ZLATAN NADVORNIK

Izvorno hrvatsko

Hrvatska kvaliteta

HRVATSKA TRADICIONALNA JELA i PILA i ZIMNICA
s NOSTALGIČNIM OKUSOM BAKA i NONA
II. DIO D

ZLATAN NADVORNIK

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

II. DIO D

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

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

Zagreb, 3.kolovoza, 2020.

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 (muštarda)
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*
Jegulja s ražnja
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
Teleći 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 (Knedle 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

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 prireñivane mesa, smoka i sočiva
Prireñivane 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
  Prireñivanje hrane
- Ženidba, Nikola Zec, Dubašnica otok Krku
  ZBORNIK za NARODNI ŽIVOT I OBIČAJE JUŽNIH SLAVENA, knjiga XXVI. Svezak 1., JAZU, Zagreb 1926.
- ZBORNIK za NARODNI ŽIVOT I OBIČAJE Knjiga 33, JAZU u Zagrebu 1949,Vladimir Mraković - Punat otok Krk
- Svadba, ZBORNIK za NARODNI ŽIVOT I OBIČAJE, knjiga 37, JAZU u Zagrebu 1953.
- Prema rukopisu, „NIKE USPOMENE STARINSKE“ Josipa Antuna Petrisa (1787-1868) pisanom između 1853. i 1858, obradili Ivan Gršković – Vjekoslav Štefanić. Rukopis sadrži ilustraciju narodnog života u Vrbniku i pomalo na čitavom otoku Krku u prvoj polovici 19. stoljeća.
- Kako pastiri kuhaju mliko i kakav im je stan – Krk
  Omišaljski sir
- OTOK CRES, ZBORNIK za NARODNI ŽIVOT I OBIČAJE Knjiga 33, JAZU u Zagrebu 1949. Andrija Bortulin
  Tekst je pisan između 1904. i 1907. godine, (po „Osnovi“ A. Radića) a po svojoj vrijednosti može se smatrati i kao „mali priručnik“ nauka o kulinarstvu.
  ŽIVOTNE POTREPŠTINE
- Običaji u Belom na otoku Cresu u opisu Andreja Bortulina (1876.-1917.) U spomen na tradiciji u govor.
  Jaslice u Belom
  Božić
  Blagovanje
- Legenda o postanku Vranskog jezera
- Drvene jaslice na Košljunu (otok Krk)
- ZBORNIK za NARODNI ŽIVOT I OBIČAJE JUŽNIH SLAVENA
  Knjiga XXXI, svezak 2 JAZU, u Zagrebu 1938.
  Novalja na Pagu, NARODNI ŽIVOT I OBIČAJI, Dr. Božidar Širola (pisano 1928.)
  Kuće i dvorište
  Hrana
  Vino
  O vinu
- Skupe fešte
- Drvene sprave i posuđe

Jela:
Skuta i sirutka – sirotva
Skuta s bijelom kavom
Skuta s crnom kavom
Janjeći zvacet s valjušcima (njokima) od koromača
Bijeli „štrudel“ od skute
Crni „štrudel“ od skute
Savijača od skute
Paški kolačići
Gnude
Karnevalske fritule sa skutom
- Paška uvala – najbogatija jadranska laguna školjkama
Klapunići prijesni
Klapunići šufigani ili poluprijesni
Klapunići na buzaru
Klapunići pod peku
Klapunići – Dva mirisa
Pogača od klapunića
Jela:
OPATIJA
Rižot od balancana (patliđana)
Špageti sa škampima i školjkama
Lignje punjene marunom, pršutom i Škampima
KVARNER
Zvončari
Kvarnerski štrukli (sjevernojadranski *presnec*), Kvarnerski *hroštuli*
Presnac, Rasparane bragaše, Frituli s vrhnjem, Supice (kriške; slatki kruh), Palenta konpirica i slane ribi
Brežanski zapešt
Kvarnerska začinska mješavina
Žurica ili hladetina
Vazmena pogača
Pogača sa suhim smokvama
Cancarele
Maneštra od merlin (mrkve) i korabe
Kuhani konpir z ocvirki
Ječmik
Crno zele i palenta
Repa na kastafski (kastavski) – *repa na četeri smoki*
Repa i fažol
Slatki žličnjaki
Pita od trešanja
Vazmena pogača
Pogača sa suhim smokvama

PRIMORJE
Primorska panada
Juha od koprivi
Prežganica z baškoton na Jakovarski
Primorska juha
Grah s koprivim (Fažol z koprivum)
Primorski složenac od patliđana (balancana)
Gornjozagonski makaruni
Artičoki primorski
Grobnička palenta krumpirica
Seljačka bijela maneštra
Jačmik (Jačmik va kotliću)
Batuda (Crikvenička batuda; Primorski lonac)
Juha od brancina
Juha od dagnji
Temeljac od škampa
Brudit s palentun na selački
Lokarda na primorski način
Lovrata na seljački način
Marinirane srdelice
Srdele na salatu po primorski
Brodet od srdelica
Lešada od srdelica ili inćuna
Pržene (frigane) srdelice i inćuni
Zapečena kapula nadjevena sa srdelicama
Crikvenička pogača od slanih srdela
Lukova kolubica
„Rupice“
Skuše u rasolu od vina
Slani vinćoli na svetejelenski
Olita ili slatka krvavica (Klanje prasca)
Skuta u listu vinove loze (Skuta va pere od ruzi)
Grašnjaki (Rašnjaki)
Grašnjaki s vrganjima
Broskva na padelu
Gulaš i bela kompirica
Bezimeno jelo, koje se radilo na laganoj vatri – jelo se „krčkalo“
Primorska kalandraka – gulaš od krumpira i mesa živadi
Vinodolska porednja
Težačka salata
Šuljki sa sirom
Gulaš od veprovine
Uskrsna pogača
Bakarska torta

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

II. DIO B

STARA BAŠKA/KRK i LOPAR/RAB
Hobotnica s divljim porilukom
(Mrkač na brujet)
Hobotnica sa špagetima i tikvicama

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

Pietro (Petar) Nutrizio Grisogono (Trogir 1748.-1823.), obiteljskog imena – Babić napisao je knjigu: Riflessioni sopra lo stato presente della Dalmazia. Opera economico-politica etc. Firenca, 1775.
- „Brušketa“
- Božićni običaji:

Dalmacija
Dalmatinska zagora
Sinjsko-vrlička zagora
Običaji - vjerovanja
Poljica
U starim zapisima o prehrani, jelima:
Marenda
Marenda za obične dane
Dječja marenda
Vino
Rakija
Prošek
Kvasina
Sir
Kumpir na cilo
Polovice (pole)
Mišancija (zelje)
Pašta fažol
Špinjača na paru
Zeleni rižot
Slanutak (bili grah, čičvarda, slanutak) *na juhu*
Slanutak na mrsno
Slanutak s kupusom
Slanutak na salatu
Slanutak sa žitom
Bućine na pome
Bakalar
Brujet (brudet, brodet) *ala peškadoro*
Glavonožac s bobom
Hobotnica na salatu
Rižot od škampi
Jota (kiseli kupus sa fažolom)
Žitna juha
Mineštrun I

Mineštrun II
Janjetina
Janjetina s bižima
Janjetina ispod peke
Janjetina sa bobom i blitvom
Janjeća jetrica (danas to zovu *dolce garbo* (slatko i kiselo), onda se nije zvalo nikako)
Janjeći mozak s jajima
Janjetina sa špinatom (spinjača)
Tripice
Kaštradina
Pašticada s njokima
Domaća manistra (tjestenina)
Mrvice (za u juhu)
Cancarele
Kroštata
Slatka verzija
Slana verzija
Paradižot
Mantala
Pogača
Soparnik
Poljička torta
Zadar (Božićni običaji)
Običaji Šibenika i Primoštena
Božić starog Dubrovnika
- USKRS – hrana koja se nekad smatrala sirotinjskom postala je uporište kulinarstva.
- Tradicionalni uskrsni objed u Dalmaciji
- Biranje „kraljeva ili knezova, ili dužda“ („dose“) u Dalmaciji
- O nekadašnjem životu zaostroških seljaka u „brdu“
- Život u Hardomiji (zapis misionara isusovca o ishrani mještana s područja između Ljubuškog i Metkovića)
    Jela od povrća
    Jela od žita i tijesta
    Jela od bijelog smoka
    Jela od riba
    Jela od mesa
    Jela uz svečanosti
    Hrana za vrijeme posta i gladnih godina
- Iz stare dubrovačke kuhinje
- Ženidba (Veliki pir, Konavli u Dalmaciji)
- Vrijedan dokument na talijanskom jeziku sačuvan nam je u knjizi Umoljenih, svezak 6. god. 1463., koji govori o Dubrovniku tijekom posjete pape Pijo II.
- Prva konačišta Dubrovnika
- Tragovi Dubrovnika u USA
- Mjere starog Dubrovnika
- Starigradsko polje – najveći sačuvani antički katastar u Sredozemlju
- Smutica – bikaver – bikla („koza i loza“)
- Manojlovački slapovi, ražanj, peka i car Franjo Josip I.

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

ŠIBENIK

SKRADIN/DRNIŠ (DALMATINSKA ZAGORA)

Čokalice
Šibenska luganiga (lukanika)
Lukanijeva kobasica
Skradinski rižoto
Skradinska torta
Šibenske favete
Komočići
Pispalji (langoši)
Drniški grah
Latežine
Koprtlje
Brodet od jegulja – Bižot s palentom
Kolač od žižula (čičimaka)
Šibenska pogača sa slanom ribom

TRILJ-SINJ (DALMATINSKA ZAGORA)

Izlivača
Valjušci
Makaruni (bigulice, valjušci) sa sirom
Makaruni s mesom
Žmare s verzotom
Arambašići (Harambašići)
Lizbika
Brudet od raka muleka
Žabe na brujet
Janjeći dropčići
(Kukurek - janjeća crijevca)
Dimljene janjeće tripice (želuce) i crijeva
Dimljena crijeva u umaku
Crijevca na roštilju
Alkarska janjetina
Domaća kaštradina
Sinjska pečenka

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

pripremao)
Bakalar u teći
Odresci od *španjaka*
Grah s pancetom
Blitva s grahom i bobom
Blitva i slanutak
Krumpir s hrenom
Tripe u rajčicama
Puževi na seljački način
Goveđi jezik kao pašticada
Dalmatinska gulaš juha
Pastrva u prošeku
Visovačka franjevačka begovica
Salata od tikvica
Krvavice *baba*
Cikla salata (zimnica)
Salata od cikle
Kruh pod pekom
Bublice - loptice
Kuglof
Posne vanilice
Kora za pite (misli se na tijesto za *štrudl*, savijaču)
nadjev kad je post
nadjev kad nije post
nadjev od mesa
nadjev od sira
Pužići s orasima
„Prskano“ posno tijesto za *štrudele* i *krafne*
Posni kolač od jabuka petrovača
Petrovača
Bombice (kuglice) od jabuka
Posne jabučice
Posni kolač
Prutići od smokava i bajama.
Prutići
Kuglice od mljevenih smokava
Posni medenjaci
Starinski kolač s medom
Posni keksi
Posne kiflice
Orašci
Prutići od oraha
Posna torta
Domaći, posni, marcipan
Kolač od grožđa
Čukter (čufter) – kolač od bajama i vina
Posna pita od suhih šljiva
Baklava sa suhim šljivama

Slatko
Pekmez od drenjina
Kompot od mušmula
Marmelada od mušmula i bajama
Marmelada od ljubičica (cvijet)
Pekmez od ogrozda
Pekmez od ogrozda i jagoda
Slatko od ogrozda
Ogrozd u šećeru
Marmelada od smokava
Pekmez od šljiva s medom
Pekmez od trešanja
Pekmez od trnjina

Domaća pića – pića iz kućne radinosti
Domaći prošek
Desertno vino od ruža
Pelinkovac od grožđa
Rakija lozovača, komovica i stejovača
Travarica za lijek
Rakija rogačuša (rogačica)
Rakija od komurača (rakija anižeta)
Rakija od murtele (nane, mente)
Liker od drenjina
II. inačica
III. inačica
Domaća orahovača
II. inačica
Liker od zelenih oraha
II. inačica
III. inačica
IV. inačica
V. inačica
Liker od suhih smokava
Rakija od ruža – ružulja
II. inačica
Ekstrakt od ruža
Voćni liker
Liker od gustelina (*kostelina, koščela, koštela, **lat.*** Celtis australis**)**
Liker od dunja
Liker od šumskih jagoda
Liker od kadulje
Liker od kupina
Liker od malina
Liker od narančine kore
Liker od pelina
Liker od ribizla
Liker od rogača
Liker od ruža
II. inačica

