ZLATAN NADVORNIK

Izvorno hrvatsko

Hrvatska kvaliteta

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

II. DIO B

ZLATAN NADVORNIK

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

II. DIO B

© Copyright, Zlatan Nadvornik, Zagreb 2019.
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, 29. listopada 2019.

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
Dagnje u bijelom vinu
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, košcela, 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
Popara od školjaka
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“

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
Pečeni kopun s puževima
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
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
Ščipanci - starinski podravski valjušci (luleki) - *nizbedrica*
Plučna
Varivo od buće
Troskve
Temfane suhe šljive
Pretepena juha
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
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

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
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
Spremańe i priređivańe mesa, soka i sočiva
Brašno i sočivo
Mlijeko
Ostalo
Priređivańe 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 priređivanje 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 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 bračkи način
Sipe i crni njoki od krumpira
Brački puževi (pojari)
Brački kolač od suhog voća
Karamelizirani brački sir (*procip*)
Hrapaćuša (Hrapoćuša)
Bračke fritule
Starinska bračka torta
Bolski cviti (cviti su tradicionalni brački 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 težački
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 Brački kolač, Istarska pinca*)
- Uskrs je gizdenjak
KOLOČEP
- Popara od ribe na otočki 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 prireĎivanje 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 bućinih 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
Voloderski 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 toćon 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 valjuščima 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
- Brački kolač od suhog voća
- Brački puževi (pojari)
- Brački 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
- 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 valjušcima 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
- Dagnje u bijelom vinu
- 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 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 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
- Latežina
- 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
- 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-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
- 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
- Popara od školjaka
- 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 goveđe 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
- 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 patliđana (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 brački 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 bračkі 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
- 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)
- 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 priređivane mesa, smoka i sočiva
  Priređivane 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 prireñivane mesa, smoka i sočiva Prireñivane 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 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.

STARA BAŠKA/KRK i LOPAR/RAB

Hobotnica s divljim porilukom

Sastojci: 2-3 kg lukovica i mladog lišća divljeg poriluka, 1 kg hobotnice (ili muzgavca), 10 dag brašna, 1 jaje, kosani peršin, 2-3 dl vode, sol, maslinovo ulje.

Izmiješajte brašno, jaje, kosani peršin u posoljenu vodu i zagrijte je. Trebali bi dobiti gustu kašu iz koje pravite pogačice (polpete) i panirate ih, u drugoj posudi na zagrijanom maslinovom ulju, da dobiju s obje strane rumenu boju. Lukovice očistite od ljuske, izrežite na kolutiće i s lišćem kuhajte u slanoj vodi dok sve ne omekša i kolutići ne postanu prozirni. Tako priređena „kapula od škoja“ (divlji poriluk) obilno se služi kao glavni prilog uz polpete, začinjena solju, paprom i maslinovim uljem.
Uz svečane gozbe („pjatanca“) uz prženu hobotnicu s porilukom poslužuje se i „sir iz ulja“(ovčji ili kozji sir u maslinovom ulju) i pogača ispod peke.

Na otoku Krku hobotnicu su nazivali *mrkač*, a na otoku Rabu *štokalj*. Koliko je hobotnica nekad bilo govori nam podatak, od prije 80 godina, da su stanovnici oba otoka hobotnice pripremali tri puta tjedno (*tri put na šetemanu*). Po zimi (uglavnom u ožujku) sušili su hobotnice i pripremali na *brujet*. Friško ulovljenom mrkaču odstranili bi glavu, dobro ga stukli, otvorili i rastegnuli krakove. Sušili su dva tri dana na buri i postao bi kao *baškotin*. Od pet kilograma hobotnice dobili bi 1,80 kg sušenih krakova.
Brujet od mrkača; preko noći moče se sušeni krakovi. Drugi dan se izrežu na komadiće. Na zagrijanom ulju se popirja izrezana kapula (luku) i dosta češnjaka, doda mrkač i sve podlijeva domaćim bijelim vinom. Začini s dosta ružmarina iskosanog na sitno i pospe paprom. Na težinu od 1,5 kg mrkača stavi se tri kilograma luka i velika glavica češnjaka. Luk mu daje slatkoću a vino poseban gušt. Potroši se i do 0,5 l vina. Pirjanje, kuhanje, traje 1,5 sat.

Hobotnica sa špagetima i tikvicama

Sastojci: špageti, tikvice, maslinovo ulje, luk, usitnjene rajčice, lišće peršina, narezana hobotnica.

Na maslinovom ulju zažutite kosani luk, dodajte nekoliko malih usitnjenih rajčica i tikvica, kosani peršin i sve zajedno pirjajte. Kad je povrće uvenulo, dodajte izrezane komade hobotnice i sve skupa pirjajte podlijevajući bijelim vinom i prošekom (njega stavite nekoliko minuta prije nego što je jelo gotovo). Kuhanu tjesteninu prelijte i poslužite s ribanim ovčjim sirom.

Zelena tjestenina s mladim bobom i hobotnicom

Sastojci: 1 kg oštrog brašna, 10 jaja, 1 kg blitve ili špinata, sol, 2 žlice maslinova ulja, 0,5 kg kuhanog mladog boba, 2 dl maslinova ulja, 1 kg luka, 1 kg hobotnice, 3 dl crnog vina, 2 dl vrhnja.

Od brašna jaja, soli, ulja, kuhane blitve ili špinata, (usitnjenog) napravite zeleno tijesto i izradite rezance.
Luk izrežite na kolute i zažutite na maslinovu ulju, dodajte sitno narezanu hobotnicu na kolute. Kad se malo propirja ulijte crno vino i pirjajte dok hobotnica ne omekša. Dodajte kuhani mladi bob, vrhnje, prokuhajte sve i prelijte preko tjestenine.

RAB

Rabski brodet (brujet)

Sastojci: 1,20 kg. ribe (što više vrsta, to bolje: ugor, škrpina, komad cipla, palamide), nekoliko cijelih škampa, 2,5 dl miješanog maslinovog i običnog ulja (pola-pola), 60 dag luka, 5 dag gusto ukuhane rajčice, peršinovo lišće, 1/2 veće glavice češnjaka, nekoliko listova celera, 1/2 lovorova lista, sol, papar, 2,5 dl bijelog vina, 0,5 dl vinskog octa (kvasine), malo brašna.

Na ulju ispržite nasjeckani luk, dodajte rajčice, podlijte vinom i octom, dodajte sol, papar, nasjeckano začinsko bilje i češnjak. Kuhajte da se luk raspadne. Ako je potrebno, zagustite s malo brašna. Ribe narežite na veće komade i ispržite ih na ulju. Stavite u gotov umak i kuhajte samo 10-15 minuta da se ne raspadnu. Uz to skuhajte gustu palentu, ulijte je u nauljenu posudu i natisnite da postane ravna. Izvrnite je na pladanj i narežite na kocke.

Rižoto od škampa

Sastojci: 1,5 kg neočišćenih škampa, mješavinu maslinovog i običnog ulja (pola-pola), 40 dag luka, 12 dag gustu ukuhane rajčice, 2,5 dag češnjaka, vezicu zelenog peršina, 1 cijelu glavicu luka, 35 dag riže, sol, papar, sir za ribanje (paški).

Ispržite na ulju nasjeckani luk, dodajte neočišćene škampe i pirjajte ih 15-20 minuta. Dodajte ukuhane ili (bolje) svježe rajčice, nasjeckani češnjak i peršin, sol i papar. U međuvremenu na tri četvrt ispirjajte rižu s cijelom glavicom luka, pa je izvadite. Rižu dodajte soku i još malo propirjajte da ga upije. Solite oprezno, jer škampi sadrže u sebi mora. Poslužite sa sirom za ribanje.

Punjene (nadjevene) lignje

Sastojci: 4 lignje teške 25-30 dag ili 8 manjih, 1 glavicu luka, mješavinu maslinovog i običnog ulja (pola-pola), 2-3 režnja češnjaka, vezicu peršinovog lista, šalicu riže, 1 jaje, sol, papar, mrvice, malo bijelog vina.

Lignjama odrežite krakove i perajice, te sameljite. Ogulite kožicu da budu sasvim bijele. Za nadjev pomiješajte samljevene dijelove s lukom poprženim na ulju, nasjeckanim češnjakom i peršinom. Dodajte na tri četvrt skuhanu rižu, jaje, papar i malo soli (lignje su slane), te toliko mrvica da se smjesa poveže. Napunite lignje, zatvorite čačkalicama i posložite na nauljenu posudu. Pecite u pećnici u njihovu soku, a gotove poprskajte vinom.

U smjesu za nadjev možete staviti i pršut izrezan na kockice.
Nadjevene lignje možete peći i na gradelama i ponuditi uz sok, pripremljen na slijedeći način:
Na maslinovu ulju popržite kosani češnjak, dodajte kosano lišće peršina, pirea od rajčice, posolite i popaprite po okusu. Sve zalijte s bijelim suhim vinom, dodajte malo krušnih mrvica da se sve zagusti, prokuhajte i prelijte lignje, ili ih pirjajte u istom soku oko 15-20 minuta.

Sipe s bobom

Sastojci: 1 kg sipa, glavica luka, pire od rajčice, brašno, riblji temeljac, sol, papar, crnilo sipe, svježi bob, palenta.

Sipu očistite i operite, odvojite i spremite vrećicu s crnilom, narežite je na manje komade i popirjajte na kapuli (luku). Dodajte rajčicu, malo brašna, svježi bob, začine po želji i na kraju crnilo. Podlijte ribljim temeljcem i kuhajte oko 15 minuta. Posebno skuhajte palentu i u jednoj polovici umiješajte crnilo.
Poslužite sipu s bobom i po jednu kuglicu žute i jednu crne palente.

Brudet od sušene hobotnice

Sastojci: 80 dag sušene hobotnice, 50 dag luka, 2 dl maslinova ulja, 2 žlice pirea od rajčice, 3 dl ribljeg temeljca, lovorov list, peršin, sol, papar.

Sušenu hobotnicu močite najmanje 12 sati. Popržite kosani luk i na njega stavite hobotnicu uz dodatak rajčice, soli i papra. Pirjajte podlijevajući dok ne omekša. Poslužite uz palentu i po želji pospite domaćim ribanim sirom.

Dimljena hobotnica

Sastojci: 40 dag dimljene hobotnice, 4 srednja krumpira, 1 dl maslinova ulja, peršin, sol, papar.

Krumpir skuhajte u ljusci u posoljenoj vodi. Ohladite te svakom izdubite sredinu. Dimljenu hobotnicu narežite na ploške, popirjate na maslinovu ulju, posolite i popaprite. Pripremljenim nadjevom ispunite krumpir i poslužite.

Zbog svog tvrdog mesa nije jednako tražena, iako mladi primjerci teški do 1 kg imaju vrlo ukusno meso. Priprema se ukuhavanjem u vodi, a još bolje bez vode tj. u vodi koja se sama iz nje iscijedi. Veće primjerke bolje je kuhati, nakon što se istuče većim komadom drveta, u kipućoj vodi oko sat i pol. Nikada ne stavljati kuhati u hladnu vodu, jer će postati tvrda. Kuhana je onda kad joj se prijanjalke počnu odvajati od krakova. Naši stari su hobotnicu tukli da bi je omekšali, a danas je dobra zamjena zamrzivač u kojem hobotnica mora biti najmanje 24 sata. Kada je odledite, očistite joj utrobu i dobro j operite. Najčešće se priređuje, nakon kuhanja, na salatu (kosani luk češnjak, papar, sol, ocat i ulje). Mladi primjerci se prže ili peku na roštilju kao sipe i lignje. Osušena daje specifičnu aromu. Prije pripreme mora biti namočena bar 12 sati. Krakovi mogu zamijeniti meso jastoga.

Za 4 do 8 osoba potrebna je hobotnica/e težine 2-4 kg.

Svježa hobotnica mora imati miris po moru, koža joj treba biti vlažna i bez sluzi, karakteristične pigmentacije, dok meso treba biti čvrsto i žilavo.

Svježu hobotnicu dobro je odmah zamrznuti – bit će mekša nakon kuhanja.

Očistite prvo vrećasti dio tijela hobotnice tako da ga okrenete prema van (preokrenete) i uklonite utrobu, pritom ne odvajajte krakove. Vratite hobotnicu u prirodni položaj u nožićem odstranite oči, a iz sredine krakova izvadite zubiće. Na kraju djelomično odstranite vanjsku opnu s tijela hobotnice i isperite je pod tekućom vodom.

Janjetina na rabski - *janjetina u bruncu*

Sastojci za šest osoba: 1,80 kg janjećih prsa i lopatice, 30 dag mrkve, 20 dag slanutka, 20 dag svijetlog boba, 30 dag krumpira, 20 dag oguljene rajčice, 30 dag kosti od pršuta, 20 dag širokih domaćih rezanaca, sol, papar i zrnu, peršinovo lišće.

Meso izrežite na komade, operite i složite u zemljani lonac – ***brunac***. Dodajte kost pršuta, prelijte sa oko 1,5 l vode. Kad prokuha, pokupite pjenu i potom dodajte povrće: mrkvu rezanu popola, slanutak, bob, rajčicu, te začine: sol, papar

i kosani peršinovo lišće. Na laganoj vatri kuhajte oko jedan sat, dodajući po potrebi tople vode, da meso i povrće uvijek budu prekriveni tekućinom. Stavite krumpir izrezan na polovice. Desetak minuta prije kraja kuhanja, uspite domaće rezance. Prije posluživanja još pospite kosanog peršina.

Čuveni *„Loparski pumidori i kumpir“* poznati na otoku Rabu, pa preko Baške i Senja sve do Novog Vinodolskog i Rijeke, ponovno će niknuti na loparskom polju, gdje je zasađeno 12.000 sadnica. Posebna kvaliteta flišnog tla (naziv za tla od pješčenjaka, glinenih škriljevaca, lapora, vapnenca), izvora vode, specifične mikroklime (posolice) koju nosi velebitska bura, zaslužni su za nezaboravni *pomidor* i *kumpir* koji je prehranjivao nekadašnje stanovnike. Skoro zaboravljeni brend vratiti će i ukusnost starih jela i autentičnom namirnicom, kako bi i jelo bilo autentično.

Rabsko sočivo

Sastojci za 6 osoba: 20 dag graha, 20 dag pšenice, 20 dag slanutka, 20 dag kukuruza, 10 dag dimljene slanine, 10 dag kapule (luka), 3 češnja češnjaka, 2 dl maslinova ulja, 5 dag lišća peršina, sol, papar.

Grah, pšenicu i slanutak namočite preko noći. Drugi dan (*sjutradan*) procijedite, dobro operite i nadolijte vodom. Dodajte kukuruz, slaninu izrezanu na kockice, kosani luk, češnjak i peršin. Začinite po želji i kuhajte dok sve ne omekša. Pri kraju dodajte maslinovo ulje.

Rabska „grota“

Sastojci: 80 dag pisanice (biftek; najmekši dio mesa), kosani peršin, češnjak i slanina, 4 dag paškog sira, 4 dag pršuta, sol, papar; *umak*: 2 žlice maslinova ulja, žličica prženog šećera, kosani luk, kiseli krastavci, mrkvica, češanj češnjaka, malo šljiva, jabuka, dva slana fileta inčuna, kosani peršin i celer, malo suhih gljiva, žlica prošeka i crnog vina, malo maslaca.

Pisanicu razrežite popola, svaku polovicu malo natucite batićem, pospite kosanim lišćem peršina, kosanim češnjakom i kockicama slanine. Sve prekrijte ploškama sira i pršuta. Stavite drugu polovicu pisanice, učvrstite čačkalicama ili štapićima za ražnjiće. Ovako složeno meso malo potucite, pospite solju i paprom. Ispecite na gradelama.
Poslužite s pripremljenim umakom: maslinovu ulju dodajte prženi šećer, malo kosanog luka, malo kosanih kiselih krastavaca, mrkvice, malo kosanog češnjaka, malo kosanih šljiva i jabuka, fileta inčuna, lišće celera i malo izrezanih gljiva. Sve sastojke dobro izmiješajte i dobro prokuhajte. Na kraju dodajte po žlicu prošeka i crnog vina, malo maslaca, i prokuhajte.

Grota – veći grumen čega, tvrd komad čega što nije smrvljeno ili otopljeno.

Rabska „torta“

Od davnina cijenjena slatka *rabska* (ispravno - rapska)delicija, spravljena od bademove smjese umotane u posebno tijesto, najčešće je izrađena kao dugačka „štruca“ u obliku puža, ili rezana kao štapići debljine prsta. Taj stari rabski specijalitet dugo vremena je bio potpuno zapostavljen, a radile su ga, prema narudžbi, časne sestre benediktinke iz samostana sv. Andrije i samostana sv. Antuna Padovanskog. Recept se prenosio s koljena na koljeno, tako da ga danas još radi samo desetak „nona „ na Rabu i slastičarna Vilma (vlasnica - Vilma Brna).

Taj skupocjeni kolač radio se uobičajeno za vjenčanja, krštenje, krizme i slične svečane prigode.

Sastojci *za tijesto*: 20-25 dag mekog brašna, 2 žlice masti, 2 žlice šećera, ½ žlice maraskina, 2 jaja, 2 žlice vode; *za nadjev*: 50 dag badema, 50 dag šećera, 6 žlica maraskina, 4 jaja, korica ½ limuna, korica ½ naranče; šećer u prahu za posipanje.

Važno je kod „kuhanja“ mendula (badema; prije je na Rabu bilo mnogo bademovog drveta) odrediti koliko će se osušiti, zatim koliko ćete staviti jaja, prema tome koliko su suhi šećer i mandula, koliko je krupan šećer i još puno sličnih finesa koje su zapravo tajna vrhunske rabske delicije. Taj spoj razvučenog prhkog tijesta i smjese prženih badema, jaja i limuna uz čašicu maraskina (izvorno: rozolio-liker od posebnih crvenih ruža), neće nikoga ostaviti ravnodušnim. Kaže se da recept nije dovoljan da se napravi rabska delicija – slastičarsko remek djelo, već je presudno iskustvo.

Mendule prelijte kipućom vodom i ostavite 20 minuta, skinite kožicu i sušite nekoliko dana, ovisno o vremenu i temperaturi, ali ne smije biti niti previše suho, niti prevlažno. Mendule sameljite, dodajte šećer, jaja i nešto mljevenih pinjola i gorkih badema, a najbolji su oni iz Luna (otok Pag). Količina jaja za smjesu ovisi koliko su suhe mendule i šećer, a kod šećera je opet važno koliko su krupna zrnca, i još niz detalja. U smjesu dodajte još i riban limun i naranču te začinite maraskinom koji aromatizira tijesto. Sve izmiješajte rukama.

Prosijanom brašnu dodajte otopljenu mast, razmućena jaja, šećer, maraskino i vodu tako da dobijete čvrsto tijesto (tijesto je lakše raditi s maslacem jer se svinjska mast topi već pri nižim temperaturama pa se tijesto suši). Tijesto odložite u hladnjak barem pola sata. Na pobrašnjenoj radnoj površini, tijesto koje je kao za rezance samo je slatko, razvaljajte na tanko. Označite sredinu tijesta i od te točke kotačićem režite u krug u obliku puža. Višak tijesta odložite u hladnjak. Na trake tijesta stavljajte smjesa od mendula, rubove ostavite slobodne, i obrubite trakicama rezanaca koje treba oblikovati prstima da izgledaju kao čipka. Naknadno ih premažite vodom. Tanko razvaljajte ostatak tijesta, kotačićem izrežite trake širine 1,5 cm kojim obrubite široke trake „torte“, uokolo nabirući prstima i pritišćući ih dolje na navlažen rub. Okrećite tortu i obrubite sve slobodne rubove. Poravnajte nadjev na trakama. Pecite oko 30 minuta na 100 ºC. Ohlađenu tortu pospite šećerom.

Postupak izrade traje nekoliko dana prvenstveno zbog badema koji se suše nekoliko dana na sobnoj temperaturi. Tradicionalno se radi u obliku puža i u obliku štangica. Pri izradi treba biti brz jer se mekano tijesto na sobnoj temperaturi počinje raspadati. Opreznost je potrebna i kod pečenja jer je potrebno dobiti karakteristična hrskavost a tijesto se ne smije mrviti i izgledati tamno.

Rabskoj torti slična je Imotska torta.

Rabskoj „torti“ je vrlo sličan kolač – mandolat koji je ponuđena papi Aleksandru III. (pr. ime Orlando Bandinelli; papa od 1159. do 1181. (rođen u Sienni o. 1110. – Città Castellana, 30 VIII. 1181; u Parizu postavi temeljni kamen za katedralu Notre Dame; Kad je putovao na sklapanje mira s carem u Veneciji (1179, posjetio je Vis i Zadar, gdje ga je narod svečano dočekao pjevajući hrv. pjesme, kako je posvjedočio u svojem opisu putovanja njegov pratilac kardinal Boson.) 1177. godine prigodom blagoslivljanja katedrale Uznesenja Marijina na otoku Rabu (izgrađena je 1170.). Rabska biskupija postojala je od 530. godine, kad je rapski biskup supotpisao akte crkvenog sabora u Saloni i sve do 1828., kada je ukinuta. Samostan benediktinki postoji neprekidno od 12. stoljeća. Rab se prvi put spominje u djelima antičkih pisaca Skilaksa, Plinija Starijeg, Ptolomeja i na Peuntingerovoj karti (*Arba, Arbe, Arbiana*).

Rabski baškotin

Sastojci za 10 osoba: 45 dag badema, 8 dag šećera, 40 dag brašna, 3 paketića vanilin šećera, 1 velika žlica ruma, 1 velika žlica neprskanog limuna (korice), 5 jaja.

Bademe *ofurite* u vodi i očistite ih od kožice. Najbolje jedan dan prije pripreme da se malo posuše na zraku. Jaja miješajte s šećerom i vanilijom, pomalo dodajte prosijano brašno, koricu limuna, očišćene bademe i veliku žlicu ruma. Prebacite tijesto na površinu i umijesite ga da vam se na lijepi za ruke. Oblikujte roladu i stavite sušiti u pećnicu jedan sat na 120 ºC (bez upotrebe ventilatora u pećnici ako imate takvu pećnicu). Nakon sat vremena sušenja je gotovo, izvadite roladu, uvijte je u mokru krpu i ostavite do sutradan. Otkrijte baškotine i narežite na tanko,

posložite u tepsiju i sušite ih na 60 ºC dok se ne stvrdnu,oko 30 45 min, ovisi o pećnici. Pustite da se ohlade i spremite ih u limenu kutiju.

Baškoti, baškotini kako gdje ih nazivaju u ovom primorskom djelu Hrvatske nastali iz potrebe da kad mornari odu na duga putovanja imaju nešto tvrdo i fino za pojesti a opet da uživaju u tijestu koje u dodiru s čajem i kavom promijeni tvrdoću. *Bakarski baškoti,* za razliku od ovih nisu slatki a donesli su ih mornari iz Italije za potrebe njihove trgovačke mornarice krajem 15. stoljeća. Poznati su i *paški baškotini* koje izrađuju benediktinke otoka Paga i koji je čudesno okusan i tvrd a tako prhak. Rabski baškotin s dodatkom badema pretvara u pravu deliciju.

Rabski muštaćon

Sastojci: 1,5 kg badema, 1 kg šećera, 30 dag ribane čokolade, 10 jaja, 2 žličice cimeta, ½ žličice klinčića, 5 žlica pravog maslinovog ulja.

Bademe ofurite u vrućoj vodi i skinite im kožicu, pustite da se dobro osuše i sameljite. Čokoladu fino naribajte. Sve suhe sastojke fino žlicom pomiješajte da se prožmu. Dodajte jaja i maslinovo ulje i lagano rukama oblikujte valjčiće – *muštaćone*. Slažite na lim prekriven masnim papirom a potom ih lagano rukama spljoštite. Između muštaćona ostavite dovoljan razmak jer se tijekom pečenja raširе. Lagano ih pecite na 150 ºC oko 15 min ali moraju ostati hrskavi znači nakon 10 minuta ih popipajte i ako vam prst ide preko korice a unutra su još malo mekani znači da su gotovi.
Ovako pripremljene muštaćone odložite u limenu kutiju s nekoliko listova lovora.
Muštaćone izrađuje pekarnica slastica - Vilma, Rab

Ime – *muštaćoni* - dobili su po muškim brkovima (*tal.* mustacchio /čitaj mustakjo).

Rabska fjera

Od 2002. god., krajem srpnja, održava se Rabska fjera – uspomena na nekadašnji Rab i njegovo osamostaljenje od Mlečana 1364. godine. Tada je prvi put proglašena Rabska fjera koja je tada trajala sedam dana. Danas traje tri dana. Cjelokupna današnja parada i protokol odvija se prema sačuvanom zapisu fra Odorika Badurine o rabskim Viteškim igrama, kao i prema zapisima venecijanskih kroničara.

Grad je srednjovjekovna pozornica kojom šeću plemići, prosjaci, djevojkama se svira na mandolinama, ulice su osvijetljene bakljama, a na svakom se koraku mogu kušati jela i pića spremljena po starim naputcima (receptima) na ognjištu ili pod pekom (npr. kruh), kao i ljubavni napitci spremljeni od različitih autohtonih trava. Meštri pokazuju kako se nekad kovao novac, plele vrše (za lov ribe) i konopi, klesao kamen. Rabski strijelci pokazuju kako gađalo iz moćnog samostrela, jedinstvenog oružja kojim su vojne postrojbe u srednjem vijeku branile svoja područja od osvajača. Uz balestriere iz San Marina (prema legendi osnovao ga je klesar Marin s otoka Raba u 4. st.)jedina je takva udruga na svijetu.

Sv. Kristofor, zaštitnika Raba, vratio je nekadašnju vlastelu, vitezove i puk na ulice a Rabska fjera postala i turistički brand.

Loparski krumpir

Zahvaljujući tlu, laporu, pomiješan s crljenicom, mnoštvo sedimenata, koji su se taložili u davnini, posolici za jakih bura, fumeri (neprozirna magla sastavljena od sitnih kapljica mora koju podiže bura), doprinijelo je okusima najpopularnije gomoljače – krumpira i to loparskog krumpira, pomidora (rajčice) i na kraju loze. Okus tih rapskih proizvoda u gastronomiji je poznat pod nazivom *fr*. terroir (čitaj teroar) – izraz kojim se ističe dobar okus i miris rodnog kraja (tla) koji je neponovljiv i nema ga u istim namirnicama iz drugih predjela. Još u vrijeme Austro-Ugarske postojala je posebna brodska veza po Kvarneru koja je dovozila u Rijeku loparski urod koji je postao i gurmanski pojam.

Uz lik svećenika klesara sv. Marina rođenog u Loparu (osnivača najstarije republike u svijetu San Marina) koji se nalazi na grbu Lopara nalazi se srebrnasti cvijet krumpira i cvijet pomidora (rajčice).

Patricijska obitelj grada Raba, Demaris, koja je imala svoje posjede u Loparu u svoj grb stavila je šaku sa stručkom stabljike krumpira, koji se u Loparu konzumirao davno prije nego u ostalim dijelovima tadašnje Europe.

Krumpirova juha s brancinom i dagnjama

Sastojci za 2 osobe: 2 srednje velika krumpira, 40 dag brancina (2 filea po 10 dag), 39 dag dagnji u ljušturi, 2 srednje velika luka (kapula), 2 češnja češnjaka, 1 vezica peršina, 0,5 dl maslinova ulja, 1,5 dl suhog bijelog vina, vinska kvasina (ocat), malo brašna, sol, papar.

Krumpir i luk narežite na ploške. Luk posolite i na maslinovu ulju zažutite. Dodajte 1/3 količine krumpira i prelijte toplom vodom. Kuhajte na srednje jakoj temperaturi tako da dobijete gustu juhu. Dodajte ½ količine vina, zdrobljeni češnjak i posolite. Kad juha kratko prokuha dodajte ostali krumpir, prelijte vodom, pokrijte i kuhajte dok dodani krumpir malo omekša. Posolite i pobrašnite filete brancina pa kratko zapecite u tavi na zagrijanom ulju, prvo na strani gdje je koža. Dodajte u juhu s dagnjama i sve zajedno prokuhajte još 15 minuta. Po želji pred kraj dodajte kosani peršin, maslinovo ulje, malo kvasine kao što se nekad radilo.

PAG

Šparoge

Na Pagu se šparoge priređivali najčešće na najjednostavniji način, kuhane i pomiješane s tvrdo kuhanim jajima. Ubrane šparoge se najprije očiste, otkida im se donji tvrdi dio i nakon toga se sve dobro opere. Šparoge se stave u posoljenu vodu i kuhaju desetak minuta. Posebno se kuhaju jaja. Kuhane šparoge se izvade iz posude i stave na tanjur i pomiješaju s malo maslinova ulja: nakon toga se očiste jaja i pomiješaju sa šparogama.

Gusta juha od šparoga

Za ovo staro jelo nema točnog naputka, jer ga i nekadašnje žene nisu priređivale kao današnje držeći se točno uputstva naputka (recepta) nego na temelju iskustva.

Sastojci: šparoge, maslac, češnjak, brašno, malo vode, vrhnje, malo šećera,, sol, papar.

Na zagrijanom maslacu, u tavi, poprži se malo kosanog češnjaka, doda malo brašna i vode u kojoj su se kuhale šparoge. Doda se malo kiselog vrhnja, malo šećera, soli, papra i na kraju kuhane šparoge. Uz miješanje doda se još malo vode u kojoj su se kuhale šparoge. Nakon kuhanja sve se dobro promiješa u gustu juhu, danas se to obavlja pomoću miksera.

Ovčja juha

Sastojci. 60 dag ovčetine, korjenasto povrće, luk, sol, papar u zrnu, lovor, voda, 1 svježa rajčica.

Meso operite i izrežite na manje komade. Dodajte izrezano povrće, i začine. Kuhajte na laganoj vatri dok meso ne omekša. Želite li bistru juhu, ocijedite je i dodajte kuhano meso i željenu tjesteninu.

Njoki u umaku od balancana

Sastojci: 60 dag njoka, 80 dag balancana (patliđana), 2'0 dag paškog sira, maslinovo ulje, sol, papar.

Balancane ogulite i narežite na tanke rezance. Desetak minuta prije pirjanja posolite da izgube gorčinu i omekšaju. Pirjajte ih na vrućem maslinovom ulju oko desetak minuta. Tijekom pirjanja dodajte malo goveđeg temeljca ili čiste goveđe juhe. Dodajte kuhane njoke još kratko prokuhajte (minutu-dvije) i sve zajedno poslužite u istoj posudi posuto paškim sirom i zapečeno u pećnici.

Njoki u paškom siru

Sastojci: 80 dag njoka, 10-15 dag ukiseljenog motara, 40 dag paškog sira, 4 dl vrhnja za kuhanje, 10 dag maslaca, sol, papar.

Motar operite i kratko popirjajte na maslacu. Dodajte vrhnje i ribani paški sir. Začinite. Dobili ste gušći umak. Dodajte kuhane njoke, još kratko sve zajedno „okrenite“ (promiješajte) i pri kraju dodajte još malo rastopljenog maslaca.

Paški pljukanci

Sastojci: 40 dag pljukanaca, 20 dag paške skute, 20 dag kapara, maslac, sol.

Na maslacu popirjajte kosane kapare i dodajte goveđe juhe, kuhajte oko 10-ak minuta. Dodajte pašku skutu, prokuhajte još 2 minute i dodajte kuhane pljukance. Promiješajte i odmah poslužite.

Valjušci od skute

Sastojci: 25 dag domaće ovčje skute, 4 dag maslaca, 1 jaje, 8 dag krušnih mrvica, sol; *za preljev*: maslac, malo ulja i krušne mrvice. Skutu propasirajte ili zgnječite vilicom, dodajte maslac sobne temperature, jaje, pšeničnu krupicu i sol. Zamijesite tijesto i vlažnim rukama oblikujte valjuške. Stavite ih kuhati u kipuću posoljenu vodu. Kad isplivaju na površinu kuhajte još 10 minuta. Kuhane valjuške izvadite i prelijte ih umakom koji ste pripremili dok se kuhaju: na maslacu kratko prepecite krušne mrvice.

Paška šalša

Sastojci: 1 kg rajčice, 2 glavice luka, 4 češnja češnjaka, 2 slana inćuna, vezica peršina, 10 kapara, 5 dag maslaca, 0,5 dl maslinova ulja, vezica bosiljka, sol, papar.

U tavu na maslac i maslinovo ulje stavite na sitno nasjeckan luk i pustite da uvene. Dodajte češnjak narezan na listiće, inćune i kapare, rajčicu narezanu na kockice i sve zajedno lagano pirjajte. Dotjerajte okus solju i paprom i pio želji stavite prstohvat šećera.

Gulaš od ovce

Sastojci: 1,5 kg ovčjeg buta, 4 glavice luka, 3 svježe rajčice, 4 češnja češnjaka, lovorov list, cimet, muškatov oraščić, sol, papar, kosani peršin, ribani ovčji sir, 1 dl crnog vina, 1 dl maslinova ulja.

Kosani luk popržite na ulju da požuti. Dodajte meso narezano na kockice i pržite dok ne ishlapi sva tekućina. Dodajte izrezane rajčice, kosani češnjak i peršin, sol, papar i ostale začine. Podlijte vodom i pustite lagano kuhati dok meso ne omekša. Na kraju dodajte vino i još malo prokuhajte. Poslužite uz palentu narezanu na kriške.

Paška janjetina ispod peke

Sastojci za 10 osoba: jedno manje janje, 3 kg krumpira, 3 glavice luka, 3 žlice svinjske masti, 2 dl vode, sol.

Janje raspolovite i posolite. Krumpir ogulite, izrežite na četvrtine i posolite. U okruglu posudu, tepsiju, stavite krumpir, a na njega janjetinu. Dodajte luk izrezan na četvrtine i prelijte s 2 dl vode. Tepsiju stavite na dobro ugrijanu podlogu, poklopite vrućom pekom i pokrijte žarom i pepelom. Nakon pečenja od jednog sata podignite oprezno peku, janjetinu okrenite, poklopite, pokrijte žarom i pepelom i pecite još jedan sat. Izvadite janjetinu, razrežite na manje komade i poslužite.

Kaštradina (ili Jančak)

Kaštradina (*bodulski* - sinonim na otocima) ili jančak (u primorju) su nazivi za sličan sušeni butić od janjetine, koji se tradicionalno dobiva prešanjem, soljenjem i dugim sušenjem na vjetru ovčjeg buta.

Sušeni ovčji pršutić proizvodi na Kvarnerskim otocima, u Dalmatinskoj Zagori i Hercegovini.

Priprema se većinom kao sušena *svinjska špaleta* tj. kao rezani prilog uz razna jela, ili ukuhan u mesnom varivu (žvacet), odnosno kao varivo (maneštra).

Najbolje je domaće delikatesno varivo s kiselim zeljom tzv. *broskva zi kaštrdinu*: sastojci: 2 kg broskve (kiselog zelje), 1 kg izrezanih krumpira na ploške, 1 kg *jančaga* (kaštradina), 25 dag pancete, glavica češnjaka, soli itd.

Sve se zajedno ukuha oko pola sata, pa toplo poslužuje.

Manêštra zi-kaštradînu je varivo od ukuhanoga suhog jančaga s dodatkom graha, krumpira i raznih začina. Sirovine: oko 75 dag izrezanog jančaga, po 25 dag graha, krumpira i tjestenine (valjušci), te ukuhana rajčica, luk i češnjak, lovorov list, bosiljak, mažuran, ružmarin, peršun itd. Kuhanjem na meko se dobiva smedja kašasta maneštra koja se topla poslužuje.

Kaštradina

Sastojci: 50 dag *udića* – pisane pečenke, 18 jaja, 10 dag masnoće.

Tanko narezanu suhu ovčetinu popržite na masnoći. Jaja umutite, prelijte preko suhe ovčetine popržene u tavi. Zapecite i odmah poslužite.

Kaštradina s kiselim kupusom
(naputak koji ima svoju izvornost)

Premda se danas u restoranima nude različita tradicionalna jela, malo je onih doista starih i izvornih. Naime, temelj gotovo svakog jela u Pagu bio je kupus, svjež ili ukiseljen. Bez kupusa život je bio nezamisliv. Kupus se uzgajao u vrtovima i na poljima i imala ga je gotovo svaka obitelj, a ukoliko bi urod bio slab, kupus se nabavljao u Lici. Kupus se pripremao sa suhim mesom, a jedno od najčešćih zimskih jela bila je kaštradina (sušeni ovčji but) s kupusom.

O načinu pripremanja kaštradine s kupusom postoji zapis od „kuvarke kod Mirkovića Mare" od 28. 6. 1876. godine (prilagođeno književnom jeziku i skraćeno).
U veliku posudu se stavlja voda i malo soli i čeka se da voda postane mlaka. Tada se u vodu stavlja kiseli kupus, prije toga ispran. Kada se kupus lagano opusti, dodaje se kaštradina koju se prije toga dobro ispere kako jelo ne bi bilo preslano. Nakon što se kupus i meso skuhaju, u posebnoj se posudi poprže tri do četiri veća komada slanine. Slanina se prži bez ulja, na vlastitoj masnoći. Dodaje se kapula i luk (češnjak). Kada se sve to poprži u posudu se stavlja kuhani kupus i kaštradina i doda se ocat i voda po potrebi. Jelo se kuha uz miješanje, a doda se i malo brašna. Kada sve prokuha (digne kužej), jelo se vadi s vatre i poslužuje.

Od 18. stoljeća, kada je na Pag stigao krumpir i razni začini ovo je jelo, kao i mnoga druga slična, obogaćeno novim sadržajima. Kiseli kupus se kuhao s krumpirom i s mesom, a kada je jelo bilo napola kuhano, dodavao se zgnječeni pomidor (rajčica), lovorov list i papar.

Kaštradina s kiselim kupusom je ukusno jelo, no stari Pažani ga nisu pripremali samo zbog toga nego i zato što je moglo trajati nekoliko dana, posebice ako bi se dodavalo više kvasine, što je bio čest slučaj. Ono što možda stari Pažani nisu znali (ili su naučili iz iskustva) je da je ovo jelo vrlo zdravo. Kiseli kupus, luk (češnjak) i kapula sadržavaju C vitamine, a kvasina brzo vraća snagu što je umornom težaku, ovčaru, solaru ili ribaru bilo najvažnije. Također, u ovom je jelu bilo dovoljno, ali ne previše masnoća, te dovoljne količine bjelančevina.

Potrebni sastojci za četiri osobe:
-kaštradina od oko 1 kg, pola kilograma kiselog kupusa, feta slanine (oko 15 dag), 3 komadića luka (češnjaka), 2 glavice kapule, 2 veće žlice brašna, sol, pola litre kvasine.

Izvor: PagPress.com

Janjeće tripice s pancetom

Sastojci: 1,5 kg kuhanih janjećih tripica (želudac, fileki; kuhajte ih u nekoliko voda zajedno s lukom, mrkvom, lovorom da izgube miris), 30 dag luka, 50 dag krumpira, 10 dag pancete, sol, papar, 1 žlica pirea od rajčice, 1 dl maslinova ulja, ribani ovčji sir.

Usitnjeni luk i pancetu popržite na maslinovu ulju. Dodajte narezane sirove janjeće tripice (prethodno očišćene,i oprane i kuhane) i lovor. Uz postupno podlijevanje kuhajte najmanje 1,5 sat. Dodajte očišćeni i narezani krumpir i kuhajte još pola sata. Poslužite s ribanim ovčjim sirom.

Lunska marinada (posno jelo)

Sastojci: plava riba, luk, mješavina kvasine i vode (2/3 kvasine: 1/3 vode), lovor, papar u zrnu, ružmarin, kolutovi limuna, maslinovo ulje.

Ribu cijelu ili u većim komadima skuhajte u mješavini kvasine i vode. Tekućina treba prekriti ribu. Kuhajte dugo na laganoj vatri i bez dolijevanja mješavine. Lunjanini kažu: „što dulje to bolje“. U mješavinu stavite ružmarin koji će te kasnije staviti u marinadu. Ribu od 2 kg u dva komada kuha se obično 2 sata. Kuhanjem na ovaj način riba ostane čvrsta i lagano se očiste glavne kosti i oguli koža. Očišćenu ribu stavite u porculansku zdjelu, pospite lovorom, paprom u zrnu, ružmarinom i kolutovima limuna. Sve prelijte maslinovim uljem, najboljim maslinovim uljem, jer ta zavrjeđuje ovo jelo.
Poslužite komade riba s vrućim lešo krumpirom ili još toplim kruhom, i vinom od koga je sačinjena kvasina.

Lun „prova od Paga“; najsjevernije je naselje, selo, na otoku Pagu. Leži na zaravni, podalje od obale na kojoj su luka *Tovarnele* i sidrište *Jakišnica*. U Tovarnelama su otkriveni ostaci antičkih zidova i keramika. Na rtu Lun su ruševine romaničke crkvice sv. Martina, podignute na mjestu starije crkvice iz 6. stoljeća. Lun je poznat i po velikom broju samoniklih stoljetnih maslina – „šumi maslina“, od kojih su neke starije od 1.000 godina. To je jedno od najstarijih maslinjaka na svijetu i raritet je ne samo Paga i Hrvatske nego i čitavog Mediterana. Sličnog nalazišta divljih maslina nije nigdje sačuvano u tolikom broju i u svojem prirodnom okruženju. Dio tog područja još je 1963. godine zaštićen i označen kao botanički rezervat. U okruženju čistog mora i surovog golog kamena, priroda je stvorila nešto što niti jedan ljudski genij ne bi mogao stvoriti. Tijekom stoljeća dominantnim vjetrom, velebitskom burom, koja je sukanjem razvila jednostranu krošnju masline, onda ju je vrtila dok ju nije posve izvrtila.

Uz brijunske i kaštelanske masline ovdje nam slika pruža pravi antički ugođaj: minijaturne pjace i trgove na živim kamenim pločama, milenijski puteljci, i između suhozida stoje metuzalemska debla maslina.

Lovrata na paški način

Sastojci: 2 podjednako teške lovrate, maslinovo ulje, kvasina, malo ružmarina i majčine dušice, 2 glavice luka, 4 - 5 rajčice, sol, papar, 1/2 kg riže.

Očišćene ribe narežite na veće komade pa stavite u marinadu od ulja, kvasine, papra i začinskih trava i ostavite da stoji najmanje 2 - 3 sata. Na ulju zažutite usitnjeni luk, dodajte narezanu rajčicu i pirjajte da dobijete gusti umak (otprilike pola sata). Ako je potrebno, dolijevajte juhu. U taj umak stavite ribe i kuhajte još pola sata. U međuvremenu ispirjajte rižu i poslužite s ribom. Ako treba, dodajte još začina.

Skuša na paški način

Sastojci: 4 skuše, limun, 2 tvrdo kuhana jaja, 5 dag najtvrđeg paškog sira, malo ružmarina, 2 žlice maslinova ulja, žlicu nasjeckanog peršina, sol, papar, 1,5 dl bijelog vina.

Skušama odrežite glave i očistite ih. Sir narežite na sitne komadiće, jaja zgnječite, dodajte nasjeckani peršin, usitnjeni ružmarin, sok od pola limuna i toliko ulja da dobijete glatku smjesu. Osolite i popaprite pa time napunite ribe. Stavite ih u nauljenu posudu, prelijte ostatkom ulja i pecite u pećnici na 200 ºC oko 40 minuta. Povremeno podlijevajte vinom.
Prije posluživanja ukrasite limunom.

Zahvalna je marinirana (osobito ljeti), a posebno i dimljena. Od skuše su nekada prireñivali cijenjenu juhu.

Hobotnica novaljskih ribara

Sastojci: 1 kg hobotnice, 1,5 kg krumpira, 5 češnjeva češnjaka, 1,5 dl maslinova ulja (može miješano maslinovo i suncokretovo), peršin, papar, sol.

Očišćenu hobotnicu stavite kuhati u toplu vodu, voda se ne soli, jer bi meso otvrdnulo, ali možete staviti malo sjemenovog ulja od kojeg će omekaniti. Kad je hobotnica gotovo kuhana (oko 15 sat), dodajte krumpir izrezan na ploške i kuhajte dok ne omekani. Ocijedite sve a tekućinu sačuvajte. Hobotnicu narežite na komadiće i stavite u posudu u kojoj će te posluživati. Dodajte krumpir i vilicom ga djelomično zgnječite uz dolijevanje ulja i tekućine od kuhanja. Začinite nasjeckanim češnjakom, peršinom i paprom, i solju ako treba.
Na isti način priređuju se muzgavci i lignje.

Lignje na primorski način

Sastojci: 1 kg lignja, 1 kg krumpira, maslinovo uljem kosani češnjak, morska sol, papar.

Lignje očistite i ostavite osušiti. Ogulite krumpir i narežite ga na ploške i izmiješajte s lignjama i maslinovim uljem, kosanim češnjakom, solju i paprom. Stavite sve u padelu (metalna posuda za pečenje) i pecite u pećnici na 220 ºC. Peče se oko 45 minuta ili sve dok krumpir ne poprimi žućkastu boju. Ukoliko imate crnila od lignji ili sipa, prije nego što se počeli peći, dodajte malo i njega.

Dagnje po siromaški

Dagnje, školjke koje se najlakše vadili prirađivale su se najčešće na najjednostavniji način, ili na buzaru ili u padeli na ognjištu ili kasnije u pećnici. Očišćene dagnje, ne otvorene, stave se na iskrižani luk (prerezan u ranim smjerovima i pravcima; unakrsno; krupno narezan) i sve na jako vrući žar (nekad) a danas u jako zagrijanu pećnicu. Kad se dagnje otvore pustiti će svoj sok. Izvadite ih iz pećnice polijte maslinovim uljem, promiješajte i uz domaći kruh – u slast.

Dagnje u bijelom vinu

Sastojci: 2 kg dagnji, 2 dl maslinova ulja, 2 dl suhog bijelog vina, 1 glavica češnjaka, grančica lovora, papar.

Očišćene dagnje stavite na vrelo ulje . kad se otvore (brzo se otvore), izvadite ih i odložite na topli tanjur. Morsku vodu koju su ispustile dagnje pomiješajte sa uljem u finu emulziju. Začinite emulziju, dodajte začinsko bilje, dodajte dagnje, podlijte vinom, poklopite i povremeno protresite posudu. Pirjajte desetak minuta i odmah poslužite.

Baškotin

Koludrice samostana Sveta Margarita u Pagu, sestra Rozalija i sestra Benedikta, među deset su koludrica koje znaju tajnu izrade paškog baškotina

Sastojci: na 1 kg glatkog brašna stavlja se 1 dl ulja, 10 dag šećera, 2 dag kvasca i sol.

Oduvijek u 1 kg baškotina idu 28 komada, koji se rade na slijedeći način: Tijesto se napravi od brašna, ulja, šećera, vanilin šećera, kvasa i malo vode, a zatim ostavi na toplom da kisne (da se digne). Nakon što se tijesto digne izrezuje se na komade težine 10 dag. Svaki komad prepolovi se na pola i oblikuje u pecivo veličine dlana slično kriški kruha. Tada se peku u ugrijanoj pećnici prvi put. Kad su pečeni razdvajaju se i slažu za ponovno pečenje.
Kad je gotovo drugo pečenje tada se suše i dobiju zlatnožutu boju. Postupak pečenja traje od 6,30 ujutro i sve je gotovo tek oko 14 sati. Jedna od tajni baškotina je i temperatura prostorije u kojoj se radi, koja je iznimno vruća od temperature peći.
Naputak nije tajna ali nitko ne može napraviti baškotine kao u samostanu Sv. Margarite, drugim riječima ipak postoji tajna.

Baškotin ili tvrdo pecivo - specijalitet koji se radi po istom naputku najmanje petstotina godina, u benediktinskom samostanu Sv. Margarite u Pagu (osnovan 1318. godine kad su Juran i Milica Pogančić podigli sjeveroistočno od Velike crkve u starom Pagu samostan za koludrice benediktinke). Baškotin i kolači bili su nekad izvor prihoda samostana, naročito nakon Drugog svjetskog rata. Baškotine je obožavala i austrijska carica Marija Terezija, koja ih je i rado nudila svojim plavokrvnim gostima.

Kupuju ga domaći i turisti, i poslužuju gostima prema starom običaju: pred gosta se stavi bijela kava i baškotin. No, isto tako poslužuje se u svim slavljeničkim prigodama: prigodom krštenja, prve pričesti, zaruka, vjenčanja, … Boli li vas želudac, uzmite par baškotina s čajem. Rodilji u bolnicu najprije treba donijeti baškotine.

Baškotin je u životu Pažana nezaobilazan kao što je i uspomena i nasljeđe prošlosti. Imati baškotin na stolu dio je obiteljskog prestiža.

Ako vas put nanese u Pag obavezno navratite do časnih sestara (koluderice) strogog benediktinskog reda (2007. god., bilo je svega deset koludrica) u samostan Sveta Margarita, i kupite baškotin – biskvit s oznakom izvornosti temeljem Pravilnika o oznakama izvornosti i oznakama zemljopisnog podrijetla hrane. Dnevno se peče samo 30 kilograma na dan u električnoj peći. Nekada se peklo u peći na drva. Pored baškotina sestre peku i drugi poznati kolač – *kolač od badema, mandolat,* – koji se naručuje za razne slavljeničke prigode. Sestre koluderice Rozalija i Benedikta čuvaju svoje tajne pečenja kolača koje će ostati samo u samostanu.

Dvopek – *panis bis coctus* trošio se na moru od davnina, prvi put se spominje u odluci cara Justinijana prije vojevanja na Vandale u Africi.

Za prebacivanje vojske u Afriku trebalo mu je silno brodovlje, što ratnih što teretnih oko 500 brodova. Vrhovni zapovjednik bio je slavni Belizar. U opisu te vojne sačuvalo se više vrlo zanimljivih pomorskih vijesti. Bizantsko brodovlje odjedrilo je iz Carigrada 532.g. i po prvi put se spominju obojana jedra. I brodski fenjeri. Za plovidbe u istom smjeru za dana brodovi vrhovnog zapovjednika i na još dva broda imali su obojana jedra minijem. Noću su ti brodovi imali fenjere. Tom prilikom se prvi put spominju i trublje na brodovima, jer su se sidra izvukla na znak trublja.

Na brodovima je došlo do trovanja mornara i mnogi su preminuli, iz dva razloga: baškot se na moru pokvario kao i voda.

Baškot se mora dva puta peći, tj. dok ne izgubi četvrtinu svoje težine. Carigradski dobavljači, koji su opskrbljivali brodove kruhom, umjesto da ga ispeku kako treba, izložili su ga prejakoj vatri, tako da mu je kora brzo dobila boju baškota, pa su ga u vrećama dali vagati i odmah otpremili na brodove. Na vagi im je uspjela prevara, ali kruh se brzo pokvario.

Voda za časnike održala se zdrava, jer je bila u velikim staklenim posudama, koje su bile u škrinjama, napunjenim pijeskom, i k tome u podbrođu, dok je voda za momčad bila u neprikladnim bačvama izložena suncu.

Mornarski kruh – baškot (baškotin), bucolaj, kolač, galeta**

Naziv *mornarski kruh* potječe još iz doba jedrenjaka, kada su uvjeti kuhanja i pečenja na brodovima i ribaricama bili ograničeni, te je valjalo već na kopnu pripremiti dostatnu količinu kruha posebne trajnosti prilagođene dugim plovidbama.

U Primorju se udomaćio naziv *baškot*, što na čakavskom narječju znači *prstenasti dvopek*, naziva vjerojatno izvedena iz talijanskog *biscotto* odnosno latinskog *bis coctus* – dvaput prepečen. Za razliku od uobičajena dvopeka od kriški kruha, podložna kvarenju posebice pod utjecajem morskog zraka i vlage, prstenasti oblik baškota je omogućavao vezanje na uže i vješanje na brodsku

gredu, gdje je mogao potrajati i do šest mjeseci, te mornarima osigurati prehranu na dugim plovidbama.

Osim tipična prstenasto-okrugla oblika, baškot je specifičnog sastava u kojem je količina tekućine (vode ili mlijeka) u odnosu na brašno (uglavnom bijelo) nešto manja nego u pripremi kruha, a uz dodatak masnoće (najbolje maslaca ili maslinovog ulja), šećera, soli i kvasca (nekada se koristilo kiselo tijesto za dizanje), te uslijed polaganog pečenja i sušenja, dobiva prhkost i primamljiv okus, koji s vremenom postaje još bolji.

Izvornost, tradiciju i kvalitetu baškota potvrdila je Hrvatska gospodarska komora dodijelivši mu 2011. godine znak *Izvorno hrvatsko* koji s ponosom nosi kao 118. izvorno hrvatski proizvod od ukupno samo 122 izvorno hrvatskih proizvoda.

Prosječna težina baškota je od 80 do 100 grama, dok prilikom razvlačenja tijesta prsten mora biti ujednačene debljine, radi ravnomjernog pečenja i sušenja, te postizanja prhkosti, a pravi trenutak micanja sa vatre je zvonki zvuk, koji se čuje kada se lupi jedan od drugi. Tako suh i tvrd, baškot je bilo teško gristi i žvakati, stoga se jeo sa svim tekućinama raspoloživim na brodu (čajem, juhom, vinom...), a mornari su govorili da je najbolji onaj koji se bačen s visoka razlomi u najviše komada! Stoga je tajna svakog pekara bila i ostala u omjeru pojedinih sastojaka, koji su pak ovisili o njihovoj dostupnosti.

Inačice baškota postoje duž cijele jadranske obale i otoka, gdje su se recepture prilagođavale i prenosile generacijskom predajom nadjevajući mu i druga imena poput *bucolaja, kolača* ili u Dalmaciji *galeta*. Ipak, baškot se najviše ustoličio upravo na sjevernom Primorju, posebice u gradu Bakru, nekada značajnom pomorskom i trgovačkom središtu, kojega je prstenasti dvopek postao gastronomskom ikonom.

Baškot se proširio i kopnenim zaleđem po kućama težaka, koji su ga u ljetne mjesece nosili sa sobom u gorske krajeve, gdje su vodili blago na ispašu. A posluživao se i u konobama riječkog Starog grada o čemu je u knjizi *Hrvatsko primorje* iz 1891. godine pisao veliki hrvatski prirodoslovac i putopisac Dragutin Hirc:

U zabitim ulicama ima i „osteria“. Skreni unutra. Ima ovdje svake vrste radnika, ima i mornara. Dugačka soba ujedno je i pivnica, ta težko je u pećinu pravu pivnicu uklesati, nu krčmar to i ne zove pivnicom, već konobom. Oko dugačkih, drvenih stolova posjedoše gostovi, da se kriepe. Jedni piju crnog, gustog Dalmatinca ili Bodulca, drugi opet vince žuto kao zlato, istarsku ili kostrensku žuticu. Na stolovima leže kolobari od tiesta, nekoji ih lome, u vino

umaču i jedu. To su baškoti, hruštini, škrnatice; pecivo koje se na tvrdo peče i po cielom Primorju jede.

Mnoge generacije Primoraca odrasle su započinjući dan baškotom i šalicom bijele kave - tipičnim *primorskim doručkom*.

*bucolaj – starinski venecijanski kolač u obliku koluta slatkog tijesta s jajem, medom i aromatičnim začinima *mlet.* buzzola; buceo, bucijo od tal.bozello – kolotur, čekrk za uže na lađama.
*galeta - 1. dvopek, tvrd mornarski kruh; 2. keks; - *moči se u bilu kafu oli u prošek; pokupio mu je mast galetom.*

Dvopek s bademima

Sastojci: 0,50 kg brašna, 20 dag šećera, 3 jaja, ribana korica 1 limuna, 3 žličice anisa, sol, 1 žličica praška za pecivo, 6 dag maslaca sobne temperature, 20 dag neoguljenih badema.

Zamijesite tijesto od svih sastojaka osim badema. Dodajte 2 žlice hladne vode i dobro izradite tijesto. Na posljetku umijesite bademe. Od tijesta oblikujte 5 kobasica promjera 2,5 cm. Stavite u lim pokriven masnim papirom za kolače. Pecite oko pola sata u pećnici zagrijanoj na 180 ºC. Izvadite iz pećnice i temperaturu povisite na 200 ºC. Kobasice izrežite na ploškice – buduće dvopeke, na debljinu 2,5 cm i rasporedite u limove pokrivene masnim papirom. Pecite još 20 minuta.

Gnude (valjušci, kuglice)

1 kg svježe paške skute (sira), 2 jaja, 2 žlice maslinovog ulja, malo soli, malo papra, brašno; *umak*: 2 žlice maslinovog ulja, 12 dag ljutike, 12 dag stabljičastog celera, 6 dag češnjaka, 8 kom mladog luka, 40 dag malih rajčica, soli i papra po želji.

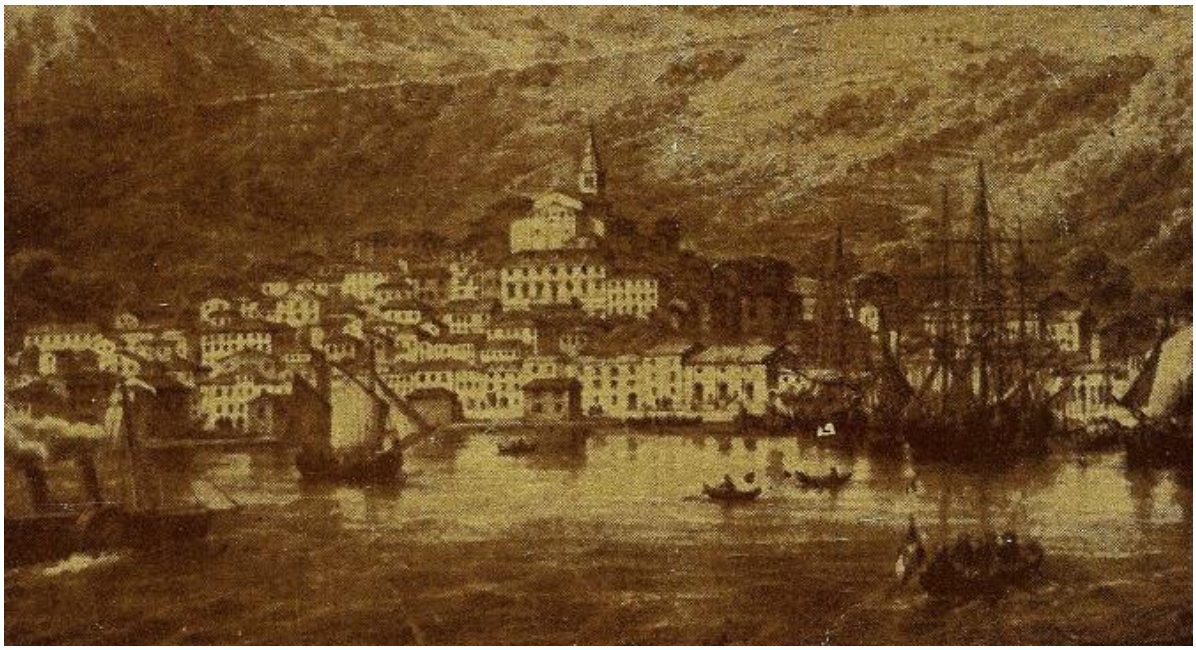
U posudu stavite propasiranu pašku skutu, jaje, domaće maslinovo ulje, sol, papar i sve zajedno dobro izmiksajte. Smjesu stavite u vrećicu i lagano istiskivanjem umiješajte u brašno koje ste stavili u posudu. Brašna stavite toliko da možete izmiješati u jednoličnu smjesu i oblikovati *gnude* (valjuške, kuglice). Oblikovane gnude odložite u hladnjak minimalno 3 do 4 sata.
Umak
Na zagrijano maslinovo ulje stavite nasjeckanu ljutiku, nasjeckani stabljičasti celer, sitno nasjeckani češnjak, nasjeckani mladi luk, male rajčice narezanu na četvrtine, sol, papar i sve zajedno promiješajte i kratko propirjajte.
Poslužite umak u koji ste stavili kuhane gnude u slanoj vodi, prelijte pestom i dekorirajte tanko narezanim prženim pršutom.

Karnevalske fritule sa skutom

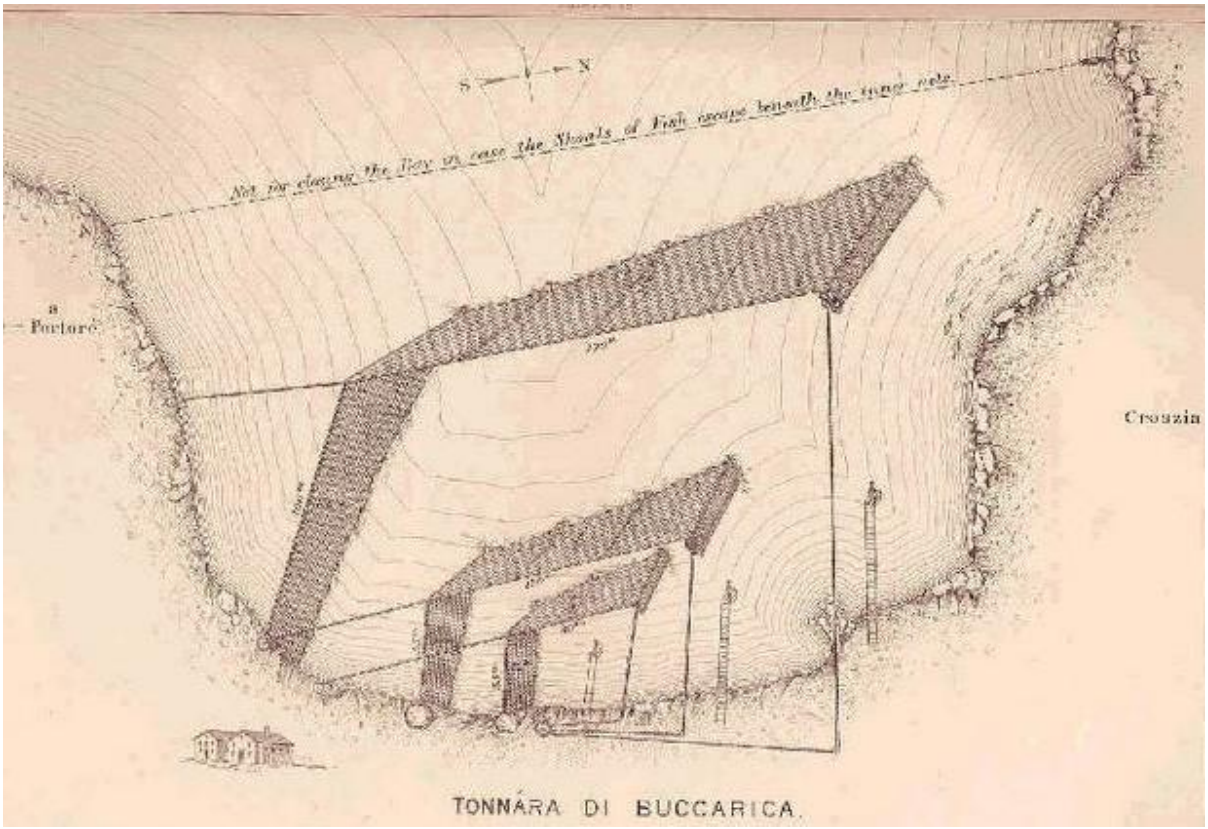
4 jaja, 1/3 šalice šećera, 50 dag skute, svježe ribana korica pola limuna, sok pola limuna, 1 šalica brašna, 1 žlica praška za pecivo, prstohvat soli, ulje za prženje.

Izmiješajte jaja i šećer, i umiješajte skutu, limunovu koricu i sok limuna. U drugoj zdjeli (posudi) izmiješajte brašno s praškom za pecivo i soli, dodajte sve u mješavinu sa skutom. Dobro izradite u jednoličnu glatku smjesu. Uzimajte žlicom od smijese tijesta u polako spustite u vruće ulje kojeg mora biti puno, jer fritule ne smije tijekom prženja dodirivati dno posude. Pržite dok ne dobiju zlatnu boju. Pazite da ulje ne bude prevruće jer bi fritule mogle izvana izgorjeti a iznutra ostati sirove. Kad su pržene, izvadite iz ulja i ocijedite na kuhinjskom papiru. Obično se ne prže sve fritule odjednom jer su najukusnije vruće. Pržene, još vruće, pošećerite.

TUNA – kraljica plave ribe

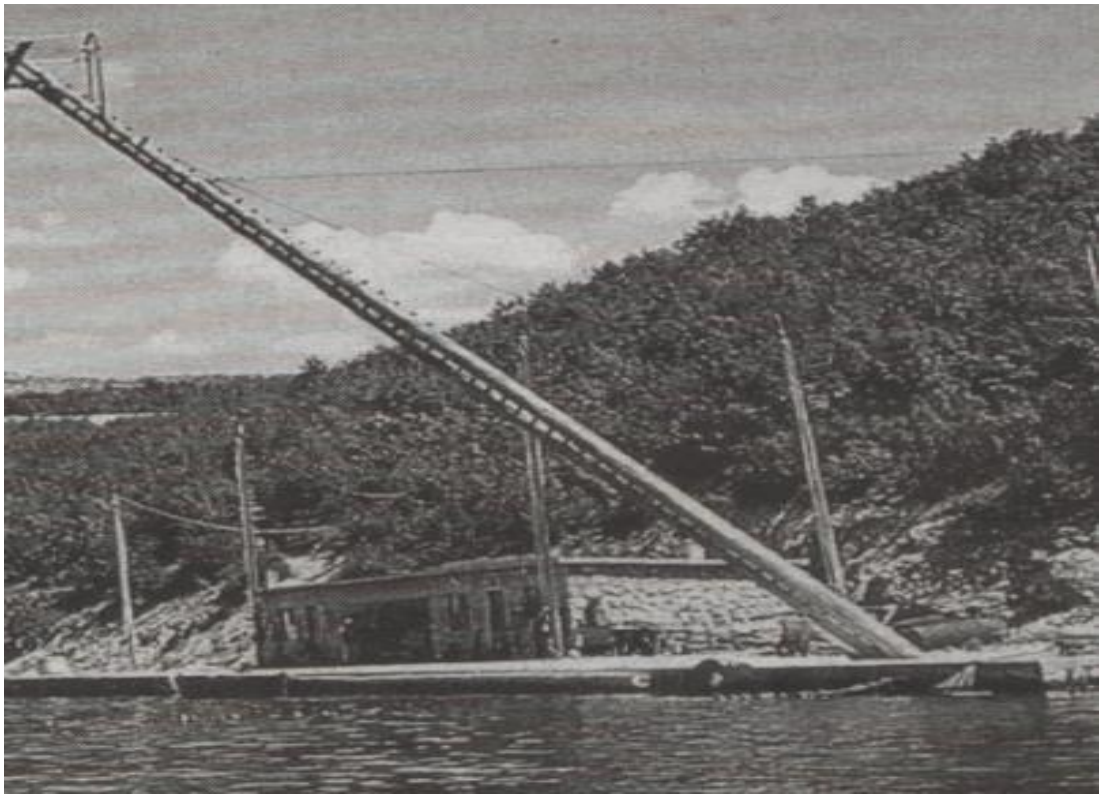


Bakar



Bakarac - Buccariza

Bakar, lov tuna 1926



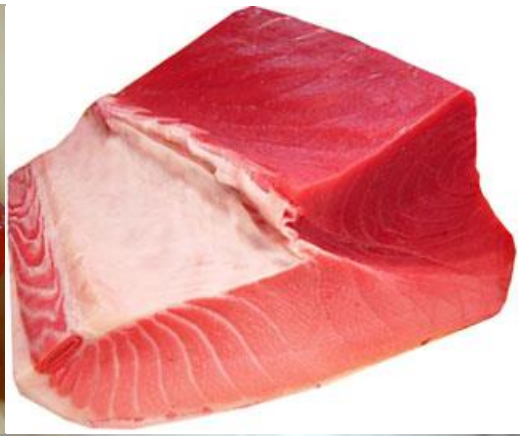
Tunere

Nadaleko poznate bakaračke tunere odigrale su jednu od najznačajnijih uloga u gospodarskom životu naselja. Ne zna se točan nastanak tunera, no izvjesno je da su neke postojale u vrijeme Zrinskih i Frankopana. Bakarac se smatrao najboljim lovnim područjem na tune na cijelom Jadranu.

Bakarac ima tri tunere - Prva, Sridnja i Kavranić. Sve tri i danas stoje, trudom Turističke zajednice grada Kraljevice.

Opatija prije 1900.

jedina tunera od kamena, Otok Pag, Caska



Meso plavoperajne tune

ulovljene tune u Bakarcu

sušena tuna

priprema za lov tuna

Tuna je riba koja je otplivala na otvoreno more (gdje se sada lovi posebnim brodovima što je razlog da je ima sve manje), a tunere, osmatračnice, zauvijek nestale, na što nas podsjećaju samo stari zapisi (još od Rimljana) i po koja sačuvana fotografija, iz ne baš tako daleke prošlosti.

Mnogi misle da su tunere samo nespretno postavljene skakaonice, manje ih je koji znaju da su to ribarske straže, najmanje je onih koji ne znaju da se na taj način tuna lovila samo i isključivo na Sjevernom Jadranu.

Tunere (tunolovke) i obalni tunolov kao način života i preživljavanja danas su potpuno iščezli na našoj obali, a nekim novim stanovnicima naše obale, potpuno su nepoznati. Od Preluke, Martinšćice, Žurkova, Bakarca, Jadranova (ili Svetog Jakova kako su ga naši stari nazivali), Krka, Cresa, Raba, Paga, cijelog Velebitskog kanala (Grabrovo, Dubno, Jadranovo, Podbok, Kačjak, Selce, Novi Vinodolski, Povile, Žrnovica, Klenovica, Lukovo Otočko, …) tj. Riječkog zaljeva, Kvarnera i Kvarnerića bilo je područje gdje se najviše i najuspješnije lovilo. Podaci govore o 62 najuspješnije lokacije za lov tuna.

Tunere su se sastojale od 14 do 16 metara visokih drvenih „skalina“ili ljestava, što strše koso u vis nad morem, dok im je doljnji dio pričvršćen kamenjem a na najvišem vrhu nalazi se sjedalo ili koš, gdje i u danu i u noći na izmjence sjedi po jedan stražar – ribar. Na moru izpod takove ljestve pliva cieli okrug sitnih daščica ili pluta, gdje je pričvršćena velika mreža, što siže do dna. Na jednoj je strani mreža obično pritegnuta tik uz obalu, dok je na drugoj otvorena, da može

u nju riba bez zapreke. Kada stražar gore sa ljestava opazi da dolaze tune i da zalaze u mrežu, tada daje svojim drugovima dolje znak povicima: „tira, tira“a oni onda počnu povlačiti i drugi kraj mreže k obali i tako čitavu čordu riba obkole. ……. Izvuku kadkada, kad je dobra sreća i na hiljadu tuna, što je onda noževima otvore, drob izvade, da se ne pokvare, pa ih brzo odpremaju parobrodima u Mljetke, Trst i Rieku na prodaju.

Na otoku Cresu bilo je dvadesetak lokaliteta na kojima se lovila tuna, Na Rabu je to bio najvažniji i najekonomičniji ribolov. Na otoku Pagu u uvali Caska kao nijemi svjedok jednog prohujalog i zaboravljenog vremena i danas stoji jedinstvena na Jadranu – kamena tunera. Danas nam je nestvarno i pomisliti da je u Paškom zaljevu bilo još nekoliko tunera, i da su se lovile i u Staroj Novalji. Povijesni izvor nam govore da su tunere u Bakarskom zaljevu imale uvijek veliko gospodarsko značenje, od 13. stoljeća (povijesni podaci navode da su Frankopani i Zrinski od svih svojih vlastelinskih prava, najveće prihode dobivali od tunolova. Lovište u Bakarskom zaljevu oni su davali u zakup, naplaćujući treći ili četvrti dio lovine. Kasnije su tunerama upravljale austrijske i ugarske vlasti, a na kraju 18. stoljeća preuzela ih je bakarska gradska uprava. Ona ih je također davala u zakup, a korisnik je bio obavezan određeni dio lovine ponuditi na lokalnom tržištu, u bakru, Bakarcu i Kraljevici po cijeni koja je bila određena ugovorom). Pomalo nestvarno zvuči da je ulov iznosio i 20 posto ukupnog ulova tuna u našem Jadranu. Paški zaljev je stoljećima bio jedan od najbogatijih lovišta tuna. To nam je i dokaz o bogatstvu ribljeg fonda, koji se nažalost više nikada neće obnoviti. More je oranica ali i oranica koja se treba (kao i ona kontinentalna) - obrađivati.

Do danas su nam ostali, nažalost i njih sve manje, kao nijemi svjedoci tog vremena tunere - osmatračnice, te čudesne drvene stepenice koje su se nadvisile nad morem sa kojih je stražar - osmatrać najavljivao dolazak plova tuna. Nakon uzvika „Tira! Tira!“, u Bakarskom zaljevu, uslijedilo je povlačenje mreže, „trata“postavljene u slovo U. Od obale prema plutači (bova), zatim još dvjestotinjak metara paralelno s obalom do veće plutače s nosačem za mrežu, koja bi, potezanjem s obale, zatvarala „zamku“. Mreža se postavljala obično barkom, a ponegdje i ručno s obale. Postojala je i treća mreža na drugoj strani uvale, koja bi se potezala samo kada bi u uvalu ušlo mnogo tuna. Jednom zatvorena tuna nije još bila ulovljena. Kad bi jato bilo u zamci, u more bi se spuštale barke koje bi razvukle mrežu potezaču – „migavicu“. Tom bi se mrežom „opaslo“jati, a ljudi bi onda s kopna vukli konopcima krajeve mreže bliže obali. Tun bi se potom hvatala kukama i ubacivala u čamce. Kod većih ulova učestvovalo je čitavo selo.

Kako je cijeli Bakarac živio od lova tuna, u kolovozu ili rujnu nije se moglo vidjeti kupača jer bi oni preplašili ribu. U uvali je vladala tišina, moglo se čuti s jednog na drugi kraj zaljeva kada bi netko kihnuo.

Lov tuna bio je najveći u proljeće, nakon zimovanja, kad *trs propupi* (od 15. ožujka do konca svibnja) i opet od polovice srpnja do konca rujna, poslije mriještenja, kad su najveće migracije iz južnog Jadrana i Otranta prema sjeveru. Glavni „štajun“je bio osmi i deveti mjesec, a srce sezone od Velike do Male Gospe. Prateći velike plove sitne plave ribe (srdele i papaline) zadržavale su se duže vrijeme u kanalima i zaljevima Kvarnera. Tu se mjesecima vrtile u malom prostoru u kojem se nalazile ogromne količine hrane i zadržavale se sve do jeseni. Mreže - tunere stajale stalne su bile u moru.

Nakon ulova i raspodjele, jedan od najvećih specijaliteta odmah se dijelio – jetra tune, koju su jela djeca i bolesnici. Prva tuna bijaše – župnikova. Tuna iz Bakarca uvijek je bila malo skuplja od ostalih tuna, jer su je čistili u zaljevu. Čim se ulovi, odmah bi joj izvadili crijeva, tu u moru, na mulu, ne na brodu, i tada je predavali otkupljivaču. I tako nešto kvalitetnije „opremljena“ riba znala bi biti skuplja. Onako ocijeđena i po dvije vezane i skupljene visjele bi preko lantine – „tabarine“, okrugla drva. Crijeva su sušili i u oskudici, koja nije bila rijetka, pripremali na salatu tijekom zime.

Prema zapisima spominje se 1928. godina kada je ulovljena najveća tuna za koju se zna. Po lijepom i toplom listopadskom vremenu uhvaćeno je u Srednjoj (postojala se tri tunere: Prva, Srednja i Kavranić) devet tuna ukupne težine od dva i pol „miljara kil“ ili točno 2.769 kilograma. Jedna od njih bila je teška čak 306 kg.

Najveći ulov tune u Bakarcu bio je oko pet tisuća komada, i to za vrijeme Drugog svjetskog rata kada je ribe bilo zbog toga što nije bilo puno onih koji bi je lovili.

Novigradsko more u 19. stoljeću bilo je bogatije tunama nego Istra i Kvarner zajedno, jastoga i hlapa moglo se loviti i mrežama, dok se za dagnje trebalo sam u veljači spustiti kokosovu pletenicu u more da bi ih u listopadu bilo barem dvadeset kilograma na njemu. Novigrad je nekada bio glavna luka Ravnih kotara i Bukovice, i vrlo važna luka austrougarskih brodova.

Novigrađani su poznati kao vrsni ribari (bavili su se školjkarstvom i tunolovom, unatoč glavnog zanimanja – poljoprivredom (vinogradarstvo i u manjoj mjeri maslinarstvo) tek za vlastite potrebe. Novigradski vinogradari lovili su tune jer su u vrijeme sezone lova imali predah od značajnijih poslova u vinogradu.

Tunolov se odvijao u ljetnim mjesecima. Tune se u Jadranskom moru pojavljuju koncem ožujka i do polovice lipnja putuju prema sjevernom Jadranu. Od lipnja do kolovoza se kreću prema jugu i tako dolaze u Novigradsko i Karinsko more. Tamo dolaze jer prate papaline i ostalu plavu ribu kojom je Novigradsko more bogato zbog miješanja sa Zrmanjom.

Krajem XIX. stoljeća u Novigradskom moru je ulovljeno čak 20 tona tune.

U Novigradu su govorili da tune ostaju do prvih *muteva,* to jest prvih jesenskih kiša zbog kojih se voda iz Zrmanje prelijevala u more koje bi se tada zamutilo i navodno tjeralo tune. Lov bi obično završavao oko 26. rujna, blagdana svetaca Sv. Kuzma i Damjan pa je tako nastala narodna izreka *„Sveti Kuzma i Damjan meći trate u badanj“,* što znači da treba spremiti *trate* - mreže za tunolov.

Ribari su tune iščekivali na *gradecima,* promatračnicama koje su se u Novigradu gradile na višim prirodnim položajima. U ostatku Hrvatskog primorja dolazak tuna se promatrao s *ljestava.* Motrenje bi započelo dolaskom ljeta, a čim bi promatrač vidio kako tune razgrću more i rade valove poput brodova, počele bi pripreme za lov. Ribari i mreže na mulu su se mogli baciti na posao tek nakon blagoslova župnika. Od tada bi se na tratu išlo tri mjeseca za redom, svakog dana. Na tratu se išlo rano ujutro i u svanuće bi jedan od dvoje kapetana pozvao na molitvu. Licem okrenutim prema suncu su, kako svjedoče stariji mještani, molili sv. Anšerma i (Anzelma) i sv. Marcelu.

Ribarske pošte su se nalazile u prirodnim uvalama s jednim većim mulom i na jednoj strani te dva ili tri manja na drugoj. Između malih mula bila je poprečna pregrada od položena kamenja, što se nazivalo *repar.* Mreža se razapinjala od malih mula i prelazila preko velikog. Otvor mreže bio je na velikom mulu, to jest na onoj strani uvale s koje su jata dolazila. Iznad velikog mula na uzvisini je, najčešće u suhozid, bio uzidan gradec.

Mreža se polagala u obliku slova L i bila je vezana za malo mulo te položena od kopna do gredine (plovka), gdje se vezivala. Mreža se lomila pod pravim kutom lomila se i išla uz obalu do velikog mula. Drugi kraj mreže koji se zvao nos, bio je vezan za drugu gredinu zastavnim čvorom. Mreža je stalno tamo ostajala i nitko ju nije čuvao.

Za izostanak s trate svaki je član družine morao pitati kapetana. Za izostanak bi morao imati jako dobar razlog, a još ga je morao platit određenom svotom novca koji se zvao *libra.* Zato bi na kraju dana imao pravo na svoj dio ulova. Kad bi se od libre prikupilo dovoljno novca, kupila bi se ovca ili koza i podijelila na jednake dijelove. Odredio se jedan koji će govoriti kome će se dati koji dio. On bi okrenuo leđa komadima mesa koji su bili poslagani na prevrnutim pajolama. Drugi član bi ga pred svima pitao *„Kome ovo?“,* pokazujući komad mesa. Taj običaj se u Novigradu zadržao i do danas i to pri raspodjeli ulova ribe.

Tuna se prodavala u Zadru, Veneciji i Trstu, a višak tune bi se također podijelio između članova. Tuna iz Novigradskog mora je mogla težiti između 5 i 200 kilograma, a Novigrađani su pripremali i utrobu tune, to jest crijeva, srce i butargu, to jest ikru. Tune su se solile ili jele friške.

Sad tune u Novigradskom moru više nema, zadnji lov u Novigradskom moru bio 1954. godine, kad se lovilo na vesla i na jedra.

Prvi put u Europi tunolov na otvorenom moru uveden je 1929. godine upravo u ondašnjoj Jugoslaviji. Drugi svjetski rat donosi potpuno stradavanje

tunolovstva, a u razdoblju od 8. svibnja 1945. do 21. svibnja 1946. nije bilo ni jednog broda tunolovca u većem dijelu istočnojadranske obale.

Područja tunolova na istočnojadranskoj obali bila su poznata: zapadna obala Istre, istočna obala Istre i Riječki zaljev, Bakarski zaljev, otoci Krk, Cres, Lošinj, Rab, Pag, Vinodolski kanal, Velebitski kanal, Novigradsko more, Zadarski arhipelag, šibensko i splitsko područje, srednjodalmatinski otoci, Makarsko primorje, južnodalmatinski otoci (Korčula, Lastovo, Mljet), područje poluotoka Pelješca, dubrovačko područje, Boka kotorska i Crnogorsko primorje, te otvoreni Jadran.

Kulinarska osobina: Meso je vrlo ukusno i cijenjeno, okusom podsjeća na teletinu ili junetinu, te je zbog toga zovu i: „tele kartuzijanaca“, „morska govedina“, to je najveća jestiva riba našeg mora. Svježa, prigotavlja se na razne načine, a osobito je dobra pečena ili na brodet.

Najcjenjeniji dio je, trbušni dio (nježno rumene boje, nasuprot boji gornjih dijelova koji su krvavo crveni) zvan i „panceta“, priređuje se u odrescima pečena na roštilju, pržena ili na brodet.

Leđa se najčešće koriste za pečene odreske, pašticadu, brudet.

Odresci tune marinirani nekoliko sati peku se na žaru svega nekoliko sekundi s obje strane, jer iznutra moraju ostati ružičasti.

Rep se ne koristi za pripremu jela.

Iz glave se izvadi dio mesa a ostatak se baca.

Za jelo se koriste i želuci, svježi ili sušeni. Stari je običaj ploške mesa debele 1 do 2 cm prije pripremanja staviti u smjesu vode i ulja.

Tuna je posebno ukusna marinirana ili sušena na dimu. *Sušena tuna*, nažalost danas to više nitko ne radi, posluživala se kao pršut. Konzervirana u ulju koristi se za pripremanje predjela. Od tune su u starom Rimu spremali naročitu juhu muria.

Miris usoljene tune, koja je još uvijek u „nosu“starih lovaca na tune, ostaje samo kao sjećanje, jer usoljene više nema. Nekada su na bakaračkoj rivi stajale kace sa solju kako bi se tuna odmah solila. A danas? Danas se na mnogim rivama okreće ražanj s odojkom ili janjčićem umjesto da na njima stoje gradele.

A što su jeli lovci na tune, u svojoj maloj kućici kod mora (od kamenja složen poluotočić „kirski puntič“ (kraj od Bakra do Crikvenice nekada se nazivao „Kirje“), u kojoj se „spalo, jilo i kuhalo“: „svaka straža imala je svoju kuhinju i svaki dan se kuhala *palenta*, na velu padelu. Rezala se špagom i svima dijelili jednaki komadi. Prelijevala se salamurom (voda koja je ostajala u badnjiću od slanih srdela). I tako cijelo ljeto. Najviše se kuhao *brodit* (brodet) od par vrsta ribe, ali od najgore ribe. Nedjeljom se kuhala *juha* i *meso*.

Starosjedioci u Kraljevici govore da su prvu „stražu“ u Kraljevici napravili šumski radnici iz Fužina, prije najmanje 200 godina. Fužinari su dolazili u Primorje „kuhati sol“. U velikim su kotlovima kuhali more i tako proizvodili sol u uvali Grabrova (današnja Uvala Scott). Primijetili su, kaže priča, da „vrije more“ i da se sitna riba baca u zrak, a za njom se zalijeću velike ribe – tune. Da bi bolje vidjeli što se događa i da bi eventualno nešto mogli uloviti, oni su napravili „stražu“- dva velika balvana dugačka i po 30 metara, podignuli su koso iznad mora i popeli se na vrh i tako promatrali more. Onda su domaći ljudi dodali mreže i tako je „izumljen sustav“ hvatanja tuna pomoću tunera.

OBITELJ, br. 31 (5 kolovoza 1934.)

PROMATRAČ SJEDI NA SVOM SJEDIŠTU ČEKAJUĆI TUNE

MREŽA S ULOVLJENIM TUNAMA SVE SE VIŠE SUŽUJE

RADOZNALI MLADIĆI VERU SE PO TUNERI

Dolje: SAD ĆE SE VIDJETI, KOLIKA JE LOVINA

Dolje: ULOVLJENE TUNE U BARCI

Lov na tune

Lov na tune jedan je od najzanimljivijih ribolova u našim primorskim krajevima. Kako se tune ne pojavljuju svagdje, nego idu u cijelim jatima, potrebna je tu za lov cijela velika organizacija. U gornjem Jadranu najviše se ističe lov na tune u Bakarskom zaljevu, te postoje tunere u Bakru, Bakarcu i Kraljevici. Najzanimljiviji je lov na tune svakako u Bakarcu, jer tu je cijelo selo organizirano u ribarskoj zadruzi, koja ima u zakupu pravo na tu vrstu ribolova. Tako je tu svaki uspjeli lov na tune velik događaj za cijelo selo. Tiho i mirno teče život u tom selu za žarkih ljetnih dana. Ali svačiji pogled upravlja se od časa do časa prema tuneri izvan sela, na kojoj dan i noć izmjenična ribarska straža pazi, ne će li se pojaviti u blizini jato tuna. Oko stražarevo uprto je neprestano iz one visine s tunere u morsku dubinu, pa kad se približi jato tuna, daje znak, na koji potjera jedan ribar na suprotnoj obali motor u nekoj kućici pa motor stane vući k sebi jednu barku, iz koje automatski ispada mreža. Tako se zaljev kod sela velikom brzinom zatvori, a onda ribari izvlače tu mrežu i tune na kopno. Mlađarija iz sela trči, da prisustvuje svečanom činu izvlačenja lovine, a iz sviju kuća padaju radoznali upiti, kolika je lovina. Dani i dani prođu, a da ne bude ulovljeno ništa, ali tada se posreći koja lovina i sa više stotina tuna, koje se onda odmah režu, čiste, peru i voze teretnim autom na Sušak te odanle otpremaju u Zagreb i na druge strane na prodaju. Naše slike prikazuju prizore s takvog lova na tune u Bakarcu prigodom jedne manje lovine, ali slike dosta živo prikazuju pojedine prizore, koji se kod takvog lova pružaju gledaocu.

Mali rječnik tunolovaca:

ćap ili maljuh	mali ulov
ćapin	osrednji ulov
doma	slab ili nikakav ulov
drobac	potrbušje, najkvalitetniji dio tune
kadavar	naziv za tune najveće težine (iznad 150 kg) lovljene u području Bakra
kirac	sinonim za tunerskog ribara
kumpanija	ribarska grupa na tuneri od sedam članova od kojih je jedan bio „na redu“(odmoru)
lončić ili polić	nagrada ribaru prilikom većih ulova
lukić	tuna težina 3-5 kg
miljarina	ribarova zaslužba, isključivo se koristila za tune, što upućuje na izuzetan ekonomski značaj ove ribe u Bakru i Bakarcu
riba	na Bakarcu se samo za tunu kaže riba, dok sve ostale vrste riba imaju svoj naziv
ribarice	žene prekupci riba, koje su ih u kablovima na leđima nosile na prodaju u sela na okolnim brdima, te tako uzdržavale obitelj
srce štajona	razdoblje od 15. kolovoza do 15. rujna, kada je ulov tune bio najbogatiji
štov	čašćenje, najobilnije je bilo na kraju sezone nazvano „Sisvetski štov“
tunar	burin, najpogodniji vjetar za ulov tune

Nekoliko primjera jela od mesa tune, ostala možete pronaći u poglavljima koji se odnose na Primorje, Dalamciju ili otoke.

Tuna na ribarski (Tuna s maslinama)

Sastojci: 4 odreska tune bez kože i kostiju svaki debljine 1,5 cm, 2 dl maslinova ulja, 2 dag crnih maslina, 2 dl bijelog suhog vina, pola šalice kosanog peršina, 2 češnja češnjaka sitno kosanog, sol, papar.

Odreske posolite i popaprite, naglo ispecite na maslinovu ulju, oko 2-3 minute. Izvadite iz tave. U tavi na masnoći od tune popržite kosani češnjak tek toliko da osjetite miris, dodajte narezane masline bez koštica, pospite kosanim peršinom, podlijte vinom i kad zavrije vratite odreske i lagano prokuhajte da vino ispari.

Pljeskavica od tune

Odrescima tune skinite kožu, očistite od eventualnih kostiju i sameljite u stroju za mljevenje mesa. Mesu dodajte sitno nasjeckanu kapulu (crveni luk), češnjak i petrusimen (peršin), sol, papar, slatku crvenu papriku, obično ulje. Pecite lagano na gradelama i kad je gotovo polijte pljeskavice s malo maslinovog ulja.

Odresci od tune

Meso za odreske (polpete) pripremite kao za pljeskavice, dodajte krušne mrvice (prezle) i jaje-dva, ovisi o količini. Oblikujte odreske, uvaljaju u brašno i *pofrigajte* na ulju. Uz to pripremim *šug* (umak, saft). *Prodinstajte* (popirjajte) kapulu (luk) na maslinovom ulju, dodajte nasjeckani češnjak, pustite da zamiriši, umiješajte *pomidore* (rajčice) već prema tome kakve u vrijeme pripreme imate (domaće ukuhane, *konšerva*-konserva, svježi sitno narezani ali tada postupak dulje traje), i *šugo je gotov*. Poslužite uz željeni prilog kao: tjestenina, riža, palenta (pura, žganci).

DALMACIJA

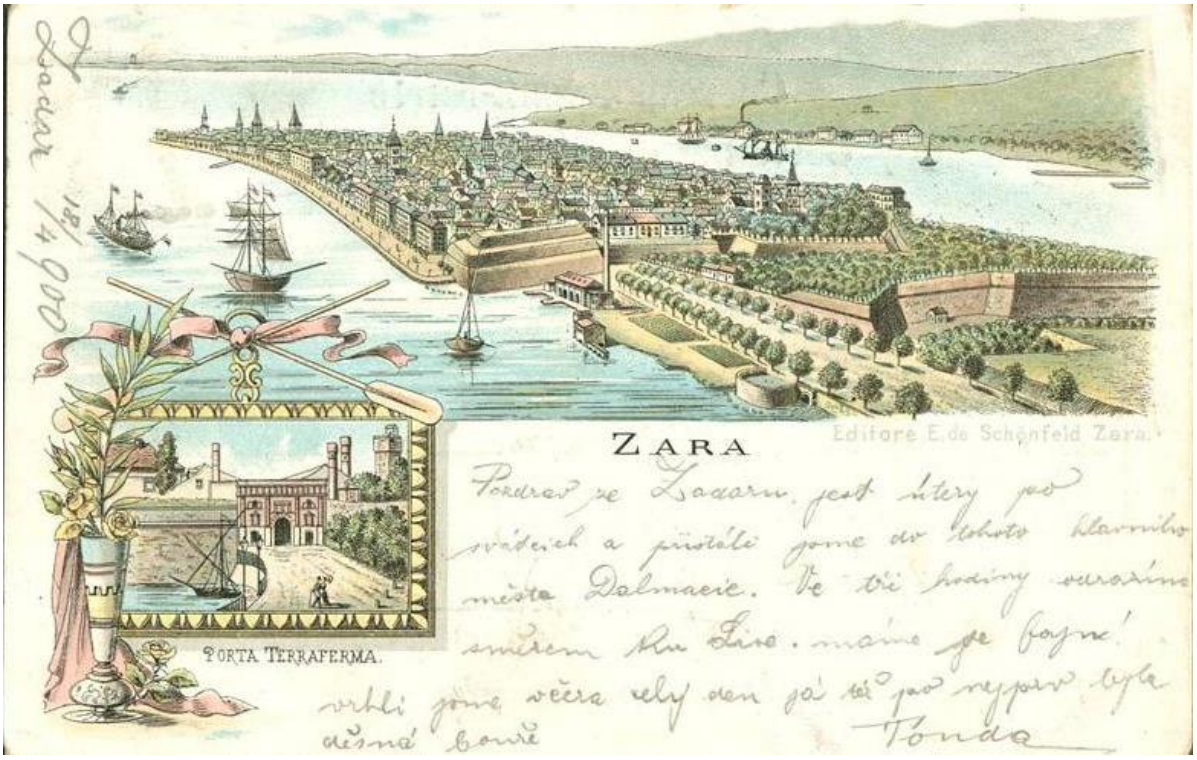
POZDRAV IZ DALMACIJE
Pozdrav iz
Grugi dopisnica nije
moguće naći ostajem
prijatelj

ZARA. — Val di Bora

Cereria – Zara.
Borgo Erizzo.
Sebenico.
Scuole della LEGA NAZIONALE in Dalmazia.
Nº385 – Il ricavato va a vantaggio della LEGA NAZIONALE

Zara.
PIAZZA DELL'ERBE
Editrice libreria internazionale E. de Schönfeld, Zara. No. 726

Zara
Borgo - Erizzo.


Zara
Editore E. de Schönfeld Zara.
PORTA TERRAFERMA.

Zara - Il Porto.

Zadar - Gradski perivoj Zara - Giardino pubblico

Zadar

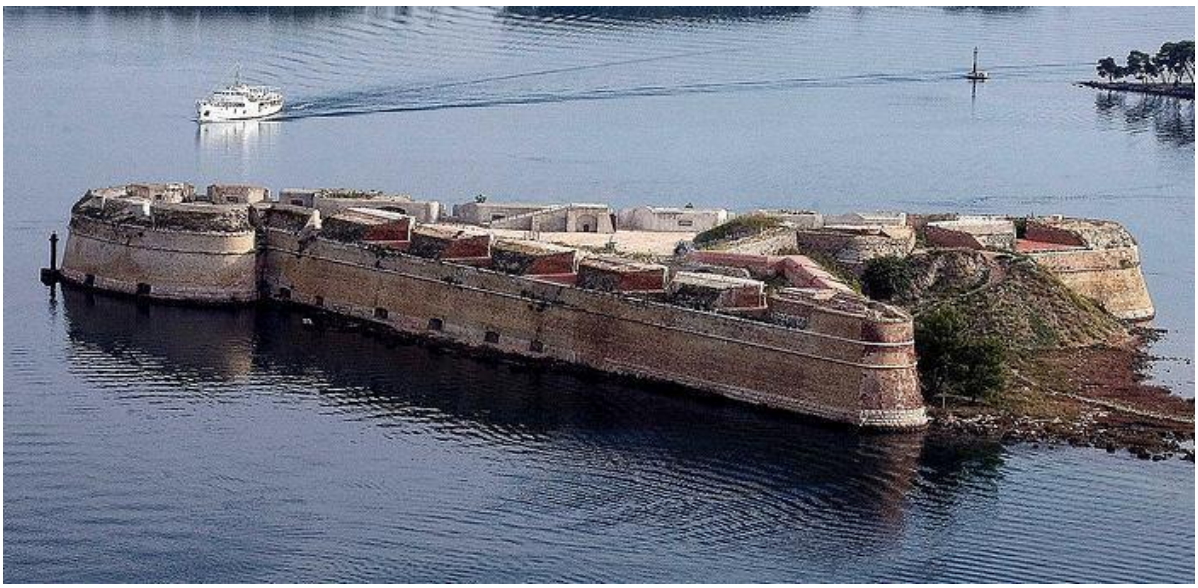
Zadar

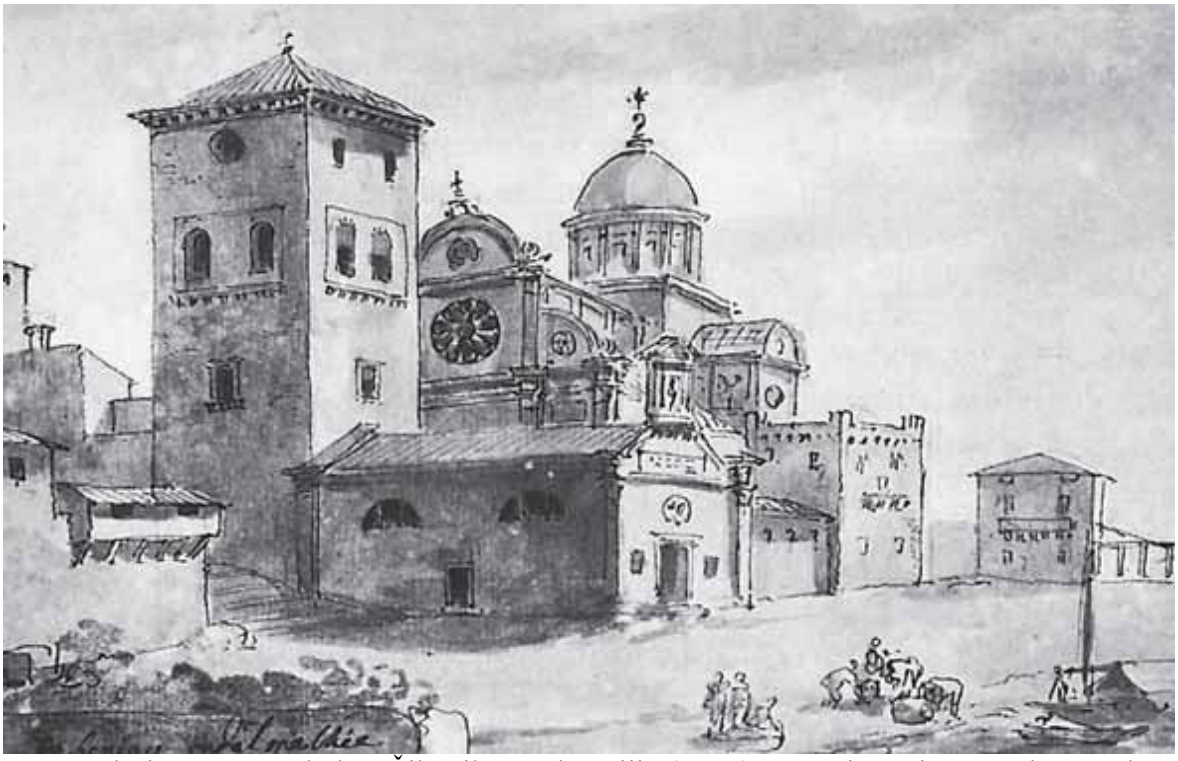
Šibenik iz 14. stoljeća

Šibenska molitva sredina 14. stoljeća

Šibenik

Tvrđava sv.Nikole iz 16.stoljeća-spomenik nulte kategorije,nalazi se na južnom ulazu u kanal sv.Ante ispred Šibenika





C. L. Clérisseau "Pogled na Šibenik u Dalmaciji" (1764), muzej Ermitaž, Sankt Peterburg

Stari Šibenik

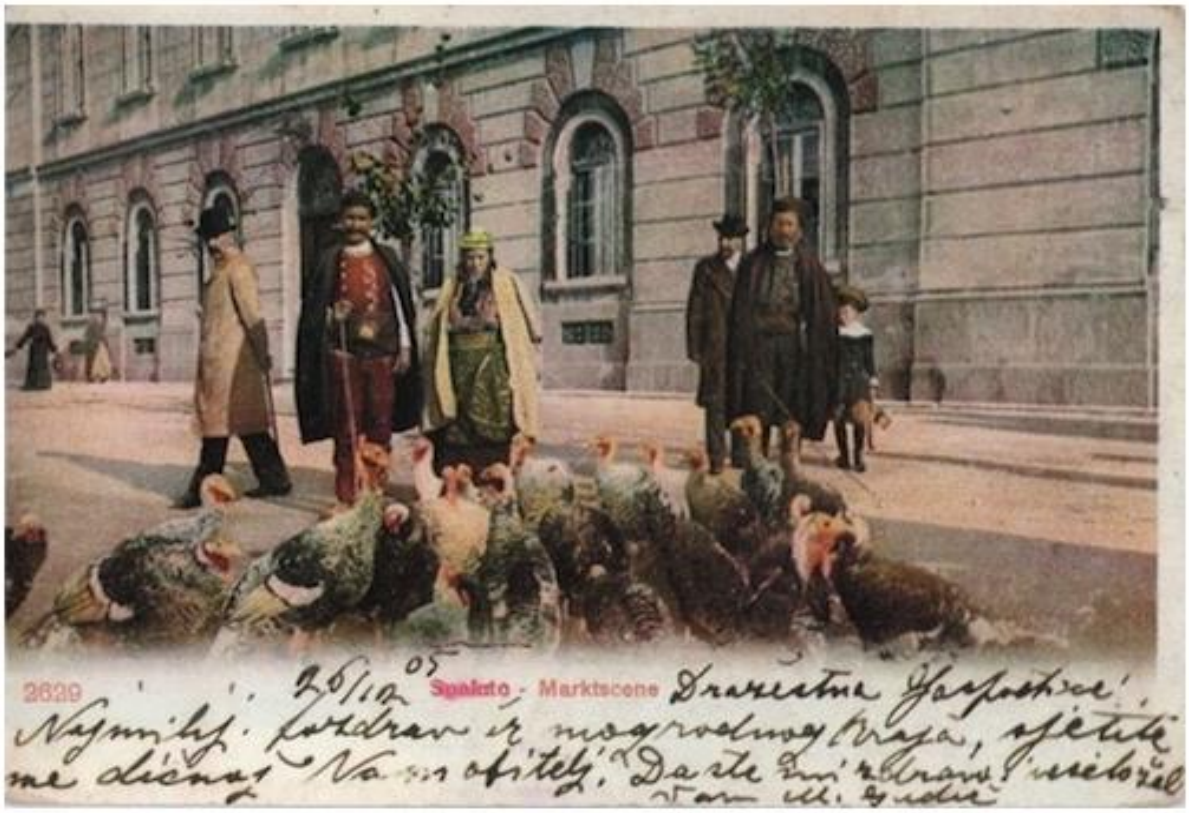
Varoš Šibenski.
46027 Antun Ciulić, Šibenik.

Sebenico — Šibenik.
Poljana — Poljana.

Šibenik, 1904.

Šibenik

Split



Split, seljaci vode tuke na Pazar, 1905

hotel i kavana Troccoli, 1910

jedrenjaci u luci,1911

Bajamontijeva fontana. 1915.

Narodna nošnja Dalmatinske zagore, 1919.

Split

Split

KAŠTEL GOMILICA

17 s K. Kambelovac

utovar i istovar robe

Grunembergova veduta Dubrovnika iz 1486.

Dubrovnik

Dubrovnik

bunja; u Istri se naziva – *kažun*

bez njega nije bilo moguće obrađivati ni vinograde - ni maslinike

Dalmacija je najstarija povijesno-geografska regija uz istočnu obalu Jadrana. Proteže se od Tribanj-Krušćice u podvelebitskom primorju do granice s Crnom Gorom. Tradicionalno se dijeli na otočni, obalni i unutrašnji submediteranski dio (Dalmatinska zagora ili Zagora)

Povijesno ime Dalmacija javlja se prvi put u 1. stoljeću kao naziv za kraj nastanjen plemenom Delmata (Dalmati) i srodnim ilirskim plemenima, odnosno kao sinonim za Ilirik (*Illyricum*), kako su Rimljani nazivali taj kraj (od rijeke Raše u Istri do rijeke Mati u Albaniji).

U starom vijeku Dalmacija je poznata ne samo po stočarstvu i stočarskim proizvodima, nego i po vinovoj lozi i maslini. Tu antičku baštinu naslijedio je i srednji vijek.

Dokument iz 14. stoljeća, zadarskog samostana sv. Marije u Obrovici (današnji Babindub) govori nam o godišnjoj obavezi kmetova, cijelog sela, u davanju: *za Božić 2 svinje (u vrijednosti od 6 libara), na blagdan sv. Skolastike 40 kokoši, a na Uskrs 20 tovljenih ovnova ili kastrata (u vrijednosti od 16 solada svaki), na blagdan B. D. Marije 2 krave ili 2 vola u vrijednosti od 8 libara i 40 kokoši.*

Stočarstvo je u 16. stoljeću u Dalmaciji, naročito na nekim otocima, bilo jako razvijeno, mnogo jače nego u kasnijim vremenima. većinom su se gajile ovce, i to najviše na Pagu, na otocima i na kopnu oko Zadra, u šibenskoj okolici, zatim na Hvaru, a osobito na Braču. Zahvaljujući tome proizvodile su se na svim tim mjestima velike količine sira, koji se najviše izvozio u Veneciju. Prema nekim arhivskim vijestima iz drugog decenija 16. stoljeća, izvozilo se samo preko splitske luke do 10.000 kolutova sira na godinu, od čega veći dio u Veneciju.

Obrtnici prehrambene struke, u 13. i 14. st., - *ribari, mlinari (beli meštri), pekari, mesari i gostioničari* - u svom razvoju ovisili su o patricijskom kapitalu a donekle i o općini. To su struke za koje je potreban veći kapital da se mogu graditi mlinovi, peći ili mesnice koje zbog monopola općine podliježu njezinoj neposrednoj kontroli. Trgovanje životinjama i uopće mesom monopol je u svim dalmatinskim općinama, stoga su gradske mesnice, koje se obično nalaze uz gradska vrata, također općinske.

Mesar (bicharius, becarius) je prema tome već u to doba više općinski činovnik nego slobodan obrtnik, iako nisu baš svi mesari bili u gradu u općinskoj službi. U svakom slučaju općina osobito pazi na prodaju mesa, stoga se neki dalmatinski statuti posebno bave propisima i izdavanjem potrebnih odredaba pri prodaji. Splitska općina zahtijeva da se meso prodaje javno, i to samo u mesnici, tako da je u tom gradu zabranjena privatna prodaja mesa i peradi. Splitski načelnik je dao svaka tri mjeseca izabrati u velikom vijeću 4 člana - iz svake gradske četvrti po jednog - koji su nadgledali prodaju mesa. I u Dubrovniku su mesari općinski obrtnici, zato je prema odlukama statuta iz 1272. g. dubrovački knez na Staru godinu kad ga dođu pozdraviti dužan dati svakome 1 perper.

Ribolov je bio vrlo razvijen, osobito u blizini otoka srednje i sjeverne Dalmacije, a najviše oko Visa i Kornata. Tu su se lovile velike količine tzv. plave ili ljetne ribe (srdele, skuše, lokarde i sl.), koja se većinom solila i vrlo mnogo, za sve vrijeme mletačke vladavine, izvozila u Italiju, Grčku i u druge zemlje Sredozemlja. Ribolov je bio u rukama pučana. a ponekad su u njega ulagali nešto novca i pojedini plemići s otoka. Ribari (piscatores, gripatores) koji su bez sumnje najstarija „obrtna struka", od davnina su pod budnom pažnjom dalmatinskih općina iz razloga što prodaju osjetljivu trgovačku robu koja se lako kvari. Zato su općine nizom propisa sačuvanih uglavnom u statutima sprečavale neugodne posljedice koje može izazvati pokvarena riba. Ribar smije prodavati samo na javnom mjestu, zatim, smije prodavati samo svježu ribu ulovljenu tog dana, i to stojeći i pokrivene glave. Često ribu prodaju žene. Općina je već rano oporezivala ribare, pa su tereti koje oni plaćaju upisani u gradske statute iz 13. i 14. st. Najjasnije o tome govori korčulanski, trogirski i dubrovački statut. Dubrovački ribari plaćaju daće knezu i nadbiskupu. Njihova podavanja podsjećaju na obaveze zadarskih ribara koji su dio ulovljenih riba također davali zadarskom biskupu i, čini se, samostanu sv. Krševan. Trogirska se općina ne zadovoljava samo oporezivanjem ribara, ona opterećuje daćom sve ljude koji love ribu na njezinu području.

Zadarski guverner Vicenzo Dandolo (bivši apotekar u Veneciji) kodificirao je pravila ljetnog ribolova (1808.), koja su bila na snazi do novog pravilnika za pomorsko ribarstvo (1835.), te ponovno pravilnika za ljetni ribolov

Izvoz Dalmacije 1875. bio je viši od 38.000 barila usoljenih srdela (sama Komiža 22.000 barila).

Početkom 1890-tih godina tri tvornice sardina u Komiži drže strani poduzetnici, a na proizvodnju soljene ribe ograničavaju se domaći proizvođači (Topić, Mardešić i Giacconi). Nakon I. svjetskog rata ima ukupno 17 tvornica ribljih konzervi, a pod austrijskom vladavinom pet je u vlasništvu tvrtke Warhanek iz Beča (Komiža, Vela Luka, Trpanj, Makarska, Postira), zatim talijanske filijale Société General Française (Komiža, Vrboska, Rogoznica, Šipan, Bijela u Boki kotorskoj), te sedam obitelji Mardešić (dvije u Komiži i Visu, te Milni, Bolu i Bijeloj). Poduzeća stranog kapitala su nakon 1918. dijelom došla u talijansko vlasništvo, a domaće poduzeće Sardina d.d. u Splitu (utemeljeno 1921.; s milijun dinara kapitala) preuzima prijašnje tvornice tvrtke Warhanek.

Tvornice ribljih konzervi pretežno su smještene na srednjodalmatinskom otočju, a do početka 20. stoljeća sve su tvornice (sardine, ulje i buhač, tjestenina) uglavnom bile na parni pogon (osim jedne tvornice sardina). Bečki veleindustrijalac Aleksandar König u predavanju održanom 2. ožujka 1900. godine u Beču, opisao je Dalmaciju „kao idealnu kolonijalnu oblast za ekspanziju austrijskog kapitala"

Korčulanski statut iz 1214. godine je najstariji pravni zbornik naših naroda i jedinstveni je spomenik kulture na istočnoj obali Jadrana iz kojeg se iščitava život srednjovjekovne korčulanske komune, ne samo u poljoprivredi tj. zemljoradnji, šumarstvu i stočarstvu, nego su to i odredbe koje reguliraju ekonomsku i društvenu osnovicu života. Iako pisan na latinskom jeziku sadrži čitav niz riječi slavenske etimologije, kao što su, npr., *bernestra* (brnistra), *cossarum* (košara, tj. obor za stoku, i danas još u upotrebi, iako rijetko), *gniua* (njiva), g*raniza* (granica), *las* (laz), *loqua* (lokva), *ograda* (ograda), *posticus polschich* (poljšćik, tj. poljar), *pudaris* (pudar), *simiacum* (zimnjak, tj. zimski tor za stoku), *ulischia* (ulica), *vinogradischia* (vinograd) i sl. Današnji „zeleni“ mogu biti ponosni na njega, jer govori i o ekologiji, tj. gdje treba baciti smeće.

Općinski *mlinari* nisu u tako nepovoljnu položaju kao ribari, jer se na području općina žitarice gotovo nisu uzgajale. Dubrovačka je općina imala nekoliko mlinova u Rijeci Dubrovačkoj, dok je na splitskom području najviše mlinova u rukama nadbiskupa, osobito solinski mlinovi, trogirska općina ima poput dubrovačke nekoliko svojih mlinova. Ti su se mlinari zaklinjali svakoj novoj općinskoj upravi da će svoju službu vršiti „bona fide” i da za meljavu neće uzimati više nego što im je općina dopustila. Za razliku od spomenutih, zadarski su mlinari ponajviše u službi patricijata. Položaj takvih mlinara jednak je položaju naučnika u ostalim obrtima. Zadarski su *pekari* u težem položaju od mlinara. Dijele se u dvije grupe: jednu u kojoj je bilo mnogo žena i koja je samo pekla kruh, i drugu koja je mijesila. Prvima je najvažnija peć, a drugima radionica. *Pekar* (furnarius) koji peče kruh obvezuje se vlasniku peći da će raditi danju i noću „ad artem furni”, tj. da će raditi „secundum consuetudinem Jadre”. Ugovori se sklapaju u tako teškim uvjetima i zato je pekarima kojima je dobit dio utrška, bilo u interesu kao i vlasniku peći da što više zarade. Pekar ima obično „pro sua mercede et fatiche” 2/3 prihoda. Trajno pomanjkanje „sirovine”, tj. brašna potrebnog toj struci, sprečava i općinu da pekarsku struku oslobodi tutorstva trgovačkog kapitala i pretvori je u samostalan obrt pod svojom kontrolom. Ipak su neke općine, na primjer Split ili Trogir, nadzirale pekare točno im određujući kakav kruh smiju peći.

Tri kilometra istočno od grada Trogira, na zapadnom rubu Kaštelanskog zaljeva nalazi se područje Pantana (četrdesetak hektara močvarnog zemljišta, jedinstvena na jadranskoj obali, dom brojnih ptica, riba, školjki, vodozemaca, gmazova) s omanjim jezerom na kojem se nalazi zgrada s kulom - **stari mlin**, kroz koji još i danas protječe voda. Mlin se prvi put spominje u 13. stoljeću. Venecijanci su mlin obnovili 1582. godine i o tome ostavili pisani trag – kamenu ploču. Uz mlin vezana je i povijest Trogira, Kaštela, otoka i Zagore. Današnji vlasnici obitelj Pavić obnovili su mlin i dali mu njegov nekadašnji sjaj i sjećanje na staru tradiciju polaganja mlinarskog ispita i zakletve.

Mlinari su pred svakom novom gradskom upravom morali polagati zakletvu da neće varati, da će svima dobro i pošteno mljeti i da neće uzimati više no što im grad dopušta, tj. daje dozvolu.

I *gostioničare* ili *krčmare* (tabernarius) treba ubrojiti među općinske namještenike jer prodaju vino koje je u gotovo svim dalmatinskim komunama općinski monopol. Međutim, to ne znači da u gradovima nema i privatnih gostionica.

Glavna je karakteristika ovih prehrambenih struka da nemaju u srednjovjekovnim dalmatinskim gradovima dovoljno materijalnih uvjeta da se bolje razviju, pa se kod njih zapažaju sve one pojave koje su karakteristične za nerazvijene obrte. Zbog malog broja obrtnika i strogog nadzora općine ili privatnika koji nad njima bdiju i izvlače korist za sebe, nema težnje ni mogućnosti za stvaranje organizacije u poslu ili izvan njega. Zato oni nemaju bratovština (fraternitas, scola, fratela) ni cehova. To drugim riječima znači da kod njih nema zajedničke borbe za poboljšavanje uvjeta rada, i obrtnici spomenutih grupa stoljećima ne uspijevaju promijeniti svoj nezavidni položaj u gradu.

Ravni Kotari, predio između planina i mora, pružali su mogućnost poljoprivrede uz stočarstvo. Sijale su se razne žitarice - ječam, pšenica, zob. Uzgajalo se vrtno povrće, voće, napose bademi i orah, ali i vinova loza. U nastojanju podizanje poljodjelske kulture Dalmacije don Niko Gianizzi *napisao je priručnik, prvi takve vrste na hrvatskom jeziku, godine 1792.* Priručnik su koristili, osim rijetkih pismenih seljaka i župnici, koji su poslije nedjeljne mise prenosili nova znanja i nove metode. Kako što bolje uzgajati i prerađivati masline i kako dobiti što bole ulje. Kako je najbolje uzgajati grožđe, kako vršiti jematvu i preradu da bi vino bilo još bolje kvalitete, i da je bolje vino držati u hrastovim bačvama, a ne u borovim kako su to većinom seljaci činili

Nakon višestoljetnog zastoja dalmatinskog sela u razvoju, kod domaćih intelektualaca, svjetovnog i crkvenog porijekla, javila se misao o unapređenju poljodjelstva kako bi se došlo do više hrane i bolje proizvodnje. Sve to urodilo je i određenim plodom, tako da su na tri državne izložbe u Beču (1839, 1845, 1854) i na prvoj svjetskoj izložbi u Londonu (1851) sudjelovali i izlagači iz dalmatinskih gradova (kao jedini iz tadašnje Hrvatske) sa svojim izlošcima.

Prva domaća izložba u Dalmaciji priređena je u Zadru od 7. do 14. listopada 1855, i to u gradskoj Loži. Ovu izložbu priredilo je Poljodjelsko društvo u Zadru zaslugom njegova prvog predsjednika Franje Borellija. Ta je izložba imala, uglavnom, lokalno i poljodjelsko obilježje. Na izložbi su se pojavili proizvodi iz zadarske okolice, njezina kopnenog i otočnog dijela te nekoliko izložaka koje je

poslalo Poljodjelsko društvo iz Sinja. Izložba je otvorena na dan Svetog Šimuna, bila je, kao novina, vrlo dobro posjećena od gradskog, seoskog i stranog svijeta koji se tog dana našao u Zadru.

Na izložbi su se mogli vidjeti uzorci raznih sorti žitarica, sočiva, krumpira, zatim različite vrste voća, svježeg i osušenog cvijeća, paška sol, koralji, napose vino, pivo, ulje, ocat „kvasina", grožđani, smokveni i voćni „izcied". S obzirom da je izložba dobro uspjela, Franjo Borelli dobio je pohvalno pismo od dalmatinskoga namjesnika Lazara Mamule, u kome se, između ostalog, kaže kako se Borelli nekoliko godina zalaže da u Dalmaciji podigne poljodjelstvo i kvalitetu proizvoda i da ih putem trgovine i izložbi šalje u svijet, utvrđuje njihovu cijenu, budući da je ranije nisu imali.

Godine 1864. priređena je u Zagrebu prva nacionalna dalmatinsko-hrvatsko-slavonska izložba na kojoj je bilo izloženo dvadeset devet izložaka iz Dalmacije. Dva najbolja dalmatinska proizvoda bila su *vino* i *ulje*.

Državna izložba u Beču 1873. god. okupila je izlagače iz svih krajeva Monarhije, pa tako i iz Dalmacije, i to više iz sela nego iz gradova. Bila su zapažena vina iz srednje i sjeverne Dalmacije, kako s otočnog tako i priobalnog dijela, ulje iz južne Dalmacije, te sir s otoka Šipana (osvojena zlatna medalja), Paga (osvojena brončana medalja) i okolice Trogira.

Gospodarska izložba u Skradinu 1875. god. imala je šire dalmatinsko obilježje. Tu su bili zastupljeni stočarski, ratarski, vinogradarski, voćarski, pčelarski, svilarski i peradarski proizvodi, te izlošci obrta, šumarstva, rudarstva i ribarstva. Na izložbi je sudjelovalo sto trideset pet izlagača. Od sto četrdeset sedam nagrada dodijeljeno je osam zlatnih kolajni koje su dobili poljodjelci, a samo jedna je dana ribaru.

Druga velika nacionalna izložba priređena je u Zagrebu 1891. god. u povodu 50. obljetnice utemeljenja Hrvatsko-slavonskog Gospodarskog društva. To je bio najveći izložbeni pothvat u hrvatskim zemljama u drugoj polovici devetnaestog stoljeća. Dalmatinski proizvodi bili su izloženi u posebnom paviljonu, poznatom pod imenom „Dalmatinska kuća", na prostoru današnjeg istočnog dijela Rektorata Sveučilišta u Zagrebu.

Koliki se značaj pridavao izložbi, svjedoče prve najave u dalmatinskom tisku (1890.), koje se u proljeću slijedeće godine prerasle u pozive rodoljublja. U jednom od tih poziva, između ostalog, piše: *Dalmacija svojim sudjelovanjem baš u tom odjelu* (ribarstva) *ima dokazati da je ona živi dio jedne domovine, a da ono divno naše more tamo dolje od Istre do Crne Gore nije ni talijansko ni germansko, nego naše more.*

Dalmacija je ponudila rekordan broj izlagača (467), kako iz gradova tako i sela. Najviše je zastupljeno raznih vrsta vina i *piva* (170), voćnih proizvoda (86), poljodjelskih proizvoda (55), kućnog obrta (42), gospodarskog obrta (34),

proizvoda ribarstva (22), rudarstva (11), proizvoda izvan razreda (11), pčelarskih proizvoda (9), gospodarske i graditeljske tehnike (7), šumarskih proizvoda (5) i tri izlagača svilarskih proizvoda.

Na izložbi su zastupljene sve vrste dalmatinskih vina, crna za križanje, crvena, stolna i desertna vina. Najviše je bilo crnog vina za križanje, gotovo iz svih općina. Na drugom mjestu su stolna vina crvene boje, čista okusa, trpka i dosta jaka. Stolna vina ili *„Hrvaština"* crvene su boje, s vinogorja Dalmatinske zagore. Dobro su bila zastupljena vina s otočja srednje Dalmacije, iz okolice Splita, s otoka Brača, Hvara, Visa i Korčule. Najbolja su bila splitska vina. Najviše pohvale i nagrada dobila su desertna vina među kojima je bilo starih od tri do četiri godine.

Dalmatinska ulja su lijepo zastupljena, ali tri puta manje nego vina i nisu mogla izdržati konkurenciju s uljima u istočnim i sjevernim krajevima Monarhije. Ističu se južno-dalmatinska ulja iz dubrovačke okolice, Boke Kotorske i Makarskog primorja, suhe smokve s Hvara i Korčule, bademi s Visa i Šolte, a višnja iz Poljica. Tu su i razne vrste žitarica, duhan, lovorovo lišće, kadulja, cvjetača (*kavol*) i ružmarin, vuna, predmeti kućnog obrta. Lijepo je zastupljen domaći sir s otoka Lopuda, iz Sela Novalje na otoku Pagu, te s otoka Brača, Visa i Vrlike, a pogotovo s otoka Raba. Mogle su se vidjeti slatkovodne ribe iz rijeke Zrmanje, te one iz rječice Ljute kod Dubrovnika. Zapažene se jegulje te strugači i rakovi.

Na međunarodnom natjecanju u kušnji maslinova ulja u Splitu 1896. god. priređeno je tridesetak sudova iz Dalmacije i deset iz inozemstva: Italije, Francuske, Alžira i Tunisa. Podijeljeno je više medalja i novčanih nagrada. Od šest najboljih ulja na splitskoj kušnji, pet je s otoka Brača.

Na prijedlog pokrajinskog Namjesništva i Poljodjelskog vijeća o potrebi priređivanja mjesnih izložbi stolnog grožđa, Kotarska gospodarska zadruga u Šibeniku prihvatila je zadarsku inicijativu i u rujnu 1899. organizirala takvu izložbu. šezdeset dva izlagača izložila su četrdeset sedam sorti stolnog grožđa (**95**) iz kotara i grada Šibenika. Svatko je moga o izložiti četiri do šest grozdova, te je na izložbi moglo biti osamsto do devetsto biranih grozdova stolnog grožđa. Grožđe je bilo podijeljeno na sedam skupina za zobanje i za vino s odrina (pergola od vinove loze, sjenica, vjenjak) krša i polja. Bilo je grozdova težine preko tri kilograma ili jagoda težine od jednoga dekagrama. Koliko je zanimanje pobudila ova izložba kod građana i seljaka, potvrđuje podatak da ju je za tri dana posjetilo oko šest tisuća osoba iz grada i okolice.

Uoči samoga rata 1913. god. priređena je u Beču međunarodna peradarska izložba na kojoj je sudjelovao uzgajivač iz zadarske Brodarice (M. Koludrović) s pedeset sedam kokoši, jedanaest pataka, te dobio nekoliko prvih, drugih i trećih nagrada.

Ove izložbe su dale poticaj za bolju i raznovrsniju proizvodnju, ali i za nacionalnu integraciju hrvatskih zemalja.

Prema zapisima starim 200 godina saznajemo kako se živjelo, što i kako se jelo

…….. Način prehrane stanovništva u uskoj je vezi s prirodom tla, klimatskim uvjetima i oblicima privređivanja, ali i o kraju tj. da li je primorski kraj, na otocima ili u Dalmatinskoj zagori……

Na čitavom priobalnom području, osobito kršnim predjelima, gdje vlada oskudica zemlje i vode, način prehrane je skroman i nedostatan. Kao u ostaloj Dalmaciji tako i na sjevernodalmatinskom priobalnom tlu osnovni prehrambeni artikl je kruh, i to od ječma pomiješan sa zobi, bolje vrste, ali s malo prosa odnosno ječma s napolicom. Slično je i u srednjodalmatinskom primorju. U šibenskoj okolici jede se još i kaša od ječma. U dubrovačkoj okolici kruh je obično od ječma, kukuruza, sijerka i pšenice. U rijetkim seoskim krušnim pećima mogao se dobiti i pšenični dvopek.

U vrtovima primorskih sela uzgaja se zelje, blitva, salata, verzot, luk, crveni luk „kapula", sočivica i kupus raštan.

Meso se ponajviše koristi kada se radi na zemlji i za vjerskih blagdana, i to slano i svježe meso, bravetina, kozletina i svinjetina, kokošje meso kada je netko bolestan, zatim svježa i slana riba i slani sir. Hrana se začinja maslinovim uljem, svinjskom masti, maslom i donekle mlijekom. Gdje je bilo kukuruza, pravila se kukuruzna pura, začinjena brudetom od ribe, a u selima uz obalni rub i juha od ribe i mesa. U prehrani se koristi i posoljena maslina.

Od pića najviše se pije crno vino, različite kvalitete i naziva, radi brzog kiseljenja pila se bevanda. Rakija nije toliko raširena, ali se radi kvalitetna komovica i travarica.

U brdskim predjelima manje je loze i maslina, manje se troši vino i rakija, ulja i riba nego uz obalni rub.

Prehrana na otocima je gotovo ista kao u primorju. Kruh je od ječma, zobi, manje od pšenice, miješan s napolicom. U svakodnevnoj prehrani koristi se vrtno povrće i sočivice, začinjeno maslinovim uljem. Na glasu je otočni sir, osobito s otoka Paga, Silbe, Kornatskog otočja, Dugog otoka i Lopuda. Značajna dopuna u prehrani je riba, dok se meso jede dok se radi u polju ili svetkuje. Vino je crno, ima ga dosta, ali se brzo kvari.

U Dalmatinskoj zagori kruh je nešto raznovrsniji, sastoji se od ječma, raži, kukuruza, zobi, prosa i napolice. U dnevnoj prehrani je povrće, grah, „biži" (grašak), luk, poriluk i „ kapula „ crveni luk. Budući je stočarstvo razvijenije nego u priobalju i na otocima, više je svježeg i suhog mesa od krupne i sitne stoke, a prismok je raznovrsniji; npr. sir, kačamak, jaja, kukuruzno brašno začinjeno mlijekom ili maslacem. Koristi se i ječmena čorba. Meso sitne stoke jede se uglavnom za poljskih radova i blagdana, a isto tako posoljeno i zadimljeno meso uzima se u iznimnim slučajevima. Krumpira je malo, najviše ga ima u selima ispod Velebita. I vina je malo, jer se kiseli zbog istih razloga kao u primorju (loza

je niska, grožđe se tare o zemlju, miješaju se razne sorte grožđa, ne vodi se briga oko vrenja i čuvanja vina) i na otocima. Obično smrdi jarčevinom zbog prijenosa masta. U sjevernodalmatinskoj Zagori vina su lošija zbog oštrije klime i nedovoljna zrenja. Rakija se manje pije nego u priobalnom pojasu. Neka seoska naselja nemaju vinograda, seljani piju vodu, a u ljetnim mjesecima osobito mlijeko i surutku.

U cjelini uzevši, prehrana seoskog stanovništva jednolična je i u svim dijelovima Dalmacije slična. Pretežno se jede ječmeni kruh pomiješan s drugim žitaricama. Bitnih novina u prehrani nema, osim krumpira koji se teže prihvaćao, ali je u drugoj polovici stoljeća postao vrlo važan u prehrani. Svježe i suho meso jede se za poljskih radova i blagdana, jer je malo stoke, a dosta je kuća u selima koja nemaju svinju. U Zagori se pored mesa sitne stoke koristi meso od krupnih preživača. U svakodnevnoj prehrani značajnu ulogu ima povrće, sočivice, u primorju i na otocima svježa i soljena riba, uz prismok koji je u Zagori raznovrsniji i bogatiji. Voća je malo, nešto više smokava u južnim krajevima, koje se osušene jedu i zimi. Ulja ima dovoljno za začin u priobalju i na otocima, ali se loj i svinjska mast više koriste u unutrašnjosti. Vino je slabe kvalitete zbog neodgovarajuće prerade i čuvanja, a mu je i cijena niska. U nekim selima u kojima nema vina, uz vodu, piju surutku, osobito u ljetnim mjesecima.

Živeći u takvim uvjetima, kao i u kontinentalnoj Hrvatskoj, seljak je morao davati tlaku, ali i okućnicu od jednog kozlića, par kokoši, par pilića, deset jaja i takozvani „svinjski dar“ o Božiću za gajeve i ispašu. Na otocima su davali četvrtinu svakog proizvoda. Drugi oblik davanja je bio *redovina*. Župnici su bili slabo plaćeni, te su ponajviše prihoda imali od vjernika u obliku čita, drva, sitnoj stoci, vuni, kokošima, jajima, maslu i siru.

Vrana, žitnica sjeverne Dalmacije (arheološki nalazi potvrđuju život od brončanog, željeznog doba, rimskog doba/vodovod kojim se od izvora Bibe opskrbljivao vodom grad Zadar/; u pisanim se dokumentima prvi se put spominje, u 9. stoljeću kao *castrum Aurannae*; u Vrani je i karavansaraj (Maškovića han), najzapadniji turski spomenik u Europi, čija je gradnja počela 1644. i nikad nije završena, u dobroj je mjeri danas sačuvan; Turci su doveli arap. vrtlare i meliorirali područje) bila je oduvijek feudalni posjed nekoliko plemićkih a kasnije i građanskih obitelji. Samostan benediktinaca Sv. Grgura u Vrani (jedan od najvrjednijih povijesnih spomenika; kralj Zvonimir prigodom krunidbe u Solinu 1075, darovao ga je papi Grguru VII, kao boravište za papu i njegovim legatima kad dođu u Hrvatsku.) bilo je centralno mjesto vitezova templara (milites Templi) od 1136. godine pa sve do njihovog progona, tj. ukidanja reda 1307/1312. god. od francuskog kralja Filipa Lijepog (13. listopad petak – „crni petak), od 14. st. postaje samostan ivanovaca. Nasuprot Europi, Hrvati su posljednje templare (**94**) zaštitili u zasebnim utočištima.

Na posjedima koje su posjedovali, templari su podizali crkve posvećene svetom Martinu njihovom glavnom zaštitniku. Legende o njihovom bogatstvu poznate su ne samo u Hrvatskoj, tako da i danas živi priča o jednom basnoslovnih zakopanih blaga u zlatnoj kočiji. Današnje ruševine templarskog dvorca u Vrani kriju mnoge tajne, možda i tajnu o zakopanom blagu. Ako i ne pronađete blago, pronaći čete delicije Vranskog jezera, u obližnjem restoranu - *ribe i jegulje*.

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

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. Danas se kupuje sirište kao već pripremljena tekućina. Kada se mlijeko usiri, izvadi se sir, posoli i stavi na sušenje.

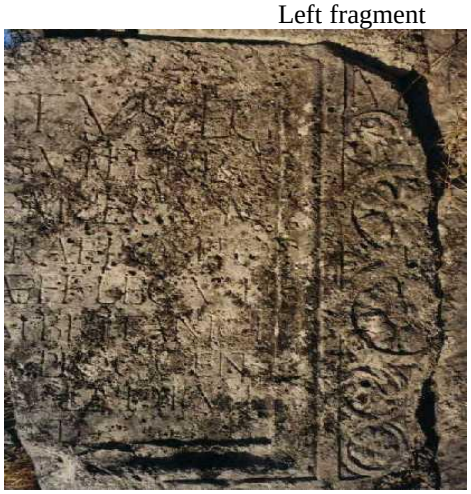
Preostala voda zove se „surutva“ i na njenoj površini ima još masnoće koja se zove „škuta“. Kada se to nakon izdvajanja sira malo prokuha sva se škuta izdvoji na površinu, pokupi se i stavi u „mišinu“ od koze ili ovna. Doda se malo čiste vode i onda se u mješini mućka oko jedan sat. Nakon toga se izlije 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 umanjim količinama ako je netko zatražio za bolesnika. Preostala surutva i nakon toga se davala svinjama. Škutu bi kao krepku hranu obično pojela djeca sa šećerom ili namazanu na kruh.

BILJEŠKE:

94. Templari, punim imenom *Red siromašnih vitezova Krista i Salomonova hrama*, su tijekom svog djelovanja imali 2/3 posjeda tadašnjeg prostora koji danas nazivamo Hrvatska. Posjedi su im bili u: Senju (oko njihovog senjskog kaštela kasnije je nastao grad Senj), Gackoj, Dubici, oko Psunja i Papuka, i Zagreba/na mjestu današnje Kapelice sv. Dizme na Kaptolu bio je samostan templara/, Pakraca, Našica, Novakima i Božjakovini (u tadašnjoj Europi posjedovali su preko 3000 zamkova). Selo Glogovnica (pokraj Križevaca) spominje se već u 12. stoljeću kao mjesto gdje se nalazi viteški red templara i njihov samostan i crkvu, koju su kasnije razrušili tatari. Nedaleko Lobora nalazi se crkva Marija Gorska (jedna od najstarijih hrvatskih crkava u Hrvatskom zagorju izgrađena oko 1070 g., kaže se da su je sagradili templari. Podno Ivančice (Hrvatsko Zagorje) nalaze se i zidine razrušenog dvorca Pusta Bela u kojem su još prije osam stoljeća boravili templari. Kao templarski posjed spominje se još od 1116. pa sve do 1481. godine. Postoji i „škakljiva“ zagonetka da je u dvorcu bio zarobljen i Richard Lavljeg Srca (1182-1192) dok se vraćao iz trećeg križarskog rata, iako je i sâm bio templar. Utvrda Bela stvarno je u to vrijeme živjela punim životom. U biografiji Richarda Lavljeg srca (1157-1199) postoje neke godine za koje nije sigurno utvrđeno gdje ih je proveo. Iza utvrde Bela u srednjem vijeku je u jednom danu spaljeno 60 vještica. Obzirom da spominjem Rikarda Lavljeg Srca, velikog engleskog kralja, spomenut ću i još jednu“ legendu ili stvarnu činjenicu“ – ugledni britanski povjesničar John Matthews smatra da se legenda o kralju Arthuru temelji na tri povijesne ličnosti, od kojih je rimski vojskovođa Lucius Artorius Castus, koji je imao golemo imanje u Podstrani, prvi kralj Arthur. Artorius je bio namjesnik provincije Liburnije, možda čak i zapovjednik Liburna. O veličini imanja svjedoči golemi mlin za masline čiji se ostaci nalaze na lokalnom groblju. U crkvici Sv. Martine, tik do ceste, nalazi se reljef s likom Artoriusa koji je imao impresivni vojni put.

Legenda o kralju Arturu

Left fragment



Za vojskovođu koji je živio u 2. stoljeću a pokopan je u Podstrani (g.š.43º29`14"N; g.d. 16º33`17"E; n.v. 2m), pokraj Splita, postoje materijalni dokaz koji govore da bi mogao biti „legendarni kralj Artur“. Donedavno je tamo stajala nadgrobna ploča na zidiću uz mjesno groblje u Podstrani koji je danas razrušen. Splitski konzervatori izvadili su ploču kako bi je očistili, analizirali i konzervirali.

Zbog duge izloženosti atmosferilijama, kemijskim i mehaničkim oštećenjima površina spomenika je uništena. Zamijenit će se kopijom, a original pohraniti u muzejskoj zbirci Podstrana.

Na korak od Jadranske magistrale stoljećima je stajao materijalni dokaz impresivnog vojnog puta rimskog vojskovođe, koji podsjeća na život kralja Arthura. Tijekom stoljeća je preživjela legenda o kralju Arthuru koji se prvi put kao mitski kralj Brita spominje u Nennijevu djelu o povijesti Britanije u 9. stoljeću, a poslije se legenda prenosila s koljena na koljeno.

Ta ploča uz crkvu Sv. Martine, tik do ceste, preživjela je tijekom stoljeća razna oštećenja. možda dokazuje povijesnu spekulaciju Johna Matthewsa.

Je li kralj Arthur, najpoznatiji lik keltske mitologije i od 13. stoljeća središnja figura brojnih književnih djela, doista Lucius Artorius Castus koji je pod stare dane živio i umro u Dalmaciji?