III. inačica
IV. inačica
V. inačica
Liker od plodova divlje ruže (šipuraka)
Smrekovica (brinjevača, klekovača)
Sirup od šipka – nekuhani (nar, mogranj *lat.* Punica granatum*)*
Sirup od šipka – kuhani
Liker od šipka (nara)
II. inačica
Liker od šipurka
II. inačica
III. inačica
IV. inačica
V. inačica
Višnjevača
Liker od trnjina
II.inačica
III. inačica
IV. Inačica
Liker od višanja i trešanja
Liker od višanja
ZADAR
Fritaja od domaćih *joj i sip*
Lignje po ribarski (cukarinke)
Posne fritule
BIOGRAD
Ćućka (pašta-fažol)
Čičvarda (slanutak)
VRANSKO JEZERO
Brodet od jegulja sa palentom
TROGIR
Trogirska juha od cvjetače
Trogirska prsura
Traurina
Trogirski rafioli (+Imotski rafioli)
KAŠTELA/SPLIT
Makaruni na vreteno
Pastrva iz Žrnovnice s domaćom purom
Govedina s kaduljom (meso u teći)
Dolče garbo
Dioklecijanova pogača
Kaštelanska torta
Domaći kravlji sir
Rimski kruh (pogačica) – *libum*
FJERA SV. DUJE - SUDAMJA NEKAD I SAD
STON
Kamenica s limunom
Kamenice pečene
Crni rižot
Salata od *mušula* na stonski način
Stonska torta
METKOVIĆ/NERETVA
Bakalar kuhan na mornarski
Mornarska juha
Juha od sušene tabinje
Jegulja s rižom
Jegulja s češnjakom.
Jegulja u bijelom vinu
Jegulja na ribarski način
Frigana jegulja
Jegulja u tijestu
Sarmice od jegulje
Brudet od sušene jegulje
Dimljena jegulja s jajima
Liska
Liska na neretvljanski način
Liska sa slanim srdelama
Liska s prošekom, jabukama i suhim šljivama
IMOTSKI (DALMATINSKA ZAGORA)
Posni grah
Cike (zapečeni rezanci s kajmakom)
Ljuta ičija
Lignje pod pekom
Čupava torta
BIOKOVO /MAKARSKA
Putovanje saksonskog kralja Friedricha Augusta 1838 od Trsta do Kotora
Sladoled obitelji Trek
DANICA ILIRSKA broj 35, 36;
HRVATSKI PLANINAR br. 8. i 9.
Saski kralj Friedrich August II. kao hrvatski planinar
Torta Makarana
Sir od kiselog mlijeka
Krepka juha Biokova
Jelo težaka
Biokovski lonac
Biokovski puževi
PELJEŠAC/DUBROVNIK
Riblja ikra – butarga
Juha od ikre
Pelješka juha
Zelena manestra
Šporki makaruli
Dubrovačka pazija
Tuka (pura) s maslinama

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

II. DIO C

OTOČNA JELA

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

- ***Hodočašće Kraljici ribara i blagoslov zvona***
- ***Crkva Gospe od Tarca***

PAŠMAN
Banjski brudet od sipa
Marinada od šaruna i slanutka
DUGI OTOK
Šaruni sa slanutkom
Marinada od plavica
Pečene dagnje
Kozice na rigi
Tuna na kaljski
Pogača od slanih inćuna
BRAČ
Bračka juha
Juha od mulama
Mulam iz juhe poslužite sa šalšom od rajčice (pomidora) i kapara
Bračka pašticada
Bračka janjetina
Janjetina na špicu
Vitalac
Butalac
Tabaškada
Srdelice na bračkи način
Sipe i crni njoki od krumpira
Bračkи puževi (pojari)
Bračkи kolač od suhog voća
Karamelizirani bračkи sir (*procip*)
Hrapaćuša (Hrapoćuša)
Bračke fritule
Starinska bračka torta
Bolski cviti (cviti su tradicionalni bračkи 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 Bračkи kolač, Istarska pinca*)
- Uskrs je gizdenjak

KOLOČEP
- Popara od ribe na otočkи 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, planić, 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

Vrste riba

Arbun
Batoglavac
Bežmek
Bodečnjak veliki
Bukva
Cipal
Crnej
Ćepa
Čokalice
Drozak
Fratar
Gavun
Gira
Glavoč
Gof
Golub
Grdobina
Hama
Iglica
Iglun
Inćun
Iverak
Jegulja
Kantar
Kanjac
Kavala
Kirnja
Knez
Kokot
Koraf
Kostelj
Kovač
Krunaš
Lica
List
Lokarda
Lovrata
Lubin
Luc
Lumbrak
Mačka
Modrak
Murina
Okan
Oslić
Ovčica
Pagar
Paklara
Palamida
Papalina
Pas
Pauk
Pic
Pirka
Pišmolj
Raža
Rumbač
Salpa
Sklat
Skuša
Smokva
Srdelica
Šarag
Šarun
Škaram
Škrpina
Škrpun
Škrpinica
Špar
Štirijun
Tabinja
Trlja
Trupac
Tuna

ČASOPIS OBITELJ, br. 31 (5. kolovoza 1934.)

Lov na tune
Ugor
Ugorova majka
Ugotica
Ušata
Viža
Volina
Vrana
Zubatac

Ocjena okusa riba

GLAVONOŠCI

Bobić
Hobotnica
Lignja
Lignjun
Muzgavac
Sipa
Sipica

RAKOVI
Hlap
Jastog
Kosmelj
Kozica
Kuka
Račnjak
Rak crveni
Rak od koće
Rakovica
Škamp
Vabić
Zezavac
ŠKOLJKE
Čančica
Čaška
Dagnja
Jakovska kapica
Kamenica
Kapica
Kopito
Kućica
Kunjka
Periska
Pokrovača
Prnjavica
Prstac
Prstavac
Rumenka
PUŽEVI
Petrovo uho
Prilipak
Ugrc
Volak
JEŽINAC
TRP
MORSKO JAJE
VLASULJA
AFRODIZIJACI MORA
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
Knedle (okruglice) sa šljivama
Proizvodi od mesa
kobasice
kuhane kobasice
polutrajne kobasice
fermentirane kobasice
kobasice za pečenje
konzerve
krv

suhomesnati proizvodi i slanina
kuhanje dimljenog mesa i kobasica
Slavonski i Zagorski običaj kuhanja (kuhanje u masti)
Soljenje, sušenje, prešanje, dimljenje i zrenje
Soljenje mesa
Soljenje slanine
Sirova soljena slanina (na zraku sušena slanina)
Dimljena leđna slanina
Papricirana slanina
Mesnata slanina
Panceta
Carsko meso
Mljevena slanina
Kraški vrat
Dimljenje i sušenje
Tornjić - pušnica
Konzerviranje suhog mesa
Spremanje suhog mesa
Zalivena soljena svinjetina
Zalivena svinjetina s kožom
Svinjetina iz salamure
Kosana slanina - Međimurska slanina
Meso iz tiblice (drvena kačica)
Zalivene kobasice
Zalivena rebra
Goranska zaseka
Priprema svinjske masti i čvaraka
Čvarci za zalijevanje
Pašteta od čvaraka na otočki način
Pršut - prešanje, dimljenje, zrenje
Prešanje butova
Dimljenje butova
Zrenje – završna faza
Suha lopatica
Suhi vrat s kostima
Suhi kare – svinjska leđa
Suha rebra
Suhe koljenice
Slavonski kulen
Kutjevačka Kaptolska kobasica
Aromatična pečenica
Vinogradarska kobasica
Domaće češnjovke (*Purgerski cušpajz*)
Sisačke češnjovke
Ljetna kobasica
Domaća bijela kobasica iz Brčevca (Vrbovec)
Posavske - Bele devenice (bijele devenice)
Brašnene kobasice (kukuružnjača, brašnjača)
Krušne kobasice (buhtovke, kobasice od bijelog kruha)
Goranske kobasice
Ombolo i kobasice (Istra)
Istarska jetrenjača
Istarske krvavice s povrćem
Kukuruzne čurke*
Meljna kobasica
Primorska kobasica
Kulin (otočka kobasica)
Luganige (kobasice koje se pripremaju na otocima i uz obalu)
Dalmatinske kulenice-krvavice
Zmijavačke divenice
Planinarska kobasica
Lička kobasica
Velebitska kobasica
Sinjska kobasica
Pivska kobasica
Gračanska domaća kobasica (Gračani podsljemenski predio Zagreba)
Šestinska domaća kobasica (Šestine podsljemenski predio Zagreba)
Zagrebačka pečenica
Bistranske kobasice (Bistra mjesto u Hrvatskom Zagorju)
Zagorske češnjovke
Podravska kobasica
Međimurske kobasice
Đakovačka kobasica
Domaća ljuta kobasica
Baranjska salama
Kobasica sa salaša (Banatska kobasica)
Proljetna Iločka kobasica
Srijemska kobasica
Slavonska kobasica
Šokačka kobasica
Uskrsna kobasica
Slatinska potočanka
Moslavačka bijela kobasica
Nartska bela devenica
Banijska kobasica
Kostajnička kobasica
Pokupska kobasica
Kobasa Gornjeg Mekušja
Turopoljska kobasica
Velikogorička domaća kobasica (Velika

Gorica, grad pored Zagreb)
Velikogorička dimljena kobasica
Kobasice od divljači
Kobasica od veprovine
Kobasica od divlje svinje
Kobasica od veprovine iz „Bilogore“
Zagorska kobasica
Haganjska kobasice sa srnetinom (Vrbovec)
Kobasica od srneće jetre na način „Bilogore“
Kobasice od jarebice
Kobasice u maramici
Grđevačka lovačka salama od jelena
Narodna krvavica – crna krvavica
Krvavice od heljdine kaše (Podravina)
Gradečka krvavice s hajdinom kašom (Vrbovec)
Zagrebačka krvavica
Zaprešićke krvavice
Slavonska krvavica
Domaća bijela krvavica
Goranske krvavice
Istarske kobasice
Istarske krvavice (mulice ili divenice)
Kulenice primorske
Ostale razne kobasice
Kulenice nadjevene po kaštelansku
Pelješke masnice
Domaća slaninska kobasica
Kobasice sa srdelicama
Domaće tlačenice („prezvuršt“, „švargle“)
Petrinjska tlačenica
Dalmatinski nadjeveni želudac (tištenica)
Prešanac
Salama
Salama sinjska
Međimurska salama
Domaća mortadela
Podravski kuhani podvaljak
Kulenica
Lički kulen ili divenica
Dimljene kožice
Jetrene kobasice
Ratarska jetrena kobasica
Domaća jetrena kobasica
Goveđi jezik
Goveđi jezik u prošeku
Čakovečke „hrenovke“
Sudžuk
Dubički sudžuk
Domaći goveđi sudžuk
Svinjski suđuci
Rolani specijaliteti
Rolana slanina
Domaće dimljene šunke i pršuti
Jadranski pršut
Otočno-istarski pršut
Vlaški ili „falši pršut“
Svinjski pršut
Istarski pršut
Krčki pršut (*Bodulski pršut*)
Goveđi pršut
Ovčji pršut
Kozji pršut
Ocjenjivanje pršuta
Ninski šokol
Ovčja pastrma
Ovčja stelja
Kaštradina
Konjska domaća pečenica
Salama od konjskog mesa
Kobasica od konjskog mesa
Domaći sapun
(Sapun od mrsa (mesni ostaci; Sapun od kostiju)
Svinjska crijeva
Čuvanje goveđeg mesa
Posavsko kolinje
Posavska suha svinjska kobasica
Posavska ljuta svinjska kobasica
Posavska obična svinjska kobasica
Posavska češnjovka
Posavska tlačenica
Posavske krvavice
Posavska bijela kobasica
Posavski mast i čvarci
Posavska domaća suha slanina, vratina, buncek, šunka i lopatica
Biser tradicionalnog kulinarstva:
OLITA - mesna kobasica sa sirom
NAŠI AUTOHTONI SIREVI
Ovčarenje na Biokovu
Belava
Jaja na maslu s belavom
Sir iz mija, Mješinski sir, Mišni sir (Biokovo)
STARI ZAPISI O MLIJEKU, SIRU I ŽIVOTU UOPĆE (iz požutjelih stranica)
Posavina (Trebarjevo)