Vjerujem da je on prvi kralj Arthur u povijesti - nastavlja razgovor povjesničar Matthews koji je napisao više od 100 knjiga o kralju Arthuru i već 40 godina proučava tu legendu. Hrvatski znanstvenici znatno su oprezniji. Arheolog Dino Demicheli drži da ta spekulacija nije dokazana, ali smatra da “očito nije budalaština” i da bi bilo zanimljivo na tom području provesti istraživanje. Navedena ploča nije nadgrobni spomenik i teško je sa sigurnošću utvrditi je li ona na tom zidiću bila originalno postavljena ili je onamo donesena s nekog drugog mjesta.

Povjesničar Matthews vjeruje da je Artorius bio prvi kralj Arthur, a kad kaže prvi, zapravo smatra da je legenda o kralju Arthuru spoj više stvarnih likova jer se ne temelje sve legende na jednoj ličnosti. Tako Matthews vjeruje da se tri povijesne ličnosti mogu povezati s kraljem Arthurom. Prvi se u povijesti s tim imenom pojavio Lucius Artorius Castus.Tu je teoriju prvi iznio američki povjesničar Kemp Malone još 1925. godine. On je u članku “Artorius” napisao: “Jedina povijesna ličnost s kojom se može povezati junak britanske legende o kralju Arthuru je rimski vojskovođa iz 2. stoljeća Lucius Artorius Castus”. Medini u jednom radu iznosi mišljenje da je Artorius bio namjesnik provincije Liburnije, ali nije isključeno da se kratica LIB čita kao Liburnorum, odnosno da je Artorije bio zapovjednik Liburna.

Artorije je bio zapovjednik raznih legija, mizenske flote. Imao je značajnu karijeru. Tijekom 2. stoljeća ratovao je i upravljao u Britaniji. Nadimak Castus upućuje na to da je u svom krugu smatran moralnom osobom. Pokopan je u Podstrani gdje je posjedovao veliko imanje od mora do padina Mosora jer natpis na ploči upućuje da se radi o nadgrobnoj ploči. Pretpostavlja se da je imanje dobio

kao nagradu za vojne pothvate. O veličini imanja svjedoči golemi mlin za masline koji nisam vidio nigdje drugdje, a koji se također nalazi na lokalnom groblju.

Selo i seljaci u očima stranih putnika

Među prvim strancima koji su posjetili Dalmaciju u devetnaestom stoljeću njemački je prirodoslovac i pisac *Ernest Friedrich Germar* (Le voyage sventreux d'Ernest Fridrich Germar dans les provinces Illyriennes –1811.), koji između ostalog, piše o dalmatinskom plugu koji je dosta primitivan i različit od ostalih njemu poznatih plugova u svijetu. Piše i o krumpiru koji se s mukom probija na selo. Zapaža da seljaci jezik kojim govore nazivaju hrvatskim. Na zadarskoj tržnici imao je prilike doći u kontakt sa seljacima i seljankama iz kopnenoga i otočnog dijela zadarske okolice. Tu je vidio i opisao njihovu nošnju i svakovrsne živežne namirnice kojima svakodnevno opskrbljuju stanovnike grada.

Među državnicima koji su posjetili Dalmaciju austrijski je car *Franjo I.* (Firenca, 12.II.1768 – Beč, 2.III.1835.). Zabilješke o putu po Dalmaciji (1818.) ostavio je u svom dnevniku, one se odnose na oskudne zemljopisne opise, koji su, čini se, služili u vojne svrhe. Prolazeći kroz zadarsku okolicu opaža mnoštvo međa koje dijele zemljišne parcele i kao da nijemo govore: ovo je moje, a ovo je tvoje. Tu se stoljećima iscrpljivao siromašni seljak, krčeći stijenje da bi dobio komad plodne zemlje i od nje živio. Na tim obradivim škarpama, pa i malim poljima, vidio je vinograde i voćnjake koje obrađuju seljaci. Opaža da je zemlja krševita, obrasla niskim grmljem, s dosta pašnjaka. Na putu između Benkovca i Zadra susretao je seljake, koje, poput drugih stranaca, naziva morlacima, često puta naoružani jašu na konjima. Ženski svijet je obično u crvenim kapicama ukrašenim novcima.

Nešto više vijesti o seljacima i njihovom radu ostavlja Nijemac *K. Michanelles* godine 1831. Po marljivosti dubrovački seljaci prednjače, za razliku od ostalih u Dalmaciji. Kazuje kako ne poznaju kalemljenje voćaka. Voće je slabe kvalitete. Trešnje su sitne, jabuke kisele, a kruške, jagode i smokve bezukusne. Može se vidjeti i kvalitetnijeg voća, i to u vrtovima imućnijih osoba. Maslina i vinova loza slabo se uzgaja, ali dalmatinsko ulje, po njemu, bolje je od francuskoga. Vino donose u jarčevim mjehovima u grad i prodaju na tržnici, ali se brzo kvari, osobito ljeti. Opaža da ima dobrih vina, napose na otocima, koja se mogu mjeriti s onima u Grčkoj i u drugim mediteranskim zemljama. Kada bi se više brige posvetilo uzgoju loze, preradi grožđa i čuvanju, dalmatinsko vino moglo bi konkurirati u svjetskoj trgovini vina.

Najljepše što mu je ostalo u sjećanju su seljaci iz dubrovačke okolice, koji su jaki, lijepi i čisti, visokog rasta. Kada pak žele ući u Dubrovnik, skidaju se pred gradskim vratima i oblače čiste čarape i obuću. Dubrovnik je bio na zavidnoj kulturnoj razini, što se odrazilo i na okolnim seljacima u njihovu svakidašnjem životu, kako lijepo uočava ovaj stranac.

Englez, *Archibald Paton*, pisac i diplomat posjetio je Dalmaciju 1846. godine. Za primorske težake kaže da su radišni. Dalmatinski Zagorci žive u siromaštvu a mnogi i u svetačke dane nemaju kruha. S druge strane, rasipni su, ne znaju štedjeti, a to se lijepo očituje kada slave sveca zaštitnika. Sve potroše, a onda gladuju. Seosko svećenstvo je siromašno i da bi se ekonomski održalo, traži od seljaka pomoć, koja se očituje u raznim pristojbama.

Među strancima, koji su do tada posjetili Dalmaciju Nijemac *I. G. Kohl* (Reise nach Istrien, Dalmatien und Montenegro, II, Drezden 1851.) ostavio je, čini se, najviše vijesti o dalmatinskom seljaku i životu na selu. U nekim imućnijim kućama dubrovačke okolice vidio je sluge prema kojima se ukućani očinski odnose. Cijeni dubrovačko vino malvaziju kao najbolje u Dalmaciji. Seljaci pažljivo beru i skupljaju masline i odmah ih nose u mlin mljeti, pa je ulje čisto i bistro. U ostaloj Dalmaciji seljaci čekaju dok sve masline sakupe, pa ih onda melju. Posjetio je Župu dubrovačku te mu se svidjela nošnja toga kraja, osobito ženska. Na dubrovačkoj tržnici vidio je seljakinje iz dubrovačke okolice kako ljube ruke onome tko kupi nešto od onoga što nude. Zapaža da su seljaci u dubrovačkoj okolici zdravi, svježi, kulturni i civilizirani i da se ne miješaju s Vlasima.

Putovao je i po ostaloj Dalmaciji. Bio je u Splitu, posjetio Klis, i vidio tursku karavanu koja putuje na sajam u Split. Splitska okolica je plodna i bogata. Uspijevaju sve vrste voća i povrća. Jeftinije je živjeti u Splitu nego u Zadru. Posjetio je Krku uzvodno i zabilježio da bi čitava Dalmacija bila opskrbljena brašnom kada bi svi mlinovi radili. U sjevernodalmatinskoj Zagori (Kninu, Karinu i Benkovcu) gostima se nudi crna kava i svira uz gusle.

Toga desetljeća stigao je u Dalmaciju njemački putopisac *Heinrich Nöe* (Dalmatien und seine Inselvelt nebst Wanderungen durch die Schwarzen Berge, Wien-Pest-Leipzig 1870., 1-462). To je prvi stranac koji je dublje ušao u dalmatinsku unutrašnjost. Ostavio je mnoštvo podataka o prilikama na selu. Evo kako je vidio seosku Dalmaciju.

Došavši brodom iz Trsta u Zadar, susreo je mnoštvo seoskog svijeta koji se vraća brodicama u svoja siromašna otočna sela. Brodice su bile pune žena s povrćem dok su muškarci nosili kokoši, zečeve i drugo. Zapaža da se seljaci u okolici Zadra najviše bave vinogradarstvom i stočarstvom. Vino im je oporo, jako i dosta neprijatno dok se pije. Uz obalu vide se masline, voćke, povrće koje rano sazrijeva, zatim ovce, konji. Pored rijetkih ljetnikovaca s čempresima, opaža i male kućice iz kojih kulja dim, a pred njih na trnju suši se seljačko rublje..... kruh im je ječmen, jedu ga kvaseći s vinom koje je toliko jeftino da ga i siromah može kupiti. Seljaci u Zadar dolaze naoružani puškama.

Kada je krenuo prema Velebitu, vidio je magarce i čopore ovaca, seljake uvijene u kabanice i naoružane..... Susreo je i Hrvate s one strane Velebita koji s povrćem i krumpirom dolaze u Zadar. Tu sliku popunjavala su zadarska mlada gospoda koja su ispred grada lovila ptice.

Da bi pobliže upoznao život na selu, obišao je nekoliko sela u bližoj i daljoj okolici Zadra. Selo Ploče obraslo je borovima i smrekama. U Malpaji vidio je kamenu kulu. S Babin-duba, koji je obrastao šumom, vidi se velika ravnica i brežuljci. U tome selu ljudi jedu dosta slanine i mesa, smokava, uz koje piju rakiju. Nedaleko od sela naišao je na krčmu, dosta čistu. Kruh im je loše kvalitete. U nestašici vode kupuju je u Zadru, a koriste i vino koje „zna biti jeftinije od vode“(nekada je u Hrvatskoj bilo 200.000 ha vinograda, tj. na svakom otoku više vinograda nego li danas u cijeloj Dalmaciji. Nažalost, predstoji nam velika opasnost da nam uskoro diktiraju gdje, kada i koliko ćemo saditi novih vinograda). Nöe lijepo opisuje Velebit koji je čas svijetao, a čas srebrni zid ili opet kao val lave. Tisuće ovaca mile po njemu.

Nöe zapaža razlike u radu i životu stanovnika kopna i otoka. Na otocima se zemlja bolje obrađuje. Svugdje viđa vinograde, maslinjake, voćnjake, žito i povrće, zatim ovce i koze koje čuvaju pastiri uz vatru. Stoka se zimi prevozi na kopno a u proljeće vraća na otoke.

Opatija iz vremena kad ju je posjetio *Heinrich Nöe*

Takve i slične opise iz pera stranaca treba gledati kritički, ali mogu poslužiti, u komparaciji, kao potvrda arhivskim izvorima. Iako stranci mogu biti opterećeni predrasudama o ovim krajevima i ljudima, njihova čista faktografija, bez uljepšavanja, može biti dragocjena za ona područja gdje nema sličnih izvora.

Dalmatinski seljak, uglavnom, živio je na zemlji koju je obrađivao, rijetko dalje od nje. Postojala je razlika između seljaka na kopnu i onih na otocima. Seljak je živio siromašno u skromnim kućama, među kojima je postojala razlika između kuća u Dalmatinskoj zagori i brdskim krajevima južne Dalmacije i onih u primorju i na otocima. Prehrana je na selu skromna i jednolična. U brdskim i zagorskim selima, gdje je razvijeno stočarstvo, jede se nešto više mesa od stoke i svinja, za poljskih radova i blagdana, nešto manje u primorju i na otocima, gdje dolazi i riba kao dopuna prehrani. Kruh je najčešće od ječma, pomiješan s ostali žitaricama. Povrće i voće je jednolično, raznovrsnije je u primorju i na otocima. Kao začin najviše se koristi loj i mast, a u primorju i na otocima i maslinovo ulje, a za prismok u unutrašnjosti sir i kajmak, a u primorju slane srdele. Vino je, uglavnom, slabe kvalitete zbog nemarne prerade i čuvanja, pa mu je u prvoj polovici stoljeća i cijena niska, dok za konjunkture vinogradarstva, u dugoj polovici stoljeća, zbog dobre prodaje na stranom tržištu, kvaliteta mu se poboljšala, a s njim u vezi i cijena. U selima gdje nema vinograda pije se voda, a gdje ima stoke i surutka, osobito ispod Velebita.

BILJEŠKE:

95. neke pojedine sorte: Brunac, Maraškin, Sljivica, Trbljan, Zadarka, Plavina, Kaštelka, Lasina, Dugavista, Solina crna, Sljivica crna, Babić, Crnac, Vugava, Zlarinština, Roguljevac, Kuč, Poljak, Trbljan bijeli, Čarapar, Plavina mala i Plavina velika, Plavina bijela, Pljuskavac, Tubljan, Dugovita i Kusina.

Nekad težačka i siromaška hrana našeg mora, danas je vrhunski užitak za najprobirljivije ukuse

Da bi se upoznao život stanovnika našeg mora, treba zaviriti:

.....u konobe, krčme, kuhinje i pastirske stanove; gdje ljubičasto i zlatno dozrijeva mlado vino, gdje tijesak čeka prve kapi ulja; gdje se suši pršut, suhi pomidori na špagi, a visi čuturica za vino od kože mladog jarca i mladi sir, škoranca (oskoruša) gdje miriše jesenji ulov ribe uz slanu srdelu i sušene gire, hobotnice, raže, suhi gruji, bakalari, kaštrdina, nekoliko saketa suhih trava, pršut, u kantunima zemljana posuda sa zelenim maslinama u salamuri, kofica sa suhim smokvama; gdje se na ognjištu u lopiži iznad žeravice kuha palenta, ili prži slana srdela na maslinovom ulju, ili radi brudet/brujet „sve na ledeno"(a miris svježe ribe i ostalih plodova mora obavija cijelu prostoriju); a uz kuhinjsku dasku stoje - pletenice luka i češnjaka, krumpir, peršin, sol, papar, i maslinovo ulje; a na stolu pjat pečenih salpi, žutenice, friganih sipi i crni rižot , bukara s crnim vinom, zelena botilja od rozulina omotana slamom, maslinama i bilim smokvama. Vrste jela ovisile su o godišnjem dobu i danima u sedmici, tj. dali je bio običan dan ili praznik. Jela se žutenica, salamurena gira, bržola, krostule, zubatac mazan maslinovim uljem, kupus kuhan u bruncinu na ognjištu/kominu.

U gostionicama ili po domaćem „konobama", za obični svijet bilo je pečenih trilja, friganih sipica, hobotnica, mušula, volaka, slanih srdela; dok je za bolju čeljad iz mjesta ili putnike namjernike bilo; barbuna, ušata, zubatca, suhe ikre, butarge od cipla, sira. Sve se stopilo u jedan poseban specifičan miris. Dok su jedni jeli drugi su razgovarali uz suhi sir, rogače, mandule, mantale pokrivene lišćem od lovorike i pili svoj kvartin vina…

…… Nas tri brodolomca preodjeveni u modre mornarske hlače od fuštanja i u maje s plavim crtama grijali smo se uz starinski primorski komin i da se bolje ugrijemo trusili čaše dobrog vina. Divan štimung! Luca pekla zubatca i mazala ga peromod kokota umočenim u maslinovo ulje. Riba se rumenila, ulje i sol pucketali, a divan miris s primjesom češnjaka dražio nozdrve, izazivao slinu na usta. Oko nizkog komina na kojem je tinjao veliki komad panja sjedili mi, barba Jure, žena mu Mara, unuk Franić i susid Kuzma, a naokolo uz rub komina grijale su se tri mačke, žmirkale i prele. …….. Zaista divan štimung! Nad kominom visio o lancu stari začadjeni lonac u kom se kuha kupus, a naokolo po gredama sušila se naša odjeća. Uza pocrnjeli zid od dima bio je prislonjen stol s urezanim imenima. Na stolu vrč, bukara s vinom, žmuli i pujiški žuti pjati s zelenim cvitićima. Poviše stola visila mala trouglasta limena petrolejska lampa o željeznoj žici. Sukljao je drhtavi plamen i bacao sjene. A na zidovima visili su konopi, mihi, šarene tikve od parangala i late od petroleja, pinjate, prsure, čuturice za vino od kože mladog jarčića, stari postoli, štivali, suhi pomidori na špagu. Izmedju svega toga nalazila se požutjela slika koja prikazuje Svetog Nikolu, a nad njom blagoslovljena suha grančica masline i krunice. Gore prema

stropu na ogromnim čavlima bila naslonjena vesla, osti, ježinjak, losturar, brankarele. Sa stropa visio pršut, suhi gruji, škorance, bakalari i kaštradina, a i nekoliko saketa s travama za lik: popunac, matičnjak, metvica, ošinač, kaduja. U kutovima, kantunima zemljana posuda sa zelenim maslinama u salamuri, važi od piture, naslonjeno jedro, rančini, kofica sa suhim smokvama, sidro, mala mujača slanih srdela i važi s murgom. Fantastično je bilo gledati sve to u toj polutami. Bilo je nešto što podsjeća na uskoke, gusare……..

(„Iz stare pomorske bilježnice“ Petar Giunio rođen 15. travnja 1894. Korčula – umro 14. svibnja 1968. Zagreb)

Ribe što su ih lovili i jeli Dalmatinci u starini saznajemo iz zapisa Marulića (U Splitu se 18. kolovoza 1450. rodio pisac Marko Marilić koji je svojim hrvatskim stihovima zavrijedio naziv „oca hrvatske književnosti“. Moralistička djela na latinskom jeziku proslavila su ga diljem Europe. Njegov Evangelistarium iz 1604. i danas je dragocjenost glasovite Britanske knjižnice) i Hektorovića. U drugim izvorima taj je popis ribljih krasota duži. Lovilo se, jelo, sušilo i solilo svu ribu i druge stanovnike mora koje i danas znamo i uživamo iz Jadrana. Kavanjin je tome dodao pastrve iz Jadra. Bila je poznata i zadimljena jegulja iz Neretve.

Iz knjige *Stare i rijetke knjige iz knjižnice klasične gimnazije u Splitu* (Inga Šegvić-Belamarić i Joško Belamarić, Split 1995.) saznajemo:

U to doba Marko Marulić Pečanić i sam dovozi svoje vino, smokve, bale sukna za tangavanje u Mletke

Autori se pozivaju na dokument, koji je prvi objelodanio Giuseppe Praga, a gdje stoji da je 16. studenog 1481. gospodin Marko Pečanić odvezao u Veneciju spomenutu robu na lađi zajedno s rođakom Dujmom Paplićem. Sačuvani su dokumenti za još dvije trgovinske Marulićeve plovidbe do Mletaka s istom prtljagom (smokve, vino, sukno), ili, kako bi Marin Držić rekao, „pratežem“. Ipak, Marulić se u Mletcima nije vladao poput Držićeva Mara Marojeva u Rimu trošeći „pratež“ za slatki život.

Vino se u Mlecima tražilo na prispjeloj lađi, njezin zapovjednik dobivao je devet lira po amfori. Nema dvojbe da je Marko prevozio na prodaju smokve i vino iz vlastitih polja. Iz njegova odgovora na poslanicu Franje Božićevića Natalisa, kojom je tješio prijatelja zbog smrti Valerija Marulića, doznajemo, primjerice, o izvrsnom imovnom stanju obitelji. Tugujući za umrlim bratom Valerijem, Marko navodi da je pokojnik tako dobro upravljao poljodjelskim radovima da su hambari i bačve bili prepuni.

A kako se nekad jelo, doduše gospoda, danas nas podsjećaju tekstovi nastali prije 500 godina:

Starac Mikleta prije negoli će poći u tajni posjet ljubljenoj udovici Poloniji, šalje nas da mu pristavimo trpezu:

MIKLETA: *Na ti, bače, ovu mošnjicu. Tu je munite pet škuda. Pođi, spenđaj na tvoj način, da se banketa. Čini da je svega gospodski: kupi kokoša, pulastra, gusaka, pataka, golubica, kosovića, jarebica. Čini da je vedeletta, lonzu praščeva, kobasica. Čini da su torte dopo pasto. Veće načina nađi ko se dalakta lijepo spremnjevati; i hodi veće se ne obziraj i donesi što ti ostane*

(Martin Benetović: Hvarkinja)

Gospodin Petar te ribari Paskoje i Nikola sjede uz ognjište:

Pak reče: opet grem, i doni
ne mala
Kus ponačeta prem s kruhom
Kaškavala,
Paprenjakov, vina i voća pripravi,
Tuj tko hti – užina, tko ne hti
ostavi

(Petar Hektorović: Ribanje i ribarsko prigovaranje)

Petar Hektorović (1487-1572)

Marin Držić: Dundo Maroje, drugi čin, prizor prvi – Pomet; Marin Držić hrv. književnik; Dubrovnik, 1508. - 2.05.1567.

Sjedeći za trpezom s mojijem Tudeškom, a pečeno bijahu donijeli - pjat, u njem kapun. Gledam ali je guska ali što drugo: onako velika kapuna moje oči nigda nijesu prije vidjele. Ispečen ? Gledah ali je isprigan ali je ispečen: imaše njeku hrustu na sebi koja mi oči zanošaše, srce mi veseljaše, apetit otvaraše. Oko njega dvije jarebice oblahne, a sok iz njih rosi. Pjat urešavahu s strane peća vitelja mesa od mlijeka, koja para da govoraše: - jedj me, jedj me, i polovica zadnja od zečića, lardica okolo nazadijevana, a garofalići neistučeni nakićena, koja para na trpezi mirisom da stvaraše veselo, drago prolitje. A na krajijeh od plitice uokolo nakitili bijehu kosovića, dragijeh kosovića, koji paraše da se uokolo ukitili bijehu i da u veras pojući govorahu: „blaženi uzmite".

I u tjezijeh delicijah stojeći u kontemplacijoni, bijah otišao in estasis ..... Ja imam, kažem, dobrovoljno činit i što mi je mučno činit: ma ne mogoh srcu odoljet: otkinuh krilo od onoga kapuna, stavih ga prida nj, drugo otkinuh, stavih ga prida me; napih mu: „Trink, misser Ugo! Star alegro, signora star vostra! Što ć"ino?

Intertenjah ga s galanterijom, založih se i trjema kosovići, okusih i jarebičice; bogmu „tjeh i rukom igrat u parti sekrete od onoga slavnoga kapuna; pun bješe nadjeven kao jedan kuljen njekijeh ptičica pritiljahnijeh; zalaga se svakom kao mekom smokvicom, a s mjendeoci, s lučcom, (su)hvicami, speciicom; bogmu i toga pouzeh.

(Marin Držić: Dundo Maroje, drugi čin, prizor prvi – Pomet; Marin Držić hrv. književnik; Dubrovnik, 1508.- 2.05.1567.)

Pjati, tadašnjeg vremena, za gozbe ukrašavali su se i drozdovima, što je ostatak starih rimskih običaja. Drozdove su nadijevali kroz jednjak ne vadeći im pritom utrobu. Unatoč tome, Rimljani, a i drugi kasnije, uživali su jedući meso i nadjev zajedno s iznutricama, dakle i crijevima s izmetom.

Gospoda jidu ribu kojoj je glava daleko od repa
(narodna uzrečica)

Današnje kazalište Marin Držić

Marin Držić, spomenik u Dubrovniku

U Dubrovačkom Statutu (*Liber statutorum civitatis Ragusii*) kodificiranom godine 1272. godine donosi jednu od najstarijih sačuvanih vijesti o hrvatskim božićnim običajima uopće, te nedvojbeno najstariju sačuvanu vijest o tradiciji paljenja badnjaka u hrvatskim krajevima, gdje se kaže (deveta glava prve knjige Statuta):

„Neka se zna da Badnjak nakon večernje dubrovački nokjeri (zapovjednici brodova) i mornari dolaze gospodinu knezu u Dvor i sa sobom donose badnjak te ga nalože na vatri veseleći se, a gospodin knez im, kako dolikuje njegovoj kneževskoj časti, od svega daje za kolendavanje ´pro kallendis´ dva perpera i piće“.

Stari pučki običaj, koji se održao do današnjih dana, je i čašćenje („travalo“) kolendara (kolendari – oni koji pjevaju; kolenda – napjev) *priklama, mantalom, mnjendulima* i *kupicom rakije travarice*. Na Badnji dan se strogo pridržavalo posta. Za objed se pripravljala *„panata“*(kruh ili pšenični beškot s vodom na ulje, picom česna i lovorikom). Nije se prakticirala obilna večera, već „popara“ („juha na ribi“; ponegdje se slično spravlja kao i brodet samo bez kvasine) sa zeljem, ili izrezani komadići butarge iz Trpnja (trpanjsku butargu od cipola nazivali su zbog vrsnoće „pelješkim kavijarom“), ili *slana srđela s malo kavolina*, ili bakalar, te za slatko prikle, jabuke i naranče.

Prije Marulićevog, Hektorovićevog i Držićevog vremena, prije njihovih usputnih opisa jela i obroka, sačuvano je nešto podataka o prehrani u Dalmaciji u statutima tih gradova, u kojima se nalaze propisi za ribare kao i dokumenti o ribarskim staležima.

Najstarija isprava o našem ribarstvu izdana je oko 995. godine u Zadru (sačuvana u prijepisu iz 11. ili 12 stoljeća pisana dalmatinskom beneventanom - po tal. gradu Beneventu; vrsta srednjovjekovnog pisma, prenesenog iz Italije u Hrvatsku u 10. stoljeću).

Iz statuta Izole 1360. godine, glava 39. kazuje:

Zapovjedamo, da se nijedan ribar ne usudi prodavati ljudima usmrđene ili pokvarene ribe, jer će biti globljen sa 20 solida, a riba će se baciti u more u prisustvu sudaca komune.

Statut grada Splita zapisan 1385. godine, govori nam i o prehrani u 14. stoljeću, tako kaže da Veliko vijeće treba izabrati jednog čovjeka koji će biti zadužen:

da svako jutro postavi vagu sa željeznim utezima na tri pruta udaljenosti od mesarnice. Na toj vagi svi mogu slobodno izmjeriti meso koje kupuju da bi znali jesu li ili nisu prevareni u pogledu težine kupljenog mesa.

Jednom je odredbom bilo naređeno da u gradu i u predgrađu nitko ne smije držati prasca ili prasicu od poklada do blagdana Svih Svetih ni u kući ni izvan kuće. Tko bi u to doba svinju našao, mogao ju je nekažnjeno ubiti i njom raspolagati.

U splitskom je Statutu bilo zabranjeno unošenje vina u grad „osim sa Splitskog polja“, što valjda znači da se Split iz svojeg uroda grožđa mogao osigurati vinom.

Nekoliko je odredbi o prodaji ribe. Tako čitamo da se svježa riba treba prodati onoga dana kada stigne u gradsku luku:

i to na ribljem trgu a ne drugdje i to stojećke. Zatim se navodi da ribari „moraju izručiti i prodavati ribu onima koji hoće da je kupe prema starom običaju, to jest salpe po 8 denara, tunje o 3 denara, šnjure po 2 denara, skuše po 2 denara, a svu ostalu sitnu ribu po 2 denara libre težine.

O cijenama mesa u splitskom statutu stoji:

Određeno je i naređeno da se stočno meso i meso peradi prodaje na ovaj način: najprije jedna libra goveđeg mesa po 2 denara, jelenjeg po 2 denara, prasećeg o 4 denara, a libra posoljenog prasećeg mesa neka se prodaje po 6 denara, od krmače pak po 5 denara. Kvarta uškopljenog brava neka se daje za 1 groš. Kvarta jarčevine, kozetine i ovčetine ili druge sitne stoke neka se prodaje po 28 denara, drob ovce po 12 denara, utroba po 6 denara, glava po 6 denara. Jedna kvarta janjeta ili kozlića po 8 denara, par velikih jarebica po 16 denara, a malih 12 denara. Zec po 40 denara, par velikih golubica po 5 denara, a malih po 4 denara.

Očito su se splitski zakonodavci trudili spriječiti prevare kod mjerenja mesa, pa tako određuju i to da svaki mesar treba imati:

ispravnu i točnu željeznu vagu za mjerenje mesa što se prodaje o težini, tj. po librama. Tu vagu neka drži za (cijelu) stopu daleko od (mesarskog) stola zato da se nikako ne bi pomakla dok se njom mjeri meso...

Žita je, izgleda bilo samo nekoliko vrsta jer je određeno da se pšenica, ječam, pir, proso i njihovo brašno ne smije izvoziti izvan grada Splita i njegovog distrikta, osim ako to dozvole gradske vlasti. To je isto važilo i za sol, koja je tada bila važna trgovačka roba, pa se raspolaganje i prodaja soli strogo kontroliralo.

Važno je bilo i maslinovo ulje. Stoga u Statutu stoji i to da svi oni koji budu nasađivali vinograde moraju „dobro i stručno zasaditi šest sadnica stabala) maslina i obrađivati ih". Određeno je i to kako će knez ili netko iz gradske uprave obilaziti Splitsko polje i Šoltu da utvrde „da li se masline zasađuju kako to traži Statut".

U odredbama o mjerama u trgovini na jednom mjestu se kaže:
Isto tako prihvaćeno je da se meso, željezo, olovo, kositar, lan, smola, žito, sir, vuna, vosak, med i druge slične stvari važu o težini, odnosno librom od 15 unći iz Luccke.

I dalje: *Prihvaćeno je da se svila, papar, slatkiši, „frisci", zlato, srebro, pamučno predivo, šećer, cimet i sve druge mirodije važu mletačkom libricom od 12 unć.*

(o.a.;libra ili funta je u raznim vremenima bila mjera za težinu otprilike do polovine kilograma). Iz svega toga moguće je dobiti stanovitu sliku, ali što se radili i kako se jelo, to ne znamo)

Na obilnost ribe u Šibenskom kanalu i Prokljanskom jezeru upozorava još u 15. stoljeću Šibenčanin Juraj Šižgorić (*lat.* Georgius Sisgoreus; hrv. humanist, pjesnik latinist i svećenik; Šibenik o. 1445 – Šibenik 1509; U proznom spisu *De situ Illyriae et civitate Sibenici* daje dragocjene opise pučkih običaja i stvaralaštva), jedan od prvih naših humanista. Pišući o svom rodnom gradu, ističe, kako se Šibenski kanal odlikuje:

obiljem tunja, koji tu dosežu ogromnu veličinu. Delikatnom ribom, koju je krio u dubinama kanal svakog mjeseca, gostila su se gospoda šibenska i skradinska.

Kao osobitu poslasticu Šižgorić spominje *„krunati zubata" u mjesecima, kad sunce leži u Raku, Lavu i Djevici*, dakle ljeti. Ta je riba bila na velikoj cijeni i kao specijalitet šibenskih voda, jer i po tradiciji onog vremena lovila se još samo u *Helespontu.* I Šibenčanin Petar Difinko (16. stoljeće) u svojoj pjesmi „U pohvalu od grada Šibenika" navodi *„krunati zubatac"* kao poseban zalogaj, a Juraj Šižgorić ističe, kako se je, *kad je sunce ležalo u Biku* (travanj, svibanj), udicom iz morskih dubina vadilo veliko mnoštvo gira i špara, dok se glavata riba: salpe, škarpine, oslići, lubini, glavoči, zlatni pargi..... lovila svakodnevno u velikim množinama. U cijeni su bili i iglice, palamide, lovrate i trlje.

Uz Šibenski kanal po vrsti ribe isticalo se u svim vremenima Skradinsko jezero, koje je obilovalo i ugorima i"stonogim racima, duge jedan palac", -

kozicama. U zamuljenim dubinama rijeke Goducchia (Čikole) i u jezeru kod Skradina puzalo je veliko mnoštvo jegulja, koje se nisu redovno hvatale.

Kao vrstom tako se i mnoštvom ribe odlikovala uvala Zlosela. Brojni potoci, koji se s brda spuštaju i miješaju sa slanom vodom, vabili su u taj kanal svakovrsnu ribu u velikim jatima u svako godišnje doba. Za zimskih mjeseci, osobito kad je studen bila osjetljiva, u kanal su se zlijetali cipli babaši i balavci. Početkom su proljeća njegove vode obilovale menolama, u mjesecu svibnju zalijetao se amo golub, ljeti je bilo u obilju srdela i skuša, a u jeseni gira. Ožujak i travanj obilovali su sipama.

Među šibenskim otocima, na kojima su žitelji lovili najviše ribu su: Zlarin, Prvić i Žirje. Osobito su dva posljednja otoka davala veliki broj ribara, koji su sa svojih četrdeset mreža za skuše, srdele i gire, sa svojim tonarama i parangalima hvatali svakodnevno veliku količinu ribe, i koji su i u odredbama općine dolazili u obzir kao ribari od zanata. U šibenskom je moru važan bio lov na srdele, a i lov na tune, kao i u Novigradu za vrijeme mletačke republike. Zbog dolaska ribara sa Lošinja na njihovo more, u šibenskom Vijeću građana i puka 22. prosinca 1695. godine *se tražilo, da se zabrani Lošinjanima da ribaju u Šibenskom kanalu.*

Dalmatinski su gradovi svojim statutima, svestranim zakonskim propisima određivali sve ono, što je bilo nužno za osiguranje životnih interesa, ukoliko im kao podanicima republike autonomija nije bila stegnuta komercijalnom politikom Venecije, koja je favorizirala glavni grad ubijajući život ostalih primorskih mjesta. kako su zakonski propisi predviđali, da gradovi budu dovoljno opskrbljeni živežnim namirnicama, te su normirali cijene i „udarili“ kazne za svaki prekršaj, tako je i prodaja i rasparčavanje ribe bilo podvrgnuto kontroli upravnih organa.

Tako prema odredbama šibenskog statuta ribari nisu smjeli prodavati ribu na drugom mjestu u gradu, već na *mulu ispod palače knezova i na mesarnici*. Ribu su morali iskrcavati samo na općinskom mulu, a nisu smjeli početi prodavati, dok nisu svu ribu iznijeli iz lađa na spomenuti mul. Dalje, nisu smjeli prodavati ribu dok se nije njome prije opskrbio knez. Slične se odredbe nalaze i u statutima drugih gradova. Prekršaje su se kažnjavali globom i gubitkom ribe. Cijenu ribe određivali su giustizzier („pravičari“- „procjenitelji“) prema prilikama vremena, ali su se ribari protiv ovih ograničenja kao i protiv zabrane ribolova, u nekim vodama, bunili tako da su dukalom (pismena odluka mletačkog dužda) 1510. godine šibenski ribari postigli slobodu ribolova i slobodno formiranje cijena. Zloupotrebljavajući tu slobodu podižući cijene, što dokazuje tužba općine, pa se dukalom 1539. godine opozvao prijašnji dukal naredbom, da se cijene formiraju po zadarskom cjeniku. Glede te naredbe, knez i kapetan Antonio Michiel 1561. godine izdao je cjenik. Po njemu se: *riba prelazeći težinu jedne libre prodavala 5 bezza (mletački novac) ili 2 ″ solda po libri. Riba ispod te težine prodavala se naoko, osim barbuna (trlja), lovrata, arbora (arbun) i kanjca, koji se nisu prodavali na mjeru.*

Određeniji od ovog je cjenik ribe po prilici istih godina za otok Hvar. Po njemu se riba prelazeći težinu jedne libre nije smjela prodavati više od dva solda po libri, sitna riba: girice, gavuni i slična, prodavala po jedan bez ili pol solda libra. Po jeftinijoj ribi može se zaključiti da su hvarski ribari iznosili veću količinu ribe na prodaju. Premda su šibenski ribari imali pogodnije uvjete za cijenu ribe, iako su se bunili, tako da je generalni providur Alnise Zorzi 8. studenog 1628. godine propisao novi cjenik i oštrije odredbe za ribare, podvrgavši ih strogoj reglementaciji (ustanovljenje određenih pravila, zakonsko uređivanje) obzirom na njihovo izmjenično obređivanje. Iz te odredbe doznajemo, da su glavni ribari u šibenskom kanalu bili Žirjani i Prvičani i da je u to doba stalno šest lađa imalo parangale. Ribari sa tratama (mreža potezača) ili mrežama za gavune (gavunere) morali su izmjenično po dvojica svaki ponedjeljak, srijedu i petak donositi u grad svu ulovljenu ribu. Žirjani su morali dolaziti u utorak i subotu, a Prvičani u nedjelju. Ribari sa tunerama i palandarama (trate za tune i palamide) morali su donositi u grad trećinu ulova, dok su ribari od parangala morali izmjenično po dvojica dolaziti sa ulovljenom ribom svake srijede, petka i subote i svakog posnog dana (vigilia) u godini. Na isti su se način morali ljeti izmjenjivati ribari sa tratama za srdele. Ko bi se ogriješio o ovu odredbu, mogao je izgubiti mrežu, ribu, platiti globu od 10 dukata, a mogao se kazniti i težim tjelesnim kaznama. Po ovome se može zaključiti, da je u šibenskom kotaru postojao vrstan ribarski stalež vezan određenim propisima, koji predstavljaju i neku organizaciju među samim ribarima. Zorzi je istodobno odredio i cjenik za svaku vrstu ribe pod prijetnjom globe od 10 dukata, izgona, zatvora i galere (kažnjeničko veslanje na galiji), a godine 1708. knez i kapetan Polo Trevizani objelodanio je novi cjenik pod prijetnjom globe od 25 lira i drugih kazni.

Prema dokumentima 1628. i 1708. riba se prodavala:

			1628	1708
Riba sa ljuskama težine preko jedne	libre	libra solida	6	6
Riba manja sa ljuskama (strugača	„	„	4	5
Lignje	„	„	4	4
Sipe, raže, psi očišćeni	„	„	3	4
Hobotnice	„	„	2	4
Palamide	„	„	5	8
Tunj (trup)	„	„	4	6
Tunj (utroba)	„	„	---	7
Jegulje svježe	„	„	4	5
Srdelice	„	„	3	3
Skuša iz kanala	„	„	4	cijena određena od giustizziera
Skuše svježe iz luke, ljeti	„	„	3	----
Šuri veći (šaruni)	„	„	2	3
Šuri manji	„	„	1 ″	----
Gavuni veliki	„	„	1 ″	3
Gavuni mali	„	„	----	2
Gruj, salpe i cipli	„	„	6	6
Gire, bilice		za gazetu	No. 20	No. 16
Gire modrice	„	„	No.----	No. 12
Srdele velike izvan luke	„	„	No. 15	No. 10
Zimoli	„	„	No. 25	No. 11

(Najobičniji novac, koji je kolao u Dalmaciji, bili su lireta i solid. Gazzeta i solid je sitan bakreni novac; gazzeta je vrijedila 2 solida (soldi). Od godine 1472.-1512. solid je odgovarao 1/200 lire, a bezzo je odgovarao 1/2 solda. Solid i gazzeta je i mletački novac jednake vrijednosti. Osim tih sitniša cirkulirao je u Dalmaciji naročiti sitan novac, tzv. bagatino ili kako su ga zvali, obol. Najprije se kovao za Šibenik godine 1485., za Zadar od 1491., Trogir 1492., Hvar 1493. Bagatin je sitni bakreni novac ili mjedeni novac, a odgovarao je i 1 denaru mletačkom ili 1/12 solida, tako da je jedan solid imao 12 bagatina, a 1 lireta je imala 20 solida).

Suvišna se riba spremala posoljena i udimljena a prodavala se prema gornjem cjeniku uz povišicu od jednog solida po libri. U spremanju ribe šibenski su ribari imali veliku pogodnost, što je sol bila proizvod šibenskog okruga. Ta se prednost znala cijeniti, osobito onda, kad je proizvodnja soli bila nepovoljna. Tako je zabilježeno, da su ribari pretrpjeli veliku štetu 1638. godine, kad se uzastopce za dvije godine u šibenskim solanama proizvela vrlo mala količina soli.

Poslije Kandijskog rata (Kandija - Kreta; rat između Venecije i Turske započeo zbog Krete) 1646.-1669., dolazi do promijene strukture žitelja i ima sve manje ribara (a više ratara i trgovaca), građani ostaju bez dovoljnih količina ribe za hranu, jer ribari krijumčare ulov, tako da građani traže uspostavljanje reda.

U knjizi Cvita Fiskovića „Prilog poznavanju prehrane 16. i 17. stoljeća u Dalmaciji“doznajemo kako korčulanski blagajnici bilježe u posebnu potrošačku knjižicu i sve novčane izdatke za hranu i ostale potrepštine dvora kneza, mletačkog predstavnika u gradu i na otoku Korčuli. Među tim bilješkama su i one pri uobičajenom kneževom kraćem službenom zasjedanju u Blatu. Pored podataka o jelu iz tih bilježaka, doznaje se i o drugim pojedinostima;

potvrđuje se da se žito dobavljalo iz Pulje, ponekad i preko Hvara, kupovalo se i u pojedinih Korčulana, a prosijavalo se i mljelo u Korčuli. Stvari potrebite za službeni posjet prevozilo se čamcem iz grada preko luke Prigradica, a odatle se teglećim životinjama ili ljudima prenosilo u Blato. Da se odoli lipanjskoj vrućini, dvorište kuće u kojoj je knez i njegova pratnja smjestiše , očistilo se i u njemu na motkama oblikovala i poput visoke seoske odrine uzdigla sjenica prekrita suhim granjem. U hladu pod njom postavilo se drveni stol i sjedalice izdjelane i sastavljene posebno da se tu može blagovati. Naručio se i sapun za umivanje. Dakle potpuno ladanjski, jednostavno ali udobno, očito po običaju renesansnog provađanja na selu. Nabavljalo se i vino za one ribare koji su za vrijeme boravka kneza i njegove pratnje ribarili i snadbjevali ih ulovljenom ribom. Kneževoj pratnji, koja sačinjavaše po blagajnikovom izrazu „dvor“, pripadahu i konji za prijenos hrane, pića i stvari, praćeni prema prigodi seljacima i seljankama. „Dvoru“stajaše na raspolaganju za prijevoz, a i prijenos stvari općinska, a i biskupska lađa, tzv. „fregata“, koja bijaše naoružana radi mogućeg napadaja gusara, pljačkaša ili neprijatelja u ovom pograničnom kanalu, koji se i ono vrijeme i ovdje zalijetahu.

Korčula, kao i drugi dalmatinski gradovi 17. stoljeća, ponajviše se opskrbljivala vlastitim proizvodima ili onima iz okolice. Iz blagajničkih izvještaja vidi se da tada u Korčuli ni bolja jela, ni slatkiši ni mirodije nisu stizali iz Venecije, kao što je to često bilo prije. Nadalje se iz njih vidi da su se u Korčuli, kao širom Dalmacije, pripremala, pekla i varila mnoga jela na različite načine, a da se ponegdje pri pravljenju slatkiša pokazala istančanost razvijena okusa. Iz bilježnica se doznaje, da se na Korčuli mijesio i pekao kruh od bijelog brašna pšenice *...Od žita samljevenog, otrijebljenog i prosijanog u Korčuli pravili su se kolači, popečene škanjatice, pogače s nadodatkom sira i gniznaci.*

Danas su potpuno u zaborav otišle **Korčulanske Martinjske lojenice**, koje su se posluživale za dan Svetog Martina (Martinje) nakon večere, koja se sastojala od:

tanjura kupusa i slane srdele ili još bolje salamastrane gire, gruj sušen u dimu na lešo, dvi fete pršuta, zatim martinjska pečenka, pečenica, tj. pečeni ovčji but „špikan" slaninom, češnjakom i ružmarinom, a mazan maslinovim uljem.

Umjesto ovčjeg buta radila se jareća brižola pečena na gradele i na kraju – „dulcis in fundo"- **Martinov kruh**, „**lojenica**" koja se donosi na stol topla iz peći i odmah jede, jer nije toliko ukusna kad se ohladi. Obično se blagoslovila za stolom i poslije zalogaja **lojenice** opet se kucaju čašama punim vina.

Lojenice: 1 kg bijelog brašna, 10 dag rastopljenog janjećeg loja, 10 dag maslaca, 2 dag kvasca, 5 dag suhog grožđa, 3 dag sjemenki pinjola, šećer po volji. Tko želi može dodati mirodija koji mu prijaju: klinčić, papar, cimet.

Sve se to mijesi kao kruh, a posoli morskom solju. Napravi se okrugle komade kruha, tako nekih 15 cm u promjeru koje se onda s gornje strane pomažu maslinovim uljem i razrežu malko nožem uzduž i poprijeko, tako da kad je ovaj kruh pečen, urešen je rascvalim kockicama. Tko ne podnosi loj može mijesiti samo s maslacem. Tada je to – *maslenica*.

Meso se jelo svježe, sušeno ili posoljeno. Splitski pjesnik Jerolim Kavanjin - Cavagnini (1641. – 1714.) u spjevu „Bogatstvo i uboštvo", nekoj vrsti enciklopedije dalmatinskog života, posebno spominje *kuline, jezike, praseća stegna, meso teleta* i *kozlića*. Drugi izvori govore i o *govođim tripicama* i ostaloj ponutrici, zatim o *pršutima*, o *mesu uzgojenih kunića, kokoši*, *tuka* i *fazana*, o posoljenim *grlicama* i drugim malim pticama, o *pečenju golubova* ..... Uglavnom su jela slična današnjim.

Ribe što su ih lovili i jeli Dalmatinci u starini saznajemo iz zapisa Marulića i Hektorovića. U drugim izvorima taj je popis ribljih krasota duži. Lovilo se, jelo, sušilo i solilo svu ribu i druge stanovnike mora koje i danas znamo i uživamo iz Jadrana. Kavanjin je tome dodao pastrve iz Jadra. Bila je poznata i zadimljena jegulja iz Neretve.

Od druge hrane ima zapisa o *skuti, puini, siru*, koji se dodavao žitnom tijestu da se umijese sirnice. Bila je poznata i *riža*.

Povrće je također slično današnjem: grah, salata, radič, tikvica, artičok, bob, loćika, krastavac, cvjetača, kupus, zelje, blitva, broskva, žutinica, ljutika, luk, koromač, šparoga, peršin, rotkvica, celer, kopra..... Jela su se razna sočiva.

Začina je isto tako bilo mnoštvo, počevši od kuhinjske soli, finog i običnog šećera, ulja i bijelog octa od kapule, šafrana, meda, slanine, masti, mlijeka, klinčića, kanele, papra, anisa i do - ružine vodice.

Ružina vodica ili „voda rusata“, koju su u Dubrovniku koristili i kao lijek. „Bio je došao pitati malahno vode rusate er ga oko boli“, piše u komediji „Mada“. U literaturi se spominje i „sok cvitka rumena“, kojim je hvarski pjesnik Hanibal Lucić rashlađivao lice, grlo i prsi. Vjerojatno je i to „rusata voda“, koja je još navedena u komediji „Piero Muzuvijer“.

Pravila se ovako: „*Postavljanje rumenih latica ruža skupa sa šećerom u staklenicu, koja se izlagala dulje vremena na osunčanim mjestima da se napravi ružin sok, običavalo se tako raditi još nedugo u Dalmaciji. Taj se sok umetao u slatkiše. Ružine latice su se ulagale u staklenice ispunjene rakijom i isto izlagale. Među slatkišima koje su u Dalmaciji jeli naši preci navode se veliki i mali paprenjaci, koji su se spravljali od brašna, meda i šafrana, zatim različiti slatkiši s ukuhanim voćem, pravljeni i s mirisnim korijandarom, sjemenjem pinije, bajama, sjemenkama pipuna cibibom; marcipan, prisnaci koji su se pravili s jajima i svježim sirom, ravioli, torte s jajima i mlijekom, sirnice, fritule, kalisoni....*

U korčulanskih blagajnika od voća se spominje uglavnom ono što je rađalo na otoku Korčuli: *bajami, lubenice, limuni*, *višnje*, grožđe, *orasi*, *marelice*, *šljive, naranče*, *zelene masline*, *breskve*, *rogači* i *pistaći*. Drugi izvori još navode u Dalmaciji *trešnje*, *jabuke*, *dunje*, *kruške*, *kestene*, *šipak, oskoruše* i *smokve*. Uvozile su se datulje.

Iz starih zapisa saznajemo što se jelo, npr. u Korčuli: nedjelja (često) tradicionalni ručak	- goveđa juha s rižom, dalmatinska pašticada s njokima (posebno pripremljena govedina s kuglicama od tijesta preliveno s umakom), zelena salata, crno vino, i na kraju rožata (*vrsta karamel pudinga*) ili krostule - crni rižoto (*jelo od riže s komadićima lignje*) - pečena orada sa salatom od krumpira pije se pošip, suho bijelo vino zlataste boje i profinjenog okusa; nakon toga nastupa popodnevni odmor – pižolet (*ili siesta*) za večeru; - prženi patlidani (*balancani*), pržena riba (*gerice, crneji, kanjci*); salata od rajčice i pečenih paprika, i crno vino.
ili na Lastovu	- palenta na brodet od razne ribe; *afumikana* ili *salamastrana riba* (marinirane srdele na žaru nataknute na štapić); riba sušena u dimnjaku pa kuhana, ili pečena sa lastovskim zeljem;

	- lešani jastog (manji na brodet) - uz meso idu salata začinjene varenikom ili salsa od kapara; - pije se lastovska maraština - slatko: prikle, skalice, pandišpanj, kotonjata od dunja, mrka tunja ili mantala (kuha se 10 -15 l masta (mošt), pšenice i bajama).
ili u drugim gradovima	*Dubrovnik*: dobro vino, dobra voda, dobar kruh, dobra riba i dobro meso, pa i sladoled i slatkiši ... , *Nin*: slankasto močvarno tlo daje puno jegulja i riba, *Sv. Filip i Jakov*: filipjakopski specijalitet – „kruh na prste“. Riječ je zapravo o običnom hljebu kruha koji se nakon što se umijesi, obloži tanko uvaljanim tijestom rezanim na duge trake. Kad se ispeče izgleda kao da su na njemu otisnuti prsti obje ruke. *Pirovac* (Zloselo); velike količine raznih riba, sipa je opća hrana (love ih da stave lisnate grane u more na što sipe odlažu jaja, u proljeće) ..., *Murter*; ima puno tuna a prstaca veličine 4 pariska palca ..., *Prvić*: bogat otok, vina, ulja, murvi i voća..., *Čiovo*: ulja, grožđa, riba...., *Split*: u rijeci Salona/Hyader, živi izvrsna pastrva koju je jeo još i Dioklecijan, koji se poslije 20 godina vladavine povukao u svoju palaču i uživao 10 godina u ribi i povrću koje mu je osobito bilo drago....., *Vransko jezero*: u 18. stoljeću, bogato je jeguljama ali se ne iskorištavaju u velikoj mjeri i njom se hrane samo žitelji Pakoštana. Hvatali su ih tako da bi po dvojica ušla u jezero te gazeći po pličinama debelim konopom, čije bi krajeve držali i udarali po masnim jeguljama. Jedan dio bi usmrtili dok bi druge utekle.

U toj ti još rici ugori padaju,
kojino ognici beteg ne pridaju.
Rike te još nad slap riba slavom slove,
pržinom jere kljap zlatnom se tuj tove.
Tuj su psi brez straha, kino samo reže
na Turka i Vlaha i ujist jih preže.
Jezero nam blatno sedmo lito svih stran
ugore tad jatno meće iz sebe van.
Raci još stonogi, kozice kih zovu,
od pelja su mnogi, i ti pri nas plovu.
Pri gradu ovomu zubatac krunasti,
a ne pri inomu, najde se u časti.
I to je podobno, čast se taj pristoji,
ofdi er osobno s kraljem broj rib stoji,
ke ima svud more najplemenitije,
ofdi kralja dvore, pašom svaka tije.

(odlomak iz „U pohvalu od grada Šibenika“od Petra Divnića)

Biokovsko selo – Vrdola

O. Pavao Pelizzer, rodom iz Rovinja (god. 1600. -1691.) postao je redovnik u redodržavi sv. Jerolima u Dalmaciji. Kao povjerenik pohoditelj obišao je franjevačke samostane u Dalmaciji i u Bosni (oko 1640.), o tome je napisao izvještaj – **Memoria**.

U bikovskom selu Vrdola kuća i najboljega gospodara u selu jest drvena kolibica, široka dva koraka, visoka dva, duga oko 8 koraka po prilici, pokrivena bukovim daskama, a služi za radnu i spavaću sobu i kuhinju, a sa strane je staja, i krave prolaze kroz subu; postelja je tanka rogožina na tlu između zida i komina. Neplodan je to kraj i kršan, ali stanovnici u davnoj jednostavnosti tu rado žive radi zdrava gorskoga zraka. Vidio je starca: od 110, 120 i od 130 godina, a ima ih drugih više od 90 i 100 godin. ……
…….. Jede se „po tursku“: po goloj zemlji prostre se tanka rogožina, sjedne se na zemlju prekrštenim nogama, a jede se iz jednoga veoma velika drvena tanjura, ali dobro: *dobra salata,*

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.*

P. Nutrizio, dalmatinski rodoljub, bio je čovjek svojega doba, vremena i struje prosvjetljenja, te se tako mora i iščitavati njegova knjiga. U svojim talijanskim knjigama bavio se dalmatinskim Zagorcima (Morlacima), pobuđen radovima Fortisa i Lovrića.

„Stanovnici primorja, civilizirani općenjem u gradu i druženjem sa strancima, razlikuju se od Morlaka u načinu življenja, odjeće i narječja. …….. Stanovnici dalmatinskog Zagorja, obično zvani Morlaci, sačinjavaju većinu zemlje. Običaji im se mnogo razlikuju od drugih naroda brojnim praznovjerjem i prvobitnošću. …….
U morlačkim selima kuće su vrlo raštrkane. Obično su oduge, od četiri zida u suho, niske, pokrivene travom ili pločama. Malo ih je građenom klakom, a sastoje se ponajviše od otvorene sobe, bez zidova unutra i pregrada, gdje stanuju pomiješano oženjeni i mladež. Kroz vrata izlazi dim; pod je zemlja, nepopločena, na koju nabace odijela ili biljac i spavaju na tom. Sjedala su niski tronošci; stolića nema
……..
Manistra, vareno, pečeno i *sir, luk* i *crveni luk* obična su jela; zdjele, tanjuri i čaše od drva. Kruh je obično pogača bez kvasa, ispečena pod žeravom ili crijepom. Stolovi su okrugli, niski, pokrivaju su vunenim ili platnenim stolnjakom, ali ne

brinu se mnogo za čistoću. Žena nema za stolom, one samo služe muške. Pijući vino (bez vode) nazdravljaju strancu, domaćinu i svim drugim poimence.
……..
Nijedan zakon nije stroži od posta; ubojstvo, krađa su ništave sitnice prema povredi posta. Lakše je nagovoriti sto Morlaka na krivu zakletvu nego jednoga, da pojede jaje u korizmi.

U 18. stoljeću Dalmatinci su počeli saditi krumpir, ali najprije kao - ukrasnu biljku.

„**Brušketa**“ tj. ždrijebane za pravo ribarenja u određeni dan ili za „poštu“ tj. mjesto bio je uvijek važan moment, pa je u nekim mjestima bilo to vezano uz neke običaje, koji su i praznovjerni, ali i vezani na pobožnost. Tako bi trpanjski ribari, gospodari mreža, okupivši se u lučkom uredu i utvrdivši dan ribanja, sakupili neku svotu novca kojom bi župniku platili sv. misu, da Bog blagoslovi ribolov. Tad bi se pomolili Bogu, i nakon molitve došlo je do ždrijebanja. Ceduljice su vukla mala djeca, kojoj bi na desnu ruku postavili zlatne prstene, a pod pazuh svilenu vrećicu sa svetim moćima i svetim zapisima. Prije nego bi se dijete s ocem uputilo u lučki ured, moralo se prekrstiti svetom vodicom, a na kućni je prag moralo stupiti desnom nogom. I inače sve pripreme za ribolov vršile su se na tradicionalni obred uz zazivanje Božje pomoći. U subotu pred Uskrs blagoslovili bi nešto soli, tamjana i šibica, te bi blagoslovljenu sol pomiješali sa solju u konobi (spremištu), tamjanom bi kadili mreže, a blagoslovljenim šibicama palili svjetiljke i vatru za rasvjetu pri lovu.

Na Božić bi konobu, mrežu i lađice okitili lovorom. Kad bi se lađice uputile iz luke na ribolov, morale bi se okretati sa lijeve put desne strane, a za trajanje jednog mraka strogo je bilo zabranjeno domaćici kuće bilo kome posuđivati vatre, soli i blagoslovljene šibice.

Kad bi krojili novu mrežu, povrh novog pletiva zaklali bi mladog pijetla, da njegovom krvlju poškrope novu mrežu. Nakon toga bi raspolovili komad olova učvršćenog na dnu mreže, te kapnuvši u taj otvor tri kapljice voska iz svijeće i metnuvši u njega komadić blagoslovljenog tamjana, opet bi ga zatvorili.

Prije nego što bi počeli soliti nove bačve, načinili bi sa solju nad njima znak križa.

Na Sve svete patruni (gospodari lađica) pozvali bi boljeg ribara, svićara ili šijavca, na večeru. Prije pedeset godina u nedjelju po Uskrsu držala se zavjetna procesija, koja je bila uvedena zavjetom ribara prije 15o godina. U starija vremena bi tom prilikom na barkama gorjela drva na starinskim svićalima.

Božićni običaji

Dalmacija

U Dalmaciji bi svaka imućnija obitelj na trpezi imala *bakalar,* bez kojega je Badnjak bio nezamisliv. Post se strogo provodio. Neki su to već radili od jutra, a za ručak bi se jela *panada, juha od crvenog luka s malo ulja* i *suhog kruha* ili *prepečenica*. Pojela bi se pokoja *srdela* ili *slani inćun*, a večera, iako nemrsna, bila je zaista obilata. Uz neizostavni bakalar na razne načine (brudet, bjanko i sl.), na lijepo ukrašenim stolovima bi se posluživala *cvjetača,* a bogatije obitelji počastile bi se ribom: *trljama, arbunima* ili *lignjama*. Siromašniji su pržili jeftiniju ribu poput *kanjaca* ili *pirki*.

Priprema tradicionalnih *fritula* u davnini je bila obredan čin, jer bi se, u vrijeme bez električnih miksera, u miješanju tijesta izredali svi članovi obitelji. Stariji ljudi se prisjećaju kako su mirisima fritula i bakalara odisale skoro sva gradska predgrađa a posebno gradski centar. Trpeze su bile bogate i slatkišima, bademima i orasima. Listajući stare kronike saznajemo da se za trajanja svetkovine svatko morao uzdržavati od teškog napora i rada te svih težačkih poslova. Nije bilo dozvoljeno nikakvo parničenje, a sudovi su mogli sudovati jedino u predmetima koji ne trpi odgode.

U popodnevnim satima o Badnjaku, glavni domaćin kuće blagoslivljao bi prostorije kiteći ih bršljanom i moleći Vjerovanje. Oko ognja se okupljala cijela obitelj i pali badnjak. Uz molitvu Bogu, badnjaci se zalijevaju vinom i posipaju slamom.

Na sam blagdan Božića jestvenik se mijenjao, a tako je ostalo i do danas. Trpeza odiše bogatstvom i slavljem, a dalmatinske domaćice često poslužuju *pečenu puretinu*, *pašticadu s njokima (valjušcima)*, *teletinu* ili neku drugu mesnu deliciju. Neizostavan je *domaći pršut, sir, masline i dobro vino*. Stariji se sjećaju kako bi se za ručak posluživala *juha od purećih krila s rižom* i *aromatičnim kobasicama* pripremljenim na poseban način. Na red bi zatim dolazilo *kuhano meso s kiselim kupusom,* a neizostavni su bili i *mendulati* ili *bajamovci*. Božićni objedi trajali su dugo, bio je to ritual koji se nije mogao izbjeći i to od početnog paljenja voštanih svijeća i molitve do razgovora nakon jela. Od stola se nitko nije smio udaljiti dok se ručak ne pojede te pogase svijeće, simboli vjerskog okupljanja i značaja obitelji.

Ritual gašenja voštanih svijeća još se ponegdje zadržao u urbanim ali još češće u ruralnim sredinama, iako ne sa svim svojim značenjima i simbolikom. Najmlađi član obitelji svijeću bi gasio umočivši prethodno kruh u vino. Dobar znak je ako se svijeća odmah ugasi. Kad vatra ugasne, prati se u kojem se pravcu kreće dim, jer se vjerovalo da će te godine umrijeti osoba prema kojoj se dim kreće. Kruh s kojim se svijeća gasila bacao bi se u oganj. Bake su darovale svoj

unuke jabukama, rogačima ili suhim smokvama, dok bi se bogatije obitelji darivale i slatkišima.

BILI KAVULI

Kavuli, kavuli, kavuli,
Bilih glava ka svilajski snig,
Najslađi ste kad ste pohani.

Ni meso vam nije konkurent,
Kad vas probam, jin vas altroke,
I uživam ka slatki filet.

Kavuli, kavuli, kavuli,
Bilih glava ka svilajski snig,
Najslađi ste kad ste pohani.

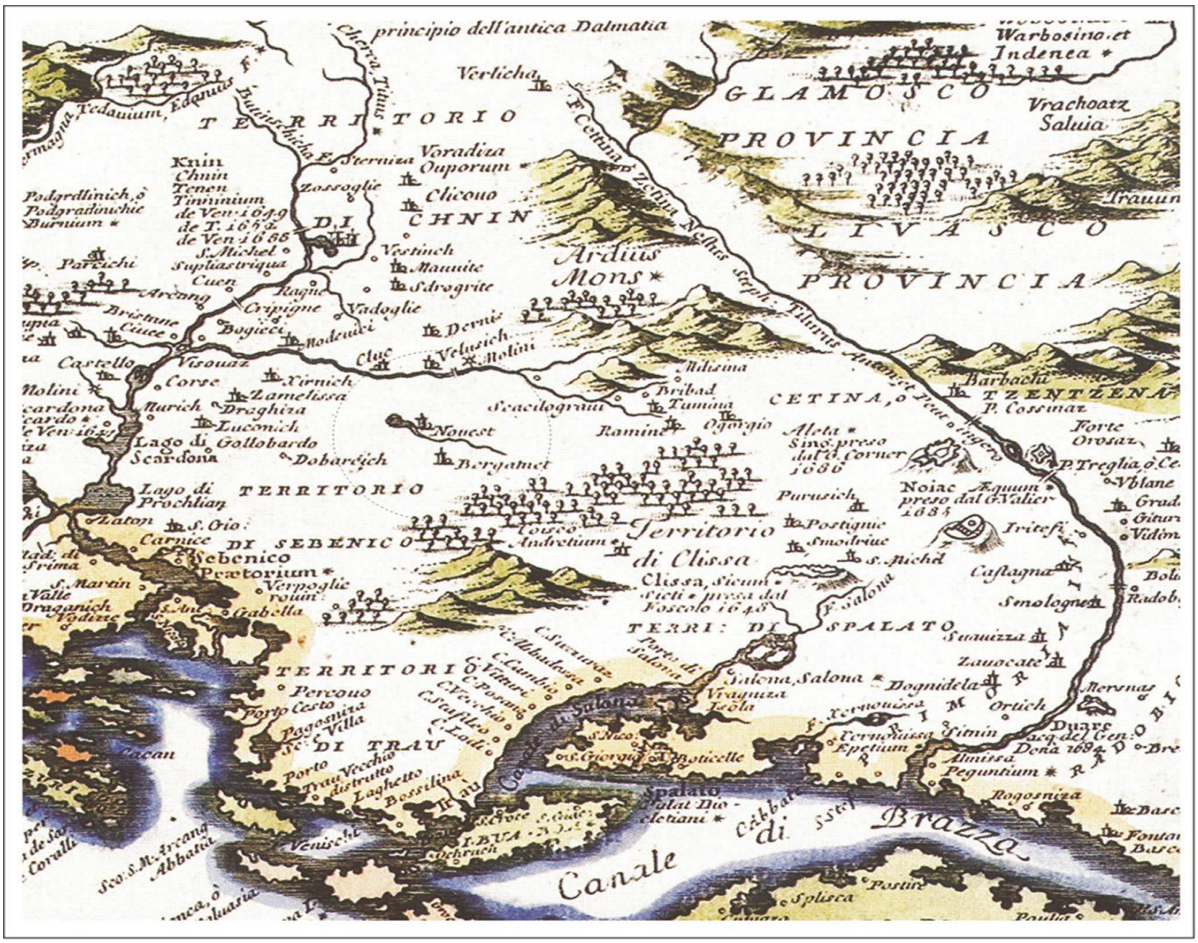
Zato vas volim od gušta jist
I bilim vinom usta zalit,

Dragoj svojoj lipo nazdravit.
Kavuli, kavuli, kavuli,
Bilih glava ka svilajski snig,
Najslađi ste kad ste pohani.

(Dok su na Svilaji snigovi,
Bili se Trogir od kavuli.)

Ivo Žižić

DALMATINSKA ZAGORA



Isječak iz Coronellijeve karte Podunavlja (Corso del Danubio, Venecija, 1696 godine). Treba uočiti da su toponimi dalmatinske Zagore na ovoj karti vrlo rijetki. Izvori sa imenima ono malo toponima koji su ucrtani moraju zacjelo biti vrlo stari; to su najvjerojatnije podaci iz vremena još prije turske okupacije toga prostora (početak okupacije: 1521-1547 godine; kraj okupacije:1648-1685 godine). Uočti usamljeni položaj Nevesta (na karti: Nouest; u krugu) sa ucrtanom crkvom Svete Marije i tvrđavom (?) bez oznake imena (današnja Gradina?) te nepoznatim potokom ili riječicom sa izvorištem (ili utokom?) ispod Gradine.

IZVOR: N. BUDIŠA: STARINE NEVESTA I CERE

Dalmatinska zagora

U Dalmatinskoj zagori zadržali su se stari običaji najdulje. Ritual na badnji dan poslijepodne, dok se širi *miris bakalara* (nekad je bila delikatesa, naša sušena riba, *tabinja*) i druge ribe, počinje kićenjem kuća, štala i drugih gospodarskih objekata bršljanom, lovorom, škropljenje svetom vodicom (blagoslovljenom vodicom), a nastavlja se paljenjem badnjaka (od česminova ili hrastova debla) i okupljanjem obitelji oko stola i kućnog ognjišta, na drvenim tronošcima, klupicama ili panjevima. Pucnjavom iz kubura trebalo se rastjerati zle sile.

Toplina čađava ognjišta kamene kuće na kojem plamti vatra, na komaštrama visi bronzin sa *suhom ka(o)štradinim*, *svinjskim mesom*, *divenicama* i *kiselim kupusom*, oduvijek je bila slika obiteljskog Božića.

Na badnjak se ručao bakalar i malo zalijo domaćim vinom (kažu, poznatom *kujunđušom*) koje se pije iz drvene bukare od smrekovine. Badnja večer je najradosniji i najsvečaniji trenutak u cijelom božićnom ritualu. Nakon molitve krunice i zajedničke večere uz nazdravljanje iz bukare pjeva se božićna pjesma „U sve vrime godišća“ oko ognjišta.

O komaštrama nad ognjištem visi zaklopljeni broncin u kojem se kuha *kaštradina*, *panceta* i *kiseli kupus*, a pod pekom se peku *divenice*, *kulen*. Bit će obilan ručak za Božić, jer se tog dana ništa ne radi, samo blaguje.

Badnjak koji je položen na ognjište polako gori i maže ga se povremeno kruhom, uljem ili polijeva vinom iz bukare. Ne smije se trnuti dok sasvim ne izgori. Pepeo od izgorjelog badnjaka čuva se i njime se posipa mladi luk, kapula i drugo povrće. Ponegdje se stavlja i uz smokvino stablo.

Obzirom da suvremena domaćinstva nemaju više ognjišta, komina, običaj paljenja badnjaka prilagođen je novim vremenima i uvjetima. Domaćin u štednjaku pali tri manje cjepanice.

Kućedomaćin (u zagorskom dijelu Dalmacije), nositelj božićnog obrednog ciklusa nije odlazio na zornicu i polnoćku, već je ostao u kući i spremao ručak. Najčešće je to *kiseli kupus sa suhim svinjskim i ovčjim mesom – kaštradinom*, *zaoblica* – pečeno janje i drugo.

Domaće ognjište i toplina oko njega, za božićnog veselja, bio je velik praznik pastira i čobana. Sve štale i pojila bila su otvorena da prime dolaznike i prolaznike.

Pastiri su ostajali uz svoja blaga dok nisu čuli glasove s visina. A kad su se oglasila ponoćna zvona s glavica, humaca i hridina, pošli su grančicama bora seoskoj crkvi, da čuju povijest Božjeg rođenja.

Kuća je bila puna svakog Božjeg blaga, među inim, na siniji je prostr *med*, simbol slatkosti.

Voda koja život znači, ljudima i stoci, ima posebno mjesto. Bunar prima darove. U zdenac se baca jabuka, starješina kliče: - *Hladna vodo, ja ti dajem dara, a ti meni srećicu i zdravlja!*

Osim jabuka bacaju su u studenac i srebrni novci. Božićna svijeća nosin se onamo gdje se grabi voda za umivanje, da cijela godina bude bijela i rumena, veseli i zdravi. Badnjaci se polijevaju vinom i obasiplju jelom.

U kućama gori i plamti, svijeća i ognjište, da svrati Djeva Bogorodica, ako se svojim čedom - *čedom čobanske kolibe* - ovuda prođe.

Svijeća koja se stavlja u posudu napunjenu žitaricama ili na božićni kruh, ukrasi se zelenilom, crvenim jabukama i suhim okruglim kolačima koje djeca dobijaju po završetku blagdana. Uobičajeno je da se pali jedna božićna svijeća, a u nekim mjestima je to tzv. *svijeća trojica*, odnosno tri spojene voštanice koje simboliziraju sv. Trojstvo, a pale se tri puta.

Božićni običaji ponavljaju se za Novu godinu i Vodokršće kad završava doba božićnih blagdana.

Kad zapjevaju pjesmu vinu, uzmu pijevce i purane, pa ih poje rakijom da budu odvažni, kad ih budu klali za božićnu žrtvu. Pri stolu se najprije uzme *vino i med,* kao simbol današnje radosti i slasti. Zeleni bor okićen je „zlatnim plodovima", *jabukom* ko biser, *kruškom* ko briljant, *orahom* ko suho zlato, *višnjom* ko smaragd i *maslinom* ko topaz.

Nekadašnje čestitke

Faljen Isus, na dobro van došlo Badnje veče, a sutra porojenje Gospodinovo
(Trogir/Čiovo, Dalmacija)

Faljen Isus! – Vazda isus i Marija. Dobro nam došao Badnji dan i porođenje Isusovo! – I s tobom zajedno
Na dobro ti došlo Badnje večer
Na dobro ti došao Božić i porođenje Božje! – I s tobom (Bog dao) zajedno!
U čas dobar, u ime Isusovo! Bože blagoslovi naša polja; vrte, vinograde, marvu i sve koteće i leteće, a nami daj, da se zadugo i dugo sastajali u bratskoj slogi, miru i ljubavi! Neka nas poživi Bog u duhu vijeka, u malu grijehu! – Bog te čuo
(Dalmatinska zagora)

Čestito ti badnje jutro. – I s tobom zajedno. - Jel` te kako pohodilo? – Dobro, hvala Bogu!
Faljen Isus Čestit vam Božić i sveta Badnjica. – Uvik faljen! Čestita ti vira i duša. – Fala ti, živio! Da i dogodine u zdravlju i veselju dočekamo svetog Porođenja Isusova i svete Badnjice!
Mir Božji, mir doš`o Božić i Porođenje Isusovo! – I s tobom Bog d`o zajedno!
(Južna Dalmacija, Konavle)

Sinjsko-vrlička zagora

Vrlička narodna nošnja

Pozdrav iz
Sinja.
Un saluto da
Sign.

Namirnice životinjskog podrijetla, meso, prije se nisu mogla svakodnevno priuštiti, pa su vjerojatno zato i osnovni kulinarski specijaliteti i obredna jela Dalmatinske zagore. Uz *beskvasnu pogaču* i *kruh ispod peke* o najsvečanijim životnim prigodama i blagdanima moralo se naći *meso i vino*, a kao aperitiv *rakija*. Jednostavna kulinarska obrada - pečenjem na otvorenoj vatri ili na ognjištu ispod *zemljane posude*, kao za pečenje *pogače*, *peke*, najpoželjnije je jelo svih svečanosti bilo u gradskoj ili seoskoj sredini. *Janjetina* u proljetno-ljetnom razdoblju, *svinjetina* zimi. *Perad* im je prva zamjena, a u nekim prigodama i ravnopravna.

Pred Božić se posebno *šopala tuka* (pura) da bi se kao drugo jelo, nakon *arambašića*, *sarma* od miješanog mljevenog mesa bez riže, našla na božićnoj trpezi gradskih obitelji.

O Uskrsu pored svečanog ručaka, nakon uobičajenog posta domaćom *pastrvom* iz Cetine ili bakalarom, postojao je običaj da se s blagoslovljenom hranom ide na *marendin* (od *lat. tal.* marenda; npr. u Vrlici) - obiteljski izlet u prirodu.

Za razliku od Božića za kojeg nema kolača posebnog sastava i naziva za Uskrs se rade *svijetli kolači* s puno jaja: *sirnice* koje se najčešće nazivaju *pogačicama*; potom *garitule*, te posebna vrst biskvitne torte u koju se dodaje tek malo *suvica*, *pa(n)dišpanja*. Pa(n)dišpanja je i u najpopularnijoj dalmatinskoj kuharici (Dike Marjanović) zabilježena kao *vrlički narodni kolač*.

Raslojavanja hrane na seoska i gradska jela i slastice, pripravljani po istim ili sličnim receptima u urbanim sredina Dalmacije, u Vrlici na dan gradske zaštitnice Rožarice (Blagdan Kraljice svete krunice - Gospa Ružarica), svi jedu samo *pečenu svinjetinu* gotovo bez ikakvih priloga. To je jedini dan kada, bilo seoska, bilo gradska domaćinstva, ne pripremaju objed kod kuće nego se zgotovljeno meso prodaje i kupuje po gostionicama ili na, za tu prigodu, improviziranim *bancima* (tezga; dugački stol u trgovini ili na tržnici).

S Rožaricom vrlički kraj zapravo označava i ulazi u zimsko godišnje razdoblje jer su se dovršili ljetni, i pripremaju predradnje za zimske poslove: zgotovila ljetina, spustilo blago i pripremljene mliječne namirnice s planine, ugovorile i odredile svadbe, prodali viškovi, pa potom i kupile neophodne stvari potrebne za osnovne zimske poslove kratkotrajnog dana i duge noći zimske dokolice.

Za razliku od gradskih, složenijih, naputaka/recepta seoskom življu nekada je kupovni kruh bio ekskluzivna poslastica *turta*. Pored pečenja friškoga mesa neposredno po klanju životinja, pravi seoski zimski specijaliteti spremljeni su od konzerviranog povrća i mesa: *ukiseljenog kupusa* i, na dimu i buri, *sušenog ovčjeg, kozjeg ili svinjećeg mesa*. Posebno su cijenjeni tanko rezani naresci - *fete pečenice*, *pancete, pršuta od svinjetine*, dok se ostalo meso priprema kuhanjem. Ponajviše sa *slatkim*, friškim ili *kiselim kupusom*. Gotovo bez ikakvih priloga, začina i mirodija *kiseli kupus sa suvim mesom*, jednostavne pripreme, posebnog okusa, bila su svečana zamjena svakodnevnim *mekšim* ili *tvrđim, žitnim kašama*.

Pura, kukuruzna kaša koja se i danas pravi, ali češće kao prilog mesnim jelima, bila je glavno jelo začinjeno s *masti* ili *maslacem*. Prelivena *uskuhanim svježim mlijekom, varenikom,* ili *ukiseljenim, kiselinom,* reskog okusa pravi je specijalitet.

Sirevi koji su se radili više na planini nego u selima različitom obradom razdvajaju se u dvije vrste: *mladi,* nesoljeni dobiven iz drvenog kalupa zdilice i *soljeni sir* pohranjen i *sasušen u mišinama*. Tako pripremljen sir posebnog oblika je *gruda* (mladi sir od svježeg i prokuhanog mlijeka u koje je umiješno sirište/maja) sir pikantnog okus. Poslastice su bile na *maslu* ili *masti* pečeni *bezkvasni uštipci,* a raspucana zrna kukuruza poznatija kao *gradske kokice* u Vrlici su znane kao *bule*.

Osim za kuhanje i pečenje nad vatrom, za koje su se koristile zemljane posuda bakre (kotluše), sve ostalo posuđe za držanje i posluživanje hrane bili su drvene. Manje posude izdubene u drvu, a veće složene od dužica drva učvršćivali su metalnim obručima. U *naćvama* se mijesio i rastao kruh, a vučijom grabila, nosila i držala voda. Pilo se iz, od smreke mirisnih *bukara,* a u najboljim *hrastovim bačvama* držalo vino. U *dižvu* se muzlo mlijeko, u uskom *stapu,* posebnim štapom, *mećajom* izmetalo se mlijeko u maslac.

Poneki drveni predmeti bili su ukrašeni zarezanim ili na proboj izvedenim sitnim geometrijskim motivima. Među jednostavnim drvenim namještajem kuće, ukrašeni predmeti bili su znamenja njihove posebne funkcije ili osobe kojoj su namijenjeni. Takva je polukružna stolica na četiri noge s visokim ornamentalnim naslonom, *katrig*. Među običnim niskim *tronozima*, stočićima oko okruglog niskog stola *sinije,* ili *klupama* na kojim su sjedili drugi ukućani, bila tron autoriteta i neprikosnovenog vladara obiteljske zajednice, obično najstarijeg muškarca u kući. Slično su bile i ukrašene *prešlice* koje su osobni ženski predmeti ili *vodiri*, drveno pomagalo kosacima pri košnji. Zabilježeno je da su masivne škrinje ili kovčezi za spremanje odjeće, svečane poputbine mladenke pri odlasku s očevine, također bile izrezbarene. No, ponekad su poput prijenosnih dječjih kolijevka, *bešika*, bile ukrašene sasvim drugom tehnikom, utiskivanjem žiga užarenim željezom.

Raspoređen oko središnjeg mjesta okupljanja obitelji - *ognjišta,* u nekad i jedinoj prostoriji seoske kuće, drugi osnovni namještaj poput hambara za spremanje žita, uskih zidnih polica škancija ili kreveta, bio je sasvim jednostavan i neukrašen.

Prosperitetom svake obitelji pojedinačno, arhitektura kamenih seoskih kuća s vremenom se razvijala od potleušica često dijeljenih i odijeljenih od stoke samo pleterom do više pojedinačnih kuća na okupu. Najčešći oblik kuće bio je takav da je stoka ostala na prvoj etaži, razizemlju, a ukućani preseljeni na gornju etažu odvojenu od donje drvenim daskama poda. Do obvezne terace pred ulaznim vratima smještenim obično po središnjoj osi čeone fasade vodile su kamene stepenice.

Običaji – vjerovanja

Domaćin i domaćica su u pratnji ukućana obavezno nosili pogaču na dar - ovcama. Pogaču netko drži, a ovce odgrizuju. Kažu da je najizdržljiviji i najbolji ovan ili ovca koji najviše odgrize pogače. Ta se pogača daje ovcama na križ, tj. jednoj ispred sebe, jednoj iza i po jednoj desno i lijevo. Ovcama se daje i malo vina iz bukare, a ovci koja se planirala za klanje iduće godine, zalije se malo vina iza desnog uha. Pri tome se moli, a kada se završi molitva, svijeća su se ugasi na uho najboljega ovna.

(Nedaleko Sinja u mjestu Hrvace nalazi se etno-muzej gospodina Petra Vumana s preko 700 različitih predmeta od kojih su neki stariji od Sinjske alke. Sakupljeni etno-predmeti od drva, gline, keramike, metala, stara odjeća i obuća, odora od sukna istkana na ručnom tkalačkom stanu, od lana, konoplje, izvezena rukama marljivih tkalja i vezilje, …sve su to uporabni predmeti (kovača, stolara, kolara, obućara, bačvara, limara, krojača pa čak i zlatara i urara) koji nas vračaju u prošlost i dočaravaju život ovog podneblja.)

Poljica (tekst star više od sto godina)

Prireďivańe hrane

Pripravļańe pojedini' i u općenito svi' jizbina kaže se jednom besidon sprémati (u dońin Poļicin kažu: paríćati). Reče se stopańici, kad se zateče u ogńenici uz komin: šta dobro spremaš? jesi li spremila ručak, užinu, večeru? spremate li pir, brguļu? i.t.d. Reče se: „Kad nema – rďavo se sprema“ – Kad se kruv u načvan (kopańe) umisi i sprema da se kuva, reče se prvo: zakuvaje, posli: prikuvaje. Svako varivo nad vatron, reče se da se vari (u dońin Poļicin kažu: kuva); svako vrigańe na tavi (u dońin Poļicin kažu: pršuri) sa mašću vriga se, s brez masti prži. – Kad je kruv razmuren, raštrocan, reče se stopanici: ih kako si ga sprplala! Kad nije uzaša', 'oće reć, nabuja kvas: ih kako je sliplen – ka' ploča; ako nije pečen, reče se: nisi ga ni smurila ka' da si ga na suncu pekla. To o kruvu, a o drugon jiću kuva li se pa nije uredno, reče se: šta ti je zagorilo (udara zagorevinom), šta ti je zaplanulo (udara paļevinom; kada se puno nadimi: ala šta ti ovo udara dimon! – Kad se meso prikuva, reče se: šta si ga pripańkatila (učinija u pańkat = kašu), o zeļu: u vodu učinija. Kad je sirovo: nije ti ni vodu vidilo, nisi ga ništa nego obarija ili aburda'.

S i r o v o brez pečeńa i kuvńa jide se svako voće sa cabla, svako lutilo (lik, kapula), salata žutenica iz vrtla, koren glavatog kupusa; dińa, mlun, kukumar sa sada. Od mesa pršuti i slanina, ali za domaću spremu vari se obišno i pršut i slanina sa kupusom i zelen. Iz mora jide se školka, mušul i oštriga, niki volu sirovo a niki pogriju na uglenu.

P e č e se riba na gradelan brez išta, a su malo ula prži se također na tavi. Prži se pogača iskrižana sa jajin i maslon, šta se nosi na babine.

K r u v se kuva većin dilon u kvas, koji se ostavi od tista, da se uzluti. Od svakog brašna uzađe kruv, samo ne će od prosa i kukuruza. Kada se kruv zakuva u kvas, utrpa se i umisi u grudu, diokle uzađe ili uskvasa u naćvan, Neton je tisto uskvaslo, kruv se raskuvaje ili prikuvaje, umisi se i zaobli lipa brašenica pa se meće na lopar i nosi na komin za peći. Prijew toga komin se dobro ugrije, naloži se vatra, neka je dosta žerave. Stavi se i cripńa na komin, da se zagrije. Kad se kruv donese na loparu, uzme stopańica ožeg, razmanu vatru na stranu, žerava se razgrne, očćisti se sredina i metne brašenica, pokrije cripńon i nagrne žerave sa ožegon, kojin se zapreće. Užaju nike stopańice, prije nego pokriju cripńon, učiniti ožegon mali križ povr' brašenice, učitaju, da će vile zaigrati kolo na kominu i izist kruv, ako ne prikriži. Puno je do stopańice, zna li kruv umisit, urdit, lipo ispeć, svaka ne zna, ne iďe jon za rukon. (Deh vranica – na tebi je šenica, Kakva je stopanica – bit će gora neg sirčanica. Prikor kad se goni mlivo u mlin na paripčetu). Dok se kruv ispeče, vala ga okrenuti jedan dva puta, kada se cripna opet malo pogrije. – Načve ili kopańe ne smiju bit brez kvasa. Potla kuvańa ostružu se i očistu dobro strugačon. Svagdańi kruv ka' brašenice, bubak ili kolačić za dicu peče se obišno na kominu pod cripńon, tako i pogača, koja je od šenice, a

za veću potribu nosi se u peć. Rič je „Kvas 'rani petoga a peć desetoga“, to će reć, da kvas namnoži kruv, a iz peći korisniji, čistiji, durećiji (trajniji). U Ostrvici za čobane peče se na Mlado lito na ovi način: umisi se kruščić ne velik, badne se klučen na četiri mista, perunon se prekriži, ispeče, namaže lukon i ulen, uriže drvon noga ka' u bravčeta i sve se nabada. Taj lipčić zove se bravarica.

P e ć n i kruv zove se onaj, šta se peče u peći. Kada je velika rađa u polu, kada su veliki blagdani, pirovi ili koja gozba, da se 'oće puno kuva, anda se spravlja za peć. Evo kakao: Lipo se samliveno brašno prosije se u naćve, voda se smlači i lije bukaron, razmuti se kvas, osoli i zakuva. Vala ostavit na stranu niku miru brašna, koja poptribita za raskuvavńe, podasiple se pod tisto, da se ne prilipi. To se brašno zove povala. Je li kruv zakuvan, odma' se naloži vatra u peći, da je moguće i prije toga. Vala pustit neka se peć grije, dok se kruv uredi, da se more odma' turit unutra. Kruv se meće u peć lopaton. U peć se baca palevina, praške, cipotina, rasplanca se unutra i plamen, obliže sve strane, vatra se ralon razjaruje a grebalon izgrće, a metlicon, koja se učini od trave repinca ili ježevine, dobro pomete i očisti. Na svakon peći vala da je jedan odušak, gleda se, kako će ići kruv. Ako je od velike žestine malo pomrka', reče se, da je zaplanija; ako blidi: ostat će vlaš. Da se ne zaplane, metnu se dva tri lista kupusa na vrata od peći. U Kostańu bacu kupusova ili lozova lista po glavan od kruva, kada vidu, da će zaplanut. Kada kruv počme pucat, znaj, da je uskvasa'. Za bit sigurniji, upri u ń šakon: ako se zavraća za ńomen, gotov je. Počme se rađa s kraja naćava, 'di se skuva jedna bubla, odvali na siniju i tako redon. I za raskuvańe triba izvadit bublu skraja naćava, 'dino kuvač raskuvaje turte podasiplujuć ji' povalon. Do ńega je sinija, koja stoji po tlevu, na ńu se stavlaju buble. Ne mogu dvu ruke sve to opremit, tu dočika pomagač, pri'vaća grumene zakuvana tista, opet ji' prikuvaje, zaobli, zaokruži, pogladi i uludi, posvuda naokolo zariže oštrivon, povr ńi' učini križ, između crta od križa badne rton, da je liple. Šta se u peći ispeče, zove se 'libac ili glava kruva.

P o g a č a prava čini se od same šenice. Triba prosijati brašno na gusto sito ili još bolje na koprinu. Rastanji se na loparu za dva prsta debeline, pa kad se 'oče, da bude baš uredna i stimana (cińena), privrne se na pisani kraj lopara, pa ostane sva lio napisana, a na sridini križ. Peče se u prisan, jer bi kvasańe pokvarilo pismo, a u općenito sve tako tanke pogače i brez pisma kuvaju su u prisan. Pogača je u gornjin Poljicin (u drugin malo se čini) puno cińeno jiće, nosi se za dar, a peče se uvik na komin od cripńon. Kaže se: „Lipe ti su oči - pri pogači.”

P ŕ g a se čini od ječma. Zaplavi se, očisti od plive, poprži malo na tavi ili na cripńi, pa se samlije u žrvńu. U samliveno brašno ulije se vrile vode pa se miša kano i pura i začini maslon. Prga je najubožniji ožitak, jide se u gladnin godinan od lute nevole. Malo se čuje za ńu u sridńin i dońin Policin, 'di na gladnin godinan kuvaju i jidu smriške, srču onu čorbu od ńi'. Pripovidaju straci, da se je dubova kora i od murava kora mlila i mišala sa brašnon na nevbolnin litinana otrag tristak godina.

K a š a je malo bola od prge, jer je obišno od šenišna brašna. Siple su u vrilu vodu i brzo miša brklon (mišalkon), dok budugotova. Tada kako ko more začini ulen ili maslon. I kaša je ubožno jiće. Za opomenuti zanovetnu mlađariju reče se: „Daj mi kaše – 'rane naše“. Veli se s druge strane i to: „Prođi se čovika kašara końa slamara“.

P u r a (ili kako u primorju kažu: pulinta) obišno je od samoga kukuruzova brašna, ne miša se brklon, nego se samo u sredini probode, osoli se i drži puno na ogńu, da se dobro skuva. Skine se s ogńa, ocidi se ona čorba i mišs se dobro, niki na vatri (kažu, da je bola), a niki i brez vatre. Vadi se tada velikon kašikon u čańke (zdilice) i svak začińa, kako more; salon, maslon, a niki pustu o'ladit pa mlikon. Zimi se kuva pura po svin Policin, dobra 'rana i ugrijane osobito za dicu i staiju čelad, koji ne trgaju život velikin trudon.

(K o l a č i) Peku se turte, koje se izrežu, narozaju. Takove se turte zovu i buktenice, koje se poliju i namažu žumancem od jaja a nosu se na blagoslov u crikvu o Uskrsu. Za Božić se kuvaju tri do četiri nastojna kolača, na kojin se užiga božićna svića. Razvali se tisto priko sinije, uzduž se rukon učini brazda, a do brazde jedna pola, koja će bit s gorńe strane, ona se oštrilon, nožem ili špralkon napiše, izriska i naroza (nakiti). Smota se to u obruč, jedan kraj se razriže a drugi splosni i utakne jedan u drugi, a povr' toga u kraj, 'di se sastaju, ubode se palcen, pa ostane mala izdubica. Mise se i mali kolačići, šta se darivaju dici o Božiću.

Kuva se luk, koji se zavala udugul pa prigne ka' teliga, metne otkraj do kraja jedan tani vez, koji se na kraju ubode prston. Nasri' toga metne se još tani vez niz srid luka do na dno nega, reka' bi na oko ka' da je strila. Još veće je vesele, kad se pripravi za dicu guska. To se radi u gorńin Policin na ovi način: Uzmu se jedna oka tista, zavala se udužimice, zaoblu se kraji, 'di će biti glava, koja se načini poput luske. Ušćune se zeru prstin, ostane nos, badne se pod ńin prston ili kakvin oštrivon i načine se mala ustašca, ubode se raton od špralka i eto ti male oči. Sada se zavalaju na tanko dva komadića, splosnu se na dnu za dlaku i razrižu prstići; gorńi kraji doneu se na ramena, ubodu se i ruku se prikrižu priko prsiju, nad koje se utisnu kano želud dvi sisice. Dońi kraj ispod ruku dobro se splosni, ali ne lipo do ńi', jer vala ostaviti malo droba. Triba načinit i preglaču, razvala se na tanko ka' kartun (papir), do polovice narizuca se na male prste, svaki drugi zavrati se uzbrdo, probode se na kraju, pa ostanu kano rese. Preglača se meće na plosnati kraj dosrid droba, povr' ńe se metne pas, na krajin ga pribode i tako ostane pripeta preglača. Uzme se pouzatin češal, ispiše se, nabada i naroza, i guska je gotova.

Ulivak, drpa ili *šlukača* čini se od šenična brašna. Razmuti se u zdili s vodon, učini se ka' pusta kaša. Spravi se vatra sa vrilon cripnon ili obišno velikin sačon isto ka' i za kruv, razgrne se komin, na koji se iz zdile ulije ulivak, i zapreće ka' kruv. Pečen se ulivak vala na siniji očistiti i nabadati kašikon, pozatin metne se stučena luka iz lukotuca, ulije se ula i rastira, namaže po nemu. Iskriža se ulivak samo u gorńin Policin i to zanajviše, kada triba imati štogod smošna na brzu ruku, u priši.

Zelenik, soparnik ili *ulenak* čini se od zela (blitve), vina brašna (cvita), malo kapule i ula. To je najmilija jizbina u Policin i ne zna se, ima li 'di u kojen drugon mistu podale Polica. 'Oće se za ń tankog lipog šenišna brašna, šta se baš zove cvit. Umisi se tisto, razriže se na siniji u dva jednaka dila, pa se lazańurom (oblin drveton) razvaluje po svon siniji, tako da bude svaki kraj debeja ka' kartun. Prvi razvalani dija zamota se oko lazańura, odnese na siniju od tri noge, pa se na ńon opet lipo razastre. Drugi dija tista razvala se na drugon siniji ka' i prvi, pa se ostavi na ńon. Sada stopańica uzimle rešeto ili tas, u ńemu zele (blitva) istrebleno u redu, oprano, izrezano, osoleno i ulen začinno. Dobro se umiša, pa se razastre po donon kori, pa je posvuda pokrije, ali ne odveć debelo. Kada se je zele razastrlo, anda se obamota druga kora oko lazańura i pomalo se spušća s kraja po rastranom zelu, neka poduši i pokrije s kraja na kraj prama do ńon strani. Ako je 'di koji kraj kore prisumićen, okroji se nožen, da se more bole zavrnuti. Poton se stane redon zavrćati u 'ožeg, tako da se obe kore sašiju uokolo zajedno. Sada se metne druga sinija po zeleniku, malo se pritisne, pa se sve privrne, malo opočine na glavi i tako ostane zelenik na siniji sa zavrnutin krajen nizbrdo. Vatra plamca na kominu, stopańica maša se sinije, nosi zelenik na komin, razgrće žeravu na obe strane, pomete, a sve odvraća glavu, da jon oči ne iskapaju od vrućine, i sasinije velikon pomńon izvali zelenik. Brže bole sada česovan metlicon ili ožegon zapreće ga na sve kraje i žmiri u ń, da vidi, kakoće ići u redu. Eto mal' po malo počme se na sridi nadimati, napne se ka' mij. Stopanica čeprka po ńemu metlicon, neka se svud jednako upeče. Kroz malo vrime zelenik je gotov, omete se i opraši, pa na siniji odnese se stolu. Sada stopańici oda'nilo, vas joj trud još oprašiti ga, izniti na sto i urediti za jiće. 'Oće se najprije stući luka u lukotucu. Tučkom se dobro stuče, zgńeči i usitni, pa se kašikon vadi na uzelenik. Po stučenom luku i zeleniku ulije se dobrom ula, namaže se i natare čistin dlanon na sve kraje, a da dobro upije, nabada se rton od noža na više misti. Niki namažu izvanka siron istruganin, da bude slasniji. Vala da ule dobro oplovi, inačije bija okretna ruka, koja će ga u redu izrizati. Naoštri se dobro nož, pa se počme rizati na pašajice, a pozatin priko pašajica u kline (u šamac), tako da ostanu komadi jednaki na šetvrt udugul. Oni mańi komadi, šta ostanu pri kraju, zovu se okrajci ili uškrnci (uškrnak). Ko riže zelenik, kada ga doriže, ima pravo dignuti iz sredine najlipli komad ili kus. Ako se odma' odigne na rtu noža, 'oće reć, da je u redu izrizan. Tada mu družina za stolon govori: neka, i mirita (zaslužuje) i dobija ga je. Tako se sprema obišni zelenik za težake i domaću čelad, a za velike gozbe, kada se 'oće komu učinit počast, metne se u zelenik sa zelen suvica (suva grožđa), stuče se s lukon orija, pospe s izvanka cukron i kanelon, da ćuti malo više slasti. Uz korizmu, kada su veliki posti a opet velike rađe okolo vinograda u polu, za težaka je najkorisnije i najugodnije jiće zelenik. Bakalar i manistra brzo primrznu, ali zelenik nikad. Slatko se je za ńin napiti vina. Kako je na sve strane zatvoren i okrplen, zovu ga u nikin selin ka' za porugu okrpleni did, i ako se trevi, da se pod lazańurom prokine, učini mala plastica od tiska i okrpi, začepi se buža, da ne ulize prašina i lužina s komina. Priteče li na večer, ostavlaju se komadi za sutradan, more durati

(uzdržati se) i više dana. Ostane li domaćici tista umišena, da ne iđe po šćeti, učini mali soparnik ka' na polovicu velikoga, i to se zove *vrana noga*. Za vrijeme Poljičke republike, datira iz 13 stoljeća, soparnik je bio posno jelo za sirotinju koje se jelo za blagdane: Božić,Veliki petak, uoči Svih svetih i prilikom drugih svetkovina.

(priprema soparnika: dan prije pripreme ubere se blitva, opere, nareže na trake i ostavi preko noći da se dobro osuši. Od brašna, soli i vode izradi se klasično beskvasno tijesto i ostavi na hladno mjestu da malo odstoji. Razvalja se velikim valjkom (dužine 90 do 130cm) na okrugloj dasci – *siniji* – dva velika okrugla komada. Osušenu blitvu sada se soli i naulji maslinovim uljem. Ovako pripremljeni nadjev stavlja se na razvaljano tijesta (to je sada donji dio tijesta) i prekriva drugim okruglo razvaljanim tijestom (gornje tijesto). Rubove treba dobro zavrnuti prema gore i slijepiti s gornjim tijestom, kako bi se spriječilo da nadjev izlazi tj. iscuri. Od pripremljenog drveta jasena, hrasta i bukve ranije se pripremila vatra s obiljem žara i suproške (pepela). Soparnik se sada stavlja na dobro očišćenu (pometenu) vruću kamenu površinu i prekriva žarom i pepelom. Kad se tijesto „napuše“ digne mora se probušiti oštrim predmetom (napraviti rupica da može izlaziti vrući zrak iz unutrašnjosti soparnika. To se radi nekoliko puta tijekom pečenja. Koje traje desetak minuta. Pečeni soparnik se očisti od žara i pepela (omete) i odnosi, pomoću drvene lopate (njome se i donio na komin), u prostoriju u kojoj se i pripremio, na oblikovanje tj. rezanje na trokute ili rombove, prema predaji s koljena na koljeno, za vrijeme Poljičke republike pod opsadom Turaka djevojke su) krišom svojim najmilijim donosili nešto za jelo što su mogle sakriti rukama iza leđa, kako bi prošle pokraj turskih stražara. Romb je idealan oblik koji bi stao cijeli u dlan).

Ako soparnik pečete u pećnici, stavite ga na prethodno ugrijani lim (pleh) u pecite na 220 oC 10-tak minuta.

Soparnik je uvršten na listu nematerijalne kulturne baštine 2007. godine

Prisnac (tituš) jest pecivo, koje se učini od brašna i mlada sira. Čini se u gorńin Policin, a to u ritko, kada su koje velike gozbe. Razvala se šenišna tista u širini lopara za po prsta debline. Kraji ili okolovina uzbrdo se zapeliši zavrnuvši ga na ožeg. Sada se iskriža na tanke skrižaline lipa mlada sira, pa se š ńime posvuda naokolo na odebelo pokrije ka' da se poploča tisto. Razmuti se dobričak jaja, metne se malo masla, pa se sve to zajedno smiša i rastira kašikon do kraja. Sa velikon pomńon zapreće se pod cripńu i ispeče. Za jiće riže se na male komadiće na šamac. Prisnac se pripravla u zemanu mlada sira, nosi se na sto, da se mogu počastiti najveći prijatelji.

Ušćipke (u dońin Policin zovu pršurate ili vritule) vrigaju se na tavi, na maslu ili na ulu. Ženskadiji najdraže na maslu; zato se i piva:

Moja majko, želan divojaka!

- A ja, sinko, - s masla ušćipaka.

Mast se na tavi uzavre, neka se raskrabi. Pripravi se u zdili lipa šenišna brašna razmućena. Užaju niki uliti i rakije, neka bole uzađu, a niki bacu malo suvica od grožđa, da budu slađe. Uzmu se kašika (žlica) i po jedna se meće toga razmućena cvita (brašna) redon na tavu. Iz svake kašike ispeče se ili povriga po jedna ušćipka, koja se dva tri puta obrne po tavi, neka svi kraji oćutu, izvadi vanka, posiplu cukron i jidu. Pečene ušćipke ugodna j pslastica ženskadiji, koja nosi na babine, vesele je veliko za dicu, a lip zalogaj i za težaka, osobito u jutro s rakijon. O ušćipkan se pivalo:

Moja majko, učini mi čisto
S dvora ule, a unutri tisto.

U doñin Policin vrigaju se pršurate (ušćipke) na velike posne dane, ka' Badńa večer ili Veliki petak, i u zimi, kada nije ribe, a 'oće se luski ručak.

Lazańe se činu isto od šenišna tista. Zakuva se i razvala na siniju sa lazańuron isto ka' i za zelenik kora debela ka' kartun a u širinu po svoj siniji. Razvala se više taki' kora, kako komu triba, prostre se po sinijan, stoli i daskan, iznaša se na sunce, da se osuši. Kada se malo prošmagnu, rižu se na široke pašajice, koje se omotaju i smotane križaju se nožen u lazańe. Kada se lazańe iskrižale, razgrću se po sinijan, iznašaju u rešetin na sinice, balature, da se na suncu prošušu. Suve se unesu u kuću i uvalaju u kotlenicu, da se kuvaju. Ko 'oće malo luskije učinit lazańe, stavi dva tri jaja, razmuti i umisi u tisto, žuće su is slasnije. Kuvaju se na mrsu i brezmrs. Kad su na masti, bižu iz kašike i lizu niz grlo ka' da su žive. Zato se i reče: „Lazańe . u me plazale“.

Pura ili *pulenta* vari se od kukuruzova brašna, a u prošle zemane običavala se i od prosena. Vari se u zemlenom sudu, niki počeli i u bronzinu. Najslađa je odma' iz lopiže. Vala uzaviti vode, u koju se uspe kukuruzovo brašno, u'vati se sud i malo zacula, neka e brašno oblije, na vrvu mišajon učini se rupica, u koju se uspe so. Vari se u komadu brez da se miša, samo kadikad mišajon u sridu ńega pušća se voda, a to probode se do sride, ali ne taknuiti se u dno, jer bi zagorilo. Kad je pura gotova, zamiša se dobro mišajon ili nad vatron ili na tlevu kašikon se izvadi u zdilu. Za ńu je najlipša začina maslo, a dobra je i slanina i ule. Kažu: 'di je pura – ne će bura.

Var je lipa jizbina, koja se čini od šenice dobro očišćene, u žrvnu prikrupane. Vari se običajno, na masnoj i žestokoj juvi od suvoga mesa. Posve je sita manistra, zakusi lude, ali je kripna. Pripravla se, kada je puno čeladi za poslon i čudo kad je umorna.

Cicvara se čini od mlada sira. Iskriža se na kalotine, koje se na tavi s maslon povrigaju. Kada je to blizu gotovo, zalije se razmućenin jajin i cicvara gotova. U ritko se čini.

J e l a o d s o č i v a. Sočivo iz kupusa jest u Policin poglavita 'rana. More ga bit pomišana od šenice, kukuruza, boba velikog, crne bobice, slanog graja i

biloga lozńača, jaroga i romca. Ponajviše je od čiste šenice, koju triba dobro ispulati, a umiša se malo i crnoga graja. Oboje se siple u vodu i po vodi plovi. Šta je izgriženo i šuplikasto, popliva po vrvu, digne se i baci kokošan. Navisi se u kotlenici nad vatru i puno se vari. Kada omekša i vidi se, da je gotovo, iskrene se u zdilu, osoli se i začini ulen, promiša se kašikon pa na usta, more se jisti. Sočivo je posna 'rana, najviše ga se troši u korizmi. Za sočivo 'oće se dosta ula, a maslina ritko urodi, ule skupo, pa stopańica miri ka' zlato na kašiku: koliko će uliti, toliko, reče se, da zabonasi (zamiriše). Užaju niki u sočivo pomišati kiseli kupus na sitno isickan sa sičkon, pa se ujedno vari. U siromašno vrime vari se kadikad sočivo i od kukuruza. Niki bi zelenke u kliplu naslagali u lopižu, osolili vareć i po malo zrnkali.

Sočivica ili *šoška* sije se po najgoren kreševu, po kakvin odrtlinan i škrapan. Dobra je za varivo. Vala je prije dobro očistiti, jer je gagrice izgrizu. Kuva se obično sama, niki pomišaju iskrižni' kumpira ili kapule, a začina se jedino ulje ili bruetopn (juvon) od ribe.

Slani graj kuva se sam ili pomišan sa šenicon i iskrižanin na sitno kumpirin. Ne triba ga vele soliti. Jer po sebi slan, ali vala dobro začiniti ulen. Jer je po sebi puno ošliv ili kako drugi reku prtak, osoran, žestok.

Graj ložnak, ćićerac i romac miša se sa šenicom, iskrižanin kumpirom i vari se za sočivo.

Bob se miša sa šenicon za sočivo. Kada j mlad, kuva se istrblen s kumpirin, blitvon, manistron ili sam u mamunana na dobroj juvi od mesa.

Kupus bili ili glavati (ili kako kažu u primorju: vrzet) kuva se sam ili s kumpirin. Dobar je na mesu slanon ili govedini, a nije loš i na ulu. Vari se sa polovicon zelenog lišća, šta je oko glave, i zato se zove šaroviti kupus.

Rašćika je zeleni kupus velika lista. Vari se na mesu, obišno slanini, ili onako naprosto sa iskrižanin kumirin, pa se začini ulen. Na mrsu je dobar i zato se zove „zelene lazańe“. 'Di nije slanine i mrsa, raskrabi se sala i loja na tavi, sve dok pristane čvrka (čvaraka), i s tin se začińa. Raskrabi se na tavi slanine, a niki praseće vrańge, pa otin začińaju. Niki opet učinu povrig od ula i kapule pa meću u rašćiku, da bude slasnija.

Kupus kiseli vari se jedino s mesom. 'Oće se svakako da bude uza ń slanina, koja ga omasti, ili kako se uža reći, čini ga, da se opoti. Mušno je kiseli kupus pridobiti mašću, nije druge vala bacit klipić slanine, dobro se usica , opapri i u ń uvali. To se zove pešt od slanine. Daje veliki gušt (ukus) i ko se toga najide, morese reći, da je omastija brk. Govori se: „Kiselak – veselak“. Ako je kiseli kupus malo lut, reku mu, da je munav; ako li je slab, reče mu se: ni kiseja ni veseja. U korizmi, kada se težak slomi od krvava truda u kopačini vinograda i kada mu primrzne bakalar, kuva se težacin kiseli kupus brez mrsna, samo se malo pogrije na tavi i okrene dva tri puta na ognu.

Blitva ili *zele* kuva se na mrsnu i na posnu. Blitva se u čas svari, meso je blizu gotovo, kada se stavi blitva, osobito zele jaro, kasno od prolića. Kada je na

posnu, začini se ulen ili bruetonm od ribe, kadikad se i začvrla. Kuva se obišno s kumpirin i slanin meson.

Špinača se kuva ka' i blitva, ali ń e nije mlogo.

Važol se kuva u mamunan, digne se samo s kraja ona žica ka' dlaka ńegova. Ponajviše kuva se na posnu s kumpirin i začińa se ulen.

Kumpiri (niki izgovaraju klumpiri, a niki kumpliri) kuvaju se ili nacilo u komadu sa perušinom ili izrizani na kalotine (odriske). Kuvanis perušaju i prismakaju sa solu ili siron iz salamure. U svašta se oni meću, tribu i uz svako varivo dobro dobro pristaju (Pitali nikog primorca: Ča jiš? – Evo, mučenakov – on će. Kakvi' mučenakov? – Borme kumpiri – oni se meću na svake muke, od ni' se svašta čini). Običaju peći kumpir pod cripńon ili zaprpošiti u pepel. Kada se dobro ugriju, raskalaju se (razrižu) na po i svaka kalotina umoči u so, slađi su za jiće. Užaju se svariti, operušiti, u zdili stući i zgrušati ka' tisto, osoliti, opapriti i začvrlati. Na taki način stučeni naliju se 'dikod metenikon i služe namisto pure. Jidu se i o'lađeni, iskrižani se na kalotine poliju kvasinom (sirćeton, oston) i ulen, osolu i opapru, zeru kapulice s otin i to se zove na salatu. Kumpiri, koji se ne ubrašnave, to će reći ne drobu se, ne raspadaju, zovu se vodenaci. To je najgora 'rana, zato su pivali za porugu nikoj udadbenici:

Usta su joj obilate mire
Za vodene trošiti kumpire.

Pirinić (u dońin Policin zovu ga angriz) kuva se na mesnon juvi ili na proston vodi i začini se maslon ili polije ulen. Vari se i na mliku i s kumpirin, pomidorin, stavla se u ń selena i zeru petrusimula, kada se čini na bruet od ribe. U dońin Policin puno ga 'arči onoga šćetoga, zove se polupirinič (mezorič). Potišnije kuće jidu ga onako navarna, brez ula i začine, korisnije jisti kruva, kada mu je velika cina.

Salata i *kukumari* pročistu se, osolu, začinu ulen i kvasikon.

J e l a od m e s a. Meso more bit goveđe, kozleće, bravle, teleće, jańeće i ovnovina, Meso se od ovna zove vune, a ono od velika brava zrilo meso. Još je meso škopčevina od ili brava mlada uškoplena, pa prčevina od prča, brava neuškoplena. Meso i slanina obišno se vari. Kaže se tada meso lešo. Stavi se malo soli, opini se juva po vrvu, a kad je gotovo meo, izvadi se velikin perunon u zdilu ili tas, a na juvi se kuva manistra svake vrste: makaruni, bigule, lazańe, pirnič, rotami lazane, var, stupane. Kada je zele ili kupus namisto manistre, stavi se meso kuvat zajedno i gleda se, kako će izavrit, pa se nadolije vode, da ne dođe na malo juva. Vareno meso jide se odma' poza manistron. Iskriža se na pladań (veliki drveni pjat) na komadiće, potrusi se solu i nadije na perun; ako li je pri kosti, maši se i rukon, pa se jide močeći u so na pladńu. Kad je slanoga, maši se uvik komad slanine s meson, da ga ovlaži. U težaškin kućan uvik se primiša malo slanoga, žešća je juva osobito za kupus.

Slaba juva, kada nije u kotlenku ugazila prašća noga.
Potra prasec ugora ispod smokve kroz kupus u vinograd

Koja je najzgodnija ura za ručak, obid i večeru: *Znaš, šta ću ti reći; kad imaš šta u kući, jidi kad te vola i koliko te vola, a kad ne imaš šta, kad moreš i koliko moreš.*

Zaoblica se peče na ražńu za Božić, pirove, brgule i druge vesele gozbe. More bit od mlada jańca, ovna ili praseta. Ovan, koji se tovi za zaoblicu, zove se pićak. Zaoblica se natakne ili nadije na ražań, koji je od drveta, a običaju sada i od gozda svezavši opeke, zadije malo ružmarina u bute i prsi, neka zavońa, metne se nad žeravu i sprva se istija (polagano) vrti, neka bude slađa, pa sve to brže i to bole se vatron pricvari. Da se bole ispeče i da popuca koža, uzme se komadić slanine, zavije se u kartu, metne u šćipala, zapali se i dok se bravče na ražńu vrti, napaluje se i kapi s ton slaninon, koju se krabi. Ka' modre varnice padaju na zaoblicu i prožigaju je. 'Oš znat, je li pecivo gotovo, zadij nož u but od zaoblice i malo ga podrži, pa ga zatin izvadi i prinesi vr' od noža (rt) na obraz: ako je vruć, za sigurno je pečeno gotovo. Skini je s vatre, ali ne odma' sići. Prisloni je duščić uza zid, da se malo stine i uđe u se, pa anda skidaj s ražńa. Prisica se na po, otparaju pleća, osice glava, rasica lonza, rebra. Tad se obišno počimle zvati i pečeno meso ili pečenka.

Pečice (ili bubrezi, srce, slizena, gigerica, carevo meso) peče se na gradelan ili se natakne na mali ražnić ili se baci na uglen, maloosoli, niki poliju ulen, mekše je. Tako se peče divenica i kobasica.Peče se i pod cripnom, stavi se čista ploča od stine, na ńu pečica, pokrije cripńon, poduši žeravon i dobro se upeče. Tako se peče glavica mlada jańeta. Kada nije cripńe ni gradela, peče se osobito, kada se trevi, u polu i na golon žeravi, zapeće se u prplu, ali vala šistiti od luga i smuda ogńa. Takovo pecivo zaprećano obaviju ili obložu niku lišćen od kupusa ili kartona namočena u vodu, pa stavu na komin dobro ugrijan. Na taki način peče se obišno praseća crna gigerica.

Žguacet ili meso „na bokune“, „na kapulicu“ čini se od mlada i slabašna sileženta (ovan od godine). Meso se isiče na bokuniće i opere. U sud, 'di se ima variti, metne se masla, ili bole masti, sala, kapule iskrižane i papra, pa se drži nad vatron, da malo pročvrči i prožuti kapula, zatim stavla meso, miša se žlicon. Meće se kumpira i pomidora, da u'vati boli gušt (slast) i nadolije vode, da ne ostane na suvu i zagori. Ako se čini na prošeku ili bilu vinu, zove se na štuvadu.

Zec se spravla ma osobiti način, evo ovako: Sadre se, očisti i dobro ispere pa se ocidi. Ispeče se u cilo na ražńu, neka se onako na po ispeče, isiče se na vete (feta=komad) i stavi u teću (lopiža). U teću se stavi ula, neka se malo uzvari, a kad počme čvrčat, stavi se zec, povr' ńega soli, papra, petrusimula, luka, kvasine bile i prošeka slatkoga jedna čaša. Tako se ušuviga, ukuhava. Ne smi se kašikon mišti, nego se okrene i tresne malo tećon, da ne bi zagorija. To se kaže: zec važanan.

zec važanin *(važanan)*

Oguljenog zeca, opere se, ocijedi i ispeče do pol na ražnju. Izreže na komade (*vete*) i stavi u *važ* (zemljana posuda/s poklopcem/ ili lopiža), ulje se zavri i kad počne cvrčati stavi se na posoljenog zeca, popapri, pospe kosanim peršinom i kosanim lukom, polije bijelom kvasinom i čašom prošeka. Ne miješa se, nego se posuda protrese i popirja (*ušuviga, ukuva*).

Patka se također na osobiti način sprema. Operuša se brez vrile vode (nijedna tica ni divla lovina, šta se ubije, ne pari se vodon), očisti se, ispere i ocidi. U teću stavi se masla i patka cila u komadu, neka dobro užuti u maslu, a treba je češće privrćat. Kada dobropožuti, digne se mast iz teće, ulije se biloga dobrog vina i malo juve, neka oplovi do polovine; iskriža se na vino (fino) kapile, stavi se selena (celer) i cukra. U ton se ukuva, isiče se na komadiće i nosi se na sto sve: meso, selen i vas šug (sok). (Zečevina i patka ne dolazi pod svači zub, to je samo u bolin kućan, kada su pirovi, ili na brgulan, kada dođu iz grada gosti ili biskup u krizmu).

Kavurma ili *šišca* čini se od ovčiji' ili kozji' criva. Operu se, okuštraju na vrilon vodi, izrežu na komadiće, pa opet operu u 'ladnon vodi i meću u malo vode za vareńe. Da bude šišca u redu, vala staviti u ńu isickane slanine, malo luka, papra i soli, pa se sve to zamiša i dobro ukuva. To se zove u gornin Policin kavurma ili šišca, a u sridńin i dońin Policin tako čine tripe, tripice isto od criva. Primiša se petrusimila, pomidora, malo gigerice, a pospe istruganin siron. Ovo jiće gušno je jist, ali puno uspali čovika, pa se 'oće za nin dobra čaša vinca.

Sirce se čini od same gigerice, pluća, slizene, osrdala i mala droba. 'Oće se ula, kapule soli i papra, pa se to ukuva u teći nadolijuć juve iz kotlenke. To se u Policin jide obišno odma' iza kuvana mesa, i onaj toć (osaka) služi kao prismoka (salsa) za meso. Sirce se čini od utrobice (inćete) mladi' kozlića, od stare ne vala tvrdo je. Kada se iznese na sto, pospe se istuganin siron ka' i tripe.

Krv se zamiša sa brašnon odma', kad se cidi sa bravčeta ispod noža. Obari se i iskriža na komadiće i stavi na tavu da se vriga. Metne se masti česove ili ula, pa se obrće i miša. Uz krv vriga se i gigerica, ali se krv prvo iskuva, kako će prispit zajedno, da bude oboje gotovo.Krv zadaje nikon sirovinon, a da se odnese taj dat (neugodan voń), pomiša se kapule.

J a j a. Jaja se vrigaju na tavi na masti. Razmutu se jaja na pjatu bilance i žumance zajedno, ulije se dobro pa se izlije na tavu na mast. U malo vrimena na dobron vatri poskoči, nabuji na tavi, zeru se okrene kašikon i gotov je. Uz jaja vrigana izrize se na vete pršuta ili slanine, to se stavi prije jaja, neka se malo popvriga, pa anda jaja razliju s onim, sve se zgusne i učini ka' jedna kroštula (kora). Jaja se kuvaju ponajviše sam u tvrdo ili u meko, što se zove u sorbulu. Ko su u tvrdo, anda se operušaju, osolu i onako jidu brezišta, a niki se ulen i kvasinon. Bolesnici jidu u sorbulu, malo se pogriju, tek da se zeru zgusnu žumance u ńemu, malo probije na gorńen kraju, stavu se dva zrna soli, moči kruva

baskota (tvrdoga kolača) i jide. Jaje se muti i za panibrod (šta se čini od baškota i juve), a niki, koji piju u jutro kavu, ugrušaju samo žumance od jaja sa cukron i piju s kavon mista mlika. Puno je kripno.

R i b a. Riba se spravla na više načina. Kad se naprosto kuva, kaže se lešo ili na bijanku. Stavi se vode na tavu, dobro progogola, osoli se, skine s vatre, začini ulen i jide. Ako nije puno velika, stavi se riba cila u komadu s glavon, ako li oveća, razriže u dva komada, rep i glava. 'Oćeš li ribu malo sošniju i žešću, izreže se na komadiće, a u lopižu se stavi ula, kapulice, trave metvice, soli, kvasine, pomidora, papra, učini se povrig, neka sve to užuti, stavi se izrizana riba, sve zamiša i nadolije vodon, da ne zagori. To se zove riba na bruet, jizbina puno cińena na primorju kod ribara, mornara, a i težaka u polu. Potkriža se kolača ili biloga kruva, pa se izlije bruet, neka sse to nasupa, i u to se moči kruv. U Postrani običavaju u jematvi stavlati u bruet i masta od grožđa, - puno zasladi. Riba je pečena, koja se peče na gradelan ili uglenu, namaže ulen, osoli se i privrne dva tri puta. Na ulu se vriga riba ka' i drugo varivo. Samaštrana je riba, kada se rasplati, posoli, osuši na dimu ili na suncu, pa posli kuva u proston vodi. Za ribu 'oće se puno ula, zato se govori, kada donesu na sto suvu ribu, a da ne oplovi ule: „Zabluda je, riba 'oće da pliva. Girice, srdele peku ribari na golon vatri brez išta.

Bakalar se kuva na vodi. Dobro se natuče macolon (batić), potopi u vodi, da omekša, rasplati, izažme od vode i stvi kuvat. Vala ga promišat u bakri. Kada je gotov, prolije se ona čorba, pročistu se drače od ńegove kosti, oluči, polije ulen, osoli, dobro zamiša i jide. Niki ga dobro a ma dobro istaru, izmišaju kašikon, da sve iz ńega izlazi ka' mliko, pobili ka' snig. Najbolji je tako jist. Čini se bakalar na bruet ka' i riba, učini povrig, stavi se kumpira, kapule, pomidora, sve se zgusne i slatko se jide, ali samo uz zimu, jer bi liti na vrućini puno upalija čovika. Meće se u bakalar malo suvica od grožđa i suvi' višana.

S p u ž i. Spuži se varu u lopižu. Kada su svareni, otribu se od kućice (lupine) i očistu, umiša se lutike sa ulen i začinu. Kada se skupu na ražań, na po se upeku nad žeravon, istribu se od lupina, dobro osolu i opet peku. Niki bacaju ji' onako na uglen, neka malo počvrle, pa ji' iglon istežu iz lupine, taknu u so i jidu. Kada su na uglenu, čuju se čvrčiti, pivati, to je dici vesele.

Ovako se obično spremaju jizbine u bolin i potišnijim kućan u Policin, drugačije se ništo bole sprema jedino u popova, ušitela i veći' posidnika, trgovaca, koji 'će da živu na grasku. Spomenute jizbine svak poznaje, malo više malo mane svuda se spremaju na isti način, a svaka stopanica ili momak kojega kurata (župnika) 'oće da pridoda štagod nova. U nikin kućan nema baš nikakova reda u kuvańu, nike stopańice ne znadu ni osolit a nike opet naspu puinu šaku soli. Tada se reče: „Šta je prislano, nije ni maki drago“.

Kada se koje jelo jede. Za babine nosu se uščipke i poprženaci. U dońin Policin nosi rodbina i kuma rodile kolače, turte, bili kupovni kruv iz grada i jaja, i taj dar zovu se matula. Za post ili žežin uoči brgule: riba, zelenik, prisnac, bakalar, kupus. Na dan brgule oće se: suva i vriška mesa, manistre, a u u bolin

kućan i peciva. Na piru je najbolje: tu se 'oće svakoga mesa goveđeg, bravljeg, varena, pečena, slana, sa kiselin kupuson, svake manistre domaće i kupovne, mesa sa kunpirin, sira, pršuta, voća, kada je vrime, da ga je u polu ili se čuva u kući. Na božić svak živ se omrsi. To je čudo, kada se reče: nije se ni na dan Boga Božića omrsija. Kuva se za obid vriško i slano meso sa kiselin kupuson, a koja kuća može, peče zaoblicu. U post Božića na Badńu večer u primorju po koju mu drago cinu kupuje se riba, vrigaju pršurate i sprema se bakalar ili se angula kupi u gradu; po drugin selin dale mora najobišniji je zelenik. Mesojija jide meso, a poklade ne prašćaju slanini. I zadnji dan poklada utorak večera vala da je baš obilata, vala se najisti do grla, šta se reče „za svu korizmu“, koja nastupa. Od Božića do poklada 'arči se ponajviše slano meso, što se usoli i nađe u kući. Za litńi' svetkovina uzimlu u gorńim Policin za ručak meteniku sa purom ili kruvom udrobljenin, u drugim selin, osobito 'di su bikarije i mesa dosta na prodaju, ispeče se malo gigerice ili na ražńiću ugrizak mesa za napit se. To je ručak prije nego poše k misi. U dońin Policin malo koja kuća od sveca da ne skuva za obid slana ili vriška mesa; u gorńin selin liti za užinu budu pure i varenike; za večeru zeleni, ako je od sveca, i rižan slanine ili suvog mesa.

U svako doba od godine jide se različito, kako iznaša litina i kako se nađe u kući. Obdan se vladaju pram suncu i prama kusu (apetitu). Okolo osme do devete ure ručak (kažu se ručno doba), na podne obid, okolo četiri ure marenda, pa okolo sedme ili osme prama dobi od godine večera. Jide se obilnije, kada su težje rađe u polu. U kopačini vinograda – to je najteži težaški posa' – jide se u pet obroka na dan evo ovako: odma' u jutrop u rasvanuće,kada se upute iz kuće u pola na rađu, čašica rakije i šaka smokava (u Kostańu žmul vina, šta zovu šćicada = našćesrca =t ašte srce). To se zove napitak. Za ručak nosi stopańica punu konistru zdilica i tasa, u ńima bakalara, sočiva, kruva i podrobe (poliven podroblen kruv), vina obilato: za obid ili užinu: manistre makaruna, bakalara, ribe (u nikin selin orijova i sira): za marendu: bakalara, slani' srdela ili skoranača: za večeru: zela, kupusa, ćimula (prokulica) i zelenika. Priko cila dana uvik je ploska ili burača vina naporuči, a u večer se napiju malo oživa, nacila vina, kada iđu spavati, toliko, reka' je niki, da potiraju buve iz postele. – U drugin rađan priko godine jide sa mańe: liti na priliku, kad se krči, dosta je kruva i vina, dva luka ili kapule, štagod vruta (frutto=voće) u polu, a na večer samo skuva se štagod i to ne u svakon kući. Svak se paša svojin pason – kaže se: pomozi, Bože, kako se može; i: ko šta ima, tin i klima.

Gdje se jede. Domaća čelad jide obišno u ogńenici uz vatru na stolu ili na siniji. Liti jide se i u dvoru pod sinicon na velikon ploči od kamena. Kada je prijatel na gozbi ili puno čeladi za rađon, jide se na podu za velikin stolon. U rabotne dneve daje se težacin u jutru za napitak rakije, u rušno doba ručak, o podne obid ili užina, prid večer na jedno kople sunca marenda, a u ZdravuMariju iđe se kući na večeru, koja vala da je dobra, baš da se do grla nasiti. Domaći kućni težaci pasaju se (prolazu jićen), kako mogu, ne jidu na obroke, osobito liti, uzmu torbicu,

u non brašenicu kruva i tikvicu vina, dvi kapule ili lutike i Bog te veselija, to ti je ručak, obid i marenda.

Suzdržavanje mladenke pri jelu na piru (svadbi= potaklo nastajanje šaljive pjesmice o njezinoj proždrljivosti poslije svadbe. Evo zapisa jedne od inačica, zabilježene u Poljicima; zbog njezine opširnosti donosimo samo nekoliko prvih stihova.

Ja dovedo nevisticu pa joj dado večericu.
Prvu večer' večerala Sitnu ticu jarebicu.
Drugu večer' večerala:
Dva goluba, sitnu ticu prepelicu.
Treću večer' večerala:
Tri grlice, dva goluba, sitnu ticu prepelicu.
Četvrtu večer večerala:
Četri patke, tri grlice, dva goluba, sitnu ticu prepelicu.
Petu večer večerala:
Pet gusaka, četri patke, tri grlice, dva goluba, sitnu ticuprepelicu.
Šestu večer večerala:
Šest ovaca, pet gusaka, četri patke, tri grlice, dva goluba, sitnu ticu prepelicu. (...)

Piće

Sve na stranu, a kaplica vina na prvo misto. U Policin – osobito sridńin i dońin, 'di ga za puno više ima nego u gorńin – vino je milo piće, iza kruva poglavita pokripa. Na gozban i napojnican ne gleda se, kakovo je jiće spremija domaćin, nego kakovo je vino na stolu. Reče se: „nema ti ńega do ńega“. Pita se: „Šta ti se čini, je li kako ovo vino?“ – „Bože uvi kvako rodilo“, - odgovaras nasladon onaj, šta pije. Kad se iznese voda a ne vino, odgovori s eosorno: „Šta mi nosiš vodu, nos' mi vino; u vodi se žabe legu, a u vinu junaci rađaju“. Težacin u polu, prijatelu za stolon neka je 'rana i slabija, samo da je čaša vina dobra, ona sve napravi.

U sridńin i dońin Policin malo koja kuća da ne sadi lozu i ne pije svoga vina tamo do Uskrsa, a na lito ko more, kupuje, a ko ne, 'laša se studenom vodom. Vina se u dońin Policin debela crna ka' zečja krv, u sridńin ruso tanko – zove se opol, koji brže izmiče niz grlo. Ako je meko i tanko, zove se 'rvaščina. Takova vina nađe se i u gorńin Policin, 'di se sada mańe sadi loza nego prije, jer bolest (plamenjača; peronospora) puno umiče. U vino se ulije vode, da se razvodni, obišno po a po, niki 'oće malo vode, da in bude cilo i oživo, jer govori, da „vino cilo grije tilo“.

Po jamatvi pije se bevanda, koja se nalije vodon povr' dropina od grožđa i dva i tri puta. I ńe se puno popije, ali ne udre u glavu, nije žestoka, koliko je se popije, toliko se pušća svaki čas iz života u vodi. Kaže se o ńon: „Bevanda piša la banda“. Za na lito ostavi se u sudu dobro zatvorenu dropinu, ulije se u to vode i pije polovnik. Kada vino krene žicu na lutilo, kaže se da je išlo na maravan, kada na gorčilo, muva je, a kada se uzluti, anda je kvasina.

Prošek je slatko piće od suva odabrana grožđa, koje se zove okatac ili glavinuša. Pije se samo u bolin kućan i to na kojon gozbi, iz mali' žmulića, jer ga je malo a puno slasno i jako, zavrtilo bi mozgon.

Rakija dropula, koja se kuva od grozdova dropa, kada se oturna vino, puno se pije zimi, žestoka je, pokripi i ogrije čovika na ledu. Ženske malo užaju, više muškići. Niki meću u ńu smričaka, kore naranče, koromača, trava gorčica i likarica, pa primili niki gušt i voń osobiti. Zove se rakija travarica. Pije se, kada zaboli u stumiću.

Rožulin se pije samo u bolin kućan, i to ne u svakon. Čini se na vabrici u Splitu i u Zadru od soka višańa, koje se sada i beru u Policin. To je gosposko piće na Božić, kada se jide mandurlat, u većin kućan da se svakon čeladetu da lizne na ti veliki dan po kapac na usta.

Poljički običaj

za zdravlje stoke nije dobro pastiru dati oslikano uskrsno jaje kad ide za ovcama, jednako tako nije dobro drugome davati - sjekiru, lulu i ženu, a bogame nije dobro - ni da žensko prođe ispred volova kad se ore.

U starim zapisima o prehrani, jelima:

Ono što su proizveli to su i pojeli, dodatni izvor prihoda bila ima je prodaja viškova *biža, smokava, janjaca, kozlina* zatim prodaja *kadulje i smilja* itd ....

Pili su isključivo svoje vino i rakiju.

Prehrana sastojala se većinom od povrća i sočivica uz dodatak maslinovog ulja. Tako su se hranili valjda 350 dana u godini. Voće: grožđe, smokve, bajame i orasi. Ribu koja se jela barem 3 puta tjedno (najčešće sitna plava riba) i kruh, pogača ispod peke. Meso je na jelovniku bilo 2 puta mjesečno ovisno o sezoni a konzumirala se svinjetina, janjetina, ovčetina. U doba klanja meso se konzumiralo češće. Slatkiši su bili na jelovniku jednom tjedno (pršurate npr.) a o Božiću i Uskrsu su se pravili malo bogatije slatkarije: *fritule s grožđicama* ili *kroštata* od kozjeg sira sa smokvama. Djeca su umjesto bombona dobivala suhu smokvu u koju je utisnuta jedan bajama ili komadić pogače s bajamima umjesto kolača.

Dan je započinjao zajutarkom: *šaka suhih smokava* i *bajama* te *bićerin rakije lozovače*.

Po povratku iz polja obavezno je bila *marenda*, potom *ručak* i ponovno u polje do predvečer.

Marenda

Po povratku iz polja jelo se ovisno o godišnjem dobu.

Marenda za obične dane

Kruh koji je ostao od jučer prepekao bi se na gradelama da uhvati smećkastu boju i toćao u mješavinu vina i ulja. To se zvalo još i *supa*.
Jaja na oko frigana na svinjskoj masti, to se frigalo na *tronogama*
Krumpir se izreže na fete i isfriga na tavi - pri kraju se zalije *žbaćenim jajem* (umiješanim jajima).

Dječja marenda

Fetu kruha namazati svinjskom mašću u tankom sloju i posuti šećerom.

Uzeti šaku tijesta od kruha i oblikovati da stane u tavu (prsuru), isfrigat na svinjskoj masti i kad je gotovo posuti šećerom, jede se mlako.

U friško ovčje mlijeko stavilo bi se malo žitne kave i udrobilo kruha od jučer

Vino

Vino se proizvodilo u količinama dovoljnim za vlastitu uporabu. Većinom se proizvodilo crno vino.

Berba je bila od sredine rujna do listopada. Grožđe se mastilo *pod noge* u velikim posudama (*bigunci*) i nakon prvog vrenja (ovisno o temperaturi zraka-fermentacija) između 3-7 dana pretakalo se u drvene bačve.

Kako vino i dalje vrije bačva se ne zatvara odmah nego se otvor na vrhu prekrije krpom i tek kad prestane šuštit se stavljao čep (tapun). Što duže vino stoji pod mastom (dropom) to je crnije.

Osim bevande (pola vina, pola vode) vino se koristilo i kod prehlada, uzavrilo bi se crno vino na špaheru i toplo popilo uz eventualno dodatak šećera.

Rakija

Rakija se pekla od dropa kod lokalnog meštra koji je imao kotao za pečenje. Ukoliko se radila travarica u kotao se sa dropom stavljalo i trave: *koromač*, *trava iva*, *pelin* i drugo.

Rakija se obavezno pila ujutro a koristila se još i za masažu pri upali mišića, kao topli oblog pri ukočenom vratu ili *škini,* za obloge pri skidanju temperature, za smirivanje živaca, ….

Prošek

Izvorni naputak (recept) za pravljenje prošeka traži velike količine crnog slatkog grožđa sorte *Zlatan plavac* koje bi se dobro osušilo i zatim *istrlo* (zgnječilo), tako da bi se od velike količine grožđa dobila mala količina prošeka.

Prošek se pravi ovako: na 20 litara vinske otoke (sok od grožđa prije vrenja, čim se smasti) *stavi se 3 kg šećera, to se dobro razmuti i ostavi u otvorenoj demižani* (velika staklena posuda sa čepom na vrhu, opletena šibljem) *da vrije 40 dana i više po potrebi.*

Prošek se koristio za lijek a posebno se davao ženama nakon poroda i brži oporavak.

Kvasina

Mali dio vina namjerno se ostavljao da se uzljuti na zraku i tako se dobivao vinski ocat. Često se kvasina vodnila sa vodom i šećerom (naročito ljeti) jer ta otopina odlično gasi žeđ (stavi se kvasine malo u dno od čaše, kao sirupa za vodnjenje i žličica šećera). Kvasina se još koristila za dezinfekciju rana (i kod ljudi i kod životinja, npr. kad bi muhe izgrizle tovaru (magarcu) noge stavio bi mu se oblog od maslinova ulja i kvasine), kao oblog na otekline.

Sir

Sir se često jeo za marendu uz pršut ili slane srdele i pogaču. Nije bilo puno krava, možda tek koji vol za rad, no teren je prekršovit pa je uzgoj ovaca i koza bio najčešći. Svaka obitelj držala je barem 10-ak ovaca i po 2-3 koze. Janjci su se najčešće kotili u kasnu zimu i proljeće a njihovo meso je najbolje u svibnju. Nakon postepenog odvajanja janjaca od sisanja počinjala je mužnja, ovce se mogu musti 1-2 puta dnevno ovisno o količini mlijeka. Kvaliteta i okus mlijeka ovisi o ispaši tako da je npr. otočki sir puno cjenjeniji od ostalih sireva zbog prirodne slanosti trave (posolica nošena vjetrom) i većeg broja vrsta trave. Po mužnji mlijeko se stavljalo u posebne lonce namijenjene isključivo za sirenje te bi se u njega stavljalo sirilo i ostavljalo preko noći. Nakon toga sir je išao u *lub (*okrugli drveni kalup) koji se pritiskao odgovarajućim utegom i kamenom. Kalupljenje je trajalo par dana tijekom kojih se sir okretao na obje strane. Višak mladog sira se davao djeci. Nakon oblikovanja sir se sušio neko vrijeme na mračnom i hladnom mjestu (konoba) prekriven tankom gazom. Kada bi domaćica procijenila da je dovoljno suh stavljao se u kamene četvrtaste posude (kamenca) u maslinovo ulje. Na siru

bi se skupila plijesan koja ga je hermetički zatvarala a prije konzumacije bi se ostrugala i bacila. Sir dugo močen u ulju imao je jak i osebujan okus. Kozji sir se pripravljao na isti način kao i sir od miješanog mlijeka, no kako je koza bilo malo a kozje mlijeko se držalo da je bolje za djecu od ovčjeg, taj sir se radio puno rjeđe i sirevi su bili manji i tanji.

Kumpir na cilo

Skuha se oguljeni krumpir u dosta vode pa kad je raspadajuće kuhan malo se prognječi perunom (vilicom), posoli i začini peršinom i maslinovim uljem.

Polovice (pole)

Prerezat krumpir na pola i posolit pa istrljat jednu polovicu uz drugu. Ovo se može:

a) peći ispod peke (ulje ili mast), kasnije još polit uljem i gotovo,
b) ne soliti u početku nego poleći na toplu ploču na kominu i prekriti vrućim lugom (pepelom), kad je gotovo posoliti.

Osim ovakovog načina, krumpir se spremao na salatu, zgnječeni krumpir sa zaprženom kapulom i jako često juha od krumpira.

Mišancija (zelje)

Nabere se divljih i gorkičastih trava i zelja (žutinica, špinat, čimulice od brokula, rašćika, radič , …) pa se prokuha u slanoj vodi, zelje valja kuhati tako da ostane žilavije jer je inače bljencavo. Kad je kuhano ocijediti (ali sačuvati 2-3 žlice vode u kojoj se kuhalo, kada se ohladi po potrebi se dosoli, začini kvasinom i maslinovim uljem, dobro ga je posut češnjakom, a jede se uz ribu ili jaja.

Pašta fažol

U veliki lonac se stavi dosta sitno nasjeckane kapule, luka, peršina, smeđeg graha (suhi fažol), jedna nasjeckana mrkva, rajčica, komad suhog svinjskog mesa (prethodno prokuhanog da se odslani) sol, papar, lovorov list. Kada je grah gotov odvadi se par žlica i to se zgnječi a u lonac se ubaci 2 šake manistre. Kad je manistra kuhana vrati se onih par žlica propasiranog graha. U paštu fažol se može ubaciti i žito 20 min prije nego je gotovo. Za zgušnjavanje se može napraviti i zapržak od 1/2 žlice brašna na malo maslinova ulja.