Prigorje
Krale (u turskoj Hrvatskoj) (Krale se nalaze
zapadno od Bihaća)
Polica
Istra
Cres
Krk
Pag
Velebit i Dinara
ZBORNIK za NARODNI ŽIVOT I OBIČAJE, knjiga 48, JAZU u Zagrebu 1980.,
ZBORNIK za NARODNI ŽIVOT I OBIČAJE, knjiga 51, JAZU u Zagrebu 1989.
Sir iz mješine (sir iz mišine)
Sir u ulju s komoračem (ili lovorom)
PROIZVODNJA KISELOG VRHNJA, MASLACA, KISELOG MLIJEKA i SIRA u NAŠIM DOMAĆINSTVIMA
Maslac
Kiselo vrhnje
Maslo od kiselog vrhnja (Hrskavi kolačići od masla)
Bućkanje ili stapanje
Odjeljivanje stepke
Čuvanje maslaca
Kiselo mlijeko
Sirevi
Mlijeko za sirenje
Tehnologija izrade polutvrdog sira
Bijeli meki slani sir
Svježi sir
Domaći kravlji sir - „bakin sir”
Topljeni sir
Škripavac
Basa
Dimljeni tvrdi lički sir
Tounjski sir
Livanjski sir
Baranjski ili Somborski sir
Svježi kozji sir
Kozji sir u orahovu lišcu
Domaći kozji trapist
Kozji sir u ulju
Pastirski ovčji sir
Ovčji sir u pogačama ili pod drugim nazivom sir iz kačice
Domaći ovčji sir (tvrdi)
Lećevički sir
Tvrdi sir iz ulja - Dubrovački sir
Krčki sir (bodulski, formajela)
Creski sir (sir otoka Cresa i Lošinja)
Paški sir
(Sir na ruku)
(Sir na formu)
Rabski sir
Olibski sir
Brački sir
Grobnički ili primorski sir
Ćićski sir (Ćićarija bregovit dio oko Učke)
Grabancijaš - sir iz salamure
Dimljeni sir
Istarski sir
Istarski pekorino (tal., pecorino - ovčji; formaggio pecorino - ovčji sir)
Prge/turoši od sira (ili dimljeni kvargl)
Prge od svježeg sira
Nabiti sir
Vinogradarski sir
Slani sir s češnjakom
Slatki sir
Seljački sir
Polutvrdi masni sir za rezanje
Zamašćeni sir
Punomasni sir
Skuta
Kuhani sir (sir od *kuvana mlika*)
Proizvod kojeg više nema – ovčji jogurt (kojata)
NAŠA TRADICIONALNA JELA OD SIRA
Bijela pita
Bijeli smok
Blitvenjak
Cicvara
Gibanica
Jajuša
Jamužina
Krtola
Muruznica
Obetica
Paljug
Procip, procipac
Prisnav
Sirovača
Vangaloci
HLADNA PREDJELA ILI MALA JELA
Natrti sir (Međimurke-Podravina-

Slavonija)
Miješani sir s vrhnjem
Ličenec sir (Slavonija)
Sir s vrhnjem
Luk sa sirom
Bilogorski sir
Satrica (Slavonija)
Sir iz ulja (Dalmacija)
Sir iz ulja s komoračem (ili lovorom) (Dalmacija)
Namaz od sira s travama
Namaz od svježeg sira
Namaz sa začinima
Namaz od šunke i svježeg sira
Uskršnji mozaik
Sir s tunjevinom
Kamenice s paškim sirom (Cresko jelo)
„Torta“ od sira
Namaz s maslacem
JUHE
Juha sa štruklima od sira (Međimurje-Hrvatsko Zagorje)
Pretepeni štrukli - dodatak juhi (Hrvatsko Zagorje-Prigorje)
Juha od sira
Štrunjci od kruha - dodatak juhi (Slavonija)
Juha od krumpira s ovčjim sirom
TOPLA PREDJELA ILI MALA JELA
Procip (Hvar-Dalmacija)
Pečeni sir (frigo) (Hvar-Dalmacija)
Prijesnac, prisnac
Pogačice sa sirom
Bunjevačka pogača od sira
Zaja
Rezanci sa sirom
Pogačice od svježeg kravljeg sira
Projara (Lika)
Trganci sa sirom i vrhnjem (Slavonija)
Torbice sa sirom (Slavonija)
Tjestenina sa sirom i slaninom
Primorski rezančići
Istarski kaneloni
Rezanci sa sirom
Livance (Livanci)
Jajčarnik, jajuša
Vangaloci (okruglice/knedli od sira) (Međimurje-Podravina)
Okruglice od sira
(Stari naputak za okruglice od sira)
Žganci za poslenike (Slavonija)
Nabujak od sir
Zagorski štrukli
Pita od sira i šunke
Bijeli žganci (Škubanky) – (Daruvar-Končanica-Slavonija)
Nadjeveni krumpir
Sirom nadjevena paprika
Pečene šparoge s tjesteninom
Vrganji na seljački način
Pokladnice sa sirom
Plešivički zelenjaki
Dunavska pita zeljanica
Fratarski štrukli
Nonina kanavaca
Domaća greblica
Pita od čvaraka s kravljim sirom
Lička cicvara
Nabujak od sira i koprive
Tartufi
GLAVNA JELA
Bribirski prisnac
Srdelice sa sirom
Špageti s kunjkima
Rižoto Pelegrin
Prženi krakovi hobotnice
Nadjevena kokoš
Zvacet od kokoši i labinski krafl (Istra)
(Creski naputak za zvacet)
Čazmanski odrezak s valjušcima od krumpira (Moslavina-Slavonija)
Svinjska koljenica s mladim kukuruzom
Istarski nadjeveni odresci
Odrezak Daruvarskih toplica
Beljski odrezak
Kalnički nadjeveni ražnjići
Kobasice i sir
Dropčići
Loptice od mesa i sira
Juneći odresci u zelenom umaku
SALATA
Proljetna salata
Salata od pečene paprike s ovčjim sirom
Salata od sira
SLATKA JELA
Hrvatska gibanica
Zagorska slatka savijača od buće i sira – štrukli, štruklji
Zdigana sirova pogača
Prekmurska gibanica

Štrukli s repom
Štrukli s kiselom repom
Kuhani međimurski štrukli
Popečnjaci
Kolač od kravljeg sira
Dizani kolac - Buhtl, Buftl, Sače
Margarete - Perice
Paljug
Paljuv
Bazlamača sa sirom
Zlevanka od bijelog brašna
Kukuruzna zlevanka
Kukuruzne palačinke sa sirom
Cicvara
Gotovac (Dalmacija)
Sirnica, prosulja
Buhte sa sirom
Jastučići sa sirom
Pera (Vrbovečka pera)
Gradečka pera (Prigorje)
Pera s rižom (Prigorje)
Slana pera (Prigorje)
Slatka pera (Prigorje)
Pita zeljanica
Pita od oraha i sira
„Štrudla" šećeruša
Rudarska greblica
Tanki kolač
Dalmatinski sirni pinci
Naši proizvođači sireva
SLJUBLJIVANJE SIRA I VINA
VOĆNJACI
Travnjački voćnjaci
Šumski „voćnjaci"
Voćnjaci na oranicama
SUŠENJE VOĆA
-sušenje smokava
- pečena smokva kao dodatak kavi
- suho voće i med
POVRĆE U TRAPU - trapljenje
LEDENICA (ledvenica)
Tajne bakine kuhinje i čuvanje namirnica
RAKIJA
„lijek protiv kašlja"
Otok Cres
Tekst pisan 1904-1907 godine
DIVLJI DJEČAK, XII poglavlje – Što se događa, kad se vjeruje u sudbinu alkohola (opis pečenja rakije - kao uzrok žalosnog događaja)
Rakija u kulinarstvu
Vrste rakija
Šljivovica
Zreli plodovi šljiva
Vrenje (fermentaciju) šljiva
Punjenje kaca šljivama
Muljanjem plodova
Vrenje koma i temperaturu vrenja
Ukomljena šljiva u otvorenim posudama
Pečenje rakije
Pravilan položaj destilacijskog aparata
Loženje vatre
Zagorijevanje kod pečenja
Pečenje (destilacija)
Hladnjak
Sirov destilat i meka rakija
Prva frakcija
Prepicanje-druga frakcija
Rakija od tepke
Rakija od šljive „ranke"
Poboljšana prepečenica
Spremanje i čuvanje komine
Priprema koma za lozovaču
Dobra sirovina – dobra rakija
Destilacija (pečenje) komine
Lozovača i komovica na domaći način
Komina od grožđa
Lozovača iz prevrelog koma cijelog grožđa
Male tajne proizvođača travarice
Rakija s rudom
Travarica od grožđa
Orahovica
Rakija od maginja
Rogačica
„Rakija" od cijelog ploda rogača
Medena rakija
Rakija od nježnih latica ružica
Biska (rakija od listova imele)
Smokovača
Voćne rakije
Aromatična rakija od marelica (kajsijevača) kako je prave u okolici Đakova
Rakija od dunja
Lička dunjovača
Trešnjevača i višnjevača
Odležavanje, starenje, čuvanje rakije
Esterifikacija

ŠLJIVOVAĆA
Juha od šljivovače I. način
Juha od šljivovače II. način
Musaka od šljivovače
Pikantne šljivovače
Špageti sa šljivovačama
Šljivovače u umaku
Salata od šljivovača
KOLAČI OD ŠLJIVA
Slivnjak
Paprenjaci
Kolači od rakije
Šljivarski brežuljak
Kolač sa suhim šljivama
Češki dizani kolač sa šljivama
Domaći liker od šljiva
Plemići „šljivari“
Zaboravljeni gvirc
Karamelizirani gvirc
Domaći gvirc
MEDOVINA, MEDICA
Medovina na I. način
Medovina na II. način
Medovina s hmeljom
Medovina iz rakijskog kotla (rakija od meda, pečena medovina)
VINSKI I VOĆNI OCAT
Voćni ocat
Vinski ocat
Vinski ocat i jabučni ocat
Jabučni ocat
I. naputak
II. naputak
Pivski ocat
Ocat od rakije
Ocat od voćnih otpadaka
Aromatski ocat (ocat od začinskih biljaka i začinski ocat)
Ocat od zubovca (bertram ili estragon ocat)
Ocat od kozjaka ili češnjaka
Ocat od začinskog bilja
KRALJEVI JESENI - kesten „pucanac“i mošt „rezanac“
O kestenu i marunu
Marunada – Kestenijada
Savjeti o kestenju
Skidanje kore
Pečenje kestenja
Kuhanje kestenja
Kolač od kestena
Spremanje kestena
JELA
Juhe
Kestenova juha s prosom, zobi i rižom
Juha s kestenima I. način
Juha s kestenima II. način
Juha s kestenima III. način
Juha s kestenima na IV. način
Juha od kestena na V. način
Juha od maruna
Čorba od kestena
Prilozi i (ili) mala jela
Kesteni kuhani u mlijeku
Slani pire od kestenja
Žganci od kestena
Zelje s kestenima na dva načina
Kesten kao prilog
Pire od maruna
Pirjani kesten
Grožđe i kesteni
Kesten u umaku od crvenog vina
Kesten kao prilog uz pečenje
Vrganji s kestenovim listovima
Glavna jela
Zagorsko nadjeveno pile
Stari nadjev od kestena
Pureća prsa obložena pireom od kestena
Nadjevena patka s kestenom
Guska nadjevena kestenjem
Zečevina s kestenjem
Srneći medaljoni s kestenjem
Kotleti vepra s kestenima
Kobasice s kestenima.
Patka s umakom od maruna
Salata
Jesenska salata
Salata s kestenjem i matovilcem
Kestenje s rikulom
Pogačice
Pogačice od kestena
Slatko - kolači
Okruglice s kestenima
Kuglice od kestena
Kuglice od maruna
Kuglice od maruna i bajama
Valjušci od kestena
Slatki popečci od kestena
„Štangice“
Kolač od kestena
Savijača od kestena

Jesenski nabujak
Rolada od maruna s amaretom
Lagana torta od kestena
Lažna torta od kestena
Lovranske kuglice
Pita od maruna
Torta od maruna
Nadjevena peciva
Kandirani kesteni
Napitci
Napitak od kestena
Kesteni u soku bazge
Kesteni u likeru od ruma
Kesteni u vinjaku
Cocktail od maruna I način
Cocktail od maruna II. način
Čaj od listova kestena
Zimnica
Stari naputci kompota od kestena I., II., III., način
Slatko od kestena
Kesteni ukuhani za zimu
Džem od kestena
Marmelada od kestena I., II: način
Zamrzavanje kestena
VINSKI OBIČAJI – Hrvatska pučka baština
Blagdani vinogradara
BERBA
„o berbi uobče“
Sv. Vinko - 22. siječanj (prvi vinogradarski i vinarski svetac u godini)
Sv. Andrija - 4. veljača
Gregurevo - 12. ožujka
Sv. Josip - 19. ožujka
Sv. Juraj - 23. travanj
Sv. Urban - 25. svibanj
Sv. Ivan Krstitelj - 24. lipanj
Sv. Lovro - 10. kolovoz
Sv. Bartol - 24. kolovoz
Sv. Kuzma i Damjan - 26. rujan
Sv. Mihovil - 29. rujan
Bela nedeja - svečanost mladog vina – održava se prve nedjelje u listopadu
Sv. Martin - 11. studeni
- Martinjska guska s kestenom (Predjelo od guščjeg vrata)
Sv. Andrija (Jendreš) - 30. studeni
Sabatina
MOŠT
Priprema domaćeg mošta od grožđa
Sterilizacija mošta
Pasterizacijom do najboljeg mošta
Zatvaranje i spremanje boca
Varenika
Varenik u ribljim jelima:
Marinada od srdela
Tunjevina u domaćem savuru
Kumpet, kumfet - Marmelada od varenika
I. inačica
II. inačica
Zavajon, zavajun
VINO
Održavanje bačvi (iskustva „starih vinara“)
Sterilizacija bačvi
Pravilna prerada – odlično vino
Berba
Muljanje, prešanje (prerada)
Alkoholno vrenje
Sumpor u vinu
Doslađivanje
Pretakanje - od mladog do novog vina
Mane i bolesti mladog vina
Sluzavost vina.
Dobro vino iz dobre bačve **(„Grožđe vinu daje ime, a bačva prezime“)**
Ovinjavanje novih bačava
BEVANDA, toverna i kita
PROŠEK
Proizvodnja prošeka na stari način
Prošek u kulinarstvu
Umak od prošeka
Omiški prošeko
Vrbnik
Stara tehnologija prerađivanja grožđa u vino
BERMET
Postupak
Naputak I.
Naputak II.
Naputak III.
Naputak IV.
Grožđe u bermetu
KUHANO VINO
Naputak za bijelo vino I. način
Naputak za bijelo vino II. način
Naputak za crno vino I. način
Naputak za crno vino II. način