Pašta fažol

Sastojci: 1 kg suhog mesa, kost od pršuta, 40 dag graha, češnjak, slanina, peršin, maslinovo ulje, sol, papar, tjestenina.

Od sitno kosane slanine, kosanog češnjaka i peršina pripremite – *pešt*. Suho meso je temelj svakog dobrog *pašta fažola* (tjestenine s grahom). U 3 l vode kuhajte suho meso i kost od pršuta. Kad meso omekani, dodajte grah, pešt, papar i kuhajte još dobra sat vremena. Mladi grah prije kuhanja treba samo isprati a stariji grah namočite noć prije kuhanja. Tjestenu dodajte na kraju jer je kuhana za nekoliko minuta.

Špinjača na paru

U plićoj teći zažuti se kapula pa se unutra uvali špinjača i poklopi, povremeno se izmiša/protrese, kada sok iskuha skine se s vatre i začini po volji.

Zeleni rižot

Rižu prepržit u dosta maslinova ulja a u sredinu stavit jednu kapulu presječenu na pola, onda ulit 2 puta više vode (1 šalica riže 2 -2,5 šalice vode), začinit i pustit da voda na lagano iskuha. Kad je skoro pa gotovo uvalit u dopola gotovo zelje i sve zajedno dokuhat do kraja. Pri posluživanju pospit češnjakom i gratanim sirom.

Slanutak (bili grah, čičvarda, slanutak) *na juhu*

Uzme se mali slanutak i ostavi da se namače u mlakoj vodi preko noći a ako je onaj pravi domaći može se namakati i 24 sata, dok ne naraste za duplo. Sutradan se ocijedi i stavi kuhati uz dodatak soli, sitno sjeckanog luka (kapule) i peršina, kada je skuhan 2-3 žlice se zgnječe i vrate u juhu da bude gušća te se stavi

još i krumpir sjeckan na kockice, kada prokuha skine se s vatre i nakon 10 minuta začini s malo maslinovog ulja.
Po želji se može dodati manistra (pužići).

Slanutak na mrsno

Zimi se prokuha komad suhog svinjskog mesa pa se ta voda baci, stavi se slanutak, ulije friška voda i napravi se sve isto kao za juhu.

Slanutak s kupusom

Slanutak se namoči i stavi prokuhati sa soli i mrkvom. Kada se skuha stave se listovi kelja ili kupusa i pusti se kuhati dok kupus ne postane mekan po volji, odlije se eventualni višak vode i kada se malo prohladi zalije se maslinovim uljem.

Slanutak na salatu

Slanutak se skuha u vodi s dodatkom malo ulja, kada se ohladi začini se kapulom sječenom na tanke fetice, soli, paprom i maslinovim uljem.

Slanutak sa žitom

Zaprži se malo sitno sjeckane pancete pa se u lonac stavi panceta, slanutak (namočen), mrkva, kapula i luk. To se kuha istiha (na laganoj vatri) a pri kraju se doda krumpir na kockice i žito (domaće oko sat vremena). Treba paziti da žito ne potone na dno lonca jer brzo zagori. Začini se maslinovim uljem i pospe peršinom.

Jednako se može napraviti i sa lećom.

Za zgusnut juhe od slanutka može se zgnječiti nekoliko žlica slanutka ili na malo ulja zažutiti pola žlice brašna (zaprška) pa to dodati u kuhanje.

Riblja juha

Riblja juha se najčešće kuha od mola.
U vodu se stavi riba, 2 krumpira, peršin, 2-3 zrna češnjaka, mrkva, pomidora, ulije se maslinovo ulje i 1 žlica kvasine (kvasina služi da se riba ne raspadne u kuhanju). Riba se izvadi kad je gotova na tanjur i pospe češnjakom i peršinom te polije maslinovim uljem, a povrće se pusti da kuha još oko 1/2 sata (na ovaj način se ubije miris *morine*, poseban miris friške ribe koji mora iskuhat), zatim se juha procijedi, povrće se ispasira i unutra se ukuha riža.

Bučine na pome

Treba odstraniti glavu (u istom potezu se izvuku i crijeva) i dobro ih se opere. Najukusnije su ako se kuhaju na pravoj vatri na kominu u crnoj teći (predviđena baš za kuhanje na kominu, vanjski dio se ne pere). Iskriža (izreže) se kapula (crveni luk) na listiće, petrusimul (peršin) na sitno, luk češnjak na kockice i pome (rajčice) po želji i bučine, začini se solju i ulije se maslinovo ulje i malo vode da može prokuhat. To se kuha oko 15 -20 minuta i onda se ulije malo vinske kvasine i još tren prokuha (baci 2-3 kuželja).

Ručak gotov u pola sata.

Bučine (čita se *bućiiine*), su male, male ribice koje su u ostatku dalmacije zovu papaline. Dobre su frigane, samo ih se dobro opere, nabrašni i isprži u ulju, uz bilo kakav prilog.

Bakalar

(obavezno se sprema za nemrse - veliki petak, užežin zapovidnih blagdana i na istu sridu)

Bakalar dobro natuć (najbolje palicom za pranje robe) zatim prelijte vodom i neka pliva neko vrime u vodi. Operite ga, očistite i nasijecite na komade i kuhajte u vodi, kojoj ste dodali bijelog vina, dok omekša. Zatim začiniti češnjakom, sitno sjeckanom kapulom, peršinom i pustiti da još iskuha. Pri kraju dodati kumpire (na kocke - od prosječnog kumpira napravit 4-6 kocaka ili na ploške) i dokuhat do kraja.

Ako se kuha na kominu, triba dobro naložit vatru da se ne treba dodavat drva jer to stvara razlike u temperaturi za koje ribari smatraju da nisu dobre pri pripremi ribe (ovo vridi za sve vrste ribe).

Brujet (brudet, brodet) *ala peškadoro*

Brudet je najbolji ako se radi od više vrsta ribe (komarča, …… ugor obavezno ga stavite u toć, ne morate cijelog, dovoljno je staviti samo glavu jer ona zgusne i začini brujet).

Sve zajedno se stavi riba, obilato ulja, kapule, češnjaka, soli, papra i 2 lista lovora 1 nasjeckani pomidor, zalije se vodom i bijelim vinom. Kuha se najprije na jakoj vatri pa se nakon što prokuha postepeno smanjuje dok se riba nije gotova. Ako se kuha na otvorenoj vatri je dobro naložiti pa da se vatra sama smanjuje.

Glavonožac s bobom

Muzgavci, hobotnica, lignje, šta god vam drago. Prvo je potrebno prokuhavat i narezat na komadiće (ono da imaš zalogaj). Na maslinovom ulju zažutit jednu veću kapulu, pa u to ubacit komade glavonošca po izboru i šufigavat neko vrime, a pri kraju šufigavanja ubacit i sjeckani češnjak, zatim se ulije malo vode ili riblje juhe i začine (sol, papar). Kad prokuha unutra ubacit bob i kuhat još 20-ak minuta. Ukoliko želite uz bob možete ubacit i krumpir.

Hobotnica na salatu

Hobotnica se dobro natuče drvenim batom da omekša, zatim se stavi u posoljenu vodu i skuha (vrijeme kuhanja je ovisno o veličini hobotnice, dok skroz omekša). U drugoj zdjeli se stavi kuhati krumpir. Kada je gotovo isjecka se na male kockice (i hobotnica i krumpir), zatim se to izmiša u zdjeli, doda se sitno isjeckana kapula, par zrna češnjaka, pomidora (ali samo mesnati dio, košpice i sok ne), peršin, sol, papar, malo octa (kvasina - vinska) i maslinovo ulje.

Može se jesti i kao glavno jelo.

Rižot od škampi

Najprije se očiste škampi, repovi se onda prepolove (ovisno o veličini škampa) a glave se skuhaju u vodi. Voda se spremi za dolijevanje a glave se mogu baciti.

Ugrije se maslinovo ulje i na tome lagano zaprži malo češnjaka i peršina pa se dodaju očišćeni repovi od škampi i pomidora sitno sjeckanih. Uspe se riža, malo se proprži sa ostalim sastojcima pa se nadolije voda u kojoj su se kuhale glave škampi. Začini se po volji (sol, papar i malo octa) i kuha do željene gustoće. Kad je gotovo izriba se ovčjeg sira i posluži.

Jota (kiseli kupus sa fažolom)

Uzme se sitno sjeckane slanine i malo proprži na maslinovom ulju zajedno sa kapulom pa kad zastakli doda se kiseli kupus i po želji luk češnjak, sitno rezana mrkva i žlica konzerve. Kad se dobro išufiga ulije se vode, napose se skuha grah (suhi fažol) a u drugoj zdjeli napose se prokuha komad suhog svinjskog mesa. Kada ulijemo vodu u kiseli kupus stavimo i fažol i suho meso i pustimo da se dugo istiha kuha.

Gotovo je kada voda dijelom iskuha jer se jede onako ni u suho ni jušno - nešto između.

Uz ovo dobro ide gnječen krumpir i suho meso koje izvadimo i narežemo na prikladne komade.

Žitna juha

Žito je treba natopit u vodi prije kuhanja i stavi se u vrelu vodu, ako se to ne napravi žito padne na dno lonca i zagori. Uskuha se voda pa se unutra stavi zapržena kapula (luk) i slanina, namočeno žito, sitno isjeckan češnjak, peršin te malo konšerve, po želji unutra ide i par kumpira (sitno sjeckano ili zgnječeno 1-2 kom). Ovo se kuha oko 1,5 -2 sata a pri kraju se unutra stavi i par kobasica ili kuhanog suhog mesa.

Mineštrun I

U zdjelu se stavi par mrkvi na kockice, šaka biži, male kockice krumpira, na 1-2 cm izrezani fažoleti (mahune), dvi pomidore na kockice i ulije se unutra jedan vrč vode (1,5 lit) pa kad uzavre posoli se. Napravi se zapržak od malo ulja i brašna pa se zalije vodom i onda doda u juhu zajedno sa tjesteninom. Važno je ne staviti puno vode (ovo se kuha u manjoj teći) jer inače ostane prerijetko. U zimsko doba u mineštrun se stavlja i sitno sjeckana slanina.

Mineštrun II

Zimska inačica mineštruna.

Nareže se na komadiće brokula, kaul (cvjetača), čimulice (zeleni vršci zelja), mrkva, krumpir i sitno slanina (slaninu je dobro prepržiti pa onda uvaliti u kuhanje), nadolije se voda, posoli se, stavi malo maslinova ulja i pusti kuhati dok ne zgusne. U ovu svrhu se može i propasirati malo povrća ali propasirano povrće se vraća u zdjelu tek nakon što se na kraju kuhanja stavi i sasvim skuha manistra (tjestenina; u gustoj juhi manistri treba puno više vremena da se skuha). Ako se u istom loncu skuha neki komad suhog svinjskog mesa nije potrebno nadolijevati ulje.

Janjetina

Janjeće meso najbolje je negdi u svibnju i nema do otočke (bodulske) janjetine.

Janjetina se može opće poznato spremati na ražnju, dobro se nasoli, stavi na ražanj, strpljivo okreće i obavezno s vremena na vrijeme premaže vodom (na dugi štap zamotati krpu i ružmarin pa time mazati) i neka 3 sata kasnije spremno je za poslužit uz mladu kapulicu. Zadnje butine treba pred kraj nožem ubosti do kosti i ako nema krvi gotovo je.

Janjetina s bižima

Zažuti se kapula i na njoj se dobro išufiga janjetina pa se posoli. Negdi na pola kuhanja stavi se kaša od pomidora i biži pa se ulije vode i pusti da prokuha. Pred kraj dodati češnjak i peršin te ostale začine po volji (kadulju, ružmarin i bosiljak). Po želji uz biži se može dodati i par krumpira na kockice.

Sastojci: 1 janjeći but od 1 kg, 3 glavice crvene kapule (luka), 4 zrela pomidora (rajčice), 1 paprika, 1 mrkva, 20 dag biža (graška), 2 lista lovora, 1 žlica koncentrata pomidora (pirea od rajčice), sol, papar.

Meso odvojite od kostiju i izrežite na kockice, povrće očistite, rajčice, mrkvu i papriku narežite na srednje velike komade, luk izrežite na polumjesece.
Na maslinovu ulju dobro zapecite meso sa svih strana i izvadite. Na istom ulju popirjajte luk, dodajte meso i ostale sastojke, podlijte toplom vodom. Posolite i popaprite. Lagano kuhajte dok meso ne omekša. Tijekom kuhanja možete dodati 1,5 dk suhog bijelog vina.

Janjetina ispod peke

Peku na kominu treba znat naložit jer inače možete imati sirovo.

Meso se posoli i stavi u nauljenu posudu (okrugla tepsija koja služi baš za ispod peke) te mu se doda par kapula (na pola). To se peče oko sat vremena pa se otklopi, meso se preokrene, doda se još povrća po želji (krompir i karota (mrkva), te se stavi par zrna češnjaka (u komadu) kadulja, ružmarin i lovor. Zatvori se i ispeče do kraja.

Janjetina sa bobom i blitvom

Išufiga se kapula na maslinovom ulju pa na njoj meso. Kad je dobro išufigano doda se luka i petrusimula, kaša od pomidora, začini (lovor, kadulja, ...) i bob. Podlije se vodom i pusti da kuha. Kad je bob skoro gotov, stavi se blitva.

Janjeća jetrica (*dolce garbo* /slatko kiselo/slatka prijatnost).

Sastojci: 80 dag janjećih jetrica, 40 dag luka, 0,5 dl octa, 0,5 dl prošeka, 1 žličica brašna, 1 žlica koncentrata rajčice, 1 žličica mljevene crvene paprike, sitno kosani češnjak i peršin.ulje, sol i papar.

U tavi, na ulju, popirjajte luk dok ne opusti. Dodajte oprana i na rezance (*fete*) narezana jetrica, pirjajajte, začinite solju i paprom, dodajte koncentrat rajčice, mljevenu crvenu papriku, podlijte vinskim octom i prošekom. Sve zajedno miješajući zgusnite s malo brašna razmućenog u malo hladne vode. Začinite octom, češnjakom i peršinom. Poslužite uz lešo krumpir ili palentu.

Jelo Dalmatinske zagore.

Janjeći mozak s jajima

Mozak popari tevrućom vodom, operite, očistite (od krvi, ako ima komadića kosti itd). Na masti ili ulju ispržite kapulu (luk), dodajte mozak (isjeckan na komadiće), dodajte začine (sol, papar, peršin itd). Kad je mozak gotov prelijte žbaćenim jajima (razmućenim jajima), još 2 minute prženja i gotovo. Odmah poslužite

Janjetina sa špinatom (spinjača)

Na vrućoj masti zažuti se janjetina rezana na kockice. kad je dobro popržena doda se mladih kapulica (na kolutiće) i još se malo dinsta. Sa strane se kroz vruću vodu provuče špinat pa kad kapulica požuti ubaci se špinat i pusti se da lagano pirja dodavajući vodu. Kad je meso skroz mekano posoli se, popapri: Toć mora biti gust.

Tripice

1 kg goveđih, telećih ili janjećih tripica, malo dimljene slanine, 2 kapule, 2 češnja luka, selen, petrusimul, konšerva, lovor, vino, 2 klinčića, krompir, gratan (riban) sir.
Kupiti na pouzdanom mjestu već očišćene tripice i narezati ih na komade veličine prsta. Šufigati kapulu, pred kraj dodati luk, petrusimul, klinčić, dimljenu slaninu, lovor, tripice i konšervu. Promiješati sve zajedno, zaliti s malo vina, pustiti da ispari pa dodati vode. Dodati začine (sol, papar, crvena paprika). Neka se lagano krčka pa pred kraj dodati krompir narezan na fete. Pustiti da jelo malo počine pa posuti sir.

Kaštradina

Bravetina se dosta često spremala na raznorazne načine, možda je najpoznatija baš kaštradina.

Kaštradina je slano i na dimu osušeno meso ovna (ovan ili brav pa se friško meso zove bravetina), soli se jednako kao i prasetina (razreže se na komade, dobro posoli krupnom soli, zapapri, u novije vrijeme se stavlja i mljevena paprika, pa se ostavi u velikoj posudi par dana pod pizom (uteg, teški predmet) da se izravna i istisne tekućina, a zatim se suši 2- 3 tjedna na dimu (za kominom se lagano nalože veći komadi drva (maslina, bajama, česmina) i pusti ih se da samo tinjaju i prave dim bez vatre. Komin se zatvori i tako se dimi meso).

Kaštradina se sprema sa raštikom, kupusom, kiselim kupusom i krumpirima). Uzme se komad kaštradine, dobro se opere i stavi kuhati u vruću vodu u bronzin na komin (bronzin drže komoštra, lanac od velikih karika koje se okače za držač ili gredu, a na dno im se zakači bronzin), kuha se u samoj vodi otprilike 2 sata a zatim se doda kupus, kelj, verzot, ili drugo zelenje i pusti se kuhati par minuta. Zatim se unutra ubaci dosta pešta od slanine, peršina i češnjaka, malo konšerve i 2-3 krumpira izrezanog na kockice. Vatra se nakon ovoga više ne loži nego se pusti da se kuha na lagano dok kumpir nije gotov.
Jednako se sprema i sa kiselim kupusom.

Pašticada s njokima

Za pravu pašticadu trebate odvojiti dovoljno vremena,. često su potrebni sati da sve dođe u optimalnu mjeru.
Počinje se spremati navečer.

Uzme se komad goveđeg mesa (od buta), opere se, posuši pa se nabocka sa začinima: par fetica češnjaka, nekoliko klinčića i komadićima suhe slanine. Tako pripremljeno meso potopi se u mješavinu domaćeg vinskog octa (kvasina) i crnog vina, uz to se stavi nekoliko mrkvi, jedna kapula, par zrna češnjaka, selen, peršin. Pokrije i ostaviti do sljedećeg dana.
Meso se sutradan izvadi iz paca te isprži dobro sa svih strana na masti (meso obavezno prvo dinstaš nasuho, pa kad ispari tekućina koju pusti meso malo po malo dolijevaš vodu), zatim se u zdjelu stavi meso, 2 kapule, nekoliko mrkvi, par zrna češnjaka, komad selenovog korijena, par listova peršina i selena, malo suhog voća (smokve, šljive), muškatni oraščić, sol to se zalije sa 2-3 dcl crnog vina u kojem se razmutila žlica konzerve i 2 žličice šećera. Kada ovo uzavre podlije se sa još vina mišanog s vodom dovoljno da prekrije meso. Kada uzavre kuha se dalje na laganoj vatri najmanje 3-4 sata. Kada je sve kuhano meso se izreže na kriške (fete) a povrće se dobro istisne da napravi gusti toć. Toć mora biti tamnosmeđe boje pa ako nije može se potamniti sa zaprškom od krušnih mrvica sa malo pomidora. Zatim se sve toć i meso zajedno vrate u zdjelu gdje se kuhaju još pola sata. Na kraju ubaciti šaku sitno rezanog peršina.
Njoke umijesiti od krumpira, brašna, jaja, soli i masti (maslac, ulje). Rezati na male komade veličine pola palca te kuhati u slanoj vodi. Kada isplivaju na površinu, gotovi su.
Ovo je najčešće blagdansko jelo a svaka obitelj ima svoj tajni sastojak i poseban način za spremanje.
Pri jelu se ne dira žlicom nego se jede tako da uz njega pojedeš pola kila kruha umakanjem.

Od viška tijesta koje napravite za njoke napravite knedle sa marmeladom, koje uvaljate u toplo ulje pomiješano s krušnim mrvicama i cimetom.
Toć, šug; gusta tekućina koja se sastoji od vode, tekućine koju pusti meso i sitno sjeckanog povrća (kapula, mrkva, češnjak, peršin).

Domaća manistra (tjestenina)

U 1/2 kg prosijanog brašna stave se 2 -3 (ovisno o veličini) jaja i žlica vode. To se pažljivo umijesi da bude sasvim glatko, zatim se razvalja na tanko i ostavi otprilike 15 minuti da se malo posuši (ali ne sasvim osuši jer je onda nemoguće izrezati). Kada se prosušilo izreže se po želji. Ne smi se stavljat jedno na drugo jer se inače zalipi. Za juhu se valja na tanje (skroz prozirne) listove a za manistru usuvo se razvalja malo deblje da bolje popije toć.
Kuhat kao njoke, stavi se u zauljenu i slanu kipuću vodu i kuha se dok ne ispliva na površinu. Ako se stavlja u juhu 10-ak minuta je dosta.

Mrvice (za u juhu)

Tvrdo se umijesi tijesto (otprilike 1 jaje na 3 pune žlice brašna) i onda se to ostruže na gratakažu (ribež) na onu srednju veličinu rupica i pusti se na krpi da se malo posuši. Kuha se 10-ak minuta.
Inače se isto tako može umijesiti tijesto po prvom receptu i onda se naprave tanki, tanki valjci pa na iglu od pletenja namata u spirale (ovo rade boduli).

Cancarele (umućena jaja i brašno skuhano u juhi)

U tanjuru razbijem 2 jaja (u cilo), dodam malo soli i mlake vode i sve skupa smućkam. Tome dodajem brašna dok ne dobijem smjesu koja lagano klizi sa žlice (znači ne rijetku). Smjestu triba izmišat da bude skroz glatka (bez grudica od brašna). Uzet malu kavenu žličicu i ubacivat malo po malo te smjese u juhu koja vrije. Kad cancarele isplivaju na površinu pustit ih još 2-3 minute da kuvaju.

Kroštata

Kroštata se može praviti u slatkoj ili slanoj verziji.
Dovoljno je napraviti tijesto za kruh (brašno, kvas, sol i malo tople vode i mijesit). U slatkoj verziji može se dodati šećera i u tijesto ali to nije potrebno. Tijesto se razvalja u krug i stavi u okruglu tepsiju tako da pokrije dno i rub.

Slatka verzija

Stavi se na prvi dio tijesto (svježeg sira (količina koliko treba; kozji ili kravlji, izvorno je kozji) koji se izmiša sa oguljenim smokvama narezanim na 1/4, šećera po guštu, naribane korice i soka od jednog limuna. Prekrije drugim dijelom tijesta i obavezno se tijesto izbuši perunom (viljuškom) na nekoliko mjesta.

Slana verzija
U punjenje se stavi: sir, rajčica, panceta, jaje i začini.

Paradižot

U zdjeli uskuhajte (uzavrite) pola litre mlijeka. Odvojite žumanjke od bjelanjaka (2-3 jaja ovisno o veličini). umutite čvrsti snijeg sa malo soli. U drugu zdjelu umutite žumanjke sa 3 žlice šećera kap hladnog mlijeka (da bude tečnije), vanilijin šećerom, rumom i malo soka od limuna. U zdjelu u kojoj mislite napravit paradižot grubo izmrvite kekse. U uzavrelo mlijeko stavljajte snijeg od bjelanjaka žlicom, ta kuglica će se okrenuti u mlijeku i kada to napravi izvadite žlicom vani i slažite u krug po keksima tako da na sredini ostane rupa kroz koju ćete ulit kremu. Kada ste skuhali cijeli bjelanjak u to isto vrelo mlijeko umišajte smjesu od žumanjaka i kuhajte da se malo zgusne neprestano miješajući. Kada je kuhano (par minuta) vrelu kremu ulijte kroz rupu u bjelanjcima i ona će se razliti ispod bjelanjaka po keksima. Zatim po vrhu naribajte koricu limuna i čokoladu.

Mantala

Mantala se pravi od varenika. Varenik je vrlo slatka tekućina koja se dobiva tako da svježe iscjeđeni sok, od što je moguće slađeg grožđa, stavi na laganu vatru i pusti iskuhavati na trećinu (znači od 9 deci soka treba ostat 3 deci varenika).

Na 7 litara varenika doda se kilo i kvarat griza pa se to kuha na laganoj vatri da ne zagori. Kada se smjesa ujednači unutra se doda pola kile poprženih i oguljenih bajama koje se samo lupnu batićem (da nisu sasvim mljevene nego onako u komadiće). Pri kraju kuhanja doda se nastrugana korica naranče, limuna, malo cimeta i mljevenog klinčića. Vruća smjesa se izlije u neku posudu četvrtastog oblika (na Pelješcu imaju drvene kalupe za ovo) i pusti da se stvrdne (2-3 dana) a zatim se ostavlja izrezano na komade na lovorovom lišću 2-3 tjedna da se prosuši na zraku.

U Vrgorcu, Imotskom i Makarskom primorju kažu *ćupter*, na Pelješcu, Korčuli, Lastovu i Konavlima – *mantala*).

Pogača

Uzme se brašno (1,5-2 kg) i uspe u prikladnu posudu (drvena, duga posuda slična dječjoj kadici za kupanje samo obla), posoli se u sredini napravi rupa. Sa strane se u mlakoj vodi razmuti kvasac pa se to ulije u sredinu brašna zajedno sa malo ulja ili masti. Dugo se mijesi dok se ne dobije kompaktna smjesa, glatka i ne pretvrda. Ovo se pokrije krpom ostavi na toplom (u krevet ispod svih prekrivača) pa kad uskisne se premijesi i ponovno ostavi da kisa. U međuvremenu se ugrije ploča komina, kada je topla odmakne se žerava, stavi se tijesto poklopi pekom te se dobro naloži (1,15-1,5 sat). Vatre treba biti dovoljno kao da se peče kruh odjednom, a opet ne premalo da tijesto ne ostane sirovo.
Ako pečete pogaču obavezno napravite i bubicu (za marendu!), šaku tijesta ispecite na malo ulja i pošećerite.
Kruh je najljepši topal, sa pršutom/sirom ili samo ulit maslinovog ulja i ljutike ili mlade kapulice.
Ovako pečen kruh svjež je 2 dana, kasnije se počinje mrvit...

Soparnik
babe iz Poljica; blitva se opere i dobro posuši, izreže na trakice, stavi se isjeckana mlada kapula i peršin, zaulji maslinovim uljem i promiša. Tijesto: glatko brašno, sol, mlaka voda i malo običnog ulja. Dobro se umijesi, podili na 2 dila, malo odstoji, 20-tak minuta, razvalja, opet malo odstoji. Stavi se u nauljenu okruglu tepsiju jedan dio tijesta, blitva, drugi dio. Kad je gotovo namaže se maslinovim uljem i pospe sitno sjeckanim češnjakom.

Poljička torta –
(tortu osmislila Betinna; vidi: Coolinarika.com)

Kada vidite ovu tortu vjerovatno ćete pomisliti evo još jedne tradicionalne Dalmatinske,ali ne tortu sam ja osmislila. Mještani stare" Poljičke republike" posjeduju svoj jelovnik od kojih je možda najpoznatije jelo soparnik,ali nikada nisu imali svoju tortu. U torti su sastojci isključivo od namirnica koje su se nekada proizvodile ili se i danas proizvode na području Poljica, dakle prvo i osnovno badem kojeg ćemo naći u svim našim Dalmatinskim tortama (Imotskoj, Makarskoj, Bračkoj, Dubrovačkoj, Kaštelanskoj). Po sastojcima u našim tradicionalnim tortama ćete odmah vidjeti gdje se koja namirnica uzgajala, dali su to primorske torte pa ćete u njima naći i čokolade, cimeta (Kaštelanska), jer je muška čeljad navigavala pa su znali te začine donositi iz prekomorskih zemalja, ili su to torte Dalmatinske zagore (Imotska) pa se u njima nalaze samo namirnice proizvedene u tom kraju. U Dubrovačkoj torti će se naći i vrhnja jer su Dubrovčani bili poznati trgovci pa su im i u ono vrijeme mnogi začini bili dostupni. U Makarskoj torti će se naći dosta agruma kojim obiluje to područje.Pošto se Poljica sastoje od primorskih mjesta, i mjesta Dalamtinske zagore, posjedovale su sve ove namirnice koje posjeduju ostale Dalmatinske torte. Tako će se u mojoj Poljičkoj torti uz bademe naći arancini, cendrini, suvice i obavezno smokve, prošek, rakija. Ova ćipkica na vrhu torte simboliziraju mala polja omeđena kamenom u kojima su Poljičani uzgajali sve ove namirnice koje se nalaze u torti,a po tim poljima su i dali ime svojoj republici. E pa dragi Poljičani poštovani (kako se u našoj pjesmi kaže) evo vam jedne poštene Poljičke torte.

Poljička torta

Sastojci za tijesto: 60 dag brašna, 6 dag maslaca, 5 dag masti, 4 žumanaca, 12 dag šećera (nekad se koristio med), 1,7 dl mlijeka; nadjev: 10 bjelanaca, 6 žumanaca, 60 dag mljevenih badema, 50 dag mljevenog šećera, 10 dag suhih smokava, 5 dag grožđica, 3 dag arancina (ili ribana korica 2 naranče), 3 dag cendrina (ili ribana korica 2 limuna), 0,5 dl prošeka, 2 žlice rakije.

Od ovih namirnica umijesite prhko tijesto i stavite u hladnjak da odleži pola sata. Polovicom tijesta obložite dno i stranice okruglog kalupa i stavite ga u hladnjak dok pripremate nadjev. Nadjev: 4 smokve i suvice (grožđice) stavite u manju posudu i prelijete prošekom ili vodom. Ostavite tako pola sata. Isjeckajte zajedno arancine i cendrine (ako nemate onda nastružite koru od limuna i naranče). Posebno istucite žumanjke umiješane sa pola količine šećera bademima i sitno sjeckanim suhim o voćem ,rakijom i prošekom. Bjelance posebno istucite s drugom polovicom količine šećera i povežite obadvije smijese. Nadjev izlijte u kalup promjera 28 cm. Od ostatka tijesta izradite čipkaste motive tako da ih najprije tanko razvaljate, izrežete uske trakice 1,5-2 cm i prstima stisnete (slijepite). Slažite ih ukrug preko nadjeva i međusobno povežite pritiskom prsta. U svaku udubinu stavite po jedan oguljeni badem. Tortu pecite u prethodno ugrijanoj pećnici na 200 stupnjeva prvih 15 min, a zatim na 180 stupnjeva još 60 minuta. Kada počne rumeniti prekrijte gornju površinu alu folijom. Torta je najbolja kada odstoji dva dana na sobnoj temperaturi. Tortu pospite šećerom u prahu i ukrasite arancinima.

Zadar (Božićni običaji)

Zadar i okolica slavio je Krista kad su ga pogani razapinjali te ga štuju već 2000 godina, a jaslice u zadarsko, ravnokotarskom i bukovačkom kraju stoljećima su navlas iste onima koje je prve napravio sv. Franjo u Božjoj noći 1223. god.

Predbožićna priprema kuće započinjala je na blagdan Gospe od Zdravlja ili Gospe od Fritula (21. studenog) ili svete Kate (24. studenog). Na Gospu od Zdravlja pravile su se prve fritule u Zadru.

Na blagdan Svete Lucije 13. prosinca započinje božićno doba kad do Božića preostaje još dvanaest dana, koliko je i mjeseca u godini – dvanaesto braće, sinova Vidovih a Sunaca mjesečnih, koji grade godinu na svijetu Božjem. Od tada do Badnjaka pomno se pratio svaki slijedeći dan, jer se vjeruje da će vrijeme sljedeće godine po mjesecima biti onakvo kakvo je bilo za tih dvanaest dana.

13. prosinca slavila se sveta Lucija, nositeljici svjetla i darivateljici djece. Za sv. Nikolu nije se znalo. Djeca su tog dana običavala ostavljati čarape na određenim mjestima jer su vjerovala kako će ih sv. Lucija darivati. Darovi su bili jako skromni, slično kao i uoči Božića. Dobivalo bi se bajame, suhe smokve ili neko voće, jabuka ili naranča (naranča je bila rijetkost, to je već bio luksu). Kako je bilo više siromašnije populacije negoli one bogatije, znalo se dogoditi da neka djeca ne dobiju ništa.

Na svetu Luciju bio običaj da se spravi poseban kolač zvan *fermentunica*.

Fermentunica je uz *fritule* bio jedini kolač koji se spremao za posebne dane tijekom godine, kao što je sveta Lucija, ali i na Badnjak, odnosno uoči Božića. Za razliku od *fritula*, ovaj kolač nije ostao u tradiciji pripremanja slastica uoči božićnih blagdana.

Fermentunica se priprema od kukuruznog brašna, obavezno se stavljaju suhe smokve, grožđice, ide i malo cukra.

U nekim je kućanstvima bio običaj raditi marmeladu od suhih smokava, kako bi djeca u božićno jutro imala što jesti za doručak.

U svečanom pospremanju kuće i pripremanju božićne hrane uglavnom su sudjelovale žene, ali i djeca. Po načelima patrijarhalnog odgoja točno se znalo koje poslove trebaju obavljati žene, a koje muškarci. Muškarac je uglavnom bio hranitelj i glava obitelji, on je bio jedini koji je radom u polju ili radom za plaću prehranjivao obitelj. Važan muški posao bio je i doprema drva za narednih nekoliko dana ili odlazak u nabavu. Majke su obavljale raznorazne kućanske poslove pa tako i velik dio priprema za Božić. Obitelji su najčešće bile mnogobrojniji, tako da su djeca uvelike olakšavala majkama u pospremanju kuće i kuhanju.

Priprema oko Božića uključuje obavljanje raznovrsnih kućanskih poslova, počevši od čišćenja, pospremanja, ukrašavanja i škropljenja kuće i okućnice. *Roba* (misli se na tekstilne predmete) *prala se u lugu. Lug bi se prosijao, zakuhala bi*

se voda i lug bi se umiješao u vodu. U tome se prala roba, ta roba je bila bjelja nego ijedna „sad s ovim novim deterdžentima“.

Tih dana kuhaju se posebna posna jela. Božićni stolnjaci se vade van i spremaju se za Badnjak. Prije samog Božića valjalo se pripremiti za Badnji dan.

Badnjak je dan uoči Božića, 24. prosinca, i obično se u to vrijeme odvijaju i dogovaraju glavne pripreme vezane uz najsvečaniji zimski blagdan, odnosno, Božić kada se slavi porođenje isusovo. Badnjak svoj naziv baštini od starocrkvenoslavenskoga glagola *bъdeti „*bdjeti“ ili od pridjeva *badar* i od tog izvedenog glagola *razbadriti se „*razbuditi se, biti budan“.

Badnji dan započinjao je tradicijskim načinom pozdravljanja ukućana na taj dan:

Ujutro u 8 sati bio je običaj da nas bude „Faljen Isus! Vazda budi! Na dobro vam došao Badnji dan!“ I od radosti bismo skočili iz kreveta. Mi bismo se digli, majka bi spremala kruh, a otac bi otišao kupiti ribu.

Badnji dan protekao bi u pospremanju kuće, na *dvor* bi se iznosili *banci* (drvene klupe) i prali od nečistoće. Tog dana ženama bi vrijeme prolazilo u pripremanju posebnih slastica, od kojih kao najvažnije treba istaknuti već poznate *fritule*. Božićni praznici bili su jedni od rijetkih dana u godini kad se izdvajalo za pripremanje kolača, koji su uveseljavali sve ukućane, a ponajviše djecu.

Onda su se spremale fritule. Bio je običaj da djeca ne smiju uzimati frite prije nego su bile sve gotove, kako bi se znalo rasporediti za svih, jer u to vrijeme nije bilo za svih. To je bio jedini kolač koji se jeo u to doba godine. Otac bi pomagao majci u spremanju frita. Ne bi se pravilo pedeset fritula, nego jedna košara. Mi djeca ne bi smjeli uzeti fritule odma, rekli bi nam da su pune ulja i da će nam naškoditi.

Što se tiče kolača za Badnjak, imali smo samo fritule i sićan se da nam mater nije tila dati da jedemo fritule sve do ponoći.

Fritule su se pripremale na poseban način, a ne kao danas. Bio je običaj dodavanja brašna s malo kvasca, dakle, svega osim jaja jer je taj dan bio posni i nije se smjelo jesti ništa što je životinjskog podrijetla. osim toga bilo je obavezno dodavanje rakije u *fritule* kako bi upile manje ulja. Dodavale su se i grožđice, ali ne kupljene u trgovini, već grožđice iz domaće radinosti. Svaka obitelj sušila je grožđe obješeno na *brukvama* (brokva – čavao; *tal.* brocco) u svojim konobama, posebno za Badnjak jer se znalo da će se toga dana pripremati fritule.

Svaka obitelj držala je grožđe u vrtu, onda se grožđe posebno odvajalo za sušenje obješeno na brukvama u konobi. Suho grožđe služilo je kao slatkiš, a trebalo je sačuvati grožđica za Badnjak, da se može staviti u frite. U frite se stavljalo brašno bez jaja, malo sušenog grožđa i obavezno rakije.

Za vrijeme Badnjeg dana bilo je obavezno poštivati običaje *nemrsa*. Tog dana u kući se jela riba, a kod bogatijih obitelji jeo se i bakalar. Tih dana odvajalo

se za malo bolju ribu jer se ostalih dana oskudijevalo zbog siromaštva, a status bogatijih imale su rijetke obitelji.

Na Badnjak je bio post, samo se jedan put dnevno jelo, dakle, večera, uglavnom je bila riba s malo salate. Prije večere se obavezno pomolilo. U svakoj kući se jela riba, a bakalar sa zeljem samo kod bogatijih. Pripremala se i čičvarda ili sipa na brudet ili sušena hobotnica pečena na gradelama uz koju bi kao prilog dolazio krumpir. Bakalar nismo nikad jeli, jer se on morao kupiti, a mi ga nismo imali s čim kupiti, ali smo bili zadovoljni i s hobotnicom. Bogati su bakalar pripremali na brudet.

Tradicija je nalagala da se Badnja večer provede u bdijenju koje je simbolično izraženo paljenjem panja badnjaka. Jedno od glavnih obilježja Badnjeg dana bilo je paljenje badnjaka.

Običaj svečanog paljenja badnjaka obavljao se na otvorenim starim ognjištima – *kaminima*. Nestankom starih kamina i dolaskom novih štednjaka ugušila se tradicija paljenja badnjaka.

Dolaskom zime su se spremali badnjaci, jedan manji, drugi veći. Za to je služio otvoreni kamin u visini stola. Bogatiji kamini su bili viši, a siromašniji niži. Unutra su bili šuplji. Preko kamina je bila napa, a kamin se nalazio u kantunu.

To je bilo obično drvo, ali samo deblje. Drvo bi se donijelo kući i ono bi stajalo iza kuće jedno osam dana, da se osuši i bude suho drvo, kako bi bolje gorjelo. Poslije toga došlo bi vrime Badnjaka. Dida bi nabavio stari panj, onda bi ga stavili goriti na komin, pokrili bi ga lugom da se ne ugasi.

Bio je običaj da se cijela obitelj okupi u kuhinji iščekujući oglašavanje crkvenih zvona na Zdravomariju, kada bi se u kuću unosila tri badnjaka, jedan za drugim, i slagala na ognjište u obliku slova U. Na sredini ognjišta bi se palila vatra, koja bi naposljetku zahvatila i cjepanice, badnjake. Tada je najstariji član obitelji, obično djed, prskao cjepanice svetom vodicom, a potom bijelim i crnim vinom, jer se vjerovalo da će time vinogradi biti plodniji u nadolazećoj godini.
E kad bi se počela slaviti Zdravomarija, mi smo svi za stolom čekali, a otac najozbiljniji prekriži se, izlazi vani i donosi prvi badnjak. Badnjak bi bio od metra i po, onda bi stao pokraj tog drva, mi smo se pomalo smijali. Onda bi donio drugo drvo. E, kad je donio treći badnjak i onda bi rekao "Faljen Isus! Vazda budi! Na dobro vam došla Badnja večer i s vama zajedno Sveti Stjepan, Sveti Ivan, Mladinci, svi dobri dani u miru i zdravlju i s vama zajedno!" E, kad se to spremilo, počela je vatra pucketati!

Najstariji spomen o paljenja badnjaka, kod Hrvata, nalazi u dubrovačkom statutu iz 1272., *Liber statutorum ciuitatis Ragussi,* koji spominje pomorce koji na Badnjak donose i u vatru polažu panj te su za to bili nagrađivani. Razna kazivanja potvrđuju kako je uoči predbožićnog vremena trebalo otići u nabavu najboljih drva koja će poslužiti za paljenje badnjaka.

Uoči Badnjaka djeca pjevaju „Danas dan, sutra dan, prikosutra Božić". U doba Adventa, u doba najave, svi su usmjereni jednoj, svima dragoj i vječnoj temi

– jaslicama, temi svjedočenja koje nam je ostavio evanđelist Luka. Svaka kršćanska obitelj pjeva pjesme „Oj pastiri čudo novo“, „Svim na zemlji mir i veselje“ ili „Narodi se kralj nebeski“.

Na Badnjak ljudi bdiju čitavu noć i odvija se središnji običaj božićnog ciklusa, paljenje badnjaka. To je obično hrastovo drvo, klada koju se prije svanuća posjeklo u šumi i koju kućedomaćin u svanuće unosi u kuću, istodobno s božićnim drvcem: jelom ili smrekom. Ulazeći domaćin izgovara pozdrav: „Bog i Božić u kuću, badnjak na kuću“.

Hrastov panj stavi se u peć ili na kućno ognjište i užeže. Panj gori do ponoći, a u nekim mjestima i sve do Nove godine, kada se njegov sačuvani pepeo posipa po vrtovima i oranicama da donese obilnu plodnost. Za večerom često se na Badnjak polaže ponešto od svakog jela, na nj se lijeva vino i rakija, a posipa se i pšenicom, što je znak poštivanja pokojnika.

Tijekom cijelog dana Badnjaka strogi je post, nemrs, do večeri se jede *krumpir s korom* ispečen u pećnici ili na žaru, *pogača* i krijepi se vinom ili rakijom. Do obilne, iako opet posne večere, valja učiniti još mnogo poslova. Na Badnjak su svi zaposleni od rana jutra, posebice u ravnokotarskim sredinama, gdje su se svečanosti Badnjaka u svom izvornom obliku još zadržale.

Kuće domaćin će se uputiti u polje i vinograde koje će poškropiti posvećenom vodom, obići odaje i staje gdje će blagoslov ponoviti. Potom mu je u staje odnijeti hranu i prostirku za stoku, jer u nadolazeće blagdane u staju se ne smije ništa ni unositi niti iznositi.

Navečer, na Badnjak, kada se smrači, u kuću se unosi Božić, božićna slama. U družinsku sobu gdje se čeka Božić prvi će uči kuće gazda, a za njim i ostali članovi obitelji. Ulazeći, domaćin pozdravlja ukućane: „Hvaljen Isus i Marija! Čestit vam Badnjak i Bog i Božić i sveto rođenje Isusovo“. Potom se slama stavi pod stol i razastre po sobi, a stolnjakom u kojem je donesena prekrije se stol za blagovanje.

Na sredini stola upaljena je tanka, voštana božićna svijeća zabodena u košaru ispunjena zrnjem pšenice, ječma, kukuruza i raži ili u kolač od pšenična brašna. Jelu se pristupa poslije zajedničke molitve. Na stolu se frite, kolači, riba i bakalar koji je u našim krajevima postao neizostavna hrana (zamijenio je autohtonu sušenu ribu) za Badnjak.

Poslije večere kiti se božićno drvo, što predstavlja pravo božićno slavlje obitelji. Božićno drvo raskošno će se uresiti ukrasima i svjećicama, ispod njega će se staviti proklijala pšenica posijana na Svetu Barbaru i jaslice.

Ova svečanost i darivanje djece traje do pola noći, sve dok se ne oglase crkvena zvona, kada se kreće na polnoćku.

Na ponoćku bi došli svi, nitko ne bi izostao. Za vjernike, a najviše za dicu to je bilo zanimljivo, jer se jedino tada u cijeloj godini ostajalo budnim nakon ponoći. Svijeća koja je gorjela na sredini stola, ona bi se ugasila prije nego bi se išlo na ponoćku, i to sa polijevanjem vina. Kod crkve je bila masa svijeta, bio je

mrak, ali bi se ljudi isto raspoznali i čestitali bi jedni drugima Božić. Na ponoćki je bio veliki događaj, bilo je predivno, a ne kao danas.

Na stolu na Badnju večer, stavio bi se na sredinu kruh, koji je bio napravljen ispod peke. U sredinu kruha bi se nataknula svijeća, ona bi se palila prije večere. Prije početka večere bili su svi okupljeni oko stola. Domaćin bi predvodio molitvu u slavu Boga i toga velikog i očekivanog dana. Molilo bi se i za žive i za mrtve.

Kad bi zvonila Zdravomarija, trebalo je čekati, onda lijepo sjesti za stol, prekrstit se, molit se. Oče naš, Zdravo Marijo, Vjerovanje, to je bilo obavezno. Onda bi pri kraju dva Očenaša, dvi Zdravomarije i dva Slava Ocu za pokojne mrtve. Tribalo se i mrtvih sjećati. E, onda kad je to bilo gotovo, sjedi i večeraj bogatu večeru.

Prema starim običajima pucalo se iz kubura, što je bio izraz općeg slavlja, ali i jedan od načina tjeranja zlih duhova iz kuće. Običaj pucanja iz kubura prestao neposredno prije Prvoga svjetskog rata, kada su austrijske vlasti zabranile držanje vatrenog i hladnog oružja u kućama.

Obitelji koje su neposredno prije Božića kupovale svinje i tuke (purane, pure) na sajmovima nastojali su ih što bolje ugojiti do blagdana kako bi svi mogli jesti, bez susprezanja, jer su tadašnje obitelji bile mnogobrojne.

Kod nas su se kupovale tuke, pa su se onda gojile, i to kukuruznim brašnom kako bi bile prave za dan Božića. Tuka je bila obavezna kod nas za Božić, a i danas je tako. Uz to smo jeli kapulicu od kvasine, domaće poverune (papričice), dva krumpira i malo mrkvice s maslinovim uljem.

Bili smo jako siromašni pa smo jeli pečenu kokoš. Drugi ljudi su imali puno bolje. Pečenu kokoš imali smo prilike jesti samo za Božić. Od želudca od kokoše i žigerice se pravila juha, to se frižilo i stavljalo u juhu s malo riže. Sjećam se da je bilo jako ukusno, a za bolje nisam ni znala. Meso sam jela samo za Božić, Uskrs i za našu Gospu.

Kod bogatijih se jelo janjetine, mi smo znali zaklati onu živinu koja ne bi bila plodna, pa bi je poili za Božić.

Nije bilo kuće koja nije imala svoju svinjicu ili kokoši, tako da bi se za Božić pekla ili kokoš ili svinja, a kod nekih i tuka.

U vrijeme Božića znala je biti oseka pa su redovito i stari i mladi odlazili na obalu skupljati kunjkice, ogrce, priljepke. Bio je običaj da božićni ručak bude obilatiji, obavezno se jelo meso, a za večeru su se pripremale kunjkice jer ih je u ondašnje vrijeme bilo jako mnogo.

Kunjkice je trebalo baren jedan dan močiti u vodi radi sabuna (sablun, salbun, saplun – sitan pijesak, pijesak s morskog dna; pržina; lat. sabulum – šljunak)*, ali mi smo užali biti toliko nestrpljivi i odmah ih taj isti dan pojesti, tako da dok bi jeli iz usta bi pljucali sabun.*

Pred Božić je bilo i obavezno klanje svinja jer se u mnogim obiteljima upravo svinja pripremala za svečani božićni objed. Također je bio običaj rađenja krvavica - *pregvica*, a radile su se također i na specifičan način jer se u crijevo stavljao šećer i kukuruzno brašno.

Božić je bio jedan od rijetkih blagdana kada su stariji ukućani darivali djecu. Darovi su bili veoma skromni, a djeca su običavala tih dana dobivati *bajame* koji su im prije nego bi ih pojeli služili kao sredstvo u različitim igrama na sreću. Jedan od načina je igra *na kunjet*. Tri *bajame* slažu se jedna do druge u obliku trokuta, a preko tih bajama stavlja se još jedna. Zatim je s određene udaljenosti trebalo pogoditi taj takozvani *kunjet*, odnosno izbiti kup *bajama*. Onaj koji uspije u tome, uzima sve *bajame*.

Običaji Šibenika i Primoštena

U pravilu, desetak dana prije Božića tukle (klale) su se svinje, a svaka kuća imala je barem jednu svinju, pa su *suho meso, kulenice (divenice)* dimile nad kominom i bili okrepa za tijelo i dušu. Tjedan dana prije Božića – *Osmina* – prolazila je u molitvama i pripravi za Božić. Pjevale su se božićne pjesme, a vrhunac iščekivanja bio bi na Badnjak. Rano ujutro domaćin – glava kuće otišao bi u crkvu po blagoslovljenu svijeću koja predstavlja Krista i tamjan kojim bi okadio kuću i staje. Nakon toga krenuo bi u krš po badnjak koji je morao biti velik i od kvalitetnog drva, masline, smreke ili česmine koje puno ne dime.

Ukućani bi pripremili posebne cjepanice od masline na kojima su se na kominu pekle fritule. Za Badnjak žene bi posebno uređivale kuću koja je morala blistati. Navečer bi domaćin stavljao svijeću u posebnu posudu sa sjemenkama leće i graha. U sjeme bi se zabile i tri velike lijepe jabuke koje simboliziraju Sveto trojstvo – Oca, Sina i Duha svetoga.

Na prag kuće stavljao bi se kao ukras zeleni bršljan kao znak radosti i veselja. Domaćin bi navečer ušao u kuću govoreći: „Na dobro nam došla Badnja večer, Božje porođenje, Stipanja, Ivanja i svi blagi dani o Božiću“. „I s tobom“, odgovarali su mu uglas ukućani. Domaćin bi zatim prišao kaminu i na nj stavljao badnjak te ga prekrižio.

Vatrom s kamina (ognjišta) domaćin bi upalio svijeću, a onda bi krenula molitva u čast Božjeg rođenja, da zemlja rodi i plodi za sve potrebno. Cijela kuća pokadila bi se tamjanom. Taj dan na stol bi obavezno bila sušena tabinja, cipal ili neka druga riba (danas bakalar, fritule i zelje. Svatko od ukućana znao je gdje sjedi za stolom, a jeli su iz jedne zdjele. Polnoćke u to
vrijeme nije bilo, nego se cijelu noć pričalo i bdjelo, a ujutro rano išlo se zajedno na misu zornicu.

Svatko bi u ruke uzeo komad tinjajućeg drva i tako bi se po mrklom mraku osvjetljavao put do crkve svetog Jurja u Prhovu. Ljudi bi tamo stizali iz sva 32 zaseoka pješačeći deset, petnaest kilometara.

Zornica bi tog jutra bila najsvečanija, crkva najkićenija, ljudi najraspoloženiji i odjeveni u najljepšu nošnju koja se posebno pripremala za taj dan. Svatko tko je mogao, kupio bi novu odjeću za Božić. Nakon mise zornice svećenik bi otvorio kolo pa se plesalo, pjevalo, veselilo.

Za Božić se jelo najbolje što se imalo. Bez *juhe* se nije moglo i to one od bravetine (starije ovce). Obavezno bi se jeo *kiseli kupus, lešana svinjetina (kuhana)* i *fritule*. Pečenja tada nije bilo. Prije svakog jela palila se svijeća koja se nakon objeda gasila kruhom umočenim u vino.

Poslije ručka uslijedilo bi narodno veselje. Išlo bi se na seosko guvno (gumno; mjesto na kome se vrši ili mlati žito) gdje su se uz barjak igrala kola koja bi se „prekidalo“. Netko bi prekinuo kolo i cijelu kolonu plesača poveo do svoje kuće na čašćenje, a onda bi se svi vratili pa bi kolo nakon nekog vremena prekinuo

drugi domaćin i tako bi se u prekidanju svi izredali. Navečer bi se ukućani opet okupljali uz stol i molitvu.

Sutradan na Stipanje bio bi glavni društveni događaj za cijeli Primošten, onaj u zaleđu zvan – Stanovi – i onaj na moru što se i danas naziva – Selom. S barjacima u rukama mještani u nošnjama iz sva 32 sela krenuli bi na more gdje bi ih dočekao glavar Sela i župnik pa se u povorci kretalo u crkvu. Na Stipanje bi se ljudi koji su bili u svađi i neprijateljstvu izmirili. Božić je u ljudima stvarao pozitivno ozračje. Na glavnom trgu Rudini veselilo bi se, a fešta bi bila i na Ivanje kad su se svi stanovnici okupljali opet u zaleđu, u Prhovu gdje je crkva sagrađena u 13. stoljeću. To je ishodišno mjesto jer tamo su i grobovi njihovih predaka.

Božićno vrijeme nije završavalo kao danas na Tri kralja, nego na Svetog Antu Opata koji se slavi 17. siječnja.

Božić starog Dubrovnika

Slavljenje božićnih blagdana spominje se u Statutu grada Dubrovnika (Liber statutorum civitatis Ragusii) kodificiranom godine 1272. On donosi jednu od najstarijih sačuvanih vijesti o hrvatskim božićnim običajima uopće, te nedvojbeno najstariju sačuvanu vijest o tradiciji paljenja badnjaka u hrvatskim krajevima, gdje se kaže (deveta glava prve knjige Statuta): „Neka se zna da na Badnjak nakon večernje dubrovački nokjeri (zapovjednici brodova) i mornari dolaze gospodinu knezu u Dvor i sa sobom donose badnjak te ga nalože na vatri veseleći se, a gospodin knez im, kako dolikuje njegovoj kneževskoj časti, od svoga daje za kolendavanje „pro kallendis“ „dva perpera i piće“.

Živopisni običaj paljenja badnjaka na kućnom ognjištu održao se u Dubrovniku sve do kraja 19. stoljeća, o čemu ima više pisanih svjedočanstava, a u selima dubrovačke okolice, posebice u Konavlima i Stonskom primorju, običaj je bilo moguće pronaći sve do Domovinskog rata i ratne pohare tim pitomim krajem. No, ipak se i danas ponegdje održao taj običaj.

Posebnom ugođaju Badnje večeri u Dubrovniku pridonosile su tradicionalne pučke popijevke, kolende, koje u prvi sumrak Badnje večeri doista milozvučno i nadasve domaće upotpunjuju blagdansku sliku i zvuk Grada. Za taj drevni običaj pjevanog čestitanja (u dubrovačkom se kraju inače kolendovalo od sv. Nikole do Sveta Tri kralja) etnolozi navode da su ti stari napjevi kolede ili koledne još iz vremena prije hrvatskog doseljavanja na jug, a običaj se čestitara i naročitih popijevki održao do danas. Kolendare se nekada častilo („tratavalo“) *priklama, mantalom, mnjendulima* i *kupicom rakije travarice* (danas se kolendarima, osobito djeci, daje novac).

U staro doba na sam Badnji dan Dubrovčani su se pridržavali strogog posta. Za objed se pripravljala *„panata“*(kruh ili pšenični beškot s vodom na ulju, picom (komadićem) česna i lovorikom). Nije se prakticirala obilna večera, već *„popara“*(juha na ribi) sa zeljem, ili izrezani komadići butarge iz Trpnja (trpanjsku butargu od cipola nazivali su zbog vrsnoće „pelješkim kavijarom“, ili slana srđela s malo kavolina ili bakalar, te za slatko *prikle*, jabuke i naranče.

USKRS – hrana koja se nekad smatrala sirotinjskom postala je uporište kulinarstva

Uskrs u Dalmaciji nezamisliv je bez sirnice, delicije koja na blagdanskom stolu zauzima glavno mjesto. Sirnica daje pečat i poštivanju stoljetne tradicije koja se vezuje uz uskrsno vrijeme i svetkovanje tog blagdana, ona je ujedno i ispit umješnosti svake domaćice, jer iako nije glavno jelo na uskrsnom stolu, više je od toga: ona je prava svečanost za oči i nepce.

Blagoslovljene su sirnice prvo jelo, koje se nakon korizmena odricanja stavlja na blagdanski stol.

Tradicionalni uskrsni objed u Dalmaciji

Tradicionalni objed počinje s *juhom od janjećeg vrata i glave*, što se neće prekršiti drži li se do uskrsne kulinarske tradicije. Nakon juhe poslužuju se *crivca* ili *janjeće tripice*. Jelo od janjećih iznutrica i nožica s dodatkom skrutnute krvi priprema se jednako kao i tripice (ili fileki) a poslužuje se za predjelo. Uz ili umjesto janjećih tripica može se poslužiti i *mladi ovčji sir*, ali bez šunke koja nikada nije sastavni dio tradicionalnog uskrsnog jestvenika (jelovnika) u Dalmaciji.

Nekadašnja „spiza za sirotinju“ danas je postala vrhunska delicija za koju se treba dobro pomučiti. *Šparoge s tvrdo kuhanim jajima* ili šparogama slična *žutinica* još se mogu naći na uskrsnom jestveniku usprkos visokoj tržišnoj cijeni, što priječi njihov put blagdanskom stolu.

Središnji dio uskrsnog objeda može biti samo *janjetina*, i to pečena u „škrovadi“ *s mladim krumpirima* uz koju se posluži *salata od rotkvica i mladi luk*. Uz bijelo vino i janjetinu glavni se dio uskrsnog objeda bliži kraju. Prije *sirnice*, domaćica kuće poslužuje još jednu poslasticu – *pujinu,* koja se dobije od nemasnih ostataka nastalih nakon sirenja ovčjeg sira. *Šećerom posuta pujina* sve je rjeđa na blagdanskom stolu dok je *rožada* još uvijek prisutna. Uz kriške sirnice posluživao se i prošek. Kriška sirnice moči se u čašicu prošeka, a potom tako namočena jede. *Domaći prošek i sirnica* zadnje su što ostaje na uskrsnom stolu

Biranje „kraljeva ili knezova, ili dužda“(„dose“) u Dalmaciji

Vladislav Cvitanović
ZBORNIK za NARODNI ŽIVOT I OBIČAJE, knjiga 35, JAZU, Zagreb 1951

(običaj biranja seoskog kralja, kneza ili dužda najvjerojatnije je stari narodni običaj koji je trajao, neprekidno, do god, 1797. (pada mletačke republike), kao uspomena na posljednjeg hrvatskog kralja Petra Svačića, odvjetak roda Snačić. Petar Svačić vladao vjerojatno od 1093-1097. Stolovao u Kninu. Poginuo u sukobu s Mađarima na planini Gvozd (Petrova Gvozd, Petrova gora).

O običaju biranja seoskih „kraljeva“u Dalmaciji prvi zapisi napravljeni su oko 1640. godine i to je učinio o. Pavao Pellizer iz Rovinja, kao vizitator samostana u Krapnju, gdje je prisustvovao svečanosti biranja kraljeva. Običaj biranja seoskih kraljeva postojao je još osim u Krapnju u Bijaćima kod Trogira, u Tijesnom, u Šibeniku, u Silbi i Olibu, u Velikom Lošinju, u Kalima (otok Ugljan), u Molatu, u Sinju, u Tučepima kod Makarske, u Kaštek Starome (kod Trogira), u Bibninjama kod Zadra, u Malom Ižu i Ravi. U Ugljanu (na istoimenom otoku kod Zadra) bio je običaj birati „dužda“, a na otoku Šolti „kneza“. Posljednji tragovi takvih događaja potpuno su nestali prije sto godina. Kralja (koji je morao biti stariji od 20 godina) je biralo 12 „kavalera“(konjanika, vitezova) koji su mu uvijek u dane koleda pred njega stavljali ovčju kožu kako bi po njoj hodao. Netom što je stupio iz kuće i stao na kožu kralj je častio „kavelere“rakijom, dok je ih je obavezno častio ručkom i večerom: ribom, mesom, rakijom i vinom.

Sinonim „kralja, kneza ili dužda“kojeg se bira oko Božića, sinonim je i č a s t i, kojom je kod nastupanja svog jednogodišnjeg kraljevanja morao svaki kralj počastiti svoju rodbinu, prijatelje i puk. Č a s t je tu vrlo stara riječ, a znači g o z b a (i danas govorimo: počastio je= ponudio je jelom i pilom) tj. jelo i piće uz ležerno druženje.

Stari i zaboravljeni običaj, svojom osmišljenom revitalizacijom, zasigurno bi pridonio u zimskim mjesecima kao dodatna atrakciju domaćim i stranim gostima. Biranje kralja povezalo je cijelo selo u jednu obitelj, što bi danas, u ovom materijalnom društvu, ne samo bilo poželjno nego – neophodno.

Običaj je u V. Ižu postojao do 1879. godine, a kao tradicijska folklorna priredba obnovljen je 1970. godine i otada se održava svako ljeto. Običaj biranja slavilo je čitavo mjesto kao jedna obitelj, pa je i na Ižu to bilo *“slavlje celoga komuna iškoga”.* Na računa “kraljeva” čitavo bi selo bilo počašćeno uz pjesmu, kolo, kolede, obilje jela i pila. Kralja su birali bivši seoski kraljevi i starješine obitelji. I mnogi župnici su birani za kraljeve. Insignije znakovi kraljeve časti i vlasti bili su: *šćap* (žezlo, po predaji štap sa srebrnom kuglicom s likom sv. Mihovila, vlasništvo don Mihe Marijana u 18. st.), *tamburin* (bubanj), rog (za navješćivanje vijesti narodu). Kralj se obično birao na sv. Stjepana (26. XII.) a

"davao je čast" kroz božićne blagdane, do Bogojavljenja. U te dane kralja su u crkvu pratili *svirci* (koji su svirali na *"mišćić"* preko mise u božićno vrijeme).

Prema pisanim izvorima takvim biranjima prisustvovali su i mjesni župnici, tako je i u Velom Ižu bio izabran za „kralja"i župnik don Mate Vojvodić (1718.-1757.).

Uz „puno smiha", kad je kralj primao kraljevske insignije (papirnatu krunu, tamburin (bubanj)drveni – kraljevski - štap), bilo je jela, pila, kola, koleda, pjevanja i veselja u obilju na „račun kraljeva", u čemu je učestvovalo svô pučanstvo s darom, milostinjom (dali su „skuli", „obit"; od offerta-dar, milostinja) prema bogatstvu mjesta: dijelovi zaklanih volova ili ovnova, glava, „mih", loj, koža, utrobica, koljena, jetra, pluća, „osrdake", „brušketi"(ždrjebovi za razna lovišta riba).

„Frajanja", domaći izraz za razonodu, završavao je uz svirku bubnjeva, pjevanje i pucanje iz „pištole"(male puške) na kućnom pragu starog kralja kad je predao novom kralju insignije uz riječi: „Ti si kralj za to godište!". Ponegdje je novi kralja dobio i friganu ili pečenu ribu (zbuca) s jabukom u ustima.

Štap i bubanj stajali su kod njega cijelu godinu, dok je štap nosio samo tri puta godišnje, na tri „kolede", tj. na 27. prosinac, 1. siječnja i 6. siječnja. Te je dane morao gostiti rodbinu i prijatelje objedom i večerom, a 6. siječnja dao je i „čast svome puku". U ta tri dana pratio ga je puk u crkvu na sv. misu uz barjak, svirale i bubanj, te poslije mise opet natrag kući. Bio je obučen u obično seosko blagdansko odijelo***** kao i njegova pratnja (prijatelji i rodbina).

Na barjak je bio nataknut **veliki brašneni kolač,** u koji su bile pozabadane zastavice od papira, a žene su nosile „kofu"(košaru) prženih riba (ponajviše girica i nešto veće i bolje za časnije goste), druga kofa bila je puna „kurtelica"(tanko izvaljanog tijesta poprženog u ulju. Uštipci). Kurtelice su izrađivale žene poznate po svoj vještini u njihovom spremanju. Košare su bile ukrašene po obodu malim papirnatim crvenim, žutim, modrim, bijelim itd. zastavicama. Zastavice su imale oblik produženog četverokuta (dug oko 22 cm, a širok oko 10 cm). Pričvršćene su bile na štapićima od rascijepane trstike, koji su na vršku imali zabodene jabuke ili naranče. Jedna žena je brinula za kabao (vedro) vina od 10-12 litara ili više njih. Kralj i njegovi prijatelji posjeli bi uz tri dugačka stola pod velikom krošnjom (ponegdje je to bila murva (dud) ili smokva (danas nažalost ima sve manje velikih krošnji smokava). Nije bilo ni pladnja ni vilica (i danas ljubitelji riblje spize kažu: *najslađe je ribu jesti bez tavajola i piruna*), vino se pilo iz vrča, a puno se pregača znalo zauljiti od prženih giricam prema starim zapisima. Ponegdje se pojelo i po 6 brava i do 10 barila (1 baril=64,30) litara. vina. Poneki kralj, nažalost, morao je prodati i zemlju s maslinama da namiri troškove.

Puk je donio debele grane maslina i napravio piramidu ispod koje je stavio smilje, i sve zapalio pucanjem iz „pištolja“, trubljenjem u rog nagovijestilo se paljenje „koleda“.

*****Blagdansko odijelo: **muški** su nosili crvenkapu s crnom svilenom kitom straga na 4 stinja; jaketu (kratki haljetak od crnog sukna izvez sa crvenim cvijećem, a na rubovima sprijeda crvenom vrpcom); „krožat“(prsluk, od crnog sukna sa srebrnim gumbima – 6 na svakoj strani, od srebrnih cvancika (ili kvartina“; Gumbi (puceta) su zvečala pri hodu; košulja je bila od bijelog pamuka (bez ogrlice, kragna); „gaće“(hlače – su imali od sukna crne ili modre boje, koje su katkada imale žute kopče od lista do gležnja, a kopčale su s straga (sprijeda nisu imale prorez, nego ga je zamjenjivala „rebalta“, mali umetak s po jednim gumbom na kraju; nosili su bijele vunene bječve (čarape); na nogama su im bile „firale“, kožna obuća bez petica i bez podvezice. **Ženske** su nosile „firale“, bijele vunene bječve, dugačku suknju od pamuka šarovite, obrubljene raznobojnim koncem ili su bile otkane od vune od raznobojne pređe. Imale su šarovite pamučne „buštine“(prsnica). Nosile su bijel pamučni rubac na glavi. Imućnije su mjesto rupca nosile „jačmak“u obliku otkanog traka, koji se omatao oko glave, ali kosu nije sakrivao. Nešto poput turbana, ali usko i lagano. Na „buštin“i „jačmak“imućnije su u svečanim zgodama stavljale srebrne „batače“sa filigrariranim glavicama (i do 20 komada). Gaće kao i suknje u ljetu su bile od domaćeg bijelog lanenog platna. Ženski pas bila „kanica“vunena, raznobojna, usko otkana (do 8 cm).

O nekadašnjem životu zaostroških seljaka u „brdu“

(Makarsko primorje)

ZBORNIK za NARODNI ŽIVOT I OBIČAJE, knjiga 35, JAZU, Zagreb 1951

……
……..

„Stan“ (kuća u planini) je kućica sagrađena suhozidom (kamenom bez vapna i pržine), berz prozora, ali vrata su imala ključanicu. Stan je obično tri „metra širok, a četiri do pet metara dugačak. Bio je pokriven raženom slamom. U jednom kutu stana stajao je krevet na drvenim nogama sa slamnjačom, napunjen pšeničnom slamom, kao i „uzglavnica“ (jastuk). Pokrivači su bili „ćebine“ od kozje kostreti (kozja koža), rjeđe „sukanca“ od ovčje vune. Na zidu je bila dugčka drvena polica sa suđe, a u jednom uglu „komin“ ili „ognjište“ od nabijene gline. Kuhalo se je većinom u zemljanim „lopižama“(kotlušama). Osim par drvenih zdjela i kašika jedva je bilo kakova drugoga suđa. U „tikviću“, napravljenu od gornjega manjeg dijela tikve vodnjače, držalo se „sirišće“za pravljenje sira. Još je svaki stan imao i „kačicu“, u koju se spremao sir. Sir se slao u Primorje, gdje su ga mrvili i nabijali u mješine („mrvljeni sir“). Mali se dio sira sušio, a od toga se nešto stavljalo u ulje, u kojem se dugo držao zdrav i mekan, te se radi svoga ukusa vrlo cijenio.

Kad bi čobanice usirile sir, onda bi u „mlaćenicu“ (tako su zvali vodu, koja ostaje iza sirenja) ulili malo nekuhana mlijeka, to bi uzvarile i onda se napravila „surka“(sirutka). To im je sa kruhom bila glavna hrana. Ako bi surku ocijedile, dobile bi „urdu“, sličnu mekanom siru, a jedan dio nje su slali katkada i kući u Primorje kao i „tubok“, tj. mali, duguljasti i zaobljeni komadić sira, obično za djecu. Inače se mlijeko vrlo štedjelo u onome siromašnome kraju, jer „Tanke gaće vareniku srču“, što znači: varenika (vareno mlijeko) je samo za gospodu i bogataše. Nekuhano, tek pomuzeno mlijeko zvali su „jemuža“.

Čobanima se od kuće u Primorje redovno slao pečen kruh, sô, ulje, ocat i petrolej za „sviće“, ali su se služili i uljenim svjetiljkama. Katkada su im slali i pripremljene ribe, kad bi je bilo dosta, ili mesa iza velikih svetkovina, ali su zato ljeto dobivali češće grožđa i smokava.

Uza svaki stan je bio i „vrta“, zasađen primorskim visokim kupusom, blitvom, grahom, crvenim lukom i salatom. Krumpir se sadio na posebnim krumpiristima. Čobani su uveče, iza povratka s paše, sebi od povrća kuhali večeru. Kruh, urda i povrće bijahu im glavna hrana.

Neke su čobanice gojile i kokoši, iako im je „labar“ (jastreb) često činio štetu. Veći dio jaja su slale kući u Primorje, ali su se znale katkada počastiti i „cicvarom“(jajima na mlijeko).

Rado se blizu stana odgojila i po jedna murva (dud), da im ljeti kokoši i čobani imaju murvi, a i radi hladovine uza stan. Inače je radi hladovine bio odgojen klen, a to nije bilo malo drveće jer ih je bilo i preko dva metra u opsegu. Ukrošnjama klenova su obično sušili sir stavljen u „krtočiće“ (opletene košarice).

Na brdskoj su zemlji sijali ponajviše raž, pšenicu, pa ječam, i to napored, da bolje urodi, i sadili krumpire, koji su bili veoma dobri i u pogodnim godinama

su obilno rađali. …… Djeteline i kukuruza nisu sijali nikada, kao što nisu nikada pravili ni masla, niti držali goveda, već samo ovce i koze.

……
……..

Biokovski vrtovi

Život u Hardomiji (zapis misionara isusovca o ishrani mještana s područja između Ljubuškog i Metkovića)

Vodopad Kravice na rijeci Trebižat (Hardomilja)

Ovdje se jede samo za preživljavanje, nema opasnosti da se sagriješi u neumjerenosti

„O ishrani se može reći da je jednolična i neraznovrsna. Za objed se spremala samo jedna vrsta jela, a najveća se pozornost posvećivala večeri jer su se tada na okupu našli svi ukućani. Obitelji su bile brojne i obično su brojile 30-40 članova.

Jela od povrća

Raštika, krumpir i *glavati kupus* bili su glavna jela od povrća, a pripremali su se na veoma jednostavan način. Stariji listovi raštike služili su za ishranu stoke, a mladi za spravljanje jela. Raštika bi se prvo oprala, potom iskrižala. Prije toga bi se u loncu kuhalo meso (svinjetina, bravetina ili govedina). Ako je meso bilo staro onda se kuhalo duže. Zatim bi se dodalo nekoliko oguljenih krumpira koji su se kuhanjem raspali. Zadnja se stavljala raštika. Sve se ovo kuhalo oko dva sata i tada bi jelo bilo spremno za objedovanje. Ako bi se u raštiku ubacile *divenice*, *suha drobina*, *škraljupina* jelo je bilo posebno ukusno. Glavati se kupus spremao

na isti način kao i raštika, a često se i kiselio za zimu. *Kiseli kupus s mesom* smatran je veoma prikladnim za ishranu u zimsko doba. Omiljena hrana bio je i *kuhani grah*. On se kuhao sa *suhim mesom* ili *slaninom*, a za ishranu se koristio i *slani gra* koji se spremao na isti način i kao obični grah. *Prasa* (poriluk) se spremala kao i raštika, imala je oštriji miris pa su je težaci znali često izbjegavati. U proljeće se za jelo osobito koristila mlada kapula ili *saramsak, saransak* (češnjak; *tur.* sarimsak) koji je bio osoljen i izmiješan s kruhom. U jesen bi se sijala *bila repa* (*insanska*) koju su pored životinja češće jela djeca. U sjećanju starijih Hardomiljčana postoji jelo koje se spremalo od *kurelja kapule* i *komorača*. To se jelo spremalo za blagoslov polja. Prvo bi se ubrali kurelji (kapula se nije smjela čupati) pa bi se izrezali na kolutiće. Tada bi se dodavao komorač i koji list spanaka. Sve bi se to kuhalo u tucanom bronzinu. Na tome bi se kuhalo svježe (*priško*) meso od velikog ovna ili jarca. To se serviralo gostima u velikom čanku (drvena zdjela). Svi bi jeli iz njega skupa drvenim kašikama. Ovo jelo bilo je uobičajeno između dva rata (Prvi i Drugi svjetski rat).

Osim ovih jela za ishranu se koristilo *divlje zelje*, a posebno u gladnim godinama. Postoji uzrečica koja govori o tome da se za ishranu koristilo raznovrsno *divlje zelje*. „Potparaj mu žile, nadij mu ime“! Najčešće se brao *kukurik, šurlin, kokošja voljica, vranija nožica, iglica, krvavac, kostriš, pčelica, loboda, štavelj, štir, tust, vučija stopa, škripavac, kopriva* i dr. Divlje zelje bi se prvo opralo, zatim na sitno iskrižalo i kuhalo u tucanom bronzinu skupa sa suhim mesom. Ako bi ga bilo. U divlje zelje bi se stavljao i *ogruvani jarik* (ječam). Jarik bi se pripremao tako da bi se prvo potopio u toploj vodi jedan dan. Potom bi se usuo u sito kako bi se odstranila ljuska i jarik ostao čist. Na Velik četvrtak divlje zelje bi se pripremalo posno i to se zvalo *gorko zelje*. U proljeće bi se od *kuka* (bljušt) spremalo posebno ukusno jelo. Kuke inače rastu po plotovima i pristavama, a za hranu su se spremale tako da bi se kuhale u slanoj vodi koja bi se kasnije ocijedila, a kuke začinile uljem i sirčetom (kuke imaju pomalo gorkast okus, ali zbog velike hranjivosti i vitamina i danas je omiljeno jelo u našim krajevima).

Jela od žita i tijesta

Glavna hrana koja se spravljala od žita bila je pura i jela se uglavnom za ručak i užinu. Ona se spravljala od kukuruznog brašna, ali je mogla biti i od ječma. U uzavrelu osoljenu vodu sipalo bi se kukuruzno brašno bez miješanja. Na sredini usutog brašna probušila bi se rupa da bi kroz nju mogla prolaziti ključala voda. Brašno bi se kuhalo najmanje pola sata kasnije bi se odlio višak vode koji se upotrebljavao za pravljenje *kaše*. Brašno se potom miješa drvenom kašikom ili češće puračom dok pura ne bi postala tvrda. Ona se najčešće jela začinjena maslom, mlaćenicom ili lućenicom. Kao što je rečeno, od viška vode pravila se bi se kaša na taj način da bi se najprije ugrijala masnoća na tavi (mast, maslo, ulje).

U tu ugrijanu masnoću stavljao bi se sitno nasjeckani *saransak* (češnjak). To bi se potom usulo u odlivenu vodu. Od ogruvanog kukuruza varila bi se *čorba, bungur,* a u tu čorbu bi se stavljalo i koje zrno graha i masnoće tko bi je imao. Ako bi se na isti način vario ječam onda bi se takvo jelo zvalo *čorba od ogruvana ječma*. *Paštra, manistra* se pojavila poslije Prvog svjetskog rata i prije je bila nepoznata ljudima našeg kraja. Koristila se uglavnom kao dodatak jelima, čorbama. *Uštipci* su se spremali za svečane prilike, blagdane i posebne goste. Spremali su se od boljeg brašna, vode, soli i malo rakije. Svi ovi sastojci su se miješali u drvenoj zdjeli dok tijesto ne bi počelo otpadati od kašike. Prije toga bi se u tavi zagrijala masnoća koja je morala biti uzavrela jer se uštipci peku na velikoj temperaturi. Ljudi su uštipke nosili sa sobom kao poslasticu na derneke, prilikom vaganja duhana i slično. Nosili su se u *škrapuču*. Škrapuč se pravio od janjeće kože Što je janje bilo manje škrapuč je bio bolji. S kože oderanog janjeta obrijala bi se dlaka, a potom bi se koža potopila u rasol. Koža bi tim postupkom postala meka i bila je spremna za uporabu. „Kad se škrapuč nadoji masnoće od uštipaka uvik bude mek“, poznata je uzrečica ovoga kraja. Postojao je *misni* i *nosni* škrapuč. Ako bi se išlo na kakvu svetkovinu nosio bi se misni, ljepši škrapuč. Ljepši škrapuči bili su nakerani sa strane i po njima je bilo raznih ukrasa. Pekle su se i *privrte* – posebne vrste uštipaka. Pekle su se isto kao i uštipci, ali je razlika u tome što je tijesto bilo tvrdo i neukiseljeno. Privrte su bile okrugle, a na sredini su bile probušene. Najviše su se pekle kad bi mlada išla poslije vjenčanja u rod. „Koliko je diče bilo u komšiluku toliko je mlada morala donit privrta“ One su se pekle i za druge prigode.

Uštipci

Za njih je potrebno: bolje brašno, voda, sol i malo rakije, ako je ima. Svi ti sastojci stave se u posudu i miješaju se sve dok tijesto ne počne otpadati od kašike (žlice). Prethodno se u tavu ulije masnoća, a u većini slučajeva to je ulje, koje se mora zagrijati do uzavrelosti. U takvu zagrijanu masnoću kašikom se po dužini u tavu izlivaju uštipci i peku na visokoj temperaturi. Pošto porumene, oni se vade u posebnu posudu na hlađenje. Ostatak tijesta se izlije po tavi i tako ispečeno naziva se privrta.

Uštipci se poslužuju ohlađeni uz sir iz mija (prpu), pršut i osušenu slaninu, kao meza uz koju se pije vino.

U prošlim vremenima uštipci su se nosili u ***brzarima*** *(Lika, velika kesa od janjeće kože u kojoj čobani nose* ***mrs*** *za užinu: sir, kajmak ili sol;* ***brzdar*** *(Dalmacija) kožna kesa u kojoj se nosi brašnenica; ali i sir, kajmak, sol).* Sastojci: 1kg brašna, 1 kvasac, 0,5 lit. mlijeka, malo soli, 3 žlice šećera, 3 žlice rakije.

Cicvara je vrsta kaše i pravila se od masnog sira koji bi se prvo izmrvio u tavi. Njemu bi se dodalo masta i bijelog brašna pa bi se to miješalo nad vatrom dok se sir ne bi istopio a brašno upržilo. Poslije Prvog svjetskog rata pojavilo se jelo koje se zvalo *izlivača*. U umiješano rijetko pšenično brašno ubacivao se naribani

krumpir ili sir i ta bi se smjesa izmiješala s masnoćom i pekla u tepsiji pod sačem. Jedno od boljih jela od tijesta bila je *mišesta*. Ona se pripremala od brke pšenice. Uzelo bi se pet do deset kg pšenice i ona bi se potopila u vodu, u drvenu korito ili škrip. Pšenica bi se u koritu kiselila devet dana. Nakon toga bi se gazila bosim nogama kako bi iz nje izašla srž. Zgnječena masa cijedila bi se kroz lanenu tkaninu tako da je izlazila samo čista pšenična srž. Procijeđena srž izgledala je kao gusto kiselo mlijeko. Opna bi se bacala, a srž bi se sušila na lanenom lancunu. Osušena srž bi se pakirala u vrećice i tako čuvala. Po potrebi bi se mišesta kuhala u maslu, ulju ili mast u tavi. U nju bi se moglo staviti sira, jaja i sl. Ovo se spremalo za posebne goste.

Kruh je moga biti u *kvas* ili u *plis*. Kvasni kruh pripremale su kućanice najčešće od kukuruznog brašna, *zmičana* ili *ječmena* brašna. Pšenično brašno uzimalo se za kruh samo u iznimnim situacijama i prigodama. Kruh se mijesio u naćvama ili u kakvom drvenom čanjku, stavljao na lopar i zaprećao na ognjištu pod sačom. Kruv u plis je kruh koji se pripremao od slabijeg brašna. On se nije kvasao nego se odmah nakon miješanja stavljao na sač.

Pogača se pripremala samo od boljeg pšeničnog brašna i nije se kvasala. Za božićne i uskrsne blagdane kruh i pogača su bili ukrašavani na razne načine. Ukrašavali su se urezanim šarama, viljuškama, čašom i slično.

Jela od bijelog smoka

U Hardomilju je nekad bilo daleko više stoke, osobito ovaca i koza, tako da su jela *bilog smoka* igrala značajnu ulogu u svakodnevnoj ishrani. Danas s ta jela važan dodatak svakodnevnim obrocima. Za hranu se koristila *varenika* – kuhano slatko mlijeko krava, ovaca i koza. Isto tako se koristila *kiselina* i *mlaćenica* koja se dobije kada se kiselina izmete u stapu da bi se iz nje odvojilo *mlado maslo*. Mlaćenica se pila odmah jer je tada bila blaga i pitka i osobito je bila omiljena za vrijeme ljetnih žega. Tada se nosila u bronzinu težacima i koscima kao piće koje brzo utaži žeđ. Ako mlaćenica stoji duže na suncu „uzvišta“ i nije za uporabu.

Surutka se dobije prilikom pravljenja sira. Budući da se preko ljeta išlo na ispašu stoke na Ljubušu gdje su se pravile velike količine masnog sira, koji se čuvao u mijovima, surutka se pila bez ikakvog dodatka, umjesto vode ili se sipala u razne kaše, osobito u kašu od kukuruznog brašna. *Grušnjak* se pravio od prvog mlijeka oteljene krave. Pomuzeno mlijeko nakon telidbe pomiješa se drvenom kašikom s masnoćom (kakvu tko ima) i brašnom. Ova je smjesa bila nešto vlašija od kruha. Dobro izmiješana stavlja se u tepsiju podmazanu maslom, mašću ili uljem. Grušnjak se kvasio neko vrijeme, a potom se stavljao u peć ili na ognjište pod sač. Peče se jedan sat, a potom reže i jede vruće. *Lućenica* od kiseline pravila se, spremala, na sljedeći način. Prvo bi se na tavi dobro ugrijalo maslo. Zatim bi se dodavao stučeni *saransak* (češnjak) s malo soli i to bi se kratko vrijeme

dinstalo. U ucvrljeno maslo i saransak sipalo bi se malo kiselog mlijeka. To bi se poslije usulo u kiselinu koja je stajala u prikladnoj posudi. Lućenica se polijevala po puri, uštipcima ili izlivači. Jela se uglavnom za marendu.

Jela od ribe

Rijeka Trebižat je u prošlosti bila bogata raznim vrstama riba. Pošto jednim svojim djelom protječe kroz Hardomijsko polje pojedinci iz sela su za ishranu lovili ribu, najčešće *ploticu, podusta, vranu, ugor, strijavac* itd. Očišćena se riba valjala u brašnu i pržila na masti. Kada bi se uhvatio ugor smokvinim listom bi se očistila sluzava koža, izvadila drobina, a potom bi se on rezao na komade – *zvona*. Prao bi se u više voda, posolio i pržio na tavi ili na drvenom ražnju na žaru. Ugor se znao peći i pod sačom. Pojedini ribolovci su ga sušili i kasnije kuhali s raštikom.

U posne dane pripremao se bakalar koji se kupovao u trgovinama. Najviše se trošio poslije Prvog svjetskog rata, kasnije nešto manje. Žabe, kojih je bilo dosta u rijeci, kanalu, se nisu hvatale u prošlosti i pripremale za jelo. Žaba je tek u novije vrijeme stigla na jelovnike Hardomiljčana.

Jela od mesa

Nekad su jela od mesa bila na najvećoj cijeni. Jelo se meso koza, ovaca, krava i svinja. Svježe meso se rijetko jelo, samo u posebnim prigodama: svadbe, blagoslov polja, blagdani. Ovo se događa stoga što se svježe meso nije moglo čuvati duže vrijeme. Ostatak nepotrošenog svježeg mesa čuvao se u čatrnjama par dana. Veće količine mesa za ishranu sušile bi se za zimu kako bi se moglo kuhati s kiselim kupusom, raštikom, zeljem, grahom, prasom. Klanje stoke obavljalo se najčešće krajem studenog kad „krene bura“ i kad nestanu muhe. Oderane koze i ovce bi se rasjekle, osolile i stavljale u rasol par dana. Nakon toga bi se meso objesilo nad ognjištem. Zaklano goveče bi se prvo oderalo, drobina bi se oprala i osoljena sušila nad vatrom. Goveđe bi se meso prvo *izudilo*, izrezalo na komade pa se osoljeno sušilo nad vatrom.

Zaklano krme se u početku deralo, a od kože bi se pravili opanci. U novije vrijeme svinje se *šurgaju* vrelom vodom. Očišćena svinja se isiječe na komade: *pršut, isike, rebra, slaninu, ribice* itd. U posebno pripremljenu kacu prvo se poslaže meso koje je pri kosti, zatim pršuti, a potom ostalo meso. Slanina dolazi na vrh. Sve se dobro osoli i u rasolu stoji par dana. Pršuti stoje u rasolu više dana, a ostali komadi svinjetine se vješaju nad ognjištem. Da bi se kasnije sušili na dimu.

Nakon što su u rasolu stajali određeno vrijeme pršuti se pritiskaju kamenjem kako bi iz njih izašao rasol. Tako pritisnuti mogu stajati desetak dana. Potom su se i oni stavljali na dim. Da bi se zaštitili od miševa oko njih se stavlja ježevina (veprina, čeprljika, kostrika, mišji trn) ili vija (meteljika). Za sušenje mesa najbolja je suha hrastovina ili smreka. U ishrani su značajnu ulogu imala i jela pripremljena od krvi zaklanih životinja. *Pržena krv* pripremala se tako da se prilikom klanja bravčeta ili koze hvatala krv i cijedila kroz rešeto kako bi se iz nje odstranile dlake. Ta se krv brzo stvrdne, zgruša. Zgrušana krv se potom stavljala u vrelu vodu da se obari. Kasnije bi se obarena krv mrvila na manje komadiće i pržila s crvenim lukom na tavi. Najbolje je krv pržiti na loju životinje koja je zaklana. Popržena krv pripremala se za zajutrak, a najčešće se jela s purom.

Divenice su se spravljale od svinjske krvi. U svinjsku krv se ubacivalo malo soli da ne bi došlo do njenog zgrušavanja. U pripremljeno kukuruzno brašno ulijevala se krv i brzo miješala kako se ne bi zgrušala. U tu smjesu se stavljalo sitno nasjeckano svinjsko salo. To se stavljalo u već ranije oprana svinjska crijeva (*debela, tanka, kulen i danku*). Tako napunjena crijeva bi se izrezala i podvezala koncem. Nakon toga se divenice obare u vreloj vodi. Obarivale bi se tako dugo dok bi krv prestala izlaziti iz bockanih mjesta. Poslije vađenja iz vode hlade se na prikladnoj dasci ili siniji. Ohlađene se stavljaju na drvenu motku i dižu iznad ognjišta na sušenje.

Ako bi ostalo smjese prilikom pravljenja divenica ostatak bi se pekao u tepsiji pod sačom i to se jelo zvalo *krvavica*. Ispečena krvavica rezala bi se na komade i jela topla. Pravljenje su i dvije vrste kulena: *svinjski* i *bravji*. *Svinjski kulen* se spravljao kao i divenice i uglavnom se kuhao na zelju, čorbi. Rijetko se pekao zato što je bio debeo pa bi pri pečenju ostao sirov u sredini. *Bravlji kulen* se pravio od bravčeta koje se zakolje na Badnji dan. Smjesa se spremala kao i kod svinjskog. Bravlji se kulen kuhao lešo, a u vodu bi se stavljao grah ili kukuruz da kulen ne bi zagorio. Jela bi se juha i kuilen. Ukoliko je kulen bio velik prošivao bi se kako bi bio tanji kako bi se bolje skuhao. Ovako skuhan kulen servirao bi se za marendu na Božić ujutrfo.

Divenica se pripremala na više načina. Najbolje je divenicu zaviti u kupusovo lišće, staviti na vruće ognjište, posuti lugom, a potom žarom i staviti da se ispeče. Divenice su se kuhale i u raštici, divljem zelju, grahu. Na Božić se znala kao prava poslastica ispeći s krumpirom pod sačom. To se uglavnom pripremalo za goste.

Od zaklanog bravčeta pripremali su i *prženu džigericu* na taj način da bi jetru izrezali, a *bilu* (bila jetra – pluća) obarili i onda izrezali. Tako izrezana džigerica stavlja se na tavu skupa s lojem i crvenom kapulom. To se prži jedno vrijeme, a ako je džigerica stara može se dodati malo vode. Pržena džigerica servirala se uz puru.

U zimske dane jela se i *lojanica*. Loj od bravčeta najprije se osoli, zavije u jednu grudu, objesi o gredu i suši na dimu. Lojanicu bi spremali u zimske dane za

zajutrak. Osušeni loj se izreže na sitne komadiće i umiješa s kukuruznim brašnom. U to se ulije mlake vode i sve izmiješa drvenom kašikom. „Umijesi se kao da je tijesto za kruh“. To se stavi na vruće ognjište i poklopi sačom. To bi se peklo jedan sat, a serviralo i jelo toplo.

Jela uz svečanosti

Blagdani i razne svečanosti bili su prilika da se jednolična ishrana popravi i da se čeljad omrse mesnom hranom. Za te dane nastojalo se pripremiti obilnije masnijeg jela pa čak i nekoliko različitih jela. Tog dana bilo je na siniji pečena ili kuhana mesa, vina i rakije.

Svadba je bila događaj koji je zahtijevao najveći ekonomski trošak. Proscima se nudila *rakija, suve smokve, iskrižana jabuka, orasi* i *bajami*, a za objed kakva *mrsnija čorba*. Prosci su se osjećali počašćenijim ako je uz ovo jelo bila *privrta* ili *uštipci*. Za svadbeni ručak klalo se po *nekoliko brava* koji su se *pekli na ražnju ili kuhali u raznim čorbama*. Osim bravetine spremao se i *kiseli kupus* sa *suhim svinjskim mesom*. Osim ovih jela iznosio se i *sir* te *uštipci posuti šećerom*. Za svatove je moralo biti dovoljno šećera, kave, vina i rakije.

Za blagdane Božića ili Uskrsa obavezno se klalo bravče, kuhala čorba, pekli uštipci i jelo obilnije nego inače.

Babine su također bile prilika da se spremi nešto bolje jelo nego obično. Ako bi u susjedstvu rodila neka žena onda bi joj susjetke nosile mlijeka u stari vakat (odvajkada; po starom običaju), a u novije vrijeme nosili su se uštipci posuti šećerom, jaja, kruh od bilog brašna, kokošice te nešto voća: jabuka, suhe smokve itd.

Blagdan sv. Ante, zaštitnika župe, bila je prilika da se prijatelji, rođaci i poznanici vide i porazgovaraju. Zbog udaljenosti njihovih domova od crkve nosila se hrana za zajedničku užinu. Najčešće se nosilo uštipaka, sira, kruha, pečeno kokošče ili neko drugo pečeno ili suho meso, a od pića vina i rakije. Nakon završetka Mise rodbina bi se sastala kod uobičajenih mjesta pod kakvim borom ili grabom i tu zajednički užinali. Zajednička se užina pripremala i u prvu nedjelju nakon vjenčanja mladenaca. Tada se prijateljske obitelji sastanu i zajednički užinaju. Pošto je to uglavnom bilo zimi nosilo bi se pečena mesa, vina, kolača itd.

U prošlom vremenu prakticiralo se pripremati jelo i za daću. Ovdje nije bilo izbora, u pogledu jela spremilo bi se što je tko mogao: „Zakolji brava pa skuhaj mesa i napravi čorbu“. Uz daču bi se obavezno pilo vino i rakija. U tradicionalnom obliku daće više nema , ipak na groblju poslije ukopa popije se koja čaša vina ili rakije da se počaste ukopnici.

Hrana za vrijeme posta i gladnih godina

U Hardomilju je u prošlosti bilo nekoliko oblika posta. *Žežinjanje* kad se po čitav dan ništa ne jede. *Sušenje* kad se u određene dane prema odluci pojedinca uzima samo kruh i voda. *Post* kad se ne jede meso niti bijeli smok. Hardomiljčan, vjernički narod, držao je do posta strože od Crkvenih propisa pa bi po cijelu Korizmju postili. U vrijeme Korizme hranili su se *kruhom, kapulom, kuhanim krompirima, divljim zeljem* itd. Tko bi imao mogućnosti jela bi začinio maslinovim uljem, a uštipci su bili omiljeno jelo u Korizmi.

U vrijeme oskudica ishrana je bila krajnje siromašna. Za brašno su u drvenoj stupi tukli kokuružak koji bi se kasnije prosijavao kroz rešeto i miješao s malo kukurzna brašna te bi se od toga pravila pura. Umjesto kukuružaka koristio se i sirak. Mljeli su zrnje sirka, miješali s kukuruznim brašnom i pravili puru.

Iz stare dubrovačke kuhinje

Pavlina pl. Bogdan-Bijelić

Zbornik za narodni život i običaje južnih Slavena, knjiga XXVI. Svezak 1, JAZU Zagreb 1926

K r u h. –U staro doba, kad nije bilo pećar od zanata, pekao se kruh kod kuće. Kasnije bile su žene pećarice, kod kojih se stao peći kruh; ipak svaka bolja kuća imala je svoju peć. Kruh se pravio u dvije vrste: gori u svu muku i finiji od cvijeta. Mijesile su se ruke, koje bi se sutradan rezale u komade, tako zvane *kunjce*, pa bi se u peći drugi put pekle (*beškot).* U bolji kruh gospoda su stavljala malo finog ulja. Hljeb duga oblika zvao se: *ruka kruha.*

Galeta, suhi kruh, okruglasta plosnata oblika naboden po površini; obično mornarski kruh.

Luk, kruh u podobi lûka, iz koga se strijelja, pa još po sredini kao dvostruku križ. O Božiću se drži na trpezi. U sredini luka bude zabodena voštana svijeća i granica lovora i masline. Lûk se stavlja na trpezu na badnje večer pa se drži sve do Vodokršta (tri kralja). Svijeća se užeže, kad pečenka dođe na trpezu, jer se preko pečenoga napija. Kaže se: „Božić lukova, Uskrs teharice“

Škanatica zvao se suhi plosnati kolač od hljeba porezan vodoravno. Pećarice mijesile su kolače iz fine pšenične muke, pa bi ih drugi dan porezale i stavile u peć, da se samo osuše. Prodavali su se na pare „par škanatica“, ali se mogla kupiti i po jedna škanatica. U Konavlima to je bio kruh veoma cijenjen, i tko ne bi mogao više škanatica jesti, nije bilo nade, da će ozdraviti. „Ne može da zine ni na škanatu; ne može više ni škanate“.

Škanatica je zapravo dvopek koji je bio veoma uvažen i vrlo tečan. Kako je kolač bio prirezan, to se prodavao na pâre: „par škanatica“. Osobito omiljene i cijenjene su bile škanatice u Konavlima, i to baš kao najbolji slatkiši, jer se za slatkiše nije znalo u Konavlima.

Teharica, uskrsni podulji plosnati kruh; po vrhu je istrižena pletenica, usred koje stoji često crljeno jaje, a bijelo, ako je kuća u korotu. Teharica određena za trpezu, nema jaja po sredini, jer se u nju zasadi voštenica i granica masline. Voštenica se pripaljiva pri pečenome.

P r i k l e su uštipci, prigani na masti, ponajviše na ulju. Ima više vrsta prikala, ali su najobičnije i najprostije tako zvane *govedarice.* Zagonetka: „Devet baba po ledu se valja“ Najzadnje što ostane pa se sve ujedanput ulije na prosulju*****, da se priga, zove se *baba.*

S l a t k o. – Lindrop je ukuhano grožđe, koje se sprema za zimu. Uzme se grožđe pa se u vodi opere i osuši. Onda se sve zrno po zrno iscijedi, kore se stave napose, a ono se s pomnjom procijedi, da se izvade puce. Onda se dobro ukuha (često se uspe i malo vode pa i cukora, ako treba), sve dok dođe sasvim gusto, pa ohlađeno sprema se u posude za zimu.

Mačnice, starinsko slatko. Pravi se od meda, mjendula, aniža, suhoga kruha, oblatna itd.

Mandarica pravi se od umljevena granariza (oriza), kuhana u mlijeku sa malo vode od rusica. Ulije se u kalup od budima pa se hladno iskrene.

Mantala. Stavi se vinovi mast, da uvru tri dijela, a četvrti da ostane. Onda se u to zamete i dobro ukuha krupna pšenična muka, koja se za tu svrhu dâ predrijeti u žrnjima. Kad se hoće finije, zamete se simulatom i primiješa se kore od lemuna i drugih droga (mirodija9 pa pinjula ili oraha. Kad je ta smjesa dobro ukuhana, izlije se u drvenu škrabicu, u koju je već prije postavljen mokri čisti runčićic, da smjesa ne prione uza stijene od škrabice. Onda se suši. Kad se dobro prosuši, iskrene se mantala iz škrabice i reže nožem u komade kako saplun (sapun). Otud i rečenica (kad je netko našao zamotan saplun mjesto mantele): „*Za mantalu te kupio, za mantalu te ijem*.“

Marcapan pravi se od istučenih mjendula, cukara i bjelanca. Legenda pripovijeda, da su ovo slatko nekom prigodom Mlečići donijeli Dubrovčanima u znak zahvalnosti; da se to zvalo „kruh svetoga Marka“: Marci-pan.

Pandišpanj, od starine veoma omiljelo u Dubrovniku gradu, pak se rasprostranilo kao domaće slatko po cijeloj dubrovačkoj okolici i skoro postalo narodno. Pravi se od jaja, finoga brašna i cukora. Ne može se pomisliti vjenčanje, krštenje i krsno ime bez pandišpanja. Njime se prijatelji časte. Moguće da su nekad ovaj slatki kruh pomorci donosili iz Španjolske i po tome se tako prozvao.

Rosata pravi se od jaja, mlijeka i cukora; ulijeva se u kalup od budima.

Zahare (tal. confetti), pirni slatkiši, koji se obično dijele pri vjenčanju i pri krštenju. Rečenica: „Kad ćemo jesti zahare?“

Č a s t je dar, što se donosi ili šalje prijatelju u nekim prigodama. Osobito o Božiću, Uskrsu, imendanu itd. U prošla vremena nosile su se časti u prvom redu paroku, učitelju i liječniku. O Božiću slala se *lonza* (fino meso od svinjskih leđa), o Uskrsu jaja, o imendanu, vjenčanju, krštenju *pandišpanj* ili nešto drugo. Na pandišpanj i uopće na slatko nije se tražilo uzdarje, osim običnog novčića službenici, dok se seljacima na meso i jaja moralo odvratiti, i to o Božiću *lûkom*, a o Uskrsu *teharicom*.

*****Prosulja*, kuhinjska posuda iz pokalaisana mjeda ili željeza, u kojoj se prigaju prikle, ribe itd.

Čast; dostojanstvo koje se zasniva na etičkim načelima, počast, uvažavanje; iskazivati čast i dobru volju simboličnim ugošćavanjem.

Upitali Konavljanina, koja je razlika između seljaka i zastupnika, a on će: - *Razlika je ta, seljak radi i ne govori, a zastupnik govori a ne radi*.

Ženidba (Veliki pir)

(Konavli u Dalmaciji)

Pavlina Bogdan- Bijlić

Zbornik za narodni život i običaje južnih Slavena, knjiga XXVII. Svezak 1, JAZU u Zagrebu 1929

…….. Uoči dana, u koji će se sklopiti i proglasiti vjera (proglašena je vjera, ugovor, dogovor o vjeridbi), iz vjerenikova doma šalju kvartijer mesa (četvrtina brava) u vjereničin dom, i to je znak, da sutra dolaze na svečani ugovor sa obilježjem. ……

……

……*Pirna trpeza* je u Konavlima veoma duga; za njom se nalazi tako zvani banak (dugi sanduk-škrinja, po sredini predijeljen. Rabi se u prvom dijelu za sjedenje, pak za spremanje raznih stvari. Blanak ima svoje drveno zaleđe kao naslonjalo), dug koliko je trpeza, ali se ova za pirne svečanosti još produlji; da mogu svi svati sjedati, sprijeda trpeze namjeste se duge klupe. Vrh trpeze visi koja sveta slika. Trpeza je zastrta bijelom napicom, na istočnom kraju stoji veliki kruh u okruglom obliku smiješen iz pšeničnog cvijeta-brašna. Taj se kruh naziva *pirni kolač*; po sredini je usađena podeblja voštenjača, a okolo grančica masline i lovorike, tako da svijeća stoji među tim granama. Konavoska pirna trpeza, kad za nju zasjedne nevjesta sa svatovima, uprav spominje na Leonardo-da-Vincijevu sliku „Gospodinova večera“.

U staro doba u Konavlima nijesu tanjuri dolazili na trpezu, nego samo jedna velika sinija, pa nijesu dolazile ni staklenice sa čašama, nego jedna velika buklija ili bòkarica, koja bi šetala uz trpezu niz trpezu, i svak je iz nje pio, koliko ga je bila volja. Kasnije su došle duboke i plitke plitice, tanjuri, staklenice i čaše ……..

……

……..

Kad svi zasjedu za sopru i djevojke prestanu pjevati, arčija (naziva se taj dan onaj čovjek, koji je vješt da vlada hranom i pićem. Njemu se predavaju ključi, on taj dan siječe, reže, toči itd. Arčija se naziva i *arčibaša*) donosi na siniju *mantale* i *rakije* i to polože na sredinu sopre. ……

Kad prispije objed, arčija donosi na trpezu jelo. Soprin domaćin ustaje pa se prekrsti; tako za njim čine svi okolo. Soprin domaćin počne kratku molitvu pred jelo: „Pomozi Bože i blagoslovi ovo jelo! Blagoslovi i nastvori!“(Križa prema jelu.) „Podaj, Bože, i onome, koji nema, neka se i on nakrasi, ako Bog dâ!“Svi okolo stojeći odgovaraju: „Amen, da Bog dâ!“Zatim se svi prekrste i posjedaju, a onda stanu da blaguju.

Kad dođe red na pečeno, arčija donese pečenu gudu (svinju), koja tradicionalno nosi jabuku u zubima, pa je stavlja na sredinu trpeze pred nevjestu. Onda se dižu svati na noge i stanu pjevati:

Ovo meso je pečeno
Pričekajmo veselo.
Gladimo ga do kosti,
Da nam Bože oprosti.
A i vino i čelo
Bud nam zdravo, veselo!

Zatim arčija diže gudu s trpeze i nosi je opet u ognjište, da je siječe u komade. Uz to se govori tako zvana *zdravica*, koju svi slušaju stojeći. Zdravica u suštini sveđ je ista, ali bude skraćena ili s umecima raširena, što zavisi o manjoj ili višoj darovitosti osobe, koja je određena da drži zdravicu. Zdravicu počinje soprin domaćin, nastavlja je stari svat, a dovršuje kum ili tko drugi, tko ima dar za to. Soprin domaćin počne ……

Kad se svrši zdravica, počne napijanje tako zvano *na pečenomu*, koje je već arčija stavio na trpezu. Na pečenomu se pije vino tako zvano samotok ili koje bijelo vino (malvasija), koje se čuva za takve svečane prigode. U staro doba, kad se pilo bokarom, najprije bi se napio soprin domaćin, pa bi predao bokaru starom svatu uz poklik:

„Zdrav da si mi, stari svate!“……..
(o.a. dalje se nastavlja pjevanjem i darivanjem)

Nakon pira nevjesta nosi *zdravicu na put:* koja se spominje pri *ugovornnom kvartijeru.* Za te zdravice djevojčina pirna kuća spravlja od prilike: sedam somuna kruha, sedam velikih komada pečenog mesa, što se ima putem dijeliti, pa osim što se dijeli pri zdravici, ima se dijeliti, da se slučajno putem ubogi susrete ili tko bio, pa da se i pas susrete, azgurio mu je dati. Bukliju punu vina nosi *buklijaš*, a kruh i meso *torbonoša.*

Kod ulaska nevjeste u đuvegijin (momkov) dom sa starim svatom, prelazeći kućni prag, pjevaju a pirova majka ih dočekuje *zakuskom*: na tanjuru malo grka a malo slatka, obično malo soli i malo meda. Znači, da nevjesta bude lako snosila protivnosti u bračnom životu. ……. Soprin domaćin drži počasnicu, toči se rakija i napija, kao i kod nevjestina doma.

Zatim arčija donosi jelo na trpezu. I ovdje je pečeni brav ili guda, što ih arčija nosi s istim obredom kao i pri objedu, pa se govori *zdravica pri pečenome.*

Za *pirnu trpezu* obični biva: gronariz kuhan na jusi od kokoši i mesu; kupus zeleni ili kiseli na svinjskoj bedri; meso goveđe ili bravlje i kokoši, pa brav pečen u peći; u novije doba mlada guda a i brav također.

Biber; Konavljani vrlo vole papar. Rečenica: „Tko ima papra, i na sočivo ga stavlja“. (Neki Konavljanin kad se povratio iz inozemstva, donio je s velikom pomnjom male stabljike bibera za rasad. To se činilo smiješno, ali ipak jedna od tih stablika primila se i sad se nalazi kao veliko stablo u nekom perivoju u Gružu).

Svati dolaze pod oružjem, ali ne smiju u dom s oružjem, nego ga moraju u kapiji, čim stupe, predati u pouzdane ruke čovjeku za tu službu određenom. Ove su mjere od starine uzete, kad se svati napiju i razvesele, da se ne bi koja nesreća s oružjem dogodila.

Pitali Konavljanina, koja su jela najsladokusnija, a on će: - *Utekla jegulja pred pracem kroz šenicu pod smokvu zimnicu*.

U Konavlima je bio običaj: kući iz koje se tijekom godine udala djevojka obavezno pošalje o Uskrs 100-150 svježih jaja (jaja je poslala kuća mladoženje).

(Pir, vjenčanje, u Konavlima)

muškarac iz Konavala

Konavljanka

Vrijedan dokument na talijanskom jeziku sačuvan nam je u knjizi *Umoljenih,* svezak 6. god. 1463., koji govori o Dubrovniku tijekom posjete pape Pijo II.

Dubrovnik

Kada se saznalo da dolazi papa Pijo II. u Dubrovačku Republiku (ukinuta francuskom okupacijom 1808. a na Bečkom kongresu 1815. Vatikan nije uspio spriječiti njeno ukidanje tj. brisanje s europske geopolitičke karte), sastaje se Senat i 23. svibnja 1464. godine donosi dokument „Kako da se počasti Svetost našega gospodina pape i Prevedri dužd Venecije i druga gospoda i crkveni dostojanstvenici, koji, kako se govori, na prolasku, idući proti Turcima, imaju da se svrate u Dubrovnik“

Tim dokumentom naređuje da prokuratori (upravitelj, visoki državni funkcioner u starom Rimu) sv. Marije hitno dadu popraviti mostove luke da se mogu dolično primiti najavljeni gosti. U Jakin valja odmah poslati dva plemića kao poslanike Vijeća umoljenih s njegovim nalogom i uputama. Odmah valja samljeti dva starića brašna da bi se moglo peći kruha koliko bude potrebno. Tri odbornika valja odabrati da se pobrinu o dovoljnom broju kreveta i njihovoj opremi. Dvije velike općinske lađe valja urediti i uresiti klupama, sagovima i drugim nakitima.

Kada bude dolazio Sv. Otac, njemu u susret treba da krenu svi čamci, splav i gondole sposobne za plovljenje na vesla, i to s naših otoka, iz Gruža, Rijeke, Vrbice, Lozice i Zatona. Oni će dočekati papu s grančicama masline i drugih stabala, s povicima i s ostalim svečanim znacima kako je to običaj u takvim prilikama. Grad mora biti čist, ulice posute ružama, cvijećem, pelinom i drugim

mirisnim travama. Predviđalo se da papa prođe gradom od gradskih vrata do samostana Sv. Franje i da te ulice budu pokrivene suknom. Ta zadaća pripala je tvorničarima vunenih tkanina i oni su bili ovlašteni izabrati najbolje svoje tvorevine.

Knez i Malo vijeće – pratnja

Kada se papa približi dubrovačkim otocima, krenut će mu ususret knez i Malo vijeće na urešenim lađama do Koločepa i dopratit će Svetoga Oca, Prevedrog dužda Venecije i crkvene velikodostojnike do Dubrovnika. Knez i Malo vijeće dužni su papu dopratiti do konačišta. Cijeli kler u svečanom ruhu u povorci na lađama ima doći do Koločepa i dopratiti Papu pjevanjem i himnama do njegova konačišta.

Šest plemića izabranih u Vijeće umoljenih imalo bi zadaću poći do Vratnika ususret Svetome Ocu i oni bi se pobrinuli za nabavu zgodne lađe, a i u Dubrovniku bi bili pratnja papi, duždu i crkvenim dostojnicima. Ujedno, oni bi bili stalno u vezi s knezom i Vijećem, a vladali bi se po već poznatim običajima. Osim njih, valjalo je izabrati druga četiri plemića, na isti način, koji će poći u drugoj lađi da dočekaju pratnju dužda Venecije.

Poglavar Rata (poluotoka Pelješca) i knezovi otoka bili bi pismeno obvezani da se uz pomoć trojice činovnika pobrinu da svi oni koji imaju za prodaju kruha, vina, mesa, sira, jaja, ribe i sličnih namirnica, te voća, da to donesu na obalu kad budu prolazili brodovi kako bi svatko mogao kupiti ono što mu je potrebno. Osim toga, valjalo je odabrati tri odbornika da nabave potrebne količine ribe, mesa, jaja, piladi i drugih jestvina.

A da bi se moglo počastiti kako treba papu i sve ostale, knez i Malo vijeće morali su pripremiti i držati kod sebe samo za tu svrhu 2000 perpera.

Predviđeno je da za konačište pape Pija II. budu rekvirirani Sponza, samostan Sv. Franje i samostan Sv. Dominika. Oni bi bili ponuđeni Svetome Ocu za njegovo i stanovanje onih koje on bude odredio dok bude boravio u Dubrovniku. Isto tako, mislilo se naći dvije najbolje kuće, jedna blizu druge, za mletačkog dužda i njegove savjetnike. Šest dobrih kuća bilo je namijenjeno poslanstvima koja će doći s Papom.

Kuće i gostionice za papu

Vijeće umoljenih u svom dokumentu određuje četiri dobre kuće kao gostionice. Bila je to najprije općinska kuća, koju drži Nanko Gjuričić i uz nju jedna susjedna kuća. Nova žitnica na ribarnici je druga kuća za gostionicu u velikoj kuli. U kući obitelji Sorgo bila bi treća gostionica i uz nju kuća obitelji Latinica. Četvrta gostionica bila bi u stanu župana de Bona u Lučarici, uz susjedni stan Jakova Alojzija de Goze. Za kardinale i druge dvorjanike Svetoga Oca trebalo je pronaći 60 kuća, a upravitelj papina dvora svaku od njih pogledat će da bi znao koje su od njih bolje i onda da ih može dijeliti crkvenim uglednicima prema dostojanstvu njihove službe.

Za doček pape i njegovo kretanje po gradskim ulicama valjalo je napraviti nebnicu, svakako na općinski trošak. Ispod nje koračao bi papa Pijo II. Nebnica bi se izradila od brokatne svile zlatom izvezene, a kupila bi se u Dubrovniku ili Veneciji, gdje bude povoljnije. Nebnicu će držati knez i Malo vijeće ako ne budu nosili papu. Bude i knez i Malo vijeće nosili papu, nebnicu će držati preostali članovi Malog vijeća i senatori, koji će poći do Vratnika da dočekaju papu i oni će ga dvoriti dok je u Dubrovniku.

I u ovoj prilici dubrovačka se vlast čvrsto drži svojih načela o prvenstvu svjetovne vlasti nad crkvenom. Zbog toga se određuje da se nijedan dubrovački plemić ne usudi moliti od pape ni za sebe ni za zaštićenu osobu zapovjedništvo ili upravljanje galijom ili drugu stvar. To treba urediti „naša vojna vlast“, a za prekršitelje predviđene su teške kazne od stotinu dukata i tamnice od dva mjeseca.

Noćni čuvari dobivaju pojačanje

Održavanju javnog reda i mira posvećena je dužna pozornost. Noćni čuvari dobili bi pojačanje od šest osoba. Čuvari reda pazili bi na javnom trgu danju i noću da ne dođe do svađa i drugih sablazni i da se prekršitelji kazne svaki put sa 25 perpera. Veliko vijeće donijelo je odluku da proglasi da se nitko ne usudi izreći nijednu riječ osim pristojne niti govoriti protiv časti Svetog Oca ili njegove vojske ili poduzeća. Prekršitelje čeka kazna od dva mjeseca zatvora. Da bi se spriječilo neopravdano bogaćenje dizanjem cijena, određeno je da se meso mora prodavati po običnoj cijeni, a kruh mora imati propisanu težinu držeći se cijene žita. Dok je papa u Dubrovniku, riba se mora vagati a prodavati se moraju velike ribe, kao zubaci, smuduti, veliki cipli, fazi, ovrate, oslići, murine i orhani te velike škrpine. Za jedan groš i deset novčića po funti mogu se prodavati triglje, barboni, jegulje, šparmi, listovi i kantori. Sva ostala riba imala bi cijenu od 20 novčića na niže.

Budući da se očekuje da će u Dubrovnik doći ljudi iz raznih europskih država, to je određeno da se u gradu može trošiti svaki strani novac, i zlatni i srebrni, po vrijednosti kako odredi odbornik dodijeljen Svetome Ocu. Plaćanje carine oslobođeni su kruh, vino, meso i druge stvari koje se budu nabavljale za crkvene velikodostojnike i druge koji dođu s papom, a sve je to namijenjeno njihovim potrebama. Sve ostalo što se uveze za prodaju podliježe običnom

plaćanju carina. Uvozna carina za vino za sve općinstvo ne bi se računala od dana dolaska pape u Dubrovnik i tako bi bilo za cijelog njegova boravka u gradu.

Svi ti propisi i sva uzbuđenja bili su suvišni jer papa Pijo II. nije pohodio Dubrovnik obzirom na određene političke poteškoće koje su se pojavile u tadašnjoj Europi. Teško bolestan papa Pijo II. umro je 14. kolovoza.
(Papa Aleksandar III. (1159-1181) stigao je 13. ožujka 1177. u Zadar gdje, prema starom opisu, „nasta među svećenstvom i pukom opća radost i neopisivo veselje“. Na putu prema Veneciji papin se brod zbog nevremena sklonio na Vis odakle je doplovio u Zadar a poslije i na otok Rab. Aleksandar III. bio je prvi papa koji je, makar i neslužbeno, stupio na hrvatsko tlo, u mjestu Komiža, otok Vis, zahvaljujući ribarima koji su ga spasili od nevremena kod Palagruže).

Prva konačišta Dubrovnika

Iz zapadne Europe u Dubrovnik su stizali Talijani, Židovi, Španjolci, Francuzi, Englezi, Nijemci, Holanđani. Dubrovnik je bio kozmopolitski grad u kojem su se čuli najrazličitiji jezici, pa je funkcionirao kao poliglotska zajednica. Prvo konačište, hospicij, prema vjerodostojnim izvorima bio je u Sponzi polovicom 14 st. Kasnije ih je bilo više i privatnih, a držali su ih u 16. stoljeću čak i stranci.

Noćni život, usprkos raznim strogim zabranama, bio je buran. Krčme, u kojima su najčešće bile zaposlene žene, bile su otvorene i do kasno u noći i uz vini nudile su različite usluge i zabave (od zalogaja, kockanja i igara na karte do tjelesne trgovine).

Karnevalsko vrijeme karakteriziralo je obilje jela i pića, dopuštenje nošenja maske, nekažnjeno vrijeđanje susjeda i upadanje u tuđe stanove, gađanje jajima, narančama ili limunima, pjevanje pjesama aluzivnog značenja, plesanje, igre mačevanja, kazališne izvedbe, zvuci frula, trublji i drugih instrumenata (gajdi, dipli, dvojnica) danju i noću, mnoštvo maskiranih osoba na otvorenim prostorima grada.

taverna u starom Dubrovniku

Tragovi Dubrovnika u USA

U Sjevernoj Karolini danas postoje mnogi toponimi koji označuju otoke,parkove,šume,općine,narode (inijance), područja a čiji je korijen riječi upravo "Croato",npr: Croatamonge, Croatamung Island, Croatan Indians, Croatan Indian Park, Croatan National Forest, Croatan Sound, Croatan Township, Croatan Wildlife Area, Croatoan Island.

Na otoku Roanoke, današnja Carolina – USA, bila je do 1587. godine naselje nakon čega su svi naseljenici, njih 117 kolonista, žena i djece netragom nestali. Istinitost podataka potvrđuje britanski jedrenjak Hopewel koji je trebao na otoku iskrcati guvernera Whitea u tu malu koloniju. Jedini trag naseljenika je bio na deblu ispisano „CROATOAN“a na drugom samo „CRO“, što je očito bila kratica prvog natpisa. Ovakvo ime nosio je i otočić iza rta Hatteras, 70 km južnije od Roanokea, oko rijeke Choban i Potomac, u malom ribarskom mjestu *Ragusi*!!. Indijanci su svoju lulu mira nazivali *činičika*, što se objašnjava riječima *„čini ćihat“*obzirom na neotpornost na dim zapaljenog lišća stabljike duhana. U tim su predjelima Englezi još 1584. naišli na gostoljubivo indijansko pleme s djecom „fine kestenaste puti i kose“, što upućuje na to da su Europljani već prije boravili među tamnoputim domorocima. Spominje se i jedan Indijanac imenom *Mandeo* (ili po domaću Mate, Mateo). Kako je riječ „CROATOAN“posve neobična i može se odnositi samo na Hrvate, mnogi istraživači američke povijesti tvrde da su neki dubrovački brodovi prije Engleza doplovili do Caroline. Tamo se bijela posada,

vjerojatno poslije brodoloma, združila s lokalnim Indijancima, poženila s njihovim djevojkama i cijelom plemenu ostavila naziv „Croatan Indias“. I starom Dubrovniku o tome su se pronosile mnoge legende. Održavale su se i mise za „izgubljene mornare“koji su u nekoliko navrata, navodno prvi put 1541., dospjeli do obala Sjeverne Amerike!

Mjere starog Dubrovnika

Stara Dubrovačka republika imala je svoje mjere za suhe stvari, mjere za tekućinu, mjere za dužinu, visinu i površinu. U numizmatici najvažnije su bile mjere za težinu s obzirom na to da se pomoću težine određivala apsolutna i relativna vrijednost novca.

Prema prof. Milanu Rešetaru težina se u starom Dubrovniku mjerila tankom i debelom mjerom. Statutom iz 1272. godine precizno je određeno koje se stvari moraju mjeriti i kojom mjerom. Tako se *tankom* mjerom mjerilo zlato, srebro i biser, a *debelom* svila, vosak, šafran i mirodije svih vrsta. Po tome su i robe dobivale naziv: *roba debela* i *roba tanka*.

Tankom mjerom vagao se i bakreni novac, odnosno bakar od kojeg se on pravio. Dubrovnik je od prve vrste roba najviše trgovao srebrom, a od druge voskom, pa se umjesto riječi *mjera tanka* i *mjera debela* s vremenom počelo upotrebljavati nove riječi: *mjera srebra* i *mjera voska*. To je 1540. godine zabilježio Mlečanin Di Pasi, koji kaže da je *mjera srebra* manja od *mjere voska*. Te su mjere starije od dubrovačkog Statuta, jer već u jednoj povelji od 15. listopada 1249. stoji da će crkvi sv. Ilije na Šipanu netko davati svake godine *dvije svijeće od jedne LITRE voska*.

To je ustvari bila dvojaka *mjera dubrovačka*, koja se znatno razlikovala od mjere mletačke. Mletačka mjera upotrebljavala se u Dubrovniku jedino u trgovini s Mlečanima. Statutom je određeno da se koža i vuna, koje su Dubrovčani izvozili u Mletke, mjere mletačkom *debelom mjerom*. Di Pasi potvrđuje da se u njegovo vrijeme olovo, vuna i smola mjerila tom istom mjerom. Tek je dubrovački Senat 10. veljače 1573. godine odredio da se kolonijalna roba, svila i druge *stvari tanke* imaju mjeriti na vagama u velikoj carinarnici. Zanimljivo je da su kolonijalna roba i svila u Mlecima bile *tanke stvari*, a u Dubrovniku *debele*. To dokazuje da se roba koja je stizala iz Mletaka mjerila na mletački način.

Funta, libra i litra

Dubrovnik nije imao nikakvih veza s Njemačkom, pa nije bilo razloga da uvodi *marku*. Ipak, u starim dokumentima, iako rijetko, nailazi se na riječ *marka*, ali samo kad se radi o određenoj novčanoj svoti. Tako je, na primjer, dokumentom od 26. kolovoza 1411. godine odlučeno da se za Konavle i Dračevicu odvoji 2000 *maraka* srebra. Tek krajem 18. stoljeća izgleda da se uz staru dubrovačku mjeru za srebro uvela i mletačka mjera *marka*.

U zemljama nekadašnjeg Rimskog carstva mjera za težinu bazira se na staroj rimskoj FUNTI, koja se zvala *libra*. U dubrovačkom govoru za nju imamo samo oblik *litra* grčkog podrijetla. To znači da je ta mjera došla u Dubrovnik iz Bizantskog carstva ili je za vrijeme Bizanta u Dubrovniku stariji latinski oblik zamijenjen grčkim.

Naime, na cijelom našem primorju od najstarijih vremena i na našem jeziku pojavljuju se oblici *libra* kao vrsta novca i *librica* kao mjera težine. Te riječi u Dubrovniku nisu bile u upotrebi. Zadržavši *litru tanku* kao za srebro, Dubrovnik je zadržao i njenu razdiobu, pa je dubrovačka *unča tanka* iznosila 6 AKSADŽA, a svaki AKSADŽ po 24 karata. Razdioba je bila jednaka mletačkoj: osmi dio unče nazvan je DRAMA, a drama se dijelila na 60 ZRNA.

Uspoređujući dubrovačke mjere s mletačkim Pegoletti je 1355. godine utvrdio da je 12 unča srebra po dubrovačkoj mjeri jednako 11 unča srebra po mletačkoj mjeri. Na osnovi toga, dubrovačka *libra tanka* iznosi 372.932 današnja grama, a *unča tanka* iznosi 27.328 grama. S prilično sigurnosti se može reći da je marka brojila 8 unča od kojih je, pretpostavlja se, svaka kao u Mlecima imala po 144 karata. Dubrovačka marka ipak je bila nešto lakša od mletačke. Jednom je nađeno da je teška 1064 mletačka karata, a drugi put 1050. Mletačka marka iznosila je 1152 karata. Za dubrovačku ***litru debelu*** uzet će omjer: sto *litara debelih* – 119 mletačkih *litara tankih*.

U dubrovačkim dokumentima litra se latinski naziva *libra*. Na talijanskom isto tako. U Mljetskom statutu pojavljuje se oblik livra od koje riječi se došlo na oblik LIRA ili LIBRA. U starim dokumentima sreću se nazivi CENTENARIUM ili MILIARIUM-MILIARE. Ti su se oblici u Dubrovniku sačuvali do danas, a znače 100, odnosno 1000 jedinica neke određene mjere, osobito litara. Od riječi CENTENARIUM dobile su se naše riječi za novac: kentenar, kentinar, kantenar, kantinar.

Sačuvan je i oblik miljare. Ribari sa miljare broje srdele, dok je u Crnoj Gori miljar označavao 1000 litara.

Dubrovačkoj litri u tursko doba sve veću konkurenciju pravila je turska OKA.

Star žita

Ako je o mjerama za dragocjenost bilo različitih mišljenja, onda će raznih mišljenja i netočnosti biti više kod mjera za obične, jeftine stvari i predmete. *Šuplja mjera* za žito zvala se STAR. Spominje se već 1401. godine i potječe od latinske riječi *starium,* odnosno *sexstarium*. *Starium* se spominje u Statutu kao mjera za žito. Dubrovački star se razlikuje od mletačkog.

Godine 1311. izračunali su da je star = 100 puljiških tovara. Dubrovački star po Di Pasi iznosio je 1,182 mletačka stara. Prema Dubrovčaninu Crijeviću (**96**) star ima šest dijelova, koje on naziva CUPELLI ili UBORCI. Šest gradskih uboraka ravno je 4,5 seoska uboraka. Svaki uborak opet se dijelio na po 4 KUTLA. Crijević precizira da je 10 uboraka iznosilo jedan obični konjski tovar.

Sol se u Dubrovniku mjerila mjerom latinski zvanom MODIUS ili MODIUM. Crijević je naziva SPUD. Žito se gotovo bez izuzetka mjerilo *starima,* a sol *spudima*. Stara nije bilo više vrsta, a za spude se znalo da postoje dva. Jedan je *veliki* ili *debeli,* a drugi je TANKI ili MALI. Dubrovački spud se dijelio na 4 uborka. Nešto veći spud odredilo je Malo vijeće 1397. godine za vapno. On je imao četiri i po uborka *debelog* spuda za sol. Pretpostavlja se da se tom vrstom spuda mjerila i smola. Crijević tvrdi da u star ide 6 uboraka.

Za vino je također važila šuplja mjera, koja se latinski nazivala *quinquum* ili *guingum*. Oba oblika mogu se naći u Statutu republike. Rešetar naziva tu mjeru VJEDROM. Vino se isto tako mjerilo VELIKIM VJEDROM i MALIM VJEDROM.

Dijelovi vjedra su: polovica, četvrtina, polovica četvrtine, kutao i polovica kutla. Cijelo vjedro imalo je 24 kutla. Tu se radi o tankoj mjeri. Senat godine 1488. odlučuje da se vino u Konavlima mora prodavati samo tankom mjerom od 24 kutla na vjedro. Stoga se zaključuje da je mjera za vino bio tanki kutao. U tanko vjedro išla su 24 tanka kutla, dok je debelo vjedro sadržavalo još tri tanka kutla.

BARIO je bila veća mjera za vino. Crijević piše da bario prima 85,5 kutala krajem 17. stoljeća, dok je prije toga primao 81 kutao. Mjera barjela i kutla se mijenjala. KARATIO je bio manja mjera barjela, dok je najstarija mjera za vino bila NETTA.

Zanimljive su i mjere za ulje. STAR ulja bio je težak 29 litara i 8 unča, kvartač ulja težio je 1 litru, 2 unča i 2 aksadža, a pola kvartača 7 unča i 1 aksadž.

Lakat

Dubrovnik – Orlandov stup
Desnica viteza do lakta je mjera za dužinu – lakat)

Za dužinu i visinu najvažnija je bila mjera za tkanine i svilu. U Dubrovniku je to bio LAKAT, dužina od vrha prstiju do lakta (51,2 cm). Lakat se kao mjera javlja od prve polovice 13. stoljeća i razlikuje se od lakta u drugim mjestima. Razlike postoje u dubrovačkom i mletačkom laktu.

Di Pasi tvrdi da je 100 mletačkih lakata vunene svite jednako 124 dubrovačka lakta. Lakat se dijelio na 12 unča, a PED je pola lakta. Seljaci su u Dubrovniku mjerili lakat robe na laktu Orlandovog stupa pred crkvom sv. Vlaha (**97**). Kako je kod tkanina prevladavala mletačka mjera, Senat je 1570. godine naredio da se u baždarskom uredu države dva žigosana mletačka lakta prave mjere.

Jedan za mjere svile, a drugi za mjerenje svite (pov. - svita je list papira, papirusa smotan u valjak). Mletački lakat za svilu bio je nešto manji od lakta za vunu. Stotinu mletačkih iznosilo je 115 do 116 dubrovačkih lakata.

Laktima u 13. stoljeću mjerili su se i robovi. U dubrovačkom Statutu stoji napisano da svak tko kupi roba više od 2 lakta i želi ga izvesti preko mora u knezovu kasu mora platiti 1/3 perpera, a ako je rob manji ne plaća ništa.

Od posebnih mjera spomenimo da su se cipele mjerile ŠVIMA, a vodene cijevi DINARIMA i POLUDINARIMA. Veliko vijeće je 1492. godine primilo *Pravilnik za radnju i cijene postolarske* kojim su utvrđene cijene cipelama prema veličini koja se mjeri ŠVIMA (šavovima, talijanski ponti) od 3 do 11. Svaki postolar morao je u radnji imati određenu mjeru *žigosanu od justicijara*.

U odredbi za vodu Senat je 1564. godine zapovjedio da se širina cijevi na koju je voda isticala (Dominikanski samostan u Gružu; u samostanu je i slika „Marije Magdalene“ koju je naslikao Tizian između 1555. i 1560 godine kad je boravio u Dubrovniku kod dubrovačkog nadbiskupa Lodovica Beccadellija, prema bilješkama dominikanca i povjesničara Serafin Crijevića (1686.-1759.) suzi od promjera jednoga DINARA na promjer jednoga POLUDINARA.

Promjer dinara u to vrijeme bio je 18-19 milimetara, a poludinara 14-15 milimetara.

Za linearno mjerenje zemlje i građevine uz lakat uzimale su se i NOGE. Noga je bila prirodna mjera, koja nije bila svugdje ista. Crijević ističe da je dubrovačka noga iznosila 8 unča, odnosno 2/3 lakta ili po Rešetaru 0,367 metara.

Linearna mjera za zemlju obično je bila ŠEŽANJ i PED. Šežanj je bila veća mjera. Koliko je peda u šežnju nije sasvim pouzdano utvrđeno, ali svakako više od 7.

Godine 1255. spominje se nekakav BALMUS de SANNA. Taj se naziv nalazi i u Statutu. Jedna sanna iznosila je 8 PALMI. Vjerojatno se tu radi o trstici sanni od koje se pravio PASSUS za mjerenje i da passus i sanna predstavljaju isto.

Statutom se precizira da se zemlja ne smije mjeriti žicom već isključivo općinskom palicom, zapravo trstikom određene dužine. I Crijević potvrđuje da obični šežanj iznosi 8 pedi.

Milja i šežalj

Daljine na kopnu i moru mjerile su se miljama, odnosno tisućama šežanja. Crijević misli da je milja u Dubrovniku iznosila 1000 dubrovačkih šežanja i da je bila duža od talijanske geometrijske milje za 107 geometrijskih šežanja i 30 dubrovačkih unača.

Za mjerenje površine zemlje Petter navodi da je dubrovačka mjera SOLDO tj. ZLATICA – 400 dubrovačkih šežanja i računa da je jedna zlatica jednaka 467 bečkih kvadratnih hvati. U Konavlima i dan danas za mjeru zemlje uzimaju riječ zlatica. Mjera za polje Crijević naziva IUGERUM, ali Rešetar misli da je to isto što i zlatica, ističući da ima 20 šežanja u dužinu i isto toliko u širinu, što iznosi 400 kvadratnih šežanja. Mjera ped se nije dijelila na manje mjere.

Ove mjere primjenjivale su se u gradu Dubrovniku, ali su se upotrebljavale i u njegovoj okolici. Neke mjere izvan grada nisu bile iste, iako je Republika nastojala da se one izjednače. Veliko vijeće je 1429. godine odredilo da se u Konavlima uvede uborak i mjere PO VJEDRA DUBROVAČKOG, dok je Senat 1487. godine zabranio da se na tom području vino prodaje po bilo kojoj drugoj mjeri osim tanke mjere od 24 kutla jedno vjedro. I pored toga u Konavlima se sačuvala mjera za vino – BARIO. Bario je u Konavlima i Stonu sadržavao 81 kutao, a u gradu 84.

U Crijevićevo doba kao mjera za žito u selima je vrijedio uborak, nešto drukčiji od gradskog, sad veći, sad manji, ali obično za 1/3 jači od gradskoga. Zanimljivo je da se na Korčuli i nekim mjestima dubrovačkog okruga mjera za vino zvala CANATA.

Mljet je za sir i meso imao posebnu mjeru. Zvala se DEKALITRA – 11 litara manje 2 unče. Neke posebne mjere imao je otok Lastovo, koji je bio najudaljeniji od Dubrovnika. U njegovom se Statutu kao mjera za vino 1709. godine spominje CADUS, mjera za ulje zvala se KVARTICA, a za površinu zemlje GONIALA i PALICA. Od riječi Cadus dobila se riječ kaca.

GONGOLA je mjera za polje u sjevernoj Dalmaciji i na otoku Korčuli.
Dubrovačka vlada strogo je pazila da se u trgovini koriste prave i točne mjere. Svake godine biralo se po nekoliko uglednih činovnika, kojima je bila povjerena kontrola ispravnosti mjera. Oni su se zvali JUSTICIJARI. Imali su svoj ured i u njemu čuvali službene mjere i utege kojima su se morale baždariti sve privatne mjere i vage.
Posebni činovnici pazili su da se žito pošteno mjeri. U to doba težina se mjerila vagama i kantarima. Spominje se neki općinski kantar, kojim se mjerilo žito.

„*Oni koji traže raj na zemlji, moraju doći u Dubrovnik“*
(Bernard Georg Shaw 1856-1950, engl. književnik irskog podrijetla, Nobelova nagrada 1925.)

BILJEŠKE:

96. Saro /Serafin/ Crijević, hrv. životopisac i povjesničar; Dubrovnik 4.X.1686 – Dubrovnik, 24. VI. 1759. Školovao se u Dubrovniku, Mlecima, Firenci i Rimu. Dominikanac, uglavnom živio u dubr. Dominikanskom samostanu. Proučavao polit., kult. i vjersku povijest rodnog grada.
97. Stup Orlando prikazuje nećaka Karla Velikog. Stup simbolizira slobodoljublje i nakon turske opasnosti bio je okrenut prema sjeveru. Vezanjem za Orlandov stup kažnajvalo se *potplaćivanje*.

Starigradsko polje *– najveći sačuvani antički katastar u Sredozemlju*

Starigradsko polje – najveći sačuvani antički katastar u sredozemlju

Starigradsko polje

Starigradsko polje s *bunjom* (kućica od suhozida)

Nijedan otok u Sredozemlju nema tako veliko, obradivo plodno polje kao što je Starigradsko polje (otok Hvar), koje je prirodni nastavak duboke, plitke uvale koju zatvara Stari Grad (grčki – Pharos; rimski – Phariae), na istoku Vrboska i Jelsa. Masline i grožđe više od dva i pol tisućljeća zaštitni su njegov znak i bogatstvo. Upravo na tom polju, jedinstvenom spomeniku civilizacije i kulture, na kome se prema dosad objavljenim podacima nalazi 129 spomeničkih lokaliteta, nalaze se i najstariji „mejaši"- suhozidovi, na Mediteranu (**98**).

Kako su se mijenjali gospodari tako s mijenjalo i ime, grčka – *hora*, rimski *Ager Pharensis*, srednjovjekovni – *Campus Sancti Stephani*, tj. *Polje sv. Stjepana*, a danas *Starogradsko polje*. Nekad se na njemu uzgajalo i žito uz vino i masline.

Tumuli (gomile) i gradine iz kasne prethistorije, ostaci grčke i rimske arhitekture i keramike, najbolje sačuvani ostaci *villa rustica*, suhozidovi koji omeđuju obradive parcele i koje su dijelile parcele u pravilne čestice (900 x 180 metara) nastajali su planski kao i gradovi uz njih, kasnoantički i starohrvatske crkvice, poljske kućice (*bunje*), sve to predstavlja kulturno-povijesni i prirodni rezervat. Na dva istaknuta mjesta izgradili su kule koje su ga štitile od mogućih napada. Posebnost Starogradskog polja je i u tome što je antička parcelacija najveći graditeljski pothvat što ga je grčka civilizacija ostavila u Hrvatskoj. U drugim sredozemnim kolonijama gdje su Grci ostavili svoje tragove parcelizacije,

tragovi danas nisu toliko vidljivi, jer su na nekim mjestima „prekrojeni!“rimskim i kasnijim podjelama.

Među mnogim antičkim povjesničarima koji su opisivali zbivanja u vrijeme grčke dominacije na Sredozemlju bio je i Diador, koji je živio u 1. stoljeću prije Krista. U petnaestoj knjizi (od ukupno 40 knjiga sačuvano je 15) opisuje prvu pomorsku bitku, koja je zabilježena u vodama današnje Hrvatske. Bila je to bitka domorodaca, 384./383. godine prije Krista, uz pomoć susjednih Ilira koje su pozvali u pomoć, protiv Parana (Hvarana).

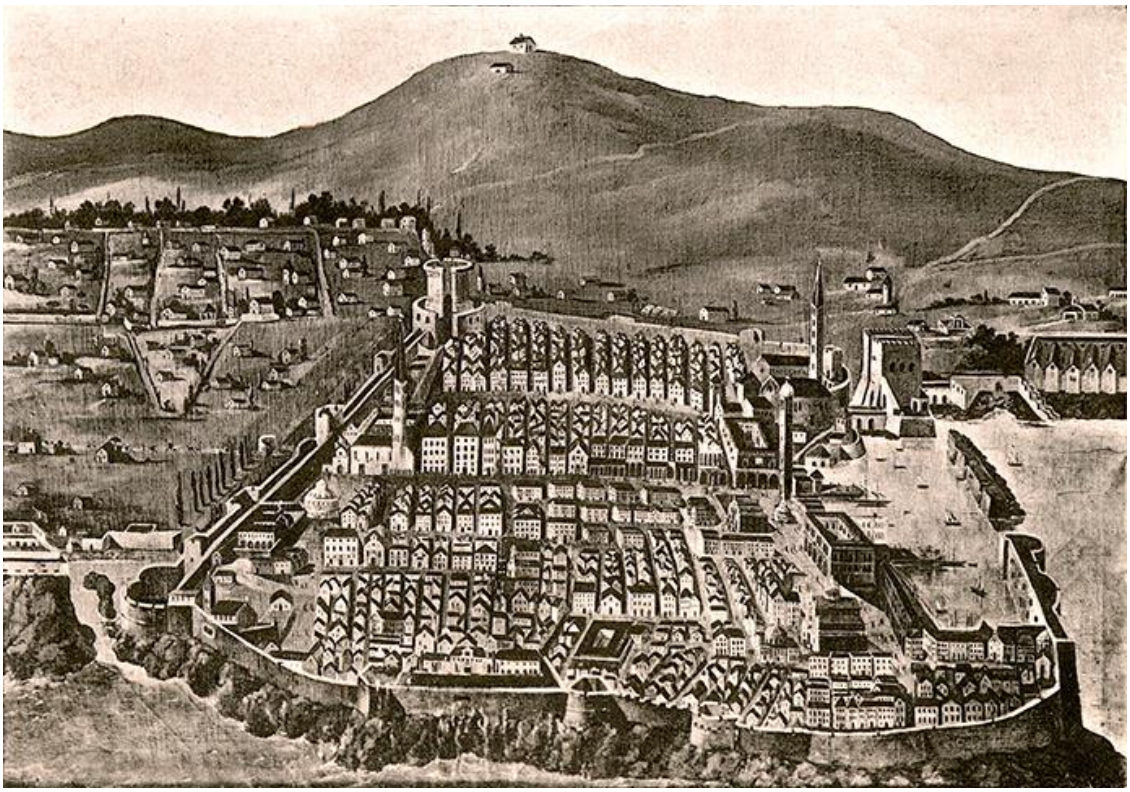
Grad Hvar je baština među poljima lavande, s renesansnim zdanjima (prvostolnica sv. Stjepana i biskupski dvor, Kneževim dvorom i kasnorenesansnom Gradskom ložom) koje okružuje najveći gradski trg u Dalmaciji i gdje je otvoreno prvo građansko kazalište u Europi 1612. godine, zaslugom svih građana.

Biti među 878 svjetskih spomenika raštrkanih u 145 zemalja znači biti u društvu odabranih. Uz šest dosadašnjih bisera Hrvatske baštine unesenih u UNESCO-vu listu (**100)** uvršten je i sedmi – Starogradsko polje. U pripremi je lista s čak petnaest spomenika ili cjelina koje su potencijalni kandidati za priznavanje kulturnog spomenika, za slijedeći sastanak, a održavaju se svake četvrte godine (**99**)

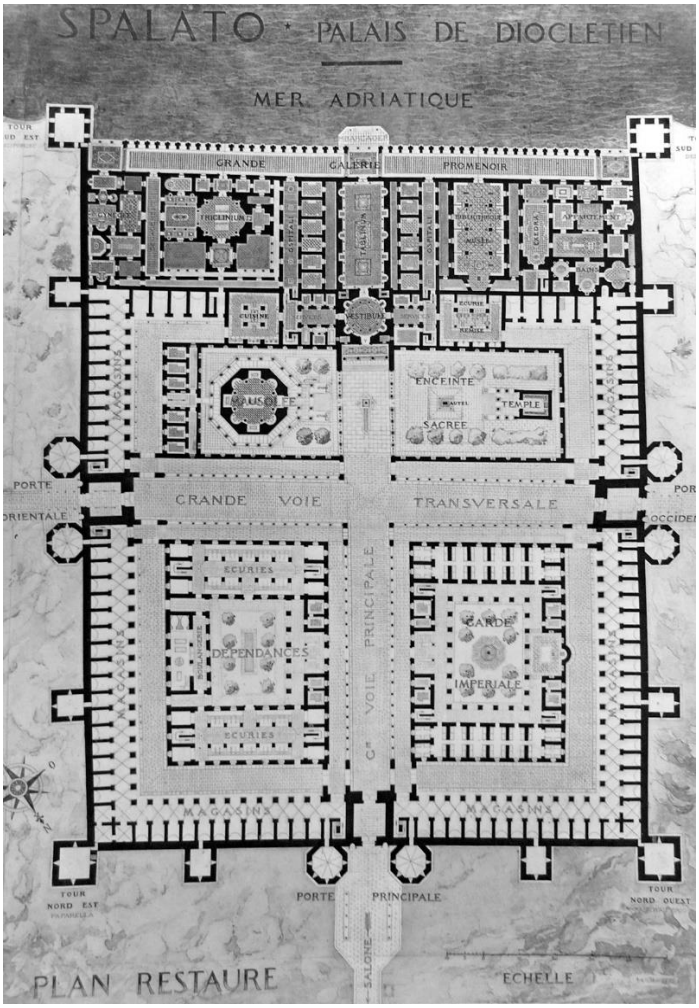
BILJEŠKE:

98. ploveći Jadranom iz daljine vidite suhozidom išarane otoke, koji su nijemi svjedoci daleke povijesti. Ti zidići okrenuti moru opiru se stoljećima suncu ljeta, naletima bure, juga i jesenskim kišama. Sačinio ih je čovjek - tvrd, uporan, biće ovog podneblja, ovog kamena i krša, boreći se za svoju sigurnost. Čuvao je tako svaku pregršt zemlje, da u nju zasadi čokot loze, maslinu ili smokvu, štitio ih da priroda ne razori trud, njegovih nadanja. Ova čipka u kamenu oda je čovjeku i spomenik generacijama, dio hrabrosti i istrajnosti njegove stoljetne borbe s prirodom).

99. Dubrovnik – grad unutar zidova;



karta Dubrovnika iz 1667.



Split –Dioklecijanova palača;

Trogir s povijesnom jezgrom na poluotočiću;

Šibenska katedrala Sv. Jakova;

Eufrazijeva bazilika u Poreču.

100. dvorac Veliki Tabor, Motovun, pustinja Blaca – otok Brač (jedinstveni samostan poljičkih pustinjaka s zvjezdarnicom i mjernim instrumentima, starim

knjigama i neobičnom kuhinjom, samo su neka od iznenađenja), Mali Ston s kompleksom solana, povijesna cjelina osječke Tvrđe, Kornati s parkom prirode Telalšćicom, Lonjsko polje, Lubenice, primoštenski vinogradi, grad Korčula, varaždinski Stari grad, Nacionalni park Velebit i episkopalni kompleks u Zadru.

Smutica – bikaver – bikla („koza i loza“)

Narodna predaja kaže da se *smutica* ili *bikaver* ili *bikla*, jesensko piće, od davnina priređivao potkraj rujna i početkom listopada u selima Makarskog zaleđa, tj. oko planinskih sela Vrgorca (Vrhgorac; Paklina, Plana, Radovići, Skulja, Stilja, …. Kokorići, Kozica, Prolog, Zavojne).

Crnog vina 1/3 i *kozjeg mlijeka 2/3* je omjer tog tradicionalnog pića, boje ciklame do ljubičaste. Stari zapisi govore da se kozje mlijeko (*kojeg je bilo u izobilju*) muzilo u posudu (bukaru) s crnim vinom (kojeg je također bilo u izobilju), ponekad i u omjeru pola pola. Odmah kako se umuzlo mlijeko moralo se čvrsto promiješati drvenom žlicom (drugih nije bilo) da se mlijeko i vino spoje i dobiju gustoću, naime mlijeko i vino se baš ne ljube (mlijeko i vino bikla, (smutica); mlijeko - javorov sok – med (amrita), sve su to pića naših starih.

Bikla, afrodizijak i energetsko piće; - koji je muškarcima davao snagu, okrjepu – davala se rodiljama da im povrati snagu ili ženama kad je trebalo kopati cijelog dana. Bikla je piće koje se davalo i gostima kao okrepa za povratak pješice preko planinskih putova, spominje se u Poljičkoj republici a spominje je i Albert Fortis.

O svemu tome i još i više može se saznati na manifestaciji „Dani bikle“u Vrgorcu (Imotska Zagora; koja se održava već šesti put od 2000.), o gostoprimstvu, običajima i kulinarstvu tadašnjih stanovnika zapisao je i A. Fortis:

…. Meni se više nego jednom dogodilo u Morlačkoj da sam dobio ručak od čovjeka koji me nikad nije vidio niti je mogao razložno pomisliti da će me ikad više u budućnosti ponovo vidjeti. …. Gostoljubivost je među njima vrlina i imućna čovjeka i siromaha; ako vam bogataš spravi pečeno janje ili bravče, siromah vam spremi purana, mlijeka, saće meda ili slično tome. Ova darežljivost nije samo prema strancu; ona se proteže na sve kojima može ustrebati……..

…….. Mladoženja sjeda za svatovski stol; ali on cijelog toga dana, posvećena jedino bračnom sjedinjenju, ne smije ništa razvezivati ni sjeći. Kum za njega reže meso i kruh. Na domaćinu je red da poziva na piće; prvi će mu odgovoriti po svome dostojanstvu stari svat. Obično kruženje bukare, a to je velika i obilata drvena čaša, počinje pobožno sa zdravicom svecu zaštitniku obitelji, napretku svete vjere ili čega drugoga još uzvišenijega i štovanijega. Najprekomjernije izobilje vlada na ovim gozbama, ali svaki svat daje prilog šaljući namirnice sa svoje strane. Ručak se otvara voćem i sirom, a zaključuje juhom, upravo obrnuto našem običaju. Među rastrošno iznijetim jelima ima svih vrsta peradi, jaretine, janjetine i ponekad divljači; ali rijetko se nađe teletine, ……..

Manojlovački slapovi, ražanj, peka i car Franjo Josip I.

Spomen obilježje povodom posjeta cara Franje Josipa I i njegove supruge Elizabete Bavarske Manojlovačkim slapovima na rijeci Krki 17. travnja 1875. godine.

Manojlovački slapovi

La festa a Mariagiovane
Consegna della lapide imperiale
alle Autorità

Pochi istanti prima della
consegna della lapide alle autorità.

Ecce homo!
Per il mercato dei contadini alla festa di Manoglovac

Le vittime della festa a Manoglovac...

Manojlovački slapovi 1919

Rasipajući sitan, svjetlucav i raznobojan vodeni prah, Manojlovački, najviši, slap (visok je 52,5 m i širok 200 m) u dolini dalmatinske rijeke Krke - ljepotice među rijekama, zadivio je svojom veličanstvenošću njegovo visočanstvo cara Franju Josipa I. (**101**) i njezino visočanstvo caricu Elizabetu, iznimne ljepote, (**102**) 17. travnja 1875. godine. Doček je bio ceremonijalan: cvijeće, pjesma i naručeno klicanje okupljenog naroda, te pozdravni govori uz pjevanje **himne Carevke** (**"Gott Erhalte"**) te priredba u školi njemu u čast.

Manojlovački slap, nakon Skradinskog buka (jedan od najljepših slapova u Europi, „hrvatska Nijagara“), i pučanstvo sela Kistanje dočekalo je omiljeni carski par obučeni u najsvečanije „vešte“(„oprave“), dok su gospoda i dame odjenuli, za tadašnju modu, najbolja odijela i haljine s obaveznim šeširima (dame su uz šešir imale obavezan kišobran i vezane ukrasne maramice; carica Sissy dobila je na poklon od žena Kistanja 100 takvih vezanih maramica).

Na dočeku Cara okupilo se dosta svijeta sa sela a svi obukli najbolje komade naše nošnje:

cure glasnice okićene đerdanima od dukata koji se sijaju na suncu a momčine sa aljcima sa koji zveče srebrne toke u četiri reda sa obje strane. Car je razrogačio oči i nije moga doći sebi đe je doša kad je vidio toliko zlato i srebro. A zapravo je doša u jedan dio svoje carevine koji je slovio kao siromašan i zapušten. Car je reka svojoj pratnji i kistanjskim općinskim ocima: ***Vama ne treba ništa kad su vam žene i muži ovako bogato okićeni***

*Vlaji nose tamnoplave hlače, crvene prsluke bez rukava, bačkore od crvene kože (mađarski Baczkoy; prsluci od kože). Žene im nose bijele košulje sa širokim rukavima, crvene rupce s bijelim prugama, lijepe, duge i tamnoplave suknje, otvorene rukave i otvorene prema naprijed sa širokim bijelim i crvenim vezom. Oko glave imaju crvene bačkore i velike bijele rupce. Glavu pokrivaju bijelim rupcem koji su gore mali, tako da im se vidi kosa. Nose ukrase u kosi i oko vrata, a nose i crvenu vrpcu u kosi. ... Otmjeni izgledaju kao stari Mađari, tako su obučeni, imaju dugu odjeću porubljenu zlatom, na glavi nose crni čako (**103**), uzak gotovo kao onaj što ga nose spahije, a izvezan je zlatom,*

Da li su posjetili nedaleko od Kistanja ostatke rimskog logora Burnuma iz I. stoljeća prije Krista (Burnum – današnji Ivoševci; rim. vojni logor, XI rim. legije „Klaudijevske“ legije, i naselje s tragovima hrama, amfiteatra, vodovoda i dr. U narodu su ostaci logora nazvani *Šuplja crkva* i *Trajanov grad*. Naselje i logor razorili su Avari 639.) ne zna se,

jer cara su zanimale najprije pojedinosti za vođenje rata protiv Turske tako da je sa zanimanjem gledao domaće pučanstvo ratničkog izgleda, koje ga je svečano dočekalo (Franjo I. biješa car ratničkih navika).

Zgodna epizoda oko smještaja Kajzera “Vranje”, kazuje nam:

*naime kad je jedna od žena čula gdje će car spavati, a smještaj je bio planiran u zgradi škole ne kojemu je mjestu poslje bila PZ pekara, uzviknila je na sav glas: **Valjda neće car spavati u tom sernjaku!*** (legenda kaže da je bilo riječi o Mandurači iz Mažibrada, koju su *odma žandari arestirali i u pržunu je provela dane posjete NV F J I, iz stra nacelništva da se ne usudi takvoga što reći i pred Carom samim!*)

Poznato je iz povijesti da je cesar bio jednostavan vojnik u duši koji voli red i disciplinu. (*Izuzetna studija Žan-Pola Bleda, govori o "poslednjem monarhu stare škole", nasljedniku jedne od najslavnijih vladarskih porodica Evrope, i tome kako se događaji, koji se prividno odnose na lični život, odražavaju na Monarhiju.* citat:

*Franc Jozef spava na prostom gvozdenom krevetu pored koga se nalazi toaletni pribor: umivaonik, dva bokala, lavori, i kofa koja služi kao noćna posuda **(nikad nije pomislio da napravi kupatilo, dajući time primjer svog nepovjerenja u moderno**). Sumorna dosada najčešće je vladala prilikom objeda koje je car provodio u krugu najbližih. Služenje obroka pratilo je ritam cara, a kako je car navikao da jede brzo, ostali su često ostajali gladni. Putovanja su prilika kada je caru pružena mogućnost da ceremonijal i etikeciju ne primenjuje tako strogo.*

Car i njegova svita prenoćio je u kući Sime Jankovića, ćaće šjor Nike, koji je te godine bio Načelnik Općine Kistanjske, a da ne bude obavijeno velom

*zaborava treba spomenuti i natpis iznad ulaznih vrata u samoj kući da "**Janković Simo sagradi ovu kuću 1866 godine za sebe i svoju porodicu"** a datum na malom prozoru na južnoj lastavici u visini TREĆEG sprata je uklesana **1906** godina, i označavala je završetak radova na obnovi potkrovlja.*

Zahvaljujući Zadraninu, gospodinu Tomaso Burato, carskom fotografu ovjekovječen je događaj o kojem se samo pisalo a rijetki ga i pročitali (**104**).

Za gastronome, sada, slijedi najzanimljiviji dio, što se pripremalo i jelo. Prema dostupnim, pisanim, podacima svečani objed je bio od sljedova, koji predstavljaju naša autohtona jela i pila, pripremljena na autohtoni način, što se tada nije isticalo.

Ručak koji je tada spremljen za visoke goste bio je, kako bi se i danas reklo: "carski".

Služavke u Jankovića kući su se potrudile da daju najbolje što znadu i na stolu se našlo mnogih djakonija koje i danas izazivlju vodu na usta. Počelo se sa našim predjelom: pršut star dvi godine su malo slanine, a sa više crljeni, garniran sa kravljim sirom iz Čučeva i kozijim sirom iz Ervenika, a ovčijim iz Lalića Laškovice. Za salatu divlji radič i mlada salata iz Jankovića bašče prije nego je rasadjena (ona su četiri listića), i malo ljutike iz kvasine. Juva od pijevca mlada sa manistrom, poslje pečena janjetina sa ražnja, sa par tučića pečenih ispod peke i jaretina ispod peke. Bilo je i teletine sa mladim krumpjerima ispod peke. Mlade kapulice i ljutike kolko voliš. Pilo se smrdeljsko vino vranac sa strane prema rupama, gusto ki tinta, a debit je bio prominski iz okolice Oklaja odakle su Jankovići porijeklom. A kako se ručak carski služio u kući veletrgovca, našlo se tu za goste i više vrsta likera, kao i "velika količina zadarskog maraskina odlične arome" tako da su gosti mogli uživati uz kavu i čašicu dobra likera. Pričalo se o lovu i divljači, što je bila omiljena tema careva. Normalno pričalo se i o istoriji i lokalitetima istorijskom u okruženju prije nego je svita zaputila se na obližnji Manojlovac da se car i lično uvjeri u ljepote našeg kraja. Kolači su bili svi odreda od bajama i orasa, posebice broštulani bajami i ćukter, a kako je Janković čuo da se carici posvidio sladoled koji je jela u Benkovcu prije neki dan, to je drito iz Benkovca i taj sladoleg stiga na carski sto u Kistanje diližansom u sorbetjeri (drvena posuda sa duplim dnom, izmedju kojih se stavlja led sa Velebita da bi se sladoled napravio). Iz Zadra je za tu zgodu poručeno četri bačvice piva u pivnici Klingendrath (koja se nalazila nasuprot ulaza u Novo kazalište sada Bianchinijeva ulica, 7) zajedno sa 10 blokova leda sa Velebita iz pivničke jacere (ledana, hladnjača).

Dok se car uputio ka Manojlovcu, carica se odmarala u hladu djardina poslije popodnevnog odmora, sa vidjenijim damama kistanjskijeh trgovaca i službenika. Ostaće zabilježeno da je medju inim poklonima koje su dobili za posjeta Dalmaciji i Krajini carici Sissy u Kistanjama poklonjeno tačno stotinu

fino veženih podvlakom i pokrsticama maramica od tila (što je i ono vrijeme bio obavezan modni detalj u ruci sa kojom se nosio suncobran).

Mittagessen (objed)

Kalte Vorspeise (hladno predjelo)	pršut, sir (kravlji, kozji i ovčji) iz okolnih mjesta
Suppe (juha)	Juha od mladog pivca (pijevca) s manistrom (domaćim rezancima)
Fleisch mit Gemüsse (glavno mesno jelo)	Janjetina s ražnja, tuka (pura) ispod peke, jaretina ispod peke, teletina ispod peke, s mladim krumpirom.
Salata	od radiča, ljutika iz kvasine, mlada kapulica i svježa ljutika
Getränke (piće)	Rote Sortenwein (sortna crna vina) Debit i vranac (iz okolice) Bier (pivo) svijetlo pivo iz Zadra (pivovara Klingendrath)
Liköre (liker)	Maraskino iz Zadra
Süsspeisen (kolač)	Kolač od oraha i bajama, broštulani (prženi) bajami, čukter (čupter; kolač od mošta)
Gefrorenes (sladoled)	Sladoled je donesen iz Benkovca od domaćeg slastičara, a održavan je na ledu iz Velebita (izvađen iz jama – ledenica)

Prema vjerodostojnim podacima, car je sam pisao mnoge detalje sa svojih putovanja, tako i iz Dalmacije, koja je kasnije prepisao neki carev „amanuensis“- *pisar, prepisivač*.

Janjetina šibenskog zaleđa i tuka

Jedna od delikatesa šibenskog zaleđa je i *janjetina* zahvaljajujući zdravoj prirodnoj ispaši samoniklog bilja na kraškom ne zagađenom terenu. Priprema se na ražnju, što zahtjeva osim napora i mnogo strpljenja ili pod pekom, uz slasni domaći kruh i domaće vino.

Šibenska *crna tuka*, izuzetno cijenjeno meso, zamjenjuje janjetinu potkraj studenog pripremljena ispod peke. Težine od 8 do 10 kg težine, izrezana na veće komade i nasoljena, peče se zajedno s izrezanim krumpirom. Kao prilog obavezno dolaz dalmatinska kapulica, zelene masline namočene u morskoj vodi i domaće vino.

Šibenska crna tuka

Dalmatinska tuka

Pečena tuka

Tuka se pekla s kunpirima u špakeru na drva. Može se peć i ispo peke. Uz pečenu tuku služi se salata, zelena i riga. Poslin ručka popit čašu crnog vina, a dica soka.

BILJEŠKE:

101. dugovječni austrijski car i hrvatsko-ugarski kralj Schönbrunn;18.VIII.1830.-21.IX.1916. Schönbrunn; po fotografijama se pamti kao starac sa smiješnom bradom i dugim zaliscima.
102. Sissy; udala se sa 16 godina, 24. travnja 1854.; 1837.-1898., ubijena u Ženevi od tal. anarhista L.Luccheni-a.
103. mađ. Tschao; časnička svečana kapa u konjaništvu i topništvu za vrijeme Habsburške Monarhije.
104. Schatzmayer, Die Kaiserreise durch Dalmatien in den Monaten April und Mai 1875. Geograpischen-historische-statistische Beschreibung der von S.M. Franz Joseph I. besuchten Städte, Ortschaften, Gemeinden und Inseln Dalamatiens aus autthentischen Quelle von …, Zadar, 1875.; Johannes Danilo, Andeutungen zum Programme seinerallehöchsten kaiserlichen und königlischen Majestät durch Dalmatien, Zadar, s.a. 1875.

Pivnica „U Fleku“- nogomet, Split

Praški restoran *„U Fleku“*, najstarija praška pivnica osnovana 1501. godine, danas se sastoji od goleme ljetne terase i devet prostorija za goste od kojih su barem tri uvijek pune, nudi svoje legendarno pivo. Konobari donose „Becherovku“i crno pivo za stol ne pitajući je li to tko naručio ili nije! Jednostavno, morate popiti, i platiti. Za dobru atmosferu zadužen je stari harmonikaš s kojim gosti rado zapjevaju vječne hitove „Marijanu“ ili „Rozamundu“. Ručak „Kod/U Fleka/u“ uz čašicu becherovke i bijele pjene najbolje će prijati s jednim od jela kao: pečena vratina, kobasice,, zelje i „knedličke“ od kruha.

Dalmatinska „mularija“, sa šoldima svojih roditelja ribara i težaka, početkom dvadesetog stoljeća, znala je uživati na studijima u biseru Europe, Pragu. Imajući vremena napretek, pijući pivo i kultni biljni liker „Becherovku“ u pivnici „U Fleku“, dosjetili su se splitski dečki, u stankama između ispita, da bi mogli osnovati i nogometni klub. Jednog dana 1911., nakon tko zna koliko rundi, u srcu Europe, rođen je Hajduk, ponos Splita. Spomen ploča postavljena je 26. lipnja 1991. godine, na ljetnoj trasi, na kojoj na hrvatskom, češkom i engleskom jeziku piše „Ovdje je godine 1911. osnovan Hrvatski nogometni klub Hajduk Split“. Navodno su za stolom ljetne terase splitski studenti provodili najviše vremena. Riječi: „ajmo bacit na male branke“ ili dodaj mi taj balun“, danas misle da je to dalmatinsko narječje. No, nije tako, *balun* je češka riječ za loptu, a *branka* za vratnicu.

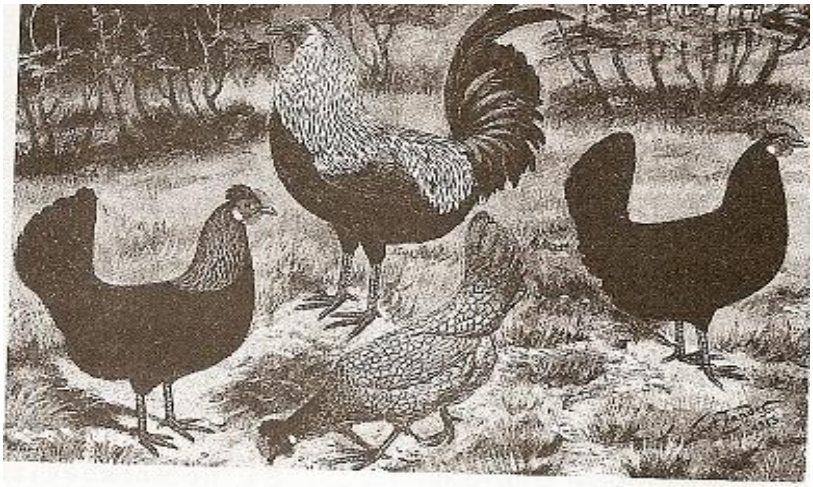
Pivnica Fleku

Spomen ploča u Fleku

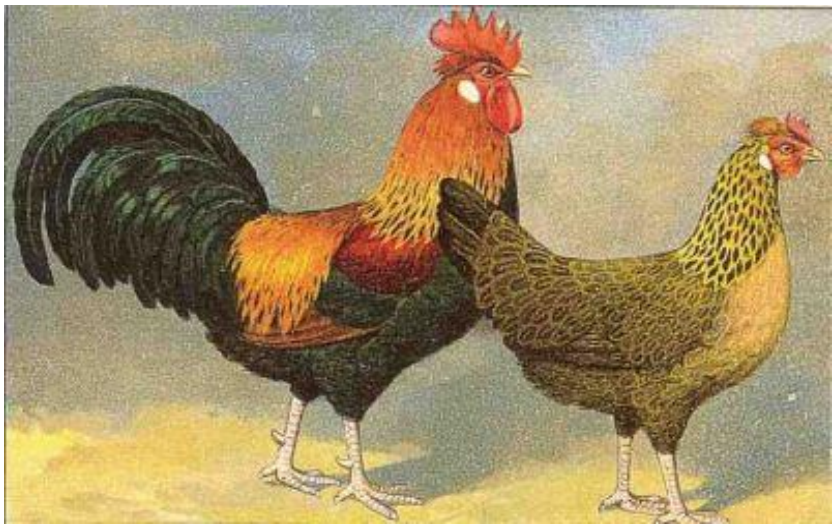
Osnivači Hajduka

Dalmatinska kokoš

„Handbuch der Nutzgeflügelzucht für Ősterreich und die Donauländer“ iz Beča, davne 1914. godine piše o nepoznatoj pasmini – *dalmatinske kokoši*, bliske srodnice staroštajerskoj kokoši s kojom se prema tipu i podrijetlu svrstava u nekad vrlo rasprostranjene srednjoeuropsko-balkanski tip seoske kokoši iz doba Austrougarske monarhije. U „staroj“lieteraturi spominje se da su se dalmatinske kokoši, nezahtjevna kokoš, držale u krajevima u kojima ni jedena druga kokoš ne bi mogla preživjeti. U našoj literaturi dalmatinska kokoš spominje se u napisu Franje Brošana „Autohtone kokoši naše države“objavljenom u časopisu „Mali stočar“1949. Danas nas samo ilustracije podsjećaju na taj dinarski tip domaće kokoši, koji se od istarske i ličke (*žujice*) varijante razlikovao po smeđe obojenoj šarenici oka i po tamnim škriljavoplavim do crnim nogama. Taj tip „izumrle“dalmatinske kokoši možda se može pronaći u nekom križancu po dinarskim zabitima.



Dalmatinska kokoš iz 1914. god. u knjizi za Austriju i ponudavske zemlje



dalmatinska kokoš

SKRADIN/ŠIBENIK

Šibenik

Čokalice

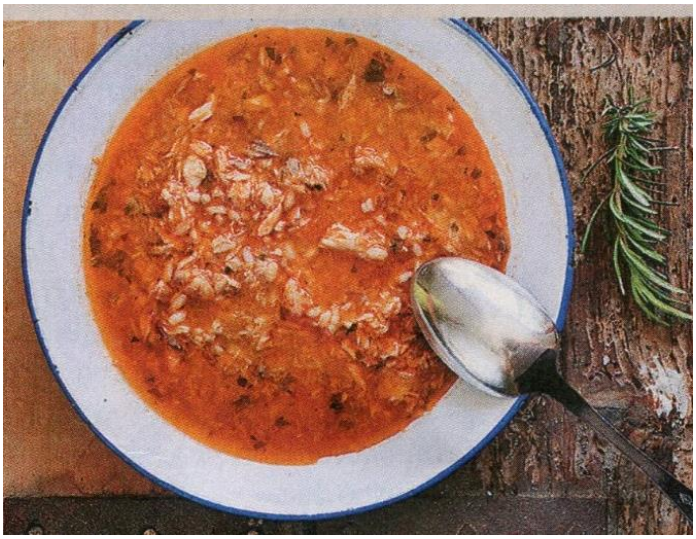
Sastojci: 30 dag čokalica, 10 dag brašna, 2 dl maslinova ulja, sol.

Svježe i neočišćene ribice naprašite brašnom i ispržite na vrelom ulju 4 do 5 minuta. Posolite i jedite s domaćim kruhom. Da lakše kližu niz grlo, što nije teško ni na suho obzirom na njihovu delikatesnu finoću, pomažite im skradinskom žutinom ili debitom.

Čokalice (sitna riba; gavuni, papline), male ribice, žive u Prokljanskom jezeru (jezero u donjem toku rijeke Krke veličine 11 km2) koje mještani love s gradske rive nalaze se u vodi tamo gdje se miješa slatka s površine i slana morska voda s dna. Ribice izvrsnog okusa, za koje se ne može sa sigurnošću kazati da li morske ili slatkovodne ribe, *kulinarski su biser Skradina*.
Iz šibenskog govora: *čokalice* - frigani *brafunići*; jerbo je svaki tolko sitan da je za jedan zalogaj, za čokati

---

Juha od cipla



Sastojci: 30 dag cipla, 1 luk, 1 mrkva, 1 list celera, 2 češnja češnjaka, 1 korijen peršina, lišće peršina, 0,08 dl maslinova ulja, papar u zrnu, 1 krumpir, 10 dag riže, 1 lovorov list, 1 žlica *konšerve* (pire od rajčice) sol, papar.

Skuhajte riblju juhu – temeljac od glave i ostalih dijelova , dodajte luk izrezan na krupno, mrkvu, celer, češnjak, korijen peršina, lovorov list, papar u zrnu, malo maslinova ulja te podlijte vodom da sve pokrije. Kuhajte oko pola sata, sve procijedite, sačuvajte temeljac i očistite meso cipla od kostiju. U drugoj posudi zažutite sitno ribani krumpir i pazite da ne zagori, dodajte *konšervu* (pire od rajčice) i miješajte dodajući rižu. Pirjajte dok se riža ne ocakli i podlijte pomalo temeljcem,. Pred kraj dodajte meso ribe, kosani češnjak i peršin.

Lešo sipa s ošmugljem

Sastojci: 50 dag sipe, 20 dag ošmuglja, 2 krumpira, 2-3 češnja češnjaka, 1 dl maslinova ulja.

Očišćenu sipu narežite na krupnije komade, češnjak zdrobite, krumpir ogulite i narežite na ploške. Sve stavite u užu posudu, podlijte malo uljem i vodom, da sve prekrije i lagano kuhajte dok sipa ne bude na pola mekana a krumpir ne omekša. Dodajte ošmuglje (roške) ili neku drugu vrstu trave izrezanu na trakice i kuhajte još nekoliko minuta. Poslužite s domaćim kruhom.

Ošmugalj, roška, rosica; je mediteranska biljka koja raste na tlu bogato solju i kalcijem. Kod nas je čest na mjestima zatrpanih slanih močvara, u delti Neretve gdje se navodnjava bočatom vodom i u okolici Bibinja.

Ošmugalj možete pripremati na razne načine: lešati ga i začiniti maslinovim uljem, naglo sotirati (postupak kojim se narezane namirnice brzo i kratko poprže), napraviti fritaju, uz kuhani krumpir odličan je prilog uz ribu ili ukiseljen kao salata uz pršut i sir.
Ošmugalj traje kratko, samo tri tjedna nakon čega otvrdne. Možete ga mladog sačuvati na više načina: smrznutog ili uloženog u slanu vodu i odloženog na tamno mjesto.

Marinirani ošmugalj

Ošmugalj kratko povenite na maslinovu ulju, dodajte kapare, kosani češnjak i papar (po mogučnosti zeleni papar), na njega položite odreske ribe (psa, mačke, raže ili grdobine) sve prelijte čašom pošipa i poširajte na tihoj vatri. Nakon 10-15 minuta kad je riba gotova izvadite je i odložite na toplo, na ošmugalj dodajte napola kuhani krumpir i tiho pirjajte dok krumpir ne upije većinu soka kojeg je pustila riba i ošmugalj. Pokoji komadić krumpira zdrobite.

Šibenska luganiga (lukanika)

Aaromatičnu kobasicu, koja se radi samo u Šibeniku i koju od milja zovu ***kraljicom blagdanskog stola***, specijalitet je, od prosinca sve do kraja siječnja, kao sastavni dio trpeze Šibenčana.

Kobasice se rade samo u nekoliko gradskih mesnica (i to svatko po svojoj „tajnoj“) i poslužuje uz kiseli kupus, u *maništri* i *fažolu*, u *joti*, s *arambašićima*, samo *lešaju* (kuhaju), ponekad i u juhi ili bez tih dodataka, samo *frigana* na tavi, ili pečene sa salatom, kao glavno jelo.

Osnovni sastojak je usitnjeno nemasno mesa: 70 posto svinjskog mesa i 30 posto junetine, te čak deset mirodija. Rijetko tko će vam reći što u nju stavlja, a izvorni recept možda zna još poneki umirovljeni mesara.

Sastojci za 10 osoba: 50 dag krtog svinjskog mesa, 25 dag slanine, mljeveni papar, zdrobljeni kim, na vrhu noža salitre, kosani peršin, 6 zrna zdrobljenog korijandera, listovi lovora, zdrobljeni bademi, kadulja, „ragatani“ limun (ribana kora limuna), cimet, sol, papar i garum (začin na bazi bilja i ribe).

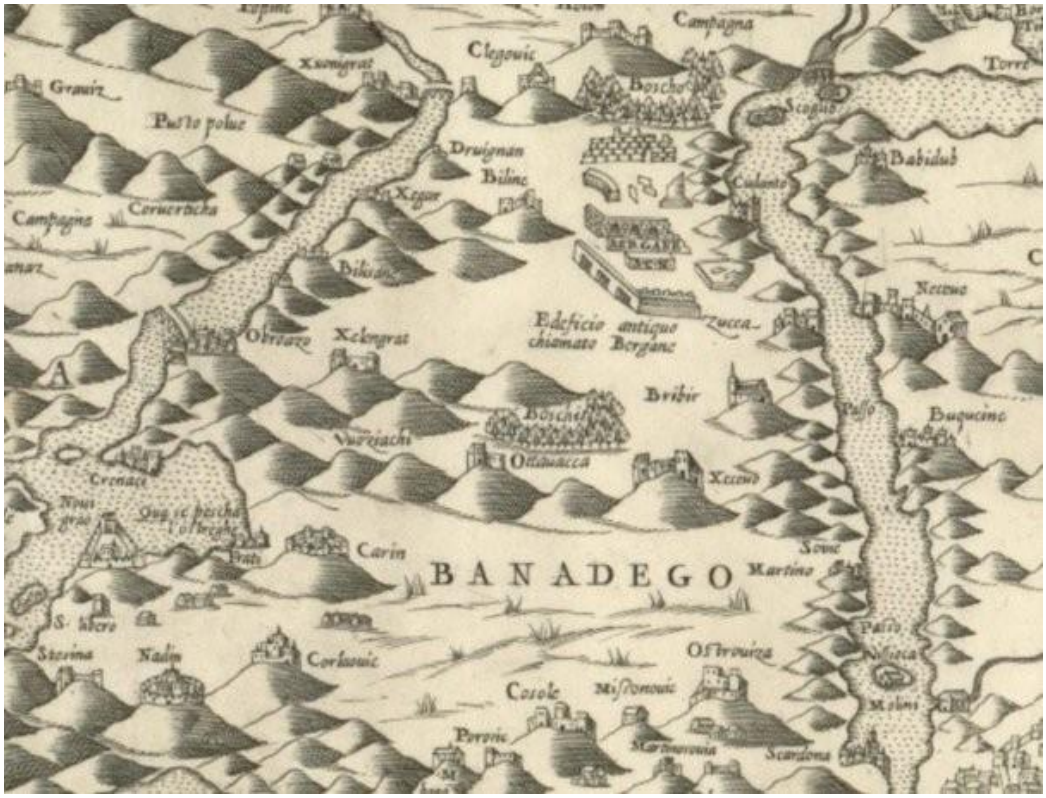
Nemasno svinjsko meso očistite od žilica i sitno sasjeckajte. Jednako pripremite i slaninu. Dodajte mljeveni papar, salitru, korijander i ostale začine……. Koliko čega ima, i po kojem redu se miješa u meso, e to je tajna koja luganigu, lukaniku čini posebnom, a šibenski mesari vezani su zavjetom šutnje.

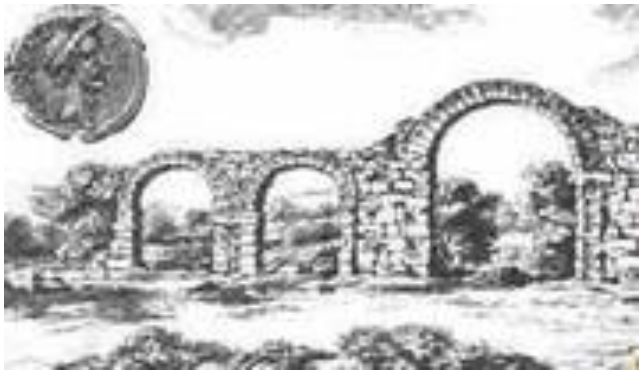
Mješavinu rukama dobro izgnječite i pustite da pokrivena odstoji u hladnjaku 12 sati. Nadijevajte (“duperaju”) u tanka ovčja ili svinjska crijeva i bijelom vrpcom vežite male 5 cm duge kobasice.

Kobasice koje se pripremaju za blagdane, kad se pripremaju i tuke (pure/ani) *duperaju* se *tučja crijeva*.

Ne može se sa sigurnošću negirati ali ni potvrditi da se ova kobasica radila još za vrijeme Rimljana na našim prostorima, ali da je zabilježen njen recept govori nam knjiga *O kuhanju,* autora legendarnog Apicija. Tijekom boravka Rimljana na našim prostorima neosporno je utvrđeno da smo bili izvor mnogim prehrambenim proizvodima, za koje su i tada govorili da su delicije, koje su odlazile u Rim.

Kad govorimo o jelima tj. naslijeđu dalekih prethodnih generacija nesmijenmo zaboraviti da je nedaleko Šibenika bilo naselje i rim. voj. logor (za 10.000 legionara) *Burnum*, nedaleko Kistanja u sjevernoj Dalmaciji. U blizini naselja tragovi su hrama, amfiteatra, vodovoda i dr. U narodu su ostaci logora nazivani *Šuplja crkva* i *Trajanov grad*. Naselje i logor razorili su Avari 639.





LVCANICAE - Lukanijeve kobasice

Količina namirnica potrebna za izradu 8 kobasica: 700 g sitno nasjeckanoga svinjskoga mesa, 40 sjemenki pinija, 40 zrna papra – dio samljeven, dio čitav, zdrobljeni kumin, 10 zdrobljenih listova lovora, svježi peršin, čubar (Saturea montana), rutvica (Ruta graveolens), liquamen, 200 g grubo narezane svježe slanine, otprilike 240 cm crijeva.

Za pripremanje Lukanika istuca se papar, kumin, čubar, rutvica, peršin, začin, bobice lovora, liquamen i umiješa se dobro usitnjeno meso da bi se zajedno s

mješavinom dobro popržilo. Kad se doda ***liquamen****, papar u zrnu, dosta masnoće i pinjoli, napuni se dugo i tanko crijevo i tako objesi da se dimi.*

Garum, liquamen
Srdele i druge manje ribe staviti u lonac s vodom koja je prethodno zasićena solju (ako jaje ubačeno u otopinu pliva, treba dodati još soli). Smjesi dodati osušene aromatične biljke jakoga mirisa, poput mravinca, peršina, mente i slično. Staviti na vatru i kuhati dok se otopina ne počne zgrušavati. Kad se tekućina ohladi, treba je dva do tri puta procijediti kroz pamučnu tkaninu, tako da postane bistra. Puniti u boce i spremiti.)
Vidi: **Garum**

Šibenski brevijar, Ivo Jakovljević 2013.

PRVO ČELO BOŽIĆA: LUGANIGE
Došlo je vrime luganiga. …… Ma, dočuka san u Dorbića da se oni držu ove ricete: radu ih od praseće pupe, pomišane s tajanstvenon mišancon mirođija i likovitih trava. Dočuka san i to, da mišaju cimet, orašćiće, ostruganu koru od limuna, samlivene garofuliće, papar, sol, samlivenu kaduju i sve u svemu 11 šuštanci, ma neće nikon da reču kolko česa meću i po kojen redu. A najveća je tajna, u što turaju praseću pupu pomišanu s tih 11 dodataka: u praseća oli u tučja criva, oli su se i oni obezobrazili, pa sve trpaju u plastiku iz butige? Najstariji živući Šibenčani kažu da se luganige moraju mećati u tučja criva, pa da su se zato i radile samo u vrime kad bi tukama došla zadnja ura, šta je bilo oko Božića i Nove godine. Zato i nije nikad bilo puno luganiga za kupiti, jerbo bi sve išlo na kuće oli za onoga koji ih je i radija. Tučja su criva kratka, ali slatka, a praseća su teke duja, pa niki kažu da ima puno godina otkad više tučja criva niko i ne spominje.
…… Ma, judi, da nije Šibenika, ne bi se za luganige znalo.

Skradinski fegatini i dureli s rižom

Sastojci: 15 dag purećih jetrica (f*egatini*) i želuca (*dureli*), 1 luk, 2 lista peršina, 5 dl temeljca od puretine i junetine, 8 dag riže, 0,4 dl maslinova ulja, prstohvar muškatnog oraščića, sol, papar, pureća krv.

Prvo morate posjedovati pureću krv koju je potrebno, nakon usmrćenja pure, ostaviti da se osuši. I suhu izrezati na komade.
Jetricu i želudac isjeckati na sitno kao i luk. Prvo pirjajte luk i želudac jer je tvrd. Malo kasnije dodajte jetricu i pirjajte dok sve ne bude *al dente*. Dodajte kosani peršin, rižu i sve podlijte s juhom. Pazite, jelo nije ni juha ni rižot. Kad je riža omekšala, dodajte ribani muškatni oraščić, narezanu krv i poslužite.

Skradinski rižot

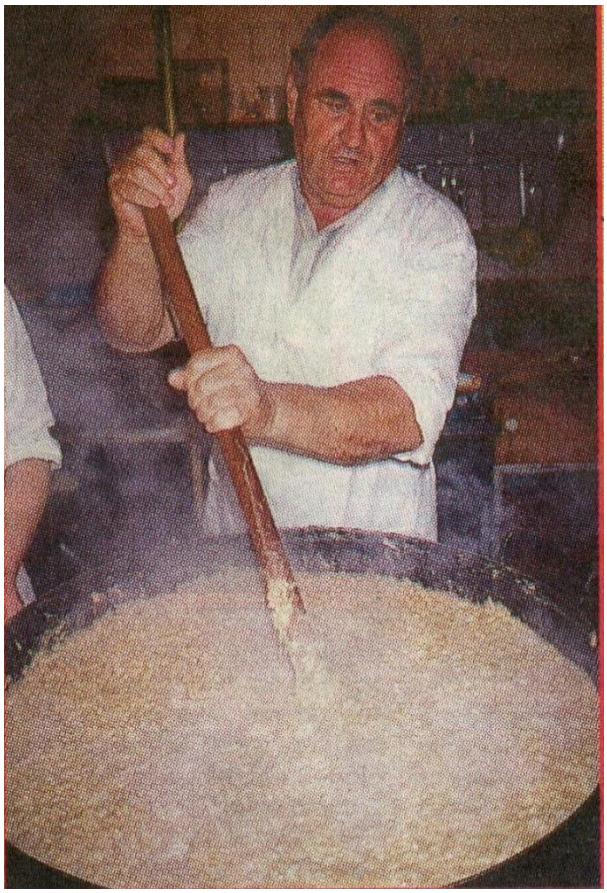
Potrebno je pripraviti, osim bruncina (kotlića): crveni luk (slatka kapula iz Bukovice), telećeg mesa (ruža od teleta), pilećih prsa (bez kože), riže po osobi u težini od najmanje 8 dag i govedske juhe. Riže ne smije biti manje od 3 kg, jer jelo neće biti „pravo“. Namirnice računajte na bazi riže od 8 dag po osobi, što znači da računate sve za 38/40 osoba (npr.: 3 kg luka, 3 kg riže, 3 kg mesa). Meso, kažu znalci, mora biti od teleta iz skradinskog zaleđa jer se tamo hrani ljekovitim travama i aromatičnim biljem ili mlada junetina. Juha mora biti od kuhane stare govedine od boka i prsa, stare kokoši iz dvorišta (znači da je kljucala po zemlji razna zrnja, crviće, trave i zelenja iz vrta) i zelenja za juhu. Sve se radi na – svinjskoj masti i na *kapljevini* (tekućini) od odojka na ražnju, a ne na ulju (čak ni maslinovu).

Kosani ili čak bolje ribani luk (crveni luk, kapula) zažutite (popirjate, šufigajte) na blago rastopljenoj masti da se sve pretori u kremu. Ne radite na prevelikoj

temperaturi, nego na laganoj vatri kako nebi izgubio kiselinu. Poprženom luku dodajte meso izrezano na kocke i pirjajte ga dok se ne raspadne na vlakna i pretvori u gustu kremu (meso će se raspasti i pretvoriti u vlakna). Nakon toga dodajte pileća prsa također izrezana na kockice. Morate biti strpljivi jer taj dio posla traje i devet sati. Dodajte začine i ribani ovčji sir. Mesu dodajte rižu, sve zajedno pirjajte desetak minuta, podlijte vrućim temeljcem, govedskom juhom te pirjajte toliko da jelo postane kompaktno. Važno je pripremiti dobar temeljac sa svim potrebnim začinima (u njih uključite klinčiće i muškatni oraščić).Sada kad se rižot kuha dodaje se mješavina začina: soli, bijelog papra, kosano lišće celera i peršina, malo šafrana i u tragovima ružmarina.
Skradinski rižot ne radi se bez k*apljevine* (masnoća i sok koji se skuplja dok se peče prase na ražnju

---

Skradinski rižot *ne rižoto* jelo koje se pripravlja samo za blagdane, fešte i vjenčanja jer ga nije moguće skuhati za manje od 20 osoba. Računajte za 40 osoba pojesti će se, neće ostati, budite sigurni. Drugo, neprekidno se mora miješati devet do deset sati, uz stalno „krčkanje“ (kuhanje da tihoj vatri/temperaturi).



Božo Šišić priprema čuveni skradinski rižoto s teletinom i tajnom mješavinom začina, koji se kuha 6 – 9 sati.

Juneći obrazi u umaku od crnog vina i pireom od povrća

Sastojci: 1,20 kg junećih obrazina, 30 dag luka, 30 dag gljiva, 7 dl plavca, čista juha, 3 dag češnjaka, 5 dag maslaca (putra), 1 žlica ulja ili masti, 1 žličica papra, sol, lovorov list.

Obrazine najprije lagano popržite na maslinovu ulju, zatim u drugoj tavi posebno propržite češnjak, mrkvu i celer koje ste nasjeckali na kockice. Sve to složite u lonac u kojem će te pripremati. Prelijte plavac i čiste juhe, dodajte lovorov list i stavite u zagrijanu pećnicu na 150 ºC i kuhajte 3,5 sata. Kad je gotovo, izvadite meso, povrće propasirajte te ga poslužite uz pire od cvjetače i celera.
Pire: skuhajte celer i dodajte cvjetaču i sve usitnite i izmiješajte u blenderu, dodajte maslac, sol i muškatnog oraščića.

Obrazine;
Svinjska obrazina sadrži visok postotak masnoće i vezivnog tkiva, koristi se za variva, kobasice. Goder za kojeg se često krivo kaže da je isto što i obrazina je u stvari masni dio ispod brade prema prsima, karakteristike i oporabe je kao i kod obrazine.
Teleće obrazine su tvrđi dio mesa te ih treba dulje pripremati kako bi se dobilo mekano i ukusno jelo.

Juneći obrazi u umaku od crnog vina s domaćim rezancima

Jelo se priprema u tri djela: odvojeno se pripremaju umak i obrazina, a zatim na poseban način kuhaju.

Sastojci: 1 komad junećih obrazina, sol; *umak od crnog vina*: 1 glavica luka, (kapula), 1 mrkva, 1 češanj češnjaka, 5-6 stabljika peršina, 1 dl crnog vina, malo brašna, 15 dag šalše od pomidora (rajčice), 0,5 dl maslinova ulja, sol, papar.

Na zagrijanom maslinovu ulju obrazinu naglo i kratko popržite s obje srane tako da se zatvore pore i sok ostane u njima. Odložite da se ohlade.
Umak od crnog vina: na maslinovu ulju pirjajte luk i mrkvu izrezanu na kockice. Kad luk postane staklast dodajte šalšu od pomidora i crno vino, posolite i popaprite, te na laganoj vatri pirjajte dok se umak ne reducira (ispari) na pola količine. Kad je gotovo odložite na stranu.
Prženu obrazinu i umak od crnog vina stavite u vakum vrećicu, dodajte češnjak i stabljike peršina. Vrećicu vakumirajte i kuhajte 12 sati u vodi na temperaturi od 70 ºC.
Domaća tjestenina; 25 dag oštrog brašna, 5 žutanjaka, 4 g soli, 1 dl maslinova ulja i malo tople vode izmiješajte sve zajedno i mijesite rukom oko 20 minuta. Tijesto ostavite odležati u hladnjaku i kasnije oblikujte listove lazanja (vrsta domaće tjestenine širokog i ravnog oblika, skuhajte ih u slanoj vodi kojoj ste dodali malo maslinova ulja.
Obrazine koje su postale mekane kao *puina* (sirutka) pažljivo izrežite vrlo oštrim nožem i poslužite uz domaće lazanje preliveno umakom od crnog vina ukrašeno s nekoliko šibenskih pomidora. Ukusno je i toplo i hladno.

Skradinska torta

Sastojci: 12 jaja, 35 dag šećera, 40 dag mljevenih oraha, 1 vrećica vanilin-šećera, 1 dl rakije od rožice ili ruma, 1 žlica meda, 3 žličice brašna, 20 dag čokolade za kuhanje, cijeli očišćeni orasi.

Sameljite orahe i pomiješajte s brašnom. Dobro istucite jaja da budu kremasta (ako koristite mikser odvojite bjelanac od žumanjka), pa dodajte šećer, vanilin-šećer i sve dobro istucite (žicom) oko pola sata. Pomalo dodajte orahe i lagano umiješajte s rakijom i medom. Oblik te torte („štanap“ po domaćem) namažite mašću, pospite brašnom i u njega ulijte masu. Pecite jedan sat u zagrijanoj pećnici na 150 ºC. Zadnjih 10-tak minuta pecite pokriveno papirom za pečenje ili alu-folijom da zlatna boja torte ne potamni. Ohlađeno tijesto preokrenite tako da gornja strana bude dolje i prelijte je rastopljenom čokoladom u koju ste dodali malo mlijeka. Tortu ukrasite, po gornjoj strani, rezanim orasima.

Autentična poslastica Skradina, pripremala se samo na vjenčanjima i služila mladencima uoči prve bračne noći.

Šibenske favete

Sastojci: 40 dag badema ili oraha, 2 dag šećera, 20 dag brašna, 2 jaja, 1 žlica maslaca, 1 žlica maraskina, korica 1 limuna, prstohvat (priza) mljevenih klinčića, 2 žlice mlijeka.

Bademe prelijte vrućom vodom, ostavite neko vrijeme i ogulite kožicu. Polovicu badema sameljite, a dugu polovicu krupnije iskošite. Mljevene bademe pomiješajte s maslacem, šećerom, jajima i limunovom koricom. Dodajte mljevene klinčiće, brašno, maraskino i mlijeko. Izmiješajte u jednoličnu smjesu, vlažnim rukama oblikujte prvo štapiće, zatim rezanjem u manje komadiće i na kraju oblikujte male okruglice, bobice. Svaku okruglicu pritisnite prstom, malo sploštite, stavite u podmazanu posudu maslacem i malo pobrašnjenu. Pecite u zagrijanoj pećnici oko pola sata na 180 ºC.

---

favetta tal. bobica; domaći slatkiši – slatke kuglice veličine fritule, puslice s bademima ili orasima koje se u građanskim mediteranskim kućama služe nas dan Svih Svetih (1. studenog) i Dušni dan. Stari Rimljani jedan drugom su davali kuglice i kazivali su: *favete klinquis!*, u prevodu: *muči!*

Stari izvorni naputak:

Sastojci: 15 dag mljevenih bajama (badema), 15 dag šećera, 2 bjelanjka, 7,5 dag brašna, 0,5 dl maraskina, 1 žlice kakaa.

Zamijesite sve sastojke u jednoličnu smjesu i podijelite na tri djela. Mokrim rukama oblikujte dlanovima kuglice veličine oraha: Favete (kuglice) stavite u namazani pleh za pečenje (mašću ili uljem) i sušite u pećnici na srednje jakoj temperaturi (oko 60 ºC) tri (3) sata. Poslužuju se uz tople ili hladne napitke ali najčešće uz prošek.

Komočići

Sastojci za t*ijesto*: 5 jaja, ribana kora 1 limuna, brašna toliko da se umijesi čvrsto tijesto, malo mlake vode; *nadjev*: željena marmelada; za *pečenje*: 50 dag masti.

Sve sastojke za tijesto dobro izmiješajte i razvalja na debljinu od pola centimetra. Oblikujte kvadratiće i na svaki stavite željenu marmelada. Kvadratiće preklopite tako da oblikujete trokut ili pravokutnik. Pecite u dubokoj zagrijanoj masti. Kad su pečeni (trebaju dobiti žutosmeđkastu boju), odložite na papirnu salvetu da upije masnoću i uvaljajte u šećer u prahu, i poslužite.

---

komočić; ljuska, mahuna, ovojnica, zelena ljuska oraha, ….
Sastojci – pola kila masti,5 jaja,1 limunova kora, brašna koliko popije. Sve se to dobro izmiša, razvalja na tanko (po cm), pravu se kvadrati i unutra se metne marmelada. Kvadrat se priklopi pa se napravi trokut ili pravokutnik. Kad su pečeni, uvaljaju se u cukar u prah.

Pispalji (*langoši, lepinje, mekike, pekimet, poderane gaće, …..*)

Sastojci: 1kg glatkog brašna,1 kvasac, 4 dl mlijeka, 4 dl vode, 2 žlice šećera, 2 žlice soli, oko pola litre ulja ili svinjske masti.

Rastopite kvasac u 1 dl toploga mlijeka, 1 žlice šećera i 1 žlice brašna. Dobro razmutite da se sve otopi i ostavite oko 10 minuta na toplome da se digne. U posudu stavite 1 kg brašna, posipajte ga s 1 žlicom šećera i 2 žlice soli. Nakon toga dodajte dignuti kvasac i dobro promiješajte. Polako dodavajte 3 dl toploga mlijeka, te 4 dl tople vode. Kada sve dobro izmiješate-sjedinite tijesto mora biti mekana i ljepljiva. Smjesu prekrijte krpom i ostavite 1 sat na toplom mjestu da se diže. Smjesa će se udvostručiti. Dignuto tijesto spremno je za pečenje, ne vadite tijesto iz zdjele niti ga više mijesite. Dobro nauljite ruke, kako vam se ne bi lijepile za tijesto, te kidajte iz zdjele komade, kolike želite velike *langošice*. Dobro ih raširite prstima i takve raširene stavljate na suhu krpu. Kada se masnoća dobro

ugrije, stavljate razvučene langošice i pecite sa svake strane nekoliko minuta dok tijesto ne porumeni i dobije narančastu boju.

Izvorni naputci:

I. inačica

Sastojci: po kila brašna, 1 jaje, malo soli, kocka friškog kvasa.

U ćikaru stavimo izmrvljeni kvas i ulijete jedan dec mlake vode. Kad se kvas digne, istresemo ga u prethodno pripremljenu teću s brašnon. Dodamo malo soli i jedno jaje. Sve skupa misimo i dodajemo mlake vode dok nam tisto ne bude glatko ki za kruv. Kad tisto uskvasa, razvaljamo ga u željeni oblik. Frigati ih u tavi na vrilom ulju. Nakon dvi-tri minute okrene se na drugu stranu sve dok ne porumene. Kad su gotovi, posuti ih cukron.

II. inačica

Sastojci: voda, brašno, sol

Umisi sastojke ka za kruv. Rukon okini bokun tista. Rukon ga malo spljošti i pofrigaj na vrućen ulju dok ne porumeni. Pospi cukrom. Ide se dok je toplo.

Pispalj, picilj (čipka); *langošice; langoši, lepinje, mekike*, *pekimet, poderane gaće, ...* – mekano tijesto oblikovano u tanke mekane pogaču i prženo na masti ili ulju.

Drniški grah

Sastojci: 40 dag graha, 30 dag krumpira, 1 kg dimljene bravetine, 30 dag sušene slanine, 1 dl maslinova ulja, 3 češnja češnjaka, sol, papar.

Namočite grah preko noći. Ocijedite ga i dobro isperite. Bravetinu i slaninu skuhajte u vodi. Meso izvadite i ostavite da se ocijedi. Vodi u kojoj se kuhalo meso dodajte grah i kuhajte ga dok ne omekša. Dodajte krumpir narezan na kockice, maslinovo ulje i kuhajte 15-tak minuta. Prije nego što je gotovo, dodajte sitno kosani češnjak. Posolite i popaprite prema okusu. Kuhanu bravetinu i slaninu poslužite kao prilog.

Koprtlje

Sastojci: 1 veći ili 2 manja janjeća droba od oko 3 kg (janjeći dropčić - želudac i crijeva mladog janjeta), 20 dag suhih nogica, 25 dag suhoga svinjskoga mesa i 15 dag suhe pancete u komadu, glavica kelja (kupusa verzina), 75 dag krumpira narezanih na polumjesece, 50 dag mišance (kupusa, mlade raštike, žutenice ili maslačka, kostrića i par stabljika koromača i ljutike), luk, češnjak, malo celera, sol, papar.

Izaberite janjeći drob, dobro ga isperite, objesite o klin te unakrsno podvežite s dobro ispranim janjećim crijevima. Kad dobijete *koprtlju* nalik na debelu kobasicu, skuhajte (obarite) je u vreloj vodi. Stavite kuhati krumpir narezan na polumjesece, suhe nogice, suho svinjsko meso i suhu pancete u komadu. Dodajte sol i papar u zrnu, a kad omekša dodajte mišance. Kad se i povrće, meso i *koprtlje* skuhaju (oko 60 minuta), poslužite izrezano na komade, zajedno s juhom, uz domaći kruh, koji je najbolji za *točavanje* (umakanje u juhu).

Inačica s izrezanim drobom i oblikovano, u uvjetno rečeno, "sarmice" i nadjeveno kockicama pancete.

Janjeći želudac prokuhajte i izrežite na osam komada. Svaki komad nadjenite pancetom narezanom na kockice, omotajte dobro opranim crijevima i oblikujte smotuljak poput sarmice. Smotuljke stavite kuhati u hladnu vodu zajedno s narezanim povrćem, i krumpirom po želji. Poslužite zajedno s juhom uz domaći kruh.

Koprtlje, neobično jelo koje se pripravlja u Skradinu i Vrgorcu uz neznatne razlike."Štapići, sarmice" nadjevenog droba, pršutom ili pancetom umotaju se u janjeće crijeva i kuhaju zajedno s komadima suhog mesa.
Drob – kad se misli na čovika, onda je to trbušina, pupa s prednje strane criva, drobina; a kad se misli na janjca oli telca, onda su to u jednu ruku njijova criva, a u drugu ***koprtlje.***

Latežine (latežine s telećim jetricama)

Sastojci: 1 kg latežine, sol, papar, maslinovo ulje.

Oštrim nožem očistite što više opni i žilica. Prerežite po dužini na debljin do 1 cm. Posolite. Kratko pecite na jakoj vatri. Popaprite i prelijte s malo ulja od pečenja. Poslužite uz željenu salatu ili samo narezani luk, ili ajvar.

Latežine, latežin, latizin, bruzli (*tal*. latesino); žlijezda pod vratom janjeta, peče se za zakuske.
Uz latežine obično se poslužuju teleća jetrica pečena na žaru.

Brodet od jegulje s palentom - *Bižot s palentom*

Sastojci: 80 dag jegulje, 15 dag luka, 1 ljut papričica, 2 žlice koncentrata rajčice, 1 žlica vinskog octa, 1 žlica nasjeckanog peršina, ulje, sol, papar.

Jegulju očistite, operite i narežite na komade, a ako je jegulja veća ogulite joj kožu. Na vrelom ulju popržite luk nasjeckan na kockice dok ne dobije zlatnožutu boju, dodajte ljutu papričicu, koncentrat rajčice, ocat i komade jegulje. Pirjajte 5-10 min pa dolijte vode toliko da jegulja bude prekrivena. Posolite, popaprite i kuhajte na umjerenoj temperaturi oko 45 min. Nemojte miješati nego samo povremeno protresite posudu. Pred kraj kuhanja dodajte nasjeckani peršin i poslužite s palentom.

Bižot; bižat, (Šibenik, Korčula), od *mlet*. bisato, *furl*. bisat(e); jegulja, (j)anguja (Split).

Kolač od žižula (čičimaka)

Sastojci: 25 dag žižula, 3 dag maslaca, 1 žlica meda, sok 1limuna; *za tijesto*: 4 bjelanjka, prstohvat soli, 2 žlice šećera, 4 žumanjka, 15 dag šećera, 1 vrećica vanilije, ribana korica 1 limuna, 10 dag brašna, 6 dag maslaca, šećer u prahu za posipanje.

Izvadite koštice iz žižula i prepolovite ih. Rastopite maslac i ispecite žižule na srednjoj vatri. Polijte s medom i sokom od limuna. Pecite kratko, oko 5 min, samo da se žižule smekšaju. Namažite okrugli kalup (protvan, lim, tepsiju - oko 25 cm u promjeru) s maslacem o pospite s malo brašna. Izmiješajte bjelanca s prstohvatom soli. Dodajte šećer i miješaj dok se bjelanca sasvim ne stvrdnu. Izmiješajte žumanca i šećer, dok sve ne poblijedi i postane kremasto. Dodajte vaniliju i ribanu koricu od limuna. Dodajte četvrtinu brašna i četvrtinu tučenih bjelanjaka u smjesu žumanca i polako miješajte, lopaticom, da ne istisnete zrak.

Nastavite dok svo brašno i sva bjelanca ne potrošite. Polako dodajte rastopljeni maslac i lagano promiješajte. Ulijte smjesu u kalup i pospite pečenim žižulama. Pecite u zagrijanoj pećnici na 175°C oko 40 min. Ohlađeni kolač pospite šećerom u prahu.

Šibenska pogača sa slanom ribom

Sastojci *za tijesto*: 50 dag glatkog brašna, 3 dag svježeg kvasca, vlasac ili 1 glavica luka (crvene ljuske) po želji, 1 dag soli, 5 dag slanih fileta srdela ili inćuna izrezanih na komadiće, 10-tak crnih maslina iz salamure bez koštica, 2 žice maslinova ulja, prstohvat (priza) šećera; *za nadjev*: 50 dag *konšerve* (pelata-rajčice), 1 mrkva, 25 dag luka, 5 fileta slanih riba li inćuna izrezanih na komadiće, 15 fileta slanih srdela ili inćuna kao prilog uz pogaču, 1,5 dag kapara iz maslinova ulja, prstohvat bosiljka, prstohvat šećera, sol, papar.

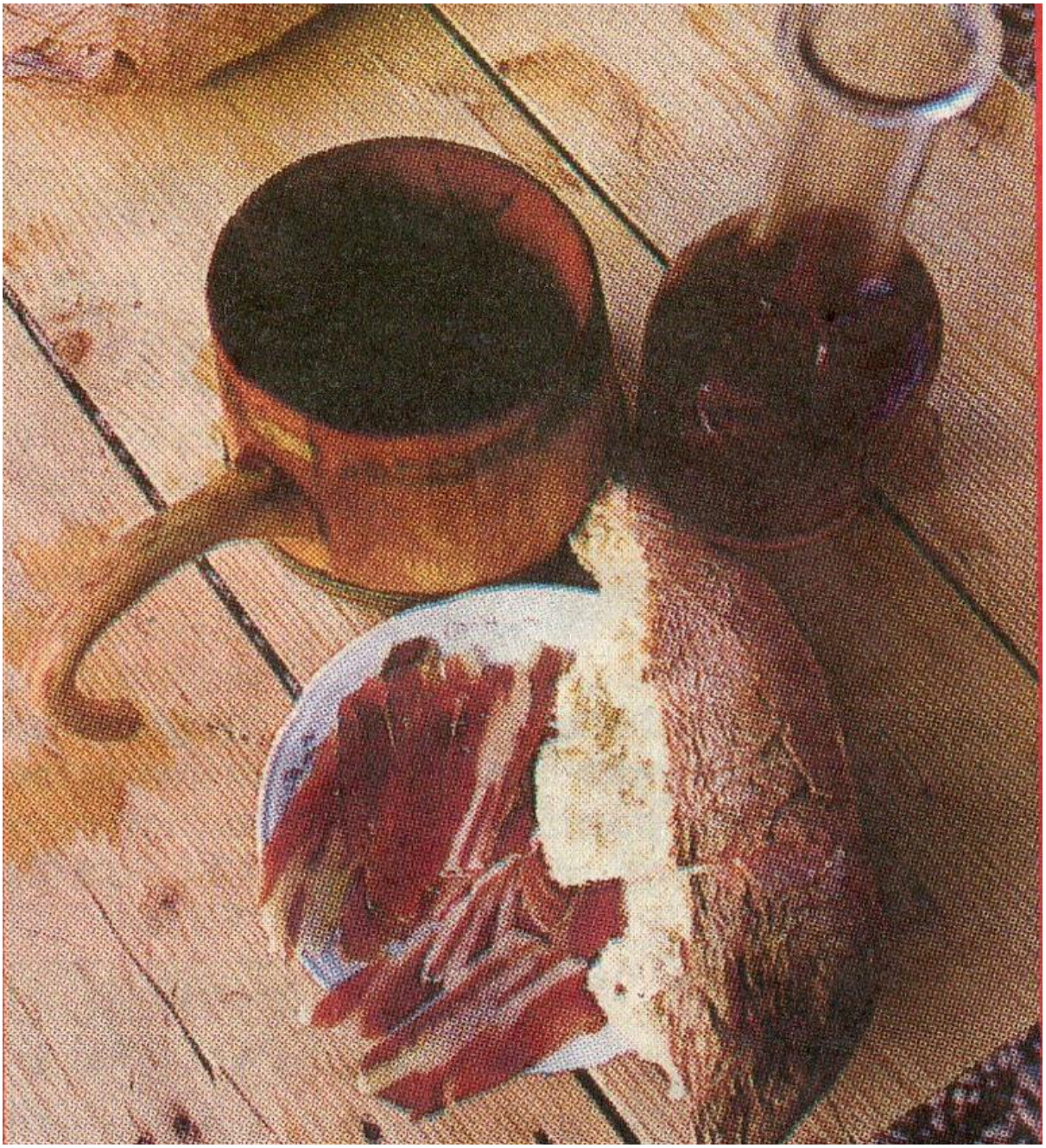
Sve sastojke pomiješajte, kvasac stavite u mlaku vodu s prstohvatom šećera da se uskisa (digne) i izradite glatko tijesto. U međuvremenu 5 sitno narezanih fileta slanih srdela ili inćuna popržite na malo maslinova ulja zajedno sa sitno nasjeckanim vlascem ili nasjeckanim lukom. Blago *pofriganu* slanu ribu zajedno s uljem i krupnijim komadima maslina iz salamure (bez koštica), dodajte tijestu i još jednom pažljivo izmijesite kako bi se komadići ribe i maslina ravnomjerno rasporedili. Tijesto odložite u hladnjaku petnaestak minuta da se odmori.

Nadjev od slane ribe: Pelate pomiješajte sa sitno narezanom mrkvom, na listiće izrezanom kapulom (lukom), začinskim biljem, solju, paprom i prstohvatom šećera pirjajte na maslinovom ulju dok višak tekućine ne ispari, a sastojci se prožmu (povežu/sjedine).

Umjesto slanih srdela ili inćuna u nadjev za ovu pogaču možete staviti sitno narezano meso kuhane ili pečene bijele ili plave ribe, ribe iz marinade ili svježe očišćene repove škampa ili kozica. Ako slanu ribu zamjenjujete komadima kuhane ili pečene ribe ili ribom iz marinade ili repovima škampa ili kozica, nadjevu dodajte malo sitno narezanog lista selena i jušnu žlicu ili dvije finog bijelog vina. Komadiće pržene slane ribe dodajte u tijesto.

Tijesto oblikujte u kuglu, podijeliti na dva dijela i razvucite na pola centimetra debele palačinke. Jednu položite na dno namašćene posude za uljem i posuto brašnom da se tijesto ne zalijepi. Na nju se rasporedite nadjev i prekrijte drugom polovicom tijesta. Prstima dobro utisnuti rubove tijesta da nadjev ne izađe. Pogaču lagano nabodite vilicom (*pinjurom*), premažite maslinovim uljem i pecite 25 minuta u pećnici zagrijanoj na 200 stupnjeva ili pola sata ispod peke.

Poslužite pogaču razrezanu na četiri dijela. Po jednu četvrtinu, dok je još vruća, polaže se u *pijat* na listove svježe rige. Uz pogaču poslužite filete slane ribe ili krupnije komade hladne pečene ili kuhane ribe.



Miljevački pršut, kruh ispod peke i poznato domaće vino žutina

TRILJ – SINJ

Izlivača

Izlivača je tradicionalno jelo Dalmatinske zagore. Koristilo se ono malo što se imalo, tada. Sastoji se od pet sastojaka: *krumpir, brašno, voda, sol* i *papar*. Ako je bilo sreće dodalo se i malo sira.

Vodu i brašno zamijesite u gušću smjesu od one za palačinke, u to umiješajte naribani i začinjeni krumpir. Smjesu izlijte (*izlivača*) u tepsiju i pecite u pećnici.

Današnje verzije su malo drugačije: *krumpir* naribajte i ocijedite, posolite i popaprite, dodajte *mrvičasti sir* (tvrdi ili svježi), naribani *luk*, nekoliko žlica *brašna* i nekoliko *jaja*. Začinite (sol, papar) još po potrebi i izlijte u namašteni pleh, te pecite u zagrijanoj pećnici na srednjoj temperaturi, dok lijepo ne porumeni.
Smjesa treba biti homogena, ali opet dovoljno rijetka da se može izliti u pleh. Brašna ne stavljajte puno, jer se ono ne bi trebalo ni osjetiti i služi samo kao poveznica sastojaka. Krumpir treba u potpunosti prevladavati. Izvornu verziju trebala bi biti toliko gusta da se poveže krumpir. Gotova izlivača treba biti tanka.

Izlivača
se može uspoređivati s pizzama, a rado su je svi jeli, a i danas ju uživaju. Sastojci za izlivaču su: voda, brašno, krumpir i sol.
Ona se priprema na slijedeći način: u drvenu posudu ulije se voda u koju se doda brašno po potrebi, a tako i soli, pa se to dobro izmiješa do ujedinjenja. Treba paziti da smjesa nije gusta. U takvu smjesu doda se očišćeni i isjeckani na manje kockice krumpir ili sir, pa se nastavi miješati, također do ujedinjenja. Takva smjesa se razlije na podmazanu tepsiju i stavlja se peći na ognjište pod sačom ili u dobro zagrijanu pećnicu. Vrijeme pečenja nije ograničeno, već se peče onoliko koliko je potrebno za ispeći pogaču ili kruh. Poslužuje se topla, kao samostalno jelo, a može se poslužiti kao izvrstan prilog drugim jelima.

Valjušci

Sastojci: 1 kg krumpira, 25 dag brašna, 2 jaja, 1 žlica masti, 2 žlice ulja, 2 l vode, sol.

Krumpir skuhajte, ogulite i protisnite (zgnječite u pire). Stare iskusne domaćice mljele su krumpir u stroju za meso. Dodajte brašna, jaja, 1 dobru žlicu masti, 2 žlice ulja pa posolite. Sve izmiješajte i oblikujte valjuške (njoke). U posebni lonac staviti 2 1 vode, u koju treba dodati sol i malo ulja da se njoki ne bi slijepili. Valjuške stavite u kipuću vodu i kuhajte dok ne isplivaju, potom ih izvadite i procijedite. Valjušci su dodatak raznim jelima, obično preliveni nekim umakom. Jedu se uvijek vrući.

Makaruni (bigulice, valjušci) sa sirom

Sastojci: 60 dag makaruna, 4 žlice maslaca, 8 žlica maslaca, 6 dl mlijeka, 60 dag ribanog ovčjeg sira, sol, papar.

Makarune skuhajte u vreloj slanoj vodi i ocijedite. Na laganoj vatri u većoj posudi otopite, uz stalno miješanje, maslac i dodajte brašno. U smjesu, polako miješajući, dodavajte mlijeko. Kad smjesa prokuha uspite sir i stalno miješajući da se ne stvore grudice, topite sir. Trebali bi dobiti fini gusti umak. Začinite po ukusu. Gotov umak prelijtev preko makaruna i poslužite.

Poznati su razni naputci (recepti) tjestenine sa sirom. Dalmatinska zagora poznata je, od davnina, po makarunima koji se poslužuju s mesom, sa sirom, maslacem i češnjakom. Kuhani makaruni s tvrđi od drugih vrsta kuhanog tijesta, čak su i malo tvrđi od - *al dente*. Jednako tako i hrvatski sjever ima inačicu toga popularnog i nadasve hranjivog jela.

Makaruni s mesom

Sastojci: 1 kg junetine, 3 glavice luka, 2 žlice masti, ½ šalice prošeka, nekoliko klinčića, ½ šalice pirea od rajčice, sol, papar.

Na rastopljneoj i vrućoj masti naglo popržite meso izrezano na kocke. Dodajte kosani luk, začine i malo podlijte vodom, sve zajedno pirjajte dok meso ne omekani, na laganoj vatri. Kad je meso posve mekano dodajte prošek i klinčiće, pire od rajčice i sve zajedno prokuhajte. U posudu za posluživanje (mora biti topla) stavljajte naizmjenično u redove makarune i meso u toču. Na vrh stavite ribani ovčji sir. Odmah poslužite.

Žmare s verzotom

1 glavicu *verzota* (vrsta zelenog kupusa, kelj) dobro operite i stavite kuhati u posoljenu kipuću vodu. Dodajte 2 očišćena krumpira. Verzot je najbolji i najukusniji poslije slane (kad malo promrzne; nakon mraza). Kad je verzot kuhan ocijedite ga. *Žmare* (čvarci) dobro podgrijte na tavi i prelijte verzot.
Po potrebi posolite.

Arambašići (Harambašići)

Sastojci: 1 kg mljevene govedine, 10 dag slanine, 15 dag mljevenog svinjskog mesa, 10 dag crvenog luka, 5 dag češnjaka, lišće peršina, sol, papar, malo

mljevenog oraščića, 1 mala žlica pirea od rajčice, glavica od 1,5 kg kiselog kupusa.

Odvojite listove kupusa i svakom stanjite korijen. Svaki list operite, a sredinu i male listove nasjeckajte. U svaki list umotajte po 10 dag mljevenog mesa, na krajevima dobro pričvrstite. U lonac složite nasjeckani kiseli kupus, u obliku cvijeta složite „arambašiće" (sarmice), na red arambašića složite kiseli kupus, preko kupusa opet red arambašića, pa opet kupus. U sredinu stavite kosti od pršuta ili komade slanine. Zalijte mlakom vodom i kuhajte sat i pol. Poslužuju se s pirjanim krumpirom, janjetinom, kaštradinom, domaćim sudžukom i sušenom pečenicom.
Arambašiće možete pripraviti i od mljevenog svinjskog mesa, mljevene pancete i ječma (danas umjesto ječma koriste rižu). Od začina uzmite i 2-3 klinčića i malo slatke crvene mljevene paprike.

Za ukusne rambašiće potriban je lipi domaći glavati kupus. Uzme se 60 dag sočne govedine, 15 dag pancete, 5-6 dag loja od volovskog bubrežnjaka i 20 dag friške svinjetine. Sve se to dobro i sitno isicka nožen (sataron) jer je mnogo sočnije ako se isicka,nego samelje. U meso se doda jedna velika kapula isickana, par komada sitnog isickanog luka, ostrugane limunove kore, soli, papra, malo cimeta, malo orasa .Sve triba po rukama dobro promišat. Uzme se glavica kupusa, stavi u listove. Izaberu se bolji listovi te im se odriže korijen. U listove kiselog kupusa stavljaju se rambašići. Listove triba dobro zavit. Na kraju se slažu zbijeno jedan uz drugog, između njih se može stavit samo meso ili pršut. Kuvaju se 3-4 ure na laganoj vatri.

Arambašići, u Dalmaciji - sarma manjeg oblika, pripremljena po posebnom naputku.

"Arambašijada" - natjecanje u najboljem spravljanju arambaša, koja se održava svake godine za vrijeme manifestacije "Dani alke i Velike Gospe".

Od 2007. godine uvršteni su u hrvatsku nematerijalnu kulturnu baštinu.
(h)arambaša; 1. starješina pandura; 2. onaj koji vodi hajduke, vođa; 3. vođa alkarskih momaka.

Sinjski arambašići su dalmatinski specijalitet poprilično sličan sarmi sa nekoliko bitnih razlika: meso za nadijevanje/punjenje se ne melje, već se sjecka nožem, a u njega se dodaju i različite vrste sušenog mesa (ali ne i riža). Osim toga, u jelo se stavljaju i cimet, muškatni oraščić i klinčići sa kojima treba paziti (nemojte pretjerati).

Jakov Čudina (Giacomo Chudina), javni bilježnik iz Splita, u knjizi *Sign e il suo distretto* (Split, 1893.) ovako opisuje život u Sinju:

U ovoj simpatičnoj varoši živi se dobro i veselo, jede se meso, odlično juneće, ukusna teletina, pilići, kokoši, purani, pilići iz Indije, golubovi, najbolja divljač, jarebice šljuke, prepelice, ševe i razne vrste riba iz rijeke, rakovi, žabe, drozdovi i zečevi; voća razne vrste: jabuke, nešpule, šljive, jagode, kajsije i pije se prije svega najbolja hrvaština. Treba dodati kao najbolje jelo, ***kaporale****,* ***kapural*** *na slavenskom arambaši.*

Bogati sinjski posjednik Stjepan Opara - Pipe svake je godine na svoj imendan, sv. Stjepana, priređivao veliku gozbu. U svome *đardinu* redovito je pozivao sinjsku Gradsku glazbu koja je uveličavala slavlje i uveseljavala uzvanike. Nudio *se pršut, sir, arambaši sa sudžucima i koštradinom, rafioli, baškotini sa bajamima, torte, naranče, suhe smokve, uz obavezna pića poput rakije, maraskina, ružalina, domaće limunade i domaćeg vina*.

Sinjski alkar i alajčauš Jozo Boko, peterostruki slavodobitnik Alke, častio je prijatelje u svojoj kući, a za ostale građane bi ispred kuće iznio **otakač (vidro za otakanje vina)** od 50 litara vina, koji je na dan pobjede morao biti stalno pun kako bi svi građani sudjelovali u njegovu slavlju.

Lizbika

Sastojci: lizbika*, maslinovo ulje, sol.

Lizbiku prije pripreme potrebno je *štrukati* (odstraniti utrobu stiskajući je prstima), oprati i posušiti. *Frigajte* je (pržite) na maslinovu ulju, posolite i poslužite. Zbog njenog izuzetnog ukusa, a i velike rijetkosti, smatra se specijalitetom.

---

*lizika ili lizibaba; ova malena riba živi u mulju pritoka rijeke Cetine, te se ne može naći nigdje drugdje. Rijetka je i lovi se teško. Velika je oko 10 cm.

Brudet od raka muleka

Sastojci: 1 kg muleka*, 1,5 dl maslinova ulja, 2 rajčice, 2 dl suhog bijelog vina, 5-6 češnjeva češnjaka,kosani peršin, sol, papar.

U posudu staviti maslinovo ulje, 2 oguljene i istisnute rajčice na sitno rasječene, bijelo vino, kosani češnjak, malo nasjeckanog peršina, sol i papar po želji. Svemu dodajte rakove, poklopite i kuhajte oko 1/2 sata. Ovako pripremljeno jelo cijeni se kao izuzetan specijalitet.

**Muleci* su raci koji za vrijeme ljetnih mjeseci mijenjaju oklop pa su stoga mekani. Zavlače se u rupe po rubovima planinskih rijeka i potoka, između žila vrba koje rastu uz rubove, pa ih je teško loviti. Tako se zaštićuju kako ne bi postali lakim plijenom. Pripremaju se živi i dobro oprani. Mulecima je trebalo odsjeći ticala na glavi i vrh repa prije pripreme.

Riječni rak je u Hrvatskoj u potpunosti zaštićen zakonom, pa je u skladu s tim njegov lov i priprema zabranjena

---

Žabe na brujet

Sastojci:1 kg svježih žaba, 15 dag luka, 4 dl bijelog vina (kojundžuša po mogućnosti), 5 dag češnjaka, lišće peršina, kriška limuna, 2 žlice pirea od rajčice, sol, papar, 2 žlice maslinova ulja, 2 žlice biljnog ulja.

Ispirjajte nasjeckani luk na miješanom ulju, i na to dodajte očišćene žabe. Propirjajte, dodajte sve začine i podlijte vinom. Kuhajte na laganoj vatri 20 minuta dok se ne napravi umak. Poslužite s palentom.

U Hrvatskoj je zakonom strogo zabranjen lov na žabe, pri čemu su kazne prilično velike.

Za kilogram žabljih bataka potrebno je od 20 do 50 žaba, a budući da samo 15 posto žabljih bataka u EU stiže iz konzumnog uzgoja, znači da se najveći dio žaba lovi u divljini čime se nepovratno i vrlo ozbiljno uništava krug života i prirodna ravnoteža. Uništavanjem populacije žaba ugrožavaju se najprije ribe, ptice i zmije kojima su žabe hrana, a ni žabe više ne vrše svoju funkciju uništavanja kukaca, pa dolazi do povećanja broja insekata koji više nemaju svog prirodnog neprijatelja i množe se u daleko većoj mjeri.

Janjeći dropčići*

Sastojci za 4 do 6 osoba: 1 kg dobro opranih janjećih ili kozjih iznutrica (crijeva, želudac), 3 dl janjeće krvi, 5 do 10 janjećih nožica, 10 dag pancete, 5 dag pršuta, 5 dag bijele slanine, ribani kozji sir, 2 dl suhog bijelog vina, 1 dl ulja, 3 glavice *kapule* (luka), 4 češnja češnjaka, vezica peršinova lišća, korijen celera, dvije žlice pirea od rajčice (*konšerva*), 1 mrkva, 3 srednja krumpira narezana na kockice (uvjetno), žličica slatke mljevene paprika, papar u zrnu, lovorov list, sol i papar.

Operite iznutrice (dropčić) i kuhajte u vodi 20 minuta, izlijte prvu vodu, dolijte novu i postupak ponovite uz dodavanje papra u zrnu i lovorova lista. Zatim skuhati pripremljenu janjeću krv dok se u potpunosti ne stisne, te pustiti da se ohladi. Omekšane dropčiće izvaditi i ocijediti a u vodu od kuhanja dodajte nožice i nastavite kuhati kako bi dobili temeljac. Ocijeđene iznutrice izrežite na tanke rezance. Na ulju pirjajte kosanu pancetu, kockice pršuta i kapulu (luk) dok ne povene. Dodajte narezane dropčiće i malo *pešta* (jednu žlicu) od bijele slanine, češnjaka, kosanog peršina i celerova korijena. Dodajte ribanu mrkvu, pirjajte 30-ak minuta i podlijte bijelim vinom. Nastavite lagano kuhati uz postupno dodavanje temeljca i preostalog pešta. Pred kraj kuhanja, kada je meso skoro omekšalo, dodajte crvenu mljevenu papriku i pire od rajčice, i nastaviti kuhati dok se ne sjedine svi okusi i meso potpuno omekša. Desetak minuta prije dovršenja jela dodajte na kockice narezanu kuhanu i stisnutu krv, promiješajte i dovršite. Dotjerajte okus solju i paprom te poslužite uz ribani kozji sir i domaći kruh ispod peke.
Po želji tijekom kuhanja dodati 2-3 krumpira narezana na kockice, no to nije nužno i ovisi o ukusu i želji onoga koji kuha. Kuhane janjeće nožice iz temeljca mogu se poslužiti odvojeno s malo krupne soli i par kapi maslinova ulja, ali i zajedno s dropčićem.

---

*dropčići; janjeća utroba
Janjeći ili kozji dropčići legendarna je gurmanska *spiza*. Sve je važno, ako se želi pripremiti ukusan obrok od janjećih ili kozjih iznutrica (crijeva, želuci), od pripreme sastojaka do kvalitetnog janjećeg temeljca. Iako nije nužno u dropčić se

može dodati kockice na sitne narezana krumpira, koji cijelom jelu daje dodatnu gustoću, no ukoliko se obrok želi poslužiti i drugi dan tada ga je bolje izbjegavati.

Ponegdje se još uvijek priprema i jedno od „zaboravljenih jela“

Kukurek - janjeća crijevca

Sastojci za 6 osoba: janjeća crijeva-kukurek, 1 pletenica kukureka, 1 čaša piva.

Crijeva se prije pletenja operu i skuhaju, nekada su se takva crijeva kupovala kod mesara. *Kukurek* operite, prokuhajte u 3 vode a zatim zapecite u pećnici na malo ulja oko 30 minuta na 180 ºC. Okrenite i podlijevajte pivom još 15 minuta Prije zadnjeg podlijevanja posolite i popaprite.
Tur. kukureç; *grč*. splinantero; *mak.* kukurek; *alb*. kukurec; – bračk*i – vitalac*.

Dimljene janjeće tripice (želuce) i crijeva

Janjeće želuce i crijeva dobro i pažljivo očistite i operite u nekoliko voda (prevrnite ih nekoliko puta), posolite kao što se soli meso, popaprite bijelim paprom, pospite lovorom u prahu, zarolajte i stave pod opterećenje 4-5 dana na hladno. Dimite dva puta po dva sata u razmaku od dva dana. Izvadite iz pušnice i odmah pripremite za jelo ili smrznite jer su podložni kvarenju.
Dimljene role u komadu stavite kuhati u veću količinu vode 1 sat. Ohladite i tanko narežite.

Dimljena crijeva u umaku

Sastojci: 75 dag dimljenih crijeva (janjećih ili svinjskih), 10-tak zrna papra, 2 lista lovora, 6 žlica ulja, 3 veće glavice luka, 1 žlica brašna, 4 češnja češnjaka, ½ žličice mješavine slatke i ljute mljevene crvene paprike, 1 žlica pirea od rajčice, 7 dl vode (ili čiste juhe), 0,5 dl suhog bijelog vina, 1 žličica vinskog octa, sol, papar, 3 žlice kosanog peršina.

Dimljena crijevca stavite u duboku posudu s vodom, dodajte papar, lovor i kuhajte oko 1,5 sat. Ocijedite crijevca, izrežite na rezance dužine 3-4 cm i stavite na dno zemljane posude (danas vatrostalna posuda). U posudi zagrijete ulje i popržite kosani luk, kad omekša pospite brašnom i miješajući kratko popržite. Dodajte kosani češnjak i propržite da se osjeti miris češnjaka, pospite mljevenom crvenom paprikom i kratko promiješajte. Dodajte pire od rajčice i uz stalno miješanje dolijte vode (ili juhe). Kad provri prokuhajte 5-6 minuta i maknite s vatre, dodajte vino, vinski ocat, papar i kosani peršin. Promiješajte, umak prelijte preko kuhanih crijevca i pecite oko 15 minuta u zagrijanoj pećnici na 200 ºC.

Crijevca na roštilju

Sastojci: 1 kg debljih crijeva, 4-5 žlica octa, 3 glavice luka, 4-5 lovorova lista, 6 češnja češnjaka, 1 vezica peršina, 1 dl ulja, sol, papar.

Crijeva dobro i pažljivo očistite, operite nekoliko puta i prevrnite. Ocijedite crijeva i stavite ih kuhati u posoljenoj vodi. Kad su kuhana, ostavite u vodi da se hlade. Za to vrijeme napravite mješavinu od octa, narezanog luka i češnjaka, i lovorovog lista. Ohlađena crijeva stavite u pripremljenu mješavinu i ostavite u hladnjak najmanje 10 sati. Sutradan operite crijevca hladnom vodom, osušite kuhinjskom krpom i izrežite na željene dužine (oko 10-12 cm). Roštilj namažite uljem, stavite crijeva i na umjerenoj temperaturi ih pecite dok ne porumene s obiju

strana. Crijevca trebaju biti hrskava da bi imala pravi okus. Pečene posolite i popapriti. Poslužuju se vruća uz kosani luk kojeg ne treba soliti.

Slično jelo je *šiša**

Janjeća crijeva, 2 žlice masti, malo luka, 2 mrkve, sol i papar, 25 dag zelenog graha ili graška, malo sjecka (sataraš), pešt (zapečena mast i brašno), juha, 25 dag domaćih rezanaca.

Janjeća crijeva dobro očistite, operite i malo prokuhajte. Na dvije žlice masti *užutite* malo isjeckana luka, dodajte narezana crijeva da se *užute*, zatim dvije mrkve, papar, 25 dag na komadiće izrezanog *zelenog graha* (grašak), dodajte malo pešta i dolijte juhe. Kad je sve dobro skuhano uspite 25 dag domaćih rezanaca i dalje kuhajte dok ne bude posve mekano.

ili bogatija inačica

Sastojci: 50 dag janjećih crijeva, 1 janjeći želudac, 10 dag suhe slanine, 1 glavica luka, 2 češnja češnjaka, 1 mrkva, 1 peršinov korijen, 3 krumpira, 2 lovorova lista, 4 rajčice, 1 grančica peršinova lista, ulje, papar, sol.

Očišćena i oprana crijeva i želudac držite 1 sat u hladnoj vodi. Zatim ih stavite u prikladnu posudu u posoljenu vodu, zajedno s očišćenom mrkvom, peršinovim korijenom i jednim lovorovim listom i kuhajte oko jedan sat da posve omekšaju. Skuhane iznutrice ocijedite, ohladite i narežite na rezance. Na zagrijanom ulju popržite slaninu narezanu na kockice, dodajte nasjeckani luk i češnjak, zajedno popržite pa dodajte oguljene i narezane rajčice i pirjajte zajedno oko 5 minuta. Dodaj te narezane iznutrice i oguljeni i na kockice narezani krumpir, zalijte vodom da sve bude pokriveno, posolite i dodajte lovorov list i kuhajte da se krumpir posve skuha. Zgotovljeno jelo popaprite i zakiselite vinskim octom.

*Riječ - *šiš ili šiša: šiš* -označuje nekoliko pojmova; 1. željezni ražanj, pržionik za kavu na željeznoj šipki, pržanj, pržun; 3. vrsta starinskog oružja, šiljasta željezna šipka za probadanje pancir košulje; *šiša* – staklena posuda s grlićem za držanje tekućine, boca, staklenka; složenica *šiš-ćevap* – mesno jelo; *šiš i goliš* – sirotinja; *šiška* – janjeća mješina.
Kako pevezati riječ *šiša* s ova dva jela, teško je objasniti.

Alkarska janjetina

Sastojci: 1,5 kg janjetine, 2 kg kupusa (slatkog zelja), 3 rajčice, 8 krumpira, 30 dag pršuta, 2 žlice ulja, 1 žlica brašna, kost pršuta, sol, papar.

U lonac stavite kost i pršut, narežite 2 rajčice i kuhajte da se sve omekša. Vodu dolijevajte po potrebi. U posebnoj zdjeli skuhajte janjetinu s 1 rajčicom. Krumpir ogulite i izrežite na kockice, kupus na četvorine i kuhajte zajedno s janjetinom i rajčicom. Dodajte pršut. Nastavite kuhati uz dodatak lagane zaprške od brašna i ulja. Popaprite i provjerite slanost. Narežite domaći kruh, meso i pršut razrežite i poslužite jušno u dubokim tanjurima.

Svečani alkarski ručak

Alkarski momak na dan Alke dolazi kod svog alkara i na poklon mu donosi ***pulestre*** (domaće mlade kokoši), sir i po mogućnosti pršut. Tradicionalno se na trpezi nalazi:

pršut i sir s maslinama i kiselim krastavcima
goveđa juha s tjesteninom
pečena janjetina sa zelenom salatom
pečeni odojak s limunom
arambaši
raci na buzaru na sinjski način
razni kolači, vino, sokovi

Domaća kaštradina

Dimljenje i spremanje; domaću ovcu izrežite na četvrti. Cijele butiče i lopatice posolite krupnom soli i stavite u veću posudu. Pokrijte platnom i ostavite u hladnjaku ili hladnoj prostoriji 5-6 dana. Posoljene komade svaki za sebe objesite i dimite 20 dana, a deblje butiče 25-30 dana na dimu i zraku. Drva moraju biti grabovina, bukovina ili hrastovina.

Sastojci: 1 kg sušene kaštradine

Osušene komade kaštradine dobro operite i stavite u toplu vodu kuhati 14-15 minuta.
Najčešće se poslužuje s kaštradinom, kiselim kupusom i pirjanim krumpirom (s kaštradinom: meso se kuha u vodi, kad omekša doda se nekoliko krumpira i narezana raštika, prije posluživanja začini se zaprškom od malih komadića slanine poprženih na masnoći i pobrašnjeno).

Kaštradina od uškopljenog ovna – *škopca* je najbolja i pravi je specijalitet. Što je značilo posjedovati škopca govore nam i povijesni dokumenti. Stari hrvatski vladari uz današnje „oblizeke“ školjke i marinirane žabe na gozbenim stolovima imali su i škopce tj. jela od bravetine. Tko je posjedovao, u staro doba, škopce bio je izuzetno bogat čovjek, jer je to bio vrlo vrijedan novac (valuta). Zakup tadašnjih pašnjaka plaćao se osim novcima, sa škopcima i voskom za svijeće.

Sinjska pečenka

Sastojci: 60 dag svinjskog karea, 10 dag pancete (suha mesnata slanina), 25 dag suhih šljiva, nekoliko grančica ružmarina, 4 dag maslaca, suho bijelo vino, juha, sol, papar.

Dan ranije šljive namočite u mlaku vodu. Sutradan izvadite koštice. Odstranite kosti s mesa. Uzdužno prorežite meso do polovice i rasklopite. Po sredini složite 12 suhih šljiva i pospite nasjeckanim iglicama ružmarina i pancetom. Posolite i popaprite. Savijte meso i omotajte čvrstom uzicom (koncem). Posolite i popaprite. Stavite u posudu za pečenje, zalijte kipućim maslacem i vinom. Pecite oko 45 minuta u pećnici zagrijanoj na 220 ºC. Smanjite temperaturu na 200 ºC, prelijte s malo juhe (ako nemate, uzmite vodu) i pecite još 40 minuta.
Stari je bi običaj pečenja uz meso, jabuka. Uz pečenje dodajte grančicu ružmarina i preostale suhe šljive i pecite još 10 minuta.
Tijekom pečenja meso podlijevajte sokom od pečenja i juhom.
Meso izrežite na ploške i poslužite sa šljivama i prelito sokom od pečenja.

Teleća glava ispod peke

Sastojci: teleća glava, 20 dag masti, krumpir, sol.

Teleću glavu rasijecite tako da odstranite nozdrve (njuška; bacite je), čeljust odvojite od lubanje i sve dobro operite. U posudu staviti svinjsku mast. Složite komade glavu i oguljenih krumpira koliko posuda može primiti. Sve dobro posoliti.
Komin (ognjište) dobro zagrijte, stavite posudu i poklopite pekom. Navucite (zgrnite) žeravicu oko peke i na peku, pecite 1,5 sat.

Teleća glava u papirnatoj vrećici (*škartocu*)

Sastojci: teleća glava, mast, velika čista papirnata vrećica,

Teleću glavu rasijecite tako da odstranite nozdrve (njuška; bacite je), dobro operite i posolite. U *roštijeri* (lim, pleh) otopite mast. Glavu staviti u *trgovački čisti škartoc,* zatvorite i zaliti vrućom masnoćom. Stavite u pećnicu i pecite 1-2 sata. Poslužite sa pečenim krumpirom i zelenom salatom.

"Nadjevena (punjena) teleća glava u goveđem želucu" stari je specijalitet. Romi su "u nedostatku posuđa" koristili goveđi želudac, i u njemu kuhali kupus, zelje, paradajz (rajčicu).

Teletina ispod peke

Sastojci: teće bržola (mulam), mast, krumpir, 2-3 rajčice (*pomidor*), 2-3 paprike, 1 glavica kapule (luk), sol.
U posudu s masnoćom složite očišćene krumpire. Na krumpire narežite rajčice, paprike i cijeli luk. Posolite i izmiješajte. Iznad stavite teleće bržole (*mulam*) i posolite. Na zagrijani *komin* staviti peku i prekrijte žeravicom. Pecite oko 1 sat.

Teleće srce na kiselo

Sastojci: 1 teleće srce, mast, 2 glavice luka, 1 žlica pirea od rajčice, čista govedska juha, sol, papar 1 žlica kvasine, kosni peršin.

Teleće srce narežite na komadiće. U posudu za kuhanje stavite mast, dodajte kosani luk i lagano pirjajte da ne pregori. Dodajte srce i pire od rajčice. Sve izmiješajte i lagano pirjajte podlijevajući govedskom juhom. Za otprilike 1 sat, kada je srce gotovo a umak postane gust, začinite solju, paprom, kvalitetnom kvasinom i pospite kosanim peršinom. Poslužiti bez priloga.

Teleća plućica, đigerica (jetra) i slezena u umaku

Sastojci: 1 teleća plućica, 1 teleća jetra, 1 teleća slezena, 2-3 žlice masti,2 glavice luka, 1 žlica pirea od rajčice, kosani peršin, 1 žlica brašna, sol, papar.

Jetra narežite što sitnije. Slezenu ostaviti u komadu. U posudu za kuhanje stavite mast i narezani luk. Lagano pirjajte da ne pregori i dodajte prvo plućica. Kad plućica puste pjenu, dodajte jetra i sve pirjajte da se jetra napola isprže. Potom dodajte žlicu pirea od rajčice, brašno, sol i papar, te staviti slezenu. Kuhajte oko 1 sat, izvadite slezenu, narežite je i ponovno vratiti u posudu. Podlijte vodom. Slezena ne stavljajte odmah kako ne bi pustila svoj crni sok, te bi jelo dobilo crnu boju. Na kraju dodajte kosani peršin. Poslužiti s meko kuhanom purom (palentom, žgancima).

Goveđi jezik u umaku od kapara

Sastojci: goveđi jezik, 1 žlica brašna, pire od rajčice (*konšerva*), 2-3 češnja češnjaka, sol, papar, kosani peršin, 5 dag ukiseljenih kapara.

Goveđi jezik kuhajte u kipućoj vodi 4-5 sati. Jezik izvadite i stavite pod slavinu hladne vode i odmah ogulite i narežite na odreske (*fete*) debljine 1 cm. U posebnoj posudi pirjajte brašno, pire od rajčice, kosani češnjaka. Izmiješajte, posolite i pirjate 1,5 sat. Na kraju dodajte sol, papar, malo kosanog peršina i zgnječene ukiseljene kapare. Poslužiti s pire krumpirom ili raznim vrstama tjestenine.

Goveđi gužnjak u kiselom kupusu

1 goveđi *gužnjak* (crijevo janjeta) isperite, ogulite loj, preokrenite i istrljajte krupnom soli tako da nestane sluz, ponovo isperite i prokuhajte u kipućoj vodi 1 sat. U posudu stavite 2 žlice masti, kiseli kupus isperite po potrebi i dodajte u posudu. Stavite 2 žlice *pešta* i 1 žlicu *konšerve*, te sve dobro promiješajte. Nadolijte mlake vode i staviti prokuhani gužnjak, malo suhe dimljene pancete ili sušene svinjske oglavine i sitno narezanoga *petrusimula*. Kuhajte 1,5 do 2,5 sata. Začinite po želji.

Valjušci (njoki) sa šljivama

Sastojci: 1 kg krumpira, 25 dag brašna, 2 cijela jaja, 1 žlica masti i žlica ulja, sol.

Valjuške pripremite po prethodnom naputku (receptu) i razvaljajte na pobrašnjenoj dasci u plosnatu površinu i iskrižajte je kotačićem za tijesto na kvadrate veličine 8x8 cm. Na svaki kvadratić stavite šljivu i malo šećera, kako bi valjušci bili sladi. Sve dobro uvijte, oblikujte valjuške i kuhajte ih u kipućoj slanoj, nauljenoj, vodi. Kad isplivaju na površinu, ocijedite i staviti u drugu posudu. Posebno u tavi, na zagrijanom ulju, popržite mrvice, pospite po valjušcima i zašećerite sitnim šećerom. Umjesto šljiva valjuške možete pripremati i od višanja ili od marmelade.

Seljački uštipci

Sastojci: 1 kg brašna, sol, 2 jaja, 2 žlice šećera, mlaka voda, rakija lozovača, domaće maslo, šećer.

Prosijte i posoliti pšeničnog brašna (nekad se brašno uvijek prije pripreme moralo prosijavati zbog nečistoće), dodati razmućena jaja, šećera i mlake vode koliko je potrebno. Sve dobro izmiješajte i dobro ulupajte drvenom žlicom. Tijesto mora biti rijetko kao za palačinke. U tijesto staviti malo rakije lozovače kako uštipci ne bi popili mnogo masnoće kod pečenja. U tavu staviti dosta domaćeg masla, i kad se dobro zagrije, stavljajte uštipke žlicom pri čemu ih oblikujte u duge i tanke oblike. Kada su gotovi pospite sitnim šećerom.

Torta švojata*

Sastojci *za tijesto*: 10 dag masti, 20 dag brašna, 1 cijelo jaje, 5 dag šećera, malo vanilije, 1 prašak za pecivo; *nadjev*: 2 bjelanca tuci na snijeg i pri kraju nadodaj 2 žlice šećera i 2 žlice marmelade.

Napravite tijesto od svih sastojaka, ostavite da malo odstoji i ispecite u okruglom ili četvrtastom kalupu u zagrijanoj pećnici. Ohlađeno tijesto izrežite na tri vodoravna dijela. Pripremite nadjev (kremu): istucite bjelanjke, umiješajte lagano šećer i marmeladu. Premažite jedan sloj torte, poklopite drugim slojem i ponovno premažite, poklopite trećim slojem i sve premažite nadjevom.

---

*švoj – razvučeno tijesto, list razvučenog tijesta za savijaču i sl; korica

---

Nadjevene dunje

Sastojci: 6 velikih dunja ogulite, očisti i izdubite; *nadjev*: 10 dag mljevenih oraha, 10 dag smokava, 12 dag šećera, malo cimeta, maslac.

Nadjev izmiješajte i nadjenite dunje. Složi ih u posudu da stoje uspravno jedna do druge, prelijte s malo rastopljenog masla, peci na umjerenoj vatri. Ispečene dunje stavi na tanjur, pospi šećerom i cimetom, ohladite i poslužite.

Babina kotonjada (naputak/recept je starinski i izvoran)

Sastojci: 2 kg zrelih dunja, 60 dag šećera, sok 1 limuna, sok 1 naranče.

Dunje operite, ne gulite ih, prerežite na pola, očistite od sjemenki, narežite na kockice i kuhajte u vodi dok ne omekšaju. Kuhane dunje propasirajte i kuhajte na laganoj vatri 15 minuta. Umiješajte limunov i narančin sok, šećer i nastavite kuhati uz neprekidno miješanje još 30-ak minuta. Toplu kotonjadu izlijte u odgovarajuće kalupe, koje ste prethodno premazali uljem (ili izlijte na pleh obložen papirom za pečenje). Dobro ohladite, istresite iz kalupa i narežite.

Može jako dugo stajati, može se u nju dodati jako puno stvari, oraha ili badema. Najbolje ju je poslužiti sa vinom ili prošekom (danas i uz šampanjac). U pravu kotonjadu ne ide puno šećera (samo 15 dag na 1/2 kg mase), šećer je dodatak modernih vremena, on ubija okus i miris dunja, pretvara ga u nešto što on nije - marmeladu.
Kotonjada (kotonjata) se ili uvalja u kristal šećer, ili se čuva među lišćem svježeg lovora. Lovor tjera mrave i zato se prije stavljao u sve u što bi mravi mogli doći.

ili

Sastojci: 1 1/4 čvrstih dunja (kuhanih), cca 3 kg svježih dunja, 1 kg šećera, pola litre vode, sok od tri limuna.

Dunje obrišite, očistite, ogulite, narežitezati i kuhajte prekrivene s malo vode. Kad omekšaju, pasirajte u kašicu. Šećer kuhajte s vodom dok voda potpuno ne ispari, dodajte smjesu i kuhajte otprilike pola sata na jakoj vatri. Za vrijeme kuhanja dodajte sok od limuna. Kalupe namažite uljem ili isplahnite hladnom vodom. Vodu u kojoj su se kuhale dunje upotrijebite za kuhanje drhtalice, zatim u istoj vodi kuhajte lupine (kore) dok postanu potpuno meke.

Naziv marmelada potječe od portugalskog imena za dunju, marmelo, jer se prava izvorna marmelada pravila od dunja.
Kotonjada se o Božiću služila u seoskim kućama Dalmatinske zagore, zajedno sa suhim smokvama, bajamima i orajima. Prije toliko puno godina na kršu nije bilo skupih slastica, mlijeka, maslaca, jaja i svega onoga što mi stavljamo sada u kolače. Najjednostavnije je i uvijek najbolje.

Poslužuje se tijekom adventa, posebno za Božić uz čašu vode ili domaću rakiju.

Triljska orehnjača

Sastojci za *tijesto*: 1 kg brašna, 3,5 g kvasca, 1,5 dl mlijeka, 6 dag šećera (1 žlica), 1 jaje; *fil* (nadjev): 30 dag maka, 2,5 dl mlijeka, 25 dag šećera, 1/2 dl ruma, 10 dag grožđica (suvica), 1/2 limunove korice *izgratati* (ribana korica 1/2 limuna); *za premazati*: 10 dag maslaca, 2 žumanca.

Kvas (za dizano tijesto) pripremamo tako da u zasebnoj maloj posudi izmješamo kvasac, žličicu šećera i brašna i pola dl mlakog mlijeka. Stavimo na toplo da odstoji 45 minuta. Na dasci za tijesto prosijemo brašno, dodamo ostale sastojke i kvas te sve zajedno umiješamo u rahlo tijesto (tijesto miješamo ručno, "klofamo" drvenom žlicom). Tijesto prebacujemo u čistu posudu posutu brašnom, pokrivamo ga krpom i stavljamo na toplo mjesto da se diže otprilike 30- 40 minuta. Dok tijesto raste pripremamo fil. Zakuvamo mlijeko i dodamo šećer. U posudu stavljamo orahe, dodamo grožđice namočene u rum, nagratamo limunovu koru na fini dio gratače (ribeža, rende) te promiješamo. U vrućem mlijeku rastopimo šećer i dodamo orahe (za makovnjaču ćemo na isti način upotrijebiti mak). Uz miješanje furimo orahe dok ne dobijemo željenu gustoću. Tijesto razvaljamo na širinu posude za pečenje te filujemo orasima i "zarolamo". Štrucu položimo u namašćenu posudu za pečenje. Prije pečenja žumancem premažemo štrucu, i ostavimo da se diže još 15 min. Kolač stavljamo peći u pećnicu na srednju razinu, na 180 ℃ otprilike 60 minuta.

Triljska *grotulja*, ogrlica od oraha koji su povezani u nizu (niz od 30 do 32 probušenih oraha nanizanih na *špagu*, iz kojih jezgra nije izvađena niže) kojom su momci nekoć darivali svoje odabranice, najizvorniji je suvenir Trilja. Prihvaćanje ogrlice značilo je i prihvaćanje njegove ljubavi. Grotulje mogu biti veličine ogrlice, a mogu biti i toliko velike da prebačene preko vrata donjim dijelom dosežu do tla. Takve su bogatiji kupovali i darivali svojoj djevojci.

U Trilju se, primjerice, na blagdan sv. Mihovila održavao *dernek* (proštenje) i nadaleko poznat – *Mijovilski sajam*. Najviše je bilo raznih zanatskih proizvoda i stoke, po čemu je ovaj pazar bio poznat. U ovaj gradič, koji je niknuo još u rimsko doba, trgovci, ali i znatiželjnici, stizali su sa svih strana. Častilo se pečenom janjetinom i rujnim vinom. Sklapala se neraskidiva prijateljstva, pronalazili momci, djevojke, buduće supruge.

Tom prigodom u Trilju, ali i cijeloj sinjskoj krajini, mladići su pokazivali svoje osjećaje. Grotulje je darovao mladić djevojci koju je tek prvi put upoznao i „zamirio“, kao i zaručnik ili onaj koji se duže vrijeme poznavao s djevojkom i darivanjem grotulja prvi put javno pokazao tu svoju vezu. Zaručnici ili oni koji su se *zamirili* išli su u gostionicu i tu je mladić častio, tj., kako se govorilo, *pojio djevojku i njezinu pratnju*.

Grotuljon je prosin

U krtole stavlja oraje i grožđe
Ka 'no mlado vino
Opija me svojin tilon
Ka Cetinon
Bistra voda
Teče moja pisma k njon

Sebe joj dajen
I grotulju nosin
Poruku joj šaljen
Grotuljon je prosin

Gledan je dok hoda
Gledan kad se smije
Cilin tilon svojin
Moje tilo grije

Sebe joj dajen
I grotulju nosin
Poruku joj šaljen
Grotuljon je prosin

Već se večer spušta
A Cetina mjesečinu nosi zlatnu
Kao njenu kosu moja duša
Želja mi je da je prosin
Da sam pisma
Pa da sluša (da me sluša)

Sebe ti dajen

Trilj, gradič u istočnom dijelu Cetinske krajine, bio važno raskrižje putova koji su vodili iz pravca Splita i Sinja prema Bosni, Livnu i Duvnu, te prema Imotskoj krajini i Hercegovini, ali i prema Makarskoj. Još od rimskih vremena, trgovalo se ovdje.

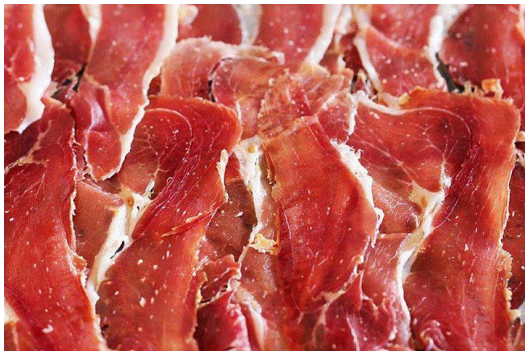
Između dva svjetska rata u Trilju je radilo pet gostionica i toliko kuglana. U njima se, uz tradicionalna narodna jela *poput arambašića, lešo janjetine* i *kaštradine*, sladilo jelima od *žaba, pastrva* i *rakova* iz Cetine i njezinih pritoka, te od *puževe* prikupljenih za kišnih dana.

Ponos cetinske kuhinje su:

- *Arambašići* kroz koje se sačuvalo orijentalno nasljeđe prilagođeno podneblju Cetinske krajine. Ustvari to je vrst sarme, ali bez riže, dakle samo meso, kiseli kupus i začini koje jelu daju karakterističan okus. Arambašići se pripravljaju zimi, ali jednako prijaju i u toplijem dijelu godine.
- Janjetina na lešo - jede se od Nove godine do početka lipnja, jer je u tom periodu posebno sočna i bez mirisa trave. Kuha se u vodi, s malo suha mesa i zelenih začina.
- *Cetinska pastrva* - carica riječnih riba s crvenim točkicama na koži i mesom ružičaste boje. Nikako je ne treba dovoditi u vezu s kalifornijskom pastrvom. Iako Cetinjani tvrde da je najbolja kuhana, rado je pripravljaju i kao pečenu, prženu, posutu kukuruznim brašnom ili pohanu. Nažalost, cetinske je pastrve sve manje.
- *Riječni rakovi* nisu ništa manje traženi od pastrve, ali je i njih sve manje, a iz Cetine su posve nestali.
- *Kaštradina* je na dimu sušeno ovčje ili kozje meso čije pripravljanje u Dalmatinskoj zagori i uopće na dinarskom području datira još od ilirskih vremena. Služi se s kiselim kupusom od studenog do kraja veljače, a poseban mu okus daje sušenje na dimu od odabranih vrsta drveta.
- *Teletina ispod peke* s krumpirom. Sač ili cripnja, ostala je iz ilirskih vremena, jer stanovnici dinarskog područja nikada nisu prihvatili rimsku krušnu peć, već su kruh i ostalu hranu pekli pod pekom, koja kondenzira sve sokove i mirise

---

Sinjski (seljački) uštipci



Sinjski pršut

Sastojci: 1 kg pšeničnog brašna, 2 jaja, 2 žlice šećera, mlaka voda, malo rakije lozovače, maslo (maslac, putar; danas ulje).

Prosijte i posolite brašno, dodajte jaja, šećera i mlake vode koliko je potrebno. Sve dobro izmiješajte i dobro lupati drvenom žlicom. Tijesto mora biti rijetko kao za palačinke. Tijestu dodajte rakije lozovače kako uštipci ne bi popili mnogo masnoće kod pečenja. U tavi rastopite dosta domaćeg masla i kad se dobro zagrije ulijte velikom žlicom (kutljačom, šefljom) uštipke da dobiju dugoljasti oblik i da budu tanki. Kada su gotovi, dobiju zlatnožutosmeđu boju, izvadite ih i po želji pospite sitnim šećerom.
Kažu da su najbolji ako se prekriju sa 2 fete sinjskog pršuta.

Uskršnja pogača – Posvećenica

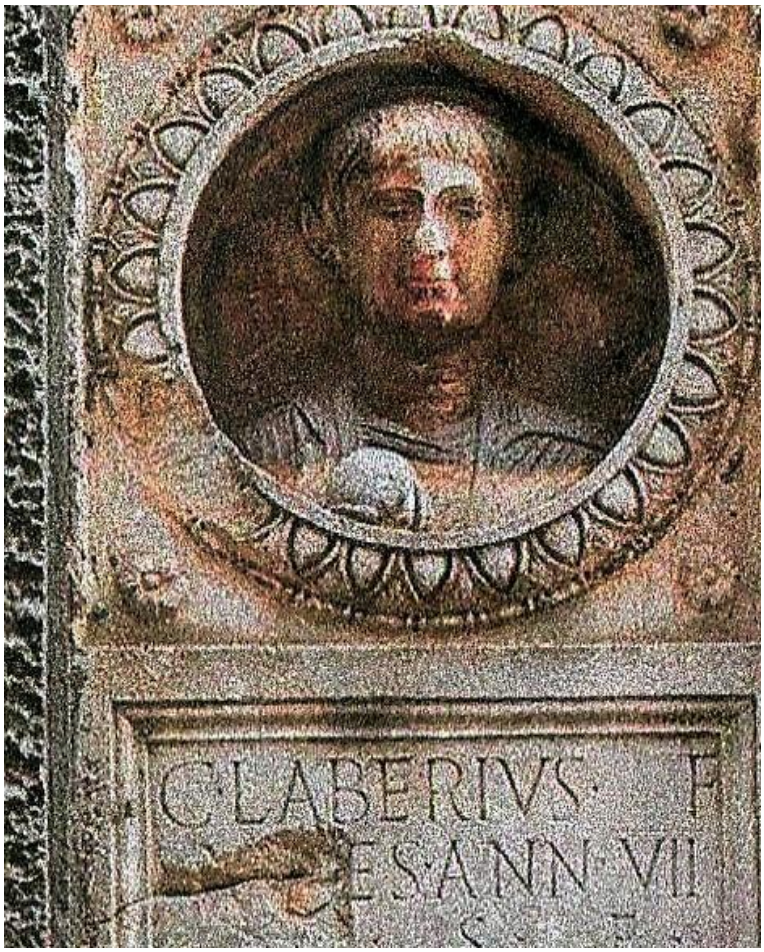
Sastojci: 1 kg mekog brašna, 8 jaja (6 žumanjaka), 2 cijela jaja, 20-26 dag šećera, 25 dag otopljene masti, 2 vanilin šećera, malo ruma, cijelu naranču iscijediti a koru naribajte, 4 dag svježeg kvasca.

Kvasac razmutite i pomiješajte s 20 dag brašna, malo šećera i malo soli. Tijesto dobro umijesite i stavite na toplo mjesto da se digne. Kad se tijesto digne, potrebno ga je ponovo umijesiti, oblikujte pogače i stavite da odleže u toplom dok ne ukisnu. Tijesto je gotovo kada se može rezati nožem i rasjeći škarama. Pecite na umjerenoj vatri (170 ºC) u zagrijanoj pećnici oko 40-45 minuta. Pri kraju pečenja namažite ih smjesom razmućenih žumanaca, narančinog soka i vanilin-šećera. Temperaturu smanjite na 100-150 °C da pogače lijepo požute, a ne potamne. Kad su pogače gotove, pospite ih sitnim šećerom.

Gardun – Trilj

Tilurij, rimski legionarski logor, nalazi se na južnom rubu sela Gardun, po kojem je Trilj i dobio ime. U sklopu logora nalazio se i amfiteater.

Tilurij je, uz Burnum, arheološki zanimljiv po mnogim ostacima iz Rimskog carstva. Nadgrobni spomenik (stela) s likom sedmogodišnjeg dječaka Gaja Laberija znamenit je po prikazu lopte u njegovoj ruci. Nadgrobni spomenik dao je izraditi vojnik VII rimske legije koji se danas nalazi na pročelju (fasadi) kuće u Vrličkoj ulici u Sinju. Nadgrobni spomenik još u 19. stoljeću istraživao je njemački arheolog Theodor Momen. Sinjski arheolog amater Josip Bepo Britvić desetljećima je istraživao stelu, njeno podrijetlo i značenje.



BUKOVICA i RAVNI KOTARI (Dalmatinska zagora)

Paolo Santini: Nouvelle Carte de la Partie Occidentale de Dalmatie, dressee sur les lieux . . . 1780

Bukovica je krševit kraj u trokutu između Benkovca, Obrovca i Knina. Na sjeveru je omeđen rijekom Zrmanjom, na zapadu Karinskim morem, a na istoku i jugoistoku Krkom. Pretpostavlja se da je Bukovica ime dobila po nekadašnjem obilju bukove šume koja je nestala ispašom i poljodjelstvom. Prvi poznati stanovnici Bukovice bili su Liburni, Delmati i Japodi, a nakon njih stari Rimljani, koji su taj kraj u 2. stoljeću pr. Kr. uključili u svoju provinciju Dalmaciju.

Ravni kotari (također i Kotari), kraj u sjevernoj Dalmaciji, između Bukovice na sjeveroistoku, zadarsko-biogradskoga primorja na jugozapadu, te rijeke Krke i Prokljanskog jezera na jugoistoku. Obuhvaća prostrano najplodniji dio sjeverne Dalmacije. Obradive su površine uz Nadinsko blato, Trolokve, Vransko jezero i dr. Najstariji arheološki ostatci na tom području pronađeni su na lokalitetu Smilčić nedaleko od Benkovca, a datiraju iz doba danilske kulture (V. tisućljeće pr. Kr.). O liburnskoj prisutnosti svjedoče arheološki ostatci nekropola i keramike na području naselja Nedinum (Nadin), Corinium (Karin), Varvaria (Bribir) i Asseria (Podgrađe), a prisutnost prastarih kultova potvrđuju fragmenti reljefnih prikaza ilirske božice Latre iz okolice Nadina i boga Mitre kraj Banjevaca. Iz rimskoga doba potječu ostatci gospodarskih i ladanjskih građevina, pronađeni na području Stankovaca, Benkovca i Miranja.

Razdjelnica između Ravnih Kotara i Bukovice je cesta koja vodi od Bribirskih Mostina preko Benkovca do Jadranske magistrale u visini, otprilike, Zelenog hrasta. Sjeverno od te ceste je Bukovica, južno Ravni Kotari. a obuhvaćaju i istočnija područja, poput Stankovaca i Pristega.

Dio narodne nošnje u ravnokotarskom području

Narodne nòšnje u sjevernoj Dalmaciji između Zadra, Knina i Skradina (oko god. 1860.)

Alberto Fortis, venecijanski pisac, prirodnjak i kartograf, 1774. godine objavio je svoju knjigu putopisa po Dalmaciji. Izvorna naziva *Viaggio in Dalmazia,* kod nas prevedeno „Put po Dalmaciji". Dio koji se odnosi na njegovo putovanje i istraživanje toka rijeke Krke.

O vodama koje se ulijevaju u Krku, te o toku ove rijeke do Manastira sv. Arkanđela

Butišnica nastaje pod brdom Strmicom od sutoka triju potočića od kojih se glavni, zvan Crni potok, nakon devet milja vijugava toka od brda Jelinak spaja s vodom Mračaja, koji izvire ispod brda Plišivice i nosi ime šest milja puta dok ga ne izgubi spojivši se s potočićem Tiškovci u koritu većeg potoka. Brzac Tiškovci ili Tiškovac dospijeva povećati vode Crnog potoka malo prije nego što se u njemu okonča Mračaj; on se spušta s planine Vulice presijecajući široko Srpsko polje i Dugopolje koja Vulica i planina Trubar dijele od Grahovskoga polja što leži s onu stranu mletačke granice. Naposljetku, nedaleko od zaleđa Knina, rječicu Butišnicu povećava Plavnašica, voda koja izvire ispod brda što se diže nad Plavanjskim poljem, pojačana brzim potokom Raduljem koji se na nekim boljim kartama zove Radljevac.

Sutok svih tih gorskih voda glavni je razlog (ne znam zašto to dosad drugi nisu oglasili ili barem naslutili) što je Butišnica šljunkovita i što je, po mojem mišljenju, zbog njezina ušća močvarno ono prostrano i plodno Kninsko polje.

Možda most, ispod kojega ona teče u trenutku utjecanja u Krku, također dobrim dijelom kriv za sudbonosno nanošenje šljunka. Taj most dug je svojih stotinu geometarskih stopa i ima deset lukova; zatekao sam ga uska, slabo popločana i vrlo pogibeljna za potkovane životinje, a takvi su gotovo svi turski mostovi rasuti po ovim krajevima. Vjerojatno je da bi to polje imalo silnu korist kada bi se utok Butišnice bolje upravio i premjestio malo niže; gotovo ne sumnjam da bi tu vjerojatnost mogli svesti na dokaze oni vješti ljudi što ih Prejasna vlada obično upošljava u sličnim slučajevima. Šest do osam milja nizvodno rijeka (koja gotovo stalno teče duboko stiješnjena okomito prosječenim brdima unatoč tome što ima prilično mutno korito) nailazi na prepreku kod Babovdola i tu stvara malen vodopad. Čini se da je sadreni otočić, nastao usred rijeke, razlog što se vode usporavaju i malo prije nego što stignu do njega stvaraju svojevrsno jezero kojemu je dno pokriveno trskom i drugim močvarnim biljkama. Nataloženi vapnenac pokriva korito što ga je razdijelio taj otočić kraj Babovdola i iz dana u dan raste; stoga se vode svakoga dana sve više zadržavaju i sve jače pretvaraju u močvare blizu Knina i ispod njega, na silnu štetu stanovništvu.

Tok ove rijeke vjerojatno nije bio tako zanemaren u doba Rimljana, jer je prije nekoliko godina, prilikom iskapanja na tom mjestu po vladarskoj naredbi, pronađen sedam stopa duboko u sedri arhitrav i krovni vijenac od grčkoga mramora, divno ukrašen bareljefima koji predstavljaju cvjetne vjenčiće, kornjače, krokodile i druge vodozemne životinje. Vjerojatno je stajao nad vratima nekog nimfeja. Kninski su ga fratri dovukli iz Babovdola i uzeli jedan njegov dio, razbivši ga, na žalost, po običaju vjerskoga barbarstva, za nekakav ukras u svojoj crkvi. Kada bi sadašnje korito bilo sedam-osam stopa dublje, a otočić spojen s jednom obalom rijeke, plovidba bi imala jednu zapreku manje i brže bi protjecale gornje vode koje bi tada valjalo tako usmjeriti da se ne razlijevaju lako.

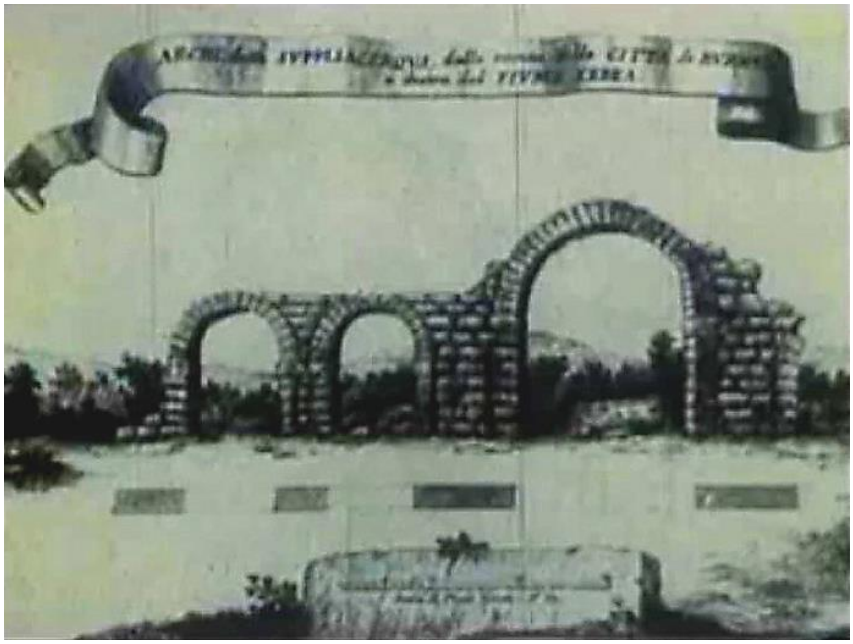
Zdravlje i iskorištavanje veoma plodna Kninskog polja i brežuljaka važno su pitanje iako se čini da dosad Premudra Vlada nije ovamo svrnula misli zbog ovih mnogih i opravdanih razloga što ih valja duboko štovati u tišini. Blizu vodopada Babovdola, u rupama hridina veoma visoko iznad rijeke, nakupio sam lijepih primjeraka izvrsno ovapnenjene mahovine. Ima tu i pizolita koji su po sastavu na lik na životinjske bezoare i slatkiše iz Tivolija, samo što su mnogo manje bijeli i manje zgusnuti nego ovi posljednji. Na riječnom kamenju blizu Babovdola žive oveći polipi kojima golim okom na žurnom putovanju nisam mogao posvetiti sav pozor što ga zaslužuju nakon otkrića Trembleyja, Backera i glasovitoga Bonneta. Idući kopnom iz Knina prema manastiru veoma gostoljubivih kaluđera sv. Arkanđela, malo smo se udaljavali od rijeke koja odande do ušća gotovo neprekidno teče između kamenitih planina i rijetko susreće doline i polja po kojima bi se mogla razliti kada nabuja. Po pustoj Bukovici našli smo ostatke starih rimskih prebivališta, ali kakve jadne ostatke! Grubo tesano kamenje, u kojem se vide četvrtasto uklesane rupe da se u njih gurnu gredice ili

nešto slično za podupiranje šatora u taborima. Leži s obiju strana puta u dužini gotovo jedne milje hoda. Mnogi ulomci uništenih natpisa vide se razasuti ovdje-ondje, medu njima i komad četverostrana stupa, urešena bareljefima na uglovima, na kojemu se čita ostatak drevne pohvale napisane velikim i dobro očuvanim slovima.

S mnogo se razloga može vjerovati da je razoreni grad na tom mjestu bio Prokopijev Burnum i Strabonova Liburna. Peutingerova tabla meće Burnum na desnu obalu rijeke Titiusa, iznad Scardone, dvadeset četiri milje od Nedinuma, današnjeg Nadina, točno dvadeset pet milja od ovoga mjesta, od triju lukova što se i sada vide, a narod ih zove Šuplja crkva. Nema tome mnogo godina kako ih bijaše pet, ali dva je razgradio neki Morlak da iskoristi kamenu građu.

Od tih triju što ostadoše jedan ima dvadeset jednu stopu po tetivi, a dva manja što mu stoje zdesna upola manje. Zub vremena prilično je nagrizao taj starinski spomenik sagrađen od meka kamena slična francuskom moilonu, koji je manje cjelovit od našega kamena s Nanta i San Gottarda u brdima blizu Vicenze. Ono što je od njega ostalo ipak nam vrlo dobro pokazuje da je bio sagrađen u dobrim stoljećima arhitekture. Da se zgodno otkopa zemljište oko njega, vidjelo bi se da je veoma dobro razmjeren. Dao sam ga nacrtati kako se vidi. Ne bih želio određivati u koju je svrhu bilo sagrađeno tih pet lukova Šuplje crkve; ali rekli da su morali stajati izdvojeno, jer se užljebljenja i vijenci luka jednako vide s obaju pročelja. Bi li to mogao biti slavoluk s pet lukova?

Burnum, Rimski lukovi



U njegovoj blizini nema uočljivih razvalina, ali iz zemlje se iskapa veliko kamenje, a u okolici su ostaci neke rimske ceste. *Šuplja crkva* zapravo je ime mjesta na kojemu su lukovi; komad susjednoga polja posut ruševinama zove se *Trajanski grad,* to jest Trajanopolis.

Rimski vojni logor Burnum podignut je u 1. stoljeću, a najpoznatije vizure su ostaci lukova koji su pripadali zgradi vojnog zapovjedništva te dobro očuvan amfiteatar. U Burnumu je boravila XI. legija rimske vojske, a nakon nje IV. legija. Nakon odlaska vojske tu je podignut grad koji je bio važno središte.

Tok rijeke do Roškoga slapa

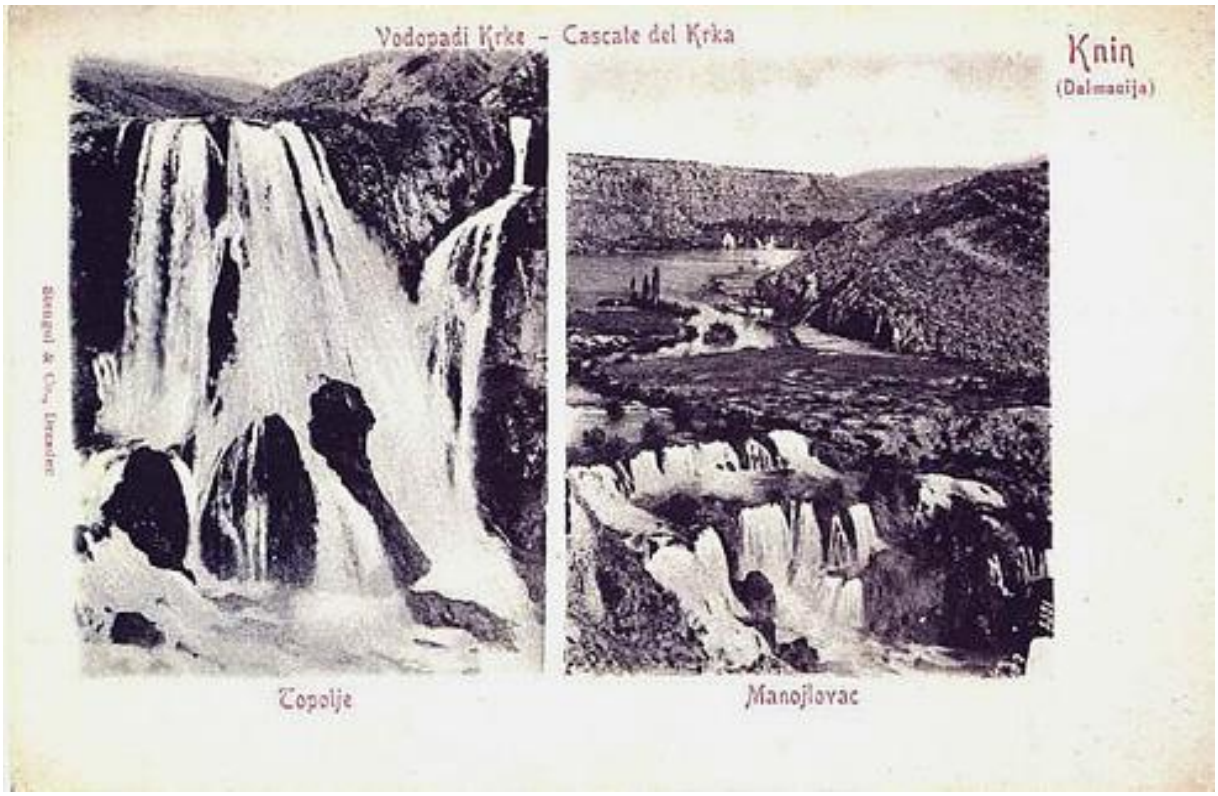
Desno od lukova, u svom dubokom koritu između razdijeljenih bregova, teče Krka i tu tvori vodopad blizu jednoga ubogog zaseoka koje se oko njega skupilo i divno izgleda s visoka, ali možda u toj dubini ne uživa u zdravu zraku. Tako je u dubokoj i vlažnoj dolini, pet-šest milja nizvodno, smješten manastir kaluđera sv. Arkanđela na Krki, u podnožju brda kojemu je vrh djelomično od šljunkovita pješčenjaka, djelomično od obična dalmatinskoga kamena, *a* osnova od potpuno različite i mnogo mlađe građe.

Cesta kojom se silazi k Manastiru usječena je u obalu i omogućuje da se vide različiti slojevi cjepljiva kamena promjenljive tvrdoće, koji se čas mrvi pod prstima, čas se ljušti kao kremen, čas je pun nanesenih oblutaka, te se može nazvati *vapnenastom, kamenitom šljunkovito-pješčenjastom zemljom.* Čini se da je rijeka, presječena urušavanjem nekoga velikoga komada brda, u drevnim vremenima mnogo nadvisivala običnu razinu i ondje ostavila te slojeve mulja pomiješane s kamenčićima. Koliko god sam pozorno tražio po tom otvrdlom blatu, nisam mogao otkriti nikakva traga morskim tijelima, pa sam stoga povjerovao da je riječnog podrijetla. Kako se lako događa da se velike gromade kamenja otkinu od brdskih visova, koji se gotovo okomito uzdižu tvoreći obale Krke koja ih je prosjekla, dokazuje okolica četvrtog vodopada ove rijeke, Roškog slapa. Ona je posuta gromadama koje su se urušile s vrhova bregova.