„Juha“ od vina
Liker od vina
Vino od suhih smokava
Vino od suhog grožđa
Vino od šipka
Domaći medni šampanjac
Dalmatinski liker
JELA ZA BERAČE
Pirjani puževi
Puževi na brudet
Puževi s ljutikom
Pečeni puževi
Zapečeni puževi
Pršut kuhan u vinu
Ćupter – mantala na pelješki način
Ćupter od planike (maginje)
Cresko lošinjska mantala
Jela berača kontinentalne Hrvatske
Prvi dan
Drugi dan
Treći dan
Pretepena juha
Krumpir kotlić
Šokački čobanac
Vinogradarski – proljetni kotlić
Vugrovečki domaći kotlić
Vinogradarski gulaš s bijelim žgancima
Vinogradarski kotleti
Roštilj kobasica iz Klake
Dimljeni suhi jezik u umaku od hrena
Pokladni objed (jelo koje se radilo beračima i za poklade)
Soljena svinjska rebrica s rižom i krumpirom
Pretepena juha
Pogačice sa čvarcima
(Lisnate pogačice sa čvarcima)
Domaći slani štapići
Sarma u trsovom listu
(list lipe i hrena za sarmu)
O NAŠIM VINIMA
Vinska drvena bačva
Autohtone sorte - naš ponos
Hrvatske vinogradarske regije i podregije
KONTINENTALNA HRVATSKA
Međimurje
Varaždin
Hrvatsko zagorje
Zelinsko-sesvetsko vinogorje
Zagreb
Portugizac – crveno vino
Prigorje-Bilogora
Križevačko spravišće
Plešivica
Moslavačko vinogorje
Slavonija
Biskupija Đakovo
Požeška kotlina
Podunavlje
Erdutsko-daljsko-aljmaško vinogorje
Iločko-vukovarsko vinogorje
PRIMORSKA HRVATSKA
Istra
Hrvatsko Primorje
Kastav
Bakar
Bakarska vodica
Vrbnička žlahtina
Valomet
Trgatba u Primorju
Otakalnica i pretakalnica
SJEVERNA DALMACIJA
DALMATINSKA ZAGORA
SREDNJA DALMACIJA
JUŽNA DALMACIJA
SLJUBLJIVANJE JELA I VINA
VINSKA CESTA - putokaz do vina
Međimurska vinska cesta
Podravska vinska cesta
Vinska cesta Zelinskog kraja ili Prigorja
Zagrebačka vinska cesta
Zagreb i Božjakovina
Hrvatsko zagorje
Plešivička vinska cesta
Vinska cesta Moslavine - škrlet s duhom rimskih vremena
Slavonska vinska cesta s duhom rimskih vremena
Vinska cesta Bujštine
Vinska cesta Poreštine i vinska cesta Buzeštine
Južna Dalmacija - Vinski biser iz loze okupane suncem i soli
Vinski put Biokova
KLIJET - KLET
Podrum u klijet
PELNICA
PROSLAVE I VESELICE - „Spravišča“, „pajdašije“
Društvo vinskih doktora od Pinte

Krapinski vandrček
Zdravica za bilikum
Krščenje mošta
Križevački štatuti
Obrazac I.
Obrazac II.
Obrazac III.
VINSKE POPEVKE
Čaša moja – zašto si mi prazna
Dobro vince …
Od kmetskog stališa preštimanja
Od skrbnosti mužeka pri trsju delanja
Rodila zemla trseka
Pimo, braća, vince
Loza žuti
VINSKE MOLITVE
Zaradi godine u sušnom vrimenu
Zaradi dobre letine
Zaradi mira općinskog
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
Knedle (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
- 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 Grobništćana
  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 ražnja
- 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)
- Knedle (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 (Knedle sa šljivama)
- Okruglice sa šunkom
- Okruglice od štuke u kopar-umaku
- Okruglice od zobi
- Okruglice s kestenima
- Okruglice s marmeladom ili pekmezom
- Okruglice sa čvarcima
- Okruglice sa slaninom
- Okruglice u ubrusu
- Okrugljice od krumpirova tiesta. (Erdäpfelteig-Knödeln.)
- Okrugljice od krumpira sa mrvicami (Erdäpfelteig-Knödeln mit Bröseln.)
- Okrugljice od krumpira sa šunkom. (Erdäpfelteig-Knödeln mit Schinken.)
- Olibski sir
- Olita ili slatka krvavica
- Omaga
- Omaga drvenasta

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

P

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

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

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

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

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

Vrste riba

Arbun
Batoglavac
Bežmek
Bodečnjak veliki
Bukva
Cipal
Crnej
Ćepa
Čokalice
Drozak
Fratar
Gavun
Gira
Glavoč
Gof
Golub
Grdobina
Hama
Iglica
Iglun
Inćun
Iverak
Jegulja
Kantar
Kanjac
Kavala
Kirnja
Knez
Kokot
Koraf
Kostelj

Kovač
Krunaš
Lica
List
Lokarda
Lovrata
Lubin
Luc
Lumbrak
Mačka
Modrak
Murina
Okan
Oslić
Ovčica
Pagar
Paklara
Palamida
Papalina
Pas
Pauk
Pic
Pirka
Pišmolj
Raža
Rumbač
Salpa
Sklat
Skuša
Smokva
Srdelica
Šarag
Šarun
Škaram
Škrpina
Škrpun
Škrpinica
Špar
Štirijun
Tabinja
Trlja
Trupac
Tuna
ČASOPIS OBITELJ, br. 31 (5. kolovoza 1934.)
Lov na tune
Ugor
Ugorova majka
Ugotica
Ušata
Viža
Volina
Vrana
Zubatac
Ocjena okusa riba
GLAVONOŠCI
Bobić
Hobotnica
Lignja
Lignjun
Muzgavac
Sipa
Sipica
RAKOVI
Hlap
Jastog
Kosmelj
Kozica
Kuka
Račnjak
Rak crveni
Rak od koće
Rakovica
Škamp
Vabić
Zezavac
ŠKOLJKE
Čančica
Čaška
Dagnja
Jakovska kapica
Kamenica
Kapica
Kopito
Kućica
Kunjka
Periska
Pokrovača
Prnjavica
Prstac
Prstavac
Rumenka
PUŽEVI
Petrovo uho
Prilipak
Ugrc
Volak
JEŽINAC
TRP
MORSKO JAJE

VLASULJA
- Stanovništvo
- Stara tehnologija prerađivanja grožđa u vino
- Stara zagrebačka pečenka (Špikana govedina)
- Stare mljetske ribarske užance za hlapa, hobotnicu, mliječ i motar
- Stare zanemarene namirnice
- Stari brački kolač
- Stari izrazi za alate i pribor
- Stari i zaboravljeni nazivi uz kolinje i prostorije tijekom kolinja
- Stari kruh s „germom“(kvascem)
- Stari način pripravljanja slatkog od buća
- Stari način sušenja i dimljenja
- Stari nadjev od kestena: vidi Zagorsko nadjeveno pile
- Stari nadjev za puricu
- Stari naputak za okruglice od sira
- Stari običaji i vjerovanja Slavonije i Baranje
- Starinska bračka torta
- Starinska ječmena kaša
- Starinska orehnjača
- Starinska pita od maka
- Starinske ružice
- Starinski guščji paprikaš
(-Paprikaš)
(-Perkelt)
- Starinski liker od brekinja
- Starobrodski slanci
- Starogrojski paprenjok
- Starogrojski pot
- Starogradsko polje – najveći sačuvani antički katastar u Sredozemlju
- Stavljanje mirodija (zimnica)
- Stavljanje namirnica u staklenke (zimnica)
- Stavljanje voća u staklenke („patent boce“- zimnica)
- Stavljanje slatkog u staklenke (zimnica)
- Statut za zagrebačke ugostitelje iz 1887. Godine
- Sterilizacija bačvi
- Sterilizacija mošta
- Stonska torta
- Stubički *kruheki* (kruščići)
- „Stupanje“(Maneštra od ječma i fažola)
- Sudžuk
- Suha lopatica
- Suha rebra
- Suha rebra, okruglice i umak od hrena
- Suha riba na bijelo – popara
- Suha rolada
- Suhe koljenice
- Suhe smokve pečene
- Suhe smokve sa mjendulama
- Suhi fažol s kozjom kaštradinom
- Suhi kare – svinjska leđa
- Suhi vrat s kostima
- Suho lišće (hoblinje)
- Suho ovčje meso
- Suho voće i med
- Suhomesnati proizvodi i slanina
- „Suk“ (svitak, štruca)
- Sumpor u vinu
- Sumporenje
- Supice (kriške; slatki kruh)
- Surutka (boza) I. način
- Surutka (boza) II. način
- Sušena hobotnica s jajima
- Sušena tabinja
- Sušene oskoruše
- Sušene ribe
- Sušene smokve u kaduljinom medu
- Sušeni list
- *sušenog pasa na brudet*
- Sušeno voće (zimnica)
- Sušenje ribe
sušenje posoljene ribe
sušenje ne posoljene ribe
sušenje posoljene ribe (skuše i lokarde)
hobotnice, lignje i sipe suše se kao i riba
trp
- Sušenje ribe na suncu
- Sušenje skuše na suncu
- sušenje smokava
- Sušenje na dimu
- Sušenje voća
- Suva pita
- Svadba i svadbena jela Vrbovca
- Svadbarski kupus
- Svadbeni kolačići
- Svatovska torta
- Sv. Andrija (Jendreš) – 30 studeni
- Sv. Andrija – 4. Veljača
- Sv. Bartol – 24. Kolovoz
- Sv. Ivan Krstitelj – 24. Lipanj
- Sv. Josip – 19. Ožujka

- Sv. Juraj – 23 travanj
- Sv. Martin – 11. Studeni
- Martinjska guska s kestenom (Predjelo od guščjeg vrata)
- Sv. Mihovil – 29. Rujan
- Sv. Urban – 25. Svibanj
- Sv. Vinko – 22. Siječanj (prvi vinogradarski i vinarski svetac u godini)
- Svečana popara
- Svečaniji kruh
- Svetac (otok)
- Svetojelenske friti
- Svijetla juha od krumpira
- Svijetlo pivo I.
- Svijetlo pivo II.
- Svijetlo pivo III.
- Svijetlo pivo IV.
- Svijetlo pivo V.
- Svinđuša jestiva
- Svinjetina iz salamure
- Svinjetina Terbovtz
- Svinjska crijeva
- Svinjska glava (kako je priređuju u Filipjakovu)
- Svinjska jetra u mrežici
- Svinjska koljenica s mladim kukuruzom
- Svinjska koljenica i teleći vrat pod pekom
- Svinjska pečenka u moštu
- Svinjska pisanica „Stubica“
- Svinjska pluća s krumpirom
- Svinjska slezena s lukom
- Svinjske nogice (kuhani gnjat*)
- Svinjski bijeli bubrezi s krumpirom
- Svinjski but iz krušne peći
- Svinjski kare u vinu na starinski način
- Svinjski karmenadli u bijelom vinu
- Svinjski lokoti (kotleti) s grahom
- Svinjski pršut
- Svinjski suđuci
- Svinjetina pod pekom
- Svinjetina s povrćem
- Svinjetina s umakom od šljiva
- Svinjetina u marinadi
- Svinjska rebarca (bržole) na gradelama
- Svinjski lokoti (kotleti) s prilogom i težački kolač s grahom
- Svježe krafne
- *svježi kanjci utisno*
- Svježi grah
- Svježi sir
- Svježi kozji sir
- Szomova glava na hladetini

Š

- Šalša
- Šapice
- Šarafi (slane kiflice)
- Šaran iz Vukle u zelenom „sosu“
- Šaran na krajiški način
- Šaran na roštilju u ribolovu
- Šaran na podravski način
- Šaran na žaru (roštilju)
- Šaran s krumpirom
- Šaran s lisičarkama
- Šaran u procjepu (šaran u rašljama)
- Šaran u vrhnju
- Šaranovi čvarci
- Šarena salata (zimnica)
- Šaruni na roštilju
- Šaruni sa slanutkom
- Ščipanci – starinski podravski valjušci (luleki)
- Ščuka v rolu
- Šećerna otopina
- Šen
- Šestinska domaća kobasica (Šestine podsljemenski predio Zagreba)
- Ševa na ražnju
- Šibenska pogača sa slanom ribom
- Šibenska šalša
- Šibenske favete
- Šiljarski krompr (krompir)
- Šindelbraten
- Šipak (šepurina) (zimnica)
- Šipanski brodet
- Šišana kuma (Lika)
- Šiške
- Škampi na buzaru
- Škampi na buzaru na trogirski način
- Škampi na roštilju
- Škampi s valjušcima na butargi
- Škopac u kampovelu
- Škopčevina parena sa zeljem i krumpirom. (Schöpsenfleisch gedämpf mit Kraut und Erdäpfeln.)
- Škripavac (sir)
- Škrob (skrob)
- Škrtavi presnac
- Šljivarski brežuljak
- Šljive (zimnica)
- Šljive s orasima

- Šljive ukuhane u medu
- Šljivoš
- Šljivovača
- Šljivovica
- Šljuka na ražnju
- „Šmarn“(drobljenac) od starog kruha
- Šmrika
- Šmudling
- 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 opčinskog
  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
- Vološderski 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
- Ždrebeća 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.