Posljednja litica što se survala na riječnu obalu s visine od stotinu i pedeset stopa, nakon jakog potresa koji se ondje osjetio 1769, obaseže sedamdeset i dvije stope i razmjerno tome se uzdiže. Sastavljena je od nanesena kamenja bijele, vinske, sive i napokon svake boje, te promjenljive tvrdoće. Među obojenim kamenjem najvećim se dijelom vidi lećasto; u jednom pak komadu otkinutom od te gromade nađoh nešto što nikad dotad nisam vidio, to jest lećasto kamenje koje se ovapnenilo i veoma izbijeljelo, a da mu se nisu nimalo oštetili kristali koji se uz pomoć dobra povećala razabiru kao savršeno prazni.

Ta gromada što je pala šezdeset i devete držala se hridine na najvišem dijelu brda koja je nepristupačna u naše doba. U prošlim stoljećima jamačno se bilo lakše popeti gore, jer je na vanjskom licu odvaljene gromade uklesan nadgrobni natpis nekom davnom vojniku. Ako razum vođen jednostavnim uzastopnim svakidašnjim iskustvom nije dovoljan da se shvati kako je drevno stanje površine našega globusa pretrpjelo goleme promjene, ne samo tisućljetne nego i stoljetne, posebno na gorovitim mjestima, ovaj bi to primjer dokazao zasebice za područje kojim protječe rijeka Krka, a mogao bi se primijeniti i na sve druge krajeve koji graniče s planinskim rijekama i potocima.

Onamo gore trebalo bi poslati one koji, stojeći u udobnosti i zaklonu svojih soba, učiteljski izriču da je naša Zemlja sada točno u onom istom stanju u kojem je bila unatrag šezdeset stoljeća, te vjeruju da su to dovoljno dokazali kada za potvrdu svoga mišljenja, stvorena bez zapažanja, navedu ostatke daleke prošlosti što se još nalaze otkriveni na nekim uzdignutim mjestima zaboravljajući sve one koji su potpuno zatrpani. Vama se moralo više puta dogoditi da ste se sporili s takvim rasuđivačima, te odgovarajući im, niste prešutjeli pucanje i urušavanje planina, njihovo sporo razaranje pod djelovanjem voda, vulkane koji ih katkad isprevrnu i preinače im građu, mijenjanje riječnih korita, provaljivanje i povlačenje mora, o kojima nam je toliko primjera sačuvala povijest, a još ih više znaju čitati pouzdane istraživačeve oči.



Roški slap, gledan sprijeda, pruža oku lijep prizor; zacijelo je veličanstven u kasnu jesen i proljeće. Budući da ni u kojem slučaju ne nadmašuje vodopad kod Ternija, smatram da ga je najbolje vidjeti usred ljeta. Rijeka je na tom mjestu široka trista geometarskih koraka: presijeca je uzak i dug most na šezdeset lukova, grub i nerazuman ali temeljit turski rad. Između ovog mosta i vodopada nekoliko je mlinova pa je voda stoga razdijeljena na različite kanale.

Komadi zemlje što leže između tih razdjeljaka zelene se od mnoštva bujna drveća koje tu sretno raste zahvaljujući vječnoj vodi što ga zalijeva i prska. Od mjesta do mjesta zelenilo je prekinuto zbog valova što zapjenjeni i bučni padaju s visine od dvadesetak stopa, čas krivudajući, čas tekući ravnom stazom. Ipak se sva gornja voda ne stječe da tvori te različite potoke što ukrašavaju vodopad;

dobar dio prolazi ispod kamenite zapreke. Koliko sam zapazio, ta rijeka ne ostavlja sedrastih i vapnenastih naslaga osim gdje nađe ustave i brane od kamena ili gdje je nagib znatan, pa zbog toga i tok brz. U Kninskom polju, gdje sporo teče jednakim koritom, ne okamenjuje ni kamenje niti biljke, iako mnogo njih plače, jer ne nailazi na otpor.

Vjerujem da bi se moglo pouzdano reći da su gromade, urušene s vrha bregova u korito Krke, stvorile različite vodopade zbog kojih ona nije plovna. Sedraste naslage našle su zgodno mjesto za taloženje u pukotinama i neravninama tih gromada; i toliko im je pomoglo vrijeme i razmještaj mjesta da su uspjele prisiliti dio voda da se preko njih prelijevaju, jer više ne nalaze dovoljan odušak ispod njih. Posumnjao bih zatim da nijedna vapnenasta voda, osim termalne, neće ostaviti naslaga na mjestima gdje joj je tok spor; a da će ih ostaviti, kako hladne, tako i tople, uvijek zbog tjesnoće i nagiba kanala kroz koje moraju teći.

Ako se sedraste naslage vapnenaste vode nahvataju u većim količinama na mjestima spora toka i malena nagiba nego na mjestima koja su tijesna i nagnuta, gustoća i težina sedre što se stvori na drugima nadoknadit će veći obujam što se nakupio na prvima. Tako sam u spiljskom cijeđenju uvijek dosad zapažao kako su debla i stabljike vapnenasto-lisničkih stupova što se uzdižu s podzemnih podova izgrađeni od čistije i cjelovitije tvari zbog veće visine s koje padaju kapi pune slanih atoma i čestica koje se mogu kristalizirati. Kore što ih stvaraju obilni mlazovi vode uvijek su mekše i prema tome sadrže više zemljanih i slabo bojenih dijelova. Narav slojeva šljunkovita pješčenjaka koji zauzimaju ravno površje brda, između kojih duboko usječena teče rijeka, pokazuje da je sklon urušavanju, ne samo duž riječnoga korita nego i duž jaruga i dolina koje vode, ili su nekoć vodile, povremene vode i predaju ih Krki. Vidio sam kako je dno jedne doline, desno od Roškog slapa, sve posuto velikim komadima litica što su pale s visoka; na jednom od njih čitaju se ostaci nekog nagrizena i oštećena natpisa.

Tok Krke do Skradinskoga buka

Rijeka, ili bolje reći potok Čikola što izvire ispod Gradca, petnaest milja od Knina, ulijeva se u Krku pošto primi vode Vrbe porasle od voda Mirilovića. Na njezinoj desnoj obali leži naselje Drniš koje su Turci prepustili mletačkom oružju. Okolica ovoga mjesta izvanredno je plodna i pitoma. Nedaleko od Drniša maleno je seoce Trbounje, gdje je vjerojatno bio Tribulium u starih pisaca i gdje se vidi poneki bijedan trag rimskog prebivališta. Dugo bi se moglo govoriti o ovim loše upravljenim vodama, kao i o onima drugima što sa suprotne strane Krke tvore Butišnicu o kojoj sam prije kazivao. One bi mogle biti izvor bogatstva ovih krajeva, a sada su izvor bijede i pokude.

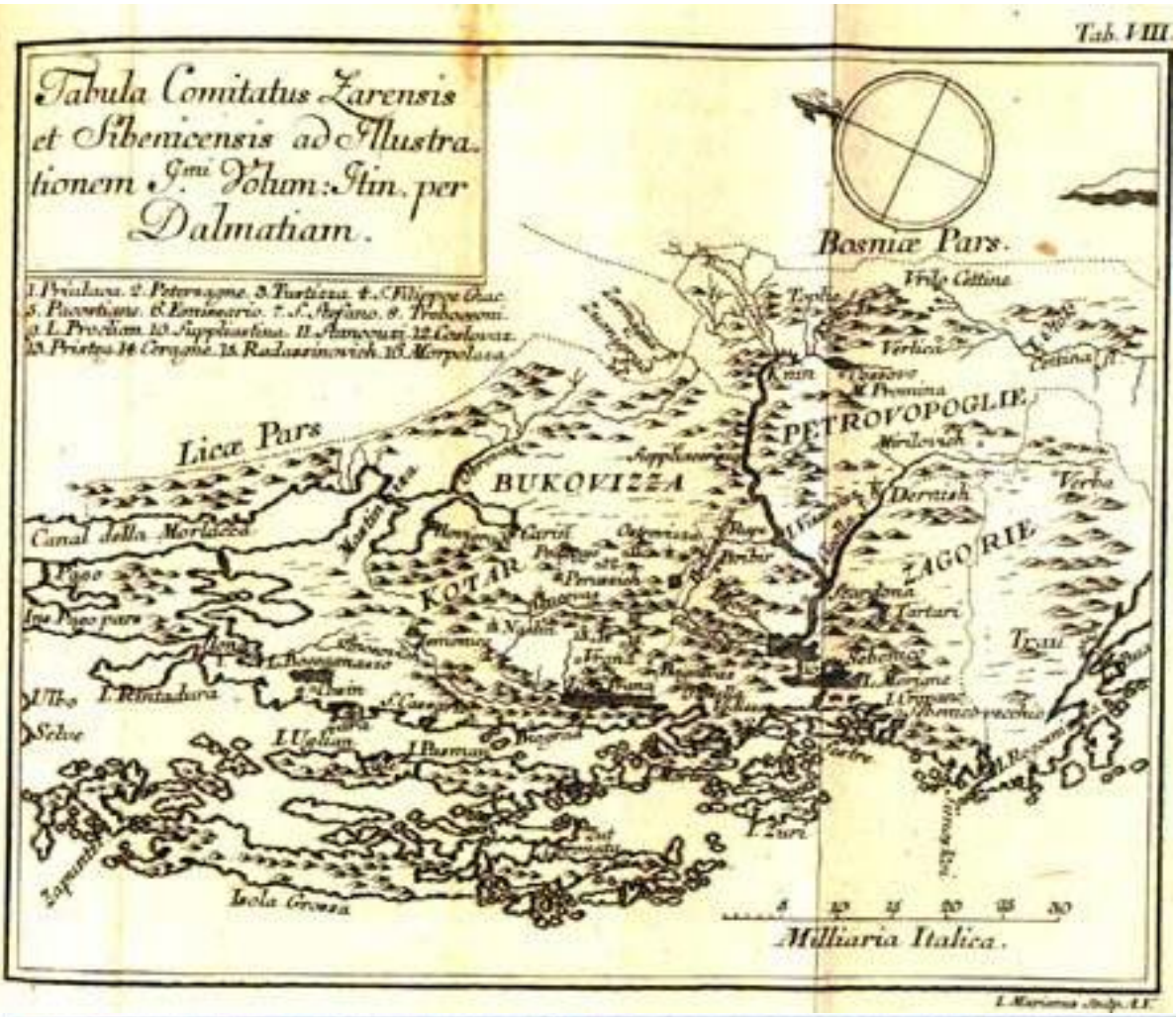
Od Roškog slapa silazi se k otoku Visovcu, a to je vrh brežuljka kojemu je podnožje pod vodom; na njemu žive fratri cokulaši, zaslužni uzgajatelji vinograda Gospodnjega u ovim krajevima gdje bi jedan svjetovni pop teško htio pristati na tako trudoljuban život. Rijeka je na tom mjestu veoma široka, ali ne pruža ništa za istraživanje. Teče sporo jer vodu zadržava vodopad Mlini kod Skradina, kojih pet milja niže. To su posljednji i najveličanstveniji slapovi Krke; a bili bi dvostruko ljepši da ljudi nisu iskoristili zapreke što je priroda postavila rijeci i na njima sagradili mnoge vodenice. Blizu toga mjesta stvara se valovita sedra od zmaste soli koja bi se na prvi pogled mogla uzeti za okamenjeno drvo.

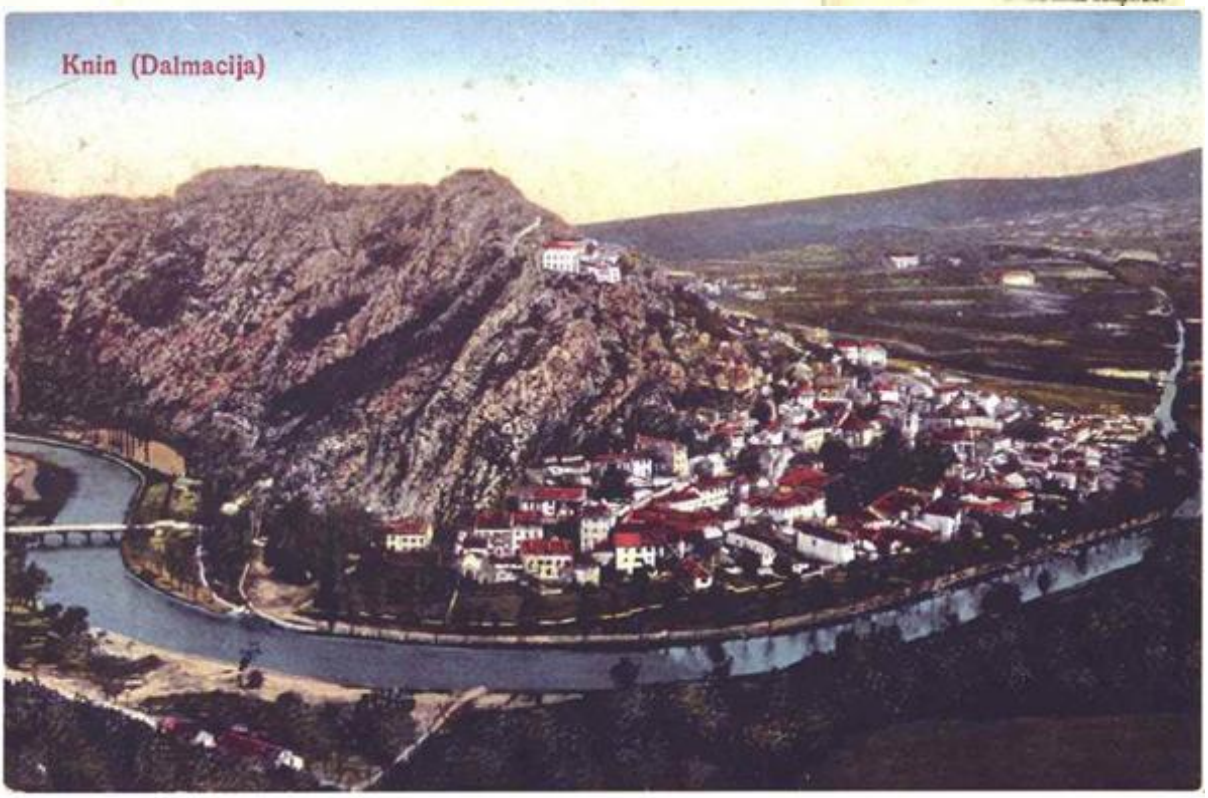
Neiskusni ljubitelji znanosti o okaminama često skupljaju te radove voda punih vapnenastih čestica i smatraju ih okamenjenim stablima. Crte što obilježavaju granice tankih slojeva i različitost vremena u kojima su ih vode stvorile, a isto tako i tvari kojima su vode bile zasićene, u ovakvim se slučajevima nazivaju uzdužnim vlaknima drveta; a neupućene oči tu lako vide i poprečna vlakna. Slične greške katkad izazivaju i neke vrste vulkanskog kamenja, šareni jaspisi i kremeni, na kojima se vide izrasline i čvorovi slični onima na stablima; i teško je uvjeriti u varku one koji ne odlaze osobno skupljati fosile po brdima gdje zdravo može suditi onaj tko nije opterećen predrasudama. Šimun Ljubavac je napisao i Ivan Lucius tiskao, a Farlati povjerovao i ponovio, da je od Skradinskoga buka do Zadra, koji je pedeset milja odatle, u staro doba tekao akvadukt.

Franjevački otok i samostan Visovac

Njih su doveli u zabludu ostaci nekoga jadnoga kanala od opeka što se vide duž riječne obale desno od vodopada Mlina do utoka u jezero; ali taj kanal, po svemu sudeći, nije vodio vodu dalje od Skradina. O nemogućnosti odvođenja vode rijeke Krke u Zadar opširno sam govorio izvještavajući o drugim tragovima akvadukata što se vide uz more u okolici toga grada. Skradinu je zaista bio potreban akvadukt, jer je voda jezera u koje se ulijeva Krka slankasta gotovo u svako doba godine, a zdenci iz kojih se moglo grabiti nisu bili dovoljni da podmire potrebe znatnijega pučanstva. Od izvora kod Topolja do pada u Skradinsko jezero rijeka Krka ne teče dulje od trideset milja.

Putujući na konju od Manastira sv. Arkanđela do Skradina, tri milje prije nego što se stigne u ovaj grad, nailazi se na potočić koji među ostalim običnim kamenjem nosi i grude modre stvrdnute zemlje, pune okamenjenih morskih tjelešaca. Potaknut ovim zalutalim komadima, našao sam njezine otkrivene slojeve na nekoliko mjesta, ali posebno u blizini vrha brda, lijevo od puta. Ta zemlja sadrži tijela numularija, te lentikolara i porpita oblikom sličnih njima, zatim sitne jezgre bukardija, mnogo fungita i krakove morskih zvijezda. U Skradinu sam našao mnoštvo turbinita u običnu mramoru i nekoliko sam primjeraka donio sa sobom. Nedaleko od ovog potoka, na mjestu koje se zove Rupe, ima zubi morskoga psa koji odgovaraju onima što ih opisuje Scilla. Nisam mogao obaći to mjesto, ali sam vidio tih zubi u osoba dostojnih svakog povjerenja koje su mi tvrdile da ih ondje ima u veoma velikim količinama





KNIN, oko 1930.

Kužina (*vatrenica, siditnja kuća*) – prostorija s vatrom (*kominom, ognjištem*), glavna je kućna prostorija. Na kominu se kuha, tu se blaguje, tu se zimi grije.

prota Savo Nakićenović 1926. (1881-1926)

IX KUĆA I OKUĆNICA

Kuće su sagrađene od kamena tesanika, a pokrivene šimilom, pločama ili ražanom slamom. One su većim dijelom zemunice, prizemljuše, veličine 4 sa 7 m. Na kućama su po jedna vrata, obično od rastovine. Unutra jedu, spavaju, lože vatru i spremaju jela.

Leže na krevetima, koji su od bukova ili rastova drveta. Samo ima slamnjaču. Ognjište je napravljeno, a dim izlazi kroz »badžu«. To je jedna na krovu oveća ploča, koja se pilicom zvanom »kominjača«, da izlazi dim, podigne, a kad pada kiša ili je vjetar, tad se spusti. Ognjište je napravljeno kamenom od sige u istoj ravni sa prostorom kućnim. Kuće nijesu popločane, već samo zemlja, a nemaju ni odjeljenja – soba. Prozori su uski, maleni, bez stakla. Visina je kuće 3 m. U zidu su omanje rupe, za razne spreme, zvani »pendžeri«.

Dijelovi se kuće zovu: podrum, soba, tavan za drva, trap gdje zimi hrane krumpir, perzo, u zgradi gdje gori vatra, ognjište, prijeklad ili glavnje pa ognjištu. Ti su komadi od gvožđa; grede za pecivo i badža, kroz koju suklja dim sa ognjišta.

U nekim selima, kao u Kninskom polju, stojnu kuću zovu »kula«, a to je znak, da su tu Turci nekad bili. Prizemne kuće zovu »potleušica«. Za ospremu suda su takozvane police. U kući nema slika, ni pokućstva, sve je to vrlo slabo i primitivno.

Vatra gori između dva kamena namještena sa strane, zvana »prijeklad«. Krov se ovako radi: postave se grede, a po zidu, po krajevima greda druge grede, koje se zovu »saponi«. One su vezane sa gredama. Po vrhu krova je sljeme. Između sljemena i sapona su gredice, koje zovu »ramenici«, a preko ramenika žioke. Poviše remenika i žioka dolazi »šimla«, a to su takve, istesane bukove, a danas jelove daščice, koje su jedna preko druge namještene strmo, da voda niz njih klizi. Krov je šimlama strmeniji, nego li pločom. Novije se kuće, i po selima, pokrivaju, običnim kupama, koje se, u zadnje doba, prave od cimenta i u Kninskom polju. Veze, koje vezuju rožnike, zovu »vjenčanice«.

Ovo je glavna kuća, a sporedne su: »košara«, gdje sagone goveda i blago. One su od potleušice sa jaslama i od kamena u kraku ozidane, bez prozora, sa vratima, veličine prema broju blaga. Kukuruzovina, gdje suše kukuruze u klipovima. Ona je od drveta podignuta. Kukuruzane se podižu na četiri sove, a gore su drveta u obliku poda, sa strana također, drvene pregrade, a ozgor kukuruzana je pokrivena istom šimlom. Danas, ko može, zida kukuruzane od kamena, a pokriva pločom ili kupom. Kukuruz drže u klipovima, te ga suše, a zatim tuku i u ambare sasiplju.

Avlija, dvorište je obično ozidano suvozidom, ali je malo ko ima. To je s' jedne strane međina strana kuće, a sa drugih avlija. Još imaju pojate, koje su u suvozidu, ili blizu kuće, ili udaljene nekoliko koraka. Pokrivene su ševarom ili slamom. Do pojata je obično guvno. One imaju dvoja vrata: do guvna jedna vrata, kroz koja se

ubacuje slama, a druga, odakle se zbijaju stogovi. Što slame ne može stati u pojate, zbija ss u takozvane plaste, odatle i sijeno uplastit. Skoro svak u selu ima pojatu, a neko i dvije.
Kolibe prave seljaci u brdu, gaju, svojoj ogradi. Zimi u njima prezimi blago. Ljeti, kad u selu nastanu vrućine i kad se zabrani u polju paša pored usjeva, blago se tjera u planinu, gdje ima izobilja trave i hladovine. Osim čobana, bogatiji imaju i jedno žensko, koje zovu majom ili planinkom. Planinka sprema jelo za čobane, pere rublje, muze blago, siri sir, mete maslo itd. To su stanovi ili kolibe, gdje ljetuje blago. Iz avlije kod kuća bacaju đubar u zato određeni prostor, zvani »đubrenjak«.
Jare, se zove mjesto gdje stoji blago, a jaruke to su jame. Košare zovu i staje.
Podvornica je zemlja pod dvorom. Maleno ljudsko naselje, gdje se iza ili ispred kuće nalazi odmah vrt, pak do njega obrađivana zemlja, a iza ili ispred njih gaj i pašnjaci, to je ono naselje, koje je poznato, i prije i poslije XI v. pod imenom »dvor«.
Kuće su u Kninu moderno sagrađene, koliko stojna, toliko sporedne, kao i u ostalim varošima i gradovima dalmatinskim, a ima ih i po selima, osobito Kninskom Polju, koje su pokrite crvenim crepovima ili šarenim eternitom.
Strmičke kuće stojne bile su pokrivene prvo šimlom, a sad sve ciglom.
U svim parohijama imaju male kapelice, pokraj i na prolazu glavnih puteva.

X ZANIMANjE

Sve se ženske bave tkanjem i imaju svoje »tare« (stativa), predenjem, češljanjem vune i vezenjem. Doma drže blago koje im daje vunu i kostret. Rade i zemlju, kao okopavanje kukuruza i povrća. Nigdje ne idu, osim u crkvu, bez kuđelje ili da pletu čarape.
Stanovništvo se najviše zanima zemljoradnjom i stočarstvom. Najbolje uspijeva kukuruz, pak bijelo žito i vinova loza. Ima dosta i voćaka bajama (badema), prasaka, orasa, murava, krušaka, jabuka, kao i raznovrsne zeleni i krumpira.
Nijesu izučavali zanate, ali pokazuju dara i vještine za rad. Izučili su se većinom, ili kao samouci, ili jedan od drugoga. Tako oni dobivaju prilično novaca pletenjem kupola od rakite. Još rade i kao zidari, kovači i drvodjelci. U selima je i dućana, a po Kninu dućani sa svakovrsnom robom, hoteli i krčme. To je varošanima (većini) jedino zanimanje.
Seljaci polaze u argatovanje preko godine, gdje se utrefi. Najviše idu raditi, kad se začne kakav gvozdeni put ili probijati ceste. Jeseni idu, koja sela nemaju grožđa, kao Plavno, i u berbu grožđa na ostrova dalmatinska i tamo ostaju dok svrši trganje.

XI STARINE

Gradina ima u Strmici, prema zaseoku selu Bosanskom, kao i Gradina Matanova, Grabi i Lazaret.

Mlečanin Foskolo je srušio tursku tvrđavu Knin god. 1648, koju Turci 1669. utvrđuju ponovo. U Otonu ima turskih kula, kao i u Kninskom Polju, a u Mokrom Polju su kule Kegljevića.

Kod Knina su razvale crkve Sv. Barbare, kao i groblje. U Biskupiji je crkva Sv. Trojice, prvom obnovljena 1577. drugom 1689; u Vrbniku Sv. Nikole, sagrađena 1675; u Golubiću Sv. Stevana, sagrađena 1462; u Kninskom Polju Sv. Đorđa, sagrađena 1468; u Markovcu (Kosovo) Sv. Ilije sagrađena 1590; u Mokrom Polju, Sv. Luke, sagrađena 1537; u Pađenima, Sv. Đorđa, sagrađena 1456; u Plavnu, Sv. Đorđa, sagrađena 1618; u Polači Sv. Petra, sagrađena 1458; u Radučiću, Sv. Đorđa, sagrađena 1537, i u Strmici Sv. Jovana, sagrađena 1628. godine.

Kod Knina su stari turski mostovi: Bulin i Atlagića most.

U Biskupiji je bio samostan frašnjvački, kao i crkva Sv. Marije, sve od Turaka razoreno, a istih se razvale i danas vide. Kninski franjevački samostan sagrađen je 1695–1705.

U Kninskom Polju nalaze se 4-5 Srbulja iz štamparije Bonendara i Viska Vukovića; u Lazarici na Kosovu »liturgijar« štampan u štampariji Vicka Vukovića Podgoričanina; u Vrbniku: Oktoih Vukovića, štampan u Mlecima 1537. godine; Petrovangelije Trojana Gundulića, koje je po njegovoj naredbi radio Mardarije od Mrkšine crkve (Crna Gora). Starine su crkvene ćelije u Kninskom Polju, Plavnu, Golubiću i Kosovu, u kojima je 1760–1763. Dositej Obradović učiteljevao.

Gdje je Kapitol, po Vinjaliću bio bi stari katolički samostan. Govore, da se mjesto i za Turčina zvalo »Sartovo«. U Biskupiji selu vide se troje crkvenih razvalina, a vele, da su to bile katolička crkva Sv. Luke i drugih dviju, kojim se ni ime ne pamti. Na tvrđavi vide se temelji jedne crkve, a malo više i druge, gdje, katolici vele, bile njihove crkve Sv. Mihajla, Sv. Petra i Sv. Katarine.

U jednoj zgradi Kninske tvrđave sakupljeni su mnogi rimski spomenici, koje je fra Lujo Marun po ovom naselju skupljao.

U Kninskom muzeju ima dosta rimskih starina, ali i hrvatskih iz okoline Kninske. Bogat je osobito sa velikom zbirkom iz najstarijeg doba.

VARENIK

Varenik se dobiva dugotrajnim iskuhavanjem kvalitetnog mošta, koristi se pri pripremi i slanih i slatkih jela, obavezan je dodatak u pašticadi, a par kapi dat će sasvim novu dimenziju svim šugovima i toćevima, brudetima, rižotima, salatama, kolačima i tortama.

TILURIUM i BURNUM – prehrana legija

Rimljani su na području provincije Dalmacije podigli dva stalna legijska logora:

Tilurium u dijelu sela Gardum na lijevoj obali Cetine (*Hyppus*), u blizini gradiča Trilja (*Pons Tiluri*) i delmatske gradine Tribulium, s kojeg se kontrolirao prijelaz preko rijeke Cetine. Nekoliko pronađenih vojnih natpisa upućuj dana boravak *VII. Legije*.

Burnum na rijeci Krki, Ivoševci kod Kistanja. Za vrijeme vladavine Hadrijana od 117. do 138. godine Burnum se uzdiže do razine municipija (*lat.* Municipuim) grada sa ustavom i zakonima (gradskom upravom) a stanovnici od *peregriana* (peregrinus, *isp*. pelegrin – stranac, tuđinac, postaju *socii* – rimski građani (koji se odnosi na klasu, na društveno uređenje) i postaje važno središte. Izgrađena za smještaj 6.000 aktivnih vojnika i pomoćno osoblje, u 6 -9 godini po Kristu, dviju legija: *Legio IIII Flavia Felix* (Sretna Flavijska legija) i *Claudia pia fidelis* (XI. legija).

i dva manja logora ***Andetrium*** (Muć) i ***Bigestae*** (Ljubuški).

Kako je u našim krajevima bila smještena trećina čitave rimske vojske (šest legija otprilike 60.000 vojnika), nije nikakvo čudo, da su ovdašnje legije dizale i careve na rimsko prijestolje. Tako su npr. carevi porijeklom iz ilirskog područja:

Decije (Gaius Messius Quintus Traianus (249-251), prvi rimski car ilirskog podrijetla, poginuo u borbi protiv Gota,

Klaudije Gotski (Marcus Aurelius Claudius Gothicus (268-270) pobijedio Gote, umro od kuge,

Aurelijan (Lucius Domitius Aurelianus (270-275) ponovno ujedinio Rimsko Carstvo,

Prob (Marcus Aurelius Probus (276-282) ubijen,

Dioklecijan (Diocles, Gaius Aurelius Valerius Diocletianus (284-305) proveo važne reforme, zadnji progonitelj kršćana, nakon 20 godina vladanja, sagradio palaču u današnjem Splitu,

Maksimijan (Marcus Aurelius Valerius Maximianus (286-305) car na Zapadu, prisiljen odreći se časti,

Konstancije I. Klor (Favius Valerius Constantius (305-306) car na Zapadu, ponovno osvojio Britaniju.

To je bio i razlog što se u rimskome carstvu, tijekom trećega i četvrtoga stoljeća, vodila posebna pažnja na javno mnijenje u ovim krajevima.

Nedvojbeno je da su vojni logori imali utjecaja na romanizaciju stanovništva, njihov život, razvoj provincije kao i civilni život, materijalnu i duhovnu kulturu stanovništva. No, isto tako povijesni podaci nam govore kako je između Rimljana i Delmata bio rat više od 150 godina.

Brojne rimske legije u našim krajevima u mirno doba bile su od velike koristi. U rimskoj vojsci vladalo je načelo, da vojnici moraju uvijek raditi, jer ih država plaća. Kada nema rata, legionari (vojnici) obavljaju državne radnje i gradnje. Podižu nasipe uz rijeke; kopaju prokope i jarke, da se močvare isuše; izrađuju cigle u vojničkim ciglanama; krče šume, za prolaze i drvenu građu; sade plemenito voće i vinovu lozu; grade velike vojarne, hramove, skladišta, palače i javna kupališta; grade vodovode, kojima dovode zdravu i pitku vodu često iz dalekih izvora.

Rimske su ceste u prvom redu bile građene u strateške svrhe: za brzu otpremu vojnika, bojnih sprava i hrane za vojsku, a tek onda za opći promet. Sve ceste iz naših krajeva vodile su preko Akvileje u Rim. Velik je promet bio i po vodenim putevima, po moru i rijekama. Rimski ratni brodovi plovili su po Savi, Kupi, Dravi i Dunavu, te u mirno doba služili i prometnoj svrsi. Svega to pomoglo je razvoju trgovine. Izvozila se stoka (konji, goveda i svinje), zatim žito, vino, med, vosak, sir, kože, a ponešto i rude. Uvozilo se pak ulje i južno voće iz Italije, razne tkanine (svilene, vunene i platnene) iz Carigrada, pa mirodije, zlatnine, srebrnine i drago kamenje iz Indije. Po našim, krajevima prometu se trgovci iz istočnih i zapadnih zemalja prostranoga rimskoga carstva. U većim gradovima organizirane su prodajna mjesta – tržnice. Lijepu zgradu, za tu svrhu, sa krasnim redovima stupova, dao je n. pr. u Mursi (Osijeku) na svoj trošak podići senator G. Aemilius Homullinus. Vojska je trebala odijela i oružja, zato se organizira proizvodnja („tvornice“ tkanina, obuče, legionarskih opasača, torbi (od sirovine koju su davale ovce i stoka), štitova, mačeva, sulica i bojnih sprava. Poznata je „dalmatika“, *haljina,* koja je po potrebi bila do koljena.

Prehrana legija

Veličina jedne legije varirala je tijekom vremena od 4.200 do 5.200 legionara i 300 konjanika uz pomoćne trupe do 480 legionara.

Prema antičkim izvorima, zalihe za 17 dana marša, iznosila je težinski oko 12,5 kg hrane. Uz legiju je išla i komora u koju je spadalo 640 mazgi, po jedna na svaki *kontubernijum* (najmanja vojna jedinica). Gaj Marije je reorganizirao i unaprijedio glomazan i spor način snabdijevanja tako što je odredio da svaki legionar nosi što više osobne opreme, uključujući oklop, oružje i sljedovanje za 15 dana, ukupno 25-30 kg, zbog čega su legionari odmah dobili naziv "Marijeve mazge" (*muli Mariani*). Procijene da je rimski legionar nosio ukupno do 30 kilograma opreme i oružja u skladu su i sa današnjim vojnim standardima.

Dnevno opskrba žitaricama, *modius per contubernium*, iznosilo je oko 1-1,5 kg po legionaru. Uz njega je išlo ulje ili mast ili slanina ili neko drugo meso, *vinum* ili *acetum*, sol, sir, povrće, riblji umak (*garum* ili *liquamen*). Ulje je, osim u hrani, korišteno za podmazivanje opreme i oružja, održavanje osobne higijene i kao gorivo u svjetiljkama.

Codex Theodosius iz oko 360. godine određuje da jedinice na maršu mora dobiti vojnički dvopek (*buccellatum*), kruh, vino (*vinum*) i *posku* (*acetum*), usoljenu svinjetinu i ovčetinu. Imperator Hadrijan živio je neko vrijeme životom običnog vojnika i uživao *larido, caseo et posca* - slaninu, sir i kiselo vino (posku). Kažu da je, kao i njegovi sugrađani volio dimljeni sir.

Potkraj starog vijeka, vojskovođa Avidijus Kasijus naredio je svojim jedinicama da ne nose ništa osim *laridum ac buccellatum at que acetum*, slaninu, dvopek i kiselo vino. To je, u stvari, bila osnova svakodnevne ishrane *milite ordinarius*, običnog legionara koju su uz Hadrijana sa vojskom dijelili i Trajan i Karakala.

Sarcina

Zajednička priprema hrane na putu

Vojnici su u zavežljajima (*sarcina*) na leđima nosili hranu potrebnu za višednevni marš, dnevnu porciju žitarica (pšenice i ječma) koje su u hodu žvakali s cijelim zrnima, komad dimljene suhe slanine, svinjsku kobasicu i šaku suhih smokava. Unutra su bile i zemljane ili metalne posude za kuhanje, tava i lonac s ručicom, čuturica za vodu, nož za svakodnevnu upotrebu i kresivo za potpaljivanje vatre iskrom. Sve do dolaska u šatore ipak se rijetko kuhalo.

Organizacija opskrbe legija na terenu, bez obzira radilo se stalnim posadama ili o vojsci na pohodu, uticala je na širenje rimskog načina života u provincije. Lokalno stanovništvo osmišljavalo je proizvodnju viškova hrane za prodaju vojsci, koja je gradila i širila mrežu puteva i time povećavala efikasnost transporta ne samo za sebe, već i za komunikaciju lokalnog stanovništva (recimo to današnjim rječnikom – došlo je do pojave poduzetništva).

Kruh je bio osnovna vojnička namirnica, svakodnevna sviježe pečena štruca u utvrđenjima i logorima. Uz uobičajeno govođe, svinjsko, kozje i ovčje meso, u logoru ili na pohodu računalo se i na lov (divlje svinje, srne, zečevi i patke; legionari ulogoreni na riječnim ili morskim obalama jeli su, naravno, ribu, rakove i školjke. Dio žitarica, osobito zob, davao se legijskim konjima. Legijski pastiri tjerali su velika stada s tisućama ovaca, koza i krava, koja su bila i živa, hodajuća smočnica.

Na livadama legijski pastiri (*pecuarii*) napasali su bojne konje, volove za vuču i teške poslove (prosječna težina kola bila je 650 kg koja su vukla do dva jarma volova), krave i ovce od čijeg se mlijeka dobivao maslac i sir, redoviti dio obroka mnogih legija. Sir se mogao održati dosta dugo, a dimljenjem ili namakanjem u maslinovu ulju produžavala se njegova svježina pa je bio pogodan i kao zimska hrana.

Iz tog vremena potječe sir ***caseus delmaticus*** (kako ga naziva Plinije Stariji), za kojeg se pretpostavlja da je rađen i na temelju domaćih (delmatskih) receptura. Srednje tvrdi sir od sirovog ovčjeg ili kozjeg mlijeka, glatko žućkaste kore s rijetkim okancima. Za 1 kg sira potrebno je 5 l punomasnog mlijeka. Sir je umjereno slan. Kao i danas, proizvodili su i *sir iz mijeha*, polutvrdi sir u obliku grudica različitih veličina. Sazrijeva u životinjskoj mješini isključivo izrađenoj od kože ovce.

Prehranu vojnika činile i ovce, koze i svinje. Njihovo meso moglo se pripremati svježe, ali još se više koristilo konzervirano solju, dimom i sušenjem na hladnom vjetru – buri. Govedina je bila česti mesni obrok po svemu sudeći pripremana na ražnju.

Sol je bila važan i skupocjen svakodnevni dodatak hrani, bez kojeg bi bilo teško duže sačuvati meso. U rimskoj Liburniji radile su dvije velike solane: u Pagu na otoku Pagu i u Ninu (*Aenona*).

Burnum se nalazi nedaleko Drniša koji je poznat po suhomesnatim proizvodima, a tehnologija konzerviranja nije se promijenila od rimskih vremena.

Vino je bilo neizostavan dio obroka i trošilo se u velikim količinama. Cijenjeni *defritum, defrutum* - slatkasti gusti sirup od soka grožđa (mošta) ali i smokava i dunja korišten za konzerviranje i zaslađivanje voća na vinskoj osnovi. Mješavina *defrutuma* (Vidi: Varenik(a) i *garuma* bila je najpopularniji začin Rima, i spominje se gotovo u svim rimskim knjigama koje se bave kulinarstvom ili upravljanjem u kućanstvu.

Obični vojnici redovito su dobivali nekoliko decilitara lošeg vina, ali su to nadoknađivali u gostionicama u *termopolijima* u kojima se mogao pojesti i neki jeftini topli obrok.

Kiselo vino bilo je standardno piće rimske vojske i rimske sirotinje koja sebi nije mogla priuštiti nešto bolje i skuplje, a vojnici su pili ono što besplatno dobivaju. Po drugim tumačenjima, *poska* je mješavina kiselog vina ili vinskog octa s vodom i začinskim biljem. Bar dio popularnosti duguje tome što je nastala kao ljekoviti napitak koji je sticajem okolnosti postao svakodnevno piće rimske vojske i nižih klasa negdje u drugom stoljeću stare ere, da u legionarskom sljedovanju ostane kroz cijelu rimsku i najveći dio bizantijske povijesti. *Poska* je imala prehrambene vrijednosti ne samo kao izvor tekućine i nešto malo kalorija, već i zbog antiskorbutnog djelovanja jer je sadržala vitamin C. Njena kiselost ubijala je škodljive bakterije i pomagala ako se morala piti loša voda. To objašnjava svakodnevnu upotrebu poske još u rimskoj republikanskoj vojsci, kada se pijenje samo kvalitetnog vina smatralo disciplinskim prekršajem, što su pojedine vojskovođe nastojale da spriječe potpunom zabranom ili ograničavanjem snabdjevanja vinom. Uobičajeno sljedovanje legionara poska postaje od prvog stoljeća nove ere, da bi se jednim carskim ukazom dva stoljeća kasnije odredilo da niži pripadnici vojske posku i vino piju svakodnevno, ali naizmjenično. Neki ugledni Rimljani su je također pili da izraze solidarnost sa svojim vojnicima: Katon Stariji je, kažu, upamćen i zato što je volio posku.

Smatra se da je prosječni legionar unosio bar 3500 kalorija dnevno – što osigurava sljedovanje od jednog kilograma brašna, 100 g slanine i 30 g sira, dok se druge procjene kreću do 5000 kalorija za vojnike na inženjerijskim poslovima i do 6350 kalorija za vojnike u ratnim uvjetima i borbi. Visokokalorična ishrana bila je nužna legionarima koji su u garnizonu i na pohodima svakodnevno obavljali naporne poslove. Žitarice su bile glavni izvor ugljenih hidrata; meso je osiguravalo proteine i željezo. Sir je bio dopunski izvor masti.

Nalazi životinjskih kostiju na otpadima (smetlištu) nekadašnjih rimskih logora pokazuje da su legionari jeli goveda, ovce, koze, svinje, jelene, medvjede i zečeve, a u nekim područjima i vuka, lisicu, jazavca, dabra, voluharicu i vidru. Slomljene goveđe kosti ukazuju da je srž vađena za juhu. Arheolozi su našli

opremu za pečenje i kuhanje mesa kao i za pravljenje sira od mlijeka domaćih životinja. Riba i živina su također bile popularne, pilići posebno za bolesne.

Luka u Skradinu (*Scardona*) na ušću rijeke Krke u Jadransko more, u neposrednoj blizini legijskog logora Burnuma, bila je značajni „lučki grad“, tadašnjeg vremena, u „izvozu i uvoz“ tj. opskrbi ne samo Burnuma.

(o.a; Netko je jednom napisao da – *Bog rijeku Jordan nije izabrao za "svoju rijeku", zacijelo bi to učinio s Krkom, jednom od najčudesnijih rijeka. A u njenu kanjonu, uz niz dragulja što nam ih može podariti priroda i "biser rijeke Krke).*

Brašno za kruh mljelo u vodenicama na rijeci Krki i potocima koji su se u nju ulijevali. Vlasnici tih mlinica bili su pretežno veterani, isluženi vojnici. Kad su bili otpušteni iz vojske (nakon 25 godina profesionalne službe), nagrađeni su zemljištem, a svoje izvore prihoda duž rijeke Krke obogatili su izgradnjom mlinica na slapovima (Roški slap i Manojlovac). Otkrivene grobnice i nadgrobni spomenici ukazuju da su se i ženili i nastavili živjeti na ovom prostoru. Pomoćni vojnici i njihova djeca bili su proglašeni rimskim građanima. “Mnogim je muškarcima služenje u rimskoj vojsci bilo najbrži način da postanu rimski građani”.

Maslinovo ulje nije bilo samo namirnica, koristilo se u različite svrhe: prehrambene, kozmetičke, medicinske, kao gorivo za svjetiljke.

Riblji umaci (*garum, liquamen, muria* i drugi) - slasni umaci, uglavnom fermentirane riblje iznutrice kojima su se dodavali razni začini najčešće su dodavani glavnim jelima da bi obogatili njihov ukus. Usoljene srdele i skuše, posebno usoljeni ježevi, te sušena i dimljena riba iz Dalmacije bili su cijenjene još iz tih starih vremena.

Pronađene ljušture volaka, jakovskih kapica, dagnji, kamenica, kopitnjaka i drugih ukazuju da legionarima nisu bile neznane kao prehrambene namirnice. Rijeka Krka obiluje različitim vrstama ribe, od endemske pastrve do jegulja i *čokalica.* Krka utječe u more na slatko-slanom Prokljanskom jezeru koje je tijekom stoljeća bilo najbogatije mrjestilište morske ribe.

Krševita visoravan Bukovice, u rimsko doba bogata šumama, bilo je stanište brojnim divljim životinjama. Pronađene kljova ukazuju da veprovi nisu bila nepoznata lovna divljač ili delicija rimskog stola (posebno gulaš od vepra). Na drugim lokalitetima pronađeni su ostaci brojne druge divljači: medvjedi, jazavci, zečevi, puhovi (vrhunska rimska poslastica), tetrijebi, šljuke, patke i druge ptice.

Nalazi keramičkog i metalnog kuhinjskog posuđa ukazuje na različitu kulinarsku tehniku priređivanja hrane. Kuhalo se, pržilo, pirjalo i peklo.

Vojničkim prihodom (plaćom) moglo se od putujućih trgovaca ili na trgovima oko stalnih vojničkih logora kupiti dopunske namirnice. Uz pšenicu, sočivo, goveda, telad, koze, svinje, šunke i vino na listama nabavki nalazi se i raznovrsno ulje. Dio žitarica, osobito zob, davao se legijskim konjima. Legijski pastiri tjerali su velika stada s tisućama ovaca, koza i krava, koja su bila i živa, pokretna smočnica.

Arheološki nalazi iz vojničkih naselja ukazuju na upotrebu različitih vrsta žitarica, mahunarki, povrća, orašastog i drugog voća, dokazuje upotrebu pšenice, divljeg ovasa, jaja, mesa, oštriga, boba, sočiva, češnjaka, grožđa, bobica bazge, lješnjaka, riže leblebije, maslina i smokava.

Jela koja imaju svoju dugu povijest

Rimski njoki (valjušci)

Sastojci: 8 dl vode, 2 žlice maslaca, 2 žličice soli, 80 dag glatkog brašna, ½ žlice praška za pecivo, 1 žlica ulja, 1 jaje.

Na laganoj vatri, skuhajte vodu sa maslacem i soli. Kada prokuha, sklonite sa vatre i postepeno dodajte 30 dag brašna uz neprestano miješanje. Pazite na bude grudica. Ostavite da se ohladi i premjestite u posudu u kojoj ćete mijesiti. Dodajte ulje, jaje i prašak za pecivo i sve dobro zamijesite u jednoličnu smjesu. Postupno dodavajte brašno, mijesite, a kasnije istresite na radnu površinu. Ostavite otprilike 20 dag brašna sa strane i dodajte ako bude bilo potrebno, ali ono vam više služi za valjanje njoka prije kuhanja. Tijesto ne treba biti ni pretvrdo ni premekano, nego onako nježno i podatno. Ne treba previše mijesiti tijesto, samo da se sve sjedini. Kod izrade njoka važno je da se sve radi brzo. Najlakše je oblikovati dugačku deblju i okruglu traku tijesta i rezati njoke. Zakuhajte vodu, dodajte malo soli i ulja, ubacite njoke u vrelu vodu i kuhajte oko 20 minuta.

Pretpostavlja se da su prve recepture proizvoda od tijesta osmišljeni na Bliskom Istoku, a da su na Apeninski poluotoku i kasnije u Europu došli širenjem Rimskog carstva. Tijekom vremena svaka je zemlja razvila svoju inačicu njoka, valjušaka, koristeći razne sastojke poput pšeničnog brašna ili mrvica kruha. Valjušci, njoki, kakve danas najviše pripremamo prvi su put uobličeni dolaskom krumpira u Europu u 16. stoljeću.

Tjestenina je namirnice brojnih prednosti: jednostavno i brzo se pripremaju, predstavljaju ukusan obrok te se odlično kombiniraju sa svim vrstama umaka, od laganih umaka od rajčice do najbogatijih umaka s mesom.

Uštipci

Sastojci**:** 1 jaje, 2 dl kiselog mlijeka, 1 žličica soda bikarbone, 1 žličica rakije, sol, 25 dag brašna.

Kiselo mlijeko dobro umutite s jajem, dodajte sol, te postepeno dosipajte brašno sa sodom bikarbonom i rakijom. Ako je pregusto, dodajte pomalo tople vode. Tijesto ne smije biti ni previše gusto a ni rijetko. Pustite da odstoji 15-tak minuta. U dublju tavu ne stavljajte puno ulja, samo toliko da prekrije dno tave, od previše ulja uštipci budu premasni i previše upiju masnoće. Oblikujte uštipke veličine dlana i pržite ih na uobičajeni način da porumene s obje strane. Poslužite toplo uz mišni sir (sir iz mijeha).

Uštipak; domaći jednostavan slatkiš od tijesta pečen u vrućem ulju.

Globi – okruglice, loptice od sira

Sastojci: 30 dag griza, 50 dag svježeg kravljeg sira, maslinovo ulje, tekući med, mak.

Umijesite "gnjecavo" tijesto od sira i griza. Oblikujte okruglice, veličine 5 cm, tako da u šaku uhvatite smjesu i trljanjem oblikujete lopticu. Pecite uz povremeno okretanje u maslinovom ulju, zagrijanim na 170 ºC, do zlatno smeđe boje. Kad je pečeno prelijte medom i pospite makom. *Globi* se poslužuju topli i hladni.

Perna – but, šunka

Sastojci:1 kg šunke, 20 dag smokava, 3 lovorova lista, med, 50 dag brašna, 0,5 dl ulja, malo vode.

Skuhajte šunku sa smokvama i lovorom. Kada je šunka kuhana, zarežite kožu i ispunite je medom. Zamijesite tijesto od brašna i ulja u koje se dodali malo vode. Omotate tijesto oko šunke. Pecite dok se kruh ne zarumeni. Tijekom pečenja med potpuno izgubi slatkoću, a daje neku novu aromu i sočnost. Kad je tijesto ispečeno, izvadite iz pećnice i poslužite. Smokve iskoristite za ukras.

Zar još i dans *šunka pečena u tijestu* nije delicija mnogih naših svečanosti.

Kruh sa smokvama

Sastojci: 5 dl mlijeka, 5 dag raženog brašna, 3 dag pšeničnog brašna, kvasac, 0,5 dl maslinova ulja, 30 dag suhih smokava, sol, papar, 3 žutanjka, 10 dag badema.

Zamijesite tijesto s mlačnim mlijekom i svim navedenim sastojcima. Pokrijte ga i ostavite da se diže (poveća volumen). Prije pečenja premažite žutanjkom i pospite oguljenim i kosanim bademima.

Vojnički kruh - *Panis militaris*

Rimski vojnici nisu imali zajedničku kuhinju nego su sami pripremali svoje obroke. A ovako su pripremali kruh.

Sastojci: 1kg 1 kg grubo samljevenog zrnja od pira, pšenice ili raži, 0,5 l vode, sol, lovor.

Ležište pokrijte ravnim opekama ili sličnim materijalom. Na njima zapaliti jaku vatru dok se cigle ne užare. Od sastojaka umijesite žilavo tijesto i oblikujte lepinje. Na lepinjama, po mogućnosti, napraviti radijalne ureze da se kruh lakše lomi. Odstranite žeravicu i pepeo, na opeku staviti lepinje i pokriti ih plitkom posudom. Poklopac prekrijte pepelom. Može se peči lepinja tako da se stavi u pepeo, ali žeravica ne smije doći u dodir s lepinjom. Na ugrijane opeke možete poslagati i lovor ili smokvin list pa na njih staviti tijesto.

Kruh Libum

Sastojci: 60 dag slanog ovčjeg sira, 15 – 30 dag finog pšeničnog brašna (glatko brašno), 1 jaje, sol, lovorovo lišće.

Umijesite tijesto od sira, brašna i jaja. Količinu brašna određuje vlažnosti sira. Najbolji je kruh ako se utroši oko 20 dag brašna. Oblikujte pogače. Po „starim“ preporukama najjednostavnije je oblikovati kuglu veličine šake, staviti je na stol i spljoštiti. Na gornjem dijelu tako oblikovane pogače urežite osam radijalnih linija. Ispečeni kruh-pogača lakše se lomiti po tim linijama. Na lim (protvan, posudu za pečenje) gusto složite lovorovo lišće i na njih položite pogače. Ako se radi u krušnoj peći, kao u „stara“ vremena tada se lišće slaže na pod krušne peći. Pecite oko 50 minuta na 200 ºC tj. dok ne postanu smećkasto žute.

Libum je žrtvena pogača koja se pripremala u čast starorimskih kućnih duhova.

Benkovačka vara

Sastojci: 7 dag kukuruza, 7 dag mladog (jarog) graha, 7 dag graha (fažola), 7 dag čičvarde (slanutak), 5 dl maslinova ulja, sol, papar.

Grah, jari grah, slanutak i kukuruz stavite dan ranije u vodu da se moći. U lonac stavite kukuruz, slanutak, grah, jari grah i prelijte vodom. Kad zakuha, maknite s vatre i ocijedite vodu. Dolijte svježu vodu da prekrije grahorice oko 5 cm iznad nivoa. Kad zakuha, posolite i ostavite da lagano kuha (krčka). Po potrebi podlijevajte vodom dok sve ne omekša. Kad su grahorice kuhane, maknite lonac s vatre i začinite paprom i maslinovim uljem. Poslužite toplo.

Grahorice su davale snagu za rad na polju, a kuhale su se i posluživale u glinenoj posudi. Takve posude su bile ojačane prepletenom žicom koja je daje dodatnu čvrstoću.

varen – skuhan; *varica* – isto što i vara; *varićak* – drveni sud za žito, žitna mjera; *variti* – kuhati.

Za stare imske posude od zemlje, danas muzejske eksponate, mogli bi ustvrditi da su „današnje posude“ koje su nemarne domačice „polupale“.

Jela koja su se pripremala na ovim prostorima još od Rimljana

umak Garum	*Sastojci*: 0,25 dl soka od grožđa, 2 žličice paste od slanih srdela, origano	0,25 dl soka od grožđa kuhajte dok ne reducira na pola. Dodajte 2 žličice paste od slanih srdela i malo origana.
Umak Mulsum	*Sastojci*: med, bijelo vino	Pola šalice meda prokuhajte s polusuhim bijelim vinom. Ohladiti prije posluživanja.
Umak Caroenum *(vrlo slatki umak)*	*Sastojci:* mošt, sol, me po ukusu	ukuhajte mošt na 1/3 prvotne količine i posolite po ukusu. Med je dodatak koji se kasnije ustalio u receptu.
Kuhana jaja s umakom od kikirikija *(predjelo)*	*Sastojci*: 4 tvrdo kuhana jaja, 0,5 kg kikirikija, 1 žlice octa, malo papra i lišća celera	Kikiriki močite u octu 3-4 sata. Usitnite i izmiješajte sve sastojke za umak. Umak poslužite uz jaja.
Ukuhana jaja – *In ovis hapalis (predjelo)*	*Sastojci*: 4 jaja, 4 dag papra, 8 dag pinjola, svježi ljupčac, tekući med, *liquamen* ili 2 žlice soli rastopljene u vodi.	Pinjole umiješajte zajedno s paprom, ljupčacem, medom, octom i *liquamen*- om. Skuhajte jaja i prepolovite po duljini. Na jaja stavite umiješane začine i poslužite hladna. Možete u zdjeli izmiješati i žumanjke, i nadijevati jaja.
Predjelo od marelica		Očistite marelice i stavite u posudu i prelijte hladnom vodom. Pomiješajte papar, suhu nanu, presolac, med, prošek i ocat, i prelijte preko marelica. Stavite malo ulja i *krčkajte* na tihoj vatri. Kada proklјuča, zagustite brašnom, pospite paprom i poslužite.
Julijanova čorba		Griz prelijte vodom i kuhajte dok ne zavri, dodajte ulje, dva kuhana mozga, oko 17 dag usitnjenog mesa, papar, miloduh (grmolika mirisna biljka modrih i ljubičastih cvjetova*; izop, sipan*), sjeme komorača, presolac i vino. Sve dobro izmiješajte u jednoličnu smjesu.
Fabaciae Virides Et Baianae *(soja ili bob i mahune)*	*Sastojci*: 50 dag zrna soje i mahuna, 50 *liquamena*, ili ½ žličice soli s 50 ml vina, 15-30 ml ulja, 15g usitnjenih listova korijandara (ili ½ žlice samljevenog zrna korijandara), 2,5g kumina, pola usitnjenog poriluka	Skuhajte soju ili bob, i mahune s ostalim sastojcima i poslužite
Jelen u umaku *(glavno jelo)*		Jelenje meso izrezano na kockice, popržite i prelijte umakom od papra, divljeg kumine, sjemena celera, meda, octa, presolca i ulja.

Odresci *(glavno jelo)*		Ispecite odreske i prelijte umakom od papra, miloduha, peršina, luka, prženog badema, urmi, meda, octa, presolca, vina i ulja.
Isicia omentata *(glavno jelo)*	*Sastojci*: 50 dag mljevenog mesa, 1-2 kriške kruha bez kore namočite u bijelo vino, pola čajne žlice svježe mljevenog papra, 0,5 dl umaka dobivenog od pola žlice soli s malo bijelog vina (navedena mješavina je zamjena za *Garum* ili *Liquamen*), malo pinjola, zelenog papra u zrnu, malo mošta koji ste kuhanjem reducirali na pola (*umak Caroenum*)	Pomiješajte mljeveno meso s namočenim kruhom. Samljevene začine umiješajte u jednoličnu smjesu. Oblikujte male polpete i nabodite u njih pinjole i zeleni papar. Poprskajte moštom i zamotajte u foliju. Pecite u pećnici oko pol sata na 200 oC. Za ovo jelo može se reći da je to - *rimski burger*, još jedan od dokaza da je mnogo toga osmišljeno u dalekoj prošlosti.
Minutal marinum *(glavno jelo)*	*Sastojci***:** 50 dag ribljeg fileta (losos), 2,5 dl bijelog vina, 5 dl goveđe juhe, 3 poriluka, 1 dl ulja, garum umak, Korijandar, papar, origano, malo škrobnog brašna za zgusnuti sok	Stavite ribu u tavu, dodajte garum umak, ulje, vino i goveđu juhu. Nasjeckajte poriluk i Korijandar. Nasjeckajte filete tako da dobije vrsta ribljeg gulaša. Kuhajte oko 30 minuta na laganoj vatri. Kad je gotovo pospite samljevenim začinima (Korijandar, origano) i kratko prokuhajte. Umak zgusnite škrobnim brašnom, lagano popaprite i poslužite.
Patina de pisciculis (Sufle od malih riba) *(glavno jelo)*	*Sastojci*: 50 dag kuhanih fileta malih riba ili cijele sardele, 15 dag grožđica, pola čajne žlice svježe mljevenog papra, 1 žlica sjeckanog korijena celera, 1 žlica origana, 2 mala režnja češnjaka, 2 dl ulja, 0,5 dl ribljeg umaka ili pola čajne žlice soli, vino, malo palente.	Izmiješajte grožđice, papar, celer, origano, češnjak, vino, riblji umak i ulje, sve stavite u dublju tavu i kuhajte dok nije gotovo. Dodajte kuhanu ribu i poslužite.
Starorimske začinjene dagnje *(glavno jelo)*	*Sastojci*: 40 – 50 dagnji, 1 žlica kima, 1 dl ribljeg umaka, pola šalice vina, pola šalice soka od grožđa (ili mladog vina), kuhanog s dodatkom malo meda, 1 poriluk, nasjeckan, prstohvat kima i mljevenog vrijeska	Operite školjke. Kuhajte sa svim sastojcima tako da budu pokrivene vodom.

Školjke		Za školjke pripremite umak od papra, miloduha, peršina, suhe nane, kima, meda, presolca i cimeta.
Mitulis *(morske školjke)*	*Sastojci:* 1kg svježih morskih školjki, 1 dl *liquamena*, 1 poriluk, sitno nasjeckan, 5 g kumina, 2 dl *passuma*, 1,5 dag nasjeckanog vrijeska, 5 dl bijelog vina, oko 5 dl vode.	Školjke dobro operite. Izmiješajte *liquamen*, vino, vodu, *passum* i začine. Kuhajte ove sastojke oko 20 minuta, zatim dodajte školjke i kuhajte ih još 10 minuta. Poslužite
Rižot od lupara *(prilipaka)*		Na maslinovu ulju malo propirjajte jednu sjeckanu kapulu, nekoliko režnjeva luka i petrusimula te dodajte. U taj šug dodajte rižu, malo promiješajte i pirjajte podlijevajući bijelim vinom dok riža ne omekša, a lupari se ne odvoje od zdjelica. Poslužite odmah dok riža ne popije vino i more.
Lupari u šugu		Lupare potušite u malo maslinova ulja dok se ne odvoje od zdjelice uz malo sjeckanog petrusimula, metvice, bijelog luka. Malo popaprite i služite na buzaru, ali bez vina i krušnih mrvica.
Priprema murine *(glavno jelo)*		Ispecite murinu i prelijte umakom od papra, miloduha, čubra, suhog šafrana, luka, suhih šljiva, vina, mednog vina, octa, presolca i ulja.
Tunjevina	*Sastojci:* 50 dag fileta tunjevine, 2,5 g samljevenog papra, 2,5 g majčine dušice, 2,5 g origana, 2,5 g rutvice, 15 dag datulja bez koštica, 1,5 dl meda, 4 tvrdo kuhana jaja, narezana na četvrtine, 0,5 dl bijelog vina, 0,3 dl vinskog octa, 0,3-0,4 dl maslinova ulja.	Skuhajte filete tunjevine. Izmiješajte tunjevinu s datuljama, medom, vinom, octom i uljem. Stavite smjesu u posudu za serviranje i ukrasite kuhanim jajima.
Minutal Marinum *(Riba u bijelom umaku)*	I. *Sastojci:* 50 dag ribljih fileta, 2,5 dl bijelog vina, 5 dl goveđe juhe ili bujona, 3 poriluka, 1 dl ulja, *liquamen* ili sol, samljeveni i svježi korijandar, papar, ljupčac, origano za dodatni okus, malo	Narežite ribu na manje komade. Stavite ribu, *liquamen*, ulje, vino i juhu (bujon) u posudu za kuhanje. Nasjeckajte poriluk i korijandar i dodajte ih ribi. Kuhajte oko 30 minuta na umjerenoj vatri. Zatim Izmiješajte malo samljevenog korijandara, usitnjeni ljupčac i origano, i dodajte ih ribi. Ponovno prokuhajte jelo pa ga zgusnite s kukuruznim škrobom, pospite paprom i poslužite

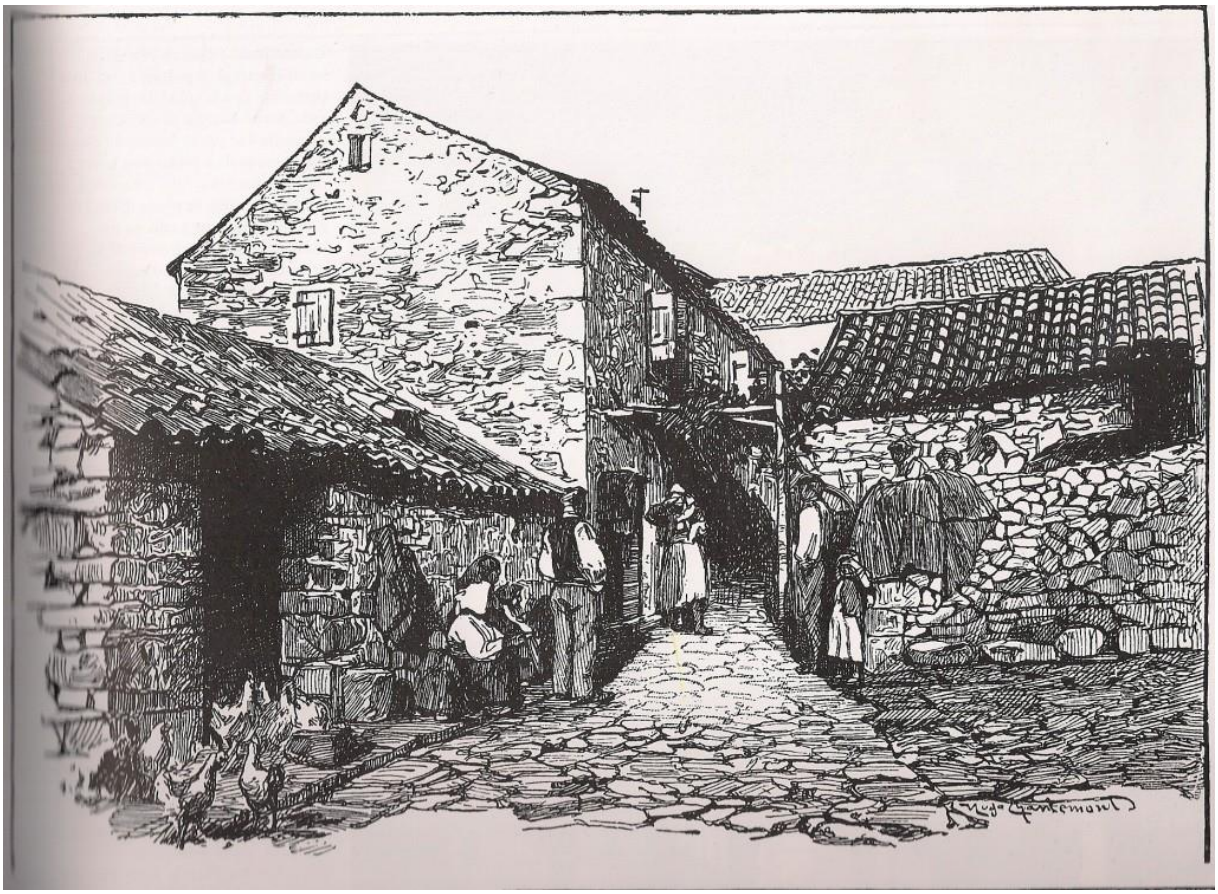
	kukuruznog škroba za zgušnjavanje umaka II. *Sastojci:* 50 dag kuhane sardele, 15 dag sušenih grožđica, 2,5 g svježe samljevenog papra, 15 g ljupčaca, 15 g origana, 2 mala, sitno nasjeckana luka, 2 dl ulja, 0,5 dl *liquamena* ili ½ žličice soli, malo kukuruznog škroba.	*Postupak*: Izmiješajte grožđice, papar, ljupčac, origano, luk, vino, *liquamen* i ulje. Stavite smjesu u posudu za kuhanje. Kuhajte dok sve dobro ne prokuha i omekša. Dodajte kuhane filete srdele. Zgusnite jelo s kukuruznim škrobom i poslužite.
Pullus fusilis (Nadjeveno pile) *(glavno jelo)*	*Sastojci*: 1 pile od 1 – 1,5 kg, 30 dag mljevenog mesa (pola svinjetina, pola govedina), 10 dag griza, 2 jaja, 2,5 dl bijelog vina, 1 žlica ulja, 1 žlica sjeckanog korijena celera, četvrt čajne žlice mljevenog đumbira, četvrt čajne žlice mljevenog papra, čajna žlica zelenog papra u zrnu, 50 g pinjola, sol.	Mljeveni papar, celer, đumbir, mljeveno meso i kuhani griz pomiješajte. Dodajte jaja i miješajte dok ne dobijete mekanu masa. Začinite solju, dodajte ulje, zeleni papar u zrnu i pinjole. S tom smjesom nadjenite pile. Pecite u pećnici oko sat vremena na 220°C.
Vitellina fricta (Pečena teletina) *(glavno jelo)*	*Sastojci*: 80 dag – 1 kg teletine, 30 dag grožđica, 1 žlica meda, žlice vinskog octa, 2 dl vina, 1 dl maslinova ulja, 1 dl sirupa od smokva, 1 čajna žlica soli, papar, kim, origano, malo češnjaka u prahu	Pržite teletinu u maslinovom ulju dok nije gotova. Pomiješajte grožđice, vino, ocat, med, ulje, sol i začine, i kratko prokuhati u posebnom loncu. Prelijte umak preko mesa i kuhati lagano još 10 minuta.
Suha govedina	*Sastojci:* govedina izrezana na trake dugačke oko 10 cm i široke 3-4 cm, voda, garum (riblji umak), med, sol.	Trake mesa stavite u ključalu vode na 3-4 minute, izvadite i osušite. Marinirajte, oko pola sata, u mješavini vode, garuma, meda i soli. Izvadite, obrišite, objesite iznad slabe vatre ili žeravice (ispod mesa stavite lim za skupljanje soka koji će kapati) i sušite nekoliko sati na najslabijoj temperaturi (to možete raditi i u otvorenoj pećnici). Izvadite meso kad bude suho i kožasto.
Svinjetina s jabukom	*Sastojci:* 0,5 dl vode, 15 dag svinjetine od buta, 2 kisele zelene jabuke, 1 luk, žlica masti.	U tavi na zgrijanoj masti dobro ispržite kosano meso. Jabukama izvadite koštice i neoguljene izrežite na tanke kolute, luk izrežite na tanke kolute i sve ispržite na masti

		i soku od prženja mesa, da malo posmeđi. Dodajte vodu i kuhajte oko 5 minuta dok jabuke i luk ne postanu mekani.Po potrebi dodajte vode. Dodajte prženo meso i sve kratko prokuhajte.
Mustacei *(desert)*	*Sastojci*: 50 dag bijelog brašna, 3 dl soka od grožđa (ili mladog vina), 2 žlice sjemenki anisa, 2 žlice sjemenki kima, 10 dag svinjske masti, 50 g ribanca, 20 listova lovora	Sve sastojke umijesite u tijesto. Oblikujte role, ispod svake staviti listove lovora i pecite na 180 stupnjeva, 30-35 minuta
Libum *(desert)*	*Sastojci*: 1 šalica brašna, 2,20 kg rikote, 1 jaje istučeno, lišće lovora, pola šalice meda	Libum je slani žrtveni kruh čiji su sastojci brašno, slani ovčji sir i jaja. Miješajte sir dok ne omekša. Dodati sir i jaje u brašno. Dobro izmijesite i podijelite na 4 djela. Stavite peći u pećnicu na lišće od lovora. Peći 35 - 40 minuta na 180 °C dok ne postane zlatno žuto. Ugrijte med i stavite na njega pečeni kolač kako bi ga apsorbirao. Treba stajati 30 minuta prije posluživanja, neki ga vole jesti toplog.
Patina de piris (Sufle od krušaka) *(desert)*	*Sastojci*: 1kg krušaka (oguljenih i bez srži), 6 jaja, 4 žlice meda, 1 dl vrlo slatkog vinskog sosa (mošta ili soka od grožđa, kuhanog s dodatkom malo meda), malo ulja, četvrt čajne žlice soli, pola čajne žlice mljevenog kima, malo mljevenog papra.	Zgnječite kuhane i oguljene kruške te ih pomiješajte zajedno s kimom, paprom, medom, slatkim vinskim umakom i malo ulja. Dodajte jaja i kuhajte 30 minuta na slaboj do umjerenoj vatri. Kad je sufle gotov trebate ga lagano popapriti.
Pear Patina *(desert)*	*Sastojci*: kruške, voda ili bijelo vino za kuhanje krušaka, 1 žlica meda, malo papra, malo kumina, pola šalice soka od grožđa (ili mladog vina), kuhanog s dodatkom malo meda, 3 jaja, 1,5 šalica mlijeka (po želji), 1 žlica maslinova ulja	Skuhajte cijele kruške u vodi ili vinu. Kada su gotove ogulite ih i očistite, te od njih napravite pire. Dodajte med, papar, kumin i *passuma*. Umutite jaja i dodajte mlijeka prema želji. Dodajte smjesu pireu od krušaka s maslinovim uljem. Pecite u pećnici oko 20 minuta na 180°C.
Poslastica od datulja (urmi)		Očistite datulje od koštica, nadjenite orasima ili pinjolama ili tucanim paprom. Posolite i pržite na kuhanom medu.
Poslastica s paprom		Uzmite bijelo brašno i skuhajte ga u mlijeku kao gustu kašu. Prelijte na poslužavnik i kada se ohladi izrežite na komade, i ispržite na

		ulju. Izvadite i prelijte medom, pospite paprom i poslužite.
Poslastica sa suhim grožđem		Od tijesta napravi kolače u obliku drozdova i nadjenite ih suhim grožđem i orasima.
Poslastica s pinjolima		Za ovu poslasticu potrebni su orasi, mlijeko, jaja, riblji rasol, med, prženi pinjoli, ocat, papar i ulje
Aliter Dulcia *(vrsta deserta)*	*Sastojci*: 25 dag grubo samljevenih oraha, 10 dag grubo samljevenih pinjola, 0,4 – 0,6 dl meda, 5 g samljevene rutvice, 0,5 dl *passuma**, 0,5 dl mlijeka, 2 jaja, med za posipanje, malo samljevenog papra. *passum; slatko vino od grožđica (suhog grožđa. Pretpostavlja se da je porijeklom iz Kartage,. Najviše se koristilo kao sladilo. Među Rimljanima ženama je bilo zabranjeno piti vino, tako da su smjele piti samo *passum.*	Izmiješajte papar, orahe, pinjole, med, rutvicu i *passum* s mlijekom i jajima. Prokuhajte desert. Poslužite ga poškropljen s medom i posut paprom. Kako pripremiti *passum* *Sastojci:* 0,5 dl crnog ili bijelog kvalitetnog vina, 10 dag grožđica. Dodajte grožđice vinu i ostavite 3 dana da se moče. Ocijedite vino i grožđice kroz cjedilo tako da pri tome što više tekućine iscjedite iz grožđica. Tekućini prelijte u boce. II. inačica: Sastojci: 1 l vina (ili mošta), med. Skuhajte vino ili mošt, zasladite medom i ostavite hladiti. Ohlađeni gusti sirup prelijte u boce.
Tiropatinam *(vrsta nabujka)*	*Sastojci*: 5 dl mlijeka, 6 jaja, 0,45 dl meda, malo samljevenog papra.	Zasladite mlijeko s medom, dodajte jaja i dobro promiješajte smjesu dok ne bude glatka. Kuhajte na laganoj vatri dok ne očvrsne, popaprite i poslužite.
Ova Sfongia Ex Lacte *(palačinke s mlijekom)*	*Sastojci*: 8 jaja, 6 dal mlijeka, 1 dl ulja, malo meda, malo samljevenog papra.	*Postupak*: Izmiješajte jaja, mlijeko i ulje kako bi pripremili smjesu za palačinke. Pecite u tavi. Pospite medom i popaprite s malo samljevenog papra
Slatkiši		Za zaslađivanje upotrebljavali su med, jer se nije znalo za šećer.
Savillum *(slatki kruh; vrsta tanke pogače od sira i meda)*	*Sastojci*: 10 dag oštrog brašna, 21 dag sira, 3 žličice meda, 1 jaje, 1 žlica maslinova ulja, malo maka.	Pomiješajte sir s brašnom, medom i jajem. Raširite smjesu i stavite u namštenu posudu i pecite u zagrijanoj pećnici na 200 oC oko 20-30 minuta. Još malo zapecite da dobije koricu
Buccelatum *(Dvopek)*	*Sastojci:* 2 šalice brašna, polovina do tri četvrtine	Umijesite sve sastojke u čvrsto tijesto, dodajući još brašno ili vode po potrebi. Dobro

	šalice vode, 1 žlica masti, nekoliko priza soli	izradite tijesto, raširite na debljinu 1 centimetra, izrežite na kvadrate večićine 5-6 cm i napravite četiri rupice na svakom. Pecite u namštenom limu 60 minuta na temperaturi oko 180 oC. Dvopek treba biti jako tvrd i dobiti svijetlo smeđu boju. Ovakve dvopeke legionari su nosili u platnenim vrećicama. Za jlo su ga natopili vodom ili izmrvili u prženu slaninu (*larido et buccelatum*), usitnjen u prah koristio se kao brašno u kuhanju, za *pulmentum* ili kruh bez kvasca.
Poska	*Izvornog naputka/recepta nema.* *I rekonstrukcija:* mješavina 1,5 količine (doze/mjere)octa, pola količine meda, žlica izmrvljenog korijanderova sjemena i 4 doze vode. *II rekonstrukcija:* vinski ocat, vino. *Moderna inačica*: Mješavina 40 dijelova soka od crvenog grožđa i vode, 5 dijelova vinskog octa ili jabučnog octa i 15 dijelova vina.	I. Mješavina se kuha dok se med potpuno ne otopi. Pije se kad se ohladi na sobnu temperaturu i ocijedi od sjemena korijandera.

Hranom se može izraziti kulturni identitet, a hrana može poslužiti kao označitelj etničkih i društvenih granica



Seljačka kuća u sjevernoj Dalmaciji 1892

Široka paleta prehrambenih proizvoda predstavljaju dio enogastronomije: *meso i mesne prerađevine, mlijeko i mliječne prerađevine, sir, brašno i pekarski proizvodi, jestiva ulja, masline i prerađevine od maslina, prerađevine voća – suho voće, pekmezi, džemovi, marmelade; prerađevine povrća – suho povrće, koncentrati, ukiseljeno povrće, povrće u ulju te med i proizvodi na bazi meda, orahovac, rakija komovica, ….*

Tko još nije čuo za: *dalmatinski pršut, kaštradinu, bukovičku kozletinu i janjetinu, svježi i suhi bukovički sir*, a tu su i zaboravljeni prehrambeni proizvodi kao: *baškot, smokvenjak, prisnac, džem od svježih smokava* i brojni drugi.

Tradicijska prehrana

Malo gdje je moguće naći plodna polja, kakva su u Ravnim kotarima, koja daju mogućnosti za dobar i bogat život. Ali, u selima je prehrana često bila oskudna, jednostavna, siromašna, zbog socijalno gospodarskim čimbenika. Obroci su se dijelili na tri ili četiri tijekom dana: *ručak, užina, večera*, dok je četvrti obrok, ali prvi na dnevnom redu, *marenda*, dok je u nekim selima između ručka i večere - *použanca* .

Na sadržaj obroka utjecalo je godišnje doba, ljeti za doručak jela *se palenta s kiselim mlijekom*, a zimi *s kiselim kupusom*. Za doručak se jela *kava s kruhom*, kao i drugim mjestima u Hrvatskoj *Kajgana* ili *kajgana s pršutom* također se pripremala za doručak kao i *palentu s čvarcima, srdele*, luk ili *kaša*. Radila se od vode koja je ostala prilikom kuhanja palente:

Na ognjištu se zakuva voda, onda uspe se brašno. I to bi vrilo neko određeno vrime, i kuva, kuva ... ona, ona voda ostane. Onda se ta voda ocijedi, mi smo to zvali kaša. I onda dio se ocijedi i onda se poslije ta kaša se izmiješa i izvrne. I onda ono se s malo ulja, maslinovog. Ko ima ulja, on zaulji, a ko nije ima on onako ji. Znači ulje i kaša

Za ručak se od mjesta do mjesta, od obitelji do obitelji različito objedovalo. Povrće je bilo često zastupljeno, pripremljeno kao *varivo* ili kaše ili krumpire, *što se ima* (ponekad zelje, ponekad nešto drugo, grah, mahuna, grašak, bob, ali i suho meso), *makarune sa sirom ili umakom*, *krumpiri i janjetina*, meso se za svakodnevni ručak nije se pripremalo, već se jelo variva,.

Meso se jelo, blagdanima, nedjeljom ili kad se obavljaju radovi u polju, prilikom čega bi se ručak nosio u polje. Na polje se nosilo nešto drugačije od svakodnevnog ručka:

A bi, bolje .. Zavisi koliko ih je radilo ..Klalo se janje obično ako je bilo više tih težaka, 10-15 ljudi, onda se zakolje janje ili bi se pršuta i slanina ...ručak bi se uvik nosio u polje, oko 12 sati što su nosili na glavi. Jelo - ručak nosio u polje na glavi, nosile su ga domaćice:

.. stavi na glavu, imaš krpu. To se zvalo kotuljak, od krpa. Unutra je natrpano svašta. I ne drži to rukama, ona [domaćica] stavi na glavu i nosi.

Prilikom nošenja na glavi stavljala se *spara, kotlja* ili *kotuljak* (jastučić napravljen od krpa).

Večera se ponegdje pripremala od ostataka ručka*: krumpir, slanina, kiseli kupus, pršut, rebarca, variva, slanina, bob i koromač, slanina i luk, kaše od pšeničnog brašna, cijeli krumpiri, sir*.

Tijekom objedovanja obitelj je sjedila oko malog okruglog stola (visoki stolovi došli su u upotrebu šezdesetih godina 20. stoljeća). Djeca i odrasli jeli su odvojeno, odrasli drvenim žlicama iz jedne zajedničke zdjele jer pojedinačnih tanjura nije bilo, a u mnogim je seoskim obiteljima početkom 20. stoljeća drvena žlica bila jedini jedaći pribor.

Nije bio stol nego je stolica bila okrugla. Odrasli svi su jili iz jedne zdile drvenim žlicama, tanjura nije bilo. Odrasli su sjedili, dica su posebno, dica su jela iz nekih zdilica posebnih.

Voda se mogla piti iz *kaciole*, *kaciolice* (zaimača ili šeflja), *čikare* (šalica), *bukare* (drvena posuda s ručkom od otprilike pola litre, koja se i danas može kupiti u Benkovcu na sajmu), *pićuna* (lončić od litru do tri litre), *važića* (mali lončić).

Voda se do kuće prenašala na magarcima u *burlima* ili *vučijama* (drvene posude od cca. 25 l), koje su se kupovale na *pazaru* ili su ih u selo donosili stanovnici Velebita.

Tovar s vučijama – burlima Posedarje

Meso je obično rezao domaćin i dijelio ostalim ukućanima:

To je gazda dili, ako nije bilo dovoljno, svakome komadić, u obilju: *Ko je veći, njemu više, ko je manji, njemu manje*

Gazda je bio onaj tko je bio najstariji u kući.

Gostima se također pripremala nešto drugačija hrana od svakodnevne:

Kad bi imali malo bolje, gostima se dade bolje. Jedino kad bi neko doša u goste, onda bi se spremalo tom gostu, njemu pofrigaš slanine, jaja i to, ono što ostane. Dođe recimo izvan ručka i kad dođe onda si njemu spremija, ako ostane šta.

Svekru i svekrvi davala se malo bolja hrana.

Mlijeko i mliječni proizvodi

Mlijeko i mliječne prerađevine, kiselo mlijeko, maslo, te sir, uz žitarice su osnova prehrane, naročito u Bukovici. Mlijeko se muze i pije svježe ili kuhano kao *varenika*. Ono se kiseli ili se iz njega u stupi proizvodi maslo, danas sve rjeđi proizvod. Mlijeko se siri i jede kao mladi - basa polusuhi ili suhi sir. Mladi sir je namirnica od koje se pripremaju brojni specijaliteti: prisnac, cicvara, uštipci i drugo.

U stočarstvu je prevladavala stoke sitnog zuba – ovaca i koza, dok je volova i tovara bilo manje i služili su za transport i oranje. S ovcama i kozama išlo se po ljeti na posjede na Velebitu.

U ravnokotarskim selima koristilo *se mlijeko* (kravlje, ovčje i kozje) i *mliječni proizvodi* koji su bili važni proizvodi u prehrani stanovništva.

Mlijeko (*kiselo mlijeko*) najčešće se jelo s *palentom* za doručak.

Mužnja se u obavljala dva puta dnevno, ujutro i navečer, rijetko jednom dnevno. Mlijeko se nakon mužnje najčešće držalo u drvenim posudama, kacama;

onda bi se to pomuzlo i to bi se procidilo i u lonac i zakuhat. I onda bi se u drvene te posude izlivalo.

Od mlijeka su se pravili razni proizvodi: *sir* s domaćim sirištem, *varenika* (kiselo mlijeko), *skorup, skuta* (kajmak), maslac, basa. Sir se radio od miješanog kravljeg i ovčjeg mlijeka, gdje nije bilo krava, od miješanog ovčjeg i kozjeg mlijeka.

A od ovčjeg bi se najviše radio sir, jer sir je najlipši od ovaca.

Pravljenje sira je umijeće, ono ovisi o tradiciji.

U mlijeko se ulilo sirište, zatim se zakuhalo, te se ono što se zgrušalo stavilo u tvorilo. Tvorilo je kalup od drvenih daščica u koji se sir, umotan u krpu ili gazu, stavljao kako bi se surutka ocijedila. Sami su radili sirište, poslije se kupovalo.

Mliko zeru ugriješ. I onda tu vareniku (kuhano mlijeko) *malo ugrij i onda kad ono se skupi i onda nakupiš i bude ka buća. I onda ga izvadiš. I kad izvaljaš sve, onda imaš tvorilo od drveta, a meni je moj muž pravio i od lima, od ovih važa od konserva. Onda unutra metneš sir i onda metneš onu daščicu i pritisneš i metneš kamen, posoliš. I ujutro ga izvadiš i evo sira.*

…….. pomuzeš ovce, procidiš, ranije smo to cidili na gazu. I onda se mliko grije do određene temperature, dobiješ sirište i ostaviš da to stoji pola sata-sat zavisi. I onda poslije kad se sir već pomalo sam skuplja i ona voda zelena od mlika se digne gori, onda staviš opet na špaker i pomalo se zagrijava, i kako se zagrijava tako moraš skupljati malo ono šta se je već stvrdnulo. I onda kad se to već sve skupi, i dobije se ona određena količina onda se stavi isto u gazu i u tvorilo. To je taj kalup, on je većinom bio drven. Najprije se stavila gaza, pa sir, pa daščica okrugla da uđe u to tvorilo. Pa se pritisnilo kamenom ili bilo čim, pa tako izlazi ona surutka iz sira, cidi se, i ta daska pomalo sama propada.

…….. base smo pravili. Friško mlijeko se stavi u jednu kantu, drvenu, pa kad se to nakupi u kanti onda jednu krpu bijelu staviš i onda to iskreneš, i onda se to procijedi. I onda sir ostane a ona voda izađe.

U pripremanju base bile su velike razlike od mjesta do mjesta, kako u samom postupku pripreme, tako i poimanju naziva. Za pripremu *base …*

katkada treba kuhano i nekuhano mlijeko ili već gotov sir, pa mlaćenica i skorup, kako gdje.

U Lici pravi iz ukiseljene mlaćenice, nakon što se iz kuhanog mlijeka izmete maslac, dok je za pripremu base iz Kašića potrebno svježe mlijeko.

Kiselo mlijeko ……. mlijeko uliješ u oni kablić i ukiseli se, i ujutro piješ. To se ostavi od večeras do ujutra.

U nekim selima: *zakuha se mliko, i onda bi se neki kvasac dodava da to dođe ono gusto, da se zgruša. A danas mi radimo, ko hoće, kupiš litru mlika, zakuhaš ga i kad se ono napola ohladi i onda metnemo jedan jogurt i do ujutro bude kao onaj obični jogurt što se kupi u dućanu,*

Skuta je …. *mliječni proizvod koji se može pribaviti iz surutke nakon što se iz mlijeka izdvoji glavni dio sirne tvari,* u ravnokotarskim selima *skuta* je naziv za mliječni proizvod uobičajenog naziva *skorup*.

Zabilježeno je da se od mlijeka odvojio *skorup, skuta se to zvalo, i onda to u mišinu. Mišinu zaveže tamo di su nogice, i onda objesi i to se cidi. Unutra je stavila skorup, onu skutu, tako su to zvali. Skuta je kad bude gotovo. Ta se skuta jela s palentom … i onda smo mi sa tim začinili palentu, kašu. To se zvala čorba*

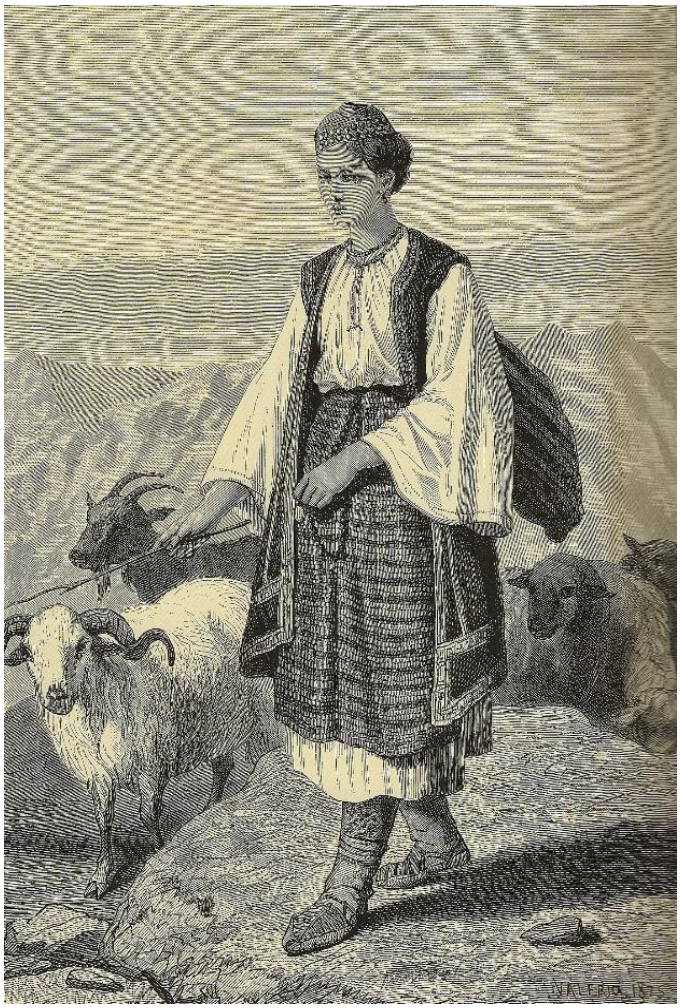
*od pule. Najprije uliješ vodu, kad zakuha voda onda uliješ brašna, onda se to miša na komoštri. I onda se skorup prelije, s tim smo začini*li palentu.

…….. To vam se isto mliko zakuha i onda se ulije sirče u nj, i onda isto se skruti i to se stavlja u kese krpene I to se liva u njih i onda ti gore zaveže i obisi. I onda bi to, sve ono šta je za ociditi se, to bi se ocidilo. I to kad se skroz ocidi onda bi mi to sa palentom najviše jeli.

Od skorupa radio i maslac:

Krave sam muzla i onda sam ono mliko zavarila, pa skorup u škipić drveni. Mi smo kuvali u drvenom, a zvalo se naćve(drvena posuda u kojoj se *kruv misio*). *Skorup sam u škipić stavila, pa sam ja to mela, maslo sam od skorupa radila*.

Meso i proizvodi od mesa



Djevojka iz okolice Knina 1875

Od mesa i mesnih prerađevina na području Ravnih kotara i Bukovice, tradicionalno se jede *pečena janjetina i kozletina s ražnja,* dok se meso starijih životinja, koza i ovaca, *dimi i suši* te kao *kaštradina* kuha s povrćem.

Iako svinjogojstvo nikada nije imalo veće značenje, svinjetina se iznimno cijenila i nabavljala te se od nje proizvodio cijeli niz prerađevina. Od svinje se jelo doslovno sve osim papaka i dlake, a najpoznatiji su specijaliteti dimljeni i na buri sušeni svinjski but – *pršut* te isto tako priređena slanina – *panceta*. Od peradi se posebno cijeni *domaća pečena dalmatinska tuka*.

Meso se rijetko nalazilo i na jelovniku stanovnika Ravnih kotara, većinom je to bilo blagdanima i nedjeljom. Tijekom ljetnih mjeseci, kada su bili učestaliji radovi u polju, ručak koji se nosio radnicima u polje također je sadržavao meso.

Kad se skupi moba, ko ima zakolje janje jer desetak ljudi radi, kopa kukuruze ….

Meso se i prodavalo. Najčešće su se prodavali pilići i druga perad, ali i ostalo meso. Prodavalo se:

piliće i tuke, i blago ko bi ima. Vola, janjaca, kozlića. To se odlazilo u grad prodavati, ženske su odlazile prodavati više nego muškarci.

Pilići su se prodavali, jer si mora kupit ulje, što triba, šećer, sol, petrolej. A nisi ima iz drugog čega. Niko nije radio, nisi ima iz drugog čega. Mora si prodat jaja, te pulestre (piliće) *si prodava. A skoro svaka kuća je imala svinju koja je kotila, pa su prodavali ti mali, prodaj drugima za držanje. Proda se i janje i tele i tako … to se većinom prodavalo. Rijetko se jela piletina jer se prodavala, kao i jaja: To se, jelo se, samo mi nismo mogli jesti jer bi se moralo prodat. Ti pulaštri, pilići, ti mladi, tuke i to se sve prodavalo, prodavala bi se i jaja. To je jedini bio izvor zarade*.

Od mesa se češće koristila janjetina i svinjetina, dok su se piletina, puretina i teletina konzumirale nešto rjeđe. Janjetina se, osim što se prodavala i pripremala tijekom većih poljoprivrednih radova, najčešće jela tijekom blagdana, posebice za Uskrs, Božić i Novu godinu, te prilikom nekih posebnih događaja, za seosku *feštu*.

Svinjetina se, pored janjetine, također konzumirala blagdanima ili nedjeljom. Klanje svinja obavljalo u 12. mjesecu, oko Božića, za Novu godinu.

Svake godine bude tako, između Božića i Nove godine. Počne se iza 6. 12. pa dalje. Neko prid Božić, neko poslije Božića, do Nove godine...

Od svinjskog mesa radili su se pršuti, kobasice *divenice* ili *dalmatinski kulen* (sadrži kukuruzno brašno, krv i salo), *kulen crni* ili crne *divenice* (*kulenice*), slanina, mast, čvarci, kožice. Klanje su obavljali muškarci, dok su žene pripremale kobasice.

Proizvodnja pršuta u dalmatinskom zaleđu, na području Dalmatinske Zagore i Bukovice ima dugu tradiciju. Posebice je područje grada Drniša i naselja u njegovoj široj okolici, odavna poznato po proizvodnji pršuta iznimnog okusa i kvalitete. Tradicijski način proizvodnje pršuta nalaže salamurenje mješavinom krupne, sitne i srednje morske soli, loži se isključivo drvo grabovine, hrastovine i bukve, odnosno izbjegava se drvo koje u sebi ima smolu.

Pršuti na dimu ostaju sve dok ne dobiju prepoznatljivu bakrenu boju, a to je otprilike 50 do 60 dana, nakon čega prelaze u prostoriju za provjetravanje i zrenje u specifičnim klimatskim uvjetima čestih izmjena „bure i juga“, te polaganim zrenjem. Za spontanu pretvorbu svinjskog buta u pršut potrebno je, ovisno o veličini buta od 12 do 18 mjeseci. Zreli pršut odlikuje se karakterističnim obilježjima: intenzivnom aromom fermentiranog, blago dimljenog mesa,

umjerenom slanošću, jednoličnom crvenom bojom nareska, osim bjeline u području masnog tkiva.

Od svinjskog mesa i dodataka radile su se dvije vrste kobasica. Za prvu vrstu kobasica uvriježeni su lokalni nazivi *crne divenice/djevenice*, *crni kulen*, *kulenice* ili *krvavice*, a pravile su se uglavnom od kukuruznog brašna, sala i krvi. Neka domaćinstva dodavala su: luk i češnjak.

Druga vrsta kobasice su bile *divenice/djevenice* ili jednostavno *divenice*, u koje se stavljalo meso i mast.

Kulen, dalmatinski kulen. To vam je kukuruzno brašno, krv i salo. To je naš kulen, to se ne radi ko po Slavoniji. Neko zna stavljati i rižu, neke smjese, al mi uglavnom Dalmatinci radimo tako. To bi se nadinilo i to mi imamo i dan danas, to je tu tradicija. A ovo druge radimo normalno od mesa. Odvojiš da ti nije puno masno i onda nadijemo. I odmah imaš nadinut. A tako i ove crne, njih zovemo kulen crni, a ovo su divenice, kobasice.

Kobasice su se nadijevale u crijeva koja su se prije prala.

Bile i crne divenice nadijevale su se u različita crijeva: Bile su samo meso i malo slanine, to u one tanke criva. To smo zvali bile divenice. A ove crne što krvi ima, brašno kukuruzno, i malo masti. To bi u ta široka crijeva i skuhali, ne pravo skuhali, ali skuhali da se to skuha da bi to moga isti.

Slanina se konzumirala sušena, a dio se istopio u mast.

Slanina nije niko baca, ono što je deblje to se istopi da ima mast.

Od sala su se pravili čvarci, a dio se također topilo u mast kojom se začinjavala hrana u nedostatku ulja

i mast topiš od svinja, ono salo. To je bilo za zapinjat, ko nije ima ulja.

Svinjska kožica:

Sve se to iskoristi. Kožice one što budu kad topimo slaninu, neko to metne i osuši i malo u sol pa osuši. Ništa se ne baca, jer duga je zima i to se sve potroši.

Svinjsko se meso čuvalo i konzerviralo tako da se stavljalo u sol i sušilo se na dimu ili vjetru

….., ne dimi se to svaki dan, kad je puno hladno i bura, ne triba se dimiti jer ustvari bura njega (pršut) *isušuje. A uglavnom se dimilo kad je toplije vrijeme cijeli dan, ali lagano. Kad je zima, izjutra, ali uglavnom dnevno se bila naložila vatra da bi ipak dim koliko toliko uhvatio. Iako ljudi ne prakticiraju puno, jer se on više ovdje na buri, na zraku suši nego na dimu. Dim samo zbog arome i crvenila, da bude crven.*

Osim najčešćeg načina čuvanja mesa u soli i sušenja na dimu, također se čuvalo u masti:

Svinjsko meso u mast zatopi se, poprži se i zalije se sa masti.

U sol ili salamuru su se radi konzerviranja stavljali pršuti, sitnija svinjetina, sve svinjsko meso i ono što se odmah ne pojede. Sitnije meso se kraće držalo u soli, a pršuti duže. Sitnije meso držalo se u soli 7-8 dana ili 15 dana, a pršuti duže, 15 dana, 21 dan, 3 - 4 tjedna.

Oni (pršuti) *moraju bit 21 dan u soli po zakonu Božjem. A sad je to manje od 15 dana.*

Samo su se pršuti nakon stajanja u soli stavljali još neko vrijeme pod pritisak. Vrijeme držanja pršuta pod pritiskom razlikuje se od obitelji do obitelji, te se tako može držati tjedan dana, dva tjedna ili mjesec dana.

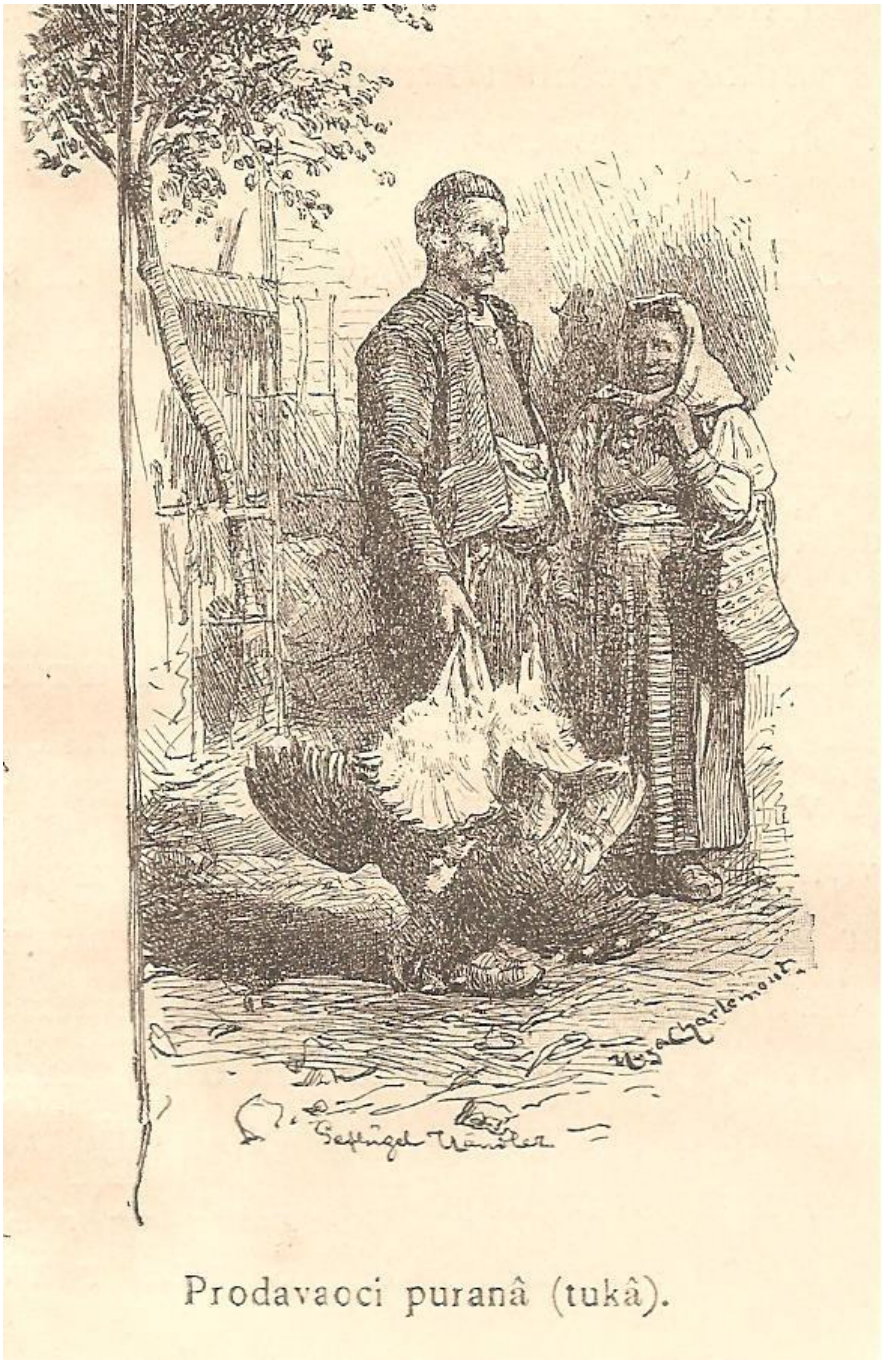
Soli se i onda stavljamo u bačve. Tako posoljeno stoji jedno 7 dana recimo, ono sitnije. A pršuti se dulje držu zato što je on jaki i triba da se više napije te soli, da bude dobar. I onda poslije toga stavljaju se pod pritisak. Mi imamo jednu stegu i onda tu metnemo pršuta koliko imamo i onda ta stega. I onda svako jutro je zavrtimo malo. Za pritiskanje pršuta moglo je poslužiti i veće kamenje ili bačva s vodom. A pršuti su se stavljali nakon 8-10 dana (u soli) *pod piz, to je teret, pritisak. Obično to ljudi stavljaju kamene blokove ili naliju* ***maštel*** (posuda slična drvenoj bačvi ali bez jednog dna), *kacu od 500 litara. Naliješ pun vode i to ti je dobar pritisak. I onda to stoji 15 dana pod pritiskom i onda se stavilo sušit.*

Sitnije meso bi se odmah nakon stajanja u soli stavljalo na sušenje, a pršut nakon stajanja pod pritiskom. Na dimu se također sitnije meso kraće suši, od tjedan do 20 dana, a pršuti cijelu zimu, ponegdje skoro do ljeta. Meso se sušilo na dimu iznad ognjišta.

To je bilo na dimu. Vatra bi se naložila. Nije bilo šporeta kao danas, to je bilo ognjište i tu bi se kuva ručak nad tim, komoštre su se zvale. I tu bi visija mrs pored vatre i to bi se dugo dimilo. Sad na primjer mi smo poklali u 12. mj, a sad

je 4. mj i još se suši. Sad se manje vatra loži, ali stoji na finome zraku i onda se to suši.

Kod bolje stojećih obitelji, postajala posebna kutija za čuvanje suhe hrane (mesa i sira), lokalnog naziva **maškariola (**drvena kutija obložena gustom mrežicom da ne ulaze ***bagudine*** razna gamad; životinjice koje gmižu jer se u njoj čuvali suhomesnati proizvodi). Bila je to kutija četvrtastog oblika na čijim je rubovima bio drveni okvir, a unutar okvira bila je razapeta mrežica koja je sprječavala ulazak insekata. Okvir *maškariole* izrađen je od jelovine, a stranice (mrežica) od **žukve** (*brnistra* ili *žukva*; brnistra je dosta česta u Dalmaciji, a ime grada Splita, po jednoj od teorija, vuče porijeklo iz grčkog imena ove biljke. Nakon sazrijevanja sjemena, izboji biljke mogu se, slično kao konoplja, koristiti za proizvodnju tekstilnog vlakna) koja je za tu potrebu čupana u gaju. Jedna strana maškariole otvarala se poput vrata, a u pojedinim obiteljima ta su se vratašca i zaključavala. Čuvala se u podrumu, gdje je visjela obješena sa stropa ili je bila položena na neki drugi predmet. Ponegdje se i danas nalazi u upotrebi, sačuvala je svoj oblik i drveni okvir, no mrežicu od žukve zamijenila je ona žična.



Prodavaoci puranâ (tukâ).

Riba

Riba se rijetko jela, najviše za post, ali više nego u današnje vrijeme. Posedarje (Novigradskog mora) smješteno je na morskoj obali, te se stoga tamo riba češće jela.

Išlo se u more. Moja mati je pričala da su išli sipu hvatati uz more, kad bi bilo bura to je bilo spas, izbacila bi uvijek nešto na obalu. I dagnjice uz obalu. U biti u ovom kraju uvijek nešto može jest. A znaš na koji princip? Ima daganja uz kraj, dođeš do gležnja u vodu, malo ćeš dagnjica izvrtat, malo ćeš uhvatit nekih račića.

U ostalim mjestima riba se rjeđe jela jer je bilo teže doći do nje. Dovozila se iz Posedarja i Novigrada i prodavala po selima.

Jedanput je bila samo srdelica. To je razlika prije i sad, ko nebo i zemlja. *Prije dovezu srdele i to je to. Prije ovdje nitko nije ni dovozio lignje ili ove druge ribe, samo srdelice i one girice*.

Po ribu odlazili su u gradove: *I nije baš prije bilo da se riba nosi ovako po selu, nego kad se ide negdje onda se kupi, u Zadar ili bilo gdje*.

Išlo na Jurjevac, gdje se moglo naći ribe: *Znate što su naši prije išli …. išli su ljudi na jezero, ima tamo od Grgurica jedni potoci i onda bi se prelivalo. Zatvorili su sa jedne i druge strane i onda bi vodu izlivali, i tu bi našli puno ribe, to one ugore. A bile su bure jake i onda su naši ljudi išli tamo di je taj Jurjevac i tamo uz more bi sve bura izbacila na obalu, u plićak i tu bi nalazili sipe i svakorazne ribe*.

Žitarice i kruh

Najčešće žitarice u ravnokotarskom kraju su: pšenica (*brkulja*), ječam (lokalnog naziva *žito* ili *spasitelj*) i kukuruz (*brnda* i *brzak* ili *brzovodac*). U manjoj mjeri su također zastupljeni raž, proso, zob te žitarice lokalnih naziva *šilj* i *pir*, vrlo slične pšenici.

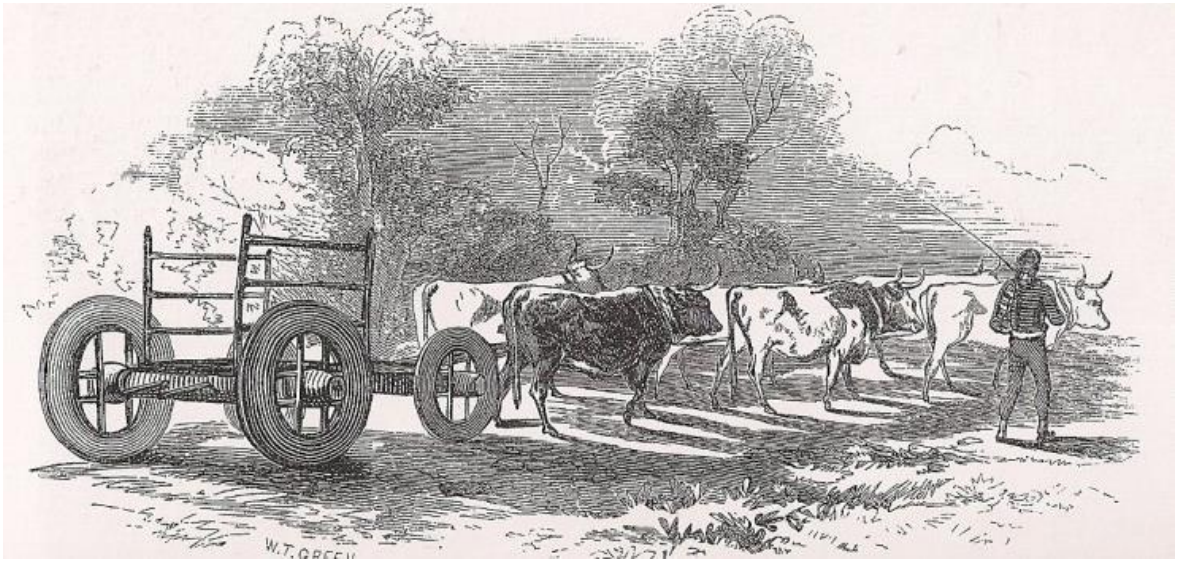
Šilj i pir su blizu srodstvom, šilj, to ti ima 3-4 one, ka šenica. U klasu imaš gdje je god zrno, ondje imaš 3 - 4 zrna, zavisi. I to isto kao žito, ne guli se. A kad ga oguliš, onda je ista šenica. Pir je isto žitarica, malo je duguljast ali po dva zrna unutra ima.

Žito se nosilo mljeti u vodene mlinove – vodenice. Mlinaru se najčešće za plaću davao ujam, koji se ponegdje zove i *ušur/ušure,* ponajviše u brašnu, odnosno žitu kojeg bi se donijelo samljeti.

Ono što se mlilo, to je uzimao…a kasnije novci .

Manja mjera plaćanja ujma, lokalnog naziva oka, iznosila je oko 1,5 do 2 litre, odnosno kilograma, dok je veća mjera, *polučak* iznosila od 12 do 20 litara, odnosno kilograma. Postojala i treća mjera plaćanja - *varičak*, koja je iznosila 8 kilograma.

Ko bi doveza karam (volovska ili konjska zaprežna kola, nerijetko sa drvenim kotačima), *pun karam, onda bi da oni polučak. Ako bi magarac donija …. onda bi onu oku*.



Seljačka kola u blizini Knina 1848

Osim u mlinu, žito (najčešće kukuruz) se moglo mljeti i u žrvnju. Žrvanj je bio prikladan za sušnih godina i kada bi ponestalo brašna. No žrvanj nije imala

svaka obitelj, pa se dolazilo mljeti kod one obitelji koja je imala, ali se nije uzimao ujam.

Mi smo baš imali žrvanj. Dva su bila ovdje …. To su oni [druge obitelji] dolazili, nije bilo ni ujma ni ništa. …I niti nije tamo u selu, ….. niko imao.

Manjim obiteljima je za zadovoljavanje njihovih potreba bio dovoljan žrvanj pa se nije moralo nositi žito mljeti u mlin.

Od kukuruznog brašna radila se i kaša koja se mogla jesti za sva tri obroka, a kao jedno od najčešćih jela navodi se *palenta*, *pula*. Ponajviše se jela ujutro *s kiselim kupusom zimi* i *s kiselim mlijekom ljeti*. Palenta jela i *samo s maslinovim uljem*.

Moj je pokojni did, on je na ulju kad je masline satra, on bi palentu ulija kad ocidi, onda palentu mišaj u ulju. O da, kako je to slatko bilo. Palentu se moglo jesti i s vinom. A jili su je s vinom, ko nema skute ulije zeru vina u palentu. Pripremala se i čorba od ***pule****: Mi zovemo palentu pula. Najprije uliješ vodu, kad zakuha voda onda uliješ brašna, onda se to miša na komoštri, i onda se skorup* (skuta) *prelije, s tim smo začinili palentu. Kad bi se palenta skuvala, znali bi skute staviti. Kad se metne brašno, pa bi zakuvala voda i onda bi se usulo to brašno u vodu i to bi kuvalo i po sat vrimena. I onda bi se stvorila ta gusta kaša i onda bi mi mešali skute u tu kašu. Najbolji kolač ti je palenta pofrigana*.

Kao zamjena za kavu bio je ječam, a osim ječma mogla se peći i pšenica. Ječam se najčešće pekao u izvrnutoj peki.

Zagriješ peku, staviš jednu drvenu žlicu pšenice ili ječma. Ali nije se to gulilo, pržiš sa ljuskom. Ona korica izgori i daje okus bolji nego kava. Nije baš bolji, ali ima miris kave. Drugi način pečenja ječma bilo je u pržilici za kavu lokalnog naziva bruštulin. To su bili neki bruštulini su se zvali, to se sjećam, to mi je pokojna baka uvijek imala taj bruštulin. To se vrti i onda se taj ječam ravnomjerno okreće pa se peče. To je bilo napravljeno od lima nehrđajućeg sa nekim rupicama, i to se vrtilo, a sa strane je imalo te rupe kroz koje je temperatura ulazila, i to se zvalo bruštulin. I onda bi ona to vrtila.

Ječam se pekao osim u *bruštulinu* i u *peki.*

Metnem peku ozdol, stavim na one tronoge, naloži se vatre i onda prži. Mišaš, dok ne pocrni. Onda u mlinac i melješ. Ja sam pamtila kad sam bila kao curica, kad sam imala dida i oni su imali ono, zvali su pržilica za kavu pržiti. To se okreće okolo kao kad se janje peče. To ima više od sto godina. Moja mater i moja pokojna baba one su u peki (pekle).

Ječam se pekao dok ne pocrni, odnosno požuti, a nakon prženja samljeo se u ručnom mlincu.

U peki, stavi na tronožac i to mišaj, mišaj. Dok se ne pozlati, dok lipo ovo ne požuti. Onda smo mljeli, imali smo neki mlinac mali, nešto okruglo, to se

samlilo. Pored okruglog mlinca, u upotrebi je bio i četvrtasti mlinac za kavu. I onda se to mljelo. Bio je onaj ručni mlinac, ja pamtim da je četvoran bio. I gore je bila kao cijela kutija i ručka kojom se vrt.

Kruh se ponajviše radio od pšeničnog, ječmenog, kukuruznog, raženog, prosenog te brašna od pira, šilja. Ovisno o mogućnostima i ukusima pojedine obitelji, kruh se radio ili od jedne vrste brašna ili se, što je češći slučaj, brašno miješalo.

Od pšenice i ječma. Mišali smo i nekad smo znali i od kukuruzova brašna umisiti. Bilo je i bar, to je proso, to je sitno, sitno bilo. Pa raž, raž smo isto mlili i kruh smo pekli od njega.

Poslije Drugoga svjetskog rata za pripremu kruha počelo miješati pšenično i kukuruzno brašno:

Najprije je to bilo kad je rat bija i od ječma i od raži. Poslije [rata] to nije bilo nego od pšenice. I kukuruznog se mišalo.

Za svakodnevni kruh se miješalo brašno:

ali bilo je i pšenično za blagdane, obično pšenično. Ali ono za svaki dan i kad se ima radnike onda se pravila smjesa, ječam i pšenica zajedno.

Zabilježena priprema kruha samo od kukuruznog brašna - naziva *kuruzovnica* ili *vrmentovnica*, koja se pripremala jednom tjedno, pod pekom:

Mi smo to kuruzovnica zvali. U kuruzovnicu se ne stavlja kvas, ona se jede vruća, topla, bude slatka. Poslije kad se ohladi bude rahlo, sve se prosipa kao brašno.

Kvas za kruh pripremao se svugdje na približno isti način. Od tijesta koje bi se umijesilo za kruh ostavio bi se komadić da se ukiseli do sutra, i tako svaki puta.

To se samo ostavljalo. Na primjer sad se umisija kruh i onda bi mi kao jednu lopticu ostavili za sutra i to bi se nadiglo. I to smo mi sami radili taj kvas, uvijek se ostavljalo. A kako se prvi put umisilo, to ja nemam pojma. I onda smo mi uvik ostavljali za drugi dan, od ovoga tista koje smo kuvali za danas. I kisalo bi se, i bilo je jako lipo, i sigurno je bilo zdravije nego ovi danas kvasac. Tijesto za kvas bi se ostavilo u brašnu da se ukiseli, a ujutro bi se razrijedilo u vodi i umiješalo u novo tijesto. Kad kruh kuvaš onda otkineš jednu ***ručicu*** *i metneš u brašno, i to u brašnu kisa. Ujutro ga razrijediš lipo i evo ga kvas. Kruh se mijesio u naćvama, drvenom koritu. Imali smo naćve, pa onda metnemo malo kvasa, pa munaj, munaj, munaj tamo amo. U načvama se ponegdje ostavljao i kvas da se ukiseli. Nije kao sad da kupiš onaj kvas, nego od onog tijesta što ukuvaš malo metneš u, mi smo zvali to, naćve, drvene. I u onome ostaviš brašno i ono od čega se kruh misija onda bude za sutra*.

Kruh se uvijek pekao na ognjištu pod pekom, čak i nakon pojave štednjaka.

Peke su i danas u upotrebi tamo gdje još postoje ognjišta, a osim kruha, pod njima se mogu peći i komadi mesa i krumpira ili riba. Žar se stavljao oko i na peku:

stavi se žar i onda se peka zagrije, pa se stavi kruh i na peku ponovo žar, i na kraju žar otruneš. Vrijeme pečenja ovisi o jačini vatre:

ako ti je normalna vatra, ne prejaka, onda sve nakon 20 minuta okrećeš. Ako ti je prejaka vatra okrenut ćeš ga [meso] za 10 minuta, nema pravila, nije tu ništa striktno. Ali ako ti je sve u redu, onda za 20 minuta okrećeš sve, meso, i kontroliraš kruh. Ako ti je premalo, lako nadodaš žeravu na peku, ali mora ti doli komin biti jako dobro ugrijan.

Peka je bila obavezni kuhinjski pribor: tko je nije imao, posudio je:

Svaki je mora imat peku, ili ko je nema mora je pitat. Posudilo se od žene do žene. Peke su danas većinom željezne, dok se ranije bile glinene - zemljane peke:

Ova je željezna. Ja one peke prije nisam imala. Ali su peke one bolje bile, zemljane.

Peke su se kupovale na sajmovima. Seoski kovači pravili su peke:

Bilo ih je, da. Al prije nađu komad željeza pa kovač iskuje motiku, napravi peke. A sad po sajmovima ima svagdje.

Kruh koji se pekao pod pekom bio je isključivo okruglog oblika. Koliko se često kruh pekao ovisilo je o broju članova obitelji.

Ovisno o obitelji, koliko ima članova obitelji. Ja imam petero dice. Kad su moja dica bila mala, ja sam svaki dan pekla, to se brzo trošilo.

Kad je obitelj bila mnogobrojna, kruh se pekao svaki dan, ponegdje se peklo i više kruhova u jednom danu.

Friškača – suvrstica nekisanog kruha, bez kvasca.

Kninska tržnica 1895

Kninska tržnica 1895

Željezne peke. Benkovački sajam održava se svakog 10. u mjesecu

Povrće i prerađevine od povrća

U ravnokotarskim selima sadile su se razne povrtne kulture zahvaljujući submediteranskoj klimi.

Kupus, rajčica i *krumpir* sadili su se najčešće, kao i vrste *graha - gra(h) jari, grah poljak* i *ložnjak*.

Uzgajali su se još i *krastavci, blitva, paprika, mahune, salata, špinat, repa, slanutak/čičvarda, bob*.

Na području Žegarskog polja i Bukovice nastao je čuveni *žegarski kupus*, naša jedina sorta pravog mediteranskog glavatog kupusa, i *krupski kupus*, podtip žegarskoga.

Uz kupus *domaća raštika*, stara dalmatinska povrtnica, nezaobilazna je u svakodnevnoj prehrani.

Ninski statut iz 12. stoljeća spominje povrtne kulture: *luk, ljutika, češnjak, bob, slanutak, grah poljak, salata, tikve, dinje, lubenice* i drugo..

Na području Ravnih kotara, za ručak i/ili večeru pripremala su se variva i guste juhe - *maneštre/manistre, i to najčešće od graha jaroga* i drugih grahorica, kukuruza, krumpira i suhoga mesa ako ga je bilo.

Grahorice se konzumiraju u obliku gustih juha ili variva, često u kombinaciji s nekom žitaricom (...), korjenastim povrćem (...), krumpirom ili zeljem.

Jari grah, malo slanine, suhoga mesa, krompir. Slanina je bitna. Slanina to se dvaput tjedno jelo, to se znalo, nedjelja i četvrtak, zato što se nije imalo.

Ponekad se i koromač stavljao u *maneštru* kako bi dao specifičan okus jelu, kao i danas.

Da, da, to se i dan danas, i to je specijalitet. Malo suhog mrsa ili slanine, komorača, krumpira i evo ručka. Dalmacija ti je specifična po tom što u svako godišnje doba imaš nešto nać za jest.

Grah jari specifična je grahorica jer raste i na najsiromašnijoj zemlji. Da, najlošija zemlja. On voli lošiju zemlju. Samo da on dobi malo vlage kad ono nikne, i nema da će te on izdat, on će ti dat plod. Smatralo se da taj grah ima ljekovita svojstva, da je zdraviji od običnog graha, odnosno da je koristan za dijabetičare. Ali i priko televizije sam ja čula da je tamo isto jedna zemlja, ne znam kako se zove, di ovo raste. Ali nije tako ljekovit kao ovi iz Dalmacije. Baš su tako naglasili.

To je dobro i za dijabetičare. Ljudi su prije puno toga sijali, jer to je uspivalo i di je bilo puno naroda to se kuhalo svaki dan. Na najsiromašnijoj zemlji ovo raste. Baciš ga i nit se kopa nit ništ. Samo posiješ i raste.

za zimnicu se pripremao kiselio kupus rajčica i paprika. Način pripreme kiselog kupusa:

Imali smo ono, kako se zove, ribež, onda ocidiš ga i onda ga izribaj i onda ga metneš u drvene kace. I onda posoli malo i pritisni ga malo, i tako to stoji pritišteno jedno 7-8 dana, onda se skine i onda od toga list se oni pokupi. 20-25 do misec dana dokle bi se učinija, da bi ga moga jesti.

Nakon što se kupus naribao, stavljao se na kiseljenje u drvene posude, kace.

Nariba se, posoli se, zgnječi i ostavi. Ono pusti vodu. I to u drvenim posudama.

U kupus se većinom dodavala sol, ponegdje papar u zrnu, a u nekim slučajevima se nije stavljalo nikakvih začina. Kako bi kupus poprimio lijepu žutu boju u kace su se stavljala zrna kukuruza.

Za zimu su ostavljali i nešto svježeg kupusa.

Ostavili bi mi da imamo i svježi. I onda bi se to sa slaninom kuvalo. I najviše smo ujutro za marendu jeli palentu i kiseli kupus.

Neka domaćinstva su ostatak svježeg kupusa prodavala.

Ako ima puno, ako ne može da se potroši, onda se proda, tamo u bašti gdje je posađeno odmah dođu kupci. A za sebe se ostavi koliko treba.

Mi, hvala Bogu, u Dalmaciji mi imamo cijelu godinu kupusa svježega. I zimi, i liti, i na proliće, mi imamo kupusa. Isto kiselimo kupus, 30-40-50 kila, isto sama ja to radim. Naribam, posolim. Ne gazimo ga, nego ja to nasolim u jednoj kaci većoj, i onda ostavim do sutradan da mi pusti vodu, da ne moram gaziti, a nekad se gazilo. Onda poslažem to u najlonske vreće ili u kacu malu. I onda se to pritisne, zaveže, dok se voda pusti, i nakon 40 dana se počne konzumirati. Da dobije žutu boju metnem domaćeg kukuruza u zrnu, i papra u zrnu. A neko stavlja i dunje, zavisi, ko hoće miris. Ali većinom papar u zrnu i kukuruz.

Rajčica se također spremala za. Konzervirana rajčica - *kunšerva/ konzerva* pripremala se na sličan način u svim mjestima:

ovdje se radi konšerva. Izrezali bi paradajz na komade i ostavili bi pokrito u nekoj posudi, i to bi tako stalo par dana. Imali smo pasirku ručnu, drvenu, i kad bi ocidili onu vodu onda to propasiramo. I kad bi sve ispasirali, onda bi zavezali krpu kao vrećicu, i ulijemo to u krpu i obisimo van da se ocidi. I kad se ono zgusne, neko bi to i malo prokuha da se zgusne, i onda u teću, posoliti i prokuhat, i kao pasterizirati. I onda u tegle staviš i gotovo. Svi su to tako radili, i moja mati, i ja.

Nakon što se rajčica ispasirala i ocijedila mogla se prema osobnim željama i prokuhati da se zgusne.

Pomidor se iskriža i metne se u sud i onda malo ga posoliš, i onda stoji jedno 5-6 dana, pa ga kasnije cijediš, metneš u krpu da se cidi i onda ostane ona konzerva. Onda onu konzervu zakuvaš, niko kuva, niko onako meće. Kad zakuva onda je stavi u boce. Tako konzervirana rajčica se potom spremala u staklene teglice i koristila tijekom cijele zime, a ako se ranije ne potroši, u teglicama je mogla stajati i do godinu dana. Kuvali smo ..to se cijedilo i pasiralo ono gusto. To se dugo kuva da bude gusto, da može kašikom da se vadi, tako se to radilo prije. Najprije kad se ispasira stavi se u kesu, u platno gusto, onda ono stoji pa se cijedi, pa se kuva i onda se u tegle stavlja. Pa to može stajati u hladovini godinu dana.

Primjer načina konzerviranja rajčice od prije tridesetak godina (1980-tih):

koristi se aparat za zatvaranje boca krunskim čepovima, pa se rok trajanja produžuje do tri godine. Onda se on puni u pivske boce i od Radenske, imamo aparat za zatvaranje s onim čepovima. I onda se to stavi u kazan. I stavi se u ledenu vodu i onda se naloži vatra i kad zakuha, 45 minuta mora kuhati. I onda se vatra prekida i ostavi se do sljedećeg jutra u toj vrućoj vodi da se ohladi, i onda se vadi van. I to je konzervirano, bez konzervansa, bez ičega. I ono se hermetički zatvori i ne možeš ti otvoriti nego nožem, isto kao da si u dućanu kupila. Tri godine se može koristiti. To je prirodni pomidor samljeven u boci.

Zadnjih nekoliko desetljeća spominje se sorta rajčice ***šibenski šljivar***.

Jaja i med

Jaja i med su također tradicionalni prehrambeni proizvodi. Jaja se jedu kuhana ili pečena, ili se *ubiju* na prisnacu, a bez meda nekada nije bilo sladila. Med s područja Ravnih kotara, a posebno Bukovice spada u najkvalitetniji med. Najčešće je miješan od kadulje i drače, koje cvatu istovremeno, od vrisa ili livadni, od bezbrojnih medonosnih biljaka kamenitih krških livada.

Samoniklo bilje i plodovi

Od samoniklog bilja i plodova u istraživanom području najviše se bralo gljive, šparoge i kupine, ali također i *gloginje*, koromač, *kostriš (*sličan je maslačku. Mladi, unutarnji listovi koriste se za salate, različita variva*), (divlji) radič, trnjine*, šipak.

O gloginjama nalazimo informacije u Islamu Latinskom, odakle ih se odlazilo brati prema Posedarju. I onda smo imali neke bobice, zvalo se gloginje. To bi bilo gore prema Posedarju, bila je jedna lužina duga, pa bi mi od Islama došli dica i od Posedarja. To je bilo malo, crvene boje, male. To je bilo slatko. Bila je jedna mala špičica unutra pa smo to izbacili. Smatralo se da su kostrš, radič, koromač i šipak zdravi i ljekoviti. Kostriš to ti je kao maslačak, ali se to bere kad je mlado, tek kad izlazi iz zemlje. Pa divlji radič ima. To ti je sve puno vitamina i sve nađeš u prirodi. Šipak se brao …… mi smo uvijek imali čaja od šipka.

Šparoga je pravi specijalitet u proljeće. Šparoge su se pripremale s jajima. Mi smo najviše s jajima. A ja sam vidila kako se u Istri spremaju šparoge, oni više sa slaninom, u tavi frigaju je i kasnije polije sa jajima. A mi smo više to na jušno, na juhu. Nađemo šparoge i po desetak jaja iskrižaš, zavisi kolika je familija. I onda bi mi više to na čorbu sa žlicom.

Gljive su se pripremale s jajima ili češće, na žaru. A gljive smo znali znaš kako - recimo na ognjištu bi mi na sredinu gljive metnili soli i na žaru smo je pekli. I metnemo na žar i onda vidiš kad se ona lipo sprži. Najviše smo tako gljive.

Lokalni nazivi za kupine su (divlje) jagode, petrovke i kupinjače. U ravnokotarskim selima česta je i kupina, čije su se jagode nekada brale i prodavale za pravljenje marmelade i pekmeza. To smo prodavali, to je bilo otkupne stanice za kupine. A bilo je onih u šumi, onih malih, ovako niskih što budu po šumi, pa bi to brali, ***petrovke*** *smo zvali.*

Od kupina se mogao napraviti i liker ili rakija: Lipi liker se napravi. Metnu žene šećera i stavu van na sunce i onda kasnije cidi. Neko znate meće u rakiju, a neko oće da ima čisto, bez rakije. I onda se prvu turu izlije toga samoga soka i onda kasnije moraš nadodati rakije i opet imaš i sok i to.

Voće i prerađevine od voća

Iako je zemlja i klima u ravnokotarskim selima pogodna za sadnju raznog voća, prema kazivanjima zaključujemo da su voćke često bile samonikle.

Kruške, šljive, dunje. Ko je to sadio, to je samo nicalo, više-manje. Šljive bile, crne. Nije to niko ni obrađiva, ni škropija, ni ništa. Trišanja je bilo puno, puno. Samo u jednom kazivanju iz Islama Latinskom saznajemo da je ovdje bila velika proizvodnja od maraški, to je bilo sve do 1990. A prije su imali bresaka, krušaka, jabuka isto. Uglavnom, mislim da najviše su sadili to rano voće, ali najviše, najatraktivnija je bila breskva i grožđe. Jer ovdje je baš područje bilo koje se isključivo bavilo poljoprivredom prije rata.

Obzirom da je ovo izolirani podatak koji se nije potvrdio u drugim lokalitetima i kazivanjima, velika je vjerojatnost da se mislilo na proizvodnju PK-a Zadar, a ne na „proizvodnju“ za osobne potrebe. Koristile su se višnje maraske/ *maraške/trišnje*, jabuke, breskve, kruške, smokve, šljive, dunje.

Bile su trišnje, bile su maraske. I bilo je ovako po žbunju, po šikarama, bilo je šljiva. To se nije obrađivalo. To je neko sadio, ali ona bi se množila i onda je to tako … I bilo je neka jabuka i bilo je breskve, mi smo zvali vinogradarske.

U Islamu Latinskom i u Grguricama napomenuto je da se te voćke nisu ni obrađivale, ni prskale, *a danas ne moreš imat bez prskanja*. Uglavnom je uopćeno mišljenje da je voćaka bilo malo, da su se rijetko sadile jer su većinom bile samonikle i da je bilo manje voćaka nego danas. Nismo mi voće sadili nikakvo. *Ni voćaka nismo imali ka danas. Nije toga bilo [voća], samo smokve. Ništa se od voća i povrća nije sadilo prva doba*.

Tamo gdje je ipak bilo nešto voća, uglavnom se radilo o smokvama i maraškama, koje su se najčešće prodavale. *To se najprije prodavalo da se dobije neki dinar. Svak je ima trišanja* (višnje maraske) *i onda bi se te trišnje bralo i prodavalo*. Pekmezi se, osim u Kašiću, u većini lokaliteta nisu pripremali, a razlozi za to su bili različiti - nije bilo toliko voćaka, nije se znalo kako, u Dalmaciji se to nije prakticiralo, nije se jelo slatko.

A nismo, nismo. Ni voćaka nismo imali ka danas. Ko je zna prvo s čim ćeš radit. Ne, mi onda nismo. Stvarno naše žene dalmatinke malo su se sa tin bavile. Ovdje to narod nije radio, ovdje se čisto zdravo živilo, nije se slatko jelo. Maraške su se također stavljale u rakiju ili se od njih radio liker.

U Islamu Grčkom i Podgradini se od maraski pravio liker: *To je onda bilo bez rakije, samo maraske. I onda one pustu svoj sok, i malo šećera. I to stoji na*

suncu 40 dana, i one same puste svoje sok. To bude alkoholno jer to poslije provrije. U Podgradini je zabilježena i količina sastojaka: A ja sam to stavljala prvo, sad ne stavljam. Metneš u bocu od dvi litre po kilu marašaka i metni na sunce. Treba 40 dana da bude na suncu i evo rakije. I po kile šećera. I fino je bilo.

U Islamu Latinskom se višnje iz tako napravljenog likera stavljaju kasnije u rakiju.

Najprije pravimo sok od njih. Znači u bocu, bilo koju, uvijek ide tri kvarta, tri četvrtine višanja i četvrtine šećera. I to se ostavi na suncu, i onda to pusti sok, i onda sok ocidimo, a u višnje ulijemo rakiju. A u Kašiću je moguće višnje pripremiti na oba načina, prema osobnim željama. Može se staviti i rakija i šećer, a može se samo šećer pa bi se rakija poslije dodala.

Od sušenih smokava pripremala se slastica smokvenjak, što je zabilježeno u svim lokalitetima osim u Kašiću gdje je dano sljedeće objašnjenje:

A smokvenjake smo slabo radili, to se kod nas ne radi. Mlađi narod, kao moja generacija, niko ne radi to.

No iz kazivanja se može pretpostaviti da su stariji naraštaji ipak radili smokvenjak. Isti slučaj nalazimo u Islamu Grčkom: *A jesu neki stariji, znam, ali nismo mi*. U Podgradini je precizirano: *To se u stara doba radilo. Sada to niko ne radi ... prije jedno 50 godina, oko Drugog svjetskog rata. Poslije nije više se radilo*.

Smokvenjak se u ovim selima pripremao na približno jednak način. *A pravili su se od smokava smokvenjaci, jedna posebna vrsta kolača, okrugla ko sir. To su se sušile smokve i kad bi se to osušilo, onda se siklo sa sikiricom na sitno. I to bi se kasnije misilo. I od grožđa bi sok išao u to. I to je jako bilo dobro*

! Smokve su se najprije rastvorile i stavile da se suše određeno vrijeme na drvenoj dasci na suncu.

Može daska biti 4 metra dugačka, staviš po zidu negdje da ne može blago do njih. Ako je dosta sunca, one se osuše za 10-15 dana. Kad se suhe smokve za smokvenjake, onda smokve otvoriš, razgrneš i jednu do druge slažeš. A ako češ onako cile, onda ih ubereš kad su već dozrile i sušiš.

Kada su se smokve osušile, tada bi se izrezale na sitno malom sjekiricom - *sikirica/bradva*, te se zatim umijesile kao kruh u jednu kompaktnu smjesu uz dodatak soka od grožđa.

(…) *onda bi se to jako lipo osušilo. Poslije dok to skupiš i onda ... metni drvenu posudu, škrip su to zvali i tu je neka bradva se zvala. Kao sikirica slično je, ali je to sasvim drukčije, to je veliko, široko i onaj mu držač mora biti onako malo iskrivljen. Metneš na stol, bradvom dok god to ne bi izvadio što je u toj posudi. Kad si to jako izmrvija, onda malo grožđa iscidi po onome, i onda to kuvaj*

[mijesi] i onda oblikuj i stavljaj lijepo sušit. Za jedan *smokvenjak* promjera desetak centimetara bilo je potrebno kilogram ili nešto više suhih smokava.186 *Je je, i više od kila, jer one su .. mislim, smokva dok je zelena ona je teža, a dok se osuši, normalno da izgubi i sok.*

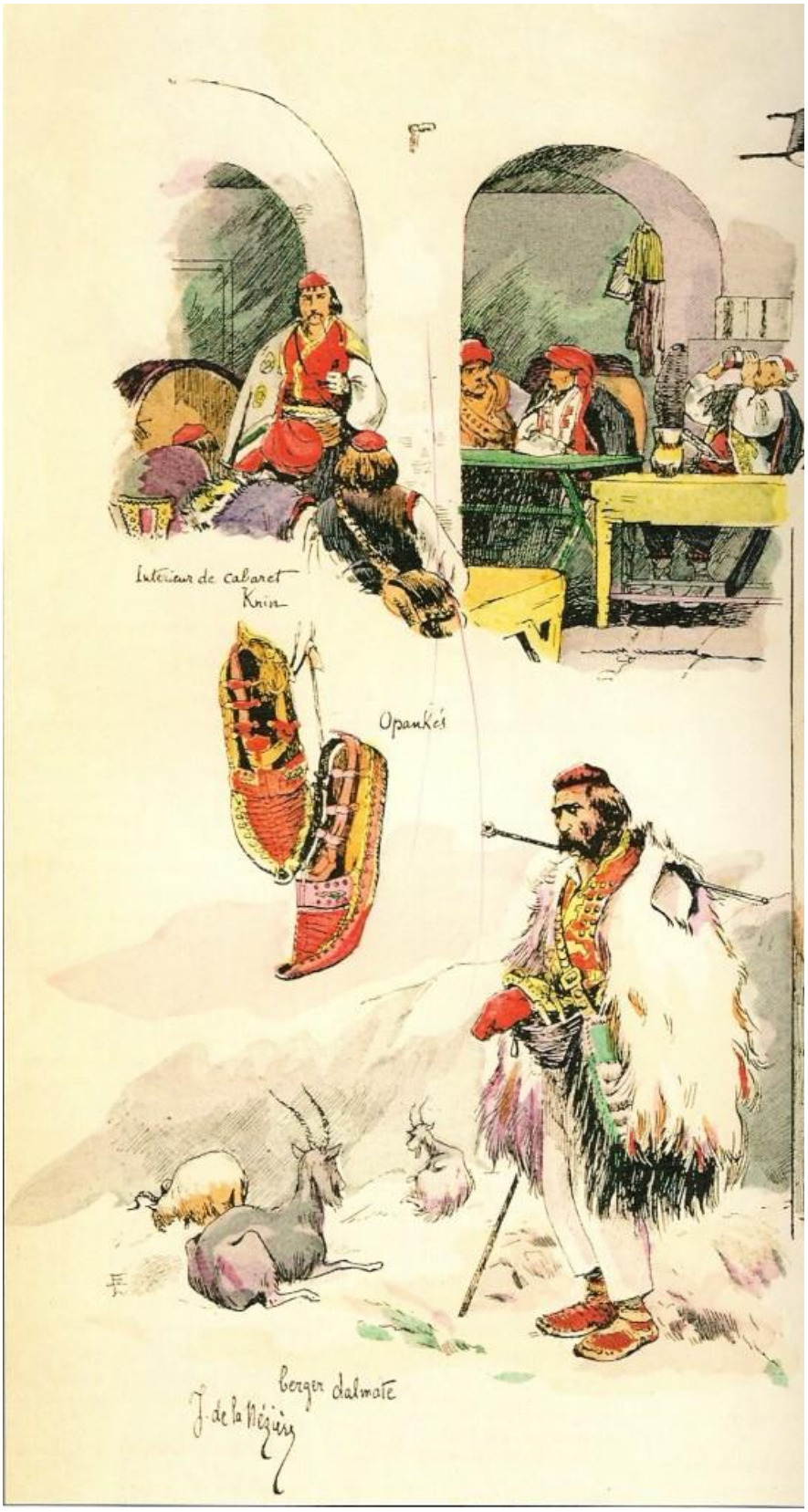
U Podgradini se smokvenjak, nakon što bi se umijesio, položio na smokvin list i ponovo stavio sušiti na sunce. U ostalim lokalitetima ne spominje se smokvin list kao svojevrsni podložak, ali je također zabilježeno da se gotov smokvenjak suši na suncu, nakon čega „pobijeli", odnosno pusti šećer.

Kad bi se to spremilo, kako je bilo lipo kad sami šećer odozgo bude, kad ono ustoju (odstoji). *Spremu se tamo, kad se osuše, spremu se i onda to poslije sve se ušećeri. A to je tako bilo lipo*.

Smokvenjak se konzumirao ujutro uz rakiju,188 kada dođu gosti ili za blagdane.

On se rezao, to bi bilo tvrdo, to ti je bilo (..) baš delikatesa. I toga ti ne možeš puno pojest, to je energično. Mi to nismo nikad običavali, ali ljudi tu stariji, mislim da je to ujutro za snagu. Smokve i rakija, to bi dalo vjerojatno energiju i to je išlo zajedno. I „gradski ljudi" to prakticiraju, no u malo izmijenjenoj verziji. Prije su znali ljudi na tržnicu nositi smokve, zrele smokve, pa ujutro bi ljudi onako u prolazu, gradski, uzeli po 2-3 smokve, pojeli i onda bi išli u kafić na čašicu rakije.

Pića



Knin 1895

Od alkoholnih pića najčešće se pilo vino i rakija. Rakija se pretežno pila ujutro, a vino popodne.

Vino i rakija, nije bilo ništa drugo. Vino i rakija, to je najčešće piće kod nas.

Kod nas je bilo ujutro na stolu rakija, poslijepodne vino, uvijek dvije litre vina je stajalo, mi kažemo dvolitra. To je stajalo cijeli dan na stolu pa kako ko po želji, pravi pola vode pola vino. Kako ko želi, neko je pio cijelo vino. Da, pilo se vino, ali prije je bilo čisto vino, nije se mećalo ni šećera ni ništa. Ljudi bi imali manje ali bi imali po čitavu godinu. Nije se pilo kao i danas, danas se puno pije ..

Vino se, u boci od jedne litre, za Uskrs nosilo na blagoslov u crkvu, i onda svaka osoba mora toga vina popiti pola čaše na primjer. Ako je veća familija onda se nosi dvije litre, ako je manja litru. Svaka osoba mora malo blagoslovljenog vina popit.

Rakija se pravila jedino od grožđa, odnosno dropa - komovica/komovača. Prije se samo komovača pravila, jer mi samo grožđa imamo i samo rakiju od grožđa radimo. Napravi se vino, kad se vino otoči ostane drop, doda se malo cukra i to ostane još osam dana i onda se ide peć rakija. Ako staviš šećera onda dobiješ veću količinu rakije. Peće se u onim kazanima.

Procuri, drži se određena jačina, kako ko želi, neko jaču, neko slabiju. To sve zavisi, ako ćeš pustit 10 litara ili 15 onda ti je kvalitetnija i jača, ako ćeš 30 litara onda ti je maltene kao vino.

Kotao za pečenje rakije nije posjedovala svaka obitelj pa su ga stanovnici međusobno posuđivali. Zabilježeno je posuđivanje kotla od 250 litara, čak i obiteljima koje su imale deset tisuća trsova vinove loze. Vlasnik kotla osobno je nadzirao pečenje rakije. Njegova je pomoć bila od velikog značaja jer ga se zauzvrat trebalo malo bolje hraniti i pri završetku poslova nagraditi, *znalo se koliko od kotla njemu triba dat*.

Za lijepog vremena rakija se pekla na otvorenom, a uvečer je ovaj događaj privlačio stanovništvo koje je u blizini kotla sjedilo i pričalo. Rakija je pojedinim obiteljima bila *izvor novca*, te imala veliki značaj i utjecaj na život stanovnika, o čemu svjedoči i narodna izreka

ne boji se gosta kad imaš rakije

Osim oraha koji su se stavljali u rakiju, moglo staviti i druge plodove ili trave - *kupine, višnje, koromač, metvica, ružmarin, origano, dunje, šipak, pelin.* Od rakije i voćnog koncentrata radio se liker:

To (koncentrat) *bi se kupilo, za napraviti kao liker neki. Bilo je svakakvih, mi smo od krušaka. Ovako su male bobice bile, od toga bi litru napravija. Onda bi se to pravija kao liker od rakije. Pravili su se i liker od kupina, liker od maraske, pelinkovac te orahovac*.

U mjestima gdje se orahovac pripremao bile su razlike u omjerima oraha i rakije, dodacima koji se stavljaju u orahovac te vremenskom razdoblju tijekom kojeg orahovac mora biti izložen suncu (danas se više rakija ne ostavlja na suncu već se fermentacija obavlja u mraku/boce se drže u tamnim prostorima ili pokrivaju). Priprema orahovca, kao i mnogih drugih proizvoda, ovisila prvenstveno o individualnim željama i ukusima:

- na litru rakije moglo staviti pet-šest zelenih oraha, devet, dvanaest, petnaest ili čak dvadeset oraha. Također na litru rakije stavljalo se 20 dekagrama šećera, otprilike, pola kilograma ili kilogram. Osim šećera ponegdje se u orahovac dodavao limun i zrna kave.

I to se preprži zrno i onako vruće se stavi u to. To je i zbog arome i dobije kafenu boju.

Primjeri pripravljanja:

- *Većinom se pravi dok su mali orasi, ali ja sam pravio i kad pukne kora. 40 dana mora stajati na suncu. Na litru rakije staviš 5-6 oraha, i to se stavljalo u staklene tegle i zavežeš najlonom da nema zraka. I onda puste orasi boju pa bude crno*.

- *.... imamo recimo tegle staklene od pet litara, i tu se metne više od pola oraha zelenih i onda nadodaš šećera i to na sunce. Skoro do pola metneš oraha, i to je više od kile. I onda mećeš šećera skoro do vrha i onda livaš rakiju koliko rakije stane. Pa to stoji po 40 dana na suncu, i onda se to kasnije cidi*.

- *...., to se stavlja rakija komovica u flašu staklenu i onda se stavi cuker i orasi. Na litru ide oko 20 komada* (oraha) *i to stoji na suncu dva miseca i onda se poslije iscidi i procidi i onda se stavi u flašu*.

- *…… napravi se petnaest zelenih oraha u litru rakije i kilo cukra staviš i to stoji šezdeset dana na suncu u onim bocama, teglama. (...) Čaša soka orahovače i četiri čaše rakije staviš, omjer je jedan naprema - četiri, i to bude rakija orehovac ko Bog.*

Prženja ječma za kavu i priprema takve kave:

a bila je i zdravija neg danas, puno zdravija. Lipa je bila. To je bilo jako zdravo, pšenica, žito. Moja mama je do 1990. uvijek sebi pržila kavu, ona je vajk ono svoje starinsko držala i bila je zdrava. Takva se kava kuhala za jutarnji obrok uz dodatak mlijeka (...) ili bi se u nju nadrobio stari kruh. Ovakvi načini konzumacije potvrđeni su u većini lokaliteta. Od ječma to se pravilo i onda se ta kava nije pila ovako, to se pilo sa mlijekom. Onda se to samelje pa se skuva u vodi i onda se u to doda mlijeko. I mogu ti reć da je to bila najljepša bijela kava.

Ječmena (bijela) kava jela se ujutro s kruhom.

Nismo mi znali za drugu kavu. ... i onda ako ne bi imali mlika, onda bi nam mama stukla dva-tri jaja, i sa tom kavom nam je ujutro dala, te kave i kruva.

Pripremali su se i čajevi, ponajviše od šipka, ali i od kamilice, lipe, koprive, bazge, metvice, šumske ljubičice, kadulje, smilja. Po kadulju i druge ljekovite trave odlazilo se na Velebit jer ih u Ravnim kotarima nije bilo.

Kadulja, ljekovite trave, sve je to manje sada jer imaš svakakve vrste za kupit pa ljudi više kupe. Ali to su prije ljudi išli u Velebit, u Liku po šipak i tako. A u kadulju se išlo, ovdi to nema, gori na Velebit

Od koprive bi kuhali, i od kamilice. Onaj cvit se ubere pa ga lipo osušiš. A od šipka ne.

Ulja

Kamenica za ulje

U ravnokotarskim selima uz maslinovo ulje najčešće se koristila svinjska mast.

Kultura maslinarstva na našem priobalju stara je više od 2000 godina. Uz najraširenij u izvornu sortu *oblica*, sadila se *drobnica*, *levantinka* dok su osebujne vrste *karbunčela* i *krvavica* proširene samo ovdje.

Oblica

Drobnica

Levantinka

Krvavica

Masline su se osim za izradu ulja pripremale i kao konzervirani slani plodovi, te su se jele kao prilog uz meso. …… spremaju se one i u ulju, ili se peku ili se kuhaju same u vodi, pa se zakuhaju i konzerviraju. I to se isto stavi u boce kao sva druga zimnica. Onda se to uz pečeno meso ili onako jesti kad oćeš. A znali su ljudi onako malo u boce stavit. To bi se stavilo malo u šporet pa bi se posolilo i tako bi se jelo.

Maslinovo ulje uglavnom se radilo na vrlo sličan način u svim mjestima. Masline su se stavile u jutenu vreću, položile na *tralje* (drvena ručna nosiljka za stajnjak koja se koristila u vrijeme kada nije bilo kolica. Sastojale su se od dasaka zakucanih na dvije dugačke drške) iznad drvene posude s hladnom vodom, te su se zatim polijevale vrućom vodom i gazile nogama. Nakon što se ulje izdvojilo iznad vode, pokupilo se s površine.

Mi smo imali desetak stabala maslina ali nismo nikada ulje kupovali. Nije niko prije kupovao, svak je ima koliko je ima. I napravili smo ulje i to ti je bio začin.

Proizvodnja ulja nije bila lak posao, obzirom da se vruća voda polijevala po vrećama koje su se gazile bosim nogama, a ponekad bi ljudi obukli i čizme jer je jako peklo. Taj su posao većinom obavljali muškarci. Bilo je i slučajeva da su ljudi odlazili za plaću, odnosno hranu gnječiti masline po selima. Danas se više

tako ne radi, masline se nose u uljare, ali kvaliteta ulja nije kao nekad. Nema ga više kao prije, nit mirisa, nit okusa kao ono što je prije bilo. I to je sve od pravih maslina bilo, nikada ja nisam čula takvog mirisa.

Nakon što bi se ulje izdvojilo na površini vode, pokupilo bi se sa žlicom ili tanjurom, a posljednje male kapljice kokošjim perom, ništa se nije ostavljalo.

Ulje se držalo u kamenicama, *demižanama*, staklenim bocama, *ćupovima, bocunima*. U kamenicama su se držale veće količine ulja, a u ostalim posudama manje.

Kad smo mi držali u onim, kak se zovu, damježane. Tako su oni koji su manje imali. Ko ima više, on u kamenu čuva.

... u prijašnjim vremenima su ljudi držali isključivo u kamenicama ... 100 do 200 litara, zavisi. A sad to više drže u rosfraju, u staklu, u svačemu uglavnom. Sad više ne preporučuju kamen, zašto? Zato što ulje ima u sebi neku količinu kiseline pa da to izgriza kamen i onda da to nije zdravo. Ali tako su prije držali ljudi, vjerojatno nisu znali ali da je sad najpogodnije recimo staklena boca, po mogućnosti da bude tamna, da bude u tamnom.

Kolači i slastice

Osim *smokvenjaka*, u ravnokotarskim selima od kolača i slastica radili su još i *prisnac/presnac*, pogaču/*blagoslovnicu* (pinca - slatki kruh), *uštipke, fritule, krošule, friškaču* (suvrstica kruha nekisanog).

Naziv *prisnac* dolazi od pridjeva *prijesan*, na sveslavenskom i praslavenskom *prjesan*, iz terminologije proizvodnje kruha. Poimenčen kao prisnac i presnac, znači *kolač nekiseo*.

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

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

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

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

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

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

U nekim selima, najčešće za Tijelovo, prisnac radio na sličan način. Razlikovao se po tome što se u nadjev nisu stavljala jaja, a stavljalo se kukuruzno brašno.

Zakuvaš (umijesiš) *tisto, ne triba kvasac u tisto, onda ga razvaljaš, bude ovako krug napraviti. I onda sad uliješ onog skorupa, sira i brašna kukuruznoga. I onda ono omotaš da ti ne biži van. I onda pod peku. I kad se ispeče, onako vruće poliješ ga jajima zgor. Onda je pravi prisnac. To je bilo za Tilovo većinom*.

Uoči Uskrsa pripremala se posebna vrsta kolača, *pogača/blagoslovnica*, koja se na Uskrs nosila na blagoslov.

Blagoslovnica se konzumirala isključivo za Uskrs, a razlikovala se od svakodnevnog kruha po tome što se u tijesto stavljalo šećer i jaja, te se također premazala jajima prije pečenja.

Nije svakodnevni (kruh), *sa jajima … otkad pamtim, iako je bila bijeda i sve, ali bi se za Uskrs napravija taj kruh slatki. To bi se pripremilo, napravilo bi se za taj dan. Šećera metneš i jaja, svaki je ima kokoši, a valjda svako toliko moreš dve čaše cukra kupit. Za blagdan se je bilo kako, na bilo koji način to pripremalo. U blagoslovnicu se stavljalo bolje brašno, pšenično: Kruh bi ukuvali od lipšoga brašna za Uskrs. Od šenice. Blagoslovnica se danas više ne priprema, već se slatka pogača kupi*.

Za post su se pekli uštipci i *fritule*. To su bile slastice bez mlijeka i jaja, samo od brašna, soli i vode, posipane šećerom. Postojala je razlika između *fritula i uštipaka*:

Fritule se kisaju, da se dignu, i budu okrugle. A uštipke …. samo zamutiš smjesu i žlicom livaš i oni dođu kao dlan. Veći su od fritula i nisu ukisane). Uštipke sa kaciolom i žlicom velikom livaš, a fritule rukom stisneš. U Podgradini je zabilježeno da se uštipci i fritule nisu pekli na maslinovu ulju jer ono nije pogodno za to, nego bi se kupilo sojino ulje.

Fritule

Uštipci

Jela za posebne prilike

U posnim danima za ručak se pripremala *riba, bakalar, krumpir začinjen maslinovim uljem, makaroni, blitva*, a navečer bi se ispekle *fritule ili uštipci*, na Veliki petak bi se uveče te *fritule napekle. I taj dan se nije mrsilo. I makarone se od tista radilo. I to bi samo sa malo soli i ulja i to bi za post bilo. Fritule i uštipci bi se pekli bez jaja i mlijeka jer se jaja i mliječni proizvodi nisu jeli za post. Oni* (mještani) *dan danas kad je post ne jedu ni jaja ni sir ni mlijeko ni mliječne proizvode. Čak ni u fritule ne stavljaju ni jaja ni ništa, nego čisto brašno, vodu, kvas.*

Za post na Veliki petak na tanjuru se obvezno morao naći bakalar ili riba. A bakalar je obavezan bija. Kolika je bijeda bila, ali ako se ikako do toga moglo. A za taj se dan uvik ima, jedan dan godišnje. Pa ako nemaš za jedan dan .. uvik se imalo. Ja ne pamtim da sam na taj mrsija, da san ija meso a ne ribu. U Posedarju se objedovala riba, jer je bakalar bio skup. A bakalar je skupa hrana. Ko je to prije kupova?

Išlo se u more. Moja mati je pričala da su išli sipu hvatati uz more, kad bi bilo bura to je bilo spas, izbacila bi uvijek nešto na obalu. I dagnjice uz obalu. Dođeš do gležnja u vodu, malo ćeš dagnjica izvrtat, malo ćeš uhvatit nekih račića. Ako se bakalar i riba ipak nisu mogli priuštiti, onda se skuhalo cilih krumpira i onda izreže i zaulji ako ima ulja. Ako nema ulja onda osoli.

Na blagdanskom stolu obvezno je bilo meso, često pečeno s krumpirom pod pekom. Pretežno je to bila janjetina:

A prije su tu ljudi imali puno ovaca, za Uskrs, za Božić, za Novu godinu pekli su janje.

Jestvenik/jelovnik je bio obilniji od svakodnevnog te je sadržavao juhu, meso, salatu i slastice. Za blagdane se jela:

janjetina i meso. *I taj dan bi bilo, a kasnije 6 mjeseci nema ništa. I ko je siromašniji, ako imaš kozu ili janje držiš i čuvaš za blagdan. Onda bi bilo janjetina leša, pršuta, sira ovčjeg ko je ima i tako*.

Za Uskrs se ipak *najčešće pekle tuke, a ko je janje ima, zakla bi. Ali nije toga bilo često, a ko je janje ako je mala familija, šta će vam to. Pa bi se tuke peklo ... pod pekom. Za blagdane se također pripremao prisnac/presnac, a za Uskrs posebna pogača blagoslovnica, kojoj i samo ime govori da se nosila u crkvu na blagoslov.*

Na sam Uskrs ... blagoslivljala se hrana donesena u „sprtvicama“ (košarama)*: slatka blagoslovnica, kapula .... tvrda kuhana obojana jaja. Pored blagoslovnice, kapule i jaja, na blagoslov se još nosilo vino i sol, a ponegdje i meso. Ono što odrediš da ćeš taj dan jesti, odrežeš komad i nosiš na blagoslov.*

Vino se nosilo u boci od litre na blagoslov i onda svaka osoba mora toga vina popiti pola čaše na primjer. Ako je veća familija onda se nosi dvije litre, ako je manja litru. Svaka osoba mora malo blagoslovljenog vina popit. To se vino ne smije bacati jer je blagoslovljeno, a blagoslovljenom soli se solilo sve što se toga dana jelo.

Na blagdan Sv. Nikole (Nikolja), 6.12. slavi se svetac. Nijedna kuća nije da ne peče po dvoje-troje janjaca. Ovisi koliko imaš gosti, jedno ili dvoje janjeta sigurno. A svinjče se isto sprema, to naveče, uoči Sv. Nikole, kad dođu prvi gosti onda svinjetina hladna čeka ih na stolu. I tako svako selo svoga sveca jednom u godini slavi, i to su velike fešte. Stvarno ljudi drže puno to toga, neće tu svoju starinu zaboraviti. …… Mislim, mi držimo svetac, svetog Nikolu. A ništa, ispečemo janje i prase na ražnju, malo svečaniji ručak.

Fjoki

Sastojci: brašno (na 50 dag brašna 1 žlica ulja, tijesto se lakše razvlači), hladna voda, 1 jaje /na 50 dag brašna), sol.

Brašnu dodajte jaje, slanu vodu, ulje i mijesite rukama. Tijesto treba biti mekano, ali ne previše, jer bi se prilikom razvlačenja kidalo. Mijesite, odnosno gnječite rukama tako dugo da u tijestu ne bude više ni jedna rupica kad ga prerežete. Glatko tijesto razdijelite na *štruce* (hljebčiće). Svaku posebno dobro izmijesite, pokrijte čistom krpom. Ostavite da se odmara 45 minuta do sata. Štruce na pobrašnjenoj dasci ili stolnjaku razvijte (razvaljajte) u okrugle malo deblje štruce (kao kobasice od tijesta). Kad se posuše razvijajte ih dalje prema potrebi.

Tijesto za juhu - tijesto valjkom razvaljajte vrlo tanko, pustite da se prosuši nekoliko sati, oštrim nožem režite na uske trakice rezanaca za debljinu noža (oko 1 mm) za juhu ili malo deblje za manistru;

za paštu kao samostalno jelo (fjoke), tada tijesto razvaljajte deblje. Od tijesta za paštu možete na *gratakažu* (*grataca*, ribež) *izgratati* /izribati) kašu. Tijesto u tom slučaju mora biti tvrđe. Prilikom razvlačenja tijesto ne smijete previše posipati brašnom da se juha ne bi zamutila. Ako radite bolje tijesto za paštu, ne stavljajte vodu, nego tekućinu nadoknađujte jajima. Na 30 dag brašna stavljajte 1 cijelo jaje i 2 žumanca ili cijela jaja (ako ostanu bjelanjci ili žumanjci od ostalih jela možete iskoristiti za izradu rezanaca). Ako odjednom radite više tijesta, ne solite jer sol upija vlagu i rezanci bi se brzo pokvarili.

Rezanci, gratana kaša i sl. čuvaju se u staklenim teglama, i to svaka vrsta tijesta posebno. Staklenke zavežite celofanom ili pergament papirom, probušite na više mjesta, da tijesto ima dovoljno zraka. U staklenke spremite samo dobro osušeno tijesto da se ne upljesnivi.

Domaće rezance kuhajte u juhi, a tijesta koja koristite kao priloge ili kombinirana jela kuhajte u slanoj kipućoj vodi. Kuhajte u otkrivenoj posudi. Vodu ne bacajte, već je koristite za podlijevanje juhe od povrća, za povrće, umake i sl.

Sviježe izrađene rezance kuhajte lagano 8-10 min, a suhe rezance 5 min. duže. Tjestenine kuhajte u velikoj količini kipuće vode.

Tijesto za nadijevanje pripremajte od srednje tvrdog tijesta za rezance i razvaljajte ga u pravokutnik.

Nadjev (fila) npr.:
- kuhani i pasirani krumpir pomiješan s poprženim peršinom, jajima i mrvicama, posoljen i popapren, oblikujte u kuglice i stavljajte na razvaljano tijesto u razmaku od 5 cm. Tijesto presavijte preko nadjeva, na rubu premažite umućenim (Zagrepčani bi rekli – *trajbanim*) bjelancem, stisnite prstima pa nazubljenim kotačićem (nazubljeni kotačići za rezanje tijesta) izrežite male jastučiće. Kuhajte u slanoj vodi 25 minuta te začini željenim začinima ili umakom.
- ako je od sira, tijesto kuhajte u slanoj vodi, ocijedite, začinimo rastopljenim skorupom i pospite gratanim tvrdim sirom.
- ako je nadjev od mesa dodajte odgovarajući *šug* (umak), najčešće od *pomidora* (rajčice).

Tijesto za fjoke, nazubljenim kotačićem izrežite trake širine prsta i popreko izrežite na debljinu dva prsta. Na sredini svake trakice popreko stisnite tijesto da se *nagrešpa* (bude naborana) i dobije izgled *fjoka* (mašne, ili leptirića). Ostavite sušiti na dasci da zadrži oblik i nakon kuhanja.

žito se nosilo na guvno da se ovrše pod kopitima konjskim, provije na vjetru i još jednom u sitnici (sa krupnim okcima) okruži žito - sitna nečist ispane kroz otvore sitnice, a krupnija trina ostane nakon kruženja na sredini sitnice. Tako pripremljena šenica se dalje nosila na meljavu u mline na vodu.
Koliko je samo vremena i brašna potrošeno da se naprave najukusniji fjoki za juhu. Trebalo je izabrati najbolje brašno iz najboljih mlinica (sve redom vodenice sa kamenim žrvnjima) ali i znati od čije je šenice meljivo, kako je čuvana i esu li kašuni bili čisti i bez plisni.
Vodenice iz koji se donosilo brašno bile su stacionirane na više bukovačkih lokacija: na Brljanu na ljevoj obali Krke poviše manojlovačkog buka ……., a podno buka voševačke Manojlovića na desnoj obali, na Roškom slapu miljevačke vodenice. Na Zrmanji su bile u Erveniku kod Butige, kod mosta u Mokrom polju ...
Svaka kužina imala je u ono doba kao obavezne rekvizite više vrsta sita za prosijavanje brašna. Sito za sijanje kuruznog brašna imalo je najveća okca, zatim sito za sijanje šencanog brašna za kruv koje je odvajalo mekinje od brašna, i za fino sijanje brašna za kolače koristilo se svileno sito koje je umjesto metalne rešetke imalo žutu svilu, ispod koje bi izlazilo fino bjelo brašno.

Prominska Cicvara

Sastojci: 1 l mlijeka, 1 glavica luka, 1 l vrhnja ili bas(sir).

Ugrijte kuhano mlijeko stavite očišćenu glavicu luka i vrhnje (ili basu) da se rastvori (otopi). Kad zakuha izvadite luk i dodajte puru (žgance, palentu). Sve sjedinite miješajući.

Promina; planina sjeverno od Drniša, južno od Knina u središtu Šibensko-kninske županije.. Planina dominira cijelim krajolikom okolnog područja (1148 metara) te se s nje pruža prekrasan pogled na Miljevački plato, na Krku i Čikolu. S njenog vrha može se vidjeti i Jadransko more od kojeg je udaljena 30 km. Ime *Promona* veže se za povijesni delmatski grad. Po njemu je nazvana planina Promina, kao i teritorij između rijeke Krke i Cetine.

Cicvara iz Polače

Sastojci: dobar janjeći loj, janjeća *čorba* (juha), 50 dag brašna, 1 kg dobrog janjećeg masnog sira (koristi se i basa).

Prvo otopite loj, polako dodavajte brašno i čorbu. Miješajući sve sastojke polako dodavajte sir. Pazite da vam ne zagori (morate stalno polagano miješati). Kad je cicvara gotova loj se počne odvajati od smjese (sira i brašna). Cicvara će dobiti žutu boju.

Najbolje ju je raditi zimi, kad je hladno, a ne na vrućini (obično se radi za Božić), dok se *pura* (palenta, žganci) radi svaki dan (ljeti) s kiselim mlijekom, dok po zimi s kiselim kupusom. Kuhalo se u *bakri* - zemljanoj ili metalnoj posudi.

Ječam (orzo) sa suhim rebrima

Sastojci: 1 čaša ječma (orza), 4 čaše vode, 2 žlice koncentrata rajčice, 1 kapula, 1-2 češnja češnjaka luka, 50 dag suhih rebara, 1 žlica crvene mljevene paprike, sol, papar.

Ječam operite i staviti kuhati u posoljenu vodu kojoj ste dodali i koncentrat rajčice, papar i sitno izrezan luk. Kuhajte oko 1 sat. Dok se ječam kuha, suha rebra operite toplom vodom i dodajte ječmu. Kada je ječam skoro gotov, gotova su i rebra.
Dodajte zapršku: iskošite češnjak, stavite u podgrijanu tavu s malo ulja, kad dobije malo zlatnu boju uspite malo brašna i crvene mljevene paprike. Stalno miješaj i uspite u ječam. Pri stavljanju u ječam sve će malo zaključati (provreti) što je znak dobre zaprške. Začinite još po potrebi i poslužite.

Presnac – prisnac

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

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

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

Prisnac iz Bruške

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

Smjesa: 5-7 cijelih jaja, skorup (zamjena vrhnje) svježi polutvrdi ovčji sir ili škripavac. Priprema smjese, jaja površno izlupati, ne mikser, dadati skorup, žlicu soli i homogenizirati, naribati sir i žlicom stavljati na koru koja je prekrila okrugli oblik (tepsija), ali tako da je sa strana oblika ostalo 10-ak cm koji se po završetku punjenja prebaci preko smjese. Površinu premazati maslom ili maslacem i peći ispod peke. Nova varijanta u pećnici.

Starinski način:
Koru staviti na lopar i potom je napuniti pripremljenom smjesom. Rubove kore zavrnuti preko smjese tako da sredina ostane otvorena, a višak kore odrezati. S lopara prisnac ide direktno na očišćeno i zagrijano ognjište. Neposredno pred kraj pečenja nepokriveni dio prisnaca treba preliti smjesom od 2-3 cijela jaja koja se razmute s 2 dcl mlijeka, čime se postiže željena boja prisnaca. Pečeni prisnac ponovno ide na lopar na kojemu se reže na trokutiće.

Prisnac iz Novigrada

Sastojci za koru, list: 25 dag mekog brašna, 6 dag šećera, 2 cijela jaja, 12 dag maslaca ili 10 dag masti i prstohvat soli. Umijesit glatko tijesto i razviti ga po roštijeri (tepsiji) tako da sa svih strana ostane otprilike 10-ak cm koji se nakon punjenja smjesom prebaci na smjesu. Sredina roštijere (tepsije) treba ostati nepokrivena korom kako bi smjesa „disala" tijekom pečenja

Smjesa za punjenje, nadjev: 8 jaja, 25 dag mljevenog šećera i 2 vanilin šećera izmiksati i dodati 2,5 dl skorupa (izdvojena mliječna mast tijekom zagrijavanja mlijeka do vrenja, po mogućnosti ovčjeg), dodati naribanu koru limuna i 2-3 žlice

oštrog brašna. Skorup se može zamijeniti slatkim vrhnjem. Na kraju izribati 1 kg svježeg neslanog polutvrdog sira ili škripavca. Pažljivo promiješati (ručno) nikako mikserom i stavljati žlicu po žlicu na koru u roštijeru. Višak kore prebaciti preko smjese i na po vršinu staviti vrlo sitne komadiće maslaca. Peći ispod peke, a moguće i u pećnici. Ukoliko je roštijera velika treba povećati materijal za jednu polovinu smjese

Prisnac iz Zelengrada.

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

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

Recept/naputak iz 1884. kojeg čuva gđa Marija Mitrović iz zaselka Mitrovići, Zelengrad

Presnac I. inačica

Sastojci: smjesa sira i jaja, poslužena u *košuljici* (omotaču; podlozi) od tijesta. Na košuljicu od tijesta stavlja se smjesa skorupa, base i malo kukuruznog brašna. Košuljica se presavije preko smjese tako da je pokriva u najvećem dijelu. „Ubiju“ (razmute se, trajbaju se9 2-3 jaja i žlicom mažu preko tijesta i tamo gdje nije pokriveno tijesto, gdje je nadjev. Peče se pažljivo sve dok kora dobro ne požuti. Jede se topao i hladan.

II. inačica

Sastojci: *nadjev*: 1 kg skorupa, 1 kg base, 1 kg mladog sira (kravlji, ovčji, kozji), šaka kukuruznog brašna, 12 jaja (*duzina jaja* - tucet) i soli po potrebi. Košuljica (omotač, podloga) radi se od brašna ukuhanog u toploj vodi kojem se dodaje malo soli i jedno jaje.

Na raširenu košuljicu stavi se smjesa, krajevi se preokrenu na smjesu i na loparu se odnosi na ognjište (*pročelje*) gdje se peče pod pekom. Kad se peče u tepsiji odozgo nastaje hrskava kora, pod pekom se ne stvara.
Na starinski način prisnac se reže tako da se prvo izreže središnji mali krug, a nakon toga se prema obodu režu kriške.

tradicijskih proizvoda Ravnih kotara i Bukovice
Ravni Kotari 2014.
Damir Kremenid
Roman Ozimec
Izdavač: Sveučilište u Zagrebu, Trg maršala Tita 14, 10 000 Zagreb; 2014.

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

Riblja pašteta

Sastojci: 1 kg bijele riječne ribe (možete koristiti i bijelu morsku ribu), sol, ploške mrkve, ribani lukom, jako usitnjeni češnjak, oguljene i usitnjene rajčice (možete koristiti i sjeckane rajčice u limenke), list-dva lovora, malo ružmarina, mala čašica kvasine (vinski ocat), 2 dl ulja maslinova.

Ribu očistite od krupnih kostiju, peraja i glave (samo veće ribe) i slažite na dno posude na koje ste prethodno stavili podlagač (metalni podložak iz ekspres lonca ili nekoliko žlica u križ kako se riba tijekom kuhanja ne bi prilijepila za dno. Komade ribe dobro složite jedne na druge da ima što manje praznine. Svaki red malo pospite začinom, po želji, i usitnjenom mrkvom, lukom, češnjakom ili rajčicom iz limenke (konservom od pomidora). Kada ste sve složili povrh svega stavite 2 lista lovora, malo ružmarina i 1 čašicu kvasine, polijte ulje tako da prekrije svu. Za navedenu količinu uredno složene ribe potrebno je najviše 2 dl ulja. Poklopite posudu, stavite je na kraj *špakera* (ovdje se misli na staru peć na drva) kod posude za grijanje vode gdje nije jaka vatra. Ostavite kuhati 10 do 12 sati*. Na električnoj peći kuhajte na broju 1., na najslabije. Riba je gotova kada sva tekućina postane bistra. Nakon ovakvog kuhanja riba nema kosti jer će se potpuno raskuhati. Ovako pripremljene ribe ocjedite, izgnječiti u avanu (mužar), začinite još po potrebi (možete dodati maslinovo ulje i kuhana žumanca. Dobiti će te ukusnu riblju paštetu. Možete sve usitniti u električnom stroju za miješanje (mikseru).

U pripremi ovog posnog jela koristila se najjeftinija bijela riječnu riba ili bilo koja morska riba (od papalina, skuša, oslića pa do najskupljih). Morsku ribu solite malo, jer je već slana (papaline ne treba soliti).

*jelo -. *jeđžak* dugo se kuhalo, krčkalo – *kvrkeljao, puljkao* tako kako bi se sve namirnice sljubile.

Uvijek je bilo oko 4 ili 5 plovnih lađa u Popovićima, odnosno drvenih čamaca sa ravnim dnom, sa mjerama dužine 400 cm, širine 100 cm i visine 35 cm, sastavljanih od 4 jelove daske na dnu, a krma i pramac od vrbove ili daske od koštele, koje je otpornije na vodu i udarce u stijene kanjona.
Od ribe koja se vadila iz Krke najviše je bilo pastrva, klena, mrena, drlje, linjaka i uklije. Uklija se stavljala živa na udicu da je nako maćuknu pojede mekousna pastrva sa udice. Uz to bilo je i rakova pod svakim kamenom uz obalu, pa su znali odvaljati po koju liticu do obale, jer kad im zatreba rakova za ručak, samo podigneš kamen i uvatiš po desetak rakova.
Na Krku u ribe se išlo povremeno, najviše o postu kad se trošila nemilice, a koristile su se najčešće potapajuće mriže duge desetak metara, koje su se

postavljale na poznate pošte, u jesen najviše ispod samoniklih smokava u kanjonu, đe su se kleni gostili slatkim plodovima i pokoja drlja, ili u ševaru na mrenu i linjaka, ……..
Dok su čekali da mriže rade, noć su provodili pod kakvom stjenom da se sakriju od rose ili kiše, pa bi nekad znali ribu ispeći na vatri nataknutu na vrbov prut ili skuvati komad bravetine u prevrnutom ovčjem buragu, ……..

Raci u umaku od murtele (nana, menta, metvica)

Naputak za riječne rakove, kako su ih nekad pripremali. ***Obzirom da je izlov riječnog raka zabranjen, možete ih zamijeniti škampima***.

Sastojci: 2 dl maslinova ulja, 1 glavica *kapule* (luka), 5 češnjeva češnjaka, 5 dl samljevenih *pomidura* (rajčica ili 1 *konšerva* (limenka sjeckanih rajčica, pelata), 50 dag očišćenih rakova, malo sjeckane murtele, 1dl suhog bijelog vina, sol, papar.

Na maslinovu ulju zazlatite kosani luk i češnjak izrezan na krupno. Dodajte samljevenu rajčicu, kad se prožmu u gladak i gust umak uspite rakove. Pirjajte dok se ne zacrvene podlijevajući s bijelim vinom. Na samom kraju pospite sitno kosanom murtelom, tek tada posolite i popaprite. Odmah poslužite.

Bakalar sa slanim srdelama (kako se nekad pripremao)

Sastojci za 5 porcija: 50 dag bakalara (sušenog), 1 dl bijelog suhog vina, 75 dag krumpira, 3 usoljene srdele, 2 žlice maslinovog ulja, 2-3 češnja češnjaka*, *petrusimen* (peršin), sol, papar.

Suhi bakalara prvo malo zagrijte u pećnici peči na drva, nakon toga dobro isprebijajte drvenim batom, potopite u hladnu vodu i uz povremeno mijenjanje vode u kojoj riba leži držite potopljeno dva dana da bi nabubrio. Ovako pripremljeni bakalar skuhajte u slanoj vodi u koju je dobro uliti bijelog suhog vina. Kad omekša, skinite mu kožu i izrežite na komade, a vodu sačuvajte. Očistite komade bakalara od kože i *dračа* (sitne kosti za jelo priređene ribe koje se šire iz glavne kosti). Krumpir kuhajte u ljusci, ogulite ga i izrežite na kolute. Na vrelo ulje stavite očišćene od krljušti i soli slane sardele, popržite ih sa obje strane, dodajte češnjak i pospite peršinom i uklonite s vatre. U dublju posudu redajte na dno red krumpira, podlijte uljem u kome ste pržili sardele, pospite peršinom i češnjakom, stavite isjeckane sardele kojima ste izvadili središnju kost (hrptenjaču), na to poredajte bakalar, prelijte uljem, posolite i popaprite. Tako do kraja s tim da zadnji red (površina, vrh) bude krumpir. Sve prelijte 1-2 dl vode u kojoj se kuhao bakalar, stavite u zagrijanu pećnicu na 200 °C i zapecite.

Zahvaljujući domaćem bukovačkom češnjaku *šarcu* jela u koja se dodaje, kao sastavni dio, imaju svoj specifičan okus.

Bakalar u teći

Glinenu (ili vatrostalnu) posudu ili teću (metalna posuda), ovisno o tome hoćete li bakalar zgotavljati u pećnici ili na vatri, namažite maslinovim uljem. Slažite red krumpira, pa red komadića bakalara, pospite obilato sitno nasjeckanim češnjakom i peršinom, te popaprite. Ponovite još jednom istim redom. Na vrhu posude, kao gornji sloj, mora biti krumpir. Podlijte maslinovim uljem i oprezno, ne previše da smjesa pliva, vodom od kuhanog bakalara. Posudu poklopite i dobro protresite, dok sok ne postane kao mlijeko. Poklopljenu posudu stavite u pećnicu ili u kipuću vodu i pustite da *istiha krčka* najmanje sat vremena, uz dolijevanje vode u kojoj se prethodno kuhao bakalar. Poslužite u zdjeli u kojoj se kuhao, a posebno poslužite mješavinu kosanog češnjaka i peršina s maslinovim uljem. Netko voli intenzivniji okus i miris.

Odresci od *španjaka*

Sastojci: 1 kg svježeg *španjaka* (špinata), 30 dag riže, sol, papar, kosani peršin, malo ulja i malo brašna.

Špinat dobro operite i skuhajte. Kada se ohladi iskošite ga. Skuhajte rižu i procijedite. Umiješajte špinat i rižu, posolite, popaprite i pospite kosanim peršinom. Ako ste dobili rijetku mješavinu dodajte malo krušnih mrvica ili brašna. Oblikujte male odreske, uvaljajte u brašno, prži na ulju dok ne porumene s jedne i druge strane. Nekad se pržilo na rastopljenoj svinjskoj mast.

Grah s pancetom

Sastojci: 1,5 kg graha, 4-5 krumpira (očišćen i izrezan na kocke), 4-5 mrkvica (očišćene i izrezane na kolutiće), 1-2 glavice luka, 2-3 žlice oguljenih i kosanih rajčica (*ili iz konšerve* – kosana rajčica iz limenke), panceta (ili kost od pršuta - *gnjat*).

Sve stavite u *bruncin*, prelijte vodom i kuhajte na laganoj vatri na *špakeru, šparketu* (misli se na peć koja se „kuri“ na drva): Bruncin je posuda za kuhanje koja visi nad ognjištem. Kuha se nekoliko sati. Ranije se u Bukovicu sijao u vrtovima (baščama) grah *trkljaš* i grah *čučavac*.

Bruncin na ognjištu

Blitva s grahom i bobom

Sastojci: svežanj blitve, 4 krumpira, nekoliko češnja češnjaka, šaka graha *čučavca**, šaka graha *trkljaša**, dvije šake boba, sol, maslinovo ulje.

Blitvu očistite i operite, stavite u ključalu vodu i ostavite da vri nekoliko minuta. Smanjite na nižu temperaturu i kuhajte dok stabljike ne omekšaju. Blitvu dobro ocjediti, isijecite nožem na manje komade, ali ne presitne, najbolje od oko 3 cm. Ogulite krumpir, izrežite na četvrtine, dodajte grah, nakon 20-tak minuta dodajte bob. Kad je sve gotovo, procijedite i sve staviti u istu *terinu*. Pomiješajte blitvu sa ostatkom povrća, začinite po ukusu, solju, paprom, sitno kosanim češnjakom i maslinovim uljem. Može se konzumirati toplo i hladno kao prilog ribljim i mesnim jelima.

---

uz ogradu prema voćnjaku, naizmjenično su bili grmovi ribizle, maline i ogrozda. Po zidu je bilo na dvi žice razvedeno stono grožđe, a u voćnjaku više od 50 stabala raznoga voća, najviše kruške petrovke i jabuke petrovke, a nadasve kajsije, ……..

*U vrtovima se uglavnom sadio grah starih sorti –visoki grah -*trklja*š (pritke ili trklje su štapovi po kojima se mahune i grah penju) i *čučavac* (niski grah, raste u grmovima), koji su je zahtijevali manje vode.

Visoki grah

Narodni nazivi*: bažulj, beli grah, beli pasulj, boranija, fažol, fižol, fasol, gra, grav, pasulj, pasulj puzavac, pasulj tačkaš, pletenac, pritkaš, puzavac, trkljaš*.

Niski grah

Narodni nazivi: *čučavac, fažolica, grah pešak, ležak, pasuljica, pešak*.

Blitva i slanutak

Sastojci: 25 dag slanutka,, 4 češnja češnjaka, 75 dag blitve, glavica luka, 3 manje rajčice, žličica mljevene crvene paprike, lovorov list, 1,5 dl suhog bijelog vina, 2 žlice kosanog peršina, 1,5 l vode, maslinovo ulje.

Slanutak operite i stavite močiti u hladnu vodu preko noći. Sutradan ga procijedite u *situ* (cjediljka), isperite i stavite kuhati u 1,5 l vode. Rajčice operite i cijele stavite u slanutak. Glavicu luka očisti i nareži na četvrtine. Češnjak očisti i prerežite na polovine. Luk, češnja, mljevenu crvenu papriku i lovorov list dodajte slanutku, poklopite i na laganoj vatri kuhajte pola sata. Blitvu operite, očistite, nareži na trake i kratko kuhajte u vreloj vodi, procijedite, dodajte slanutku i sve kuhajte još 15 minuta. Iz posude izvadite luk, rajčice, češnjak i žlicu slanutka, sadržaj izgnječi u *avanu*, *mužar* (posudi sa tučkom ili sameljite u mikserom*)*. U tavi na malo ulja kratko pržite dobiveni pire, podlijte bijelim vinom i time zalij juhu. Sve kuhajte još deset minuta, pospite svježe kosanim peršinom i posluži u dubokim *pijatima* (*pjatima*: tanjurima).

---

*Osim zemlje oko kuća u selu, njiva i vinograda podno „*brižine*“, ljetnu bašču imala je svaka kuća na Blatu pod gredom, gdje su svi sadili kupus, krompir, pomidore, paprike, sijali gra jari i slanik (*slanutak*). Zemlja je dobro rađala, obzirom da je preko zime bila poplavljena, pa su bašče radili kasnije u proljeće kad se voda povuče…*

Krumpir s hrenom

Sastojci: 1 kg krumpira, 2 žlice brašna, 1 korijen hrena, ulje, kvasina (ocat), sol.

Operite krumpir, skuhajte, ogulite i izrežite na tanke kolute. Na vrelom ulju propržite brašno (paziti da ostane bijelo). Podlijte hladnom vodom. Izmiješajte metalnom žicom - pjenjaćom da se ne stvore grudice. Posolite i kuhajte da se umak zgusne. Prije posluživanja dodajte ribani hren i ulijte malo *kvasine* po okusu. U dublju *terinu* (misli se na zemljanu posudu – zdjelu) stavite krumpir i prelijte umakom od hrena.

Tripe u rajčicama

Sastojci: 70 dag tripa (droba, škembića), 1 mrkva, 1 luk, 1 rebro celera, 40 dag gustog umaka od rajčica, suho bijelo vino, ribani sir, maslinovo ulje.

Tripe dobro operite, narežite na trakice dugačke desetak centimetara i nakratko (2 ili 3 minute) pirjajte na čaši bijelog vina (ovim postupkom tripe će te omekšati i obogatiti im okus). Mrkvu, luk i celer očistite, narežite na što je moguće sitnije komadiće i pirjajte na 4-5 žlica ulja na umjerenoj vatri. Dodajte tripe i pirjajte, neprekidno miješajući, na dosta jakoj vatri. Podlijte jelo s pola čaše bijelog vina, smanjite temperaturu i poklopite posudu (pinjatu). Nakon dvadesetak minuta, dodajte umak od rajčice (ili svježe zrele rajčice koje ste usitnili i uklonili im sjemenke), posolite i popaprite po želji. Kuhajte tripe još otprilike 40 minuta na umjerenoj vatri, često miješajući. Tripe poslužite vruće, po želji možete posuti ribanim sirom.

Puževi na seljački način

Sastojci: 40 komada vinogradarskih puževa, 1 dl ulja, 50 dag ljutike, 5 tankih odrezaka mesnate slanine, 6 jaja, sol i papar po želji.

Puževe stavite u hladnu posoljenu vodu i kuhajte oko 90 minuta, uklanjajući pjenu s vrha kad god se pojavi. Izvadite puževe, iglom ili oštrim tankim štapićem izvadite ih iz kućice i odstranite iznutricu (sve ono što je iz mesa puža (stopala) po kojem puže. Meso, stopalo, popržite na ulju da dobije boju, dodajte očišćenu ljutiku. Pirjajte 30 minuta, dok ljutika ne omekša i višak tekućine ne ispari. Dodajte narezanu slaninu i razmućena jaja. Posolite, popaprite i miješajte na laganoj vatri dok se jaja ne stisnu. Poslužite toplo.

Ljutika (kozjak, škanjola, škalonja, vlasac)

Ljutika je sastavni dio naše kulinarske tradicije. Vidi: Ljutika

Mlada pera (listovi)

Goveđi jezik kao pašticada

Sastojci: goveđi jezik, suha slanina, češnjak, nekoliko klinčića, brašno, mast, 2 luka, čaša vina ili prošeka, 2 jabuke, šaka suhih šljiva.

Napola kuhanom jeziku ogulite debelu koru i na više mjesta nabodite (*špikajte*) komadićima duguljasto rezane suhe slanine (poslužite se dugačkom iglom za nabadanje mesa), češnjakom i klinčićima. Sa svih strana dobro pobrašnite. U vruću mast stavite 2 izribana luka, podlijte čašom vina ili prošeka, dodajte jezik. Kada sve prokuha malo-pomalo podlijevajte juhom u kojoj se jezik kuhao. Pola sata prije posluživanja dodajte na kocke izrezane jabuke ili šaku sitno izrezanih suhih šljiva. Sve prokuhajte u gustom umaku i poslužite.

---

igla za nabadanje

Dalmatinska gulaš juha

Sastojci: 1 kg goveđeg ili junećeg mesa, 5 glavica luka, 2,5 dl ulja, 2 lovorova lista, 4 paprike, 4 žlice koncentrata od rajčice, 1,5 kg krumpira, 2 vezice peršina, 2 l vode, sol, papar.

Goveđe ili juneće meso narežite na kocke i prelijte vrućom slanom vodom (*pofurite*, blanširajte) u slanoj vodi (zagrijanoj do 80 ºC) nekoliko minuta. Izvadite meso, operite u hladnoj vodi. Luk sitno nasjeckajte i ispržite na ulju. Dodajte lovor i paprike narezane na kockice. Pirjajte sve dok luk ne požuti. Kad luk počne žutjeti dodajte koncentrat rajčice i meso. Posolite i popaprite. Pirjajte još 20 minuta, a zatim ulijte vodu i kuhajte na tihoj vatri. Kada je meso napola kuhano, dodajte na kocke narezan krumpir i peršin. Nastaviti s kuhanjem dok peršin ne omekša.

Pastrva u prošeku

Sastojci: 4 pastrve, 1 žlica aromatičnog bilja (svježeg *bosiljka, majčine dušice, zeru* (malo) *ružmarina, origana),* 3 *fete kruva (kriške kruha)* samo sredina, 2 žlice *gratanog* (ribanog) suhog sira, 3 žlice maslinova ulja, 1 češanj češnjaka *(čen bjelog luka*), sol, papar; *preljev*: 3 dl prošeka, 4 žumanca, 1 čaša *pujine* (vrhnja), sol, papar, *sjeckani petrusimen* (kosani peršin).

Pastrvu očistite, operite i dobro posušite. Kruh malo poprskajte vodom i dodajte kosani češnjak, sol, papar, nasjeckano bilje i sir. Nadjenite ribu dobro izmiješanim nadjevom i po potrebi zatvorite tankim drvcima (čačkalicom). Nadjevenu ribu prelijete s malo ulja i pecite u pećnici na 180 ºC oko 15 minuta. Ocijedite masnoću iz posude u kojoj ste pekli ribu u tavu i dodajte prošek i *pujinu*, a na kraju pjenasto *užbaćena* (razmućena) žumanca. Kad se umak zgusne maknite s vatre i pospite kosanim *petrusimenom* (peršinom). Poslužite uz kuhani krumpir.

Visovačka franjevačka begovica*

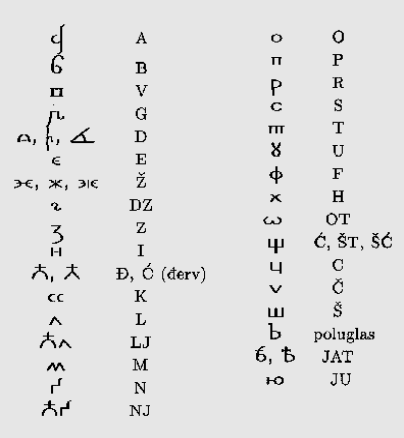
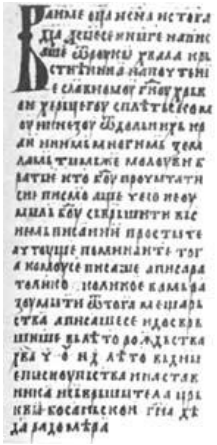
Sastojci jela: marinirana janjetina, domaće mirisne trave, kiselo domaće ovčje mlijeko, mladi krumpir, kombinacija maslinovog ulja i svinjske masti. Netom što je jelo gotovo prelije se kiselim mlijekom i doda tvrdi ovčji sir. Jelo je kuhano ili pečeno na otvorenoj vatri.

To je sve što se može saznati, sve drugo ostaje tajna, koja se uspješno održava već 300 godina. U jelu možete uživati u skradinskom restoranu *Skala*.

---

*begovica;

Otok Visovac spada u najvažnije prirodne i kulturne vrijednosti Republike Hrvatske. Na njemu se od 1445. godine nalazi franjevački samostan *Majke od Milosti* i *crkva Gospe Visovačke* koji s prekrasnim krajolikom Visovačkog jezera čine jedinstvenu ambijentalnu cjelinu.

U franjevačkim djelima susrećemo dva pisma: *bosanicu* (zapadna varijanta ćirilice) i *latinicu*.



Bosančica je autentično i posebno pismo nastalo u Bosni i okolnim krajevima. Do sada najuravnoteženiji prikaz bosančice je dao paleograf Vladimir Mošin, koji razlikuje tri centra zračenja u nastanku bosančice, ili zapadne ćirilice, što je najčešće moderno ime:

humsko-dukljanski prostor
područje Dubrovnika
područje srednje Dalmacije

Davani su joj različiti nazivi: *bosančica, bosanska ćirilica, bosanica, bukvica, hrvatska ćirilica, hrvatsko pismo, bosansko-hrvatska ćirilica, srpsko pismo, ****begovica*** i, sve češće*, zapadna ćirilica*.

Na bosančici su pisani i Povaljski prag na ostrvu Braču 1184., listina omiškog kneza Đure Kačića Dubrovniku 1278 i Povaljska listina iz 1250, te Poljički statut iz 1440. god. i mnogo drugih tekstova, po čemu je ovo pismo i jedno od tri pisma u Hrvatskoj). Brojni su natpisi na stećcima, a poznat je i prijepis Ljetopisa popa Dukljanina. Od 16. do 18. vijeka bosanski franjevci su bosančicom štampali oko 40 knjiga. Osim u Bosni, njome se pisalo i u Dubrovniku, Makedoniji, Krajini, na ostrvima i u pojedinim sjevernim krajevima Hrvatske. Zadržala se kod bosanskih franjevaca do polovine 19. vijeka, a kod bošnjačkih muslimanskih porodica i do najnovijih vremena

Od najstarijeg doba postojala su dva oblika bosančice: ustav, kojim su se pisane povelje, listine i isprave vladara bosanskih visokih plemstva (npr. Povelja Kulina bana) - od 10. do 15. vijeka - do ulaska Bosne u osmanlijsko-islamski civilizacijski krug; i drugi: kurziva, kojom su pisani rukopisi od 13. vijeka pa dalje do 19 i 20. vijeka.

Krvavice *baba*

Za krvavice se koristi: dio pluća, slezene, malo kožica, malo mesa od glave i malo kuhane slanine. Slanina se izreže na sitne kockice, ostalo se melje u stroju za mljevenje mesa. Mljevenom mesu i slanini doda se (po ukusu) sol, papar, malo ljute paprike i toliko svježe krvi da smjesa bude mekana. Na 1 kg mesa stavlja se 3 velike žlice krvi. Sve se dobro izmiješa rukama i nadijevaju *debela svinjska crijeva*, veže na krajevima i oblikuje u vijenac. Kuhaju se (*brmbolaju*) u vodi u kojoj se prethodno kuhalo meso, oko 20 minuta na laganoj vatri. Voda ne smije vreti.

ili druga inačica

Na otopljenom salu sa crijeva (pretvoriti će se u čvarke) prži se sitno izrezan luk. Ostaci čvaraka i luka se samelju. Masi se doda kaša (1 kg smjese – 10 dag kaše; ječmena kaša), sol mljeveni papar, mljevena glavičica (najgvirc - piment), mljeveni muškatni oraščić i toliko svježe krvi da se dobije mekana smjesa. Sve se dobro izmiješa i nadijevaju *tanka crijeva*. Kuhaju se oko 30 minuta. Mogu se jesti hladne ili pržene na masti, ili dimiti.

Svinjokolja, kolinje ili *klanje prasaca*, prosinačkih dana je tradicija, pravi je obiteljski događaj, susjedski, prijateljski.

Susjedi su pomagali susjedima, rodbina bi dolazila iz udaljenih mjesta, a sve kako bi u veselju i radosti obavili onaj slatki dio posla oko spremanja za zimu. Tad je najvažnije bilo *uvatiti* u teću krv i od nje bi dobre domaćice napravile *kašnje krvavice – babe* (baba – krvavica), koje bi se uz *puru, kuvani* ili pirjani *kiseli kupus* to veće *skuvane* i pojele.

Riječ *baba* nalazi se u raznim oblizima koje najčešće ukazuju na nešto dobro, kvalitetno ili korisno; stara žena dojkinja - *babičiti*, odlazak ženu u pohode nakon poroda – *babinje, babica* – primalja, vinova loza – *babić,* kup pijeska tza popravak ceste, stup koji drži kuću i zemljanu peć bez pećnjaka ili nakovanj za otkivanje kose – *babica*, mirisna trava majčina dušica – *babina duša*, krupan,

krepak, *snažan čovjek – babačko, babovina* – očevina, sorta krupne paprike – *babura*, ……..

Salata od tikvica

Sastojci: sve količine su proizvoljne, salatu napraviti po vlastitom ukusu: tikvice, makaroni, pinjoli, mali *pomidori* (rajčice), češnjak, crne masline, bosiljak, *feta* (odrezak) sira, maslinovo ulje, sol.

Tikvice izrežite na kolute, prepržite na maslinovom ulju dok malo ne omekšaju. Izvadite tikvice i na istoj masnoći ispržite pinjole (može očišćene i oguljena bajame i kosane uzdužno zamijeniti sjemenkama suncokreta), paziti da ne zagore. Skuhajte makarone, ocijedite, pomiješajte s tikvicama, pinjolima, pomidorima, maslinama, kockicama sira i posoliti po ukusu. Dodajte nasjeckan svježi bosiljak i promiješajte, može se jesti i malo hladno. Ne trebate dodavati ulje jer su tikvice dovoljno upile. Tikvice možete ispeći na grilu i naknadno dodati ulje u salatu.

Cikla salata (zimnica)

Sastojci: 5 kg cikle, 3 l vode, 1 l kvasine, 2 šake šećera, 1 šaka soli, 1 vrećica salicila (nekada se kupovao u ljekarnama (danas poznat kao *konzervans*), nekoliko očišćenih i isjeckanih glavica češnjaka, 1 očišćen korijen hrena.

Ciklu ogulite i izrežite na kolute (ako je krupnija na pola ili četvrtine) i složite u staklenke. Između redova stavite malo češnjaka. Na kraju stavite hren presječen uzduž na pola. Skuhajte 3 l vode s 1 litrom kvasine, soli, šećerom i dok je još vruće prelijte ciklu. Zatvorite staklenke i prekrijte dekom i jastucima da ostane što duže toplo. Ako se brzo ohladi cikla će biti tvrda.

Salata od cikle

Ispecite neoguljenu ciklu u pećnici dok ne omekša. Ogulite koru i izrežite na tanje *fete* (ploške). U veću posudu stavite ciklu, posolite, popaprite, dodajte malo ribanog hrena, začinite uljem i kvasinom (octom). Promiješajte i uspite u *terin*u (zdjelu za salatu), odozgo stavite naizmjenično kolutiće kuhane mrkve i ploškice kuhanog krumpira okolo-naokolo za ukras.

Grah s pancetom

Sastojci: 1,5 kg graha, 4-5 krumpira (očišćen i izrezan na kocke), 4-5 mrkvica (očišćene i izrezane na kolutiće), 1-2 glavice luka, 2-3 žlice oguljenih i kosanih rajčica (ili *iz konšerve* – kosana rajčica iz limenke), panceta (ili kost opd pršuta – gnjat).

Sve stavite u *bruncin*, prelijte vodom i kuhajte na laganoj vatri na *špakeru*, *šparketu* (misli se na peć koja se „kuri“ na drva). Bruncin je posuda za kuhanje koja visi nad ognjištem. Kuha se nekoliko sati. Ranije se u Bukovici sijao u vrtovima (baščama) grah *trkljaš* i grah *čučavac*.

Bruncin na ognjištu

Kruh po pekom

Sastojci: 1 kg brašna, 5-6 dl vode, 2 dag kvasca, 2 dag šećera, 0,3 dl ulja, sol.

Kvasac otopite u mlakoj vodi, dodjte malo brašna, izmiješajte i ostavite na toplom da se digne. Umijesite brašno, vodu, šećer, ulje, sol, dodajte uzdignuti kvasac i izradite tijesto. Dobro, čvrsto ga izmiješajte dlanovima. Ostavite ga oko pola sata da naraste. Ponovno premijesite, oblikujte kruh, stavite ga na lopar i ostavite da se digne. Premjestite kruh s loparom na ognjište prethodno očišćeno peruškom (krilo guske na kojem je perje) i pecite pod *zapretenom* (prekritom) *suprškom* (pepelom i žarom) 1 sat.

Na Božić, ispo svake peke, možemo naći di se peče domaći kruv. Od vode, soli, brašna i kvasa misi se tisto. Triba ga zamotati u krpu i staviti kvasat. Ka se tisto ukvasa, okine se bokunić, a ostalo se oblikuje u krug. Od manjeg dila naprave se pletenice i poslože se po tistu, a između njih se4 stave cili bajami. Stavimo kruv peć. Takav kruv zovemo ***pisanica****, a naše babe i didovi još ga zovu* ***česnica****.*

Bublice – loptice

Sastojci: 1 kg brašna, ½ vrećice suhog kvasca (germe), 1žlica soli, 1žličica šećera, 1kiselo vrhnje, 4 dl tople vode.

Brašnu primiješajte kvasac, šećer i vodu. Sol dodajte direktno u brašno (ne smije doći u dodir sa kvascem). Kada se kvas podigne dodajte i vrhnje, umijesite dobro tijesto i pustite da se diže sat vremena. Kada se tijesto diglo premijesite ga. Oblikujte u kobasicu i isijecite na 14 dijelova. Oblikujte *bublice*, loptice, vrhove

nasjeckate škaricama ili nožićem. Možete ih premazati hladnom vodom ili bjelanjcima. Pecite na 220 ºC oko pola sata.

Bublice su se izvorno pripremale od krušnog tijesta, pržili u tavi, posipali šećerom, *cukrom*, i jeli uz bijelu kavu.

Kuglof

Sastojci: 10 dag maslaca, 25 dag šećera, 3 jaja, 25 dag brašna, ½ paketića praška za pecivo, ½ šalice (*čikare*) mlijeka, 1 *kašika* (žlica) kakaa.

Maslac, šećer, 3 žumanca, dobro umutiti i dodajte brašno i pola praška za pecivo kao i pola šalice mlijeka. Dobro ulupajte snijeg od 3 bjelanca. Pomiješati i masu podijelite na dva dijela. U jedan dio dodajte kakao. Sve uspite u podmazan kalup i lagano pecite. Pečeni i ohlađeni kuglof pospite šećerom u prahu.

Posne vanilice

Sastojci: 1 šalica (*čikara*) šećera, 2 šalice brašna, 2 šalice mljevenih oraha, 1 šalica ulja, 1 žlica šećera u prahu, 3 mahune (šipke) vanilije, soda bikarbona, pekmez.

Dobro zamijesite brašno, kristal šećer, orahe, ulje i vrlo malo sode bikarbone. Oblikovano tijesto rastanjite valjkom za tijesto do debljine od pola prsta, malom okruglom čašom (ili kalupom za oblikovanje tijesta) izrezujte kolačiće – vanilice i stavljajte u zamašćeni lim (protvan, tepsija). Pecite u zagrijanoj pećnici na umjerenoj temperaturi. Ispečene vanilice premažite željenim pekmezom, spajajte po dva i uvaljajte u šećer u prahu pomiješan sa vanilijom.

Kora za pite (misli se na tijesto za *štrudl*, savijaču)

Sastojci: 1 kg brašna, 2 žličice soli, voda (što je tijesto slanije, lakše se kasnije rasteže).

Tijesto izradite s mlakom vodom da bude meko a da se ne lijepi za prste. Gotovo tijesto oblikujte u kruščiće veličine šake i ostavite da se malo odmore. Razvaljajte valjkom za tijesto (*valerom, oklagijom*) do veličine palačinke. Palačinku premažite uljem i odozgo prilijepite drugu, tako radite i sa ostalima spajajući po dvije. Prekrijte čistom kuhinjskom krpom i ostavite odležati još pola sata. Nakon toga valjkom rastegnite tijesto na tanko, nastavite razvlačiti pouljenim rukama preko ivica stola naokolo oko stola. „Stare“ domaćice kažu da se kroz tijesto moraju vidjeti ukrasi – šare od stolnjaka kroz tijesto. Nožem odrežite tijesto veličine lima za pečenje (*protvana, tepsije*) i slažite nadjev, uvijte (zamotajte) polako podižući stolnjak da se oblikuje smotuljak (rola) - urola u pitu. Složite u nauljeni lim, premažite perom umočenim u ulje, pecite na srednje jakoj vatri dok se pita ne zarumeni.

nadjev kad je post:
kore prije stavljanja nadjeva pospite mrvicama starog kruha (prezlima, krušnim mrvicama), ravnomjerno stavite ribane jabuke, pospite cimetom i malo sa *suvicama* (cvebama, grožđicama) natopljenih rumom. Pospite šećerom po želji.

nadjev kad nije post:
nadjev od mesa: popržite manju glavicu kosanog luka na masti, dodajte 2 ribane mrkvice, 25 dag mljevenog mesa, posolite i popaprite. Kad ste sve propirjali, kad je gotovo, ohladite i rasporedite preko razvaljanog tijesta (kore).

nadjev od sira: u (*zdjeli*) zgnječite svježi sir, dodajte 3 *užbaćena* (razmućena) jaja, malo posolite, promiješajte, mora biti gusto, rasporedite po tijestu (kori) i savijte u rolu.
Želite li *slatku pitu* tada umjesto soli stavite šećer.

Pužići s orasima

Sastojci: 50 dag brašna, 25 dag oraha, 10 dag *suvica* (suhog grožđa, cveba, rozine), 25 dag šećera, ulje, sok od limuna, vanilija.

Zamijesite brašno u malo mlake vode i pola žlice ulja, kao za svaku pitu. Tijesto podijelite na dva dijela i ostavite da miruje oko pola sata. Razvucite tijesto za kore i ostavite da se malo osuše, poprskati vrelim uljem, presavijte sa sve četiri strane na veličinu tepsije (posuda za pečenje, lim, protvan), ponovo poprskajte uljem, pospite orasima i suhim grožđem, savijte pomoću stolnjaka u čvršću rolnu (savitak, smotuljak). Od druge kore oblikujte istu takvu rolnu. Izrežite pitu na jednake komade i složite u podmazanu tepsiju tako da se vidi nadjev. Pitu ispecite, i prelijte mješavinom od: napravite sirup od šećera i 1 čaše vode, dodajte vaniliju i sok od limuna. Poslužite kad se ohladi.

„Prskano“ posno tijesto za *štrudele* i *krafne*

Sastojci: 1 kg bijelog brašna (nekad se brašno dijelilo na *bijelo za kolače* i *crno za kruh*; brašno je bilo mljeveno u mlinicama (mlinovima), 0,5 l toplije vode (ne vruće ali ne ni mlake), 2 žličice soli, 2 žličice *cukra* (šećera; ako se stavi previše šećera tijesto se brzo zacrni kad se *friga*, prži), ½ kockice kvasca, malo više od ½ *čikare* (šalice)ulja.

U vodi rastopite kvasac, dodajte ulje, promiješajte, uspite sve u brašno koje ste *zacukrili* (pošećerili) i posolili. Izradite tijesto u većoj posudi. Prebacite tijesto na pobrašnjenu dasku, razvucite ga valjkom za tijesto (*valerom, oklagijom*) na tanko. Koru, tijesto, poprskajte (poškropite) vrućom vodom (koja još ne kipi ali nije ni mlaka) pomoću žlice. Koru presavijte i ostavite pod čistom kuhinjskom krpom oko 15 minuta. Ponovite to još dva puta.

Ako *frigate* (pržite) krafne, čašom oblikujte iz tijesta krugove i peci na srednje jakoj vatri s obje strane dok ne porumeni.

Ako radite *štrudlu*, razvaljajte valjkom tijesto na dužinu lima za pečenje, premažite pekmezom ili *pofurenim* (blanširanim) samljevenim *bajamima* (bademima) ili orasima koje ste prethodno pošećerili.

Ako je post ne stavljajte mlijeko u nadjev već samo pofurite vodom. Savijte štrudl u *štruce* (savitke, role) i složi u podmazanu i pobrašnjenu tepsiju. Pecite u *špakeru* na srednje jakoj vatri dok ne porumeni.

Želite li da se štrudla *cakli* (sjaji), premažite je pred kraj pečenja perom umočenim u *žbaćeno* (razmućeno) žumance, ili premažite vodom preko gornje kore.

Posni kolač od jabuka petrovača

Potrebno: 3 č*ikare* (šalice) *nagratanih* (ribanih) jabuka petrovača, 3 *čikare cukra* (šećera), nepuna *čikara* ulja, 1 žličica sode bikarbone; 2 *čikare* brašna, 1 *čikara* griza..

Sve zajedno zamiješati i ostavi da stoji jedan sat. U smjesu umiješajte: 2 *čikare* brašna, l *čikaru* griza. Sjedinjenu masu iskrenite u podmazanu *padelu* (dublju padelu – tavu, misli se na posudu za pečenje) i pecite oko 30 minuta na jakoj vatri (jače podložite, naložite *špaker*, peć). Gotovi ohlađeni kolač pospite *prašnim cukrom* (šećer u prahu) i izrežite na rombove (po dužini padele uzduž, a po širini ukoso).

U dane pred Petrovdan pravoslavni praznik (posvećen apostolima Petru i Pavlu, mjesec srpanj), na nedjeljnim ručkovima spremale su se slastice od jabuka petrovača, koju je svaka kuća imala
u vrtu. Iako nisu bile za dugotrajno čuvanje, bile su uvod u novo voće koje je još nije dozrelo.

Petrovača (stara hrvatska jabuka) je krupna, duguljasta, crvena jabuka, prošarana svjetlijim crvenim prugama i lagano rebrasta, kožica ploda je malo deblja, a meso je sočno, prhko, lagano kiselkasto. Vrijedna jabuka zbog toga što je među najranijima. Počinje zoriti početkom 6 mjeseca i postepeno zrije cijeli 6 mjesec pa i dio 7 mjeseca.

Petrovača bijela je jako stara sorta jabuke i vrlo rijetka. Jabuka je srednje krupna, posebnog okusa, pokožica ploda je zelene boje, no kako zrije poprima žutu nijansu, kožica je tvrda, a meso prhko, kiselkasto. Zrije cijeli 7 mjesec. Stablo je veoma otporno na bolesti.

Bombice (kuglice) od jabuka

Sastojci: 1 kg *nagratanih* (ribanih) jabuka petrovača, 50 dag *cukra* (šećera), 1 *čikara* (šalica) vode, 5 dag bajama (badema), 1 naranča (ili limun).

Šećer stavite u vodu i kuhajte dok se sirup ne počne zgušnjava. Očišćene i ribane jabuke uspite u sirup, promiješajte, dodajte sok od naranče (ili limuna) i ribanu narančinu koru. Neprekidno miješajte dok se masa ne zgusne. Skinite s vatre i umiješajte kosane bajame. Oblikujte male kuglice (bombice) i stavite na tanjur za posluživanje.

Posne jabučice

Sastojci: 30 dag šećera, 40 dag oguljenih i *nagratanih* jabuka petrovača, 10 dag mljevenih bajama, 1 limun.

Ukuhajte šećer s vodom, u dobiveni sirup dodajte jabuke i kuhati dok ne postanu mekane, a sirup gust. Kuhane jabuke maknite s vatre, dodajte *nagratanu* (ribanu) limunovu koru i samljeveni bajam. Izmiješajte i ohladiti. Rukama oblikujte jabučice, ruke pospite sitnim šećerom da se ne lijepe. Peteljke jabučica napraviti od malog drvca ili čačkalica, a cvijet od karanfilića.

Posni kolač

Sastojci: 6 žlica pekmeza od *šipuraka* - šipak, 10 žlica šećera, 1 čaša mlake vode, 50 dag brašna, 1/2 žličice praška za pecivo, po šaku kosanih oraha, lješnjaka, suhog grožđa namočenog u rumu, 1 žličica karanfilića, 1 žličica cimeta.

Sve zajedno izmiješajte i ispecite u pećnici na srednjoj vatri (temperaturi)

Prutići od smokava i bajama.

Sastojci: 25 dag šećera ukuhanog s 1 *čikarom* (šalicom) vode kao za slatko, u to dodajte 25 dag usitnjenih suhih smokava, 25 dag samljevenih bajama, šaku suvica (suhog grožđe, cveba, rozine) namočenih u rum.

Smjesu raširite po čistoj lanenoj kuhinjskoj krpi na 1 prst debljine i ostavite da se ohladi i stegne. Odozgo pospite *cukrom* (šećerom). Kade se stegne, sve okrenite na dasku i izrežite na trake prst širine i tri prsta dužine. Pospite *prašnim cukrom* (šećerom u prahu). Možete smjesu oblikovati u kuglice i uvaljati u mljevene orahe..

Prutići

Sastojci: 10 dag oraha, 10 dag lješnjaka, 10 dag bajama, 10 dag suhih smokava, 10 dag suhog grožđa, 10 dag čokolade, 50 dag šećera, 1 limun.

Suho i koštunjavo voće izrezano na komade pomiješajte sa šećerom, dodajte sok od limuna i na blagoj vatri miješajte (drvenom žlicom) da se karamelizira. Dodajte na komadiće izrezanu čokoladu, izmiješajte i izlijte u pouljenu *padelu* (posudu). Izrežite na prutiće, dok se nije sve potpuno ohladilo, 3 prsta duge i 1 prst široke.

Kuglice od mljevenih smokava

Sastojci: 50 dag suhih smokava, 25 dag mljevenih oraha, 25 dag šećera, *nagratana* (ribana) kora od 1 naranče, ekstrakt ruža ili rum.

Sameljite smokve u stroju za mljevenje mesa, dodajte mljevene orahe, šećer, *narendanu* (ribanu) koru od 1 naranče i ruma koliko je potrebno da možete umijesiti i sve sjediniti. Oblikujte kuglice veličine oraha, uvaljajte šećer, možete i u mljevene orahe. Ostavite da se stegne i složite u papirnate košarice.

Za ovaj naputak postoji i posebna opaska da se papirnate košarice mogu nabaviti i Zagrebu (Agramu) a ako nema tada u Beču (Wien).

Posni medenjaci

Sastojci: 50 dag oštrog brašna, 1 žlica praška za pecivo, 1 žlica vanilij šećera, 10 dag šećera, 15 dag meda,25 dag maslaca , 1 žličica cimeta, prstohvat soli.

Maslac umutiti sa šećerom. Dodajte vanilij šećer, brašno s praškom za pecivo, 5 dag meda, sol i po potrebi 1-2 žlice tople vode. Dobro izmiješati rukama. Navlažiti ruke i oblikujte sasvim male kuglice i slažite ih u nauljenu tepsiju (posuda za pečenje, lim, protvan). Ispecite u pećnici. Ostatak meda rastopiti u šalici tople vode. U sirup umačite vruće medenjake, slažite ih na tanjur za posluživanje da se osuše.

II inačica

Sastojci: 40 dag brašna, 10 dag šećera, 1 žličica sode bikarbone, 1 žličica cimeta, sok i kora od jednog limuna, 10 dag samljevenih oraha, 4 žlice meda; *preljev:* 25 dag šećera, 2 dl vode, 2 žlice vanilij šećera.

Zamijesite tijesto od navedenih sastojaka i ostaviti odmarati 1 sat. Razvijte tijesto valjkom na prst debljine i okruglim kalupom ili *bičerinom* (čašom) oblikujte medenjake. Stavite ih u *tepsiju* (posuda za pečenje, lim, protvan) i pecite u zagrijanoj pećnici na 180 ºC. Skuhajte gusti sirup za preliv (Vidi: bombice). Tople medenjake premažite sirupom i vratiti u pećnicu da se suše.

Starinski kolač s medom

Sastojci: 1 dl meda, 1 dl ulja, 25 dag šećera, 25 dag kg brašna, 25 dag samljevenih oraha, 1 limun, 1 žličica praška za pecivo, 3 dl bijelog vina, 1 žlica kakaa praha, *prašni šećer* (šećer u prahu) za posipanje kolača.

Izmiješajte u jednoličnu smjesu ulje, med, šećer, kakaa, mljevene orahe. Dodajte sok i *nagratanu* (ribanu) koru limuna. U brašno koje ste pomiješali s praškom za pecivo, ulijte polovinu količine vina. Na kraju dodajte i preostalo vino. Sve zajedno dobro izmiješajte u gustu masu tako da ne otpada lako sa drvene žlice, kojom ste miješali. Odmah uspite u *tepsiju* (protvan, lim, posuda za pečenje) podmazanu uljem i posutu brašnom, stavite u zagrijanu pećnicu i pecite na srednjoj vatri 35 minuta. Ispečeni kolač pospite šećerom u prahu i kada se potpuno ohladi izrežite na rombove.

Posni keksi

Sastojci: 50 dag brašna, 30 dag oraha, 20 dag šećera, 15 dag meda, 2 dl vode, 1 žlica ulja, 1 žličica sode bikarbone, *zeru* (malo) *nagratanog* (ribanog) muškatnog oraščića, 1 žličica cimeta, 1 usitnjeni karanfilić.

Vodu, med, ulje i šećer prokuhajte. Dodajte kosane ili mljevene orahe, cimet, karanfilić, muškatni oraščić (po ukusu) i brašno pomiješano sa sodom bikarbonom. Sve dobro izmiješajte u jednoličnu smjesu i ulijte u nauljenu i brašnom posutu tepsiju (lim, protvan, posuda za pečenje). Pecite u pećnici na umjerenoj vatri. Pečeni keks pospite *prašnim šećerom* (šećerom u prahu).

Posne kiflice

Sastojci: 60 dag brašna, 2 šalice (*čikare*) piva, 4 šalice ulja, 1 prašak za pecivo, 30 dag šećera, sok od jednog limuna, 15 dag samljevenih oraha.

Zamijesite tijesto od brašna, ulja, piva i praška za pecivo. Oblikujte kiflice. Pecite na srednje vatri (oko 150 ºC) da se prosuše i ostanu bijele. Ukuhajte šećer i sok od jednog limuna. Vruće kiflice umačite u sirup i uvaljajte u mljevene orahe.

Orašci

Sastojci: 25 dag mljevenih oraha, 25 dag šećera u prahu, sok od jednog limuna, 1 žličica kakaa, malo vode.

U orahe, umiješati šećer i sok od limuna. Smjesu dobro sjediniti, pa podijeliti na dva dijela. U jedan dio dodati kakao-prah razmućen sa malo tople vode; Rastanjiti i kalupom vaditi pogačice. Spajati po dvije, crnu i bijelu. Ostaviti 2-3 dana na *promaji* (provjetrini) da se prosuše.

Prutići od oraha

Sastojci: 25 dag oraha, 25 dag šećera, 10 dag maslaca, malo šećera u prahu; *za glazuru:* 20 dag šećera u prahu, sok od limuna, malo kosanih oraha.

Šećer prelijte šalicom vode, i skuhajte ga u gusti sirup. Dodajte mljevene orahe, izmiješajte i ohladite. Razmekšani maslac umiješajte u smjesu s orasima u jednoličnu smjesu. Radnu površinu pospite šećerom u prahu stavite ohlađenu smjesu i rastanjite na debljinu prsta (oko 1,5 cm). U posudi prelijte šećer u prahu s malo soka od limuna i 3 žličice vruće vode. Promiješajte i odmah prelijte kolač, izravnajte nožem površinu, pospite kosanim orasima i izrežite na prutiće, kad se kolač stegne.

Posna torta

Sastojci: 25 dag mljevenih oraha, 25 dag šećera, 2,5 dl suhog bijelog vina, žličica cimeta, žličica sode bikarbone, 25 dag brašna,

Podmažite kalup za tortu uljem i pospite brašnom. Umutiti navedene sastojke i masu izlijte u kalup. Pecite u pećnici oko 25 minuta na 220 ºC. Kada je gotova izvadite, ohladite i prelijte odozgo glazurom od: 25 dag šećera u prahu i sokom od jednog limuna. Na kraju tortu ukrasiti sa listićima bajama i figuricama od marcipana.

Domaći, posni, marcipan

Sastojci: 15 dag mljevenih oraha, 20 dag šećera u prahu, sok jednog limuna.

Zamijesite tijesto od oraha, šećera i limuna. Ovako pripremljeno tijesto možete koristiti kao marcipan.

Kolač od grožđa

Sastojci: 2 l crnog vina, 50 dag griza, 10 dag grožđica, 5 dag opni crnog grožđa (kad je moštenje vina), 10 oguljenih *bajama* (badema)i lješnjaka, 1 žlica meda.

U lonac ulijte crno vina i reducirajte (ukuhajte) na 1 l zgusnute varenike, pomiješajte s grizom i grožđicama. Kuhajte smjesu dok sasvim ne ugusti. Dodajte po 10 bajama i lješnjaka, i na kraju umiješajte žlicu meda. Stavite u kalup i pecite u pećnici 45 minuta na umjerenoj vatri. Ohladite kolač i poslužite izrezan na četvrtaste ploške.

Čukter (čufter) – kolač od bajama i vina

Sastojci: 2 litre dobrog crnog vina, 50 dag griza, 10 dag *suvica* (grožđice, suho grožđe), šaka *bajama* (badema), šaka oraha, žlica dvi meda, malo cimeta.

U lonac ulijte crno vino koje ste ukuhali (reducirali)na pola (na 1 litar) zgusnite preostali varenik sa grizom i *suvicama* (grožđicama). Kuhajte smjesu dok sasvim ne ugusti. (kad je berba umjesto crnog vina koristite mošt (*širu*) i dodaje svemu *pljuv* (opnu) od crnog grožđa. Ubacite po šaku *bajama* i oraha, dodajte žlicu-dvi meda, nastružite cimeta i sve stavite u uski rebrasti kalup. Pecite u zagrijanoj pećnici na umjerenu temperaturu oko 45 minuta. Ohladite kolač i poslužite ga izrezan na četvrtaste *fete*.

Posna pita od suhih šljiva

Sastojci: 50 dag tankih kora, 754 dag suhih šljiva, 25 dag oraha, 2 šalice šećera, ulje,

Šljive operite, izvadite koštice (*špice*) i pirjajte sa šećerom na tihoj vatri, pazeći da se ne pretvore u pekmez. U podmazanu *tepsiju* redajte naizmjenično po tri kore i pripremljenu masu dok se sve ne potrošite. Po vrhu pospite kosane orahe i pecite na umjerenoj temperaturi oko 25 minuta. Pečenu pitu prelijte sirupom koji je ostao od pirjanja šljiva i izrežite na komade.

Baklava sa suhim šljivama

Sastojci: 50 dag tankih kora, 50 dag suhih šljiva, 25 dag meda, 30 dag oraha, 50 dag šećera (za sirup).

Šljive stavite u vodu i ostavite pola sata da omekšaju. Izvadite iz vode, odstranite koštice (špice) i iskošite. Orahe također iskošite, spojite sve zajedno i umiješajte med. Dobro sjedinite.
Sirup: u 0,5 l vode dodajte 50 dag šećera i kuhati dok se malo ne zgusne. Skinute s vatre i ostaviti da se hladi.
U nauljenu tepsiju (pleh, lim posuda za pečenje) poredajte 4 kore (svaku pouljite), na to rasporediti 1/2 od ukupne količine nadjeva. Prekrijte s 2 kore, dodati ostatak nadjeva i odozgo staviti još 4 kore. Baklavu izrežite na romboide prije pečenja. Pecite na 200 ºC oko 45 min. Polijte ohlađene baklave mlakim sirupom.

Slatko

Pekmez od drenjina

Sastojci: drenjine, voda, šećer. Na 1 kg pasiranih drenjina stavi se 1 kg šećera.

Zrele drenjine očistite, operite, prelijte vrelom vodom i ostaviti 5 minuta. Izvadite ih iz vode, Pasirajte, stavite u posudu i pospite šećerom. Kuhajte 3 sata na umjerenoj temperaturi uz neprestano miješanje. Kuhati dok se mase ne zgusne. Još vruć pekmez uspite u čiste i tople *tegle* (staklenke), stavite u toplu pećnicu (100 ºC) oko 15 minuta da se na površini stvori korica. *Tegle* (staklenke*)* povežite celofanom ili hermetičkim zatvaračima i odložite na suho mjesto.

Kompot od mušmula
Marmelada od mušmula i bajama

Vidi: zimnica

Marmelada od ljubičica (cvijet)

Sastojci: 25 dag latica ljubice, 75 dag šećera, 0,5 dl vode, nekoliko kapi soka od limuna.

Latice ljubice usitnite u avanu, mužaru (danas to možete uraditi u mikseru). Šećer i vodu kuhajte dok se ne počnu stvarati mjehurići, dodajte usitnjene latice ljubica. Ljepšu boju dobiti će te dodavanjem nekoliko kapi soka limuna. Da bi se dobila ljepša boja, treba dodati par kapi soka od limuna. Stalno miješati i kuhati oko 20 minuta na najslabijoj vatri. Ako je marmelada previše gusta, dodajte još malo vode. Vruće staviti u teglicu i povežite pergament papirom.

Pekmez od ogrozda

Sastojci: 1,3 kg ogrozda, 1,8 kg šećera, 5 dl vode, mahuna vanilije, korica 1 limuna.

Ogrozde i šećer pomiješajte, prelijte vodom i kuhajte u loncu, dodajte štapić (mahunu) vanilije i koricu limuna, pola sata na jakoj vatri. Važno je ne smanjivati temperaturu. Voće mora tijekom kuhanja svô vrijeme vreti (ključati), inače pekmez ne će biti dobar. Da li je pekmez kuhan i podoban za spremanje (ulijevanje u staklenku) provjeriti će te na ovaj način: uzmite jednu žlicu pekmeza i stavite na hladan *pjat* (tanjur). Kad se počne hladiti, nježno ga gurnuti žlicom u stranu. Ako se po površini stvore sitni nabori, gotov je. Uspite u *(staklenke)* sterilizirane u pećnici i odmah zatvorite.

Pekmez od ogrozda i jagoda

Sastojci: jednaki omjer ogrozda i šećera, na 1 kg šećera uzmite nepunu čašu vode (1 čaša -2 dl),

Šećer ukuhajte u vodi u gusti sirup. Ogrozde prokuhajte bez vode, pasirajte i u njega umiješajte gusti šećerni sirup. Odaberite bolje i tvrde jagode, nabodite ih iglicom na nekoliko mjesta i kuhajte u pasiranom ogrozdu tako dugo dok sve ne postane napola prozirna kao želatina. Složite se tople staklenke, zatvorite kad se ohladi pergament papirom.

Slatko od ogrozda

Sastojci: 1 kg ogrozda, 1 kg šećera, 1,5 čaša vode (2,5 dl), sol, kvasina, listovi višnje.

Još zelenim ogrozdima odstranite peteljke, stavite u hladnu vodu i ostavite 24 sata namakati.
Više puta promijenite vodu. Vodi u kojoj su ogrozdi dodajte malo soli i kvasine, te listove višnje.
Šećer prokuhajte u vodi i još vruće prelijte ogrozde, izvadite zrnca, ocijedite od vode i stavite u zdjelu. Nakon 2-3 dana ocijedite od sok - vodu, prokuhajte i prelijte po voću. Ponovite 3-4 puta, svaki drugi dan, cijeli postupak. Zadnji put kuhajte ogrozde u soku. Trebali bi dobiti mekan i gust sirup. Uklonite s vatre, prekrijte mokrom kuhinjskom krpom i ostavite preko noći.

Hladno složite u staklenke (teglice), dobro zatvorite dvostrukim pergament papirom i spremi na suho prohladno mjesto.

Ogrozd u šećeru

Sastojci: 1 kg šećera, 2,5 dl vode,1 kg ogrozda, sok 1 limuna.

Stavite u *teću* (posudu) šećera i prelijte vodom, kuhajte tako dugo do se sav šećer ne rastopi. Umiješajte očišćene ogrozde i sok limuna, kuhajte oko 5 minuta. Kuhanje ponovite za dva dana. Gustoća treba biti kao što je med, ako je potrebno još dokuhajte. Kuhane ogrozde složite u staklenke, zatvorite nakon 1-2 dana pergament papirom i odložite na prohladno mjesto.

Marmelada od smokava

*S*astojci: 1 kg smokava, 70 dag šećera, 0,5 dl crvenog vina, 1 šipka (mahuna) vanilije, sok od 1 limuna, suhe latice ruža.

Smokve operite,, očistiti vrhove gornjeg i donjeg dijela, sameljite u stroju za mljevenje mesa i staviti u dublju *teću* (posudu). Dodajte šećer, vino, promiješajte i stavite kuhati. Kada prvi put proključa smanjiti temperaturu (srednja) i uz neprestano miješanje kuhajte 6 - 7 minuta. Maknite s peći, dodajte izrezanu mahunu (šipku) vanilije, sok od limuna, promiješajte i vratite još 2-3 minuta na peć kuhati, uz stalno miješanje. Kuhanu marmeladu, još vruću, uspite u sterilizirane staklenke (*tegle*), pospite laticama suhih ruža (to je prirodni konzervans i zatvorite hermetičkim zatvaračem. Staklenke omotajte u ponjavu ili biljac, i do slijedećeg dana ostavite. *Teglu* (staklenku) izvadite iz ponjava i do posluživanja odložite na tamnom i hladnom mjestu (podrum).
Da je marmelada pravilno kuhana provjerite na slijedeći način: malo marmelade stavite na tanjur, ostavite nekoliko trenutaka da se ohladi, ako ostane čvrsta tj. ne razlijeva se - marmelada je dobro skuhana. Ako se razlijeva nastavite kuhati 2-3 minute.

Ponjava; - prostirač domaćeg tkanja izrađen od raznobojnih krpa; pokrivač.

Biljac; *debelo čebe*, vuneni pokrivač, stari pokrivač izrađen od prediva domaće vune, tkanjem jednostranih dugih bičeva pa su ga zvali i *bičaš*, potom bi se valjao na stupama da bi se koliko toliko rasplele vunene niti.pokrivač od sukane vune.

Pekmez od šljiva s medom

Sastojci: 4 kg šljiva, 1 kila meda, 50 dag šećera, 1 dl rogačice (ili ruma).

Šljive dobro operite, ocjedite i odstranite peteljke i koštice (špice). U posudu (teću) u kojoj će te kuhati pekmez naizmjenično slažite šljive, šećer i med, dok sve ne utrošite. Odložite na hladno mjesto 2 sata, nakon toga kuhajte najprije na laganoj, pa na srednjoj temperaturi. Ne zaboravite miješati da ne zagori. Od trenutka kada počne vreti, kuhati 1 sat. Na kraju kuhanja, uspite rogačicu (ili rum) i lagano izmiješati. Vruć pekmez uspite u suhe i zagrijane staklenke, do 1cm ispod vrha. Ostavite da se ohladi i da pekmez dobije koricu. Zatvorite pergament

papirom ili celofanom namočenim u alkoholu, povežite i odložite na hladno mjesto.

Pekmez od trešanja

Sastojci: 6 kg trešnje, 1 kg šećera.

Zrele trešnje operite i očistite od peteljki i koštica. Trešnje stavite u širu i pliću posudu i kuhajte na jačoj vatri. Tijekom kuhanja intenzivno miješati da ne zagori. Pred kraj kuhanja postepeno dodavajte šećer. Kada je masa tako gusta da u komadima pada sa drvene žlice, pažljivo je uspite u zagrijane staklene i hermetički zatvorite.

Pekmez od trnjina

Sastojci: 2 kg trnjine, 20 dag šećer.

Operite trnjine, prelijte hladnom vodom i ostaviti da odstoji preko noći (najmanje 12 sati). Ujutro trnjine ocjediti i prelijte sa 6 dl mješavine vina (domaćeg) i vode (da ogreznu) i kuhajte da omekšaju. Plodove propasirajte i umiješajte šećer i nastaviti sa kuhanjem na tihoj vatri još 20-25 minuta, dok se masa ne zgusne. Vrući pekmez ulijte u zagrijane sterilizirane staklenke i zatvoriti.

Domaća pića – pića iz kućne radinosti

Recepture rakije i likera, imaju više stoljetnu tradiciju. Osnova im je u domaćem grožđu, koje daje cijenjeno vino, kao i u rakiji lozovači ili komovici. Tijekom vremena likeri i rakije postale su i proizvođačka djelatnost Skradina i Šibenika u kojima su uživali ne samo žitelji Dalmatinske zagore nego su bile i predmet unosne trgovine i izvan tadašnjih granica.

Vinarija Bedrica, u centru grada Skradina, je obiteljski vinski podrum izgrađen u 1722. Unutrašnjost je uređena s drvenim bačvama i starom, raritetnom, vinarskom opremom, alatima i napravama za proizvodnju vina, žestica i pjenušca.

Prije stotinjak godina *debit* je davao najcjenjenija dalmatinska bijela vina. Izvozili su ga u Francusku i Italiju. Obitelj Bedrica osvojila je 1932. *grand prix* na vinskom sajmu u Toulouseu. Njihov je *debit* proglašen jednim od šest najboljih vina na svijetu. Obitelji Bedrica, prva je u Dalmaciji proizvodila i pjenušac.

Vermut Bedrica zaboravljeno piće, proizvodilo se početkom prošlog stoljeća, sada se ponovno proizvodi, ali u malim serijama i oduševljava svojom herbalnom aromom, naročito pelinom.

debit

„Industrija Matavulj“ iz Šibenika osnovana davne 1844. godine vodila je *Simeuna Matavulj* zvana ***Sima*** i njen sin *Djuro* otac poznatoga pisca *Sime Matavulja,* bila je poznata po likeru „***Maraschino***“ da bi se potom počeli baviti i drugom djelatnošću tj. „industrijom“ narodnog veziva.

U životi često slučaj određuje i daljnji tijek života, tako se dogodilo i s **Romanom, Petrom, Vlahov** iz mjesta Šepurine s otoka Prvić, kraj Šibenika. Štedeći svaki novčić osamostalio se 1861. i osnovao svoju trgovačku tvrtku, koju ubrzo prodaje i utemeljuje jednu od najstarijih tvornica u proizvodnji likera u Šibeniku. Iznenadna bolest, groznica, izmjenjuje njegov život. Nakon što mu

liječnici nisu mogli pomoći, jedino mu je pomogao lijek patera Smolje iz Splita - *gorkim biljnim napitkom*. Ozdravivši počeo je i sam pripravljati napitak koji je imao više nego začuđujuće djelovanje, kao eliksir zdravlja. Vlahov piće dorađuje s nekoliko trava i drugih sastojaka te ga počinje proizvoditi u svojoj tvornici, testirajući ga na bolesnim seljacima u šibenskoj okolici. Smatrajući da se radi o obmani bolesnika šibenski ga ljekarnici tuže, ali mu, nakon ispitivanja, vlasti 1869. odobravaju proizvodnju tog likera. Koristeći cijelu priču u propagandne svrhe Vlahov naglo širi prodaju likera i za manje od 20 godina osvaja cijeli svijet.

Proizvod koji je imao ime **„Vlahov“** prodavao se u Rusiji, Engleskoj, Španjolskoj, Turskoj, Egiptu, Indiji, Perziji, Japanu, Americi, Kini. Osim „Vlahova“ proizvodio je „Maraschino creme“, šibenski maraskino, šibenski prošek i šampanjac. Za piće, pod tada čudnim nazivom, „*Roob cocoola*“ liker od smrekovih bobica dobio je i nagrade.

U mjestu Brodarici kod Šibenika (danas naselje u sklopu Šibenika) izgradio je veliku tvornicu a u Šibeniku je imao nadaleko čuvenu prodavaonicu. Tijekom demonstracija u Šibeniku 1886. i 1887. demonstranti su razbili njegovu prodavaonicu, ogorčen i ljut zatvorio je svoje pogone i, prema izvorima, za tadašnjih milijun fiorina otvorio novu super modernu, za to doba, destileriju i tvornicu pića u Zadru, današnju „Marasku“.

Da li je **Nikola Skroza**, mladić koji je na vesla vozio iz Prvić Šepurine na otoku Prvić, burad s rakijom do Karlobaga i Senja da bi je prodavao u Lici, krenuo sa željom da i on stekne slavu svog otočana Romana Vlahova, nikada ne ćemo znati. Nakon burnog života kao mornar, drvodjelac, nadničar u vinogradima i poljima, i tko zna što još, vratio u Prvić, 1928. godine, osnovao je vlastitu tvornicu alkoholnih i bezalkoholnih pića. Kažu da je proizvodio 24 vrste pića, a najpoznatiji su bili: *gorki biljni likeri - smrekovac* i *pelinkovac,* te *maraskino, cherry-brandy, šampanjac* i *prirodni malinov sok.*

O kvaliteti pića govore zlatne medalje iz Londona i Bruxellesa 1936. i 1937. Zlatnu medalju dobio je i za „*Cognac medicinal*“, *cherry-brandy, smrekovac,* za *desertna vina* i *šampanjac* koji je proizvodio još dugo nakon Drugog svjetskog rata. Nažalost, naputci (recepti) za proizvodnju likera nisu sačuvani, a ni njegovi potomci ne znaju ništa o načinu proizvodnje.

Njegov je sin Robert usavršio proizvodnju likera. Zgrada u kojoj je bila destilerija Vlahov poslije II. svjetskog rata prenamijenjena je u Učiteljsku školu.

Naši stari, u Dalmatinskoj zagori, dovijali su se na razne načine u otkrivanju prevare u pravljenju vina i pritom kategorizirali vino. Vrlo dobro i stručno znali su odrediti koje je vino ***usovno*** – jako.

Kontrolu su obavljali pomoću malog komadića *cigaret papira* i lagano ga malim i tankim komadićem drvca potapali u čašu s vinom. Rezultat su dijelili na četiri kategorije:

ako papirić ispliva za minutu i pol	*vino je arhivsko*
ako papirić ispliva za minut i tri četvrt (kvarta)	*vino je vrhunsko*
ako ispliva za dvije minute	*vino je dobro, za poslije objeda*
ako ispliva za više od tri minute	*toči u bačve i što prije u Liku i Bosnu dok se ne skisne*!, jer je će postati *murvasija*- prokislo slabo vino

Domaći prošek

Prošek se nekada radio isključivo od prosušenog grožđa, koje se odabiralo u vinogradu. Peteljka bi se malo nagnječila, kako bi se prekinuo dotok sokova, a grozd se ostavljao sušiti na panju. Ako je godina bila kišna, grožđe bi se ipak ubralo i grozdove bi vješali po rastegnutim žicama na tavanima. Takav način sušenja grožđa za prošek bio je najprirodniji. Prošek se radio samo od pojedinih sorta grožđa. Od bijelog je bila ***maraština****, s manjim zrnima, punim sladora, a od crnoga* ***lasin.*** *Birali su se rastresiti grozdovi kako bi ostali zdravi i nakon sušenja. Suho grožđe gnječi i procijedi. Na svaku litru mošta stavi se šećera i ostavi da vrije dugo vremena. Kad prestane vrenje puni se u boce.*
Od davnina je običaj u našim krajevima da se za oporavak i jačanje organizma uzima ujutru našte jedno užbaćeno žumance sa šećerom u koje se doda pola čaše prošeka, pa popije.
Po domaćem ga zovemo ***zabajon****.* (tal. *zabaglione ili arhaični zabajone; zavajun splitska riječ – varalica, prevarant*).

Lasina, autohtona sorta vinskoga crnog grožđa sjeverne Dalmacije, najviše je nalazimo u okolici Promine i Stankovaca, Drniša, Knina, Ravnih kotara i Skradina. Zbog svoje rasprostranjenosti i njenih obilježja nalazimo je pod raznim imenima: *Lasin, Vlasina, Kutlarica, Krapljenica, Slast, Pažanin, Ruža, Šljiva* i dr. Manje poznata kod potrošača, jer se vina proizvedena iz njena grožđa ne pojavljuju na tržištu, već ulaze u sastav crnih vina iz mješavine raznih sorata kraja u kojem se uzgaja. Zbog sposobnosti da nakupi velike količine šećera, nekada je bila osnova za pripremanje prirodnog desertnog vina prošeka.

Maraština (Rukatac, Maraškin, Mareština, Krizol, Višana) smatra se autohtonom dalmatinskom sortom, iako je identična talijanskoj sorti Malvasia Lunga. Možemo ju pronaći u vinogorjima od Hrvatskog primorja do Prevlake, a nešto više na otocima Korčuli, Lastovu i poluotoku Pelješcu.

Desertno vino od ruža

Sastojci: 7,5 dl crvenog vina, 2,5 dl soka od *zove* (bazge), 10 cvjetova ruže, 15 dag šećera, malo cimeta.

Vino, sok od zove, latice ruže i šećer ugrijte na srednje jakoj vatri. Sklonite *teću sa šporeta*, dodajte cimet, poklopite teću i ostavite je sa strane dok se masa ne ohladi. Procijedite u bocu i stavite na hladno mjesto. Vino se pije kao desertno vino ili pred spavanje.

Pelinkovac od grožđa

Za izradu pelinkovca od grožđa uzme se domijana (demižon) *od 10 litara, te napuni do polovice zrelim zdravim grožđem, najbolje sa mirisavim muškatom. Zatim se doda 50 dag izrezanih suhih smokava, 25 dag suvica, nekoliko strukova pelina (3 dag), par klinčića, malo sjemena gorušice, jednu limunovu koricu (može i narančinu), jedan ostrugani muškatni oraščić, 25 dag užućenog šećera, pa se nalije do vrha flaše starog dobroga vina. Vino može biti bijelo ili crno, glavno da bude zdravo ... Flaša se zaveže duplim pergament papirom i ostavi da prezimi 2-3 mjeseca na hladnom mjestu. Tada se procijedi i upotrebi. Što duže fermentira - dozrijeva, tim je bolji.*

Rakija lozovača, komovica i stejovača

Lozovača se dobiva destilacijom prevrelog grožđanog kljuka (zajedno vino i komina sve destilira - peče). Ne odlijeva se vino nego se sve destilira dok se ***komovica*** dobiva destilacijom komine. Odlije se vino a na kominu koja ostane obično se doda vode i šećera, sve su ostavi da prevrije i onda se destilira (manje je kvalitetnija u usporedbi sa lozovačom). Rakija komovica za većinu likera je osnovni sastojak.

Stejovača (steja – vinski talog), dobiva se destilacijom (pečenjem) vinskog taloga sabranog poslije pretakanja i bistrenja (samo talog).

Steja, vinski talog, nekada se pekao, i od njega je dobivala rakija stejovača. U vinarijama gdje se prerađivalo puno grožđa, poslije fermentacije, ostajalo je dosta taloga, a u njemu i dosta alkohola. Da bi se iskoristila, nekada se destilirala (pekla) uz dosta poteškoća. Najveći je stvaranje pjene pri pečenju, što se pokušavalo suzbiti taninom, što je bilo više nego komplicirano. Osmišljavanjem prešana taloga i dobivanjem čvrste mase – pogače (bez tekućine) postalo je prihvatljivije za pečenje i postizalo kvalitetniji destilat.

Svaki kotao za pečenje rakiju u staroj K und K monarhiji imao je označeni broj na koji se plaćao porez svake godine, te se financima morao pokazati na pregledu da li je dobro kalajisana, pa ti oni onda udare pečat na rubu kube u olovu da se zna da je pregled izvršen, inače ti ako to ne uradiš na vreme odrape kaznu i oduzmu svu rakiju koju si ispeka jer je iz nekalajisanog kotla.

Grad *za određivanje jačine rakije nisu svi imali (ili su imali pa se razbio nakon nepažljiva rukovanja poslje mjerenja par kotlova i probanja iste izmjerene rakije!), narod se sjetio jednostavne probe za određivanje jačine, gradiranja rakije:*

- *kad uzmeš bičerin rakije ispod kotla, malo je oladiš, pa naiskap iskreneš u grlo*
- *ako poslje moš švikniti* (zazviždati) *onda to više nije rakija od 25 gradi, neg brlja* (vrlo meka rakija) *za prodaju u Lici i Bosni.*

Travarica za lijek

U tri-četri litre rakije lozovače stavi se trave: kitice rute, ive , 3-4 lista lovora, kiticu kadulje, struk koromača, kiticu mažurana, desetak bobica smrečaka, stručak ružmarina, murtele, jednu kiticu pelina, te komad cimeta, šipkicu vanilije, par klinčića, tanku kriška limuna i izribati malo narančine kore. Sve staviti da se moći (macerira) 30 do 40 dana. Obavezno nakon 40 dana odvojiti trave i procijediti, zatim uliti u boce i ostaviti da se smiri dvadesetak dana.

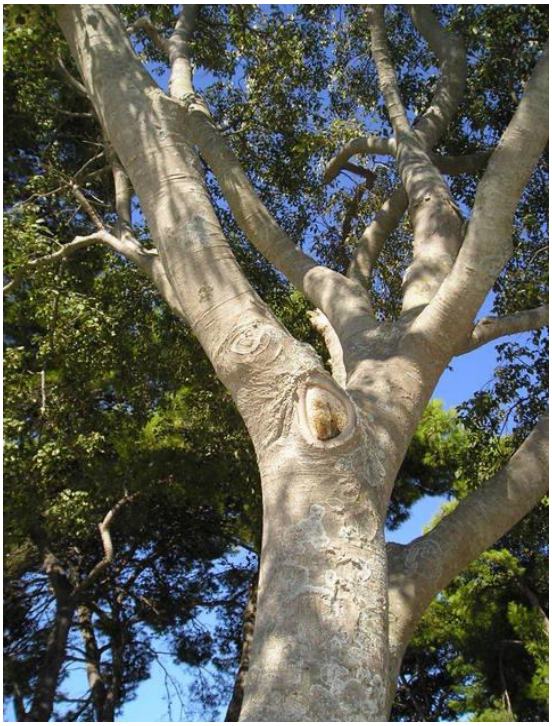
Kitica – snopić, buketić; struk – tanji je (uži) od kitice

Rakija rogačuša (rogačica)

Mesnati rogači se stave u bocu u koju se doda: žuta kora limuna i naranči, šipka vanilije, te nalije 1 litra domaće rakije loze. Ostavi se danima na suncu. Procijedi se i sipa u bocune, pa ostavi na hladno i tamno mjesto još mjesec dana da se izbistri.

Rakija od kostelina

Napuni bocu od litre do pola sa zrelim plodovima kostelina. Preko njih naspi rakiju. Ostavi na svjetlo mjesto oko 2 mjeseca. Nakon toga procijedi. Pij pomalo i uživaj!



Listopadno stablo, koje naraste do 25 metara visine, pripada porodici brijestova, a u znanstvenom svijetu nosi naziv Celtis australis. Na grčkom jeziku riječ „keltis“ označava onoga koji tjera, odnosno bič, a u praksi se to održava u upotrebi tvrdog i elastičnog drveta za izradu štapova i bičalja. Riječ „australis“ znači južno, valjda južni kraj, gdje mu je i pradomovina. U narodu stablo nosi sljedeće nazive: balačinka, čiburić, ćići borići, drenjula, fafarikul, fafarikule, fafarinka, fafarika, farikul, gangulić, glandulić, glangulić, grangulić, haharinka, kastanjuole, kompriva, koprivac, koprina, kopriva, kopriva stup, koprivić, koprivnjak, koprna, koprnja, koprva, kostanja, kostanjula, kostela, crna kostela,kostelić, kostelj, kostelja, koster, kostila, kostilja, kostjela, kostrila, košćela, košćela crna, košćil, koštel, koštela, koštil, kršanac, kupriva, ladonja, landonja, ledonja, lidonja, pelegrinka, pokriva, pokrivići, pokrova, popriva, poprivić, taferikola.

Deblo je obloženo podebelom sivkastopepeljastom korom. Ostarjela stabla imaju tamnu i ispucalu koru. Na mladim ograncima kora ima smeđu nijansu.

Široku krošnju čine grane na kojima se u dva reda nalaze tamnozeleni listovi čije je lice grubo, a svijetlo sivozeleno naličje ima nježne dlačice. Plod je okrugla, oko 1 cm velika koštunica s mesnatim ovojem koji je u početku žućkast, a kasnije tamnoljubičast, sladak i jestiv. Drvo joj je bijeličastosmeđe, tvrdo i elastično, pogodno za ugljen i veoma je kaloričnо kada se koristi za ogrjev, dapače veoma je cijenjeno za ogrjev i roštilje. Košćela daje i plodove koji dozrijevaju u jesen i jestivi su. Po ovim plodovima košćela je nazvana i drvo krunica jer od njih su se pravile krunice, očenaši, ružarji.

Rakija od komurača (rakija anižeta)

Sprema se ka i rakija od murtele. Pravi se od morača i slatkog anisa koji ima veoma prijatan miris i slatki okus, poznat po svojoj karakterističnoj žutoj boji.

Biljka komorač (**L.Foeniculum vulgare**) narodnih imena**:** *divlji anis*, *anason, divlja mirodija, komorač, kopar, koromač, mirodija krupna, morač, morača, pitomi morač, razijan, sladki aniš, sladki janež, sladki januš, slatki kopar, slatki morač* itd.

Mastika (u Grčkoj **uzo**) radi se od slatkog morača koji se u Makedoniji naziva **anason**. Dodaje se i malo smole mastiksa, tako da rakija dobije svojstven miris i ukus. Kad se ova rakija stavi u vodu, voda pobijeli kao mlijeko i razvija se specifičan miris.

Rakija od murtele (nane, mente)

U bocun od litre nalij dobru komovicu, i unutra stavi dva tri struka murtele iz bašče iza kuće, ma jopet je dobro operi. Stavi na polu sjenovito mjesto i neka stoji dva mjeseca prije neg šta ćeš je piti u malim gutljajima. Dobro je popiti pred spavanje!

Liker od drenjina

Sastojci: 1 kg drenjina, 1 l ruma, 2,5 l vode i 2 kg cukra.

Vodu i šećer prokuvati a dodati cijele drenjine (zajedno sa špicama - košticama*). Kada se dodaju drenjine ne ostavljati dugo na vatri, tek toliko da baci koji ključ. Ohladiti i u hladno dodati rum.*
Ostaviti u istom loncu par sati - najbolje preko noći. Razliti u boce. Drenjine uliti u boce takođe. Prije upotrebe promućkati bocun da bi u čašu upala i neka drenjina!

II. inačica

Sastojci: : 1 ½ kilo drenjina, 1 litra ruma, ½ litre rakije, 1 ½ kila cukra, 1 litra vode.

Drenjine i rakiju staviti u teglu da odstoje na suncu jedno 5 dana. Poslije vodu i cukar staviti da prokuvaju kvarat ure i ohladiti pa dodati drenjine i rum . Sve ostaviti da odstoji 3 dana pa dobro propasirati. Sipati u bocune i neotvarati 30 dana.

III. inačica

Sastojci: ½ litre komovice, ½ kila cukra, čikara vode, drenjine.

Od šećera i vode napraviti sirup, prokuvajte, pa dodati rakiju i još malo kuvnuti. U bocun ubaciti drenjine i naliti prethodnom smjesom, ostaviti da stoji. Vremenom dobija crvenu boju, i što duže stoji, sve je bolje. Prije upotrebe promućkati bocun da bi u čašu upala i neka drenjina!

Domaća orahovača

U litru lozove rakije staviti 13 prepolovljenih oraha dok su još zeleni, 80 dag šećera, šaku zrna pržene kave, krišku limuna (iscjediti!), vanilijev štapić (ili kesicu vanilijevog šećera).

Sve držati u poklopljenoj tegli na suncu 2-3 mjeseca, poslje procijediti i staviti u tamnu prostoriju, prekriti dekom i držati mjesec dana da se smiri.

II. inačica

Sastojci: 40 malih zelenih oraha, 3 l domaće rakije lozovače,

Uzeti veliku staklenu teglu i u nju staviti orahe i rakiju. Dobro zatvoriti i držati na osunčanom mjestu 40 dana. Nakon toga sve procijediti kroz gazu i uliti u staklene flaše.

Liker od zelenih oraha

1 litra ljute rakije komovice (bar 25 gradi), 15 zelenih oraha, 1 kilo šećera (može pola žutog pola bijelog), 2-3 šipke vanilije.

Zelene orahe isjeci na četvrtine, pa ih dodati u rakiju, kao i šipke vanile i šećer. Sve dobro izmiješajte i sipajte u teglu sa staklenim poklopcem. Rakiju držite na suncu dok ne dobije ***zelenu*** *boju (desetak dana) a tada je procijedite i sipajte u bocu, pa stavi još 6 dana na sunce. Liker zori nekoliko mjeseci.*

II. inačica

Sastojci: 20 zelenih oraha (čitavih), 3 l domaće rakije lozovače, 2,5 kg šećera, 1 vanilin šećer.

Uzeti jednu veliku teglu i u nju staviti orahe, šećer i rakiju. Zatvoriti i ostaviti na suncu 40 dana. Za to vreme rakija će potamniti, a uz povremeno miješanje i šećer će se potpuno rastopiti. Procijediti i stavljati u staklene boce.

III. inačica

Sastojci: 15 zelenih oraha, 1 šipka vanile, 1 kora od naranče, ½ litre rakije, 1 kilo šećera, 2 litre vode.

Oguliti tanko koru od oraha. Staviti orahe u teglu i nasuti ½ litre rakije, šipku vanilije i nagratanu koru od naranče. To treba da stoji na suncu 3 do 4 nedelje. Poslje procijediti, a u teću staviti 1 kilo šećera i 2 litre vode da kuva jedno kvarat sata. Prohladiti i dodati ½ litre rakije i vratiti na šporet jedno 3-4 minuta. Sipati u bocune i dobro zatvoriti , pa da stoji na tamnom 30 dana.

IV. inačica

Sastojci: 6 zelenih oraha, 7 deci rakije, ¼ kg šećera, štapić vanilije

Orahe operite, narežite na četvrtine i stavite u bocu sa širokim grlom. Dodajte šećer, vaniliju i zalijte rakijom tako da tegla bude puna skoro do vrha. Držite na suncu najmanje tri sedmice, tako da liker posve potamni. Procijedite i spremite u manje boce.

V. inačica

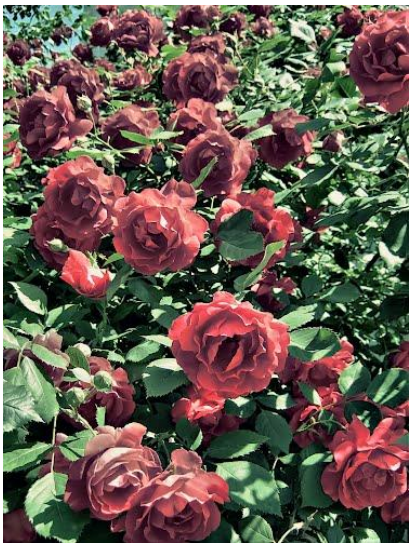
25 mladih oraha presjeci na pola, uzeti teglu od 2 litra, pa redati red oraha red žutog šećera. (tada je bio jeftiniji od rafiniranog bijelog) Kada potrošimo orahe i šećer, dodati lozovaču do tri prsta iznad oraha. Ostaviti 60 dana na suncu, poklopljeno s tim da ga treba otvarati sa vremena na vreme i promiješati da se šećer svuda istopi. Nakon toga procijediti i ostaviti u boci.
Kada želimo napraviti ***rakiju od oraha*** *stavimo 1 deci ekstrakta koju smo dobili na litru lozove rakije.*
Kada želimo napraviti ***liker od oraha****: ušpinujemo 20 dag šećera, sa pola deci vode, pa kada se prohladi sipati u flašu dodati 2 deci. ekstrakta oraha i naliti pola litre lozove rakije. Mjera se može duplirati po želji.*

Liker od suhih smokava

Sastojci: 1 litra rakije (loza ili komovica), kvarat od kila suvi smokava

Suve smokve prerezati nožem na pola i staviti u veću teglu. Dodati rakiju i promiješati. Dobro zatvoriti i staviti na osunčano mjesto uz povremeno miješanje - svakih 5-6 dana. Nakon 2 mjeseca otvoriti, procijediti kroz gazu i stavljati u ciste boce. Poslužiti rashlađeno.

Rakija od ruža – ružulja



Lozovaču, te latice od ljetnih mirisnih ruža, stavite u bocu, što više, to bolje, ostavite na suncu, najbolje mjesec-dva, dobit ćete rakiju predivnog mirisa i intenzivno žute boje. Od ove rakije može se napraviti i liker, samo se doda šećera po ukusu, kad se otopi, može se piti. Ako ćete je koristiti za fritule , bolje je bez šećera, da nam tijesto ne upije puno ulja.
Sada ovu finu rakiju gotovo nitko i ne radi, jer svi koriste rum ili maraskino, ali evo da se ne zaboravi.....
U Kistanjama postoje ruže koje svoje cvjetove daju samo 20 dana u godini, i to početkom svibnja (maja). Sve su iz roda staro evropskih ruža: *majske crvena, bijela i lilasta ruža. Ti se cvjetovi svaki dan beru i stavljaju u rakiju te moraju odležati na suncu barem oko 2 mjeseca, a idealno bi bilo godinu dana.*

II. inačica

Potrebno: jedna velika staklena tegla, širokog grla, rakija lozovača, što više latica ljetnih mirisnih ruža, (neprsканih).

U staklenku širokog grla nagurajte što više možete latica od ruža. Zalijte rakijom lozovačom. Zatvorite poklopac. Ostavite cijelo ljeto na suncu ili sunčanom mjestu. Na jesen procijedite. Sad pred sobom imate mirisnu rakiju, zlaćane boje.
Ovo je prava „ružulja" koja se koristila za fritule („ušćipke"). Kako se tijesto za fritule prži, šećer iz rakije bi mogao uzrokovati da tijesto „povuće" više ulja.

Ekstrakt od ruža

U staklenoj boci se na sunce 40 dana stavi - šaku ruža jakog mirisa, sa malo finog špirita, žlicom šećera. Upotrebljava se kao kapi za slatkiše.

Voćni liker

U veliku teglu od 5-6 litara stavlja se voće onim redom kako dozrijeva, i to od svake vrste po kvarat kg. Od voća možete staviti jagode, trešnje, višnje, ribizle, breskve, kajsije, šljive, jabuke, kruške, grožđe, dinje, lubenice i dunje. Voću sa špicama(košticama) *izvadite špice, a veće komade isjeckajte. Poslije svake vrste voća koju stavite u teglu sipajte i šolju šećera i vinsku čašu rakije, tako da se utroši oko 2 kg šećera i 2 litra rakije. Sve vrijeme teglu držite povezanu lanenom krpom. Tegla treba da stoji na promajnom mjestu. Kada stavite i posljednju vrstu voća teglu prekrijte lanenom krpom a preko nje stavite pergament papir, i ostavite da stoji do zime. Tada sadržinu procijedite kroz filter papir, sipajte u boce i dobro zatvorite. Što duže stoji ovaj liker je ukusniji.*

Liker od gustelina (*kostelina, košcela, koštela,* ***lat.*** Celtis australis **)**

Plod ovog stabla je sladak i jestiv, a može se jesti sirov ili kuhan. Kad sazri je crn. Za lov puhova najbolja je „municija“, mamac.

Miriše ugodno i svježe, a takav mu je i okus. Najbolje ga je prije uporabe usitniti, a pri začinjanju anisom ne treba dodavati druge začine zbog njegovog intenzivnog okusa, zbog čega se teško slaže s ostalim začinima. Kad oš da ti rakija ima lijepu žutu boju onda se stavi komadić grane od murve sa ogulišanom korom, poslije izvjesnog vremena ofarba se rakija ali nema promjene mirisa niti arome.

Ostali nazivi: *balačinka, čiburić, ćići borići, drenjula, fafarikul, fafarikule, fafarinka, fafarika, farikul, gangulić, glandulić, glangulić, grangulić, haharinka, kastanjuole, kompriva, koprivac, koprina, kopriva, kopriva stup, koprivić, koprivnjak, koprna, koprnja, koprva, kostanja, kostanjula, kostela, kostelić, kostelj, kostelja, koster, kostila, kostilja, kostjela, kostrila, košćela, košćela crna, košćil, koštel, koštela, koštil, kršanac, kupriva, ladonja, landonja, ledonja, lidonja, pelegrinka, pokriva, pokrivići, pokrova, popriva, poprivić, taferikol*a.

Potrebno je: kvarat kg gustelina, kvarat kg šećera, ½ litre rakije.

Staklenu bocu, od litre, do pola napuni zrelim gustelinama očišćenim od peteljki. Ozgo nalij jaku komovicu do prst ispod grljka (grla, vrata) *od boce. Zatvori plutanim šurom* (čep, tapun) *bocu i meti na sunce dva mjeseca barem, prije neg procijediš rakiju u drugu bocu kroz platno preko tocira. Zatvori onim istim šurom.*

Liker od dunja

1 kilo dunja, 1 litra rakije, 20 dag šećera, šipka vanilije.

Dunje treba da su zrele. Operite ih dobro i nargratajte u jednu teću. Teću prekrijte i povežite čistom krpom i ostavite da stoji 6 dana. Tada ocjedite sok od dunja, soku dodajte ostale sastojke, sve stavite u bocu, zatvorite i neka odstoji mjesec dva. Tada procijedite liker, sipajte u boce i ostavite do upotrebe da se prirodno izbistri.

Liker od šumskih jagoda

U staklenu bocu širokog grla stavi se: 1 kilo dobro zrelih šumskih jagoda iz Like, 1 komad vanilije, te ozgo nalije sa 1 litrom dobre rakije. Dobro se zatvori i ostavi par dana na suncu. Zatim se skuva 1 kilo šećera sa ½ litre vode . Kad se šećer ohladi, doda se procijeđeni sok od jagoda i ostavi 2 dana da stoji, pa se opet procijedi kroz čistu krpu, napuni flaše, dobro začepi i ostavi na suhom hladnom mjestu.

Liker od kadulje

Ovaj liker radi se ljeti kad je mnogo sunca, a staklenka se ostavi na podzidku od bašče,

Sastojci: 3 litre domaće rakije lozovače, 2,5 - 3 kg šećera, 2 struka kadulje.

Uzeti jednu veću staklenku i u nju staviti navedene sastojke, lagano promiješati. Dobro zatvoriti i ostaviti na suncu 40 dana. U toku tih 40 dana može se otklopiti i promiješati da se šećer bolje otopi, pa ponovo zatvoriti. Procijediti kroz gustu gazu (ponekad je potrebno i ponoviti postupak jer je puno trunja) i sipati u staklene bocune.

Liker od kupina

Sastojci: ½ kg kupina (malina), 30 dag cukra, 1 litra lozovače.

*Kupine (maline) lagano i pažljivo (da se ne raspadnu) operite, pustite da se osuše na krpi, izmiješajte sa cukrom i lozom, dobro zatvorite i ostavite na suncu 1 i po mjesec, svake sedmice malo protresite, nakon toga liker procijedite u čiste boce i dobro zatvorite, najbolje da odleži još 2 mjeseca i biće „**mošmisliti!“*** (biti će odlično, bez prigovora).

Liker od malina

Sastojci: 1 kilo malina, 1 litra rakije, ½ kg šećera.

Uzme se 1 kilo zrelih malina , dobro očisti i opere, te ocijedi. Napuni bocun široka grljka. Zatim se prelije sa 1 litrom dobre rakije i ostavi dvi sedmice na suncu. Za ovo vrijeme treba bocun češće protresati. Zatim se skuva ½ kg šećera sa 2 žlice vode 20 minuta i dobro opjeni. Hladan sirup se procijedi kroz krpu, doda soku i dobro izmiješa, te sve skupa još jednom procijedi kroz platnenu krpu. Boce se napune i začepe prokuvanim plutenim šurima, te se spreme da liker dozrijeva na hladnom mjestu i prirodno se izbistri.

Liker od narančine kore

Sastojci: 1 litra rakije komovice, 85 dag šećera, ½ kg kora od naranče

Naranče dobro operite i osušite. Ogulite im koru i narežite je na komadiće. U rakiji rastopite šećer, dodajte kore od naranče i sve stavite u teglu. Začepite i ostavite da stoji dva mjeseca. Bocu povremeno protresite. Liker procijedite, filtrirajte i sipajte u boce.

Liker od pelina

Sastojci: 2 litre crnog vina, 35 dag šećera, lišce od pelina.

Šećer otopiti u malo vode i zakuvati. Kada se smjesa ohladi, stavi se u teglu, doda se vino i lišće pelina te dobro zatvori celofanom. Ostaviti da stoji 8 dana i onda procijediti, pretoči se u boce, i odmah je dobar za piće.

Pelinkovac je gorki liker, proizvod aromatičnog i ljekovitog bilja sunčane Dalmacije, posebno pelina, koji je jedna od najgorčih trava koje uopće rastu pod suncem. Preporučuje se kao aperitiv, a kako tradicija kaže, Pelinkovac se pije radi dobre probave i liječenja želučanih smetnji.

Liker od ribizla

Sastojci: 1 litru rakije, 1 kilu ribizle, ¾ od kg šećera, koricu od cimeta, i nekoliko karanfilića (klinčića)

Ribizle trebaju biti suve i takve se stavljaju u teglu sa staklenim poklopcem. Dodajte nekoliko listića ribizle koji se prethodno protrljaju u rukama (zbog mirisa). Na to stavite cimet, klinčiće i šećer. Zalijte rakijom i dobro zatvorite (hermetički) te držite tri mjeseca na suncu. Tada bobice ribiza zgnječite, a listiće ribiza, cimet i klinčiće bacite. Ostavite da stoji na suncu još mjesec dana, zatim procijedite i ostavite 2-3 dana da se istaloži, a nakon toga sipajte u boce.

Liker od rogača

Sastojci: 1 litra lozove rakije ili komovice, 3 - 5 suhih rogača, 10 dag očišćenih bajama, 3 - 5 žlica šećera.

U veću staklenu teglu staviti 3 - 5 izlomljenih rogača. Dodati bajame i šećer i naliti rakiju te dobro zatvoriti. Namakanje traje 15-20 dana, ali nikako duže od toga. Nakon završetka namakanja procijedi se i ostavi da liker „sazre“ 30 dana.

Liker od ruža

Sastojci: 15 dag latica od mirišljavi, ½ litre vode, ½ litre rakije, ¼ kg cukra.

Preliti latice sa pola litra vrele vode i ostaviti dva dana poklopljeno pijatićem (tanjurićem)*. Procijediti i pomiješati sa ½ litre rakije i ¼ kg cukra. Dodati malo cimeta i nekoliko zrna korijandera. Nakon 15 dana još jednom procijediti. Preliti u boce.*

II. inačica

Pravi se tako da bocu od 2 litre napunimo sa laticama mirisavih ruža i reda se red latica pa red šećera. Šećer se odmjeri 1 kg i to u prahu, ne kristal. Ostavi se na suncu mjesec dana. Zatim se razdijeli na polovicu, nalije dobro rakije i ostavi 40-60 dana na suncu. Izmiješa se skupa. Procijedi se kroz gustu krpu, spremi u bocune i dobro začepi.

III. inačica

Sastojci: ¾ kg meda; 15 dag ružinih latica; ½ litre vode; 2 litre rakije.

U vodu koja je bacila ključ (zavrela, zakipila) *sipati med, promiješati i skiniti pjenu, a zatim u tu tekućinu staviti ružine latice i sve to ostaviti na toplom šporetu jedan minut, poslije čega se teća skida i odmah poklopi. Nakon 5—10 minuta se procijedi, doda komova rakija jačine 20—25 stepeni, a kad se ohladi sipa se u boce , zatvori i ostavi da stoji do upotrebe.*

IV. inačica

Uzmite 60 grama svježi i mirišljivi ružinih latica od ruža koje nisu navrtane (kalemljene). Stavite ih u bocu i nalijte špiritom i dodajte prutić cimeta. Bocu hermetički zatvorite i držite na suncu najmanje 6 nedilja. Nakon tog vremena ocjedite alkohol. Skuvajte kilogram šećera sa prokuvanom vodom kišnicom. kada je šećer gusto ušpinovan sipajte u njega alkohol u kojem su stajale ružine latice, promiješajte i pustite da provri jedan ključ. Sipajte u boce i zatvorite ih. To se ostavi dvi nedilje na tamnom i hladnom mjestu, onda filtrira i ostavlja još nekoliko sedmica da poprimi punu aromu.*

---

*kišnica; upotreba kišnice u pripremanju pića ili hrane davala je bolju kvalitetu, krajnjem proizvodu, nego današnja voda iz vodovodnog sustava, jer nije bila „zagađena“ kemikalijama potrebnim za pročišćavanje. Iako se možemo pohvaliti, možda još nezadugo, da smo jedna od rijetkih zemalja koja može piti – koristiti - vodu iz vodovodnog sustava, danas još samo izvorska voda (koje još uvijek posjedujemo) nije kontaminirana civilizacijskim dostignućima“.

V. inačica

Sastojci: 15 dag mirišljivih latica ruže, ½ litre rakije, ¾ kila cukra, ½ litre vode.

Sve latice potrebno je pažljivo pregledati, oprati i osušiti. Složiti ih u bocu i preliti komovicom. Bocu dobro zatvoriti i ostaviti dvi nedilje na tamnom mjestu. Od šećera i vode skuvati sirup na laganoj vatri. Ohladiti ! Dodati rakiju s ružinim laticama. Dobro promiješati i profiltrirati kroz gustu lanenu krpu, uliti u boce i ostaviti još 2 mjeseca na tamnom mjestu.

Liker od plodova divlje ruže (šipuraka)

Za pripremu likera: ½ kg plodova od divljih ruža se opere i stuče te se stavi u bocu širokog grla, doda se 3-4 klinčića, komadić kore od cimeta i malo limunove i narančine kore pri vrhu izrezane. Sve se to nalije sa 1 litrom domaće rakije. Zatvori se dobro i ostavi 8 dana na suncu ili na svjetlom toplom mjestu. Procijedi se i doda ½ kg šećera sa ¼ litre vode prokuvanog, pročišćenog i ohlađenog u sirupa. Iza 8-10 dana opet se procijedi kroz gustu krpu ili filter papir, napuni boce i dobro začepi. Neka zori u tamnoj prostoriji mjesec dana.

Smrekovica (brinjevača, klekovača)

U smrekovicu idu samo smrečka i voda. Treba dobro oprati 1,5 kg smreke, pa sat do dva se ostavi da se kiseli u vodi, onda opet dobro isprati pod mlazom hladne vode, stavi š u manju bačvicu i naliješ oko 10 litara vode i ostaviti da ukisne desetak do petnaest dana. Piti bez ičega, a more sa šećerom ili medom, ili napraviti bevandu umjesto vode. Kolko odliješ smrečkovice, tolko naliješ čiste vode nazad u bačvicu. Tako spremljeno može se koristiti mjesecima.

Plod smreke (lat. ***Juniperus oxycedrus****, bobice - smrečke) trebaju dvije do tri godine da sazore i obično na istom stablu imamo zrele i nezrele plodove. Zreli plod je tamno crvene boje i bere se u jesen, suši skroz ili napola te se čuva za upotrebu. Smrečke su se, kad je harala ratna glad, koristile za jelo, a sadrže i ljekovita svojstva, pa se može pripremati i čaj (jako gorak) a od njih može biti napravljeno osvježavajuće piće - smrekovica. Pije sa sama kao „likarija" ili se šnjom pravi bevanda, pa imaš dva ljeka odjemput.*

Sirup od šipka – nekuhani (nar, mogranj *lat.* Punica granatum*)*

Sastojci: 1 kilo očišćenih bobica šipka/nara,1 kilo šećera.

Sirup se može praviti i od šipka ljutunca. Bobice dobro očistite od žute opne, trudite se da vam ni malo tog gorkog žutog omotača ne upadne medu bobice jer je blago otrovno, a daje gorčinu sirupu. Kad očistite količinu da masa bobica iznosi 1 kg (ili više ali tad u omjeru 1:1 povećavate i šećer) redajte u veću posudu red bobica, pa pospite šećerom. Malo pritisnite rukama pa tako ponovite dok ne potrošite sve bobice. Ostavite preko noći a sutra dobro promiješajte. Ostavite još nekoliko sati uz povremeno miješanje a onda smjesu sameljite (mlin za meso). Procijedite kroz gusto cjedilo i odmah punite pasterizirane boce.

U pravilu se pravi pomiješano ***ljutunac i sladunac*** *ali se može praviti od samog ljutunca koji raste kod nas na svakom koraku…*

Sirup od šipka – kuhani

Sastojci: 1 kilo očišćenog šipka, ½ litre vode, šećera koliko bude trebalo.

Očisti se sjemenje nara od kože i membrane. U teći se prelije sjemenje nara sa ½ litre vode i, i pirjati, dok ne pustiti njihov sok, oko 5 minuta. Propasiraj kroz pasiraću, pritiskajući sjemenje, pa procijediti kroz gustu lanenu krpu. Zatim dodaj šećera kolko imaš soka. Vrati na špaker da baci ključ, pa smanji vatru i kuvaj kvarat sata. Ohladi na sobnu temperaturu. Zatim sipaj u sterilizirane boce i začepi.

Liker od šipka (nara)

Sok pripremljen na gore opisani način pomiješajte s špiritom (ili jakom komovicom) npr. 30% - tnim volumno, može i do 45%. po ukusu i želji. I pomiješan sa rakijom sok od šipka zadržava ljekovita svojstva. Posluživati na sobnoj temperaturi u malim čašicama. Prirodno izbistren. Piti umjereno!

II. inačica
Sastojci: 1 litru rakije, 1 kilu očišćenih bobica šipka, 1/2 kg šećera.

Šipak pomiješajte sa šećerom i rakijom, pa ostavite da stoji u velikoj tegli 15 dana. Onda ga procijedite pa razrijedite sa malo prokuvane vode prema ukusu.

Liker od šipurka

Sastojci: 60 - 70 dag plodova šipka, ½ kg šećera, 3 litre lozovače.

Plodove šipurka očistimo od peteljki, operemo i posušimo. Omekšane plodove sameljemo i pomiješamo sa šećerom u vangli pa preručimo u veću teglu. Zatvorenu teglu ostaviti 7-10 dana na suncu te 10-ak dana u mraku uz povremeno

protresanje. Liker zatim procijediti i dodamo lozovaču pa preliti u druge boce te ostaviti da odstoji mjesec dana prije upotrebe.

II. inačica

Sastojci: 40 dag marmelade od šipka domaće ovogodišnje proizvodnje, 8 deci vode, 10 kesica čaja od šipka sa hibiskusom, 1 – 2 deci lozovače, 2 deci crnog vina kvalitetnog, 3 žlice šećera, trake korice od naranče.

Prokuvaj vodu i ubaci vrećice čaja te ostavi poklopljeno. Kad dobiješ jak tamno crveni čaj izvadi kesice te ponovo zagrijte i dok zagrijavaš umiješajte marmeladu tako da se sva otopi. Zatim kuvaš vino s trakicama kore od naranče i šećerom. Kuvaj par minuta i onda procijedi i dodajte u smjesu čaja i marmelade. U još toplu smjesu uspite rakije po želji jedan ili 2 dl ovisno koliko jak liker želite. Uspite u sterilizirane boce iz pećnice, začepite šurom i spremite.

III. inačica

Sastojci: 3,5 l vode, 1,5 kg šećera, 2 kg šipaka.

Šećer i vodu ukuvajte u gust sirup. Šipurak očistite, operite i posušite pa stavite u veliku teglu i prelijte sirupom. Teglu dobro zatvorite pa je držite na suncu 6 mjeseci. Nastupiće alkoholno vrenje .Tada procijedite sadržaj tegle i liker sipajte u boce. Od ove mase dobit ćete oko 5 litara izvrsnog likera. Ostaviti liker mirovati dva mjeseca prije upotrebe.

IV. inačica

Sastojci: šipak (½ kg) samljeti te staviti u bocu i dodati 3 – 4 žlice šećera i nadoliti do grljka lozove ili komove rakije . Zatvorenu bocu ostaviti 7-10 dana na suncu, te 10-ak dana u mraku uz povremeno protresanje. Liker zatim procijediti kroz krpu i preliti u drugu bocu te ostaviti da odstoji mjesec dana prije upotrebe.

V. inačica

Sastojci: 2 kila šipuraka, 1 litra domaća rakija, ¾ kila cukra, 2 kitice pelina, šaka stučenih smrečaka, 1 litra vode.

U kasnoj jeseni naberite dva kila šipuraka, ploda divlje ruže, najbolje kad ih slana malo opari. Plodove očistite od čaški i peteljki, isicite ih usitno zajedno sa

košticama i uspite u bocu široka grla. Nalijte u istu jednu litru dobre domaće rakije, zavežite bocu i ostavite na suvom mjestu šest sedmica. Prve tri sedmice jedan put dnevno obavezno protresite botilju i dobro izmiješajte sastojke u njoj. Kad je prošlo tih mjesec i po dana u litri vode zakuvajte tri kvarta kila cukra. Miješajte stalno i sklanjajte pjenu s vrha a kada se sirup ukuva u njega ubacite dvi kitice pelina i šaku stučenih smrečaka. Skinite sirup s vatre i pustite ga da se ohladi. Sirup skupa sa pelinon i smrečkama nalijte na liker, zatvorite i ostavite još sedam dana da leži. Nakon toga, gotov liker procijedite kroz gustu gazu, ulijte u boce i dobro začepite. Najboje je da gotov liker odstoji i zori još dva do tri mjeseca.