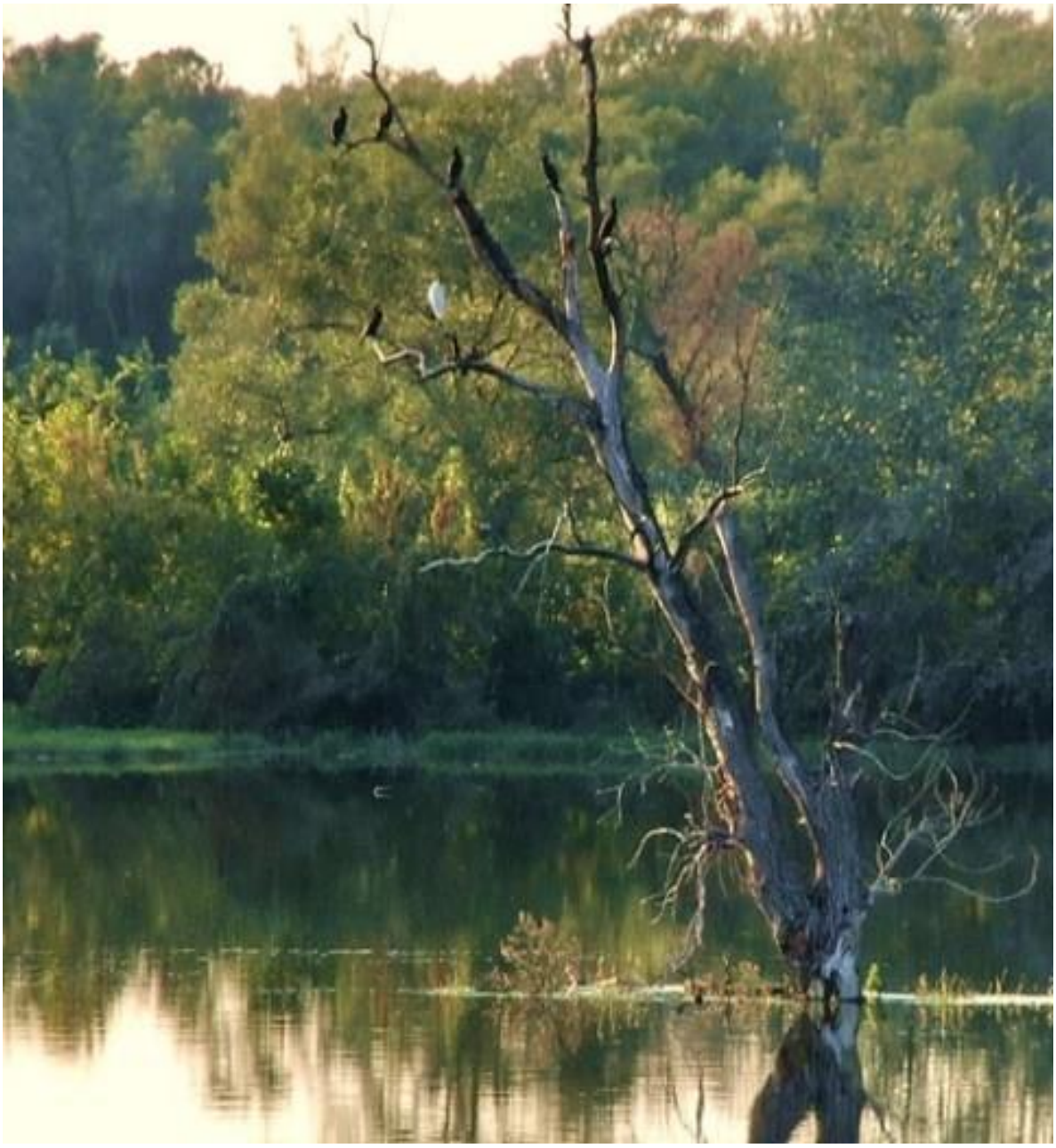
Visočane u zadarskom kotaru (Kotari) u Dalmaciji.
Priopćio župnik Mate Zorić.

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

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

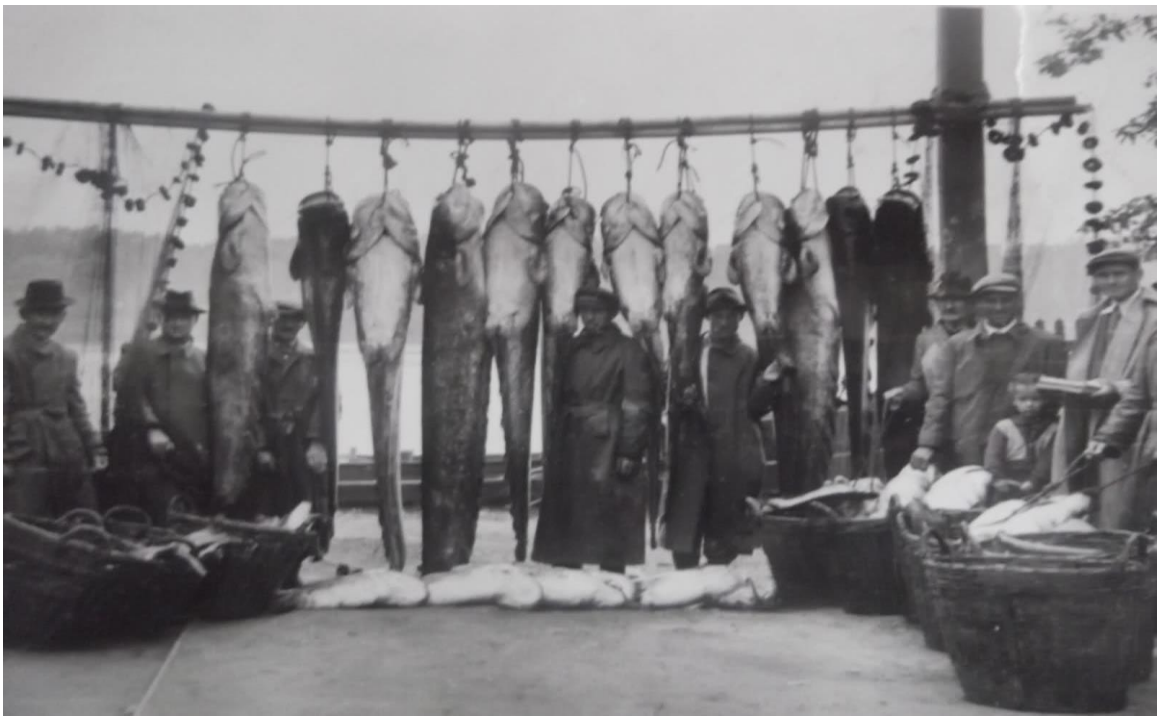
- Žetelačka pogača
- Žetelački paprikaš
- Žganci od bijelih jagli
- Žganci od heljdina brašna
- Žganci od ječmenog brašna
- Žganci od kestena
- Žganci s koščicama
- Žganci s krumpirom i suhom slaninom
- Žganci s tropom (kukuruzna krupica s preljevom)
- Žganci s vrhnjem
- Žganci z tropom (kukuruzna krupica 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.

Slatkovodna riba



Lov mrežom na Dunavu

Sušenje ribe



Ulov somova na Dunavu 1952

Čiklja, Čikl, Šiklja, ili "siščanka" ili "petrinjke", tradicionalno plovilo od drveta u koje je ugrađeno iskustva stanovnika Save, Drave i Dunava. Čamac koji razvijao stoljećima i od kojeg se tražilo da podnese velike terete, ćudi rijeke i vremena, a pritom ostane stabilan i jednostavan za rukovanje. Morao je zadržati mali gaz da bi lako prošao plićakom, a oblik trupa morao je omogućiti lako nasukavanje i izlazak na plitku obalu.

U hrvatskom primorju (Dalmacija, Istra, Kvarner) se koriste različiti tipovi čamaca, koji ovisno o namjeni i izvedbi imaju i različite nazive: *barka, kuter, kajić, bajbot, rovinjska batana*, itd. U dolini Neretve izvorni su tipovi čamaca manja *trupa* (*trupica*) i veća *lađa* koja se danas koristi u sportskom natjecanju maratonu lađa.

„Nebo je čisto kakor riblje oko“

Ribolovom i lovom, kažu povijesni izvori, stanovnici uz Dravu, Dunav i Savu, bavili su se prije nego ratarstvom ili stočarstvom, i ribu su dijelili na:

rajtar	su male ribe što su ih Posavci običavali na tresku nanizati i pečene donijeti u Sisak. Rajtari – ribari iz Save i Lonje
sitnu ribu	zovu slavonski ribari *pljuskavica,* mladu ribu *ripče*. Oko Vukovara su od davnina koristili riblju ikru u prehrani. Dunavski ribari dijelili su ribu na:
bijelu ribu	to je sva riba čija je ljuska sa strane bijela kao srebro): bjelica, bijelka, bjelčica (to je sva riba čija je ljuska sa strane bijela kao srebro), brčka, bucov, crvenperka, deverika, jez, karas, kesega, klen, kostreš, mrena, pečenica podust, ... (bijela ili *prosta* riba; Sisak)
malene bijele ribe	narod naziva općim imenom „drobnice“
crna riba	bandara, grgeč (bulješ), karas, kečiga, manjić, smuđ, som, šaran, štuka ....
divlje ribe	„divlje su ribe sve one koje imaju mnogo *dlaka* (kostiju). Ove kosti (u mišićima riba) osom dlaka, naš narod naziva nekad *košlje* i *drače“*.
dlakavice	„su razne ribe lošije vrste, imenom bjelice, jer su pune sitnih koštica zvanih dlake. Bjelice ili dlakavice slabo tko u nas hvata i troši. Prvi od tih „dlakavaca“ je – klen“
pitoma riba	„seljaci nazivaju mladicu, pastrvu i lipana „pitomim“ ribama, a ostale radi množine kostiju nazivaju „dlakavima“
drobnice	„male kleniće kao i druge malene bijele ribe zove narod obćenitim imenom „drobnice“

Izvor:
RJEČNIK narodnih zooloških naziva; sakupio i obradio Dr. Miroslav Hirtz, Zagreb 1956.