Višnjevača

Sastojci: 30 dag višanja, 30 dag šećera, ½ litre rakije, staklena boca od litra.

Staklenu bocu napunite do pola svježim višnjama. Preko njih naspite šećer i rakiju. Ostavite na svjetlo mjesto oko 2 mjeseca. Nakon toga procijedite višnjevaču i dodajte još šećera po ukusu.

Voćni liker višnjevača je tradicija naših baka i dedova. U njihovim domovima, baš kao i danas uvijek je bilo višanja u rakiji i prave domaće višnjevače. To piće može biti aromatičan dodatak raznim kolačima.

Liker od trnjina

Kvarat kg trnjina operi i ostaviti da se suše. Kad se osuše povaditi im špice i samljeti ih. Dodati 1 litru rakije. Ostaviti da stoji pet nedilja i povremeno miješati. Procijediti i dodati tri kvarta kg šećera. Promiješati i sipati u bocune i ostaviti da se prirodno izbistri.

II. inačica

Sastojci: 1 kilo trnjina skuvati kratko u vodi (da ogreznu), propasirati i procijediti kao sok, dodati šećer (može po ukusu kao i za ostale likere), staviti još malko da provri, kada se oladi dodati oko ½ litre ruma. Sipati u boce i ostaviti da se prirodno izbistri na tamno mjesto.

III. inačica

Sastojci: 2 kila višanja, 2 kila šećera, 2 litre domaće rakije lozovače, 1 štapić vanilije (ili kesica vanilin šećera), 1-2 velike žlice ruma ili par kapi ekstrakta ruma.

Uzeti jednu veliku teglu i napuniti je opranim višnjama očišćenim od peteljki (špice /koštice/ *možete ostaviti). Teglu nikad ne punite skroz do vrha, nego do pola ili nešto malo više od pola. Dodati šećer i sve zaliti rakijom. Ostaviti poklopljeno na suncu 40 dana uz povremeno protresanje. Nakon toga procijediti kroz gazu i sipati u boce, a višnje koristiti za kolače.*

IV. inačica

Sastojci: 2 kg višanja operemo, očistimo od peteljki, ocijede se od vode i slože u široku teglu, preliju 1 litrom komovice, zatim se tegla zatvori staklenim poklopcem (ili poveže ovlaženim celofanom) i ostavi da stoji *3 nedjelje. Posle toga, višnje se ocijede od soka i sok ostavi do upotrebe. Za to vreme se skuva ½ kg šećera sa ½ litre vode. Kad šećer provri, ostavi se da još 5 -10* minuta vri, zatim se skine sa *vatre da se ohladi. U ohlađenu, šećernu vodu uspe se sok od višanja, dobro se izmiješa i razlije u manje boce. Boce se začepe i ostave do upotrebe. Liker je bolji ako duže stoji.*

Liker od višanja i trešanja

Sastojci: 1 ½ kilo višanja ili trešanja, 1 litra komovice, 1 litra vode, 1 kila šećera, 1 štapić vanilije, koru od cimeta, nekoliko karanfilića (klinčića), malo limunove kore.

Očišćene od peteljki višnje/ trešnje namoči u punoj vangli vode, pa ako ima crva isplivaće vanka, ocijedi i posuši pa stavi u teglu. Svaki red pošećerite i dodajte ostale sastojke. Zalijte rakijom kojoj ste dodali 1 litru vode. Izloži suncu 6 sedmica. Gotovi liker filtrirajte kroz gazu i spremi u male boce.

Liker od višanja

Uzme se : 1 kilo zrelih izabranih višanja bez peteljke i doda jedna šaka stučenih špica od višanja. Poviše višanja se nalije 1 litra dobrog crnog vina i ½ litre rakije, te se na to doda 1 prutić cimeta , 5-6 klinčića (karanfilića), pa se stavi u topli prostor 14 dana. Poslije toga se po ukusu osladi šećerom u prahu, nalije procijeđeno u boce i spremi do upotrebe u kredencu pod ključ!!!.

ZADAR

Fritaja od domaćih jôoj i sip

Uskršnja marenda nakon blagoslova hrane tradicionalno puntamiško jelo.

Sastojci: 1 kg sipa, 2-3 vezice mlade kapulice (luka), 10 jaja (jôoj po puntamiški), sol, papar, maslinovo ulje za prženje.

Sipi izvadite kost, nasjeckajte što sitnije. Kapulicu očistite i nasjeckajte na kolutiće. U prsuru (tavu) stavite ulja i pirjajte kapulicu. Sipu popržite na naglo (u drugoj, posebnoj, tavi), vrlo kratko i to u nekoliko puta da se ne bi razvodnila. Uspite je u prsuru sa pirjanom kapulicom i dosolite. Kad je sipa dovoljno meka dodajte umućena jaja i dosoliti po potrebi.

Lignje po ribarski (cukarinke)

Sastojci: 2-3 lignje od skosavice*, maslinovo ulje (što kvalitetnije ulje ukusnije i bolje lignje), sol i papar.

Tek uhvaćene lignje (na ribarski pribor: peskafondo) ocijedite u situ. Cijele lignje stavite u prsuru s malo ulja. Možete ih i očistiti, iako se „na ribarski“ ne čiste). Malo ih frigajte (pržite) ne poklopljeno (otvoreno), a malo poklopljeno sa poklopcem. Pazite da se ne presuše ili da voda iz njih u dodiru uljem ne počne prskati naokolo. Gotove su kad omekšaju i promjene boju u crveno.
Netom što ste ih stavili na tanjur, za posluživanje, posolite, popaprite i prelijte maslinovim uljem.
Ovako se priprema samo netom ulovljene lignjama sa skosavice, ne sa plivarice ili koče jer takve mogu imati pijeska. Nikako ne raditi sa zamrznutim lignjama.
---
skosavica*; peskafondo, peškafondo; pribor za lov liganja.
Na ovaj način pripremaju se uglavnom lignje – *cukarinke,* to su male lignje ne veće od dlana.

Posne fritule

Sastojci: 50 dag bijelog krumpira, 20 dag brašna, 1 vrećica instant kvasca, 40 dag šećera, malo rakije, prstohvat soli, šaka grožđica namočenih u rum, malo naribane korice limuna i naranče, 1 vrećica vanilin-šećera, šećer u prahu za posipanje.

Krumpir ogulite, narežite na ploške, skuhajte i zgnječite ga dok je još vruć. Pustite da se malo ohladi, dodajte šećer, rakiju, naribanu koricu limuna i naranče, vanilin šećer. Dobro izmiješajte. U posebnoj posudi pomiješajte brašno s instant kvascem, grožđice i sol. Dodajte u posudu s krumpirom, dobro promiješajte i po potrebi dodajte malo mlake vode da tijesto bude srednje gusto. Izradite kuhačom dok ne postane glatko i sjajno. Ostavite na toplom sat vremena. Fritule oblikujte žlicom i pecite u dobro zagrijanom ulju (nekada se to peklo u masti, ali ne za post) dok ne postanu zlatnožute. Pospite šećerom u prahu dok su još tople.

Posne priganice, fritule

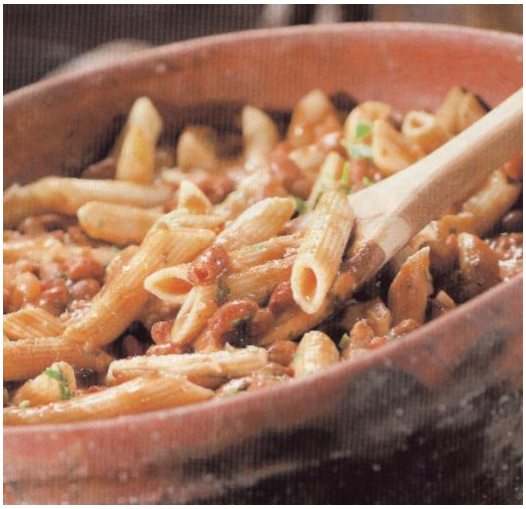
Sastojci za 10 osoba: 60 dag mekog brašna, kvasac, 1 žličica šećera za kvasac, 4 dl vrele vode, malo rakije, suhe grožđice.

U brašno dodajte sol i uz stalno miješanje dodavajte vrelu vodu. Kada se tijesto prohladi dodajte kvasac i stalno miješajte dok se ne pojave mjehurići.Tijesto treba biti mekano, mekše nego za kruh. Pokrijte čistom krpom i ostaviti da se digne (naraste), oko 1 sat. U zagrijanom ulju pržiti fritule, priganice, uštipke.

Lijevom rukom stiskajte tijesto, otkidajte loptice nauljenom žlicom i spuštajte u vruće ulje. Pržene priganice stavite u cjediljku da izađe višak masnoće, pospite šećerom u prahu zamirisan vanilom. Ove priganice ne upijaju ulje i jedu se tople ili hladne.

BIOGRAD

Ćućka (pašta-fažol)



Sastojci: 60 dag suhog graha, 20 dag slanine, kost od pršuta, ¼ korijena celera (selena), 2 krumpira, 1 glavica luka, 4 – 5 češnja češnjaka, 1 list lovora, 0,5 dl umaka od rajčice, 1 žlica brašna, maslinovo ulje, sol, papar, 30 dag šuplje tjestenine.

Namočite grah preko noći, isperite ga pod mlazom hladne vode i stavite u lonac sa hladnom vodom kuhati. Kuhajte nekoliko minuta, do prvog ključa. Krumpir narežite na kockice, luk iskošite, češnjak zgnječite (protisnite) a korijen celera naribajte. U grah dodajte kost pršuta, slaninu narezanu na kockice, krumpir i selen. Podlijte vodom, dodajte sol i papar i pustiti da kuha dok grah ne omekša. Posebno napraviti zapršku (zafrig). Na zagrijanom ulju popržite iskosan luk, dodajte malo brašna, češnjak i umak od rajčice. Umiješajte u jelo. Dodajte tjesteninu i kuhajte još 10-tak minuta, odnosno vrijeme potrebno da se pasta skuha.

Naziv *ćućka* za *pašta-fažol* (tjestenina i grah), karakterističan je samo za grad Biograd, vrlo brzo je iz *sirotinjske kužine* prerastao u lokalni specijalitet i dio tradicionalne *„materine kužine“* koja se nekad pripremala kuhanjem u kotliću na drva.

Čičvarda (slanutak, leblebija)

Sastojci: 50 dag suhog slanutka (čičvarda, leblebija), 2 krumpira, 1 glavica *kapule* (luka), 1 vezica *petrusimula* (peršina), maslinovo ulje, sol i papar.

Namočite suhu čičvardu preko noći. U posudu stavite maslinovo ulje i kosani luk, popirjajte i dodajte procijeđenu čičvardu. Posolite, ulijte hladnu vodu i kuhajte sat vremena. Dodajte narezane krumpire i pustite da kuha još pola sata. Pred kraj poparite i dodajte kosani petrosimul (peršin). Odvojite nekoliko žlica krumpira i čičvarde, protisnite i vratite u jelo. Prije posluživanja začinite maslinovim uljem i pospite kosanim peršinom.
Drugi dan gusti ostatak možete poslužiti kao prilog ribi ili nekom drugom mesu.

Čičvarda se priprema isto kao i grah. Namočenu čičvarda (nabubrelu) uvijek procijedite od vode u kojoj je bila preko noći (stajala).
Kod pirjanja možete dodati jedu veliku očišćenu mrkvu izrezanu na kockice, rajčicu (pomidor) oguljen i usitnjen. Sve popirjajte sa lukom.

VRANSKO JEZERO

U zaleđu Pakoštana nalazi se ***Park prirode Vransko jezero***, najveće jezero u Hrvatskoj. Dugačko je gotovo 14 kilometara, a široko oko 2 kilometra. Dubina mu je oko 4 metra i iznimno je bogato ribljim i ptičjim svijetom.

Na području ***Parka prirode*** i njegove bliže okolice nalazimo bogate kulturno-povijesne lokalitete u kontinuitetu od prapovijesti do suvremenog razdoblja. Prirodna i geografska obilježja Vranskog bazena bitno su uvjetovala bogatstvo kulturnih slojeva i politički značaj ovog prostora na nacionalnoj i europskoj razini. Tradicijska kultura (običaji i zanati, gastronomija, nošnje, graditeljska baština i kultivirani pejzaži) očuvana je mjestimično do danas u izvornom obliku.

Voda u jezeru je nešto povišenog saliniteta, a s obzirom da u jezero ulazi morska voda, u njemu su prisutne i ***morske i slatkovodne vrste riba***. Živi 17 vrsta riba, od kojih je 4 ugroženo i/ili zaštideno u Hrvatskoj

Od slatkovodnih vrsta samo su jegulja (*Anguilla anguilla*) i riječna babica (*Salaria fluviatilis*) autohtone što znači da im je jezero prirodno stanište, dok su ostale vrste alohtone tj. namjerno ili slučajno unesene u jezero iz nekog drugog okoliša. Takve su na primjer šaran (*Cyprinus carpio*) koji je namjerno unesen još 1949. godine, zatim babuška (*Carassius gibelio*), crvenperka (*Scardinius*

erythrophthalmus), som (*Silurus glanis*), štuka (E*sox lucius*) i gambuzija (*Gambusia affinis*) koja je unesena jer se hrani ličinkama komaraca i na taj način ih kontrolira.

Od morskih riba najzastupljeniji su cipli.

Brodet od jegulja sa palentom

Sastojci. 2 luka srednje veličine, 40 dag rajčice, 4 češnja češnjaka,1 vezica (kitica) peršina, 0,5 dl vinskog octa (kvasine), 2 dl suhog bijelog vina, 1 ljuta papričice, 3 žlice maslinovog ulja, 3 lista lovora.

Jegulju očistite (lagano se čisti ali je vrlo skliska). Razrežite je na komade od 8-10 cm.Operite je, stavite u cjedilo i posolite. Na maslinovu ulju zazlatite isjeckan luk i komad ljute papričice. Dodajte izrezane rajčice, kosani češnjak i peršin, te listove lovora. Posolite, pirjajte na laganoj vatri dok se ne napravi umak. Dodate 0,5 dl vinskog octa (kvasine) i 1 dl bijelog vina. Pustite da provrije i složite komade jegulje. Poklopite, neka naglo zakuha, nakon toga smanjite vatru na minimum. Kuhajte desetak minuta pokriveno, povremeno protresite, nakon čega otvorite poklopac i pustite da lagano krčka dok jegulja ne omekša.

U međuvremenu skuhajte rjeđu palentu (omjer palente i vode 1:5): zakuhajte posoljenu vodu, polako sipajte kukuruzni griz uz neprestano miješanje da se ne stvore grudice. Pustite da kuha na laganoj vatri 20-tak minuta. Tada dodajte obilatu žlicu dobrog maslinovog ulja, promiješajte i do kraja začinite.
Na tanjur stavite bogatu *kutljaču* (*kuhaču*) palente na koju stavite 2-3 komada jegulje, bogato podlijte umakom od brudeta.

Brudet se priprema od više vrsta riba među kojima barem komad ugora bez kojeg nema dobrog brudeta.

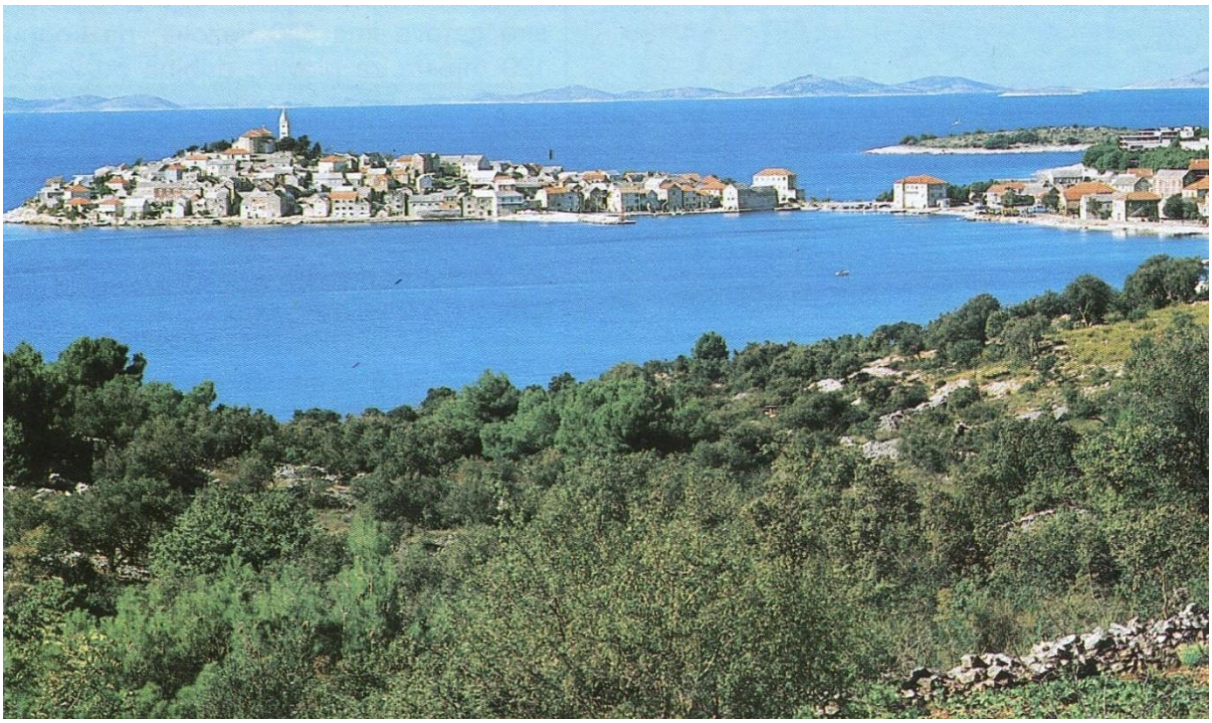
Jedan od načina pripreme:

u posudu, po mogućnosti zemljanu, odjednom stavite maslinovo ulje, isjeckanu kapulu, luk, list peršin, jednu rajčicu, papar u zrnu i ribu. Ribu pokrijte do vrha hladnom vodom, dolijte malo vina. Ako ste u prilici, nalijte more i ostavite da lagano kuha dok voda ne prokuha, kao prilog najbolja je palenta.

Jegulje možete pripremiti na više načina, poput prženja, paniranja, na brudet i sl. Ljubitelji jegulja će svakako uživati u ovom jelu, kojem poseban ukus daje aromatičan umak od rajčica. Jegulje imaju masno meso, osobito oni iz Vranskog jezera.

Usitnite rajčicu, dodajte kosani luk, korijen celera narezan na kockice, kosani češnjak, začinite solju i paprom, i pripremite umak (pirjajte na maslinovu ulju). Jegulje očistite, osušite čisto kuhinjskom krpom i narežite na komade dužine, po prilici, 8 centimetara. U ugrijanu tavu, na maslinovo ulje, dodajte jegulje i stalno miješajući pržite sa svih strana 5 minuta. Pržene jegulje izvadite i odložite na toplo, i posolite. Na masnoću od prženja stavite umak od rajčice, promiješajte i pirjajte dvije minute. Ulijete malo voćne rakiju i crnog vina, promiješajte i kuhamo 7-8 minuta. Vratite jegulje, posipajte kosanim peršinom, promiješajte i kuhamo još 5 minuta. Gotove jegulje stavite na tanjur, prelijte umakom i poslužite.

PRIMOŠTEN



Primošten se u početku nalazio na otoku, okružen i zaštićen zidovima, a sa kopnom je bio povezan pokretnim mostom. Sredinom 16. st. pokretni most zamijenjen je nasipom, a 1564 naselje je dobilo ime „Primošten“ od riječi „premostiti“ na lokalnom dijalektu „primošten“.

Okruženoj vinogradima Primošten je poznat po čuvenoj sorti vina Babić. Današnji suhozidi i vinogradi su djelo tvrdih žuljevitih ruku nastali prije nekoliko stoljeća da bi 1947. godine, stvaranjem tadašnje državne vinarije, dobili današnji izgled.

Kip primoštenskih težaka koji odlaze na polje izradio je akademski kipar g. Marko Gruić u ljevaonici umjetnina Akademije likovnih umjetnosti Zagreb.

Tovar (magarac), žena koja sjedi na njemu i muškarac pored njih simboliziraju odlazak težaka na rad koji ih je iscrpljivao tako da je žena sjedila na tovaru kada se išlo u polje, a kada bi se vraćali onda bi tovar bio natovaren teretom ili bi sjedio muškarac jer je više radio i bio umorniji.

Brončana skulptura, akademskog slikara g. Tea Baučića, posvećena ribarima, brodu i ostima nalazi se u plićaku Primoštena u blizini centra.

Neimaština kamenjarske Zagora iscrpljivala je stanovnike tako da su svi radili, i žene i djeca koja su već još mala pomagali krčiti krš za vinograde. Prodajom vina doticao je novac za vratiti dug, platiti porez, kupiti još zemlje. Tijekom berbe u vinograde su išli svi koji su mogli raditi.

Autohtona sorta babić ili roguljanac, kako su ga nekad nazivali. Pod sinonimom Babičevac zabilježen je i izvještaju s „Prve Dalmatinsko-hrvatsko-slavonske izložbe“ održane u Zagrebu 1864. godine.

Primoštenske kamene čipke

Dan je započinjao šakom suhih smokava i bajama te bićerin lozovaće. Za marendu se kruh popekao na gradelama da uhvati smećkastu boju i utoćao u mješavinu vina i ulja, što su nazivali – supa. Jaja su se frigala na masti ili se popekao krumpir izrezan na fete u tavi prelio žbaćenim (razmućenim, trajbanim) jajem. Tko je imao friško ovčje mlijeko stavio bi malo žitne kave i udrobio kruh od jučer.

Bućinama (papalinama) odstranili bi glave i crijeva (istim pokretom) i kuhali na kominu u crnoj teći sa iskrižanom kapulom, peršinom, češnjakom i pomamao (rajčica) začinjeno solju i uljem. Malo se dodalo kvasine i još tren prokuhalo (bacilo kuželja; zavrelo).

Prilog je često bio od *špinjača na paru* – špinat: u teći se zažuti kapula, doda špinjača i poklopi. Povremeno se izmiješa i kad sok pokuha zaćini po volji.

Mišancija Zelje; divlje gorkičaste trave i zelje kuhalo se, ocijedilo, začinilo kvasinom i uljem, posulo češnjakom i jelo uz ribu ili jaja.

Brudet je staro jelo ribara i težaka koje se najčešće priređivalo „na hladno“, jelo se kuhalo na laganoj vatri dok se radilo. Kao prilog poslužívao se poprženi stari kruh, pura (žganci) koje je bilo i samostalno jelo a danas je sastavni dio ili prilog mnogim jelima. Brudet od srdelica ili gira, miješane male ribe (najjeftinije ribe) ili *grkeša,* danas postaje delikatesa uz jela koja su se pripremala u posebne, svečane, dane kao razna jela od janjetine, piletine i jastoga, rijetko jer je i prije bio skup.

Bob, slanutak, leća, ječam (orzo), danas postaju „hit“ namirnice kao i jela od njih, dok su nekada bile osnovne namirnice.

……
……

Piletina na primoštenski način

Sastojci: 1 pile od oko 1,2 kg, 50 dag mladog krumpira, 6 dag pršuta (ili suhe slanine) 3-4 zrele rajčice, 5 žlica maslinova ulja, 3 dag brašna, 15 dag ljubičastog luka, 0,5 dl prošeka, 2 žlice kapara, 50 dag graška, papar, sol, 3 češnja češnjaka, list peršina ili kopar.

Pile narežite na komade, malo posolite i pobrašnite. Stavite na ugrijano ulje pa dobro popecite s obiju strana do zlatnožute boje. Piletinu izvadite iz posude, a na preostalu masnoću dodajte nasjeckani luk, na kocke narezan pršut ili slaninu i sve zajedno još kratko propirjajte. Dodajte narezanu rajčicu, malo propirjajte i zalijte prošekom. Dodavanjem prošeka smanjuje se prirodna kiselost rajčice, a jelo dobiva dodatnu aromu. Umiješajte kapare, grašak i vratite popečenu piletinu. Sve začinite solju i paprom, podlijte s malo tople vode te polako pirjajte dok ne omekša. Po potrebi za vrijeme pirjanja podlijevajte toplom vodom. Kad meso

skoro omekša, dodajte oguljeni, napola kuhani mladi krumpir, a zatim sve popaprite te umiješajte nasjeckani češnjak i peršin (ili kopar).
Jelo možete pripremiti i bez dodavanja krumpira. U tom slučaju kao prilog poslužite valjuške (njoke) od krumpirova tijesta.
Jelo će biti jednako izvrsno ako piletinu zamijenite janjetinom.

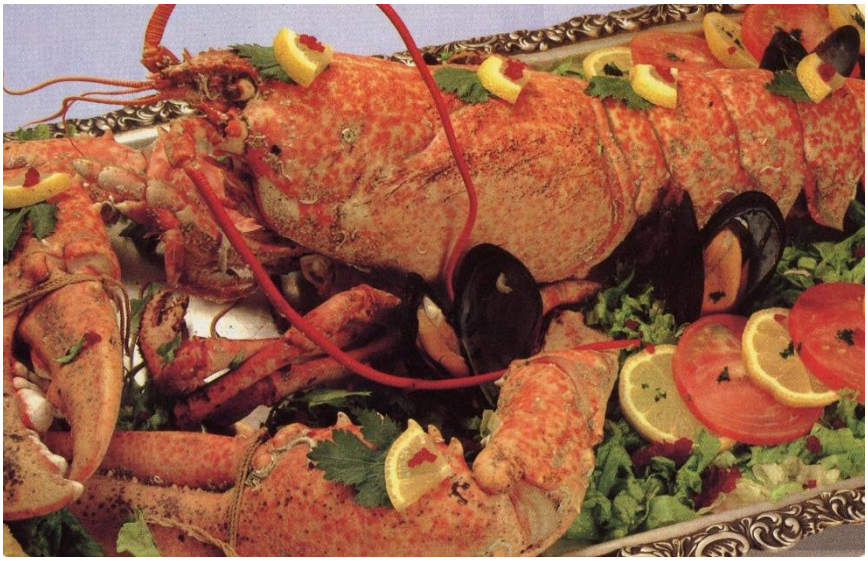
Jastog na ribarski (na brodet)

Sastojci: 1 kg jastoga, 1 dl maslinovog ulja, 1 dl vinskog octa, 3-4 zrele rajčice i 2 žlice pirea od rajčica (ili 2 *konšerve* - pelata), 4 srednje velika ljubičasta luka, 4 češnja češnjaka, 2-3 grančice peršina (list), 4 dl bijelog suhog vina.

Na dnu veće posude na maslinovu ulju pirjajte luk izrezan na rebarca, dodajte usitnjeni češnjak i peršin. U međuvremenu jastoga vezanih kliješta kuhajte pet minuta u kipućoj posoljenoj vodi kojoj ste dodali i malo octa pa ga izvadite, jastoga uzdužno razrežite, uklonite debelo crijevo koje ide od glave prema repu, narežite na veće komade i stavite u posudu na pirjani luk. Podlijte bijelim vinom, dodajte narezane svježe rajčice ili konšervu, pire od rajčice, sol i papar te preostali ocat. Kuhajte oko pola sata na lagano uz protresanje (**ne miješajte**) otvorene posude. Začinite solju i paprom, ako treba, poslužite zajedno s prethodno skuhanim i ocijeđenom tjesteninom koju ćete dodati jastogu i pomiješati da se poveže s umakom.

Tjesteninu možete skuhati i u samom umaku kojem ćete dodati malo vode. Ovaj način je posebno zanimljiv ako jelo pripremate na vatri kamina (žaru) jer će toplina ognjišta, tijesto koje viri iz posude, malo zapeći prije negoli potone i "popije" umak. Jastogu se, zbog kvalitete (gustoće) umaka, mogu tijekom zadnjih pola sata kuhanja dodati i manje lignje, kozice, škampe ili školjke.

Jastog na mornarski



Sastojci: jastoga od 2 kg, 30 dag tjestenine, 1 dl maslinova ulja, 6 dag koncentrata rajčice iz tube, 20 dag ljubičastog luka, 2 dag češnjaka, 2 dag kosanog peršina, 4 dl kvasine (vinski ocat), papar, sol.

Jastogu podvijte rep, zavežite jačim konopom (špagom), stavite u ključalu vodu i kuhajte oko 15 minuta. Kuhanom jastogu razbijte oklop i pažljivo odvojite meso. U posudi na ugrijanom ulju popržite sitno kosani luk, češnjak i peršin, dodajte tople vode, sol, kvasinu i u ključalu tekućinu dodajte komade jastoga i tjesteninu. Kuhajte dok tjestenina ne omekša. Poslužite u posudi u kojoj se kuhalo.

TROGIR

Trogirska juha od cvjetače (*karfiola, kavula, kaula*)

Sastojci: 40 dag cvjetače, 2 žlice ulja, žlica brašna, vezica peršina, 3 češnja češnjaka, 10 dag pršuta, 0,5 dl suhog bijelog vina, sol, papar.

Cvjetove cvjetače pažljivo otkinite, operite i stavite kuhati u zavrelu slanu vodu. Kuhajte pazeći da se cvjetovi ne raskuhaju. Posebno napravite zapršku od ulja i brašna te umiješajte u juhu u kojoj kuhate cvjetaču. Češnjak usitnite, a pršut narežite na kockice i sve dodajte juhi. Dolijte vino, popaprite i još kratko prokuhajte. Prije posluživanja pospite kosanim peršinom.

Trogirska prsura

Sastojci: 15 dag graha (bijeli ili sikirice), 15 dag slanutka, 1 l temeljca od povrća ili juhe, 1 velika glavica luka, 4 češnja češnjaka, 5 dag sitno nasjeckane pancete, 2 dl pirea od rajčice (2 žlice *konšerve*), 4 sušene rajčice, 1 dl suhog bijelog vina, po 1/2 žličice origana, kadulje, timijana, 1dl maslinovog ulja, 25 dag lignjica, oštro brašno, sol, papar, po želji: fileti bijele ribe, slani inćuni,ljuti feferon i sl.

Slanutak i grah namočite preko noći sa prstohvatom sode bikarbone (brže se skuha i manje će Vas nadimat). Operite grah i slanutak i stavite kuhat u povrtni temeljac sa listom lovora, oko 1,5 sat ili dok ne omekšaju. Lignjice nasjeckajte na sitno, operite ih, dobro osušite na kuhinjskom papiru. Na zagrijanom maslinovu ulju popržite nasjeckani luk, dodajte sitno nasjeckan češnjak, pancetu sitno nasjeckanu (može i dimljena riba, tunj i sl.) lagano izmiješajte. Dodajte pire od rajčice i sitno nasjeckane sušene rajčice. Kad se sve poprži podlijte suhim bijelim vinom. Umiješajte začine: kadulju, origano, timijan. Posolite, popaprite, dodajte kuhani slanutak i grah. Nasjeckane lignjice uvaljajte u oštro brašno te popržite na maslinovom ulju, dodajte u umak, lagano kuhajte, podlijevajte juhom od slanutka i graha, do željene gustoće umaka. U umak možete dodat i nasjeckane filete svježe ribe ili slane inćune, srdele, crneje i sl. Pazite kod soljenja. Za one koje vole ljute može se dodat i ljuti feferon.
Poslužite sa prepršenim kruhom i ribanim ovčjim sirom.

Prsura - tava. Naputak za jelo koje se konzumiralo za hladnih zimskih bura.

Traurina

Sastojci za12 osoba: 12 žumanjaka, 42 dag šećera, 10 dag samljevenih oraha, 10 dag usitnjenih oraha, 20 dag samljevenih badema, 14 dag čokolade, 14 dag dvopeka, 1/2 dl prošeka; *sirup*: 1/2 dl mlijeka, 2 čepa ruma, premaz: 2 žlice likera ili rakije od marelice, 2 žlice marmelade od marelice; *marcipan*: 1 bjelanjak, 10 dag badema, 10 dag šećera u prahu, 2 kapi ekstrakta od vanilije, 2 kapi ekstrakta gorkih badema, 2 kapi ekstrakta limuna, 1 žličica maraskina (*u stroj za mljevenje možete staviti jednaku količinu oguljenih badema i šećera, dodajte malo vode, vodice narančina cvijeta ili jedno bjelance te dobro izmiksajte; količina badema može biti nešto veća od količine šećera*); *čokoladna glazura*: 3 žlice vode, 3 žlice šećera, 10 dag čokolade za kuhanje, 8 dag maslaca.

Šećer miješajte sa žutanjcima (25 minuta) tako da dodajete jedan po jedan žutanjak. Dodajte samljevene bademe, samljevene i usitnjene orahe, naribanu čokoladu i mrvice dvopeka namočene u prošeku. Lagano umiješajte snijeg od bjelanjaka. Smjesu izlijte u kalup za tortu obložen papirom za pečenje. Pecite 45 minuta na 180 stupnjeva.
Ohlađenu tortu navlažite sirupom, premažite s premazom kojeg ste pripremili taka da ste aprikotirali (provukli je kroz sito) marmeladu od marelica, prokuhali i umiješali liker ili rakiju od marelica.
Za marcipan blanširajte bademe (bademe stavite u posudu sa vrelom vodom i ostavite oko 15 min), skinite im kožicu, obrišite suhom krpom i osušite (bademe prosušiti u pećnici na 50 ºC, oko 10 min). Za marcipan je bitno da su bademi pri mljevenju potpuno suhi, jer se bolje samelju. Pripremljene bademe sameljite 2 puta u mašini za mljevenje oraha. Nakon toga promiješajte sa šećerom u prahu. Samljevene bademe i šećer u prahu izmiješajte žlicom, mješavinu stavite u mlinac za kavu, i meljite oko 2-3 minute, tj. dok se ne dobije fini prah. U dobiveni prah dodajte tvrdi snijeg od bjelanca. Dodajte arome i zamijesite masu.
Možete koristiti i gotovu marcipan smjesu. Marcipan izvaljajte i pokrijte tortu.

Na kraju tortu prelijte glazurom od čokolade koju ste pripremili tako da ste vodu, šećer i čokoladu istopili na pari u glatku smjesu i u tu smjesu, dok je još vruća, postepeno dodali listiće maslaca.
Tortu ukrasite po želji listićima badema ili ukrasima od čokolade.

Tradicija spravljanja trogirske torte "Traurine" datira u davni srednji vijek, kada se posluživala na bogatim trpezama trogirskih plemićkih obitelji. Glavni sastojak ove bogate slastice, kao i većine delicija hrvatskog juga, je badem, oplemenjen mirisima i okusima naranče, limuna i likera višnje Maraske.
Stara legenda govori nam o Miljenku i Dobrili, dvoje mladih ljubavnika koji su završili tragičnom smrću, slično kao Romeo i Julija.

U drugoj polovici 17. stoljeća, u Kaštel Lukšiću živjele su dvije plemićke obitelji - obitelj Vitturi sa kćerkom Dobrilom i plemić Adalberto Rušinić sa sinom Miljenkom. Dobrila i Miljenko su se zaljubili, a obiteljska svađa njihovih očeva zbog feudalnih prava nad seoskim težacima prisilila ih je da se sastaju i vole potajno. Od trenutka kada su roditelji saznali za njihovu vezu, Dobrila je bila pod strogim nadzorom, a Miljenka su roditelji poslali u Veneciju. Dobrilin otac ugovorio je vjenčanje svoje kćeri sa starijim trogirskim plemićem. Miljenko je za to saznao i došao iz Venecije upravo u trenutku kada su mladenci izgovarali zavjete, te je spriječio vjenčanje. Kako bi je kaznio zbog sramote koju mu je nanijela, Dobrilu je otac poslao u samostan u Trogir, a kako bi spriječio Miljenka da je pronađe, naručio je njegovo ubojstvo koje zbog Miljenkove domišljatosti nije uspjelo. Pokušavajući pronaći Dobrilu, Miljenko je došao u sukob sa zakonom i zbog toga su ga osudili na zatvor na otoku Visovcu na rijeci Krki. Tamo je upoznao bolničarku preko koje je Dobrili slao poruke i ugovorio bijeg. Kada su se na dogovorenom mjestu u Trogiru našli, nakon što je Miljenko pobjegao iz zatvora, a Dobrila iz samostana, odlučili su zajedno pobjeći. Bijeg Miljenka i Dobrile natjerao je Dobriline roditelje na popuštanje te su im stoga poručili da se vrate u Kaštel Lukšić kako bi se obavilo svečano vjenčanje. Nakon što je u kolovozu 1690. godine obavljena vjenčana ceremonija, Dobrilin je otac, ne mogavši podnijeti da se njegova kći udala za Miljenka, iz osvete na mostu ispred dvorca ubio svojega zeta hicem iz kubure. Dobrila je nakon toga izgubila zdrav razum, razboljela se i nedugo potom umrla. Prema ovoj legendi napisani su roman, drama i opera.

Izvor: Wikipedija

Iako je sačuvano malo podataka koji bi osvijetlili aktere i tragičan događaj, narod Kaštela je usmenom predajom prenosio legendu o Miljenku i Dobrili. Trogirski posjednik vinograda u Kaštelanskom polju Marko pl. Kažotić u predgovoru svog romana „Miljenko i Dobrila“ navodi: ...Namjerio sam se na jednu legendu bezimenog pisca, napisanu ilirskim (hrvatskim) jezikom oko 1679. godine, po kojoj sam poduzeo da ispripovjedim događaj... U Zadru na talijanskom jeziku objavljuje roman „Miljenko i Dobrila“, iako pisan na talijanskom roman se smatra hrvatsko romantičarsko djelo. Prvi pokušaj prevoda Kažotićeva romana započeo je hrvatski pisac i državnik Ivan Mažuranić, u tijeku rada Mažuranić umire, ostavivši

25 strana prijevoda (danas se u rukopisu čuva u sveučilišnoj knjižnici biblioteci u Zagrebu pod br. R-5864). Najveću popularnost roman je doživio u Dalmaciji, kada je Kažotićev roman „Miljenko i Dobrila“, preveden na hrvatski jezik, zaslugom Bartula Matijace, učitelja iz Kaštel Lukšića. Prvu dramsku obradu napisao je Matija Ban i to u dvije verzije „Miljenko i Dobrila“ i „Smrt kneza Radoslava“. Arturo Porlitz u Trstu objavljuje lirsku dramu „Miljenko“. Libretist iz Padove Antonio Ghislanzoni (napisao je libreto Verdijeve opere „Aida“) i skladatelj Salvatore Strino Napolitanac stvorili su prvu operu „Miljenko i Dobrila“. Grgo Zarbani 1909. na talijanskom objavljuje melodramu „Milenko i Dobrila“. Slikar Paško Vučetić Paskoje napravio je sliku na temu kaštelanski ljubavnici. Na hrvatskom jeziku Milivoj Koludrović skladao je operu „Miljenko i Dobrila“, na preporuku skladatelja Jakova Gotovca izvedena prvi put u HNK u Splitu. Filmski scenarij na temu kaštelanskih ljubavnika napisao je Tomislav Antunović. Crtač stripova Baker i tekstopisac Eterović u nastavcima su tijekom 1968. u listu „Vjesnik“ iz Zagreba , izdaju strip po romanu „Miljenko i Dobrila". Godine 1964. Na Splitskom festivalu „Melodije Jadrana“ izveden je šlager Zdenka Runjića u izvedbi Tereze Kesovije pod nazivom „Legenda o Miljenku i Dobrili“.

Sjeverna strana dvorca Vitturi i most na kojem je Dobrilin otac ubio Miljenka

Crkvica u Kaštel Lukšiću u kojoj je zajednički grob Miljenka i Dobrile

OBITELJ, časopis za hrvatsku porodicu br. 27 (8.VII. 1934)

DALMATINSKI ROMEO I JULIJA »Miljenko i Dobrila«.

PROČELJE KAŠTELA U LUKŠIĆU

POGLED NA KAŠTEL U LUKŠIĆU,
nekadanji dom lijepe Dobrile

KAPELICA SV. IVANA U LUKŠIĆU,
u kojoj su sahranjeni Miljenko i Dobrila.
Iza kapelice obzidan vrt na mjestu, na kojem
je nekad bio kaštec Miljenkova oca
Foto „Obitelj"

DALMATINSKI ROMEO I JULIJA

Jedan od prvih romana, koje sam uopće u životu pročitao, bio je povijesni roman »Miljenko i Dobrila«. Bio sam četrnaestgodišnji dječak, a išao sam u treći razred gimnazije, kada mi je ta knjiga dospjela u ruke, Nisam tada poznavao Dalmacije te sebi nisam znao predočiti kraj, u kojem se zbila radnja toga romana. Nisam zapamtio ni imena pisca, koji je napisao to djelo. Ali glavna lica toga romana i sudbina njihova života toliko su osvojili moju dušu, te je ta knjiga bila jedna od onih, koje su mi najživlje ostale u pameti.

Prošlo je otada 25 godina, kad sam se jednoga podvečerja potkraj mjeseca kolovoza u društvu dvojice znanaca Kaštelanaca šetao obalom mora od Kaštela Štafilića do Lukšića. Boravio sam nekoliko tjedana u Kaštelima na ljetnom odmoru, i to je bila prva moja veća šetnja od Donjih Kaštela prema Gornjima. A bila je to prekrasna šetnja kroz hladovinu drveća, što se reda duž puta od Kaštela Starog do Lukšića. Sunce nagnuto prema zapadu spuštalo se polagano, ali žarko strastveno u zagrljaj divne morske modrine tamo negdje iza Trogira. Sjene maslina i borova raskrilile su se nad kamenjem, kojim su ograđeni vrtovi, te su se protezale u daljinu pred našim koracima, kao da nam nevidljiva ruka prostire sag pred noge.

»Tu je eto vila predsjednika Matice Hrvatske profesora Filipa Lukasa,« prekine razgovor, koji smo bili zaveli, jedan od mojih pratilaca i pokazuje mi jednokatnicu tridesetak metara udaljenu od ceste, kojom smo išli. »Baš ovih dana dolazi na praznike amo.«.

Drago mi je, što sam sad vidio, odakle je današnji glavni predstavnik najuglednije hrvatske književne ustanove. I dok u sebi odlučujem, da ću ga svakako posjetiti u tom njegovu domu, kad budem čuo, da je stigao, (kao što sam to nekoliko dana kasnije doista i učinio), dotle već odmakosmo dalje nastavivši prekinuti razgovor.

Ne potraja više od nekoliko časaka i eto nas kod lijepa perivoja, u kojem se diže lijepa trokatnica modernog hotela. Krasna hladovina i nas je tu razblažila.

U toni hotelu odsjeo je prošle godine hrvatski metropolita dr Antun Bauer zadržavši se neko vrijeme u našem kraju na odmoru,« reče mi opet pratilac.

Ogledavam hotel i uživam već i u samom gledanju njegova perivoja, a uz to se sjećam, kako sam se neko veče bio dovezao dovle na barci, te mi je simpatični i vrlo ljubazni g. Stjepan Katalinić za te vožnje kazivao o onom boravku hrvatskog metropolite u Kaštelima:

»Preuzvišenoga sam autom provecao po našem kraju, pa kad je s jedne uzvisine u planini Kozjaka pregledao cijeli kaštelanski kraj, rekao mi je zanosno, da je to jedna od najljepših prirodnih krasota, što ih je uopće ikad vidio . . .«

Iz tih riječi mladoga kaštelanskog inteligenta odisao je zanos i toplina, koja neodoljivo osvaja.

»A u pratnji hrvatskog metropolite bio je mlađi svećenik dr Stepinac,« nastavljao je g. Katalinić. »Vrlo simpatičan, skroman, ljubazan i uvijek ozbiljan.

Dat ću vam fotografiju nadbiskupa Bauera i dra Stepinca s njihova boravka kod nas. Možda će vam zgodno doći jedamput za Obitelj . . .« u kojoj su sahranjeni Miljenko i Dobrila. Iza kapelice obzidan vrt na mjestu, na kojem je nekad bio kašteo Miljenkova oca

Približismo se Lukšića. Stadosmo kod jedne kapelice, od koje prema sjeveru vodi put kroz sjenovit drvored, a s južne joj je strane uz more visokim zidom ograđen vrt.

»U toj kapelici počivaju vječni počinak Miljenko i Dobrila . . .«

Iznenađen tim upozorenjem pristupim do vrata kapelice, zavirim unutra i ugledam natpis: »Pokoj ljubovnikom«. Čitav jedan svijet, davno zatrpan u mojoj duševnosti, stade se tu izvijati iz moga sjećanja: Dvije zavađene plemićke obitelji . . . Kći jedne i sin druge ljube se žarko... Mržnja otaca osvećuje se toj idealnoj ljubavi . . . Dobrila zatvorena u trogirskom samostanu, a Miljenko u visovačkom . . . Dobrilin romantični bijeg do Visovca..., Povratak Dobrile i MiIjenka kući, nakon prividne privole roditelja, da se vjenčaju... Na dan samog vjenčanja, kad je Miljenko vodio Dobrilu u dom oca svoga, kod mosta na putu između kaštela Dobrilina oca i kaštela Miljenkova oca puče puška pripravljena od Dobrilina oca i pogodi Miljenka... Iza smrti Miljenkove polagana smrt Dobrilina od sušice... Oboje pokopani tu u crkvici, gdje su vjenčani, s natpisom: »Pokoj ljubovnikom« . ...

»Ovi zidovi južno od kapelice, što okružuju danas vrt i kuću, jesu na mjestu, gdje je nekoć stajao kaštel Rosani, dom oca Miljenkova,« tumači mi opet jedan od mojih pratilaca.

Kad smo već bili odmaknuli od toga mjesta, ogledao sam se još nekoliko puta prema tim zidovima, na kojima je veća kapija od strane prema kapelici, a manji - ulaz prema mjestu Lukšiću. Podno zidova je more: tu je Miljenko sjedao u barku, kad je ono potajno odlazio do kaštela Dobrilina oca, da se sastane neviđen za tamne noći s odabranicom svojom.

»Na mjestu ovoga križa ubijen je Miljenko,« pokaza mi moj pratilac to nesretno mjesto kraj jedne kućice nedaleko kaštela Vitturi, kaštela oca Dobrilina.

Usred Lukšića nalazi se danas taj kaštel Vitturi, najsačuvaniji od sviju kaštela ovoga kraja. Sagrađen u obliku četvorine ističe se visokim zidinama, koje su nekoć bile odasvud okružene morem, te je samo mostom s jedne strane kaštel bio spojen s kopnom. Danas je s tri strane oko njega kopno, a samo s južne seže do mora. Mrko pročelje s dvije kule postrance i balkonom nad ulazom kao da i danas odaje oholi značaj nekadanjeg nesmiljenoga gospodara te utvrde, u čijem srcu je bila jača mržnja na susjeda nego ljubav prema rođenoj kćeri, a ta je mržnja upropastila ne samo sreću njegove jedinice nego i svu njegovu obitelj. Gledajući s mola lukšićke luke cijelu tvrđu Vitturi osjećaš, kako nad tom njenom, tmurnom šutljivošću počiva neki stoljetni bol, koji samo što ne krikne i ne potrese temeljima tih snažnih bedema opterećenih prokletstvom jednog tvrdog, nesmiljenog očinskog srca . . .

Na povratku iznova se zaustavih kod kapelice nad grobom dalmatinskog Romea i Julije, kojih je sudbinu, živo sačuvanu u tradiciji ovoga kraja, talijanski opisao Marko de Casotti (Kazotić), a prema njemu hrvatski prepričao Lukšićanin B. Matijaca. A kad sam se iza sunčanog zapada udaljivao kroz sjenu snenih maslina, bajama i vinograda od mjesta tragične sudbine kaštelanskih »ljubavnika«, dvadeset i pet se mojih godina, što prekriše prve dojmove nad knjigom o Miljenku i Dobrih, uzbuđeno dizalo iz svoje uspavanosti, polijetalo na krilima moga sjećanja oko mene i oživljavalo davno zapretane tragove prvog dječačkog romantičnog idealizma. Dr Josip Andrić

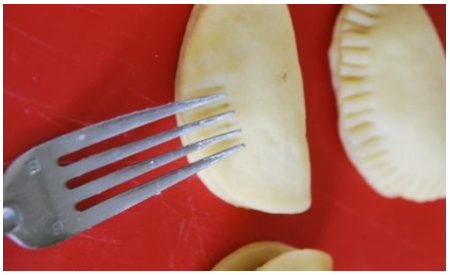
Trogirski rafioli

Sastojci za *tijesto*: 70 dag brašna, 6 žumanjaka, 10 dag svinjske masti, 10 dag maslaca, 10 dag šećera, 2 vanilin šećera, prstohvat soli, 1.5-2 dl mlijeka, sok od pola naranče; *nadjev*: 50 dag badema (prženih i samljevenih), 50 dag šećera, 1 vanilin šećer, ribana korica pola limuna + par kapi soka, ribana korica naranče + sok od pola naranče, 20 dag maslaca, 1 žlica kakaa, 1 dl ruma+maraskina ili prošeka (daje finu aromu), snijeg od 6 bjelanjaka.

Od sastojaka za tijesto napravite tijesto i ostavite da odleži 15 min. Za to vrijeme napravite nadjev. Tijesto razvaljajte na 2 mm debljine i čašom oblikujte krugove.

U sredinu svakog kruga žličicom stavite nadjev.

Preklopite i krajeve lagano stisnite prstima, a zatim pritisnite vilicom.



Po želji namazati tučenim jajima i pospite šećerom. Pecite na 165 ºC dok *rafioli* ne porumene.

Rafioli su najbolji dok odstoje 2-3 dana, zapravo što duže stoje bolji su.

Pisano prema uputstvima domaćice Trogiranke:

Za list: 1 kg brašna, 10 žumanjaca, 20 deka cukra, 10 deka masti (more i više), vanilije, mirisa ružine vode, pola čaše mlika, mrvicu soli;

za kremu: 70 deka bajama (pola lagano popržiti), 10 bjelanjaka (vjerojatno neće tribat svih deset, ovisi o gustoći kreme), 50 deka cukra, 2 žlice masti, a može i maslaca, malo kore od limuna i naranče, pinku čokoladnih napolitanki, ruma, maraskina, kruškovca, prošeka i ostalih mirisa.

Zapamtite, krema mora bit toliko gusta, da kad uzmete u žlicu i izvrnete naopako, ništa ne ispada!

Jedna od najvećih poteškoća pri pečenju rafijola je da im puca kora. Neće ništa izgubit na okusu, ali ako se rafijoli spremaju za pir, onda moraju izgledat kako Bog zapovida. Kora mora bit tanka - tanka, samo par milimetara, ako je kora debela, to nisu rafijoli!

Ako vam puca kora, nije problem u kori već u kremi. Rafijoli se peku na 150 stupnjeva

……

Imotski rafioli

Sastojci za *tijesto*: 6 žumanjaka, 6 žlica šećera, 6 žlica mlijeka, 6 žlica rastopljene masti, 1 vanilin šećer, kora od limuna, malo soli; *nadjev*: 6 bjelanjaka, 30 dag

oraha, 30 dag šećera, 1 vanilin šećer, kora od limuna, po potrebi se zalije toplim mlijekom.

Izmiješajte sastojke za tijesto i izradite tvrdo tijesto. Stavite i malo kvasca. Razvaljajte i staviti nadjev. Ispečene rafiole toćajte u rakiju i onda uvaljajte u šećer.

KAŠTELA/SPLIT

Makaruni na vreteno

Sastojci: 1 kg finog brašna, 6 dag maslaca, 4 cijela jaja ili 6 žumanjaka, sol, prošeko.

Zamijesite tvrdo tijesto od brašna, maslaca, jaja, soli i toliko prošeka koliko brašno upije. Dobro izrađeno tijesto pokrijte vlažnom kuhinjskom krpom i ostavite na dasci, za miješanje tijesta, počivati oko pola sata. Opet ga izmijesite, razdijelite na više komada, pokrijte vlažnom krpom i opet ostavite da malo odstoji. Komad po komad tijesta razvaljajte valjkom za tijesto (lazanjurom) na trake široke 2-3 cm. Dobivene trake čvrsto omotajte oko valjka i oštrim nožem izrežite na male pačetvorine. Srednji, tupasti, kraj pačetvorina savijte na vrh vretena (komadić duguljasta drveta pri dnu tanko zašiljen). Držeći u desnoj ruci vreteno, lijevim kažiprstom motajte pačetvorine na vreteno a zadnji kraj malo pritisnite i izvucite. Ovako oblikovanu tjesteninu raširite na dasku i ostavite da se prosuši. Kuhajte u kipućoj posoljenoj vodi 15 minuta, ocijedite, prelijte hladnom vodom i dobro ocijedite.

Ovako kuhanu tjesteninu začinite umakom od pašticade (pirjane govedine) ili tinguleta (pirjana piletina). Pospite mješavinom ribanog ovčjeg sira, muškatnog oraščića i ribane limunove korice;

ili

dno zemljane posude pouljite, pospite začinima po želji, stavite tjesteninu, ponovo pospite začina po želji, složite meso po želji, i tako redom u slojeve dok sve ne potrošite. Zapecite u pećnici. Umjesto mesa u zimskim mjesecima stavljali su luganige - pržene kobasice.

Makaruni na vreteno u Kaštelima nazivaju – *Kaštelanski mararuni na vreteno*;

Druga inačica:
Tijesto: 40 dag brašna, 0,3 dl maslinova ulja, 1 dl prošeka, 0,5 dl vode, sol, 1 jaje; *umak*; 15 dag govedine bez kosti, 2 glavice luka, 2-3 žlice kašice (pire) od rajčice, malo brašna, 2-3 češnja češnjaka, kosano lišće peršina, ribanog ovčjeg sira, sol, maslinovo ulje.

Od brašna, jaja, soli, prošeka i vode zamijesite čvrsto tijesto za rezance, pustite pola sata da stoji, da se ne okori pokrijte čistom krpom. Tijesto razvaljajte (ne pretanko) i pustite da se malo posuši, I izrežite na manje pravokutnike širine 4-5

cm. Srednji kraj pačetvorine savijte na vrh vretena desnom rukom a lijevim kažiprstom motajte pačetvorine na vreteno. Zadnji kraj malo pritisnite da se slijepi i izvucite. Skuhajte makarone u dosta slane vode i ocijedite.

Umak
Luk sitno iskošite i na vreloj masti popržite do zlatnožute boje. Dodajte kosani češnjak i lagano popržite. Kosani luk umiješajte u mljeveno meso, posolite i pržite dok tekućina ne ispari. Pobrašnite i pržite 10 do 15 minuta. Umiješajte rajčicu, podlijte juhom ili vodom i pirjajte 1 sat (ako se podlijeva vodom, dodajte 1/4 kocke jušnog ekstrakta). Makarone ugrijte na malo ulja, a prije nego iznesete na stol, stavte na pliticu i pospite ribanim sirom.

Vreteno, vriteno (*breteno* - Korčula); 1. drveni obao štapić, na krajevima šiljast, a u sredini deblji na koji se pri predenju namata pređa; 2. mjera za zemlju (1000 terrenum trium vretenorum) u Solinu.

Pastrva iz Žrnovnice s domaćom purom

Sastojci: 2 pastrva po 33 dag, 2 dag maslaca, palenta za paniranje, šaka badema, pola čaše maslinova ulja, sol.

Bademe prokuhajteu vodi 5 minuta i izvadite, ohladite hladnom vodo te očistite kožicu i izrežite na polovice. Pastrve očistite, operite i posušite. Dobro ih posolite izvana i iznutra te nakon 10-15 minuta kada puste vodu, ponovno lagano obrišite. Uvaljajte pastrve u palentu, višak otresite i pržite ih u tavi u prethodno zagrijanom ulju i maslacu. Pržite dok ne dobiju lijepu zlatnosmeđu boju i izvadite ih. Dodajte očišćene bademe u vrelo ulje i pržite dok ne dobiju lijepu smeđu boju, izvadite i pospite po pastrvama.

domaća pura: 10 čaša vode, 2 čaše palente, 2 žličice soli, 3 žličice maslinova ulja. Vodu zakuhajte skoro do ključanja, posolite i polagano sipajte palentu. Kadf se sve stopi i počne ključati, kuhajte oako 15 minuta. na kraju dodajte maslinovo ulje.

Krška rijeka brzog toka s manjim slapovima i dosta brzaka, nekoliko kilometara od Splita, bogata je kalifornijskom pastrvom i jeguljama. U rijeci živi i endemska mekousna pastrva solinka.

Fotografija: Tea Tomljanović

Govedina s kaduljom (meso u teći)

Sastojci: 1 kg goveđeg odreska, češnjak, peršin, papar, pire od rajčice, listići kadulje (žalfije), 6 žlica ulja.

Meso izrežite na odreske, hrptom noža malo ga potucite, posolite i stavite u nauljenu teću (posudu). Svaki odrezak pospite kosanim češnjakom, peršinom i paprom. Pravi okus jelu dati će listići kadulje koje stavite na svaki odrezak. Budite oprezni s količinom listića jer osim što su aromatični oni su i trpki. Koristite osušene ili svježe listiće. Pirjajte u vlastitom soku, kad meso dobije boju dodajte mu mješavinu pirea od rajčice s trostrukom količinom vode (sve to umiješajte u lončiću). Mješavina treba potpuno pokriti meso. Pirjate bez miješanja, posudu samo protresite, najmanje 2-3 sata. Podlijevajte juhom ili toplom vodom, ali pazite na količinu jer jelo mora biti gusto, a ne jušasto. Poslužite u posudi u kojoj se pripremalo. Nekada je to bila zemljana posuda.
Poslužuje se s valjuščima od krumpirova tijesta (kao i pašticada), širokim rezancima ili u novijoj varijanti pirjanom rižom. Najbolje odgovara salata od – rikule, gorkasto-slatkasta okusa.

Jelo se obično pripremalo u većoj količini za blagdane i uživalo u njemu u društvu najbližih i dragih i milih gostiju.

Dolče Garbo (*dolce garbo* – jetrica na kiselo)

Sastojci: janjeća jetrica, plućica i srce, 2 crvena luka (kapula), 5-6 češnja češnjaka, 2 žlice pirea od rajčice, 10 komada suhih šljiva, 10 komada ušećerenih

višanja, 10 komada suvica (sušeno grožđe), 1 vezica peršina (petrosimula), 2 dl prošeka, 1 žličica soli, 3-4 zrna zelenog papra, 1 dl maslinova ulja, sol, papar.

Jetrica operite i izrežite na sitne komadiće (što sitnije), u oveću teću (lonac) stavite narezanu kapulu (crveni luk) i 1 dl ulja, posolite i neka se kapula dobro raskuha (ne treba je pošírati već tušiti). Na kapulu stavite sjeckanu jetricu, plućica i srce, dodajte redom: šljive, višnje, suvice. Sve sastojke pirjate dok se ne ispari sva tekućine, dodajte prošek, promiješajte ako je potrebno, dodajte još malo vode. Kad je do pola gotovo stavite konzervu pire od rajčice i promiješajte, stavite lagano kuhati oko 1/2 sata. Na kraju popaprite, dosolite po potrebi, i stavite usitnjeni češnjak s petrusimulom (/peršinom). Još malo dokuhajte i toplo poslužite uz palentu (žgance).

Ovo je tradicionalno i omiljeno jelo staroga Splita. Glavni sastojak su janjeća jetrica i plućica sa srcem. Jelo specifičnog, bogatog, okusa, slatkokiselkasto, Vole ga i djeca. Doslovni talijanski prijevod – *slatka prijatnost*, u našem prijevodu Dalmatinske zagore – slatko kiselo. Zu talijanskim receptima se koriste teleća jetrica.

Dioklecijanova pogača

Sastojci: 50 dag maslaca, 50 dag šećera (šećer mora biti što sitniji - skoro kao prah; dobro ga je još malo usitniti i prosijati; u doba Dioklecijana nije bilo šećera već se koristio med) 12 jaja (žumanjak i bjelanjak), 3 žlice prošeka (možete zamijeniti i maraskinom iako ga u vrijeme Dioklecijana nije bilo), brašno (toliko da možete izraditi tvrdo tijesto kao za kruh), 25 dag šećera (isto kao prethodni), 2 jaja (žumanjak i bjelanjak), kosani bademi (bademe prelijte kipućom vodom, ostavite ih u vodi nekoliko minuta i prstima odstranite kožicu, stiskajući ih između palca i kažiprsta).

Izmiješajte zajedno maslac i šećer u pjenastu smjesu. Dodajte jedno po jedno jaje i svaki put lagano miješajte. Sve dobro izmiješajte i dodajte brašno. Izradite tvrdo tijesto kao za kruh. Tijesto je najlakše i najbolje izraditi (umijesiti) na mramornoj ploči koja je uvijek hladna. Mijesite oko pola sata. Pripremite peku (napravite vatru, žar i dobro zagrijte peku). Na dobro očišćenu površinu za peku stavite tijesto oblikovano u pogaču, poklopite pekom i pecite oko jedan sat. Otvorite peku, eventualno pregorena mjesta na pogači ostružite nožem. Pogaču ostavite na podlozi na kojoj ste je pekli. Dobro umutite 25 dag šećera i dva jaja, dobivenu smjesu nanesite žlicom na pogaču u obliku vijenca kao pužiće jedan do drugog

(vidi: - *zavajun*). U sredinu također stavite jedan pužić. Ovako složenu pogaču s vijencem od šećera i jaja pospite kosanim bademima. Pogaču poklopite pekom, pokrijte ostatkom pepela i žeravice, i preko nje stavite snopiće suhe brnistre (grmolika sredozemna biljka reduciranih listova i lijepih žutih cvjetova; žukva, žuka) i zapalite. Nakon 10-15 minuta peku otklopite. Pogaču oprezno stavite na drvenu dasku, da se ne prelomi, i ostavite da se ohladi. Režite je tek nakon 2-3 dana na trokute (kao soparnik ili danas pizzu).

Po predaji pogača je iz vremena Dioklecijana.

Kovanica s likom cara Dioklecijana

Iz teksta: Don Frane Bulić „Palača cara Dioklecijana u Splitu“ 1927. Zagreb

Don Frane Bulić, ugledni hrvatski arheolog, povjesničar, konzervator starina i povjesničar umjetnosti (rođen je 4. listopada 1846. godine u Vranjicu kraj Splita - 29. srpnja 1934.)

……
…….

Car Dioklecijan je osuđivao na smrt svakog brijača, koji bi ga brijao, da ne uzmogne pripovijedati, kakova mu je glava. Uši mu bijahu od prasca a glava od magarca. Zapane jednom jedinca u majke, da pođe brijati cara. Majka žalosna za sinom, koji imadijaše poginuti, izljubi se šnjim, dade mu na polasku pogaču govoreći:

— Dok budeš cara brijao, jedi ovu pogaču. Pogača bješe umiješana materinjim mlijekom.

Kad ju je brijač počeo jesti, car joj osjeti miris, pa ga zapita:

— Što jedeš:

— Jedem pogaču — odgovori momak.

Tad car zapita, da mu dade komadić. Kad ju okusi, reče, da je slatka, ali da nije za nasititi, pa ga zapita:

— Kako je tvoja majka mijesi?

On mu odgovori, daje mijesi svojim mlijekom.

Na to mu car obeća, da ga ne će pogubiti:

— Mi smo braća, reče, zato te ne ću pogubiti, ali ne smiješ nikomu kazati, kakova mi je glava. Ako te saleti napast, da komu kažeš, onda kaži samoj zemlji.

Brijač nije mogao nikako mučati, pa se prigne к zemlji, te njoj kaza tu tajnu. Na onom mjestu izraste zovika, od koje djeca izdjelaše svirale.

Kad bi puhnuli u sviralu, zova odgovaraše:

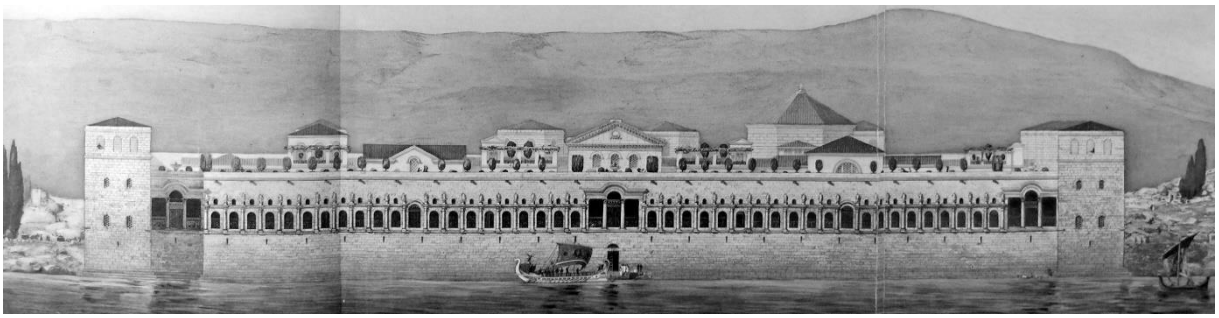
U našega cara Dioklecijana
Prasce uši a tovarová glava.

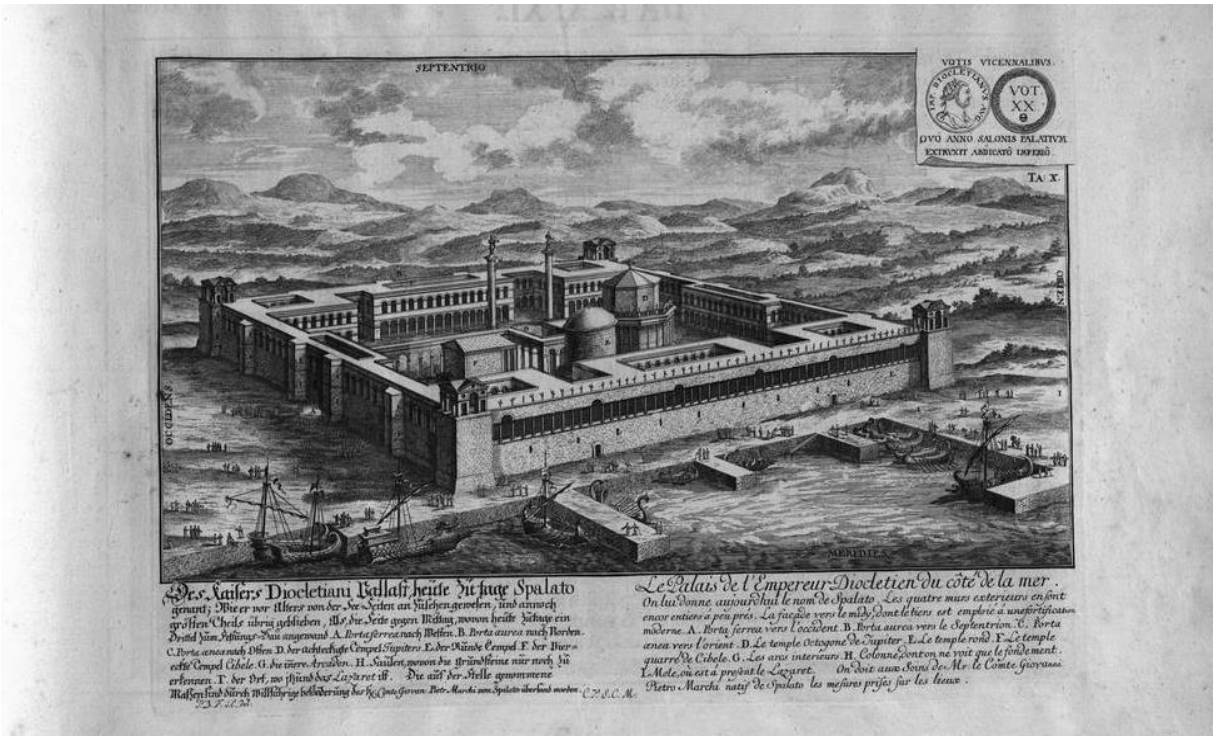
Po drugoj varijanti:

U cara Dioklecijana
Uši ко u magarca
Rozi ко u jarca
A glava ко u prasca.

…….. jošter pripovijedaše, da je čuo od starijih, da se je Dioklecijan rodio u Libovcu, na jugu od Kučina, da je ovdje sproveo prve godine svoje mladosti, i nekoliko posljednjih zajedno sa svojom kćerkom, koja da je bila ovdje i pokopana. U potvrdu tih svojih navoda kazivaše, da je Dioklecijan jednoć zabasao po polju, te da ga nije bilo lako naći. Onima, koji ga tražijahu, bi rečeno, da ga potraže na zapadu od sela Sitnoga, te ako nadu čovjeka, gdje jede kruh od sijerka* na gvozdenoj siniji, da je to Dijoklecijan. I doista nađoše u Libovcu čovjeka, gdje sa prevrnuta gvozdena lemiša jede kruh od sijerka, te u njemu poznadoše cara Dioklecijana.

*****Kruh od sijerka jede se sam ili pomiješan s drugim žitijama: ječmom, pšenicom, raži itd. Brašno od sijerka nešto je crvenkasto, neugodna ukusa, jede se za veliku nevolju. Sijerak raste u močvarnim krajevima, sije se, kad uslijed čestih kiša nije moguće posijati drugo žitije na pr. kukuruz. To biva osobito na neretvanskoj ravnici i u Imotskom polju. Kruh od sijerka je kruh za veliku nevolju, kruh robova. Plinije (Hist. Nat. lib. XVIII. 16, 40) kaže za sijerak: „Secale Taurini sub Alpibus asiam vocant, deterrimum et tantum ad arcendam famem, fecunda sed gracili stipula, nigritia triste, pondere praecipuum admiscetur huic far, ut mitiget amaritudinem eius, et tamen sic quoque ingratissimum ventri est. Nascitur qualicumque solo cum centesimo grano, ipsumque pro letamine est."





Dioklecijanov vijenac

Dioklecijanov vijenac - kolač od *dizanog tijesta sa nadjevom od rogača, suhih smokava, bajama, malo oraha, domaćih likera* - gospođe Cvite Vukšić iz Solina, predstavlja spoj tradicijskog i modernog. Ovaj jedinstveni kolač obitelj Vukšić je zaštitila kao svoje intelektualno vlasništvo.

U *Kuharici none Karme* Ivane Prijatelj Pavičić nalazi se nekoliko starinskih splitsko-trogirskih recepata za kolače s maslinovim uljem.

Paprenjaci se spravljaju od pola kilograma brašna, 1 kg meda, ¼ litre maslinova ulja, ¼ litre prošeka, malo cimeta, klinčića, soli i papra, a sve se miješa s jednim bjelanjkom i malo šećera.

U istoj kuharici je i recept za okrugle kolače, *bucolaje,* koji su se jeli za doručak uz kavu na Badnje jutro. Napravljenom kvasu doda se kg brašna u kojem je naribana korica jednog limuna. U 1/4 litre mlijeka doda se sol, 10 dag šećera, 3 žličice maslinova ulja, malo maslaca, soli, cimeta i ruma. Sve se izmiješa, pusti da kisne, oblikuje se 12 okruglih kolača i peku oko 25 minuta na 175 stupnjeva.

Kroštule, slatko tijesto prženo u ulju, mogu se raditi s maslinovim uljem. Potječu iz hebrejske kuhinje i poznate su na cijelom Mediteranu pod različitim imenima.

Kulinarska čudesa s maslinovim uljem nemaju granica. Potrebna je tek dobra mašta i vrhunsko, ekstra djevičansko maslinovo ulje.

Kaštelanska torta

Sastojci: 42 dag šećera, 12 žumanjaka, 42 dag badema (ili oraha), 14 dag čokolade, 14 dag dvopeka namočenih s prošekom (1 dl prošeka); *glazura*: 15 dag šećera, 3 žlice vode, 7 dag čokolade, 1dag maslaca (ili kap – dvije ulja).

Dugo miješajte 42 dag šećera s 12 žumanjaka, koje ste dodali jedno po jedno, u pjenastu smjesu. Uspite kosane bademe kojima ste skinuli kožicu (pofurite ih, i prstima, stiskajući između palca i kažiprsta), 14 dag čokolade izlomljene na komadiće, dvopek namočeni u prošek i sve dobro izmiješajte. Na kraju lagano umiješajte, ne miješajte dugo, snijeg od 12 bjelanjaka. Izlijte u *protvan* koji ste namazali maslacem. Pecite u zagrijanoj pećnici oko 1 sat na temperaturi 170 oC. Ohlađenu tortu prelijte glazurom od čokolade. Odozgora ukrasite cvjetićima tratinčice od polovica badema. U sredinu stavite kolutiće limunove kore.

Domaći kravlji sir

Potrebni sastojci za 30 dag sira: 1 litra punomasnog mlijeka, 200 ml slatkog vrhnja, 5 žlica soka od limuna (svježe iscijeđenog), 1 žličica morske soli; *pribor*: 1 sterilna gaza, cjediljka, lončić.

Lončić oplahnite vodom, ulijte mlijeko i slatko vrhnje, dodajte sol pa zagrijte na jakoj vatri dok ne zavrije. Kada mlijeko zavrije, dodajte svježe iscijeđeni sok limuna, smanjite vatru na srednju jačinu i stalno miješajući (drvenom kuhačom) kuhajte oko 5 minuta, dok se u tekućini ne naprave grudice. Cjediljku obložite sterilnom gazom (koju se presavili da bude dvostruka ili stavite dvije gaze). Stavite cjediljku na lončić, odgovarajuće veličine, pa pripremljenu smjesu mlijeka ulijte u cjediljku. Ostavite nepokloplјeno oko 30 minuta da se tekućina ocijedi.
Sir koji ste dobili cijeđenjem premijesite u zdjelicu i stavite u hladnjak do upotrebe.

Rimski kruh (pogačice) - *libum*

Sastojci: 30 dag domaćeg kravljeg sira (ili umrvljenog *slanog ovčjeg sira*), 15 dag glatkog pšeničnog brašna, 1 cijelo jaje, ½ žličice morske soli, 10-ak listova svježeg lovora.

Zagrijte pećnicu na 200 °C. *Protvan* za pečenje premažite s malo ulja, pospite s malo brašna pa postavite lišće lovora kao podlogu na koju ćete staviti pogačice. Sir pomiješajte s jajem i soli. Dodajte brašno te umijesite ljepljivo tijesto. Tijesto podijelite na dva jednaka dijela pa oblikujte dvije pogačice. Svaku pogačicu zarežite na osmine. Pecite oko 50 minuta. Pečeni kruh izvadite iz protvana i ostavite da se potpuno ohladi prije rezanja.

Jelo koje se pripremalo još u doba antike, što nam je ostvio Marcus Gavius Apicius:

Libum
Sastojci: 1 šalica brašna 2,20 kg rikote (ricotta; mladi sir koji se radio od sirutke), *1 jaje, istučeno lišće lovora, pola šalice meda.*
Sir miješajte dok ne postane potpuno mekan. Dodajte sir i jaje u brašno. Dobro izmiješajte i podijeliti na 4 djela. Pecite u pećnicu na lišću od lovora, 35 - 40 minuta (na 215 ºC) *dok ne postane zlatno žuto. Ugrijte med i staviti na pečeni „kolač" kako bi ga apsorbirao. Treba stajati 30 minuta prije posluživanja.*

Nekad se kruh pekao u pećnici bez *protvana, tepsije*, na podlozi od tadašnje vrste cigle (opeke) u peć koja je bila slična današnjim krušnim pećima).

SUDAMJA – NEKAD i SAD

RENATA VUJNOVIĆ

Etnografski muzej
Split
18.XI. 1989.

Sudamja, sajam sv. Duje u Splitu, bio je oduvijek najveći i najvažniji u srednjoj Dalmaciji s ponudom robe iz raznih dijelova Jugoslavije i značajnim društvenim aspektom za stanovništvo bližih regija. Do danas odražava raznolikost populacije grada i suživljavanje urbanih i ruralnih kulturnih elemenata.

„Fjera svetog Duje“ na dan zaštitnika Splita, 7. svibnja, stoljećima je bila važan društveni događaj. Crkvena proslava je uključivala i sajam, koji je s vremenom postao najveći u srednje dalmatinskom području, u nizu od solinskog (sv. Kajo - 22. travnja) do vrličkog i kaštelanskog („Rožarica“ - prva nedjelja u listopadu). Splitski je sajam uvijek trajao nekoliko dana i imao izrazito ekonomski i društveni karakter.

Većina predmeta i sve bitne vrste ponuđene robe zastupljene su neprekidno kroz posljednja dva stoljeća, a osim poljodjelskog i stočarskog alata, te pribora za pripravljanje hrane, uvijek je bilo predmeta za koje su i građani imali interes. Osim ekonomske funkcije, sajam je imao i neke društvene, građanske i folklorne sadržaje, koji su bili izraz stoljetnog prožimanja gradske i seoske kulturne sredine.

MOZAIK STANOVNIŠTVA U SPLITU I ODRŽAVANJE TRADICIJE

Današnji „fetivi“ Splićani (starosjedioci) tvrde da su izgubljeni u mnoštvu poslijeratnih doseljenika, ponajviše iz dinarskog zaleđa. Međutim, priliv okolnog zagorskog stanovništva je trajan, bez obzira na nejednak intenzitet u prethodnim povijesnim razdobljima Kontinuitet useljavanja može se pratiti od dolaska Salonitanaca nakon pada Salone u 7. st. n. e. Ratovanje s Turcima, osobito početkom 16. st., dovelo je do učestalih upada Klišana i Poljičana na splitsko područje, pa je ta nesigurnost znatno uticala na smanjenje ponude i uopće broja prisutnih na sajmu. Zabrinuti zbog opadanja trgovine, Splićani su se obratili mletačkoj vladi, koja je 1515. godine, pored ostaloga, naredila Knezu da „...učini sve kako bi se ponovo oživjela redovna godišnja Fjera sv. Dujma i da odvrate one, koji tih dana idu u Krajinu!

Stanovništvo Splita se povećavalo uglavnom zahvaljujući useljavanjima, a ne prirodnom prirastu. Okupacije dalmatinskog teritorija od strane Venecije (1420-1797), Austrije (1797-1805), Francuske (1806-1813), te ponovo Austrije sve do stvaranja Kraljevine SHS i Jugoslavija, bolesti i glad, neprekidno su mijenjali strukturu stanovnika grada. Iako je teško utvrditi sve ishodišne lokaliteta

pridošlica, poznato je da ih je bilo najviše iz Poljica, Imotske krajine, drugih dijelova dalmatinske Zagore, Kaštela, okolice Makarske, te srednje dalmatinskih otoka (Čiovo, Hvar, Brač, Šolta). Doseljavalo se i stanovništvo iz udaljenijih krajeva: Bosne (posebno jugozapadne), Hercegovine, Crne Gore, ali i iz Italije. U Splitu je odavno bilo i Židova, koji su se uglavnom bavili trgovinom. Prema tome, kroz sva stoljeća stanovništvo Splita su građani i težaci starosjedioci, kao dvije kompaktne grupacije. Građansko stanovništvo povećavalo se manje nego gradsko težačko, u koje su konstantno pritjecale grupica novih doseljenika seoskog stanovništva iz zaleđa. Iako je bio stalan priliv Otočana i Primoraca, njihovo prisustvo i uticaj na promjene građanskog života nije bio znatnije izražen. Povećavanje populacije stanovnicima iz zaleđa bilo je intenzivnije, pa se unošenje i održavanje elemenata tradicijske kulture (oblici privređivanja, svakodnevni život, način trgovanja i pojedini društvenog komuniciranja) mogu pripisati toj strukturi useljenika. Još se uvijek mogu uočiti neke razlike u načinu prehrane građana u odnosu na noviji sloj pridošlica, ito putem prehrambenih proizvoda koji se svakodnevno nude na splitskoj tržnici (raštiku – vrstu kupusa, npr. kupuju isključivo „novi“ Splićani). Fotodokumentacija iz prošlosti pokazuje (kao i poneki današnji primjer) izlaganje robe za prodaju na zemlji. Osim toga, do danas se sačuvao način utvrđivanja kupovine na tradicijski način rukovanjem prodavača i kupca, uz obavezne promatrača. Način pozdravljanja, kao i igranje „mure“ „šije-šete“ na splitskim trgovima i prodajnim mjestima, također su vidni izrazi tradicijskog kulturnog konteksta dijela današnjih stanovnika grada ili onih koji u nj dnevno migriraju radi posla ili trgovanja.

Međusobna prožimanja urbanih i ruralnih, društvenih i ekonomskih elemenata kulture dovela su do toga daje Fjera sv. Duje, kao značajan moment u životu grada opstala sve do danas.

Sajam i stapanje sa crkvenom proslavom

Zidine Dioklecijanove palače bile su zaštita od ratnih opasnosti iz okolnih prostora, pa su mogla stoljećima osiguravati relativno miran život građanima Splita. Zato sa Split mogao razvijati i kao trgovački centar. Tako su npr. u 17. st. iz Osmanlijskog carstva karavanama donosili na prodaju pšenicu, loj, željezne proizvode, vosak, med, kožu, meso i šljive. Iz Splita se izvozilo vino, ulje, rakija i sol.

Od prenošenja kostiju sv. Dujma u Split, taj je svetac s vremenom postao zaštitnikom grada, pa ja slavljenje 7. svibnja bila prilika za trgovanje, jer je tih dana svima bio dozvoljen ulazak u grad. Statut grada Splita iz 1312. godine to potvrđuje svojim članom CXI „O praznicima svetog Dujma“, koji glasi:

„Isto tako zaključeno je da o praznicima sv. Dujma, to jest tri dana prije blagdana i tri dana poslije bude slobodno - kako strancima tako i građanima trgovati, kupovati, prodavati na veliko i malo bez ikakve kazne“.

Takva odluka uprave grada omogućila je okupljanje raznoga stanovništva kome je trgovanje i druženje postalo svrha dolaska. Prodavači su, naročito iz udaljenih' krajeva pristizali nekoliko dana uoči blagdana, pa je i prodaja robe započinjala njihovim okupljanjem na trgovištu. Noćivali su pored svoje robe ili u kućama splitskih pučana. Na dan sv. Dujma Sudamja je doživljavala vrhunac društvenog okupljanja i trgovanja.

Osim crkvenog obreda i procesije, koja se kretala od Katedrale kroz Srebrna vrata (istočni ulaz u Palaču), preko Rive do Voćnog trga i Pjace, te kroz zapadni ulaz u grad do Peristila i natrag do crkve, svi ostali sadržaji imali su svjetovni karakter. U procesiji su se nosile moći sveca-mučenika, a sudjelovali su učenici s učiteljima, članovi mnogobrojnih bratovština, razna gradska udruženja, limena glazba, biskup, svećenici i časne sestre, gradonačelnik i državni činovnici praćeni mnoštvom naroda. Blagdan sv. Duje stoljećima je bio centralni, a posljednjih decenija i završni dan sajma, koji je po tradicijskom obrascu trajao nekoliko dana. Stari naziv za „Fjeru“ bio je SUDAMJA, što je po običajima govora kovanica nastala stapanjem oblika „sveti Dujam“, poput naziva mjesta, npr. Supetar, Sutivan itd. Taj stari naziv crkvenoga goda u našem se stoljeću sve rjeđe upotrebljava, pa ga danas pamte samo stari ljudi. U skladu sa slabljenjem trgovačkog značaja sajma i jačanjem važnosti crkvenog blagdana prevladao je naziv FJERA SV. DUJE.

Uslijed teških povijesnih i ekonomskih prilika, Sudamja se u nekim razdobljima održavala u vrlo skromnim razmjerima. Financijska sredstva, koja je grad inače odvajao za razonodu prisutnih na Fjeri, tada bi se upotrebljavala za humanije stvari, npr.:

„Godine 1829. u Splitu nisu palili vatromete, jer je novac koji je trebalo utrošiti na vatromete bio namijenjen za pomoć gladnima. Te je godine u Dalmaciji vladala teška glad“

U društvenim zabavama, posebno viteškim igrama na Sudamju učestvovali su građani, pučani-težaci, okolno seosko stanovništvo i očito - mlađe svećenstvo. To dokazuje zabrana splitskog nadbiskupa iz 1535. godine da svećenici sudjeluju u natjecanjima. Iz ovakvih i drugih vijesti vidi se da je, uz brigu gradske uprave da se Sudamja održi, društvena i ekonomska važnost sajma stoljećima nadjačavala značaj crkvenog blagdana.

Zbivanja na dan Sudamje

Uz trgovanje, koji je bio glavni i najvažniji faktor održavanja sajma, tijekom godina postale su uobičajene razne manifestacije. Uz crkvene svetkovine i „prikazanja“ vezivane su, pogotovo u srednjem vijeku, procesija, ali su se održavala i pučke svečanosti, plesovi, igre, regate i nagradni Nakon procesije počinjalo je trgovanje i zabavljanje. Prazničko raspoloženje osjećalo se već dva do tri dana uoči samog blagdana:

„U žežin Sudamje počela bi fešta na malo i veliko. Po ciloj rivi bidu gorili bengali, pucale maškule, rokete i svirala mužika koja ja zabavjala svit do kasna., a cili bi grad bi narešen i inbandjeran. Kako grad, tako i Riva, a; najskoli Pazar, napunili bidu se fureštiman, a najvišje Vlajiman“.

Cijeli grad je brujao od mnoštva ljudi, koji su kružili ulicama, gurali se, glasno se cjenkali, dok su djeca trubila u svoje, netom kupljene, „svirce“ (svirala) od drveta, papira i keramike. Zabava je nuđena na svakom koraku, pa su tada, uglavnom na Rivi, bili smješteni cirkuski šatori u kojima su posjetiocima prikazivane razne neobičnosti: koza s dvije glave, bradate žene, patuljci, i drugo. Bilo je tu i streljana, ruleta, „veduta“ (panorame) s prikazima evropskih gradova, „ringešpila“, a prikazivana su i borbe rvača. Pučani i seljaci iz okolice zabavljali su se i na svoj stari način igrajući „vlaško“ kolo na Pjaci, ili pjevajući na „kantunima“ u klapama - grupicama došljaka iz istih regija.

U Splitu je u prošlosti bila omiljela moreška, pa se igrala i na Sudamju. Spominje se tu još u 16. st., a 1770. igrana je u izuzetno svečanoj atmosferi Sudamje, jer su se tada prenosile moći sv. Duje na novi oltar. U to vrijeme moglo se u trgovinama kupiti rekvizita potrebne za igranje moreške.

Početkom 19. st. su na Rivi bile organizirane utrke mladih pučana, a za nagradu koja se dijelila iz „komunalne kase“. Za vrijeme Venecija se, za regate i nagradne turnire, dodjeljivala kao nagrada „čoja“ (komad crvene vunene tkanine) i „zendalina“ (fina tkanina ili vrsta marame), trag toga je ostao u Sinjskoj alci. U stilu te tradicije, još i u našem stoljeću, sportska su društva običavala treninzima i prvim utakmicama otvoriti sezonu sporta na Sudamje. „Tako su veslački klub 'Gusar' i plivački klub 'Jadran' započinjali redovita treninge na taj dan, a nogometna društva su igrala prve utakmice s gostima koje su pozivali iz drugih gradova.“Dijelovi grada gdje se „pazarilo“ vrvili su od Žitelji šireg splitskog zaleđa, ali i oni iz udaljenijih krajeva, prodavali su svoju robu: drveni alati

dijelove za nj, kovačke proizvode za kućanske i poljodjelsko-stočarske potrebe, zatim zemljane posude razne namjene, različite igračke, tkane i pletene stvari, kao i ukrasne predmete. Posuda i drvene igračke su kupovali i građani i seljaci. Prodavači su bili smješteni na najfrekventnijim mjestima u gradu. Trgovci po zanatu postavljali su „tende“ od platila ponajviše nad „bancima“ (drvenim tezgama), kao što sa i danas može vidjeti. Prvih desetljeća dvadesetog stoljeća imali su još i drvene „dućane“. Seljaci su svoje, rukom rađene, proizvode većinom nudili na prodaju ne po zemlji. Mnogobrojna prodajna mjesta redala su se u prošlosti prvenstveno uz rub obale na Rivi, a danas su locirana na Pazaru i pod istočnim zidom Dioklecijanove palače. „Pujizi“ iz Apulie), koji su i inače svojim brodicama dolazili prodavati u Split, bili su ovdje obavezno na Sudamju prodavajući voće, povrće i keramiku - a tezge su im bile sama plovila. Uz bogat asortiman robe na prodaju bila je široka i lepeza geografskog rasprostranjena lokaliteta iz kojih je roba stizala.

Proizvođači su dolazili prvenstveno iz Potravlja, Zelova, Sinja i okolice, Poljica i Imotske krajine. Proizvoda su donosili također i iz ostalih udaljenijih krajeva. U prošlosti, do prvih desetljeća 20. st., bilo ih je iz riječkog područja, te Kranjci iz Like, a do danas se još prodaje raznovrsna roba iz Slovenije, zapadne Bosne (G. Vakufa, Prijedora, Sanskog Mosta, Livna, Glamoča, Vareša), zatim iz Banata (Vršac), istočne Slavonije (Vinkovci), s Kosova (Janjevo), te iz sjeverne Makedonije.

Stanovnici iz primorskih mjesta Trogira, Kaštela, Solina, Omiša, Makarskog primorja i s otoka Brača, Šolte, Hvara i Zlarina, dolazili su gotovo isključivo zbog kupovine. Svi su tom prilikom obavljali poslovne dogovore, koristili zgodu za prijateljske susrete i zabavu. Mladi su za vrijeme sajma, prema tradiciji, imali priliku za prvo javno pokazivanje svoje buduće bračne veze. Darovi, ponajviše ukrasni, koje su momci kupovali djevojkama, imali su u mnogim slučajevima karakter vjereničkog dara. Momci su djevojkama iskazivali svoje simpatije i na druge načine, npr. hvatajući se uz njih u kolo, ali i gađajući ih lopticama od papira i piljevine na gumu, tzv. „bluni na lašfik“. I građani Splita još i danas običavaju svojim ženskim ukućanima podariti makar drvenu žlicu (kuhaču) ili drugi sitniji predmet kao znak pažnje, jer „...toga dana svatko mora nešto pazariti i nositi u ruci, barem jednu drvenu kašiku, inače bi izgledao bijela vrana“. Sliku sajma nadopunjavala je šarolikost odjeće prisutnih. Toga dana je započinjala ljetna sezona oblačenjem laganije odjeće i običaj je bio odjenuti novu odjeću ili bar koji novi detalj: maramu oko vrata, čipkani ili vezeni ovratnik („kolet“), nove cipele ili opanke, rukavice. Bogatiji muškarci su obavezno po prvi put stavljali novi slamnati šešir „strijač“, a ostali „kanotjeru“. Djecu su odijevali u „marinerice“.

Splitske obitelji, kao i članovi porodica došljaka, grupe rođaka i prijatelja, zajedno su šetali kroz grad, razgledali i kupovali neophodne sitnice, kojih inače nije bilo na prodaju. Nakon podnevnog zvona svi su odlazili na ručak, bilo kući sa ili bez gostiju, bilo u gostionice. Po tradiciji, svagdje se za „spizu“ na Sudamju

prireĎivala tipična prigodna hrana, ito obavezno *„šufigana“ (piljana) janjetina s „bižima“ (graškom)*. To se tradicijske jelo pripremalo i u gostionicama, za posjetioce sajma, a isto tako i *kuhane janjeće nožice*, koje su posluživali „zalučene“ češnjakom, a bilo je i *svježih janjećih tripica*.

Osim vina, u gradu su se prodavala razna bezalkoholna pića: „kraker“, tj. „pašareta“ - *pjenušavi napitak od malina, naranče ili limuna, zatim slatki, osvježavajući* „šabezo“, ta „granafina“ - *napitak od nara*. U gradskim se kućama služio maraskino, s kojim se danas stopio naziv „rožoljo“, jer je već palo u zaborav piće pravljeno od slatka, od ružinih latica. Osim toga, posluživao se „punč“ s nekoliko kapi „meštrala“, rakije s „koromačem“ (kopar). Žene iz splitskih varoši mijesila su „kolač“ - *pecivo u obliku koluta, od tijesta s anisom*, i prodavala ih još tople u košarama ili nanizane na konopac. Zagorske žene su prodavala „grotulje“, orahe ili lješnjake nanizane na „konop“ u obliku vijenca.

Na Sudamju je počinjala sezona sladoleda, a od tih dana prodavala su se prve trešnja, šparoge, jagode, mladi bob, artičoki, te skuša i srdele ulovljena u vrijeme „prvog mraka“.

Na Pjaci i Pazaru- sa u poslijepodnevnim satima plesalo „vlaško kolo“ i „splitski ples“ uz svirku dipala i svirala, dok su muškarci pjevali „reru“ - „gangu“ lascivnog sadržaja ili „ojkali“

Oko pet sati poslijepodne počinjala je „tombola“ za koju su pripreme trajala nekoliko dana. „Kartele“ (kartone s brojevima) ispisivali su za to zaduženi ljudi i prodavali ih dan-dva ranije.

Tombola se igrala na tri velika panoa, s brojevima 1-90, postavljena na tri mjesta na Rivi._Igra]i su je svi, bez obzira na društveni rang. Pojedinačne brojke imale su nazive npr. broj 22 su nazivali „Sveta Manda“ jer ja blagdan Sv. Magdalene 22. srpnja, a broj 90 j e bio „nono“ ili „dida“. Svako izvlačenje broja oglašavalo sa trubom, a uvijek je bio jadan čovjek angažiran da trči Rivom i izvikuje broj koji je izvučen. Čim se stišalo uzbuđenje oko toga i saznalo sa tko ja dobio „cinkvinu“ (glavni zgoditak), ljudi su se počeli razilazit. Bio je to kraj Sudamje.

Došljaci su odlazili parobrodom i vlakom, koji su se oglašavali trubljenjem da sakupe. polaznike, dok su se ostali vraćali kolima ili na magarcu. Splićani su nastavljali večernju šetnju sve do odlaska u kazališta, gdje sa između dva rata obavezno davao „Splitski akvarel“ Ive Tijardovića, a čiji j a jedan čin posvećen Fjeri sv. Duje.

PROMJENA I SUDAMJA DANAS

Transformacija kulture koje donosi kulturno-povijesni razvoj, a pogotovo iza kriznih i ratnih situacija, -očituju sa i u običajima na Sudamju. Današnja zbivanja pokazuju gubljenja nekih elemenata od kojih su neki još do polovice prošlog stoljeća zadržani. Crkvena procesija je od II svj. rata svedena na simbolično pravljenje kruga po Peristilu, malom trgu ispred Katedrale Sv. Duje. Igranje tombola izašlo je iz običaja 60-tih godina, a odavno već (više od 40 godina) nema sportskih natjecanja, odnosno sezona sporta više na počinje na taj dan Ranije navedena vrsta zabava također sa više ne održavaju, iako sa stariji Splićani s nostalgijom sjećaju svih zbivanja u detalje. Vakuum u društvenim zbivanjima nastao zbog rata, te intenzivno doseljavanje poslije rata, uticali su na zaboravljanje ove tradicije. Ekonomski razvoj, rast standarda, dobre mogućnosti komunikacije pridonijela su konstantnom trgovanju, pa je Sudamja tu izgubila primat. Ipak, nije se ugasila. Svedena na samo trgovanje, održala je ipak tradiciju okupljanja, i nastavlja se baš zahvaljujući novodoseljenima. Oni su, zahvaljujući sjećanjima starijih na nju, zainteresirani za očuvanje upravo trgovačkih komponenti iz sklopa toga sajma. Razvoj turizma u suvremeno doba uticao je također na intenzivne promjene, pogotovo zadnjih dvadesetak godina. Prema kazivanju nekih prodavača, koji već generacijama dolaze na Sudamju, ranije su oni dolazili s robom samo na sajam Sv. Duje. S vremenom su nakon Sudamje počeli ostajati sve duže i duže, dok se kao danas, prodaja nekih proizvoda nije nastavila neprekidno do kraja cijele turističke sezone.

Sve do pred petnaestak godina prodavači su ujedno bili i proizvođači robe koju su donosili, a danas su sve više samo posrednici između proizvođača i kupaca. Današnji proizvođači-prodavači nude samo tradicijske proizvode kao što su: glinene lule, drvene drške za motike i sjekire, štapove, opanke, košare, samare, noževa, metalne peke, bisage, boće-balote, igračke, te novije izrađevine - „lazanjur“ (valjak za tijesto), „frega“ (daska za pranje), gradele, sita, „pitali“ (zemljane posude za cvijeće). Ostali prodavači (uglavnom Romi) preprodaju robu koju su kupili „refužo“, tj. na veliko; jeftinu bižuteriju i plastične igračke masovne izrade bez veće kvalitete. U prošlosti su proizvođači, koji su prodavali svoju robu, uglavnom stanovnici dinarskih sela, većinom bili poljodjelci ili stočari, pa su mogli ići po sajmovima tek nekoliko puta godišnje, kad nije bilo nužnih poljskih radova. Iz stočarskih obitelji zato je obično bio zadužen samo jedan, za trgovinu sposoban član, koji bi se izvan sajmenih dana vraćao svom svakodnevnom poslu. Čim se produžila sezona prodaje, logično je da se stvorio sloj profesionalnih prodavača, koji imaju svoje proizvođače, nekadašnje sudionike prodaje vlastite robe na Sudamju.

Slovenci, koji su od prošlog stoljeća, a naročito između dva rata, opskrbljivali splitsko tržište raznom drvenom robom, i danas su gotovo jedini dobavljači određenih vrsta upotrebnih i suvenirskih ukrasnih predmeta (npr. minijaturni modeli' kuhinjskog pribora). Ipak se može konstatirati da su Potravlje

i Zelovo još uvijek radionice tradicijskih uporabnih predmeta od drveta (alatke) i od zemlje (posude, peke, lulice i dr.), dok su kovači svi iz Bosne. Bosanci s ovom robom dolaze na sajmove samo u Split i njegovo zalede dok se predmeti izrađeni na tokarskim strojevima u Sloveniji prodaju na ulicama svih mjesta na moru.

Pojavom i širenjem tzv. vikendaškog turizma, te obnavljanjem ognjišta u dosad napuštenim roditeljskim domovima Dalmatinaca koji su odselili u gradove, od sedamdesetih se godina na Fjeri Sv. Duje sve više traže peke. Razloge možemo tražiti u nostalgičnom vraćanju „korijenima“, ali i prerastanju tradicijske hrane u nesvakidašnji specijalitet. Vjerojatno nije zanemariva ni činjenica da je tako pripravljena hrana zdrava i nemasna, pa je njezino vrednovanje u građanskim krugovima uticalo na revitalizaciju tradicijske kuhinje na selu. Osim velikih količina zemljanih peka uobičajenog oblika, seljaci su počeli pravili male suvenirske primjerke istih, te „lopiže“ (široki trbušasti lonci) i „bakre“ (dublje šerpe s ušicama za vješanje nad ognjištem). Tkalje i pletilje, koje su prodavale torbe, „mutape“ (prekrivače), užad i'čarape, danas izrađuju malene torbice i čarapice, koje ponekad čak na selu koriste kao dar svatovima, a prodaju se i kao ukras za retrovizore automobila. Torbe uobičajene veličine, otkane danas, ukrašavaju se utkanim ili navezenim motivima koji nisu preuzeti iz autohtonih uzoraka, već su jako uvećani pojedinačni motivi preuzeti iz bosanskih i makedonskih tkanja. Takva praksa ustalila se posljednjih 20-tak god., a mlade tkalje smatraju da su takvi motivi „pravi i sto godina stari“.

Žene iz Slavonije donose svoj (ručni i strojni) vez „šupljika“, prilagođen dalmatinskom tržištu: jastučnice smanjene veličine prema ovdašnjim standardima, navlake za perine preoblikovane u „gornje lancune“, a sve je izvezeno na slavonski način ili po narudžbi prema uzorcima. Idrijske čipke više nema, ali su raznovrsne igračke sumnjive odgojne vrijednosti (oružje i čudovišta iz horror filmova) dobro zastupljene - kao i drugdje na sajmovima. Plastika se i' ovdje nameće i potiskuje prirodne materijale, pa smo 1988. g. zamijetili po prvi puta ponuđena plastična „grabljišta“.

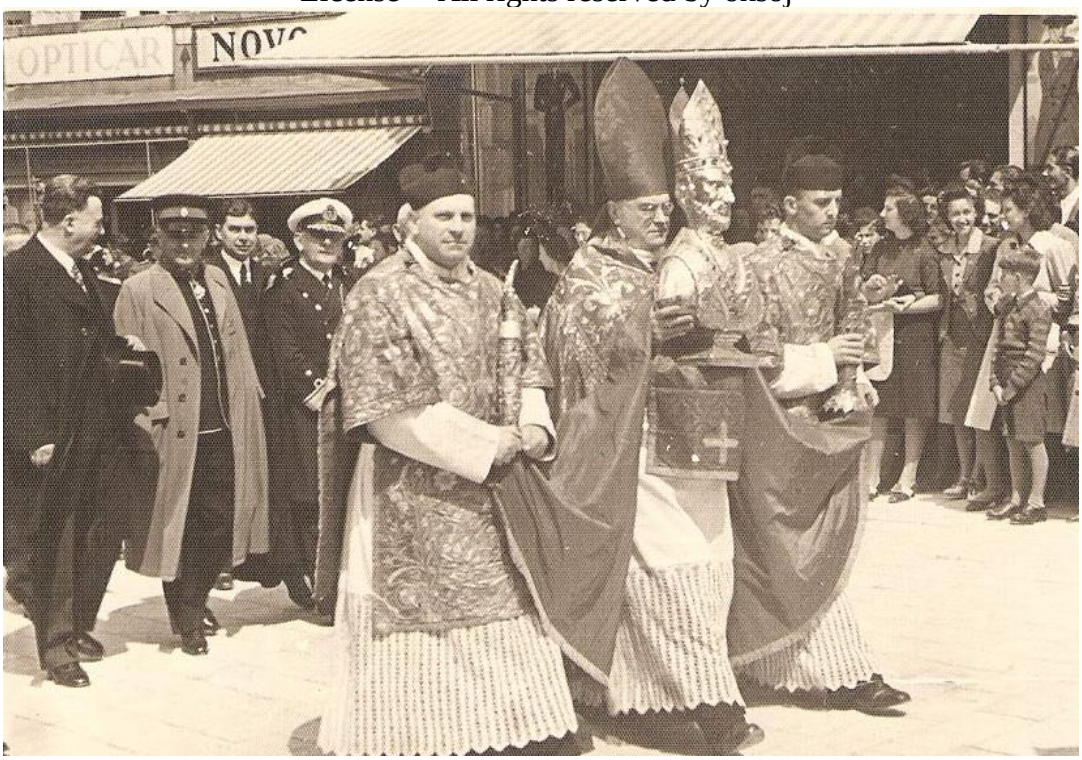
Osim ovih promjena, osuvremenjuju se i popratni detalji, te su reklamni suncobrani posve zamijenili nekadanje platnene nadstrešnice. Ipak se i u načinu izlaganja zadržalo nešto staro: poneki od predmeta koje su izradili sami prodavači izlažu se položeni na tlo, bilo izravno, bilo na prekrivače ili vreće, prvenstveno balote i peke. Ostala roba, tradicijska i suvremena, izlaže se uobičajeno na tezgama.

Iz svega navedenog očita je transformacija Sudamje - umjesto nekadašnjeg centralnog (ili završnog) dana sajma, ona se pretvorila u početak sezonskog, turističkog trgovišta, na kojem roba tradicijskih oblika i izrade opstaje uz predmete suvremene ponude.

Renata Vujnović, Etnografski muzej Split18.XI. 1989.

Splitska riva oko 1900.

License © All rights reserved by oksoj



Procesija Sv. Duje 1939

Koliko su Splićani od davnine štovali blagdan Sv. Dujma zorno svjedoče uvodni članci gradskog Statuta iz 14. stoljeća izričito posvećeni proslavi njegova goda. Među ostalim, tri dana prije i poslije svatko je, osim najtežih zločinaca, mogao slobodno unići i boraviti u gradu da bi "slobodno trgovao, kupovao, prodavao na veliko i malo bez ikakve kazne". Uoči blagdana bogatiji su građani morali stolnici darovati voštanicu, a Općina veliku svijeću. Za zločine počinjene na sam blagdan, te dan prije ili poslije, kazne su udvostručavane. Sve je to bilo propisano sa svrhom da bi se "navedena svetkovina mogla časno proslaviti u miru i spokojstvu".

Po nepisanom pravilu na Sudamju građani su se pojavljivali u svjetljim proljetnim odijelima s cvijetom ili grančicom ružmarina u zapučku. Mnogima je na glavi blistao novi slamnati šešir. Žene bi razgalile ruke i grudi. Dječaci navukli kratke hlače, a djevojčice lake haljinice. Još početkom 20 stoljeća za taj su dan mesari i brijači običavali kupovati nova odijela i cipele!

Večer uoči blagdana splitska obala prelijevala se u girlandama raznobojnih, a zvonik katedrale blistao pod gala žučkastim žaruljama. Dok nije bilo ekletrične rasvjete, palile su se vatre i bezbrojne svijeće. Razdragano mnoštvo uživalo je u veselim zvucima limene glazbe i kaskadama prigodnog vatrometa. U vremenu bez televizije i kinematografa, vatromet je bio glavna i nezaboravna atrakcija koja se često pamtila godinama.

1896

1896

1925

Spalato - Bazar

STON

Malostonski zaljev poznato uzgajalište školjki, poznato je i po specijalitetima od njih. Nakon blagdana Svetog Josipa u Malom Stonu na poluotoku Pelješcu počinje sezona kamenica jer tada, nakon zimskog mirovanja, one su najsočnije i najpunije. Prava delicija po kojoj je ovaj kraj nadaleko poznat je *oštriga* ili *kamenica*, koju su ovdje uživali još u doba starih Grka i Rimljana.

Prema najranijim rimskim pisanim podacima samoniklih kamenica na Jadranu je oduvijek bilo u Creskom zaljevu, Klimno na Krku, Malostonskom zaljevu, Limskom kanalu, Pulskom i okolnim zaljevima.

Kamenica s limunom

Sastojci: 25-30 kamenica., limun

Oštrige operite i poslužite sirove. Netom prije posluživanja otvorite ih nožem za školjke (ili manjim oštrim, ali jakog sječiva). Pri otvaranju pazite da ne iscuri sok iz nje. Poslužite na pladnju za posluživanje zajedno s kriškama limuna. Jedu se rukom (usrču se, ali ne glasno), školjku prinesete ustima, prije toga nakapate malo limuna na njih. Po osobi se računa najviše 10 komada.

Kamenice pečene

Otvorene kamenice pecite na roštilju ili ploči štednjaka. Na njih nakapajte, prije pečenje nekoliko kapi finog ulja, soka limuna i malo papra. Peku se naglo samo 5 - 6 minuta.

Crni rižot

Sastojci: dagnje, kunjki, volak, 20 dag lignji, 20 dag sipa, 15 dag luka, 4 režnja češnjaka, 0,5 dl maslinova ulja, 1 dl suhog bijelog vina, lišće peršina, 40 dag riže, sol, papar.

Nasjeckani luk ispirjajte na ulju da postane staklast, dodajte zgnječeni češnjak, na komade izrezanu i očišćenu sipu, na kolutiće izrezanu i očišćenu lignju. Pirjajte desetak minuta, dodajte školjke, ulijte vino, posolite, popaprite i dodajte nasjeckani peršin. Umiješajte rižu i dolijte riblju juhu (ili vodu). Kuhajte na laganoj vatri dok riža ne omekša. Pri kraju stavite sipino crnilo.

Rižoto možete pripremiti i od lignji i škampa. Prvo stavite na luk očišćene i na kocke izrezane lignje i na njih škampe. Dodajte usitnjeni češnjak i narezanu i oguljenu rajčicu. Popirjajte, zalijte vinom i juhom od ribe. Kad provri dodajte očišćene ali ne otvorene dagnje, malo pirea od rajčice pomiješanog s vodom, sol, papar i kosani peršin. Nakon pirjanja od nekoliko minuta umiješajte kuhanu rižu. Priobalni i otočki jestvenici tipična su mediteranska kuhinja, koja se temelji na dostupnim namirnicama; „stanovnici mora", uzgojeno ili samoniklo povrće, maslinovo ulje, ovce i koze i u manjoj mjeri svinjetina i govedina. Namirnice se pripremaju najčešće na „lešo" tj. kuhanjem

---

Popara od školjaka

Sastojci:1 kg raznih školjaka (kamenica, brbavice, kunjke, lupari (prilipci), dagnje, volci), 2 luka, 1 glavica češnjaka prerezana na pola, 40 dag krumpira, 2 dl suhog bijelog vina, maslinovo ulje, sol, papar.

Luk očistite i narežite na polumjesece, a krumpir ogulite i narežite na ploške. Na dno posude stavite ulje i na njega luk i preko njega poslažite dio krumpira da pokrije dno posude. Složite dio školjaka i dio češnjak preko krumpira i sve podlijte uljem. Stavite novi red krumpira i ponovite prethodni postupak. U sredinu

utisnite češnjak. Ovako složenu posudu stavite na vartu i poklopite. Kuhajte dok krumpir ne omekša. Prije nego što je gotovo začinite po potrebi solju i paprom.

Salata od mušula na stonski način

Sastojci: 2 kg mušula, 8 dag slanutka, 4 dag motara, 2 dag kapara, sol, papar, 1 limun, 2 svježe rajčice, 2 dag maslina bez kožice, 1 dl maslinova ulja, malo kvasine.

Slanutak namočite preko noći. Mušule očistite, stavite u veliku posudu i pustite da se otvore na laganoj vatri. Izvadite meso školjki iz ljuštura. Slanutak procijedite, operite i kuhajte u slanoj vodi dok ne omekša te ga procijedite. Motar stavite u kipuću vodu s sokom limuna. Kad provri, maknite s vatre i procijedite. Rajčice ogulite i narežite na kockice. Pomiješajte sa školjkama, slanutkom i motarom. Dodajte kapare, začinite maslinovim uljem i kvasinom, posolite i popaprite.

Stonska torta od *makarula*

Sastojci: *za tijesto:* 40 dag oštrog brašna, 2 jaja, 2 žlice maslinova ulja, sol; *za nadjev:* 50 dag makarona (makarula), 6 jaja, 25 dag šećera, 25 dag maslaca, 15 dag badema, 15 dag oraha, 10 dag mljevenih rogača (il kao zamjena čokolada), dvije žličice cimeta (*kanjele*), naranča, limun, vanilin šećer, malo likera od ruže.

Od brašna, jaja i ulja umijesite tijesto i ostavite ga da odmara na hladnom. Skuhajte *makarule* i stavite ih da se hlade (makaruli ne smiju biti ni pretvrdi ni premekani). Kuhane ohlađene makarule prelijte smjesom limunova soka, ruma i maslinova ulja.
Nadjev napravite tako da pomiješajte bademe, orahe, rogač, šećer, cimet, liker od ruže i korice agruma.

Tijesto koje se odmaralo oko pola sata tanko razvaljajte i stavite u kalup za tortu. Rubovi tijesta moraju visiti sa strane jer će se njima na kraju prekriti torta. U tako obložen kalup, tijestom, prvo stavite pola maslaca izrezanog na listiće (najbolje ga je smrznuti u zamrzivaču i oštrim nožem istrugati). Tako do kraja redajte makarone, nadjev, maslac… red makarula, na njih stavite nadjev i komadiće maslaca.
Kad se sve potroši, prekrijte rubovima tijesta i prelijte mješavinom jaja i šećera. Lagano pritisnite kako bi se što bolje spojilo s kalupom. Tijesto premažite s malo otopljenog maslaca i stavite da se peče u zagrijanoj pećnici na 200 ºC oko 10 minuta, smanjite temperaturu na 180 ºC i pecite oko sat vremena.
Tortu ostavite da se ohladi i hladnu preokrenite tako da donja strana bude gornja. Ohlađenu tortu pospite šećerom u prahu i izrežite na kriške. Muškarci su uživali uz tortu lozovaču ili travaricu, a žene s prošekom.

Stonska torta od makarula, starinska je torta bez koje nema nijedne fešte u pelješkoj kući koja drži do tradicije. Obavezna je za Uskrs, Božić i poklade. Tortu prožimaju okusi Dalmacije, a ona iznutra izgleda vrlo atraktivno, jer je od valjkasta šupljikava tjestenine, koja je obavijena mirisnom smjesom od oraha, badema i rogača, oplemenjenih aromom limuna, naranče likera od ruže. Priprema se obično dan ranije.

METKOVIĆ/NERETVA

Bakalar kuhan na mornarski

Bakalar namočite, ostružite i stavite kuhati u hladnu vodu u cijelom komadu, toliko da je pokriven. Kuhajte bez soli, jer inače otvrdne. Čim voda uzavre uklonite s vatre, jer što dulje kuha postaje tvrđi. Kad je kuhan, odstranite kosti i stavite ga u drugu u kojoj će te ga poslužiti. Posolite, zapaprite, dodajte nasjeckanog češnjaka i peršina, te obilato ulja. U sve to stavite i malo vode u kojoj se kuhao. Pokrijte poklopcem i dobro protresite, da postane gust i bijel kao mlijeko. Poslužite uz pire krumpir.

U Dalmaciji se pripremala suha jadranska riba, najčešće tabinja ili oslić. Tabinja je riba s juga Dalmacije, vrlo ukusnog i osjetljivog mesa pa mora u lonac brzo nakon ulova jer se brzo kvari. Zato se nekad sušila, kako bi se na Badnjak uživalo u slasnoj juhi. Danas je, na žalost, vrlo teško pronaći i komadić suhe jadranske ribe, jer se malo koji ribar želi gnjaviti sa sušenjem ribe na buri.

Mornarska juha

Sastojci: 1,5 kg razne morske ribe, 2 glavice luka, 3-4 režnja češnjaka, 5 velikih rajčica, peršin, sol, papar, 3 lista lovora, maslinovo ulje, jedna šaka dagnji.

Dobro oprane dagnje kuhajte u malo vode da se otvore. Ispirjajte nasjeckani luk, dodajte češnjak, a potom narezane rajčice kojima ste ogulili kožu i odstranili sjemenke. Stavite i lovorov list, i kuhajte nekoliko minuta. Stavite ribu izrezanu na veće komade, dolijte malo vode, posolite, popaprite i kuhajte 20 minuta. Dodajte dagnje, pospite nasjeckanim peršinom i poslužite s prepršenim kruhom. Juha mora biti gusta.

Juha od sušene tabinje

Sastojci: 25 dag sušene tabinje 1/2 šalice osušenog prosa, 1 dl maslinova ulja, glavica luka, korijen koromača s listovima, 2 mrkve, korijen celera s listom, ″ vezice peršina, 7 zrna papra, vrlo malo pimenta, 1 dl suhog bijelog vina (pošip, vugava ili svitlac), malo šafrana, malo limunova soka, 1,5 – 2 l vode, svježi mljeveni papar, sol, list lovora, majčina dušica.

Tabinju namočite u dvije vode, poželjno je da ostane u vodi preko noći. Namočite proso u vodi a šafran u vinu. Na malo maslinova ulja popržite na kockice izrezan luk, celer, mrkvu i korijen koromača. Prelijte vodom, stavite tabinju i dodajte majčinu dušicu, lišće peršina, celera i lovor, papar u zrnu i piment. Nakon desetak minuta, kako je sve prokuhalo, izvadite lovor, posolite i dodajte češnjak (ne smije se raskuhati). Ribu izvadite, očistite od kosti i narežite na komadiće, povrće ocijedite. U posudi na maslinovu ulju popržite proso, zalijte vinom i kad napola ispari stavite juhu (u kojoj se kuhala riba i povrće). Kad se proso skuha, stavite ribu i povrće, i kratko prokuhajte. Začinite po želji, nakapajte limunom i pospite kosanim koromačem i peršinom. Poslužite s domaćim kruhom i vinom koje ste koristili kod pripreme.

Meso tabinje je bijelo, vrlo nježno i ukusno. Kaže se: „rastvara se u ustima kao maslac“. Najbolja je kuhana, ali se priređuje i pečenjem. Sušena je vrlo cijenjena. Jetra su također ukusna, a iznose 10-15 % ukupne težine.

Jegulja s rižom

Sastojci: 1 kg jegulje, 1 glavica luka, 1 veća mrkva, 0,5 kg riže, sol, papar, peršin, maslinovo ulje.

Nasjeckan luk i mrkvu pirjajte na malo ulja, zalijte litrom hladne vode i kad prokuha dodajte nasjeckani peršin i papar. Jegulju ogulite, očistite i izrežite na manje komade te stavite na opranu i očišćenu rižu, koju ste prethodno stavili u nauljeni pleh. Zalijte pirjanim lukom i mrkvom, i pecite u zagrijanoj pećnici. Peče se pola sata na srednjoj temperaturi. Kad riža porumeni jelo je gotovo. Poslužuje se toplo s limunom, soli se po potrebi.

Jegulje se love različitim spravama: *poradama, vršvama (tratunima), parangalima* (strukovima), *bucaljkama, mrežama* i *ostima*. Tratuni su pričvršćeni uz *kolac* (drveni štap) tako da se za cijelo vrijeme lova ne vide, nego se samo vršica isprazni. *Penjalo* je mjesto u rijeci na kojem su postavljeni štapovi s mrežama za jegulje. Love se u gluho doba noći, jer po danu spavaju.

Jegulja s češnjakom.

Sastojci: 1 kg jegulja, 2 glavice češnjaka, nasjeckani peršin, pola limuna, 1 dl maslinova ulja, mala šalica vinskog octa, sol, papar.

Očišćenu jegulju operite u nekoliko voda, zarežite na nekoliko mjesta oštrim nožem do kosti. U posudu stavite ulje, nasjeckani češnjak, limun izrezan na tanke kriške, ocat, nasjeckan peršin, sol i papar. Sve izmiješajte, stavite jegulju, prelijte je umakom i pecite u pećnici.

Jegulja u bijelom vinu

Sastojci: 1 kg jegulja, 1 dl maslinova ulja, 5 dag luka, 3 režnja češnjaka, 10 dag svježe rajčice, lišće peršina, 0,3 dl rakije, 1 dl bijelog vina, 0,3 dl octa, papar, sol.

Starijim jeguljama (težim od 1 kg) bolje je oderati kožu. Nožem kružno zarežite ispod glave, zavrnite kožu i držeći jednom rukom za glavu, drugom kožu snažno povucite. Nakon toga zarežite 10-15 cm iza glave i iz tog dijela pažljivo izvadite jetru i žuč. Jegulju izrežite na komade duge 6-8 cm i iz svakog komada žlicom izvadite iznutricu. Sve to možete učiniti i na ovaj način; tijelo jegulje prorežite uzduž trbušne strane i izvadite žilicu (izgleda poput dugoljasta crva), a zatim izrežite na komade. Operite je, posušite, posolite i ispržite sa svih strana na ulju. Pržene komade stavite na tanjur, a na isto ulje stavite nasjeckani luk i češnjak, rajčicu izrezanu na male kocke i nasjeckani peršin. Kad se tekućina od rajčice pokuha, dolijte rakiju i vino, vratite prženo meso natrag na umak, posolite, popaprite i na niskoj temperaturi pirjajte oko 30 minuta.

Jegulja na ribarski način

Sastojci: 1 kg jegulja, 7 žlica maslinova ulja, glavicu luka, grančice ružmarina, žlica kvasine, 1/2 kg oguljene rajčice, sok limuna, papar, sol.

Očistite jegulje, skinite joj kožu i izrežite je na manje komade. Luk nasjeckajte i ispržite na ulju, dodajte iskosan ružmarin i na kraju komade jegulje. Ulijte kvasinu, protisnite rajčice, posolite, popaprite i pirjajte sve zajedno na laganoj vatri. Malo kasnije dodajte limunov sok i poslužite.

Frigana jegulja

Sastojci: 1,2 kg jegulja, 2,5 dl maslinova ulja, 10 dag brašna, sol, limun.

Očišćene i oprane jegulje izrežite na ploške debljine 2-3 cm. Svaki komad posolite, uvaljajte u brašno i ržite na vrelom ulju. Poslužite s kriškama limuna i kuhanim povrćem ili kuhanim krumpirom.

Jegulja u tijestu

Sastojci: jegulju srednje veličine, 6 češnjeva češnjaka, 1 limun, mljevena crvena paprika, ulje, papar, sol. Tijesto napravite od brašna i jaja, kao za rezance.

Jegulji skinite kožu, očistite, operite i osušite. Češnjak zdrobite i njime dobro natrljajte jegulju izvana i iznutra. Napravite mješavinu od papra i soli, i premažite jegulju. U tijesto zavijte jegulju dva puta. Malo navlažite tijesto da se bolje primi. Savijte u krug, premažite uljem i ispecite u pećnici. Pečenu jegulju malo lupite po čvrstom, tvrdom i rumenom tijestu i kroz napuklinu nacijedite malo soka limuna.

Sarmice od jegulje

Sastojci: 1 kg jegulje, lišće vinove loze ili kupusa (na svaki komad jegulje po 2 lista), ulje, sok jednog limuna, 4 češnja češnjaka, sol, papar, peršin i nekoliko maslina.

Pomiješajte nekoliko žlica ulja s limunovim sokom zdrobljenim češnjakom, nasjeckanim peršinom, solju i paprom. Očišćene jegulje izrežite na komade veličine oko 7 centimetara i pustite da odstoje oko 2 - 3 sata u mješavini ulja. Uzmite po dva lista (loze ili kupusa) i na njih stavite jegulje s malo soka. Pri zamatanju jedan list zamatajte u jednom, a drugi u suprotnom smjeru i pazite da sok ne iscuri. Sarmicu učvrstite čačkalicom ili tankim komadom žice te na dobro zagrijanom roštilju pecite desetak minuta. Pečene sarmice složite u topli tanjur te ukrasite maslinama i kriškama limuna. Prelijte mješavinom ulja, češnjaka i kosanog peršina. Gurmani smatraju da je lišće prava poslastica.

Brudet od sušene jegulje

Sastojci: 1 kg sušenih mladih jegulja izrezanih na komade od 10 centimetara, 1 žlica pirea od rajčice, 1 luk, 3 češnja češnjaka, 1 dl rakije (travarice ili komovice), 2 dl crnog vina, sol, papar, malo mljevene crvene paprike, 1 žlica šećera, malo peršinova lista i bosiljka, 2 žlice maslinova ulja, 1 žlica kvasine.

Nasjeckani luk pirjajte dok ne omekša, dodajte usitnjeni češnjak, pire od rajčice razmućen u 2 dl tople vode, papar, papriku, šećer i bosiljak. Na laganoj vatri pirjajte oko 10 minuta, dodajte jegulju, rakiju i kuhajte dok riba ne omekša. Pred kraj dodajte sol, nasjeckan peršin, kvasinu i crno vino. Za cijelo vrijeme kuhanja mora biti toliko vode, da prekrije ribu.

Dimljena jegulja s jajima

Sastojci: 1 očišćena i narezana jegulja, ploške crnog kruha, jaja, vrhnje, maslac, sol, papar, vlasac.

Ploške kruha namažite maslacem i na njega stavite komade dimljene jegulje očišćene od kosti i kože. Jaja umutite s vrhnjem (na svako jaje dvije žlice vrhnja) i ispecite na laganoj vatri uz stalno miješanje. Posolite, popaprite i stavite na kruh s jeguljama. Pospite nasjeckanim vlascem.

Dimljene jegulje spremaju se na dva načina: režu se na rezance - *rezenice*, a druge koje se stavljau u *piz – pizance* (pod uteg). Nakon stajanja peru se u vodi i *dižu* na dim, a suše se na starinski način, na dimu od domaćih drva.

LISKA (crna liska)

Spretne žene iz mjesta uz dolinu Neretvu mogu operušati lisku za pet minuta, tako dobro kao da nikada nije imala perje. Vanjski dio perja skida se kao kod ostale pernate divljači, a zatim se nad plamenom zadrži dio ptice nekoliko sekundi i onda oštrom vunenom krpom taj dio pobriše. To se ponavlja dok se svo sitno paperje ukloni. Tijekom tog postupka malo-pomalo se tijelo liske skuplja i na kraju ostane lijepa gruda mesa sa žutom kožom. Nevještim u takvom postupku se preporučuje guljenje, a ne čupanje perja. Uzduž leđa oštrim nožem prerežite kožu i palcima odlupljujte kožu na zglobovima i leđima, pomažući si nožem. S oguljene ptice odvojite mesnata prsa i batake s nadbatacima (karabatacima). Iznutrica liske prava je poslastica u mjesecu rujnu. Uzmite želudac, veliku jetru (pazite liska ima dobro razvijenu žučnu kesicu), srce i crijeva. Sve se peče na tavi u masnoći. Krila, vrat i leđa upotrijebite za spravljanje juhe ili temeljca od divljači.

Liska ne treba odležati u perju, sprema se odmah poslije lova. Najcjenjenije je jelo ”lešo liska”. Liska se kuha oko 45 minuta, dotle dok se vilica može lako zabosti. U kotlić stavite vodu, narezani luk, vrlo malo soli (morske), nekoliko zrna papra i svježu izrezanu papriku. Kad voda provri stavite jednu ili više liski i kuhajte dok se na površini ne pojavi masnoća. Malo soli (morske) pospe se prije početka jela. Prilog može biti bilo koja salata. Ovako ih spravljaju u lovu, jede se prstima, vilica služi samo za salatu.

Možete je nadjenuti (prsa i batake) suhom dimljenom slaninom i potopiti u sirovo mlijeko, jedan do dva dana. Pustite da se ocijedi, posolite i popaprite utrljavanjem i pecite na rastopljenom maslacu, kojem pridodajte nekoliko dekagrama kockica suhe dimljene slanine (može i carsko meso), dvije do tri ploškice sušene šunke i nekoliko zdrobljenih bobica borovice. Pecite na srednje jakoj vatri (oko 170 ^{o}C) sve dok meso ne omekša otprilike nešto više od jednog sata. Tijekom pečenja možete podlijevati crnim vinom i poškropiti sokom limuna. Pet minuta prije nego je meso pečeno dodajte decilitar kiselog vrhnja i pustite da provri. Najčešće se jede uz salatu od kiselog kupusa začinjenu sa solju, paprom, mljevenom crvenom paprikom i uljem.

Liska na ”neretvljanski način”

Sastojci: 2 liske, 2 glavice luka, 2 lista lovora, 2 režnja češnjaka, 2,5 dl bijelog vina, lišće peršina, malo ljute mljevene crvene paprike (ili ljutih feferona), grančica ružmarina, 1 dl ulja, žlica kuhane rajčice, sol, papar.

Očišćene liske prerežite napola, a želudac narežite na komade. Na ulju zažutite nasjeckani luk, dodajte nasjeckani češnjak i lovor, promiješajte i dodajte liske i želudac. Pirjajte na laganoj vatri oko pola sata podlijevajući vinom. Umiješajte rajčicu, nasjeckani peršin, malo ljute paprike, malu grančicu ružmarina, sol i papar. Podlijte vinom i kuhajte na laganoj vatri dok meso ne omekša. Kao prilog poslužite domaće žgance.

Liska sa slanim srdelama

Sastojci: 2 liske, 8 dag maslaca, 8 slanih srdela, 2 dl vina, 2 dl vrhnja, sol, papar.

Očišćene i posušene liske, koje su odležale u kvaši nekoliko dana, nabodite slanim srdelama. Pecite na maslacu podlijevajući tekućinom od kvaše. Kad omekšaju dodajte vino, malo prokuhajte i umiješajte vrhnje. Prokuhajte, posolite i popaprite (ako treba) i poslužite s tjesteninom.

Liska s prošekom, jabukom i suhim šljivama

Sastojci: 2 liske, 2 dl vinskog octa, 8 dag masti ili ulja, 2 grančice ružmarina, glavica luka, korijen peršina, mrkva, limun, žlica pirea od rajčice, 1 dl prošeka, muškatni orah, 1 dl bijelog vina, malo šećera, klinčić, 10 suhih šljiva, 1 jabuka, sol, papar.

Očišćenu lisku ostavite nekoliko sati u vinskom octu. Osušite je, posolite i popecite na malo ulja, da sa svih strana porumeni. Ohlađenoj u trbušnu šupljinu stavite malo ružmarina i pirjajte je na masti ili ulju. Dodajte na liske izrezan luk, mrkvu, korijen peršina, krišku limuna, pire od rajčice, malo oraščića, papar, sol, klinčić, suhe šljive i jednu oguljenu jabuku. Prelijte prošekom i vinom i pirjajte na laganoj vatri dok ne omekša. Meso izvadite, izrežite na komade, umak protisnite i prelijte preko liske. Poslužite s valjuščima od krumpira.

IMOTSKI

Imoćanin

Imoćanka

Neimaština, koje se i danas Imoćani sjećaju nije bila samo za korizmu, nego se nije mrsilo i dva dana u tjednu (npr. utorak i petak). U te dane najčešće se jelo *zelje*, zatim *grah* i *riba* ili *slana* ili svježa ali ona najjeftinija (grkeš). Jela su se spremala u kotlu ili pod pekom (Imoćani su je nazivali sač) na ognjištu. Jelo se što se imalo, a mašta domaćica je i od najjednostavnijih namirnica radila čuda. Domaćice su *žbatile* sve na ruke, nije bilo miksera, tako da se danas mnogi pitaju koliko vremena i truda je trebalo za napraviti *Imotsku tortu* (vidi: maraskino), koja je ušla na naše hotelske jestvenike i *Čupavu tortu*, koje su se spremale samo za rijetke i svečane prigode.

U knjizi *Život i običaji u Imockoj krajini* (Matica hrvatska i HAZU, 1997.) fra Silvestar Kutleša povezuje hranu i klimu:

Što seljak priko zime ide mrsno i slano i žestoko, veli da ga to grije i brani od zime i leda, ali se liti izliči mlikom, zeljom i vodom. I u rani Bog čuva težaka.

Lučnica – lučenica

Sastojci: 1 kg kukuruznog brašna (po mogućnosti samljeveno u mlinu), 1-2 l vode, 1 l kiselog mlijeka (možete ga zamijeniti jogurtom), 25 dag masla, 2-3 češnja češnjaka, 10 dag ribanog ovčjeg sira, 1 žlica soli (30 g).

Posoljenu vodu stavite kuhati i veliku duboku posudu (broncin na ognjištu) i kad proključa, uspite kukuruzno brašno u sredinu posude tako da se oblikuje „otočić“ oko kojeg ključa voda. Ostavite da ključa nekoliko minuta. Kroz sredinu otočića napravite rupu tako da je popuni voda. Ostavite da ključa i polupoklopljenoj posudi oko 40 minuta. Drvenom kuhačom (puračem) lagano miješajte, tako da svo brašno bude bez grudica i bude izmiješano sa vodom. Miješajte dok se dobro zgusne. Za miješanje je potrebno dosta snage. Ako tijekom miješanje uočite višak vode, odlijte, a ako nakon miješanje postane pretvrdo dolijte već vruću odlivenu vodu. Količinom vodom dobivate željenu gustoću pure. „Prospitija“ pura znači rjeđa, ima više vode.
Za puru se reklo da je teže napraviti puru nego roditi.

Zgnječite češnjak (saransak), posolite, i izmiješajte. Maslac grijte dok se ne rastopi, voda pokuha (ispari) i dobije lijepu ružičastu boju – znak da se karamelizirao), Umiješajte zgnječeni češnjak i kiselo mlijeko i dobro izmiješajte da se sve prožme.

Puru složite u veliku drvenu posudu (čanjak), prelijte mješavinom češnjaka, maslaca i kiselog mlijeka. Iz velikog čanjka uzima svatko po želji u manji čanjak i konzumira.
Tko želi može sve posuti i ribanim sirom.

Lučenica; vrsta jela – umaka, kojim se preljeva blagdansko jelo – bijela pura ili žuta pura. Lučnica se spravlja od ucvrljena masla u koje se dodaje kosani i usoljeni saransak (češnjak) i nakon sjedinjenja s maslom dodaje kiselo mlijeko. Neki to zovu i mlaćenica.

Bijela pura

Voda se stavi u gusani ili zemljani lonac kao i za žutu puru. Prvo se kuha krumpir, izrezan na kocke, kako bi se smanjila količina nekada skupog bijelog brašna. Prosijano brašno (brašno se prosijalo ne samo da se očisti od nečistoće, već i da se obogati zrakom nakon stajanja u vrećama ili drvenim sanducima) dodaje se kuhanom krumpiru šaku po šaku i neprestano puračem miješa da se ne stvaraju grudice, koje ostaju sirove (nekuhane). Brašno se prestaje dodavati kad se procijeni gustoća.

Uz bijelu puru poslužuje se uvijek uz slatko mlijeko (posluživala se uvečer – pod noć), dok se žuta pura poslužuje s kiselim mlijekom, preko dana. Za pripremiti bijelu puru treba biti pravi majstor.

Posni grah

Sastojci: 1,5 šalice graha, maslinovo i obično ulje, češnjak, peršin (petrusim), mrkva, list i korijen peršina, papar, sol, lovorov list. Po želji – mljevena paprika i pire od rajčice.

Grah namočite dan prije, stavite ga kuhati kad voda uzavre. Prvu vodu bacite. U čistu mlaku vodu (prije ste je zagrijali), dodajte svo povrće, mrkvu i peršin izrezano na kolutiće, i kad uzavri dodajte grah. Popaprite, posolite, dodajte lovorov list i malo običnog i maslinovog ulja. Pri kraju po želji možete dodati mljevene paprike i pire od rajčice.

Cike (zapečeni rezanci s kajmakom)

Sastojci: 5 jaja, 50 dag oštrog brašna, sol, 15 dag maslaca, 15 dag domaćeg slanog kajmaka.

Pomiješajte jaja i brašno dok ne dobijete jednoličnu smjesu. Pustite da odstoje oko 30 minuta, pa potom razvaljajte tijesto i izrežite široke rezance. Gotove rezance možete odmah kuhati ili ih ostaviti da se osuše. Vodu prije kuhanja

posolite. Ukoliko ih odmah kuhate, nemojte ih poslije kuhanja ispirati hladnom vodom, već ih samo procijedite. Kada su rezanci skuhani, prebacite ih u posudu za pečenje, prelijte rastopljenim maslacem i zapecite 5-10 minuta u prethodno zagrijanoj pećnici. Ovako pripremljene rezance stavite u *tanjire*, pa odozgo pospite domaćim kajmakom.

---

cikast *reg*. - koji je bjelkast, ima u sebi bjelinu, ali isto tako jutarnje jelo, jelo u cik zore.

Ljuta ičija

Sastojci: 50 dag suhog mesa, 2 jufke suhe domaće u koje ste dodali jaja, nekoliko režnjeva bijelog luka, sirče, maslo

Suho meso skuhajte u loncu, izvadite ga i izrežite na komadiće. Razvucite jufke, poprskajte ih istopljenim maslom. Zgužvajte ih pa rasporedite u tepsiju. Vodu u kojoj se kuhalo suho meso začinite bijelim lukom i sirćetom pa ovom mješavinom zalijte pečenu pitu, po njoj poredajte zalogajčiće mesa i vratite u pećnicu. Poslužite toplo.

Lignje pod pekom

Sastojci: 0,5 kg liganja, 0,5 kg krumpira, petrusim (peršin), češnjak (luk), 2 velike kapule (crveni luk), lovorov list, 1-2 grančice ružmarina, 1 dl maslinova ulja, 0,5 dl običnog ulja, 2 dl bijelog vina, papar, sol.

Očišćenim lignjama i krumpiru izrezanim na ploške dodajte dosta peršina, luka i kapule, pouljite, posolite i popaprite, dodajte ružmarin o lovorov list. Pecite pod pekom (sačem) otprilike 40 minuta. Pred kraj dodajte 2 dl bijelog vina (kujunđuše) da lignje porumene. Poslužite.

Čupava torta

Sastojci: 10 žumanaca, 10 žlica maslaca (nekad se koristila mast), 3-4 žlice brašna, 1 vanilin šećer, ribana limunova korica, na vrhu noža praška za pecivo; *nadjev*: 10 bjelanaca, 56 dag šećera, 56 dag cijelih oraha, cimet, ribana korica limuna.

Miješajte žumanca, šećer i rastopljeni maslac (ili mast). Dodajte brašno s pomiješanim praškom za pecivo, vanilin šećerom i koricom limuna. Pecite na laganoj vatri u obliku za torte prethodno namazanim maslacem i posutim brašnom.
Sve sastojke za nadjev miješajte zajedno kuhačom na vatri dok ne požuti, i dok se više ne vidi dno posude.
Nadjev izlijte na biskvit u obliku za torte, poravnajte i sve zajedno vratite u mlaku pećnicu od 10 do 15 minuta, da se torta malo posuši. Površina torte postati će neravna „čupava“ radi oraha.