Kod najfinijih riječnih riba ne pretjerujte sa začinima, da ne pokvarite vrlo nježan i fin okus

bolen	meso je bijelo i mekano, pa iako ima dosta kostiju, vrlo je dobro
deverika	meso ima puno sitnih kosti i podsjeća na meso mrene. Krupni se primjerci prigotavljaju kao šarani, dok se manji prže ili upotrebljavaju za pripremanje juha
grgeč	sitni primjerci se prigotavljaju kao i pastrve, a veće rezane na filete pržimo ili prigotavljamo na mlinarski način
jesetra	vrlo ukusno meso reže se na komade i pirja; odresci se peku na žaru ili prže. Jesetrino se meso i suši na dimu. Od ikre se dobiva skupocjeni kavijar
jez	premda ima dosta sitnih kostiju, meso mu je dobre kvalitete
karas	meso mu je slično šaranovu. Premda živi na muljevitim mjestima, obično mu meso ne poprima miris mulja, kako se to obično dešava kod ribnjačarskog šarana
kečiga	žućkasto meso je izvrsno, nježni i ukusno
klen	meso mu je vrlo ukusno, ali puno kostiju. Mali klenovi se prigotavljaju kao pastrve, veliki kao šarani. Često se prigotavljaju u raguu i na mornarski način
linjak	meso je nježno, masno i ukusno, ali teško probavljivo. Najbolji su za jelo primjerci od 35 do 50 dag. Prigotavljaju se u raguima na mornarski način, na plavo, na mlinarski način, prže se ili gratiniraju; u osnovi pripremaju se slično kao šaran
mrena	meso bijelo i ukusno, nije masno ali puno sitnih kostiju. Krupniji komadi se prigotavljaju u ribljem obarku i poslužuju s pikantnim umacima, dok se manji peku na žaru ili prigotavljaju na mlinarski način, a pripremaju se i u raguima na mornarski način
podust	meso mu nije osobite kvalitete i ima dosta sitnih kosti
smuđ	meso bijelo i ukusno, nije masno, posno je (kao bijelo meso piletine) ali lako kvarljivo. Manju ribu pržimo ili poširamo u komadu, a veće režemo na odreske ili filee. Filei smuđa se prigotavljaju kao i fileti lista. Smuđ je tražena i skupa riba. Narodna medicina kaže da je mast smuđa, koje samo za lijek ima, također ljekovita. Vrlo je djelotvorna protiv bolesti uha
som	meso mu je ukusno, masno, ali teško probavljivo. Krupne komade možemo nabadati komadićima slanine i pirjati u vinu u pećnici, a može se i rezati na tanke odreske, panirati i pržiti. Upotrebljava se i za prigotavljanje ragua na mornarski način. Najbolji su mladi somovi kad im je meso svijetlo
patuljasti som (cvergl)	meso mu je vrlo dobro i ima samo kralježnicu bez sitnih koščica

plotica	meso, iako puno kostiju, vrlo je ukusno. Kao riba za jelo cjenjenija u kuhinji od klena, mrene i školjka-podusta
šaran	s pravom ga cijene. Njegovo se masno i ukusno meso najčešće prigotavlja na plavo i poslužuje s rastopljenim maslacem. Može se također pirjati u crnom vinu, nadijevati i peći. Šaranova mliječ pruža vrlo raznolike mogućnosti prigotavljanja. Šaran je najukusniji od listopada do travnja, pa ljubitelji te slatkovodne ribe ponekad kažu da je treba iznositi na stol u danima berbe grožđa, te u njoj uživati sve do drugog pretoka mladog vina. Ako zavirimo u plemenitašku kuhinju u prošlom stoljeću u našim krajevima, vidjet ćemo da se ta riba ceremonijalno iznosila na stol čak i na silvestarskoj večer, tj. prilikom dočeka Nove godine
štuka	koja živi u čistim vodama odlična je za jelo i meso joj nema zadah po mulju. Meso mlade štuke čvrsto je i bijelo; od mladih riba ukusno, od starijih teško probavljivo i prepuno kostiju. Jetra se osobito cijene. Peče se ili prži, a meso se ponekad očisti od kostiju pa upotrebljava za okruglice ili nadjeve

slatkovodni rakovi; ukus im ovisi od vode u kojoj žive i od njihove ishrane. Najukusniji su rakovi iz svježih i protočnih voda. Smatra se da je njihovo meso najukusnije od mjeseca svibnja do kolovoza, međutim, rakovi s izvrsnim meso mogu se naći i u rujnu i listopadu. Osnovno je da su svježi, a svježi su kad im se pri kuhanju svine rep; ukoliko rep ostane ispružen, znači da rak nije bio svjež. Upotrebljavamo ih za juhe, topla i hladna predjela i kao garniture.

Staro ribičko iskustvo za očuvanje ribe kaže: ulovljenu ribu održat ćemo svježom cijeli dan ako u košaru stavimo red koprive, zatim red ribe (ili rakova) i pokrijemo je opet koprivom.

Staro ribičko iskustvo za očuvanje ribe kaže: **ulovljenu ribu održat ćemo svježom cijeli dan ako u košaru stavimo red koprive, zatim red ribe i pokrijemo je opet koprivom.**

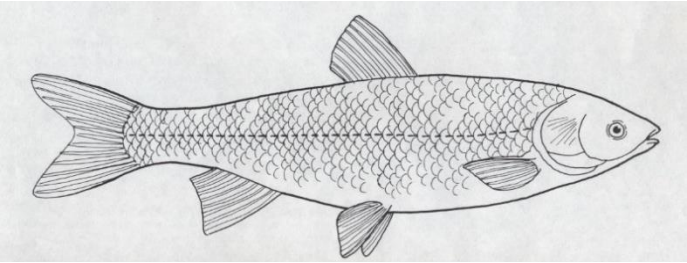
„Zdrav je kao riba“ jer vidi ribu uvijek okretnu i brzu

Slatkovodna riba

Čišćenje ribe od parazita

Barske ribe – linjak, šaran, karas kao i riječne – som i kečiga, često napadaju razni paraziti. U prvom redu riblje pijavice kao i neke gliste. Od tih parazita ulovljenu ribu možete očistiti zasićenom otopinom kuhinjske soli. Potopite ribu i takvu otopinu i ostavite da odstoji neko vrijeme, dok paraziti s nje sami ne otpadnu. Poslije toga ribu operite čistom hladnom vodom.

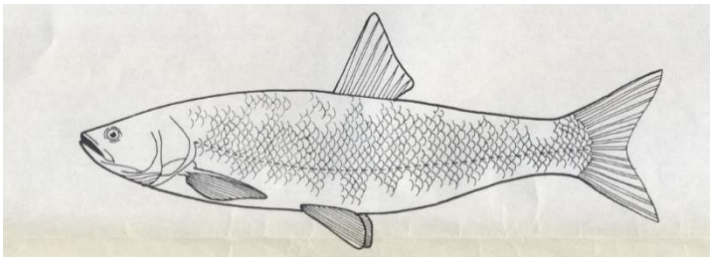
Amur bijeli (indijski šaran)



Po bokovima i leđima je tamnozelen i zelen, a na trbuhu svijetao. Dužina mu je do 1 metar, a masa 35 kg. Prosječan primjerak teži oko 2 kg. Živi u sporotekučim vodama rijeka i jezera. Hrani se biljem.

Kulinarska osobina: Meso mu je vrlo ukusno (bijelo i nježno) i priređuje se na različite načine.

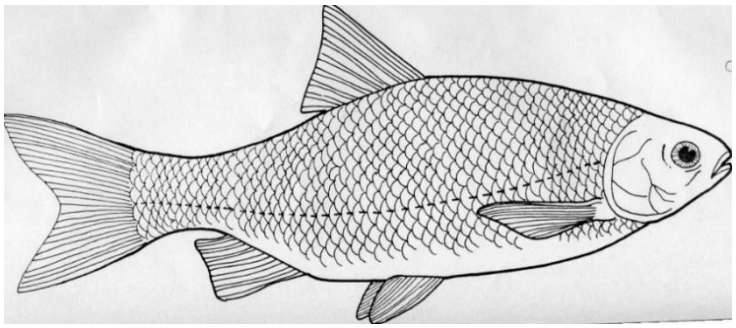
Bolen (bucov)

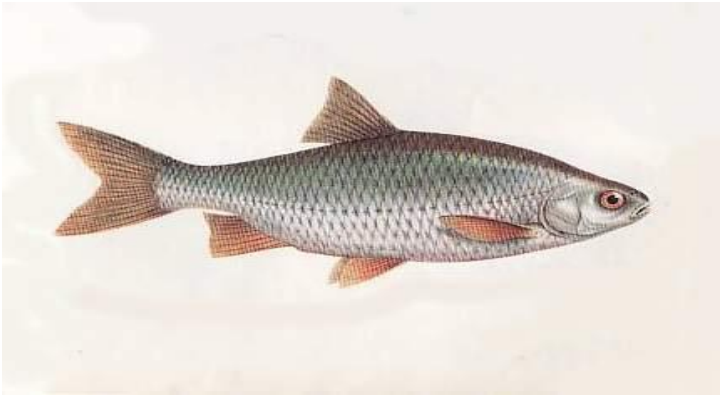


Modrozelene je boje na hrptu, dok su mu bokovi i trbuh srebrnkasti. Naraste do 5-6 kg. Živi u ne prebrzim bistrim rijekama. Hrani se sitnijom ribom.

Kulinarska osobina: Meso mu je bijelo i mekano, i pored dosta sitnih kostiju, vrlo je jestivo.

Crvenookica (žutooka, bodorka)

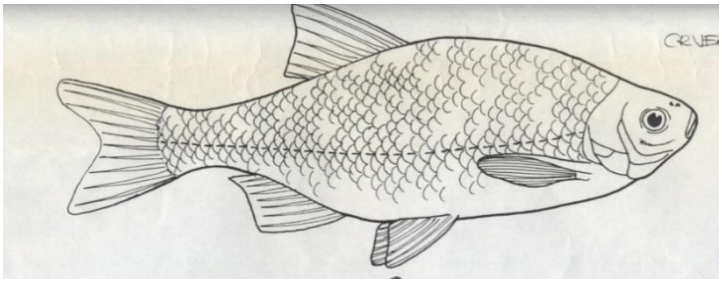




Tijelo joj je spljošteno i zelenkaste boje po hrptu a srebrnasta po bokovima. Peraje su crvenkaste ili žućkaste. Živi u rijekama i jezerima, ali voli mirniju vodu. Naraste do mase od 1 kg Hrani se travama, ličinkama i crvima. Živi u sporotekućim i stajaćim vodama obraslim vodenim biljem.

Kulinarska osobina: Meso je puno sitnih kostiju i dosta neukusno. Upotrebljava se jedino za riblji paprikaš.

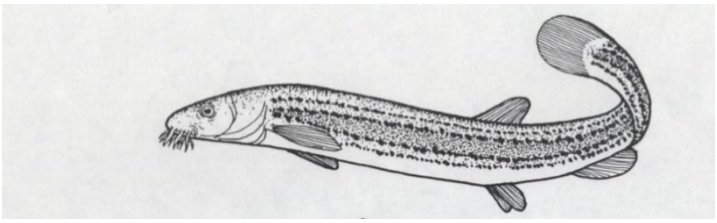
Crvenperka



Često se zamjenjuje sa crvenookicom, jer su vrlo slične. Razlikuju se po perajama, tj. po boji. Peraje su joj crvene, osim prsnih, koje su narančaste. Naraste do mase od 1 kg i 40 cm dužine. Živi u sporotekućim i stajaćim vodama obraslim vodenim biljem.

Kulinarska osobina: Meso joj nije kvalitetno.

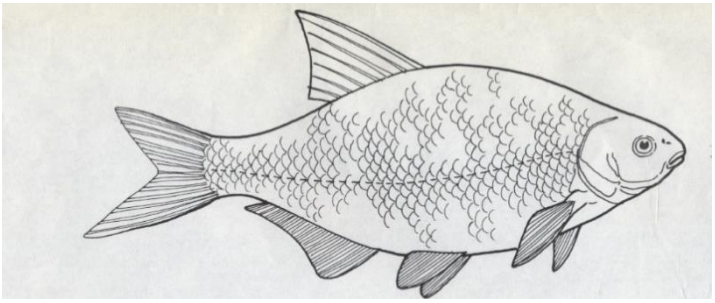
Čikov (piškor)



Nije čest u našim vodama, osim u Dunavu i Gackoj. Sive je boje po hrptu, dok je žut po bokovima. Na boku ima dvije tamne pruge. Naraste do 30 cm dužine.

Kulinarska osobina: Meso je ukusno, ako nije iz mutne vode.

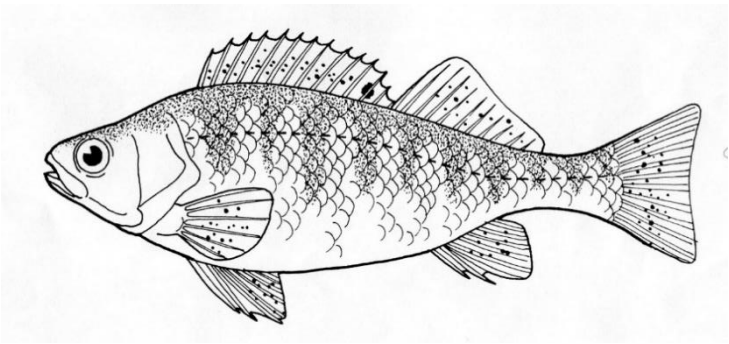
Deverika (hajn, pečenica, platnica, ljeskarica)



Plosnatog je oblika i sivkaste boje, a na trbuhu srebrnasta. Naraste i do 5 kg mase. Obitava u dubljim i mirnijim vodama. Živi većinom u jatima pri dnu pjeskovitih i muljevitih voda.

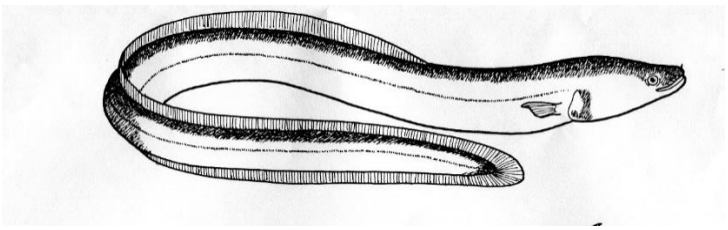
Kulinarska osobina: Meso je ukusno i tečno, iako ima dosta sitnih kostiju. Ribiči je obično po strani jače zarežu i jače peku tako da se sitnije koščice preprže.