Čupava torta našla je svoje mjesto i na jestveniku populatnog ribljeg restorana Korčula, Zagreb.

Putovanje saksonskog kralja Friedricha Augusta 1838 od Trsta do Kotora
DANICA ILIRSKA broj 35, 36;
HRVATSKI PLANINAR br. 8. i 9.
Saski kralj Friedrich August II. kao hrvatski planinar

Saski kralj Friedrich August II.

Lithographie von Franz Hanfstaengl 1842

(Dresden, 18. svibnja 1797. – Brennbüchel, Karrösten, Tyrol, 9. kolovoz 1854.)

Saski kralj Friedrich August II. kao hrvatski planinar

Pod tim naslovom opisao je prvi urednik Hrvatskog planinara Dragutin Hirc 1901. godine osebujnu ličnost kralja-botaničara, koji je pasionirano obilazio hrvatske planine proučavajući floru. Friedrich August II. saznao je da je grof Blagay, potomak hrvatske velikaške porodice, otkrio novu vrstu likovca Daphne Blagayanu te je stoga, zainteresiran za hrvatsku floru, poduzeo dva velika putovanja u Hrvatsku. Na njima su ga pratili mnogi naši i strani znanstvenici i ugledne ličnosti, među ostalima i tadašnji pukovnik, a poslije hrvatski ban Josip Jelačić.

Na prvom putovanju 1838. obišao je Klek, Velebit, Biokovo, Učku i Zmijsko brdo na Pelješcu, a na drugom 1845. golu Plješivicu i ponovno Velebit. Prvo putovanje opisao je Tršćanin B. Biasoletto 1840, drugo E. Reichart 1845, a osim toga izašao je niz publikacija o botaničkim nalazima. Kralj je našao tri nove biljke koje su po njemu i nazvane, jednu u Istri, drugu u Dalmaciju i treću u Crnoj Gori. Onu iz Dalmacije nazvao je gore spomenuti Roberto Visiani Centaurea Friderici Augusti.

Iako okrunjena glava, kralj je morao imati vrlo dobru kondiciju. Tako je npr. jednoga dana, kada se u Biokovu popeo na Sv. Juru, pješačio punih 16 sati. Poginuo je u 57. godini života nesretnim slučajem: nespretno je pao iz kočije i zadobio prijelom lubanje. Tadašnja njegova putovanja po našim planinama znatno su pridonijela njihovoj popularizaciji i u nas i u stranom svijetu.

Novost Splitu donosile su i posjete raznih ličnosti, koje su u prvom redu privlačili antički spomenici Splita i Solina. Krajem svibnja 1838. god. Split je posjetio saski kralj Friedrich August. Stigao je luksuznim parobrodom Conte Mitrowsky, što mu ga je iznajmio Austrijski Lloyd. Primio ga je načelnik Dudan, koji je kralju i njegovoj pratnji priredio, u svojoj kući, vrlo svečani ručak. Na Peristilu, pod prozorima odaja, u kojima se smjestio kralj, odigrali su Splićani morešku, vjerojatno obrtnici, koji su tu igru u Splitu redovito kroz stoljeća igrali, i u kazalištu i u drugim prostorima. Koliko je do sada poznato, prva je moreška u Splitu odigrana 1571. god. Prema tradiciji iz Splita je prenesena na Korčulu i na Vis. Pratilac saskog kralja piše da je moreška u Splitu odigrana mnogo preciznije od one u Korčuli, koju su tamošnji mještani priredili u počast istom kralju nekoliko dana ranije.

Lovran je bio turistički još nedovoljno poznato mjesto kad je 11. lipnja 1845. stigao onamo. Lovrance je toliko dojmila posjeta saskoga suverena da su mu posvetili čak tri zapisa, od kojih je jedan izgubljen, a dva u kamenu su sačuvana i uzidana u ogradni zid vile Istrie (bivša vila Valcich) na lovranskom Trgu slobode. U Lovran je stigao kao istraživač prirode te se u pratnji hrvatskog nacionalnog junaka, baruna Josipa Jelačića tada pukovnika, kasnijeg bana popeo na Učku. Jelačić je pratio saskoga kralja i na njegovim istraživačkim pohodima po Velebitu. U njihovom je društvu na Učki bio, među ostalima, tršćanski botaničar Bartolomeo Biasoletto, koji će drugo kraljevo putovanje, a ono je dotaklo i Rijeku, opisati u knjizi Relazione del viaggio fatto nella primavera dell'anno 1838 dalla maestà del re Frederico Auguasto di Sassonia nell'Istria, Dalmazia e Montenegro (Trieste, 1841).

Prema zapisu lovranskog plovana Fr. Perčića, budući ban Jelačić i saski kralj Friedrich August II. vratili su se 11. lipnja s Učke iza šest popodne. Kralja su pozdravili lovranski uglednici, nakon čega se Friedrich August II. prošetao gradskom šetnicom od Kaštela i napokon sjeo u sjenu ladonje (koprivić ili pelegrinka, lat. Celtis australis), uživajući u širokom pogledu na Cres i Krk. Bila mu je ponuđena čaša domaćeg vina, koje je 20 godina bilo odležalo u podrumu pomorskog kapetana Francesca Sav. (Franje Ksavera) Lettisa. Oko sedam sati navečer, nakon svega 45 minuta boravka u Lovranu, saski kralj je u pratnji baruna Jelačića krenuo prema Rijeci.

Sladoled Pana obitelji Trek spominje se i u izvještaju o putovanju saksonskog kralja Friedricha Augusta u Sinju 1838. Zabilježeno je i slijedeće:

prebivaoci uživaju kojekakvu privlačnost života, tako da u privatnih kuća gdje stanuju nađosmo veliku čistoću i gostoljubivost srdačnu sa mnogim izvrsnim jelima.

Među ostalim je zapisano da je objed poslužen u kolibi od cvijeća te da je bilo svakakvih rashlada i što je čudno, sladoleda tako ukusnog i dobrog da ga se kavana Tomaso u Trstu ne bi postidjela.

Sladoled obitelji Trek

Dobro tucite 8 žumanjaka i 30 dag šećera u prahu da postane pjenasto bijelo. Ukuhajte litru mlijeka, dodajte stučenu smjesu i neprestano miješajte na laganoj vatri dok pjena ne iščezne. Ohladite 5 dag poprženih badema i dva gorka badema, usitnite u prah i staviti u ohlađenu smjesu. Izlijete u kalupe i odložite u hladnjak.

Obitelj Trek poznata je u Sinju kao vrsni ugostitelji i slastičari. Kavana Šime Treka nalazila se na sinjskoj Pijaci i radila je punih 88 godina, sve do 1934. Tradicionalno bi slavodobitnik Alke sa svojim gostima, uzvanicima i alkarima priredio tzv. infrešak ili osvježenje, na sto litre limunade, neizostavne Pane i baškotina od bajama.

Vjerojatno najstarije dragocjene podatke o prehrani i prehrambenim navikama stanovnika Sinja i Cetinske krajine donosi nam sinjski prosvjetitelj Ivan Lovrić, hrvatski pisac (Sinj, oko 1754 – Sinj, 14. XI. 1777). Studirao je jezike i filozofiju u Veneciji, a medicinu u Padovi. God. 1776. objavio je Bilješke o Putu po Dalmaciji opata Alberta Fortisa i život Stanislava Sočivice (Osservazioni di Giovanni Lovrich sopra diversi pezzi del Viaggio in Dalmazia del signor abate Alberto Fortis coll'aggiunta della vita di Soçivicza), osvrt na Putovanje po Dalmaciji (1774) A. Fortisa. Prva dva dijela knjige, O toku Cetine i O običajima Morlaka, puna su zamjerki na Fortisovo pisanje, a sadrže povijesne i arheološke podatke te etnografsku građu s područja Sinjske krajine, ali i šire srednje Dalmacije. Lovrić je obradio folklorističke, etnološke i socioantropološke teme te opisao mnogobrojne zanimljivosti o vremenu, klimi i meteorologiji kontinentalnoga dijela Dalmacije. U trećem je dijelu opisao život hajduka Stanka Sočivice. Uz domoljublje u djelu su izražene i prosvjetiteljske težnje. Knjiga je izazvala kritike mnogih suvremenika, a i samoga Fortisa.

Posebno se spominje gostoljubivost stanovnika ovog kraja, bez obzira bili oni bogatijeg ili siromašnijeg imovinskog stanja. I Fortis i Lovrić navode:

Ako vam bogataš spremi pečeno janje ili brava, siromah vam spremi purana, kokoši, mlijeko, saće meda ili tome slično.

Uz spominjanje: i druga perad, bravi škopci, divljač, sir, kiselo mlijeko, raženi kruh, prisne ukrašene pogače …… .

DANICA ILIRSKA.

Broj 35. **U Subotu 1. Rujna 1838.** **Tečaj IV.**

Sve se mĕni u naravi,
I nije stavan red od svita,
Samo bolest u ljubavi
Sve věke je stanovita.
GEORGIJE.

Djulabije.

17.

Od mahnita mudro,
Od mudra mahnito,
Čini prava ljubav, —
Znam to istinito.
Nu što z mene čini
Dokučit nemogu,
To Njoj samo znato
I višnjemu Bogu.

18.

Bi l' na put metao
Njoj zlatne jabuke,
Da si Nju ustavim,
Prignem Njejne ruke?
Nu odkud mi zlato?
U mene ga nije:
Sarce mi tek za Nju,
Ne za zlato, bije.

19.

Čim mi iz dubljine
Duše tuga zove,
Tim se z nje sastave
Djulabije ove:
Te jih metjem, kuda
Tarčeš bez pokoja,
Nebi l' se prignula,
Atalanto moja?

20.

Kako dûga sdruža
Sve nebeske boje,
Tak u Tvome tĕlu
Sve lĕpote stoje.
Što je dûga, da se
Sunce ne pojavi,
To je Tva lĕpota
Bez sunca-ljubavi.

21.

Za ljubezan Tvoju
Išteš z mene platju:
O! ne išti više;
Što Ti više dat ću?
Tvâ su — sarce, misli,
Veća ne uzmogu;
Duša bo nij moja;
Dušu dužim Bogu.

22.

Ja nepokoj carpah
Iz Tvoje krasnosti;
Daj da ga utopim
U Tvojoj milosti.
Čuvaj za zločince
Očiuh strĕlice;
Mene pa věk motri
Očima garlice.

Stanko Vraz,
Ilir iz Štajira.

35

Putovanje kralja Saksonskoga
iz
Tersta u Dalmaciu.

Predajemo čitateljem našim dànik g. J. V. Sartoria, kraljevskoga konzula i viteza od zaslužnoga civilskoga reda saksonskoga, koi je imao čest putovat u družtvu kralja Saksonskoga na parobrodu Lojda austrianskoga »grofu Mitrovskomu« iz Tersta preko Istrie u Zadar.

Ako su ona izvěstja, koja se u njem o uzvišenom onom putniku nalaze, jur po sebi zanimiva, tako će doista tim većma znatna postanuti, ako im se pridadu jošte i věsti varhu jedne pokrajine, koja premda se u tako zvanoj izobraženoj Europi nalazi, ništanemanje mnogim, i istim domorodcem našim premalo jest poznata.

»Krenusmo iz Tersta dana 22. Svibnja (Maja) u jutro, i lěpi parobrod »grof Mitrovski« imenom pod zapovědju kapitana Ivana Pavla Triskolia prosecajući lašteće i gladko lice od móra, letiaše s nami mimo Kopra (Kapodistrie) nègda poglavitoga grada Istrie i rodnoga mèsta mnogih u istorii poznatih ljudih, prama Piranu. Grad ovaj leži u polukrugu na jednom brěžuljku, kojega verh s jednom vèle lěpom cerkvom jest okrunjen. Budući obrašten u okolo gustim maslinovim gajem, vidět ga je izvana upravo kao da je slikovan. Povezosmo se mimo Porta terre prama Portu Rose, u kom se nahadjaju najbolje soline (Salinen) od cěloga primorja i okrenuvši naš put proti artu Salvore, na kom bi godišta 1817 radi veće sègurnosti mornarah napravljen od kamena turan za světiti t. j. světlarna, zabrodismo uz ugodne kraje od Istrie u naprěd. Za kratak čas ostavismo Omago Novo Mèsto, (Città-nuovu), Poréčje (Parenzo) i Orseru s njihovimi cvatućimi poljanami i stotinami od brěžuljakah za ledji, i za malo nam stadě Rovinj pred oči.«

»Sazidan je grad ovaj kao i Piran na jednom berdašcu, samo da ga je još ugodnie pogledati radi njegovih okružnih poljanah i maslinovih gajah. Pojdosmo ràvno poněšto pogibelnim nu vèle ugodnim putem kroz gromadu obližnjih otokah i krenusmo se zatim proti otokom brionskim, starinskoj Pullarii, kakono piše Plinio. Tu se zabavì nj. veličanstvo s oberstarom Mandelslohom, g. prisědnikom od magistrata Tomasiniom i poznatim botanikom (travoznancem?) g. doktorom Biasiolettiom iz Tersta tri ure, odkuda se s obilnim bogastvom travah povratiše natrag u parobrod za povesti se u Polu.«

»Ako nas je vid tako lěpe i priatne naravi arajdavao, tako nas uzdermà nèkakovo bezimenito ćutjenje čim se u ovaj grad uvažasmo. Gorostasna jedna zgrada, anfiteatar starinski, dělo čověčanskih rukah, koje kako se na njem činjaše, u perkos svim nepogodam vrěmena iz groba davnjih stolětjah oholu glavu svoju u sadašnjost kasnih unukah pruža, padě nam najprie u oči i napunì nas velikim začudjenjem. Za malo neumědosmo razlučit, ugadja li ćutjenstvu našem više narav ili umětnost. Kad smo uhadjali u luku pozdravio nas je ondi na stacii stojeći c. kr. bojni brod s 21 hitcem i oglasio tim načinom došastje njihova veličanstva.«

»Zabavismo se do večera medju onimi ostanci tako bogata i cvatućega grada nèkadašnjega, kojega početak izgublja se tia u vrěmena starinska od pričicah i zlatnoga runa. Anfiteatar je duguljast, napravljen od neizmèrnih komadah tufa (Tufstein) složena maltom jedva da se pozna, i ima tri poda (kata), od kojih svaki probit je od 72 prozora reda toskanskoga, i kojim dvi veće arkade služe za ulaz.«

»U nutri se već ni trag nepozna od razděljenja starinskoga. Krasno je pogledat lùk slavodobitni iliti portu aureu (vrata zlatna), koju Salvia Postuma za uspomenu Sergia muža svoga sagradit učini. Premda je od vrěmena vèle pretarpio sačuvao se je ništanemanje podobro onaj hram, koi Rimu i Augustu bi posvetjen. Lice mu je narešeno veoma lěpimi stupi korintičkimi. Od templa Dianina nevidi se više drugo nego male nèkoje razvaline, koje veliku nèkadašnju krasotu njegovu pukazuju jošte i sadar. Carkva stolna jest takojer vrědna da se spomene.«

»Luka od Pole jest sègurna i okružena brežuljci napunjenimi cvětjem, koji ju vèle rese, kakono i otok maslinski, koi se posrěd nje nalazi.«

»U večer se povratismo na parobrod i stupismo dne 23. u jutro opet na kopno. Iza kako razgledasmo jošte jedanput znatne one spomenike starinske, pojdosmo na obližnji art pobirat trave, i zatim se ukercasmo.«

»Skoro stigosmo světlarnu od Promontora, od kojega nije daleko Medolino, i nakon trih urah srětna putovanja preko Kvarnera dojdosmo u Osor, grad nègda vèle znatan, kojega ništanemanje u devotom stolětju razrusiše Saraceni i u današnju nevolju vargoše. Sagradjen je grad ovaj na malenom jednom umětnom prodoru morskom (Meerenge) na ime »la Cavanelle,« koi luči otok onaj na dva děla, i budući

da se u njem móre od Kvarnera s mórem zadarskoga kanala sastaje, nemiruje nikad. Jedina znatnost grada onoga jest stolna carkva u kojoj se varhu velikoga oltara nalazi jedna lěpa figura od Pavla Veronskoga.«

»Dne 24. u jutro zabrodismo opet preko Kvarnera, i unišavši izmedju Lošinja i Sansega preko San Pietra de' Nembi u konó (kanal) unutarnji, stigosmo o poldan u Zadar.«

»Zadar je grad uredan, okružen grabami, bateriami i bastiuni. Budući sa trih stranah obkoljen od móra, netiče se kopna nego na jednoj strani. Neka istorici povědaju njegove znatne dogadjaje, mi ćemo samo reći to, da je Zadar grad sasvim potaliančen: jezik, nošnja, način od gradje, običaji sve je italiansko. Da pozdravi kralja dodjě grof Lilienberg s generalštapom i većimi službenici na parobrod, kojih veličanstvo njihovo povede za tarpezu, uz koju se muzika od bande vojničke razlěgaše.«

»Poslie kako razvidi veličanstvo njihovo carkve, vart botanički, muzeum i vèle znatne studence, učini, da dojde pred njega u palači gubernatorovoj skup od vojnikah i civilistah. U večer pako pohodismo kazalište veoma lěpo razsvětjeno i pri světilu od lučah povratismo se u parobrod.«

»Od Zadra u Šibenik vodi jedan konó něgdi ravan něgdi krivuljat, kojega s desna i s lěva okružavaju otoci i klisure. Razkošno cvětje, lěpo i mladosno zelenilo od livadah, i dolovi, brěžuljci i glavice na izměnu pred okom ležeće, podaju okolici ovoj krasotu zaista vilovničku. Grad se pazi na način od anfiteatra u prostranoj jednoj dragi sa móra. Stolna carkva od Šibenika jest doisto najlěpša od cěle Dalmacie. Karstionica (Taufstein) koja se u njoj nalazi jest bez dvojbe uzoriti tvor (Meisterwerk) od arkitekture.«

»Dana 25. zajdosmo na kopno, od kuda u jednoj barci na vesla povezosmo se kroz jedan konó medju starmimi hridi zatvoren u Skradin, da pogledamo veličanstveni slap (Wasserfall) od Kerke potoka. Vidismo dakle veoma lěpu i gorostasnu igru naravi. Voda sarne sad niz sterminu svedj veću i veću preko barsljana i drugoga zelenja velikom naglostju iz dubine, sad pako propada starmoglav od jedne stěne do druge i čini tim načinom ne samo jedan nego više slapah. Trak od vode, koi se pri tom u zrak diže, pada opet u slici od neprestanoga dažda natrag, i teče tadar pěneći se s drugom vodom dalje niz rěku. Kip, koi se pri tom pred očima čověku ukazuje, jest doisto idilski i mogó bi velikom radostju zateć svakoga, da se samo nebi začela u duši našoj grozovita misó od straha i tarnutja (Schauer) videći, s kakovom naglostju sarne voda sa stermenitih onih i visokih klisurah u strahovito žrělo od bezdana. Dalje u nutri u daržavi ima isti potok još několiko drugih slapah, koji ništanemanje skradinskomu prispodobit se nemogu.«

»Izpod Šibenika dojdosmo kroz druge velike konale dana 26. u Trogir, grad medju kopnom i Buom otokom sagradjen, gdi biasmo primljeni po kapitanu od cirkula Naniu, koi toga radi iz Splěta ovamo došo biaše.«

»Progledasmo ovdi carkvu u gotičkom stilu sagradjenu i radi jednostavnosti svoje veoma lěpu, i perivoj gg. grofah Garagnini, u kojih biblioteci nalaze se izbrane knjige verhu Dalmacie; zatim pako sědosmo u kočiu za povesti se u Rivieru de' castelli, dolinu od tempe u Dalmacii. Dolina ova jest jedna ravnica dobro obdělana i plodna, koja se od kraja morskoga počimlje i u Kabanske gore izgublja; nalaze se u njoj žitna polja, vinogradi i gaji od maslinah, a cvatuće naranče, cvětje i ostalo rastje od svake varsti razlěvaju po njoj na sve strane svoj razkošni miris. U dolini ovoj ima sedam selah, kojih stanovnici, muži, žene i děca u velikom množtvu dojdoše da nas pozdrave i obraduju se nad našim došastjem. Dočim nas veliki ovaj i pravi perivoj na mirno naše doba opominja, vode podertine od gradovah i kastelah starinskih koji se u naokolo rasúti nalaze, zatravljenu misó našu u vrěmena věka srědnjega, i sám razoren Solin steže i nehoteći dušu našu na uspomenu hrabrosti i stavnosti ilirske, kakono takojer nadmogućstva rimskoga i grozovitosti avarske i gotske. Ulomci od stupovah, statuah, kamenja i urnah; ostanci starinskoga jednoga zida i ruševine jednoga anfiteatra jesu dan današnji slabi trazi někadanje lěpote i krasote solinske. Sad je samo nevoljno selo.«

»Budući nas pozvao, stupismo u kuću Petra Sperca starešine seoskoga i dobroimućega Ilira. Primio nas je sa svom velikolěpnostju i gostovitostju, koja se kod ilirskoga naroda nalazi, i predočio kralju sina svoga i kćer, ženu mladu děte na rukah noseću, koja nas lěpotom svojom u veliko začudjenje postavi. One tanke i visoke slike, one forme, onaj čedni položaj, one krěpke, naredne, pak zato svakako umilne čerte u kući jednoga dalmatinskoga seljanina, mogle bi doisto služit nam za pravu priliku lěpote, koju kipotvorci garčki u neumerla děla svoja polagat umědoše.«

»Od Solina po prilici jednu uru daleko na zapad sagradjen je Splět u jednoj ugodnoj i plodnoj dolici. U gradu starom nalazi se palača Dioklecia-

nova, sagrada prostrana i od neizgovorne lépote. Porušen je ravno od nje već veliki dio, ali sa svim tim uzdaržà se mnogo još dosta dobro. Peristil njezin čini sada piacu pred carkvom, koja se radi lica od prednjega dvora, koje na velikih stupih od granita počiva, ukazuje tim lépše. Na desno od prednjega dvora, koi osam ugalah imade, nalazi se hram Jupitera, kojega portik podpira osam stupah, verhu kojih nalazi se još toliko manjih stupah za poduprèt kopulu koja ga pokriva. Pred templom, koi dan današnji za stolnu carkvu služi, sagradjen je jedan novi zvonik na jedinom jednom lûku postavljen, i narešen stupi mramornimi, basrelivi i drugimi děli kipotvorskimi, koja izpod ruševinah solinskih spašena bihu.«

»Odavde vodi malena jedna staza k templu Eskulapovu ležećemu naproti, zgradi sitnoj i četverouglatoj, koja sada za karštenje služi. Veličanstveni portik gleda na móre, ali je sa svim nakazan od okolostojećih kučah.«

»Splèt je znatan grad tergovački, u kojega dolazahu nègda iz Bosne turske karavane, koje ništanemanje od vrèmena kuge godišta 1815 odabraše Sinj za svoje sajme. Splèt ima četiri prostrana predgrada, nèkoliko cerkvah i tri lépa šetališta. Svètujemo svakoga putnika, da iz grada ovoga neodhadja prie neg je pogledao bogatu starinah sbirku g. Solita, i vidio u frančeskanskoj cerkvi jedan basreliv vèle lépo uděljan.«

(Dalje slèdi.)

Iz Moravske.

Dana 4. Kolovoza (Aug.) t. g. pohodi naš slavni Pavao Josip Šafarik Moravu za da bi providio prepis cirilski u martirologiumu latinskom iz 9. věka, kojega je prošastoga godišta g. Palacki u kloštru Rajgradskom našao. Bivši tri dana u Bernu i providivši nèkoje znamenitosti varoša i okolice, ode 7. Kolovoza u Rajgrad da cilj svojega puta dostigne. Medjutim su se štovatelji njegovi sakupili, ganuti uljudnostju i serdačnostju toga slavnoga muža, za da bi mu očiti dokaz visokoga štovanja i zahvalnosti, kao domorodnomu piscu, prinesli. I što nakaniše to takodjer dostojnim i nenadnim načinom izpuniše. Prečastni najmre g. prelat augustinianski, Ciril Fr. Nap, predade mu vlastitom svojom rukom pèsmu, koju je g. Rohrer prekrasno zlatom natiskao i slikom Šafarikovom u srebru se lèskajućom providio. Osim te pèsme, koju je g. Klacel sastavio, složi takodjer u toj prigodi i g. profesor Jodl drugu pèsmu i darovà ju slavnomu gostu.

Dana 13. Kolovoza povrati se g. dr. Šafarik, kada je jur podpuno pismo cirilsko u Rajgradu izjasnio, u Prag, sprovodjen željom srètnoga i blaženoga života i nàdom skoroga opet vidjenja.

U Bernu 14. Kolovoza 1838.

Misli.

Jezik je tumačitelj svega onoga, što čovèk misli, čuti i vèruje. On je dragocèni onaj dar nebesah, koi nas š njimi u užji savez dovodi, i u njemu uzderžava.

Jezik je svetinja naroda: dokle on živi, i dokle se cèni i poštuje, uprav dotle i narod živi, dotle razumèti i sjediniti se može. Okó obćega predmeta narodne dike, i okó ovoga jasnoga srèdišta ilirske slave nek se skupe svi, koji čutiti i misliti znadu, i neka ga vèrno i složno sve više i bolje izobražavaju.

Oblik jezika jest oblik istine i pravde.

Svaki neka dobro precèni, kolike je važnosti jezik, i da si svaki, koi jezik koi obljubi i nauči naravno mnogo i od nagnutjah i duha onoga naroda prisvoji, koi jezikom tim kao materinskim govori. Neće zaista ni stablo ono uspèti, kojega s jedne strane afrikanski žar pali, a s druge ljuta samojedska zima bije.

Jezik je božanstveno orudje za koga podučiti i pedepsati, za prosvètiti i izobraziti svakoga, koi zato čut i ušiuh ima. Srèdstvom jezika narod se svaki odhranjuje i izobražava, srèdstvom jezika nauči red i poštenje ljubiti i cèniti, biva poslušan, krèpostan, slavan, marljiv i silan. Tko jezik naroda kojega podigne, i tako izdèla, da shodan bude za najkrèpčie izraze svakoga čutenja, svake bistre i plemenite misli, onaj pomaže, da se najmudria i najlèpša občina razširiva, ili da se kao takova sjedini i čvèrstje utemelji.

Jezik mnogo više izobražava ljude, nego li ljudi jezik.

Uèrednik i izdavatelj Dor. Ljudevit Gaj.

Tiskom kr. p. narodne ilirske tiskarne **Dra. Ljudevita Gaja.**

DANICA ILIRSKA.

Broj 36. **U Subotu 8. Rujna 1838.** **Tečaj IV.**

Ljubav ima zlatna pera,
Zlatan je plam kim se užiže,
Zlatnim krilim ona těra
I běguća sarca stiže.

Gundulić.

Djulabije.

23.

Mislîš, krijuć oči
Pramom svione kose,
Da sakrite oči
Otrova ne nose.
Nemoj ih krit, nemoj,
Već promisli, mila,
Da věk iz zasěde
Žeštje rani strila.

24.

Nemila Milice,
O moj nepokoju!
Kupi me u sarce,
U dušicu svoju:
Grěhota je gdě brat
U bolesti čeka,
Vendar neće da mu
Lěk prinese seka.

25.

Dà! Ti si mâ seka,
Sestrice nemila:
Jedna věla mati
Nas je zadojila,
Jedan věčni otac
Nas je odgojio,
Istim svetim slovom
Usta nakitio.

Stanko Vraz,
Ilir iz Štajera.

Putovanje kralja Saksonskoga
iz
Tersta u Dalmaciu.

(Nadalje i sverha.)

»Dne 27. Svibnja (Maja) pohodismo otoke Hvar (Lesina) i Vis; vidismo na parvom râvno nĕšto oštetjeni al svakako jako lĕpi portik od Sanmichela, na drugom pako lov od ribah, a na obidvih proiskavaše veličanstvo njihovo trave. Povezosmo se zatim na otok Karkar t. j. Korčulu i vidivši na njoj lĕpu gotičku cerkvu pojdosmo iza obĕda u Orebić na poluotoku od Pelĕsca (Sabiončela). Kolika je krasota u malenoj ovoj i lĕpoj okolici, i u očiuh ilirskih vilah od Pelĕsca! kako li je krasna i ugodna njihova nošnja!«

»Istim načinom priatan je Gruš, selo od prilike jednu milju daleko od Dubrovnika, kojemu služi za luku, u koju stigosmo dana 29. S radosnim klicanjem pribivaocah pojdosmo otale pĕšice u grad.«

»U Dubrovniku ima mnogo lĕpih, krasnimi kipi urešenih cerkvah i više znatnih zgradah, medju kojimi bolnica vojnička, nĕkadašnji manastir jezuitski, pervo mĕsto zauzimlje. Ovdi takojer učini veličanstvo njihovo nĕkoliko proiskavanjah botaničkih na kopnu.«

»Dana 30. pôvezosmo se u Kotor, kamo se kroz jedan dugi konó prihadja, koi s one strane novoga Kastela uzimlje sliku od jezera, s kojim bi samo jezero od Garde prispodobit mogó. Izmedju vino-

gradah i gajah maslinovih proziraju preugodne poljske kuće, vile i sela; žali su trudom čověčanskim preobratjeni u vartao; s desna raduju vid naš zeleni brěžuljci, s traga se vide gorostasne planine, s lěva pako starmenite klisure, i za dovaršit ovaj priatni kip, pokazuju dva slična otoka posred jezera zaisto veličanstven prizor od naravi. Na samom kraju nalazi se Kotor, kojega ležaj, premda ne baš lěp, al svakako poradi kotla medju visokimi hridi zatišnjena, u kojem je sagradjen, doisto zateciv (überraschend, sorprendente) nazvat se može. Znamenita je u stolnoj cerkvi Kotorskoj kapela sv. Trifuna s děli velè lěpimi i mramornimi i kipotvorskimi. Občina od Risna dadè nam za volju u odori svečanoj (opravi svetačnoj) jedan narodni ilirski tanac, koi premda nam se muzika nemogaše vèle dopasti, izvornostju svojom veoma nam se lěpo u dušu utisnů.«

»Dne 31. odè njihovo veličanstvo u Carnugoru. Na granici mu dodjè u susrět velikom svetačnostju vladika, i prenoćivši na Cetinju stižè drugi dan opet natrag u Budvu.«

»Dne 2. Lipnja (Jun.) okolo sunca zahoda krenusmo se natrag. Vozeći se niz konó od Kotora, pojdosmo u Novi Kasteo, u kojem progledasmo cerkvu župničku u sěni od dervlja na jednom brěžuljku sagradjenu, kakono takojer vèle slično ležeću carkvu garěku. U lazaretu neima osobitoga ništa.«

»Na otoku di N. S. dello Scalpello čekala nas je množina čeljadi. Svetinja, ostanci od svetacah bogata, bi nakitjena mnogimi zastavami, a dva reda od Peraštanah i Rišnjanah primiše nas s pozdravljenjem svojih sěvajućih pušakah, nad kojih bogastvom i različitimi umětnimi napravami čověk začudit se mora. Pri odlazku našem bi dato znamenje, i više stotinah osobah slědiaše u dvih redih od barakah i sprovadjaše naše putovanje s salvami i klikovanjem. Pod večer o petoj uri stigosmo Kanozu ugodno prebivalište lětno vlastelah dubrovačkih. Grof Gozze goji tamo u vartlu svojem prem redka rastja. Tu najdosmo jedan gorostasan hrast i dva neizmerna javora na seoskoj piaci, koji se doisto kao velika redkost u krugu od rastja smatrati mogu. Jedva je pet ljudih dosta za razkriljenimi rukami jedno od njihovih stablah objeti. Kralj je sám izkusio s nami ruku u ruci jednoga od njih okružiti. Taj radosni dan dokončasmo u Slanom, i kad sutradan odhadjasmo, pozdravi nas jedan c. kr. brik pod zapovědju jednoga morskoga laitnanta ondi na stacii stojeći. Cerkva od Orebiča biaše još preveć u pameti našoj nova, za ne pojti još jedanput tamo na misu.«

»Okolo poldneva se spremismo s jednim pilotom u Neretvu iliti Fortopus. Svako putovanje ima svoje neprilike, zato nam niti naše sa svim blaženo i od nevoljah prosto ostat nemogaše. Konó kroz kojega se ima projti, jest těsan, kriv i plitak, a pilot nepoznaše vèle dobro svakolika městа od pogibeli, i kapitan Triskoli spazi odmah, da nestojimo baš najbolje. Zapovědaše dakle, da trěba po malo kurit, i pomnjivo pazit na dubljinu; ali zaludu. Parobrod dospi u grez, tako da nemogući više vratit se natrag moradosmo samo pazit kako bi stigli Neretvu, za odande potegnut se dalje. Kralj se kajaše veoma, da se na takov put biaše odpravio. Medjutim poslovaše kapitan s odlučenostju jako velikom, i pokazivaše tim načinom pomnjivu svoju opaznost. Tad se počè poněšto gibati brod s lěve strane pomoćom sidrenjaka (Ankertau), a s desnoga boka nastojahu mornari stojeći u vodi dojti mu na pomoć, i tako nakon pol ure stigosmo Fortopus, gdi se svakolika poglavarstva od onih městah vèle začudiše kako smo mogli projti skrozi. Svi pribivaoci dojdoše na obalu od Neretve i čudiše se nad nevidjenim, nad dimom, nad kolesi, okrunjenom tarstikom itd. Težko da će tko drugi opet onud putovati i sa svim je spodobno istini, da oni pribivaoci već nikad drugoga parobroda u onoj okolini neće viděti.«

»Dana 4. jahasmo na tursku medju, gdi se na jednom raskrižju nahadja ravnica okružena rešetkom, na kojoj se tri puta na nedělju obderžava pazar s turci. Několiko stotinah turakah ležeći amo tamo povaljani medju svojimi konji dadè nam priliku od jedne karavane počivajuće u pustinji. — Zatim se povratismo u Fortopus i uzamši drugoga pilota i u pomoć još jednu barku, povezosmo se srětno kroz Neretvu natrag, radi česa veličanstvo njihovo obradovà se, tako da nas pozvà, neka napijemo u zdravje kapitanu Triskoliu, kojega krěpkost i opaz razložito takovu čast zaslužila biahu.«

»Ob 6. uri u večer stupismo kod Makarske na kopno, gdi nas poglavarstvo lěpo dočekà, pribivaoci pako dokazaše radost svoju tancajući tance narodne i pěvajući pěsne ilirske. Vrědna je uspomene stolna cerkva u Makarskoj. Město ovo porazi kuga sa svim godišta 1815; ima ništanemanje dobre studence i lěpo šetalište.«

»Dana 5. uzajdè kralj u zoru s oberstarom Mandelslohom i drom. Biasiolettiom na stermo Biokovo, koje se preko 5510 stopah nad licem morskim uzdiže,

i stiže tekar ob 9. uri u večer sav umoran natrag. Kraljevo prignutje k botanici jest tako veliko, da se nije plašio učinit 16 urah ardjava puta za samirit svoju požudu, ali mu, žalibože, prudiaše malo, budući da po versih neraste ništa, cvětje pako od srědnje regie još nebiaše procvalo.«

»Iz Makarske odosmo dana 6. Lipnja (Jun.) preko Omiša nĕšto na barkah nĕšto na konjih izmedju jazovitih bezdanah gorskih u Duar, gdi nas već nĕkoliko danah čekaše toliko priatni g. věćnik Nani, koi nam u jednoj od onih nevoljnih kolibah dadè pripravit gospodski ručak, pri kojem nam osobito idjaše u tek vino od Šampanje. Bivši se pokrĕpili krenusmo da vidimo slap od potoka Cetinje, na kojem pada voda s jednoga tesnoga prostora preko 80 nogah duboko i čini tim načinom oblak, u kojem, kad ga sunce rasvěti, igraju najlĕpše farbe od prizme. Da bi se prizor ovaj mogó pogledat ozdola upravo pred sobom, dopao bi se bez dvojbe neizmĕrno, jer bi se tadar pokazao stup od vode bez svakoga oblaka i mogla proměrit okom svakolika njegova visina.«

»Iz ove divjači pojdosmo na kočii cestom poštarskom u Sinj; ali budući da se mora projti preko potoka, priskerbio je bio jur prie g. Nani jednu lĕpu barku nakitjenu věnci od spletenoga cvětja, iz koje kad izajdosmo, najdosmo jednu kolibu od věja (Laub) naročito za nas napravnu, na kojoj obloci i vrata biahu narešena cvětjem, a pod od zelene trave nanizan takojer cvětjem tako lĕpo da se činjaše kano da je prostert po njem sag najkrasnii od istoka. Ako još k tomu reknem, da na ovom ugodnom sĕnitom městu, osim priatnoga friškoga mirisa, i osim romantičkoga dalekoga vida, koi sa šest prozorah od šatora onoga uživat se mogaše, biaše takojer jedna terpeza puna tečnih razhladah i što je čudnovito, takojer sorbetah s kojimi se ni kavanar Tomaso u Terstu nebi imó uzroka stiditi; ako, rekoh, još i to spomenem, tako će svaki lahko moć dokučiti, kako nam radosna biaše ova ura, i kako se nerado iz onoga města krenusmo napred. Stigosmo dakle na kočii, koju radi časti sprovadjahu panduri, u Sinj jednu uru prie sunca zahoda.«

»Poradi plodnosti svoje lĕpe i prostrane okoline, i poradi obližnjega pazara, na koi karavane bosanske donašaju vosak, vunu, kože i druge proizvode za zamĕnit ih za robu rukotvornu i kolonialnu, jest Sinj jedno od najsrĕtniih městah u Dalmacii. Pribivaoci sinjski uživaju mnogu kojekakvu priličnost života tako da u privatnih kućah gdi nastanjeni bismo, najdosmo veliku čistoću i gostovitost serdačnu. Radost. koju nam večer tako ugodno probavljen uzrokovà, bi povekšana još više poradi jednoga zanimivoga pozorja, koje nam slědeće jutro (7. Lipnja) bi prikazano; to pako biaše jedan turnir. Dvadeset i pet na ilirsku obučenih vitezovah igraše na plamenitih i bogato opravnih paripih od směšane kervi arapske perstena. Jedan slavodobitni marš poče svetačnost. Stupajući napervo muzika vojnička i panduri, bi vodjen za njimi preko terkališta jedan konj, držeći ga za uzdu jedan od rečenih vitezovah i hodeći uz njega golimi maći u ruci i u podpunom oružju četiri šitnika; što bivši učinjeno pristupi sudac od boja u družtvu s poglavarstvi, vitezovi i vojnici, ter iza kako on na uzvišenu tribunu sědè, dunù glasnik u trublju i oglasi tim načinom početak od boja.«

»Na to nastupi od kraj terkališta s položenim kopjem jedan vitez pod oklopom i podbode paripa svoga prema jednom gvozdenom kolobaru, koi posrĕd terkališta visaše na užu i u srědini svojoj imaše još jedan manji persten, kojega tri zuba od oboda prema srědištu naperena držahu tako da se u velikom kolobaru vidjahu tri prazna prostora, od kojih jedan od zgora a druga dva izpod njega ozdola biahu. Pošto bi dakle koigod od vitezovah snimio kopjem svojim onaj posrědnji persten, prejašio bi veselo ostali prostor od terkališta, prignuvši kopje svoje pred sudcem od boja za znamenje, da ga u knjigu od dobitnikah ubilježi. Zatim pako slědiahu po redu vitezovi ostali. Igra bi ponovljena tri puta, tako da u svem biaše sedamdeset i pet natěcanjah. Dar bi odsudjen jednomu mladiću od obiteli Lovrićah, koi biaše probó dva puta persten posrědnji, a tri krati gornji prazni prostor od kolobara. Bi zatim dobitnik Lovrić doveden pred kralja, gdi prignuvši koljeno pruži mu jednu poeziu koja se ticaše onoga natěcanja, i dobì od istoga za uzdarje jednu lĕpu ponavljaču uru i verigu zlatnu. S romonom muzike vojničke i glasnim klikovanjem i radovanjem od množtva bi slavodobitno poveden u grad, i tako se doverši ta svetkovina, koja se ovdi svetkuje svake godine na dan godovni njih veličanstva cesara od Austrie.«

»Nije moguće opisati s kakovim velikolĕpjem i gizdostju svetkuju Sinjani ovu svetkovinu, i kako se ona duboko utisne inostrancu u sarce, koi zaisto na to i nemisli, da će u srĕd Dalmacie jošte i dan današnji najti one viteške igre, poradi kojih dvor Arturov i vrĕmena Kunigunde toli glasovita postadoše.«

»Bismo još dobro dugo sprovadjani od onih vitezah na svojih gizdavih paripih, i odosmo pohodit

tverdjavu Klis, gdi se možebiti u svoj Dalmaciji najlépši daleki vid uživa. Svakolika okolina od Splèta, Riviera de' castelli, Trogir, dobar dio od pokrajine, otoci i móre ležalu nam prosterta pred očima.«

»Došavši ob 4 uri popoldan u Splèt, bismo od g. Podeste Dudana primiti velikom priaznostju i u kući njegovoj slavnim sobetom počašteni. Iza oběda gledasmo sa prozorah na piaci pred cerkvom narodni tanac »la moresca.« Biasmo već pred několiko danah vidèli jednu spodobnu verst od mimičko-vojničkoga tanca na otoku Korčuli, ali nam se u Splètu poradi ugodniega romona od muzike dopà bolje. Rasvètljenje od luke i Bellinieva »Norma« u teatru učini konac ovomu ugodnomu danu. Iza duga, ravna, nepretergnuta i naredna putovanja stigosmo s parobrodom našim dne 8. Lipnja (Jun.) iz Splèta na otok Osor malone posred kućah od Maloga Lošinja. Gledajući ga sa luke veoma dobre, jest ovo město jako lépo. Pribivaoci neimaju posědovanja od zemaljah, veće živu samo od tergovine morske. Osim mnogih malenih barakah, imadu više od stotine brodovah tergovačkih. Lošinj pako Veliki pol ure od maloga udaljen, ima jednu lépu cerkvu s dobrimi kipi od škole mletačke.«

»Biasmo jurve drugi dan prošli 20 morskih miljah puta na sěver, kad strahovitomu kvarneru na um padè uzbunit se i pripravit nam takojer od svoje strane jednu svetkovinu, jedinu koja nam se izmedju svih vidjenih najmanje mogaše dopasti, i zato bismo usiljeni povratit se opet u Lošinj. Pošto se vrěme uzpokoji, krenusmo se prema Rěci, kamo u nedělju dne 10. Lipnja srětno stigosmo. Prie svega posluhnù tù njihovo veličanstvo sv. misu, iza česa odè po ručku cestom Karlovom na kočii pohodit na Tersatu manastir frančeskanski i nègdašnji kasteo Frankopanov, kojega posèduje sadar njihova excellencia grof Nugent, koi u njem lépu sbirku starinskih statuah i mnogih drugih dělah umětnih napravi. Zatim se odvezosmo u lazaret od Martinšćice, a od tudar po novoj cesti na móre. Pod večer ostavi njihovo veličanstvo parobrod i odè s g. oberstarom Mandelslohom i drom. Biasiolettiom u gostionicu, za pojti pako slědeće jutro na Učku (Monte maggiore) učinit najposlědnje svoje proiskavanje botaničko.«

»Dana 11. Lipnja (Jun.) po poldan ob 4 uri stiže parobrod« grof Mitrovski »imenom stanište svoje na rádi od Tersta, i tako bi doveršeno jedno od najugodniih putovanjah, koje će bez dvojbe nepomersivo ostat u pameti svim onim, koji bit ga dionici srěću imadoše.«

»Umilno, zanimajuće bitje i plemenita uljudnost, sa sniženjem punim časti, prem redkom razboritostju i neutrudnom ljubavi za znanosti sjedinjena; zatim duboke i istinite misli, s prostranim poljem od svega znanja sadružene, podigle bi Friderika Augusta na častno město medju najizbranìimi ljudi njegova věka, makar i nesědio na jednom od prestolah europejskih. Da se slobodno Dalmacia raduje, što je potegla na se oči tako visoke i světle osobe, kakogod mi s druge strane nemožemo drugo nego izpovědit, kako su nas jako uzradovale i samirile njezine različite i mile lépote naravske, njezino bogastvo od rastja, njezino množtvo od starinah, koje nas u neizměrno začudjenje postavi, njezine različne i zanimajuće nošnje i običaji, i napokon priazno dočekanje i plemenita gostovitost, koju nam njezini pribivaoci svudar ukazaše.«

Misli.

Što se traži od pisaca degedovštine?

Dosta je ako pisalac od dogodovštine svedj na pameti ima, da je on *sudac vrěmena i degedjajah*, i nepuštajući se nadkričat od radosnoga i veseloga klikovanja narodah, niti umolit ječanjem od umirajućih i u karvi svojoj plivajućih žertvah, svagdar i svagdi pamet svoju slobodnu i prostu postojano zaderži. K tomu pako trěba duh ne priprost, buduć da je deržan ne samo znati dogodjaje, nego takojer proderat ih okom svojim posvema, za moći pako složit ih u kip nepristran i bistar.

Za čim se u degedovštini najprie pita?

Što se u istorii razložito najprie traži, jest *čověk*. *Stanje čověka* jest najpervo, za čim se pri svakoj zemlji najprie pita; to jest: je li ono srětno ili nesrětno, i je li podverženo neodolivomu uzroku naravskomu, il pako, što se čestie dogadja, načinu mišljenja puka istoga, koi način kroz ustave (institute) izobražavati, a kroz konstituciu oplemenjivati, il pako, što nije vèle redko, kroz oboje kvariti se može.

Uěrednik i izdavatelj Dor. Ljudevit Gaj.

Tiskom kr. p. narodne ilirske tiskarne **Dra. Ljudevita Gaja.**

Br. 8. i 9. U Zagrebu, mjeseca kolovoza 1901. God. IV.

HRVATSKI

PLANINAR

Viestnik „Hrvatskoga planinarskoga družtva" u Zagrebu.

Saski kralj Fridrik August kao hrvatski planinar.

U okolini Ljubljane uzdiže se brieg sv. Lovrinca. Na tome je briegu grof Blagaj, potomak slavne hrvatske porodice, g. 1837., a na dan 20. svibnja našao osobitu bilinu, koja ga je iznenadila u velike. On ju posla pristavu ljubljanskoga muzeja I. Freyeru, koji u toj bilini prepozna novu vrstu likovca (Daphne), koju posveti grofu Blagaju.

Daphne Blagajana saskoga kralja Fridrika Augusta tako je zanimala, da odluči sam glavom poći na spomenuti brieg, da tu bilinu vidi i ubere. Kralj je to učinio, a Slovenci prozvaše taj likovac »Kraljevska roža,« a Niemci »Königsblume.«

Ovom prilikom odlučio je kralj da krene u Istriju, a naročito ga zanimala. Dalmacija i Crna gora. Na tom je putu visoki botaničar i planinar došao i u Hrvatsku, pa ga vidimo na Kleku, kamo ga je pratio tadanji pukovnik, a potljašnji ban Josip Jelačić. Iz Ogulina krene kralj u Krbavu i tu se uzpeo na Golu Plješevicu (1649 m.), gdje je na spomen toga uzlaza stajala mnogo godina ploča, koju je svakako oborilo nevreme.

Iz Krbave podje kralj u Liku i preko Maloga Halana u Podprag, gdje je u današnjem stanu dušobrižnika prenoćio a u istoj su sobi g. 1852. noćili i naši botaničari dr. Schlosser i Ljudevit Vukotinović.

20. svibnja g. 1838. ukrca se kralj na elegantno opremljen parobrod »Grof Mitrowsky« da krene u Dalmaciju. Pratili su ga tajni savjetnik Minkowitz, pobočnik Mandelloch i tjelesni liečnik Ammon. U pratnji bijaše i saski konzul Sartorio, guberijalni savjetnik Muzio Tommasini i botaničar dr. Bartolomeo Biasoletto, koji je cieli put i opisao.[1]

24. svibnja pristane parobrod pod zidinama grada Zadra, 25. odplovio je u cik zore prama Šibeniku, odkuda su kralja u barki povezli do glasovitih slapova Krke kod Skradina, gdje ga je »Skradinski buk« zadivio. Na tom izletu načinio je kralj više nacrta i drugoga dana odplovio u Trogir, a od ovuda krenuo kolima u Kaštele, razgledao razvaline Solina, kupio više starina te

[1] Vidi: Književne obznane.

iz Splita odplovio na otok Hvar, a poslije na otok Vis. 25. svibnja bijaše Fridrik August na Korčuli, gdje se je zabavljao risanjem i topografskim opažanjima. Na poluotoku Pelješcu uzpeo se kralj na vrh Viperu, gdje su ga vidici tako iznenadili, da je načinio više nacrta, a stupivši u gaj čempresa, bijaše ganut medju onimi vitkim, tamno-zelenim stablima, koja odavaju odavna tugu i bol. Kralj bijaše ljepotama to više očaran, jer je grimizno sunce bojadisalo more i cielu okolinu; više nacrta i čempresovu grančicu ponio je u spomen iz onoga blagoga zatišja.

Došavši u Dubrovnik obašao je Fridrik August i ovdje cielu okolinu. 30. svibnja u jutro odplovio je parobrod za Kotor, a već drugoga dana pozdravio je kralja na crnogorsko-dalmatinskoj medji crnogorski knez i vladika Petar Petrović. Iz Cetinja došao je kralj u Budvu, Perast, Trsteno, Slano, Opuzen, odkuda je jašući krenuo u Metković, a poslije odplovio u Makarsku.

Tu se je kralj odlučio da krene na Biokovo i 5. lipnja u 3 sata u jutro već je Fridrik August zajahao svoga konjica, da ga nosi uzbrdice, dok se je dalo nositi. Kod nekog seoca kralj je sjahao i pošao sa pratnjom pješice. U pratnji bijaše i makarski glavar, nekoliko vodiča i nosača.

Kralj se je uzpinjao osam ura, dok je zahvatio Sveti Jure, najvišu glavicu na Biokova, koja se uzdigla nad površinu morsku 1586 m. visoko. Uz put je marljivo botanizirao, a zahvativ najvišu točku, nasladjivao se na bujnoj planinskoj flori. Na jednoj livadi bijaše brojno porasao prisunac (Narcissus poeticus), Primula Columnnae, Valeriana tuberosa, tu su našli Saxifraga repanda, Juniperus nana, Arbutus Uva ursi (Arctostaphylos), Freyera tuberosa (?) Spiraea decumbens, Achillea nivea, Euphorbia capitata i druge.

Uz put dva puta je kralj pio planinske vode, prvi puta na jednom vrelu, drugi puta na Troglavu, jednom od najviših bregova na Biokovu. Kod prvoga napitka uzeo je komadić kruha, kod drugoga kruh sa pečenkom, a da ugasi žedju, mješao je šampanjac sa vodom.

Krasnom i dalekom obzoru nije se kralj mogao nadiviti i toga radi je i na ovoj nebotičnoj visini načinio nekoliko nacrta, krenuo natrag i došao pod jednu bukvu u kojoj bijaše urezano nečije ime. Mato Glavičić, imućan seljak iz Makarske zapita dra Biasoletta bili kralja smio zamoliti za jednu milost, koja bi bila za onaj kraj od trajne uspomene, da kralj naime u jednu drugu bukvu ureže svoje ime, da se svaki od prolaznika sjeća Nj. Veličanstva. Kad je kralj razabrao o čemu se radi, ne bijaše nesklon i Glavičić umoli smjerno kralja, da bi mu molbu uslišao. Kralj ureže u susjednu bukvu vlastitom rukom na veliko slovo F. usljed česa bijaše Glavičić blažen i sretan.

Kod silaza je Glavičić odredio, da svaki o dugačku granu priveže svoj rubac kao zastavicu, da pjevaju i pucaju iz kubura i pušaka, nek' se znade, da se kralj, koji donosi sreću i blagoslov, vraća u Makarsku.

Kad je glavar razabrao, da se kralj kani povratiti, podje napried i uze sobom dva pandura i jednoga dudaša, da kralja na pragu općine pozdravi. Kada se kralj približio, presta dudaš svirati, a panturi izpale u počast svoje puške. Ovaj prostodušni doček kralja je ugodno iznenadio i on se srdačno zahvalio, a zahvalio se i narodu koji ga je dočekao pjesmom i narodnim plesom. Usred ceste namjestili su stolac, pokrili i nadkrili ga narodnim ćilima, cestu posuli cviećem i lišćem, a kad je kralj došao do naroda, zamoli ga glavar, da izvoli sjesti i odmoriti. Ples i svirka odpočeše iznova, ljudi donašahu vino i svježe vode, kojom je glavar ponudio kralja i njegovu pratnju. Odmoriv, krene kralj u Makarsku, kamo je stigao za pô sata.

Fridrik August išao je toga dana punih 16 ura, a tko pozna kameno, krševito i razklimano tlo Biokova, njegovo uzpone i zapreke, mora da se čudi žilavosti i uztrajnosti saskoga kralja, koje je planinarske vrline zasvjedočio sjajno i u drugim prilikama.

Drugoga dana izkrcao se kralj u Omišu, gdje ga je narod dočekao burnim klicanjem, a na povratku iz crkve dočekala ga pokrivena barka, ukrašena lovorikom, da ga poveze riekom Cetinom do slapova Male i Velike Gubavice. Iz Omiša krene kralj u Sinj, gdje su ga zadivili sinjski alkaši, koji mu drugi dan spremiše sjajnu alku, a onda podje u Klis i Split. U Osor doplovio je parobrod 8. lipnja, u Malom Lošiuju kralj se izkrcao i u okolini botanizirao i tek se vratio, kad se spustio prvi mračak. Drugi dan pristao je parobrod na Rieci, odkuda je kralj pošao na Trsat, pa onda u Volosko, a odatle na Velu Učku (Monte Maggiore), gdje mu je kiša zapriečila onaj dalekosežni vidik. Iz Postojne uzpeo se na Nanos, na povratku se oprostio pratnjom i krenuo u svoju priestotnicu.

Botanička žetva bijaše bogata, a našao je kralj i tri nove biline od kojih će Centaurea Friderici Augusti iz Dalmacije, koju je kralju posvetio naše gore list, dr. Roberto Visiani, i Saxifraga Friderici Augusti iz Crnegore te Pediularis Friderici Augusti sa briega Slavnika u Istriji, trajno sjećati na uzvišenoga, visoko naobraženoga i dobroćudnoga saskoga kralja Fridrika Augusta.

Ob ovom su putu u ono vrieme pisale mnoge novine, pa je i naša »Danica illrska« doniela kratak opis kraljeva puta po dnevniku konzula Sartoria.

Put ovaj bijaše znamenit ne samo u botaničkom, već i u planinarskom pogledu, jer je upozorio planinare na blizu, a nepoznatu iztočnu obalu Jadranskoga mora, a učenjake podostnuo da se dadu na izučavanje i zemlje i naroda u posestrimi Dalmaciji. Taj kraljevski pohod obogatio je i literaturu. Josip Valentinelli u Mletcima napisao je g. 1842. »Specimen bibliographicum de Dalmatia et Agro Labeatium« i posvetio knjigu kralju; konzul Sartorio priobćio je svoj dnevnik u talijanskom i njemačkom jeziku, dočim je dr. Biosoletto napisao djelce od 264 stranice i ukrasio ga slikama, a ovo opet s talijanskoga preveo Eugen barun Gutschmid.

No Fridrik Augusto stekao si je neprolaznih zasluga za floru i pla-

Biokovo.

Dr. Radivoj Simonović: **Sombor.**

Imao sam od Makarske jednu sliku na kojoj se vide strmi obronci planine sa prelomljenim slojevima nagnutim od mora prema kopnu.

Odmah sam mislio da je planina Biokovo kontrast Velebita kao što je i Dinara.

Na generalnoj karti 1 : 75.000 zabilježena je iznad primorja duž cijele planine visoka strmina kao zid, a gore na planini nalaze se mnogi čobanski stanovi.

Zanimale su me staze koje iz primorja vode kroz vododerine gore na planinu, mislio sam da tu mora biti romantike! A htio sam da popunim moju zbirku planinskih stanova, pa zato naumim da podjem na Biokovo.

Potražio sam u mojoj biblioteci šta je sve pisano o Biokovu i tko je išao gore. Na žalost nisam mnogo našao.

Iz svega što je Hirc napisao vidim, da on sam nije bio na Biokovu.[1]

Iz onoga što Schubert piše o Biokovu izgleda kao da ni on nije bio tamo. On kaže da je cijelo Biokovo jedno prema jugozapadu nagnuto krilo antiklinale, a po mojoj slici vidi se jasno da je obratno. Po literaturi koju Schubert navodi vidio sam da pravog geološkog ispitivanja Biokova još nema.[2]

Najstariji posjetilac Biokova bio je Abatte Fortis. On je g. 1773. kao turista bio na Biokovu i zabilježio, da je u nadgorju vrlo malo šume, većinom goli vapnenac i da blizu najvišega vrha ima dubokih rupa sa ledom, ali mnoge su bile početkom oktobra bez leda.[3]

Najviše su na Biokovo dolazili botaničari! Ja na žalost nemam njihove originalne radove, ali sam iz mojih knjiga[5] mogao nešto pokupiti, pa evo da olakšam posao drugom poslije mene:

Početkom XIX. stoljeća premjeravao je trigonometrijski Biokovo kapetan Bosio, kojega je kasnije 6. jula 1822. ubio grom na vrhu Triglava u Kranjskoj, a uz njega i dva druga. Tu ima i put preko Biokova.[4]

1818. u proljeće Portenschlag, bečki advokat i botaničar, pratio je cara Franju i caricu Karolinu kroz Dalmaciju i penjao se na Biokovo. On je upozorio na mnoge endemične biljke koje je našao na svome putu. Napisao je: Enumeratio plantarum in Dalmatia lectarum. Wien 1824. — Campanula Portenschlagiana po Hircu raste i na Biokovu.

1824. u jesen bio je gore na planini Visiani, slavni botaničar i pisac flore dalmatinske.

1827. u maju našao je Tomasini na Biokovu još puno snijega.

1832. bio je apotekar Biasoletti gore.

1838. Kralj saksonski Friedrich August putovao je po Istri, Dalmaciji i Crnoj Gori. U njegovoj pratnji bio je i apotekar Biasoletto, dobar poznavalac flore dalmatinske. Oni su se uspeli na Biokovo, a Biasoletto je opisao taj put. Kratak izvod našao sam kod Hirca.[6] 6. juna zorom u 3 sata u pratnji pukovnika Mandelsloha i dra. Biasolettia sa nekoliko vodiča i nosača krenuo je kralj na konju uz brdo do jednog sedla (Makar?), gdje je sjahao i dalje išao pješice. Uz put je kod jednog

[1] Prirodni zemljopis Hrvatske, Zagreb 1905. str. 568.

[2] Geologija Dalmacije. Izdala Matica Dalmatinska u Zadru 1909., str. 133—134. U predgovoru se kaže, da je pisac g. 1908. pravio naučan izlet u Makarsku, Vrgorac i Gradac.

[3] Viaggro in Dalmazia. Venezia 1774./6. (nemam ga).

[4] Führer durch Dalmatien. Wien 1899., str. 365, 375—376.

[5] Najviše dr. Günther Ritter Beck von Managetta: Vegetations Verhältnisse der illyrischen Länder. Leipzig 1901.

[6] Zemljopis Hrvatske 1905. str. 543—544. (Dr. Barth. Biasoletto: Relazione del viaggio dalla Maj. del Fred. Augusto di Sassonia. Trieste 1841.).

vrela založio kruha i napio se vode, a drugi put je na Troglavu jeo pečenja i pio šampanjac mješan sa vodom. U svemu za 8 sati uspeo se na vrh Sv. Jure. Uz put je sabirao bilje i crtao, a gore je našao na livadi Narcissus poëticus, Orchis sambucina var. incarnata i Crocus vernus. Vraćajući se istim putem dodje do jedne ogromne bukve u koju je na molbu seljaka Mate Glavičića urezao početno slovo F. svoga imena. Kad su silazili niz brdo seljaci su na grane vezali rupce kao zastave, pa su pjevali i pucali iz pušaka i kubura. Glavar makarski sa dva pandura i dudašem izidje pred kralja pozdravi ga, a panduri ispališe puške. Pred Makarskom na sred ceste bio je namješten stolac zastrt ćilimom, a cesta posuta cvijećem i lišćem. Dok su kralj i njegova pratnja sjedili i odmarali se te pili vino i vodu, dotle se svi-ralo i igralo oko njega. Poslije odmora stigao je za pol sata u Makarsku. Kralj je toga dana išao svega 16 sati.

Sutradan je kralj otišao u Omiš pa na slapove rijeke Cetine i dalje u Sinj, Klis, Split i Solin.

1859. bio je Alschinger, profesor zadarske gimnazije, ispitivač flore zadarske okolice i Velebita i na Biokovu i opisao je taj put.[7]

1860. bio je Mih. vitez Sardagne na Biokovu i opisao put.[8]

1870. premjeravao je trigonometrijski Biokovo major Hartl, pa je bivakirao pod šatorom na najvišem vrhu blizu kapele i piramide. Jedno poslije podne bilo je maglovito i kišovito pa je ostao sa svoja tri momka u šatoru. Noću pred zoru udari grom u šator i majora dobro protrese, a dvojici momaka opržl ruke. Da nisu bili izolirani ležeći na debelim vunenim pokrovcima i pokriveni, bili bi stradali. Odmah se pokupiše i pobjegoše sa vrha dolje. Kad su silazili, grom je još jedared udario u drvenu piramidu na vrhu i otkinuo iverje koje se zapalilo.

1870. bio je Pichler gore.

1875. mjeseca augusta uspeo se na Biokovo prof. Adolfo Stošić, rodjen Ličanin. Krenuo je iz Makarske i kroz vododerinu nogostupom izišao zapadno od vrha Vošac na rub planine. Otuda u Turnićev dolac na Strmeno brdo i Silni gvozd u Strugu 1422 m. Noćio je u bukovoj šumi izmedju Mal. i Vel. Troglava, a sutradan u jutro popeo se na najviši vrh, gdje je pusta ravan 40 m široka. Stošić je mislio da se vidi zgora čak Durmitor i Dinara. Vratio se preko Izgorelog Dolca, Plitvice na Stropac, pa na Kolovrat gdje ima vrelo (više Velog Broda?).[9]

Poslije 1880. putovao je kapetan Studnička po planinama Dalmacije, bio je na Biokovu i pisao o tome.[10]

1905. i 1907. ljeti mjeseca jula išao je na Biokovo dr. Giuseppe Müller iz Trsta. Oba puta pošao je sa kopnene strane iz sela Zagvozda, pa je išao sasvim istim putem preko Sv. Jure u Makarsku, i opisao talijanski kratko svoj put. Od Zagvozda ide se uz brdo kroz hrastovu šumu. Što se više penje sve više ima grabova Ostrya carpinifolia. Tek iza Kaoca u visini od 1000 m dolaze bukve, a odmah zatim jelovina Abies excelsa. Od Kaoca do na vrh Sv. Jure ide se kroz bukove šume, i duboke vrtače u kojima usred ljeta ima snijega. Nije podesno ići bez dobra vodiča. Osim bukve raste i Rhamnus alpina.

Jedan sat hoda od Kaoca šuma se razredjuje i dolazi se u stjenoviti teren, gdje rastu samo žbunovi Juniperus (nana!) i Cytisus radiatus (genista radiate?).

Kad se prodje pored zadnjeg pastirskog stana i dodje se oko 200 m ispod vrha, medju stijenama nalazi se velika pećina puna snijega i tu se može opskrbiti vodom.

Na najvišem vrhu je mala crkvica od kamena u kojoj se čovjek jedva može ispraviti. Tu na dan Sv. Jurja dolaze pobožni vjernici iz Primorja i Zagorja, da poslije mučnoga hoda i penjanja slušaju misu u planinskoj pustinji.

---

[7] Botanischer Ausflug auf dem Biokovo. Österr. botan. Zeitschrift 1859.

[8] Ein Ausflug auf dem Biokovo in Dalmat. Österr. botan. Zeitschrift 1861. Str. 177.

[9] Hirc: Zemljopis Hrvatske, str. 545.

[10] Studniczka C.: Beiträge zur Flora in Süd-Dalmat. (Verh. zool.-bot. Gesch. Str. 55.).

Torta Makarana

Vidi: Makarska torta

Sastojci *za tijesto*: 40 dag brašna (oštrog i mekog), 10 dag šećera (*cukra*), 20 dag masla, 3 žumanca, ribana kora od jednog limuna, izvorno rožulin ili malo maraskina, 2 žlice šećera, samo malo vode; *za nadjev*: 15 jaja, 70 dag šećera u prahu, 4 do 6 vanilin šećera, 80 dag do 1 kg poprženih pa mljevenih bajama, sode bikarbone na vrhu noža, 1 žlica rastopljenog masla ili masti, 6 do 8 žlica maraskina, 2 do 3 žlice (0,5-1 dl) maraskina (rožulin), sok od dvije naranče i od 1 limuna, kora od 2 naranče i 2 limuna, 1 ribani muškatni oraščić, 1 baškotin naribani (ako je nadjev previše tečan).

Od sastojaka napraviti dobro izrađeno smjesu tijesta. Od dijela tijesta razvaljajte tanki list kojim obloži tanku *terinu* (zdjelu, podlogu za tortu), po dnu i okolo stijenki. Dio koji je ostao izrežete se na trakice kotačićem za tijesto (reže u cik-cak liniji; obliku) što ćete staviti na vrh torte prije pečenja. Od ostatka tijesta napravite kroštule. Za nadjev posebno umutite žumance sa šećerom, dodajte ostale navedene sastojke te na kraju dodajte pjenasto umućene bjelanjke. Nadjev ulijte u kalup za tortu, te po vrhu stavite ostatak tijesta koje ste narezali na trakice pa ih prekrižite da izgleda atraktivnije. Pecite u zagrijanoj pećnici na 180 – 200 ºC kasnije na 150 ili manje. Kad se počne hvatati koricu obavezno pokriti debelim *škartocem* (nekadašnja debela papirnata vrećica) ili alu-folijom. Na lagano temperaturi pecite oko 1 sat i 20-tak minuta (probajte čačkalicom da li je gotovo). Pečenu tortu poškropite maraskinom i pospite šećerom u prahu. Za razliku od ostalih torti, Makarana se reže na **rombove**

Torta Makarana, slastica koja se tradicionalno priprema u svečanim prilikama na makarskom području dobila je veliko priznanje – ***priznata je kao nematerijalno kulturno dobro***.
Glavni sastojci nadjeva su **bademi, šećer i jaja**, a onda se dodaju razne arome što je tajna svake domaćice. Recept za tortu makaranu star je nekoliko stotina godina, a za originalnu makarsku slasticu vežu se i legende poput one kada je saksonski kralj **Friedrich August** 1838. posjetio **Makarsku** i promatrao Alku u Sinju.

Sir od kiselog mlijeka

Kiselo mlijekom se uskuha (provari), procijedi i pomiješa s malo maslinova ulja, kosanim lukom, malo kosanih biokovskih trava. Tako pripremljenim namazom maže se topla pogača i konzumira uz biokovsku travaricu, kao predjelo drugim specijalitetima.

Krepka juha Biokova

Sastojci: 30 dag suhog mesa, 10 dag domaće pancete, komad kosti od pršuta, ½ glavice crvene . *Dodajte mrkvu, rajčice (po mogućnosti domaću), celer (slene) i majčinu dušicu.* (luk), 1 osrednja mrkva, 2 rajčice, selen (celer), 2 lista majčine dušice, 0,5 dl maslinova ulja, 3 šake *manistre* (*šubioti*; vrsta domaće kratke i šuplje tjestenine od durum krupice).

Prokuhajte suho meso, dobro operite meso i prolijte prvu vodu koja je vrlo slana. U drugoj posudi pirjajte na maslinovu ulju izrezanu kapulu, dodajte mrkvu, domaću rajčicu, celer (selen) i majčinu dušicu. Dodajte oprano i kuhano suho meso i kuhajte poklopljeno dok meso nije gotovo (oko 1 sat). Kuhanom mesu dodajte šubiote i kad su kuhani poslužite u zemljanim posudama.

Jelo težaka

Sastojci: 6 većih krumpira, 12 ploški pancete, 8 domaćih jaja, 20 dag domaćeg pršuta, 3 l domaćeg kiselog mlijeka, kapula, (crveni luk), 50 dag mladog sira lučenice, 4 velike rajčice, 4 slatka feferona, maslinovo ulje, malo češnjaka.

Krumpir operite i prerežite ali ne gulite koru (napravili ste pole). Pecite pole u žeravi i lugu (suproška) 20-tak minuta. Prokuhajte i procijedite domaće kiselo mlijeko. Sir lučenicu koji se dobije izvadite iz cjedila te začinite maslinovim uljem, lukom i s malo biokovskih trava, te stavite u sredinu poslužavnika (nekad drveni veliki tanjur). Složite okolo ostale namirnice koje se ne moraju termički obraditi. Popržite pancetu na vatri. Kad je krumpir gotov, premažite ga lukom i maslinovim uljem, te na svaku polu stavite pečenu pancetu.

Lučenica se spremala na sljedeći način: prvo se u tavi dobro ugrijalo maslo, zatim se dodaje stučeni češnjak (saransak) s malo soli i kratko vrijeme se pirjalo. U *ucvrljano* (popirjano, poprženo) maslo i češnjak dodaje se malo kiselog mlijeka i sve kratko prokuha. Ohlađeno pomiješa se sa kiselim mlijekom i ostavljalo u zemljanom čupu, na hladnom, do korištenja. Lučenica se polijevala po puri (palenta, žganci), šubiotima (tjestenini), uštipcima, izlivači, …..

Biokovski lonac

Sastojci: 70 dag janjetine, 40 dag junetine, 20 dag domaće sušene pancete, 3-4 krumpira, 2 srednje mrkve, 2 poriluka, celer, peršin, koromač, kadulja, osrednja kapula (luk), 1 kg prokuhane raštike (zeleni kupus).

Na maslinovu ulju u debelom gusnatom loncu zažutite luk, dodajte pancetu i pirjajte 5 minuta na otvorenoj vatri. Dodajte narezano meso na veće komade. Pirjajte još desetak minuta uz podlijevanje vodom. U sve dodajte narezani poriluk, mrkvu, celer, peršin, koromač, na komade izrezani oguljeni krumpir i prokuhanu raštiku. Kuhajte dok nije sve mekano. Začinite po želji, ali pazite da ne presolite jer je panceta slana.

Biokovski puževi

Sastojci: 1,5 kg puževa sa kućicom, 50 dag domaće ljutike (luk kozjak; stoljećima se sadio uz vinovu lozu i jedinstveni je proizvod dalmatinskog krša), 2 dl maslinova ulja, 1 žlica krušnih mrvica, sol, papar, 5-6 listova metvice, 1,5 dl domaćeg suhog bijelog vina.

Puževe stavite u vrećicu, pospite sa pola šake krupne morske soli i ostavite 2-3 sata da izbace pjenu. Dobro ih isperite u nekoliko voda i stavite u toplu vodu kuhati 30. minuta. Ocijedite, izvadite meso puža iz kućice dugačkom iglom (štrikaća igla ili metalni štapić za ražnjić), odstranite zadak tj. iznutricu/crijeva (ostati će samo „stopalo„ puža, dio kojim puže). Meso isperite, ocijedite i u plitkoj teći pirjajte na maslinovu ulju i komadićima izrezane ljutike. Posolite i popaprite, pospite metvicom i pirjajte 20 minuta. Tijekom pirjanja podlijevajte vinom. Umak, tekućinu zagustite krušnim mrvicama. Poslužite uz domaću puru (palenta, žganci od kukuruznog brašna, ne kukuruzne krupice, jer je velika razlika).

PELJEŠAC/DUBROVNIK

konoba na Pelješcu

Kuhinja je oduvjek bila vezana za kulturu jednoga naroda i određene sredine. Dubrovnik je u tom pogledu specifičan. Tijekom povjesti bio je jedan od vodećih kulturnih i gospodarskih središta Mediterana. U grad su dolazili ljudi iz svih krajeva u koje su zalazili trgovci i pomorci onog doba. A samim tim pristizali su novi začini, načini spremanja jela i nove biljke koje su se pokušavale uzgojiti. Zapisi koje pronalazimo u bogatom Dubrovačkom arhivu govore o kromnoj kuhinji. O svemu je odlučivao senat tako i u tom pogledu strogo nadzire način prehane: U svemu treba biti umjere i ne isticati se u ničemu, bilo je njihovo geslo. Poštivajući uvijek senat dubrovčani su se držali tradicionalnih običaja. Malo su pažnje pridavali ukrašavanju jela. Uza svu svoju jednostavnost u današnje vrijeme, ta jela su nam značajna kao dokumnet tradicije i autentičnosti. Način prehrane i namirnice ova kuhinja vodič su nam u zdravoj prehrani. Uglavnom se svodi na jela spravljena od povrća, voća, sočiva, ribe i školjaka. A u posebnim prigodama jeli su se kolači, meso, divljač. Kao i u svim ostalim dijelovima Dalmacije sušilo se voće, riba i meso za zimske dane. Iz prirode se sve koristilo za jelo od plodova divljih biljaka, čaja koji se sušio i čuvao, pravljenja marmelade i začina koji su se dodavali jelu. Danas sa sigurnošću možemo za neka jela reći da su izvorna (tradicionalan, autentična) jer se spominju u starim spisima još u 14.-15. st.

Riblja ikra butarga

U mjesecu kolovozu najviše se konzerviraju kad cipli bataši**,** puni ikre, odlazi iz rijeke Neretve u more. Velikim ciplima pažljivo se izvadi ikra **(**butarga**)**. Odstranite žilice i mrlje od krvi, lagano ostružite i dobro operite u moru, a zatim ciple posušite i posolite. Pripremite kalupe izrađene samo za tu svrhu (male kutije iz drveta duge 10-12-18 cm i široke 4 cm; prema količini ikri i veličini cipla). Na dno kutijice stavite sitnu morsku sol, ali oprezno, jer je soljenje najvažniji postupak (*ni preveć ni premalo*), natiskajte (natlačite) kutijicu (dobro je staviti malo soli po vrhu), izravnajte površinu i pokrijte. Poviše toga opteretite utegom da ravno stoji. Ovako pripremljeno ostavite 2-3 dana u soli, zatim vodu dobro ocijedite i sve osušite: svaku kutijicu omotajte u komadić tila (gazu; *til* – tanko, lagano i prozirno čipkasto pletivo koje se izrađuje u katun vezu za ženske haljine, dekoraciju i ukrase) radi muha, i objesite na zrak sušiti (ne na suncu) par dana. Kad je suho premažite uljem i odložite na hladno mjesto.

(Pelješki specijalitet; Trpanj, Duba, Janjina)

Juha od ikre

Sastojci: 30 do 50 dag riblje ikre, 2 žlice kvasine, 1,5 l vode, 1 vezica zelenja za juhu, dva 2 manje kapule (luk), lovorova lista, 3 žlice ulja, 3 žličice brašna, 3 žlice vrhnja, 1 žumanjak, 1 limun, nekoliko zrna papra,

Ikru očistite od kožica, prelijte s malo kvasine i ostavite da stoji. U lonac ulijte litru i po vode, dodajte očišćenu zelen, papar, dva cijela manja luka, soli prema ukusu, lovorov list i sve to kuhajte. Kada je mrkva mekana, juhu procijedite.
Na ulju popržite tri male žlice brašna dok se ne zarumeni i prelijte s vodom od skuhane zeleni.
Kada juha sa zaprškom provri, ikru usitnite i stavite u juhu te dobro izmiješajte. Na kraju juhu začinite s kiselim vrhnjem, razmućenim žumanjkom i sokom od limuna prema ukusu

Pelješka juha

Sastojci: 30 dag slanutka (Pelješčani ga zovu *slanić*), 2 žlice maslinova ulja, 1 žlica brašna, 1 l čiste juhe, 1 žlica brašna, dodatno ulje.

Skuhajte namočen i ocijeđen slanutak. Zagrijte ulje, dodajte brašno samo da se ugrije, promiješajte, na to stavite slanutak, podlijte juhom i prokuhajte. Prije jela neka svatko u svoj tanjur doda još žlicu maslinova ulja.

Zelena menestra

Zeleni kupus (raštika) posebno se sadi i goji u okolici Dubrovnika. Uberu se prokulice (ružice) od kupusa, listići se očiste i operu, a isto tako i sredina, te se „pofuri“ (blanšira – obari) na polovicu u posoljenoj kipućoj vodi. Za 50 dag prokulice potrebno je 30-40 dag suhe svinjetine i manji komad suhog ovčjeg mesa (kaštradine). Suho meso se opere krpicom u toploj vodi i stavi kuhati bez zelenja u hladnu vodu. Kad je meso kuhano, izvadi se iz juhe, a u juhu doda 25 dag na kocke izrezanog krumpira i kad je napola kuhan, stavi se prokulice da kuhaju na laganoj vatri jedan sat. Prema okusu još se posoli i zapapri. U doba tikvica može se narezati po koja tikvica i mahuna graha. U nekim mjestima da bi se dobila jača juha, doda se 2 žlice dobrog maslinova ulja. Po volji doda se pešt (sječak) od 5 dag trbušine (pancete), 4 „kriške“ (češnja) češnjaka i malo peršinova lista (petrosimula). Neizostavni dodatak, začin, je i svježe izribani hren, prije nego što juha po posljednji put zavri. Juha mora biti čorbasta, pri koncu se doda meso u juhu i poslužuje po volji skupa, a većinom se meso poslužuje (služi) posebno. Ova je čorba je još ukusnija ako se doda i koja suha svinjska kobasica.

Zelena menestra – jelo od suhog mesa i kupusa koje se spominje još 1580. godine. Ova menestra je poznata kao dubrovački specijalitet, te nema rođenog Dubrovčanina koji ne bi volio ovo jelo. Jelo je zaštićeno kao autohtono tradicijsko jelo Dubrovačkog primorja.

Menestra se uvijek kuha od više vrsta suhog mesa (svinjska glava, panceta, kobasice, kaštradina, pršut, suha govedina. U primorju obavezno stave malo kosti od pršuta. Najbolji je zeleni kupus iz okolnih mjesta Dubrovnika, kojeg je „prošao led“. Služi se vrelo uz dobro domaće crno vino!

Dubrovačka pazija*

1 kg prirodnog miješanog zelja (žučenica, čejćeg, (h)rastej), 2 dl maslinovog ulja, domaći vinski ost (ocat), 1 ožica (žličica) soli, papar

U lonac ulijte 2/3 hladne vode i posolite. Kada se voda ugrije stavite očišćeno zelje i dodajte ožicu maslinovog ulja. Kada zakipi nekoliko puta lagano promiješajte zelje i kuhajte 20 min. Kuhano zelje izvaditi na pliticu i raširite u tankom sloju. Kada se zelje djelomično ohladi začinite ga maslinovim uljem, nekoliko kapi domaćeg vinskog octa i malo popaprite. Ovo tradicionalno jelo poslužite s tvrdo kuhanim jajima ili slanim srdelama.

---

*Pazija, pazjak (*tur*. pazi; *bug*. pazija) – blitva, porjak; naziv za samoniklo jestivo bilje; žučenica – jestivo samoniklo bilje gorkog okusa.

Šporki makaruli

Sastojci: 1 kg luka, maslinovo ulje, 1 kg junetine (od ruže ili oraha, izvorno koristi se meso koljenice - *guštera*), 8 dag masti (ili 1 dl maslinova ulja), 30 dag luka (2-3 glavice), sol, papar, muškatni oraščić, ¼ žličice mljevenih klinčića, 1 *ožičica* (žličica) slatke crvene mljevene paprike, nekoliko listova bosiljka, 2 *ožice* (žlice) pirea od *pomodora* (rajčice) s bosiljkom, 5 dl crnog domaćeg vina, 5 dl *osta* (kvasine, vinski ocat), 1 čašica prošeka, 2 mrkve, 2 *pice* (češnja) češnjaka, po želji ½ *ožice kanjele* (cimeta), 5 dag domaćeg ovčjeg ili kozjeg sira, 50 dag kuhanih *makarula*, sol, papar.

Junetinu preko noći stavite u marinadu od crne bevande i kvasine, zajedno s korijenastim povrćem. Luk iskošite i *zašufigajte* (zažutite) na ugrijanom ulju

(nekada su koristili svinjsku mast; uzmite 2 ožice masti umjesto ulja), dodajte sitno narezanu mrkvu i češnjak iz marinade. Kad ste sve popirjali dodajte, potpuno suhu, narezanu junetinu na veće kocke i sve navedene začine. Sve pirjajte oko 1,5 sat. Po potrebi podlijte s toplom marinadom (ili bistrom juhom). Na kraju podlijte vinom i prošekom. Kad *šug* (umak) postane taman i ljepljiv, meso omekša, povrće se raskuha, jelo je gotovo. Poslužite skuhane, još vruće makarule, i u posebnoj posudi, također vrući umak. Po želji pospite ribanim sirom.
Za šporke makarule, koji se obogaćuju klinčiććima i cimetom, bitan je i umak koji se pripravlja od goveđeg ili junećeg mesa na temeljcu od luka uz dodatak rajčice, peršina, češnjaka i crnog vina.

Na dubrovačkim stolovima u vrijeme *Feste svetoga Vlaha* (koja se 2013.godine) štuje 1041. put, tradicionalno se poslužuju – *šporki makaruli* (makaron, makarul; suho tijesto cjevasta oblika). Kažu da ovo jelo nije slučajno nastalo, domaćica je trebala svoju obitelj i goste koji su stizali iz „daleka“ tj. svih nekadašnjih dijelova Dubrovačke Republike (od Elafita do Primorja i Konavla, uključujući i današnje predjele Lapad i Gruž) pripremiti nešto što će zadovoljiti svačiji ukus.
Za blagdanski objed na *Parčevu Festu* trebalo je spojiti - zadovoljstvo objeda na stolu i na vrijeme, ali isto tako pogledati i – procesiju. Idealno jelo puka bili su – *šporki makaruli*, koje su Dubrovčani smatrali – finim, štedljivim i zasitnim. Više paste (makarula), malo umaka (vidi: šalša), tek toliko da se makaruli malo umaste – „šporkaju“. Domaćica bi večer prije spravila *toć* od mesa, a ujutro prije mise skuhala veliku količinu paste (tjestenine). Poslije njih dolazile su fritule (krafni). Šporki makaruli bili su pripremljivani i u najslavnije i najbogatije doba Dubrovačke Republike u 15. i 16. stoljeću, isto tako na stolovima dubrovačkog plemstva i gospode posluživali su se kao predjelo. U vrijeme maškara, *karenjevala* - šporki makaruli su se također pripravljali.
Naziv jela – *šporki makaruli* i sama riječ *šporki* ne može se reći da bi semantički dali obilježje nečega finog, ukusnog. „Šporki“ (*lat.* spurcus; *tal.* sporco, sporcare) označuje nešto *prljavo, neuredno, nečisto, nepristojno* ali i *olajavanje, tračevi*. *Preneseno* šporak znači i: *onaj koji je simpatičan u svojoj sklonosti prema erotskim vezama i avanturama.* Makaruli pripremljeni na opisani način nisu ni blizu nečem prljavim, dapače „uprljani“ su vrlo ukusnim umakom s usitnjenim mesom, koje nije mogla spraviti „šporkača“ - nečista osoba.
Šporki makaruli i *zelena menestra* su zaštićena jela kao autohtona tradicijska jela Dubrovačkog primorja.
Umak *pastić** također je jedna od brojnih *gosparskih spiza* – umak koji se pripremao uz mesna jela od govedine, junetine, teletine, kokoši uz dodatke kao i za šporke makarule i *mrcu cukra*.

---

*pastić - umak se priprema nakon što se prvo poprže komadići mesa na masnoći (svinjska mast ili maslinovo ulje), meso se ukloni i na masnoći se poprži sitno kosani luk i češnjak. Kad je to poprženo dodaje se *konšerva* (paradajz iz

konzerve), crno vino (dubrovačko), suhe šljive, štapić cimeta, klinčić, muškatni oraščić, lovor i na kraju kosani peršin.

Menestre se pripremaju uz Božič.

Zelena menestra se ne priprema za manji broj osoba od 10-15 i priprema se naglo i brzo kuhanjem na jakoj vatri kako bi povrće sačuvalo svoju prirodnu boju, osobito povrće sa zelenim klorofilom.

U izvornom naputku/receptu povrće za zelenu menestru nije potrebno prethodno blanširati (pofuriti) ali tada neće imati lijepu zelenu boju kao kod blanširanog i biti će gorkasto jer se pri blanširanju gorčina izgubi.

Jelo se može pripremiti od raznih dijelova svinjskog mesa (suhi, vrat, rebra, dijelovi lopatice, pršuta i dr.), kaštradine i suhe govedine. U proljeće i početkom ljeta možete dopuniti mladim bobom i mladim mahunama graha.

Prigotovljavanje *gradske menestre*. Dubrovačka okolica poznaje još: *dvije župsku* i *primorsku*.

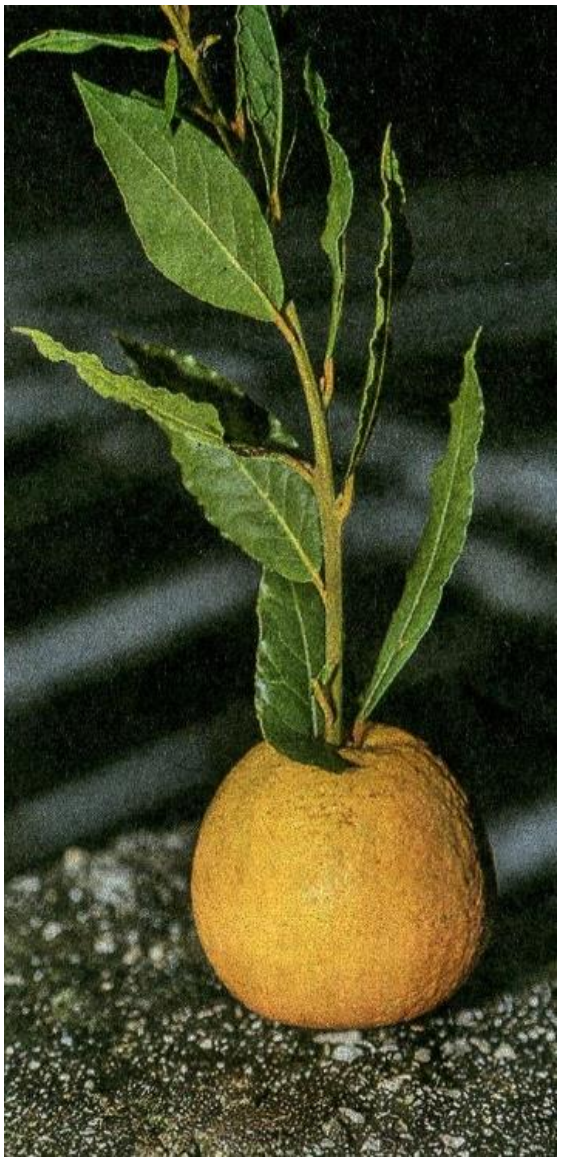
Sastojci: 80 dag pršuta, 60 dag suhog ovčjeg mesa (kaštradina), 60 dag domaćih kobasica, 80 dag kupusa (zeeleni raštan), 50 dag kelja (verzot), 65 dag bijelog kupusa (bijeli glavati) 75 dag krumpira, 1,5 dl maslinova ulja, 2 dag soli.

Površinski dio pršuta (koljenice) ostružite od mirisa dima i zajedno s kaštradinom (suho ovčje meso) dobro operite u toploj vodi. Meso pršut (koljenicu) i kaštradinu) stavite kuhati u mlakoj vodi. Nakon kratkog vremena dodajte domače kobasice i slaninu. Kad je meso omekanilo izvadite ga da se ne raspadne. Pripremite za kuhanje (očistite) raštan (zeleni kupus), kelj (verzot) i bijeli kupus)

Zeleni kupus (raštanj) očisti se za kuhanje. Očišćeni kelj i kupus (glavati bijeli kupus) izrežite na deblje ploške. Svako od navedenog povrća posebno *pofurite* (blanširajte) i ocijedite. Očišćeni i oprani krumpir (krumpir je dodatak koji se ne spominje u izvornom receptu) izrežite na četvrtine i stavite kuhati u procijeđeni temeljac od suhog mesa. Temeljac od suhog mesa može biti dovoljno slan pa pazite sa soljenjem. Kad temeljac zakuha dodajte maslinovo ulje (u izvornom receptu svinjska mast) i nakon toga blanširano povrće. Pazite da se povrće ne raskuha, blanšira se kratko. Konavljani su pri kraju zakuhavali pretučeni ječam s umiješanim jajem. Kuhano meso odvojite od kostiju i izrežite na veće komade podesne za posluživanje. Ovako pripremljeno meso položite na povrće i sve skupa kratko lagano prokuhajte. Ovako pripremljeno jelo ostavite pola sata pokriveno bez kuhanja.

Način posluživanja iz izvornog naputka: meso pršuta, suho meso i kobasice poslužuju se na poslužavniku a kupus u dubokoj zdjeli s malo tekućine. Posebno se posluživao ribani hren.
Danas prevladava ovaj način: posudu za posluživanje (veći porculanski ovalni ili okrugli tanjur) zagrijte i na njega složite povrće u oblik stošca (hrpe) a uokolo određenim redom meso. Pazite da svatko može uzeti od svake vrste povrća i mesa bez „kopanja i traženja“, tj. da je svakome sve pristupaćno. Prije iznošenja na stol prelijte toplim temeljcem.

Nekada se u Dubrovniku i Konavlima nije kitio bor nego *lovorika* a umjesto bombona djeci su dijelili naranče i jabuke. Lovorika je naranča u koju se zabola grančica lovorike.



Tuka (pura) s maslinama

Sastojci: tuka (pura) od 3-4 kg, 0,5 kg crnih maslina, 25 dag odrezaka sušene pancete, masnoće po potrebi, sol.

Tuku nasolite izvana i iznutra, nadjenite s maslinama koje ste prethodno malo prepekli u tavi na vrlo malo ulja. Otvor kroz koji ste ih nadjenuli zatvorite (zašijte) da masline ne ispadnu pri okretanju tuke. Pancetu izrežite na što tanje režnjeve (odreske) i obložite tuku. Omotajte je uzicom od konoplje („špaga“) da je sve dobro učvršćeno. Tuku položite u nauljenu posudu na trbuh (tako će bijelo meso biti sočno i ne presušeno), prelijte vrelom masnoćom i stavite u zagrijanu pećnicu. Tijekom pečenja nekoliko je puta okrenite da sa svih strana dobije zlatnožutu boju i hruskavu koricu.
Poslužite s kuhanim krumpirom bez ikakvih dodataka jer će tako dobiti svoj poseban okus od masnoće, i zelenom salatom začinjenu najboljom kvasinom, uljem i *varenikom*.

Tuka (pura) uvijek je specijalitet, i u unutrašnjosti i na obali, a kad je još s maslinama, koje nabubre i mesu daju specifičan tek, nastaje – prvoklasna delicija.

Janjeći pikatić

Sastojci: 1 kg janjeće iznutrice (srce, pluća, jetrica), 3 glavice crvene kapule (luka), 1 mrkva, 1 paprika, 1 dl maslinova ulja, kosani peršin, 2,5 dl suhog bijelog vina (maraština, grk), 1 žlica koncentrata rajčice (pire od pomidora), 2 lista lovora, sol, papar.

Očistite meso-iznutrice i narežite na sitne kockice. Luk očistite, iskošite, pirjajte na zagrijanom maslinovu ulju, kad omekša dodajte žlicu domaćeg koncentrata rajčice (paradajza), kad ste to malo popirjali dodajte iznutrice (prvo srce, kad ste ga popirjali dodajte pluća i na kraju jetra), posolite i popaprite i sve pirjajte zajedno. Podlijte vinom i dodajte 2-3 lista lovora.

ili

Posebno popirjajte na malo luka usitnjenu mrkvu, papriku i kosani peršin, kad je gotovo spojite sa iznutricama i lukom, dodajte vino, koncentrat rajčice, lovor i na laganoj vatri pirjajte (krčkajte) dok iznutrice ne omekšaju. Poslužite s palentom.
Pikatić mora biti gust ali mora biti toća (umaka).

Ukoliko imate varenike obaverno začinite njime pikatić.

Dodaci za varenik

Sastojci: 3 l varenika, 3 češnja češnjaka, 3 grančice majčine dušice, 3 lista lovora, vezica peršina, 1 list celera (selen), limunova trava, po želji i drugo začinsko bilje.

Češnjak izrežite na listiće, peršin i celer iskošite i sve stavite u gazu s ostalim začinima (oblikujte malu kuglicu /klupko kao da kuhate čaj). Varenik lagano ugrijte, dodajte začine i kuhajte na laganoj vatri dok se ne reducira barem za trećinu

---

Pikatić, pikat; drob od sitne stoke sa džigericom (jetrima) koji se priređuju za jelo; rajžlec. Pikatarica – žena koja prodaje pikate.
Dubrovačka ruda – autohtona pasmine ovce s poluotoka Pelješca do granice s Crnom Gore. Ovce su pretežno bijele boje uz koji crni primjerak. Trbuh, noge i vrat nisu obrasli vunom, dugog su repa a noge su im prilagođene kretanju po kršovitom i strmom terenu. Težina im je od 30 do 40 kg, a janjad od 12 do 15 kg. Nastale su križanjem domaćih ovaca - pramenki i merino ovce koje su u vrijeme Austro-Ugarske Monarhije dubrovački pomorci donijeli s putavanja iz Španjolske, Italije i Francuske, pa čak i Australije.

Rakovica bokeljskih mornara

Rakovicu očistite četkom i stavite je kuhati u posoljenu kipuću vodu leđima okrenutu prema dolje. Kuhajte oko 20 minuta. Meso iz oklopa i kliješta izvadite a oklop operite. U posudu stavite 3 - 4 žlice ulja i zažutite 1 manju glavicu nasjeckanog luka, dodajte 2 režnja nasjeckanog češnjaka i peršina. Promiješajte, propirjajte i dodajte meso rakovice i meso pečenog lubina. malo namočenog kruha u vodi i stisnutog, nekoliko zrna papra. Sve dobro promiješajte i propirjajte nekoliko minuta. Kad je gotovo dodajte malo soka limuna i time ispunite oklop. Na vrh pospite ribanog sira, malo mrvica i par kapi ulja. Stavite u pećnicu da malo požuti, oko 25 minuta. Poslužite u oklopu, koja se stavi na tanjur ukrašeno listovima zelene salate.

Mornari Bokeljske mornarice iz Tivta, 1905. g.

Pelješki savur

Sastojci: 2 kg srdela, 2 dl maslinova ulja, 1 dl vinskog octa, 20 dag luka, malo brašna, krušnih mrvica, soli, ružmarina, limunova soka, papra, soli.

Ribe dobro očistite (glava se najčešće ostavlja, a može se i odrezati zajedno s repnom perajom), osušite, uvaljate u brašno i ispržite na ulju. Izvadite, a na preostalom ulju pirjajte listiće luka. Zalijte vodom, posolite, dodajte ocat i limunov sok, popaprite i stavite malo listića ružmarina. Neka se lagano prokuha, dodajte krušne mrvice, pustite da zakuha i prelijte preko ribe poslagane u okruglu vatrostalnu posudu (nekada zemljanu zdjelu) Sasvim ohlađeno pokrijte i odložite u hladnjak. Poslužuje se hladno.

Pelješki brodet od mušula (dagnji)

Sastojci: 2 kg velikih dagnji, 2,5 dl maslinova ulja, 1,5 dl bijelog vina, 2 luka, 4 krumpira, 1 žlica pirea od rajčice, sol papar.

Dobro operite dagnje četkajući ih pod mlazom vode. Bacite sve otvorene školjke. Poslažite dagnje u široki četvrtasti lim i stavite 5 minuta u zagrijanu pećnicu na 200 ºC, da se otvore. Po želji možete oprati dvostruko količinu dagnji i polovinu uz limunov sok i bijeli kruh pripremiti kao predjelo, a od polovine pripremiti brodet. Sačuvajte *međuljušturni sok* što su ga ispustile dagnje jer to nije samo more. Oštrim nožem odrežite ljušturni mišić (između mesa dagnje i ljušture, školjke) i izvadite svaku dagnju. Očišćene dagnje poslažite u lonac, prelijte čašicom sačuvanog soka i uljem. Dodajte nasjeckani luk, pire od rajčice, prekrijte na ploške narezanim krumpirom, popaprite i posolite (oprezno sa solju, međuljušturni sok je slan). Preostali sok pomiješajte s vinom i hladnom vodom i prelijte preko svega (krumpira i dagnji). Stavite na vatru da lagano kuha. Gotovo je kad umak uzavre do željene gustoće i krumpir omekša. Poslužite s istim vinom koje je u brodetu.

Dubrovačka salata

Sastojci: 1 kg većih lignji; *za hladne punjene lignje*: 5 dl bijelog vina, sol, papar u zrnu, vezicu peršina, 1 luk, 2 lista lovora, sok 1 limuna; 1 šalica kuhane riže, 2 dl aspika (hladetine); *za salatu*: 50 dag krumpira, 30 dag mrkve, 15 dag skuhanog graška, 15 dag celerova korijena, 10 dag kiselih krastavaca, 1 tvrdo kuhano jaje, 30 dag kuhane ribe, 2 dl majoneze, nekoliko kapi maslinovog ulja i malo limunovog soka.

Očišćene lignje prokuhajte u vinu, u koje ste dodali sve navedene sastojke. Ohlađenima odrežite krakove, nasjeckajte ih, dodajte rižu, sol, papar, nasjeckani peršin i aspik. Time napunite lignje i stavite na hladno. Skuhajte povrće za francusku salatu, narežite ga na kockice, dodajte jednako tako narezane kisele krastavce, bjelanjak od kuhanog jajeta, usitnjenu ribu, majonezu, ulje, limunov sok i začine. Dobro promiješajte, složite na oveći tanjur ili pladanj, lignje izrežite na veće kriške i time ukrasite salatu.

Hrostule (kolač iz Lapada)

Triba imati ruku za umisiti hroštuli, bo moru spasti žilavi, a za jedan pir oće ih se dvi-tri kofe

Sastojci: 75 dag mekanog brašna, 4 jaja, 12 dag šećera, 7 - 8 dag masti ili margarina, 1/2 praška za pecivo, naribanu koricu od 1/2 limuna, 1 žličicu ruma ili nekog likera, 1 žličicu soli, 1/2 žličice domaćeg likera od ruža, 1 dl mlijeka, 1 dl prošeka (ili vode); ulje za prženje; šećer u prahu sa cimetom i vanilijom za posipanje.

Od svih sastojaka zamijesite tijesto, pazite da ne bude premekano. Podijelite u četiri kruščića, svaki razvaljajte kao za deblje rezance, narežite u vrpce i isprepletite, te pržite u dubokom ulju. Pošećerite. Možete odmah poslužiti ili čuvati - zimi i mjesec dana.

Prikle I. način (stari domaći naputak iz Dubrovnika i okolice)

Priprema kvasca: Tri dana prije friganja prikli priprema se domaći prirodni kvasac. Umiješajte 6,5 dag raženog brašna u 1/8 l vode i ostavite poklopljeno dva dana na toplome mjestu, povremeno miješajte. Umiješajte još 6,5 dag brašna, a sutradan je kvasac gotov. Ako ga želite koristiti i za spravljanje kruha poslije Božića, dodajte još 1/8 l vode i 13 dag raženog brašna, promiješajte i spremite u hladnjak, gdje može stajati puna dva tjedna.

Sastojci: 0,5 kg pšeničnog brašna, 3 dag pivskog kvasca (ili domaćeg ranije pripremljenog kvasca), 30 dag izmrvljenog, svježeg i dobro iscijeđenog, kravljeg

sira ili nekog dugog pikantnog sira (stari dubrovčani su koristili sir mozarelu (mozzarella)).

Na dasku stavite brašno u oblik stošca s kraterastom rupom na vrhu. Kvasac razmutite u šalici za bijelu kavu mlakom vodom ili stavite domaći kvasac. Drvenom kuhačom lagano izmiješajte brašno i malo posolite. Mijesite tijesto dok ne dobijete jednoličnu, glatku i žitku masu. Tijesto ostavite jedan sat počivati na hladnom mjestu, pokriveno krpom. Prije prženja u tijesto umiješajte 30 dag izmrvljenog, svježeg i dobro iscijeđenog, kravljeg sira ili nekog dugog pikantnog sira, nastrugane limunove korice, šaku opranih i osušenih grožđica, žlicu ruma ili rakije (lozovače ili mastike).
U duboku zdjelu do pola napunite uljem i dobro zagrijavajte. Metalnom žlicom za grabljenje tijesta, prethodno uronjenom u šalicu ulja (hladnog), zagrabite tijesto i spuštajte ga u vrelo ulje. Ne stavljajte odjednom previše prikli, jer će rashladiti ulje. Neka plivaju u ulju, a kad narastu i postanu zlatnožute, vadite ih šupljikavom žlicom, stavljajte na papirnatu salvetu i posipajte šećerom u prahu.

Na Badnje veće kuće obilaze čestitari, obično djeca (kolendari) i pjevaju (kolendavaju) prigodne napjeve, a ukućani ih darivaju. Dok se kolendari očekuju, u kućama se redovito peku (frigaju) različiti uštipci ili prikle, fritule. Kolendari ih najviše vole tople, hodajući i jedući uz glasno komentiranje kakvoće, sve dok ne pozvone na sljedeća vrata i zapjevaju: *„Ovdje, ovdje, nazdravlje vam Badnjak večer dođe ..“*
Prikle su jedini slatkiš koji se blaguje za Badnjak jer u njihovu sastavu nema jaja, jer je za Badnjak – nemrs.

Lapadske prikle - Prikle II. način (noviji naputak)

Sastojci: 1 kg krumpira, 50 dag mekanog brašna, 1 žlicu kakaa ili 3 rebra naribane čokolade, 1 šalicu grožđica, 1 šalicu nasjeckanih oraha, naribanu koricu naranče i limuna, po čašicu ruma i rakije; ulje za prženje; šećer u prahu i cimet za posipanje.

Skuhajte krumpir i sameljite ga na stroju, i pomiješajte s 5 dl kipuće vode. U ohlađeno dodajte brašno i sve ostale sastojke, pa pomiješajte da dobijete smjesu toliko gustu da se može grabiti žlicom. Naspite u posudu do polovice ulja, zagrijte ga i žlicom grabite tijesto, pa spuštajte u ulje da se prži. Kad porumeni, vadite prikle i stavljajte ih na upijajući papir da se ocijedi suvišna masnoća i pošećerite.

Pandolete

Sastojci: 35 dag brašna, ½ vrećice praška za pecivo, 3 jaja, 10 dag sitnog šećera, 7-10 dag badema, 5 dag maslaca, malo ribane limunove kore.

Miješajte maslac sa šećerom, umiješajte jedno po jedno, brašno, koricu i prašak. Bademe cijele malo popržite na tavici, pomiješajte u tijesto (ne meljite ih). Umijesite tijesto i oblikujte tanku kobasicu, debelu poput hrenovke. Posudu za pečenje namastite, pobrašnite i na nju poslažite kobasice podalje jednu od druge. Pecite oko pola sata na umjerenoj temperaturi. Ispečene odmah narežite na kriškice.

Pasta frula

Sastojci: 50 dag brašna, 25 dag maslaca, 12,5 dag šećera, 1 jaje, pekmez, po želji prženih badema ili lješnjaka.

Od brašna, maslaca i šećera zamijesite tijesto, možete, ali ne morate, dodati i jaje. Neka stoji pola sata na hladnome. Tijesto razvaljajte na debljinu od pola prsta, cijelo namažite pekmezom i zamotajte u roladu, stišćite je prstima. Poslažite roladice u namaštenu posudu i vilicom nabockajte za ukras, a možete postupati i ovako: zamotano, ali još sirovo tijesto toplim nožem narežite u male kolačiće i pospite ih narezanim bademima ili lješnjacima. Pecite oko 40 minuta na umjerenoj vatri cijele rolade, a narezane kraće.

Frula; dugački instrument od drva, cijev na rupe, sviralo, svirala.
Ovaj starinski kolač poznat još kao „pola-pola-pola“ vrlo je dugo ostaje svjež, pa se čuva u kutiji.

Dubrovačka popriguša

Sastojci: 25 dag glatkog brašna, 1 kocka svježeg kvasca, 1 vrećica vanilin šećera, 1 dl mlijeka, 7 dag grožđica, malo rakije lozovače, malo ruma,malo cimeta u prahu, 4-5 dag šećera kristala, korica 1 limuna, ulja po potrebi.

Grožđice namakajte u rumu preko noći. Kvasac razmutite u malo toplog mlijeka i pustite da se digne. Od brašna, ostatka mlijeka i malo tople vode izradite rijetko tijesto. Dobro izlupajte da se stvore mjehurići, jer će tijesto zbog toga upiti manje ulja. Dodajte ocijeđene grožđice, vanilin šećer, rakiju i koricu limuna. Promiješajte. Tijesto ostavite 20 minuta na toplom. Lijevom rukom grabite tijesto, stisnite ga kažiprstom i palcem, oblikujte ga žlicom (držite je u desnoj ruci) i kratko pržite u dubokom, zagrijanom, ulju. Izvadite i pustite da se popriguše ocijede. Pomiješajte šećer i cimet. U tu smjesu uvaljajte popriguše i poslužite.

Frigati, pofrigati, poprigati – pržiti.

Dubrovačka rožata

Sastojci za 10 osoba: 7 jaja, 1 l mlijeka, 10 dag grožđica, 40 dag šećera, malo ribane limunove korice, 1 vanilin-šećera.

Pola količine šećera predviđene za rožatu otopite da se karamelizira i postane smećkastozlatne boje. Namjeravate li pripremiti jednu rožatu, u velikom kalupu, tad šećer otapajte u tom kalupu koji ćete pritom okretati tako da mu i dno i stjenke budu presvučeni slojem karamela. Namjeravate li pripremiti male porcije rožate, tad šećer karamelizirajte u tavici, pa malo otopljenog karamela ulijte u svaki kalupić. Razbijte jaja u zdjelu, umiješajte šećer, vanilin-šećer i ribanu limunovu koricu (nastojte nabaviti limun koji nije prskan kemikalijama, ali i njega najprije pažljivo operite i obrišite, a onda tek ribajte). Dobro pomiješajte jaja da se šećer otopi. Malo-pomalo ulijte mlijeko sobne temperature ili malo zagrijano da bude mlako. Dobro izmiješajte, ulijte u kalup ili kalupiće. Zagrijte pećnicu. Kalup sa sirovom rožatom stavite u veću posudu, pa u tu veću posudu ulijte vodu tako da se rožata peče u vodenoj kupelji. Po vrhu sirove rožate pospite grožđice, koje ste isprali mlakom vodom (one će pasti na dno rožate). Pecite rožatu u vodenoj kupelji oko 30 minuta na 180 ºC. Ohlađenu okrenite na pladanj visokih rubova, jer iz kreme još neko vrijeme izlazi unutarnji sok. Po volji poslužite s tučenim slatkim vrhnjem.

Dubrovačka rožata (rozata) tradicionalni puding s preljevom od karameliziranog šećera, inačica francuske kreme - *crème brulée*.

Još 1300. godine rožata se spominje kao: *fratrov puding*.
Bivšemu američkom predsjedniku George W. Bushu na svečanoj večeri u Zagrebu je pri njegovom posjetu Hrvatskoj 2008., naš predsjednik Franjo Tuđman za desert ponudio upravo ovu *dubrovačku rozatu*.

Rožata od rogača

Sastojci: 6 jaja, 3 žlice šećera, 3 žlice mljevenog rogača, 5 dl mlijeka, 1 vanilin šećer, korica limuna, malo ruma.

Šećer otopite u tavi na jakoj vatri. Kad je posve otopljen, brzo ga ulijte u kalup za rožatu i ostavite da se ohladi. U posebnoj posudi umutite ostale sastojke i prelijte u kalup. U veću posudu ulijte vode, zaronite u nju kalup i kuhajte pola sata na laganoj vatri, nakon što je voda uzavrela. Kuhanu rožatu ostavite da se ohladi na sobnoj temperaturi, nakon toga je, zajedno s kalupom, stavite u hladnjak na nekoliko sati.
Dubrovačka torta

Sastojci: 25 dag (ili 2,5 dl) skorupa (danas se koristi slatko vrhnje, jer se skorupa nemože više naći kao nekada), 6 bjelanaca, 25 dag šećera, 25 dag bajama (mendula, mjendula), 5 dag oštrog brašna, čašica rakije od ruže (ili čašica maraskina).

Napravite snijeg od bjelanaca i postepeno dodajte šećer. Polako miješajte dalje i dodajte rakiju od ruže. Kad ste sve tako ulupali i umiješali, dodajte skorup (ili vrhnje), oguljene i samljevene bajame i na kraju oštro brašno. Sve skupa lagano i oprezno umiješajte i ulijte u nauljeni i krušnim mrvicama posut lim za pečenje. Pecite u umjereno zagrijanoj pećnici 50-tak minuta. Drvenom čačkalicom provjerite da li je unutrašnjost pečeno. Kad se torta ohladi istresite je iz posude u posudu za posluživanje i pospite vanilin šećerom. Na dubrovačku tortu ne dolazi nikakva glazura, osim što se na Božić ukrašava svježim grančicama asparagusa, manjim narančinim listovima ili njenim cvjetićima.

Dubrovačka torta od mjendula i naranača

Sastojci: *9 jaja, 20 deka (dag) cukara, 35 deka mjendula, 8 deka krušnih mrvica, dec (dl) šuga (soka) naranče, 3 deka kore od naranče, ožica (žlica) maraskina; krema: 4 jaja, 10 deka cukara (šećera), 2,5 deca šuga naranče, 2 deca slatkog vrhnja.*

Žumance batiti sa 15 deka cukara da postane pjenasto (žumanjke izmiješajte sa šećerom u pjenastu smjesu). Bjelance sa ostalim cukarom (5 deka) dobro ulupati u čvrsti snijeg. Potom bjelanca lagano umiješati sa žumanjcima. Lagano miješati i dodati mljevene mjendule, mrvice koje treba prethodno namočiti u šug naranče i koru naranče i maraskino. Kalup nauljiti i pobrašniti pa izliti smjesu i peći na 160 ºC oko 35 min.
Za kremu je potrebito u šug od naranče dodati cukar pa gratanu koru naranče i jaja. Sve miješati na pari dok se zgusne. U gotovu i hladnu kremu dodati slatko vrhnje koje smo prethodno dobro izbatili. Ohlađenu tortu prerezati i donji sloj namazati kremom preklopiti gornjim slojem i ozgori premazati ostatkom kreme ili caklinom od naranče.

Prema zapisima torta je osmišljena u jednom od dubrovačkig samostana.
Vidi: **naranča**

Nadjevene naranče

Sastojci*: 5 naranača, 2 žumanca, 1 jaje, sok od naranče, 1/8 deca ruma, 8 deka cukara, po litra slatkog vrhnja.*

Narančama odrezati kapice izdubiti i izvaditi meso, procijedi i dodati jaje i cukar. U to ulijemo malo ruma, pa batimo na vatri dok ne prokuha. Onda maknemo sa šporeta i dalje batimo dok se ohladi a onda izmiješamo sa slatkim vrhnjem. Kremom se napune naranče koje prije posluživanja ukrasimo tučenim slatkim vrhnjem.

Nepečena torta sa skorupom

Sastojci: 1 kutija piškota, 21 dag šećera, 5 žumanjaka, 10 dag maslaca, 21 dag oguljenih i samljevenih badema, 2 čaše skorupa, 0,5 l mlijeka, malo maraskina.

Izmutite žumanjke sa šećerom. Maslac posebno izmutite u pjenastu smjesu i dodajte mu skorup i samljevene bademe. U nastalu smjesu umiješajte smjesu sa žumanjcima i šećerom. Piškote namočite u mlijeko, u koje ste ulili čašicu maraskina, Namočenim keksima obložite kalup za torte, i stavljajte: red kreme, red piškota i tim redom do vrha kalupa. Na vrhu moraju biti keksi premazani kremom. Kalup pokrijte tanjurom i utegom od 1 kg, te odložite u hladnjak preko noći da se smjesa stvrdne. Prije posluživanja, tortu po želji možete ukrasiti mrvicama čokolade i preostalim bademima.

Mandarinet

Sastojci: 1 l domaće rakije lozovače, 30 dag šećera, 10-15 mandarinki (još zelene kore).

Dobro opranim mandarinkama ogulite gornji sloj kore, narežite i stavite u staklenku. Dodajte šećer, zalijte rakijom, dobro zatvorite i držite na suncu 15-20 dana. Povremeno mućkajte da se šećer brže topi. Kad je sav šećer otopljen, liker procijedite i stavite u boce.

Arancini
(orancini; ušećerene naranče)

Staru dubrovačku slasticu možete pripremiti na slijedeći način:
kore od naranči, izrezane na prutiće (ili neki drugi željeni oblik), držite u hladnoj vodi 3-4 dana. Vodu mijenjajte svaki dan. Na taj način „izaći“ će sva gorčina iz kore. Vagnite jednaku količinu šećera, u odnosu na kore naranči, i ukuhajte s malo vode u sirup. U sirup umiješajte kore naranče i lagano prokuhajte. Kad kore upiju šećerni sirup izvadite ih i osušite na papiru, daski ili porculanskom tanjuru s malo kristal šećera.

Uz ovu slasticu, u Dubrovniku su čuveni i *bruštulane mjenduli* – prženi bademi, *kotonjata* – slatko od dunja, *liker od ljutih naranči*,..
Oguliti naranču, koru iskidati na duge rezance, ostaviti da se kišaju u vodi par dana. Onda ih prokuhati i staviti cijediti. Koliko su oni teški toliko cukara i dodati samo kap vode, miješati dok sve ne ispari. Kad kore posupaju cijeli cukar

orancine izvaditi na pjat da se hlade pa ih uvaljati u kristal cukar. Osušiti ih na ariji.
**Orancini se mogu činiti i od četruna ili lemuna. Pravi orancini se čine od gorkih naranača jer je miris i okus naranče intenzivniji. Prije se činila i kolajna od orancina pa bi se sa njom kitilo božićno drvce i takvi kolarini su se regalavali kolendarima.*
Prigodno zapakirane arancine darivali u za Sv. Nikolu i Božić. Radile su se i „kolajne od arancina“, nizali bi ih na debeli konac i tako vješali na božićna drvca.

Dubrovački božićni kruh s maslinama

Sastojci: 25 dag brašna, 1dl maslinovog ulja, 1 dl suhog bijelog vina, 4 jaja, 1/2 praška za pecivo, 10 dag lješnjaka,10 dag maslina, 10 dag tvrdog sira (izrezanog na kockice), malo maslaca, malo soli.

Umutiti jaja, dodajte sol, brašno, prašak za pecivo, ulje, vino, maslac (puter), umiješajte masline, lješnjake i sir. Dobro promiješajte i stavite (izlite) u kalup (uži i dublji). Pecite u zagrijanoj pećnici 30-tak minuta na 180 ºC.

Liker od cvjetova lemuna i naranče

Po kila cukara se kuha 10 -15 minuta s po litre vode u koju treba staviti jednu vaniliju razrezanu i koru od lemuna. Napose se isprži 1-2 ožice cukara s malo vode pa uliti u gornju smjesu. Kad se ohladi, dodati 6 deka pupova od naranče i lemuna, s jednim listom ljute naranče, a na finimentu dodati kvarat litre špirita ili jake rakije. Dobro zatvoriti i ostaviti da tako stoji. Cijediti po potrebi.

Liker se prije jako cijenio i često se stavljao u kolače, ponegdje ga zovu i ***voda od narančina cvijeta***.

Izbor iz stare dubrovačke kuhinje:

Ožičice simulate

1 jaje, 1 ožica (žlica) *masla, 4 ožice simulate* (griza)*, mrcu (malo) soli, mala ožica sjeckanog petrusina.*

Maslo dobro batimo da omekša, dodamo sol pa žumanjak i simulatu. Onda čvrsto bjelance i petrusin. Lagano izmiješamo i stavljamo malom ožicom u vrelu juhu.

Možete dodati i ožicu ribanog ovčjeg sira.

Sipina crna juha

2 kg sipe, 1 dl maslinova ulja, luk, česan, petrusin, bijelo vino, 4o dag pomadora, so, papar, petrusin, rizi.

Sipu koja je očišćena od iznutrica i pera ali ne i crnila kuhajte u hladnoj vodi sa svim dodacima. Kuhajte dok ne omekša. Dosolite ako treba onda procijedite kroz pasabrodu. U tako procijeđenu juhu zakuhajte rizi da juha bude gušća. Kuhajte sipu iskidanu na kockice i malu šaku sjeckanih sipa stavite u juhu kad su rizi gotove. A ostatak sipe možete napraviti na salatu sa maslinovim uljem i ostom.

Balančane u teći

Dvije velike balančane prvo dobro operite i obrišite, pa ih izbodite pantarulom sa svih strana. Tada u njih utrljajte sol i ostavite po dana da odstoji. U teću stavite ožicu – dvije ulja može jedna biljnog druga maslinovog. Na vruće ulje, ne vrelo, stavite balančane i okrećite ih sa svake strane. Tada smanjite špaher i činite balančane jedno uru robe ali poklopljene poklopcom. One će polako puštati svoj šug tako da ne treba doljevati vodu. Nije zgorega prevrnuti koji put. Gotove su kad ih pritisnete pantarulo, a sredina im je mekana. Začinite ih česnom, maslinovim uljem, sitno sjeckanim petrusinom i bosiokom i mrcu papra. Uz njih je dovoljno napraviti salatu od pomadora i poslužiti sa par fetica domaćeg sira.

Ovako su se prije spravljali balančane.

Bob i pasta na kaštradini

Skuhajte suhu kaštradinu. Glavicu sjeckanog luka zažutite na ulju te dodajte bobke boba ili suhe bobke koje ste dan ranije pokišali i skuhali. Sve skupa šufigajte. Zalite vodom od suhog mesa. Kad je bob skoro gotov stavite pešt i pastu. U pešt ide panceta, česan, petrusin, so, papar dobro tućite u mortalu da bude pjenušavo. Po volji konserve (sok, pire, od rajčica).

Pečena domača lonza (svinjski kare)

Sastojci: domaća svinjska lonza, masnoća, sol

Opranu lonzu natrljati soli i stavimo u rostjeru. Prelijemo masnoćom i peci u pećnici dok ne dobije rumenu boju. Kasnije peći na nižoj temperaturi kako bi meso ostalo rumeno i sočno. Dok se peće kvando i kvando zaliti vodom. Pečeno meso isfetati na deblje fete. I služiti uz pečene patate koje prije posluživanja prelijemo sokom od pečenja.

Lonza od praca s ljutom narančom

Sastojci: lonza bez kostiju (svinjski kare) 1, krupna morska sol, papar, ružmarin, 1 ljuta naranča, svinjska mast.

Cijeli komad lonze, bez kostiju, posolite krupnom morskom solju, popaprite, utrljajte listiće ružmarina. Narežite veliku ljutu naranču na kolute, stavite preko mesa, dodajte svinjske masti ako je meso krto. Pokrijte alufolijom i pecite u pećnici na tihoj vatri oko 2 h i 15 min.

Božićna pečenka u dubrovačkom kraju. Služilo se poslije juhe i zelene menestre. Uz ovo jelo idu mladi pečeni krumpiri (patate) koji se upravo vade iz vrta blizu kuće, malo prije Božića.

Kopun ili kokoš na Pometov način

Sastojci: 1 kokoš, sol, papar, cimet, domaća kobasica, panceta, 2 ljute naranče, ružmarin, kadulja, sok 1 ljute naranče, med.

Kokoš natrljajte solju i paprom iznutra i izvana, a iznutra i cimetom. Nadjenite je domaćom kobasicom, pancetom i ljutom narančom. Naranču probodite vilicom kroz koru tako da sok može izlaziti tijekom pečenja. Začinite grančicama ružmarina i kaduljom. Pecite u zagrijanoj pećnici dok nije gotova. Desetak minuta prije nego što ćete izvaditi kokoš, polijte je sokom od ljute naranče i premažite medom te dodajte još jednu prepolovljenu ljutu naranču sa strane te vratite u pećnicu na još desetak minuta.
Ako je ostavite dulje, tj ne izvadite na vrijeme, med će pocrniti.

Puži po pastirski

Freške puže operite u malo vode tek toliko da sa njih otpadne zemlja koja se nakupila poslije kiše. U već zapaljenu i dobro razgorenu vatru stavljajte puže u lug. Pustite da se malo čine. Čut će se cvrčanje, a poneka kućica će i puknuti. Tako spravljeni tj. pečeni puži jedu se sa prirodnim pantarulom. Odlomi se lijepa tvrda grančica i sa njom vadi meso iz puža. I kad doma spravljate puže na pastirski treba ih staviti na gradele, a tu već neće biti problema sa malim pantarulom.

Ovo jelo još zovu ***Puževa pjesma*** jer se iz njih čuje zviždanje kad su gotovi.
U Dubrovačko primorju i po Pelješcu jedu se puži. Odavnina je to naše staro jelo koje su smatrali poslasticom. Skupljali su ih po brdima i vinogradima poslije kiše kad gmižu i lakše ih je viđet i skupit. Najljepši su u proljeće i ljeto. Oni inače izlučuju vapno a u tom periodu je to izlučivanje smanjeno. Svugdje po Mediteranu postoje uzgajališta puža a i na svakoj placi ih imate za kupiti već očišćene sa refuzo kućicama ili freške.

Pečena kozletina s mladim patatama

2 kg kozletine, 2 kg mladih patata, 2 deca biljnog ulja, 2 pice česna, list lovora, so.

Sve složite u rostjeru i stavite u zagrijanu pećnicu na 180 stupnjeva, po potrebi povećajte temperaturu dok meso i patate lijepo ne porumene. Uz ovo jelo odlično ide mladi luk.

Meso koze i njezinih potomaka dugo je nazočno na mljetskoj trpezi no i u Gradu se ljudi rado zaslade, a da je to tako svjedoči i Držićev Stanac koji je u Grad došao prodati kozle (ne janje). Treba reći kako postoji golema razlika od mršave kozletine iz stada i one iz košare othranjene u „kocu“ ili čak pod kašetom.

Lignje punjene na dubrovački način

1 kg liganja, 1 glavica luka, sol, papar, 4 pice česna, 4 žlice vina, 4 žlice kuhane riže, maslinovo ulje.

Očišćenim lignjima otkinute glave i krakove te ih sitno nasjeckajte ili sameljite. Luk nasjeckajte i na ulju malo da samre tada dodajte nasjeckane lignje (glave i krakove) pa ostavite da se malo čini. Dodajte sol, papar, sitno sjeckani česan, malo vina i zgnječenu pomadoru a na kraju rižu. Čim stavite rižu maknite sa vatre. Tada sa tom smjesom punite lignje i zatvorite ih štikadentom. Kad su punjene prigajte ih na vrućem ulju a pri samom kraju dodajte ostatak vina da se malo šufigaju u tom šugu.

Ovako punjene lignje možete peći na gradelama

Marmelada od divlje ruže (šipurike)

Kad dođu prve studeni uberite kilo šipurika ili kako ih u primorju zovu ***srbiguzice****. Stavite ih kuhati u litru vode i dva deca vina. Kad se raspadnu propasirajte ih, dodajte mrcu osta i po kila cukara. Ponovno kuhajte dok se ne zgusne. Vruće ulijte u tegle.*

Od svježe šipurike se može praviti sok, od osušene čaj koji je odličan za izlučivanje viška tekućine.

Božićni kruh s maslinama

Sastojci: 25 dag brašna, 1dl maslinovog ulja, 1 dl suhog bijelog vina, 4 cijela jaja, 1/2 praška za pecivo, 10 dag cijelih lješnjaka, 10 dag maslina punjenih paprikama, 10 dag tvrdog sira (izrezanog na kockice), malo maslaca, malo soli

Umutite jaja, dodajte sol, brašno, prašak za pecivo, ulje, vino, maslac, u sve umiješajte masline, lješnjake i sir. Dobro promiješajte i izlite u kalup (uži i dublji). Pecite u zagrijanoj pećnici na 180 ℃, 30-tak minuta.

Liker od nespola

1 kg nespola, 1 kg cukara, 1 litra rakije.

Nespole zrežite i dobro izmješajte sa cukarom. Tako ostavite na suncu 40 dana. Povremeno miješajte. Nakon 40 dana ulijte 1 l rakije i ostavite još 5 dana na suncu. Nakon toga procijedite.

Ovaj je liker izvrstan jer pomalo daje na grke mjendule tako tko ga prvi put pije misli da je od mjendula.

Orancini

Ogulite naranču i iskidajte na duge rezance, ostavite da se kišaju u vodi par dana. Onda ih prokuhajte i stavite cijediti. I koliko su oni teški toliko cukara i dodajte samo kap vode, miješajte dok sve ne ispari. Stavite da se cijedi i zavaljajte u cukar. Osušite ih na zraku.

Orancini se mogu činiti i od okruglih feta

Tradicionalne dubrovačke ričete **(recepti)** *za Badnji dan*

U prepoznatljive dubrovačke božićne običaje svakako ide kolenda, a uz nju i kolendari, božićni čestitari koje se u staro doba častilo, „tratavalo“ priklama, suhim smokvama, kotonjatom, mantalom, mjendulima i kupicom rakije travarice.

Pod naslovom Božićna pastorala u listu Dubrava, na Badnji dan 1935., tekst o slavljenju Božića u starom Dubrovniku objavio je ugledni dubrovački pravnik i književnik dr. Ernest (Nesti) Katić ostavivši nam zanimljiv i detaljan opis božićnih običaja i specifičnog blagdanskog ugođaja. Premda bilježi kako su mnogi običaji zaboravljeni, a kojima bi pak imala ostati vjerna svaka prava dubrovačka kuća, dr. Katić detaljno opisuje ritual i običaj unošenja panja badnjaka u kuću ……

Posna juha - panata

Sastojci: 20 dg starog kruha ili pobeškotanog, 1 dl ulja, 2 litre vode, luk, list lovora, sol, papar u zrnu.

Kruh dobro treba natrljati lukom, pa ga preliti uljem, posoliti i popapriti, na kraju preliti vodom u koju stavimo list lovora. Kuhati na tiho uz stalno miješanje da se kruh ne zalijepi. Juha je gotova kad se na vrhu stvori korica.

U ovu juhu se znalo staviti malo cimeta (*kanjele*) a kruh bi se natrljao *česnom,* jela se za vrijeme posta. Može se pripremiti i sa krušnim mrvicama umjesto kruha.

Prikle posne bez jaja

Sastojci: 3 dg kvasca, malo tople vode i malo brašna neka inbufa (uzađe, digne se, skisne), onda dodati, 1 kg brašna

Sve lupati zajedno sa kvasom drvenom kuhačom, dolijevati mlaku vodu da se da lako lupati ožicom. U tijesto treba dodati bićerin rakije, sjeckanih suhih smokava, nastruganu koricu lemuna. Tijesto treba lupati drvenom ožicom da počnu pucati mjehurici. Onda ostaviti da počine jednu uru, poslije toga malo ožicom vaditi tijesto i prigati u vrelom ulju.

Suha riba na bijelo – popara

Suha dimljena riba se izreze na veće komade te se pokiša u vodu i pusti da se kisa u poklopljenoj teci treba je pokišati navečer za sutrašnji objed. Sutra dan izvaditi iz vode pa je proprati pod vodom da ne bude preslana. Tako oprana riba stavi se kuhati u vodu skupa sa očišćenim i prepolovljenim patatama a gotovo je kad su kuhane patate. Količina patata se može odrediti po svom gustu. Jede se uz luk i česan.
**Može i na drugi način: Kad je kuhano procijediti pa odvojiti drače od ribljeg mesa pa tako očišćeno riblje meso i patate vratiti u procijeđenu juhu u kojoj se sve kuhalo i onda servirati. Kako vise nema drača sad se na pjatu riba i patate mogu pomiješati i izmečiti pantarulom dodajući pomalo juhu u kojoj se kuhala riba, ulje, papar, i sol.*

Suhe smokve sa mjendulama

U svaku suhu smokvu ugurati po jedan mjendul. Služi se uz rakiju.

Bruštulani mjenduli

Izvagati koliko ima mjendula toliko cukara, a na svako 5 dg ide jedna velika ožica vode. Činiti na dobro ugrijanom špaheru stalno miješati dok mjenduli ne pokupe cijeli cukar. Istresti na pjat da se ohladi.

Ovim „božićnim bombonima“ u adventsko vrijeme darivana su djeca i prijatelji kao simbolom zdravlja i sreće. Poslužuju se uz slatke domaće likere i rakije.

Prikle (sa patatama)

3 dg svježeg kvasca, 1 kg bijelih patata, 2 jaja, 4 dg cukara, 1 dl ruma, korica limuna, korica naranče, muškatni oraščić, malo kanjele, vanilin cukar, 20 dg brašna, sol, 5 dg grožđica ili sjeckanih suhih smokava, ulje za prženje, cukar za posipanje.

Kvasac kojeg izmrvimo pomiješamo s malo cukara, brašna i mlake vode ili mlijeka pa ostaviti da uskisne. Patate koje su skuhane ogulimo i propasiramo. U terini razmutiti jaja, cukar, rum, koricu limuna i naranče, malo struganog oraščića i vanilin cukar. Dodati patate koje su još mlake, brašno, sol, grožđice,

te sve dobro izmiješati. Onda dodamo kvasac koji je inbufo. Sa drvenom ožicom treba dobro lupati po tijestu kao da batimo, sve dok se ne počnu otvarati buže tj. počnu pucati mjehuri. Ostaviti na toplom da još jednom uskisne. Kad vidimo da je dobro uskislo tada slijedi priganje. Malom ožicom vadimo tijesto koje prigamo u vručem ulju. Gotove su kad poprime lijepu žutu boju. Prije serviranja posuti ih cukarom.

Salama od suhih smokava

Po kila suhih smokava, kilo oraha , po litre rakije, kora lemuna i naranče. Orahe samljeti ili istrugati na grakatež dodati nasitno sjeckane smokve i rakiju sa mrcu cukara. Sve dobro izgnječiti rukama pa načiniti u obliku kobasice. Ostaviti na liscu lovora da se dobro osuši. Ovako načinjeno može durati 3-4 mjeseca. Poslije rezati na fete i služiti uz rakiju.
Salama od suhih smokava je tradicionalna poslastica iz Konavala.

Tučene zelene masline

Sastojci: 5 kg zelenih maslina, morač, sol, voda.

Zelene masline sve jednu po jednu natucite po jedan put batićem. Stavljajte ih u malu bačvicu u koju poslje nalijte vodu. Vodu treba mijenjati svaki dan tako 14 dana. Tada probajte maslinu ako je još uvijek jako grka nastavite sa mjenjanjem vode još koji dan. Nakon toga u velikoj teći uzavrite vodu sa dosta morača i soli. Tom smjesom zaparite masline i ostavite ih u toj vodi. Pustite da se ohlade, tako mogu trajati sve do proljeća. Masline se mogu pripremiti i na drugi način da se ne tuku nego narežu nožem a ostali postupak je isti. Kad ih želite poslužiti izvadite dovoljnu količinu iz vode začinite maslinovim uljem i malo česna i papra, ili maslinovim uljem i ostom.

Prije su uljevali more umjesto vode, samo bi na kraju normalno zaparili sa vodom.

Kruh „luk“

Zaboravljeni kruh luk specifičnog, dekorativnog i neuobičajenog oblika kojim, kako mu i ime kaže, podsjeća na luk, na koji je položen vitičasti ukrašeni križ od tijesta s posebnim otvorom (malom rupom) otprilike u sredini križišta u koju se stavlja božićna svijeća ukrašena lovorikom, maslinom ili ružmarinom. Na kruh luk ili pored njega stavljale su se lijepe crvene jabuke i naranče. Luk je krasio dubrovačke trpeze od Badnjeg dana pa sve do Sveta Tri kralja.

Čuveni dubrovački leksikograf 18. stoljeća Joakim Stulli "luk" u svom rječniku opisuje ovako: *spirae species fit in festo Nativitatis Domini Jesu*. U izdanju Akademijinog zbornika iz 1926. Lina pl. Bogdan Bijelić navodi:

Luk, kruh u podobi luka, iz kojega se strjelja. O Božiću se drži na trpezi. U sredini luka bude zabodena svijeća i grančica lovora i masline. Svijeća se užeže kad pečenka dođe na trpezu, jer se preko pečenoga napija.

Sastojci: 50 dag brašna, 1 dag maslaca, 1 dag soli, 4 dag svježeg kvasca, 3 dl mlake vode.

Kvasac najprije izmiješajte sa 0,5 dl mlake vode. Dodajte žličicu šećera i ostavite na toplome. Brašnu dodajte toplu vodu, sol, razmućeni kvasac i zamijesite tijesto. Kada tijesto postane glatko pokrijte ga i ostavite da odstoji na toplome dok se obujam ne udvostruči. Tijesto još jednom premijesite, stavite na pobrašnjenu podlogu i otkidajte komade koje će te oblikovati u dugoljaste kruhove. Jedan oblikujte u obliku luka, drugi u obliku križa koji se odozgo naslanja na luk i spaja s njim. Sve krajeve na vrhovima po dužini 5-7 cm zarežite na tri dijela koje savijte, zafrkajte kao u oblik malog puža kao ukras križu i luku. Stavite u namašteni lim (pleh) za pečenje. Ostavite još oko 15 minuta da se tijesto diže i stavite ga u zagrijanu pećnicu na 220-230 ºC, dvadesetak minuta ili dok ne dobije finu boju. Ukrasite lovorom i maslinama, a u sredinu kruha stavite svijeću. Na trpezu stavite oko kruha lijepe jabuke i naranče.

JOAKIMA STULLI DUBROCSANINA

SVECHENIKA REDA S. FRANCESKA SERAFINSKOGA

RJECSOSLÒXJE

U KOMU DONOSUSE UPOTREBLJENIA, UREDNIA, MUCSNIA ISTIEH JEZIKA KRASNOSLOVJA NACSINI, IZGOVARANJA I PRORJECSJA

A—O

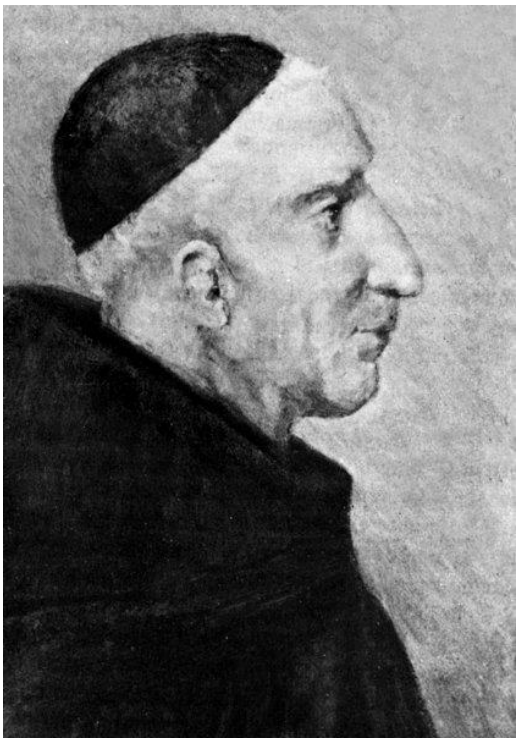
Illir. Ital. Lat. Cſast drùga, Razdjeljak pàrvi.

U DUBROVNIKU

MDCCCVI.

PO ANTUNU MARTEKIŃI

S DOPUSCTENJEM STARJESCINA.



Autorhttp://www.ihjj.hr/oHrJeziku-Stulli.html,, Javno vlasništvo, https://commons.wikimedia.org/w/index.php?curid=5177469

Joakim Stulli (Stulić), Dubrovnik, 23.IV. 1730. – Dubrovnik, 12. IV. 1817.) dubrovački leksikograf završio teologiju i posta franjevac. Autor je najvećeg rječnika u povijesti starije hrvatske leksikografije (ukupno 4721 stranica). Rječnik je rezultat rada oko pola stoljeća i sastoji se od 6 svezaka u 3 knjige. Rječnik je trojezični a dijelovi su mu:

- *Lexicon latino-italico-illyricum (tiskan u Budimpešti 1801 g.)*
- *Riječosložje iliričko-italijanski-latinsko (tiskjan u Dubrovniku 1806.g.)*
- *Vocabulario italiano-illyrico-latino (tiskan u Dubrovniku 1810 g.)*

Za građu rječnika poslužila su mu književna djela dubr., dalm., herceg., bos., slavonskih i istarskih pisaca te drugi izvori (npr. rječnici Ardelija.Della Belle, I. Belostenca i A. Jambrešića).