Grgeč (ostriž, bandar)



Tamnozelene je boje, na trbuhu žućkast. Na tijelu ima nekoliko okomitih tamnih pruga. Peraje na leđima su mu bodljikave. Naraste do 30 cm dužine i do mase od 0,70 kg. Obitava u tekućim i stajaćim vodama.
Kulinarska osobina: meso je odlično i nema puno sitnih kostiju.

Jegulja



JEGULJA (anguja, angvela, bižat, čapor, gabeoka, jamarica, kajman, kračica, ogor, punjeglabica, spadun, riblji car, travarka, žutica; *lat.* anguilla anguilla)

„Ko hvata jegulju za rep i ženu za riječ, može slobodno reći, da nema ništa u rukama“

Tamnomaslinaste do smeđežute boje. Dužina joj je do 1 metar, a masa do 4 kg. Prosječna masa je oko 0,20 kg. Nalazi se uglavnom na muljevitu dnu ušća rijeka u more. Zalazi i duboko u riječke tokove.

Kulinarske osobine: Ima vrlo ukusno, masno, hranjivo i cijenjeno meso. Oguljena peče se na ražnju, ražnjiću ili riži, priprema se s rižom, vinom i na brodet. Marinira se ili suši na dimu. Jegulja iz rijeke ukusnija je od onih iz ribnjaka, koje mogu imati neugodan miris od staje vode. Tome se može doskočiti ako se žive jegulje

stave barem tri dana u tekuću svježu vodu. Za to vrijeme se hrane ječmenim zrnjem, nabubrenim kvašenjem u crnom vinu.

Utvrđeno je da se jegulja još u pretpovijesno doba bila ljudska hrana. Homer spominje jegulje i ribe, dakle, jele su se. U ranoj povijesti jegulja je bila - jelo siromaha, da bi kasnije dolazila na stol otmjenih krugova, i to naročito morska jegulja. Jegulja je uz druge ribe (tuna, kečiga, murina, skuša) bila sastav kod izrade ukusnog ribljeg umaka „garum“ („garon“) u doba Rimljana. Postoje indicije da su taj umak Rimljani naučili od Histra, prvih stanovnika Istre.

Vremenom jegulji raste sve više ugled, kao finoj stolnoj ribi. Athenaus (2-3 stoljeće prije Krista) pisac „Gastronomskih stolnih razgovora“ govori o jegulji s oduševljenjem i za nju kaže: „kćerkom Zeusovom“. Sladokusci obrazovnog latinskog srednjeg vijeka slavili su jegulju kao „regem voluptatis“ (kraljicu naslade). Kaže se: „jegulja je dobra bilo kako da je pripremljena“.

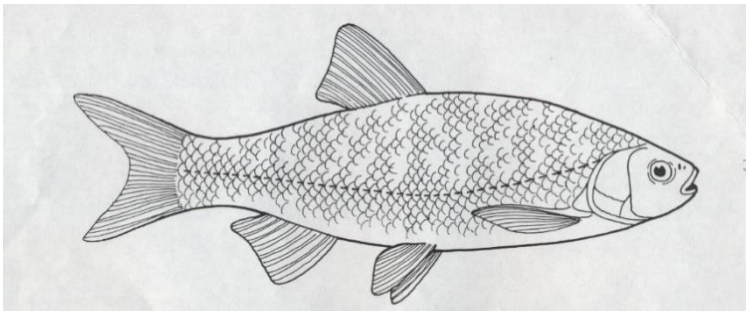
Slavni francuski pisac Francois Rabelais, koji je bio jednako slavan kao ljubitelj ukusna zalogaja, bio je često gost svog prijatelja kardinala Du Bellaya. Jednoga su dana sluge na stol stavile jegulju pripremljenu prema hvaljenom naputku. Rebelais kucne po zdjeli i uzdahne: -Teško probavljiva! Kako se kardinal jako plašio nevolja s probavom, naredio je da se riba odmah odnese i sluga ju je sklonio u susjednu sobu. Poslije objeda kardinal ondje zatekne Rabelaisa kako slasno jede jegulju. Što to radite? Zar niste rekli da je teško probavljiva? – uzviknu iznenađeni kardinal. Vi se varate, prijatelju, to sam rekao za zdjelu, a ne za jegulju – odgovori Rabelais oblizujući prste.

Jesetra

Riba koja potječe još iz prapovijesnog vremena. Ima status krajnje ugrožene vrste. Porodica koja se sastoji od 4 roda sa 26 vrsta. Ima produljeno tijelo sa šiljastom gubicom i oštrim isječenim perajama. Odozgo je crnkasta a odozdo žućkastobijela. Naraste do 30 kg. Kod nas živi u Dunavu, Savi i njihovim pritocima.

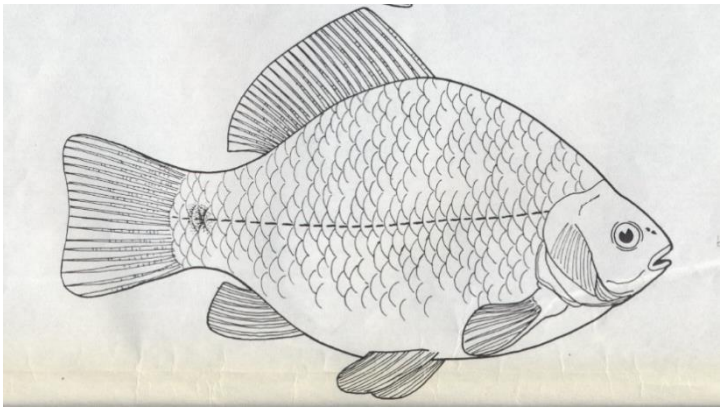
Kulinarska osobina: Meso joj je odlično a od ikre se pravi poznati kavijar.

Jez (pečenica)



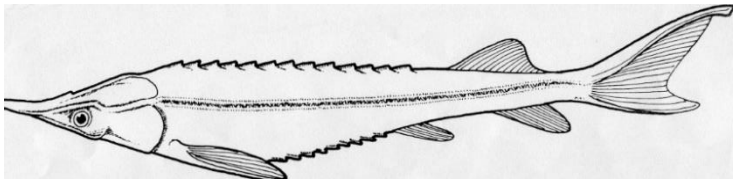
Tamnozelene je boje na hrptu i srebrnast po bokovima. Češće obitava dubljim, bistrijim i hladnijim vodama. Naraste do 4 kg mase.
Kulinarska osobina: Meso je dosta dobro, ali i puno sitnijih kostiju.

Karas



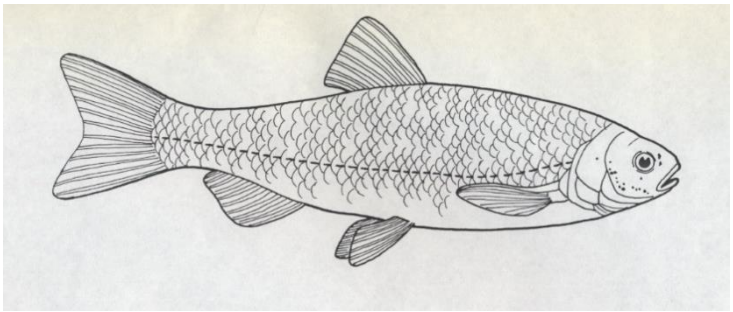
Širok je i plosnatog tijela, a boje žute do tamnozlatnožute. Dosta je sličan šaranu. Naraste do mase od 1,5 kg i 45 cm. Obitava u mirnim vodama. Karas je svejed.
Kulinarska osobina: Meso mu je slično šaranovom. Iako živi na muljevitim mjestima, meso mu ne poprima miris mulja.

Kečiga (čiga, kačiga, kljunara)



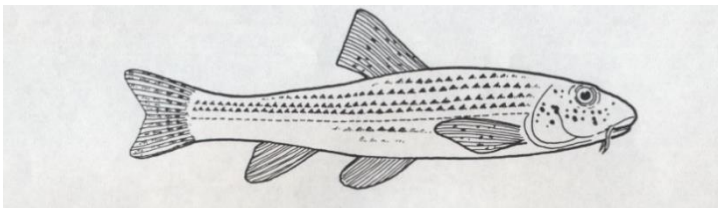
Najmanja vrsta jesetre, dugog je tijela sa zašiljenom gubicom. Tamnosive je boje po hrptu, bokovi su joj svijetli, a trbuh bjelkast. Po tijelu ima rožnate pločice. Živi u dubokim vodama Save, Drave i Dunava. Naraste do 50 cm dužine.
Kulinarska osobina: Meso joj je vrlo dobro, malo žućkasto.

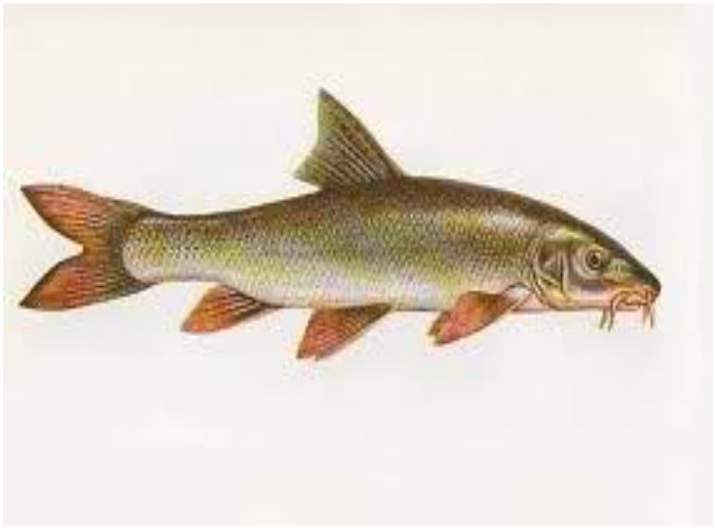
Klen



Maslinastozelene je boje po hrptu, a po bokovima srebrnast do žućkast. Naraste do mase od 3 kg.
Kulinarska osobina: Meso mu nije naročite kvalitete, i ima dosta sitnih kostiju. Ukoliko živi u čistoj vodi, ukusan je za jelo. Ako se priređuju odmah nakon ulova, vrlo su tečni i ukusni.

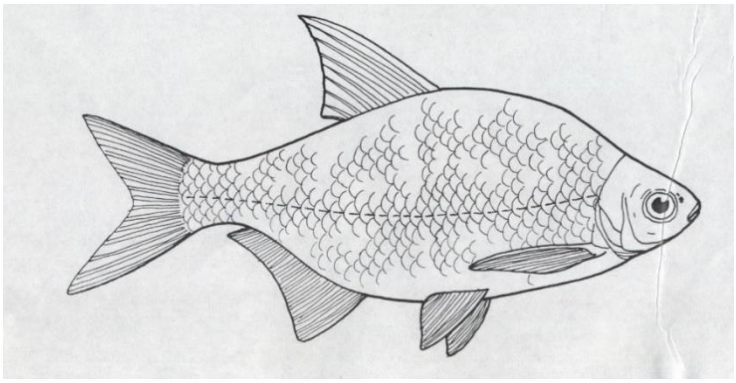
Krkuša (brkulja, govedarka, grundl, mrenča)





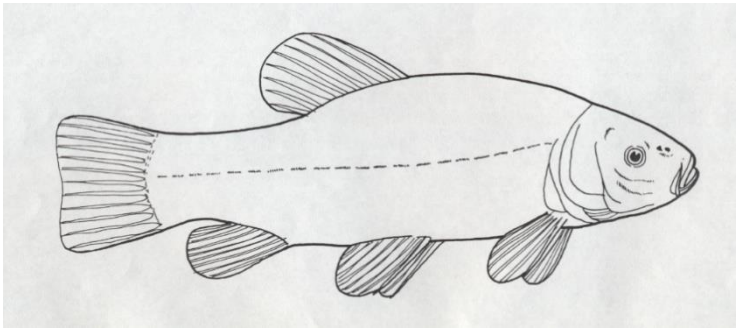
Zelenkaste je, sive, ali i žućkaste boje. Po bokovima je srebrnasta a po trbuhu bijela. Po tijelu ima crne pjege. Naraste do 20 cm o mase od 80 dekagrama. Živi u čistim vodama na pjeskovitom ili šljunkovitom dnu.
Kulinarska osobina: Iako je sitna, meso joj je vrlo ukusno.

Krupatica (krupatka)



Plosnatog je i dugog tijela, slično kao u deverike. Hrbat joj je smeđezelenkast a bokovi srebrnasti. Naraste do 20 cm., i 80' grama težine. Obitava na ilovastom i pjeskovitom dnu u vodama sa slabim strujama.
Kulinarska osobina: Meso je lošije kvalitete i puno sitnih kostiju.

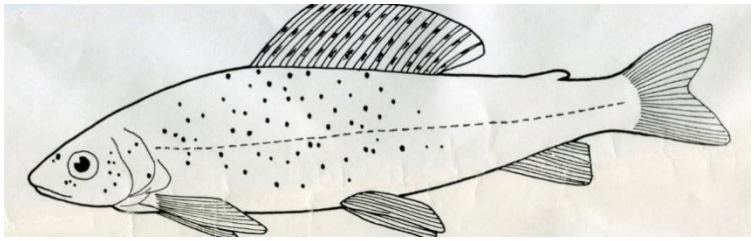
Linjak



Tijelo mu je kratko i čvrsto, sa sitnom ljuskom i sluzavom kožom. Tamnozelene je boje, bokovi i trbuh su zelenkastožućkasti. Tonovi boje (tamniji ili svjetliji)

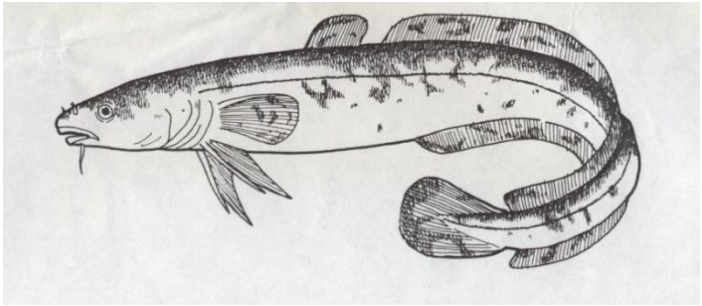
ovise o bistrini vode u kojoj živi. Naraste do mase od 2 kg i 30 cm dužine. Obitava u tekućim i stajaćim vodama bogatim biljnim raslinjem.
Kulinarska osobina: Meso je masno i dosta ukusno. Ako živi u čistoj vodi, nema okus po mulju.

Lipljen (lipen)



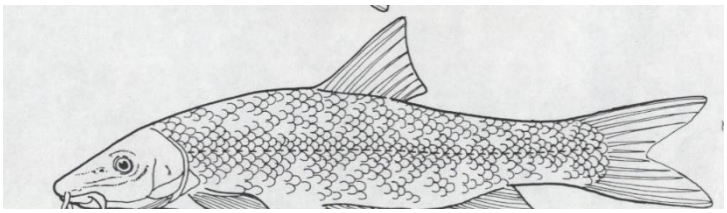
Zelenkastosive je boje po hrptu, dok su mu bokovi srebrnožućkasti, a trbuh bijel. Po tijelu je prošaran crnim pjegama. Obitava u čistim, hladnim i brzim vodama. Naraste do mase od 1 kg.
Kulinarska osobina: Meso mu je vrlo dobro i ukusno.

Manić (menjka)



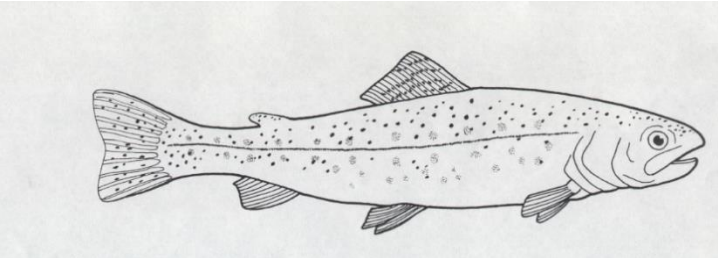
Dosta je sličan somu. Zelenkaste je do tamnosive boje po hrptu, a po trbuhu bjelkast. Po tijelu ima nepravilne tamne šare. Obitava u čistim vodama pjeskovitog dna. U našim vodama naraste do mase od 2 kg.
Kulinarska osobina: Meso je ukusno i dobro.

Mrena



Tamnozelene je boje po hrptu, bokovi su joj tamnozeleni, a trbuh bjelkast. Naraste čak i do 8 kg. Obitava na pjeskovitom dnu u rijekama s jačom strujom.
Kulinarska osobina: Meso joj je dobro i ukusno, iako puno sitnih kostiju. Ikra se ne smije jesti jer je otrovna (otrov je termostabilan; ne uništava se ni kuhanjem ni pečenjem).

Pastrva (bistranga, šarenka)



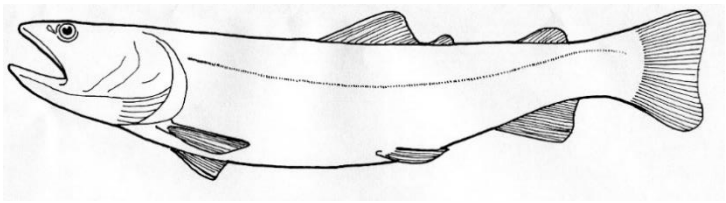
Ova riblja vrsta, koja živi u visinskim vodama, bogato je zastupljena kod nas. Obzirom da se na tržištu (u ribarnicama) može naći samo *kalifornijska pastrva*, koja se uzgaja u ribogojilištima, ostale vrste samo spominjem kao upoznavanje s njima.

„Na maslenom kropu hmelnate pistrange“

To su: *potočna pastrva; jezerska pastrva, primorska potočna pastrva, visovačka pastrva, zrmanjska pastrva, mekousna pastrva, zlousta, neretvanska pastrva, solinka, jezerska zlatovčica.*

Kalifornijska pastrva je šira i snažnija od potočne pastrve. Tamnozelenog je hrpta, a po bokovima prošarana pjegama duginih boja. Maso joj je do 10 kg.
Kulinarska osobina: Odlične kvalitete i cijenjena riba za sve kulinarske obrade.

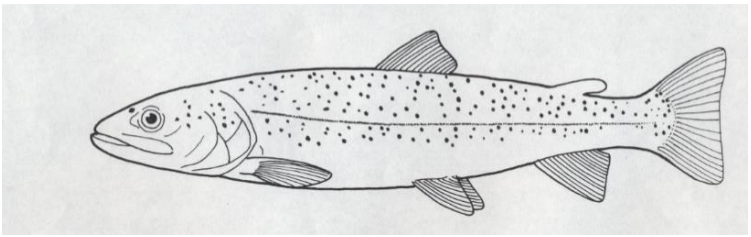
Glavatica (soška pastrva)



Rumenosive je do tamnozelenekaste boje. Po tijelu je prošarana tamnim prugama. Ima karakterističnu glavu, veliku sa snažnim čeljustima i zubima. Masa joj je do 20 kg.
Kulinarska osobina: Meso cijenjeno, kao kod svih salmonida.

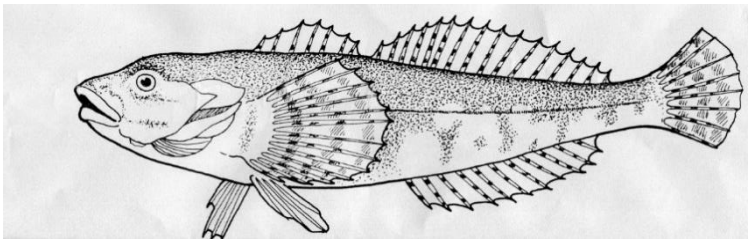
„Pod pastrvom dobar žar, trbuščiću krasan dar“

Mladica



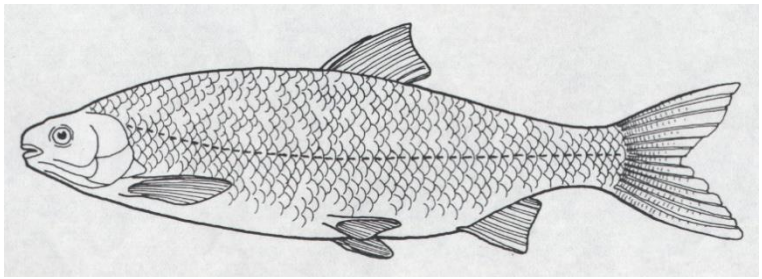
To je, nažalost, rjeđa riba u našim vodama, što je posljedica zagađenosti vodnih tokova. Naraste do 30 kg mase. Tijelo joj je izduženo i valjkasto. Boja joj je od zelenkastosmeđe do plavkastosive. Obitava u hladnim bistrim vodama (jakih struja), pjeskovitog i šljunkovitog kamenog dna.
Kulinarska osobina: Meso joj je izvrsno i cijenjeno. Priređuje se pečeno, prženo i kuhano.

Peš



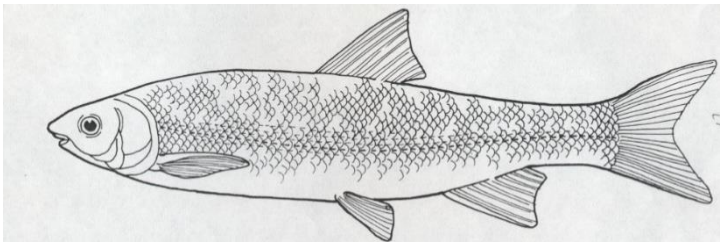
Sive je boje s pjegama. Naraste do 20 cm. Živi u brzinskim tokovima na kamenom dnu.
Kulinarska osobina: Meso je dobre kvalitete.

Plotica



Tamnomaslinaste je boje po hrptu, prljavosiva po bokovima i bjelkastog trbuha. Naraste do 4 kg ali ne u svim vodama Obitava u bistrim tekućim vodama bogatim biljnim raslinjem.
Kulinarska osobina: Meso joj je dosta ukusno.

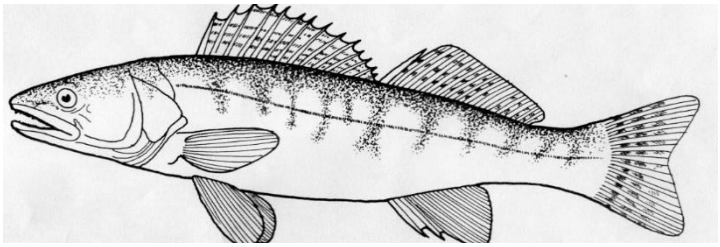
Podust (škobalj)



Tamnosive je do tamnozelene boje po hrptu, srebrnastih bokova i žućkastog trbuha. Naraste do mase od 2 kg. Obitava u brzim vodama na mjestima gdje se struja miješa s mirnim vodama.

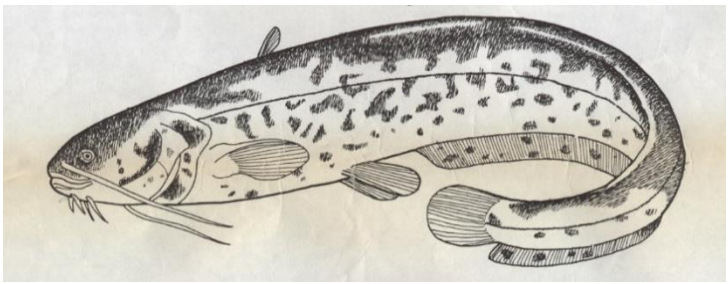
Kulinarska osobina: Meso mu nije naročite kvalitete i obiluje s dosta sitnih kostiju (može se marinirati).

Smuđ



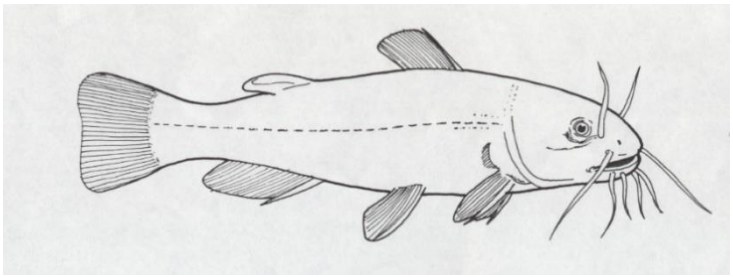
Zelenkastih je bokova, tamnog hrpta i bjelkastog trbuha. Naraste do mase od 15 kg i 1,30 cm dužine. Obitava u dubokim tekućim vodama na šljunkovitom dnu. Nekada su koristili, kao narodni lijek, mast smuđa protiv uhobolje.
Kulinarska osobina: Meso mu je izvrsno i ima malo kostiju. Vrlo je tražen. Kažu za njega: *princ slatkih voda*.

Som



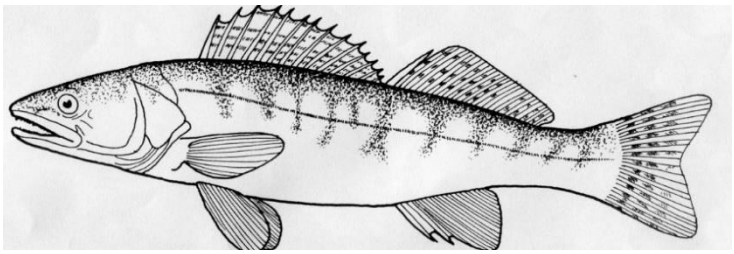
Sivo maslinaste je i tamne boje, dok mu je trbuh plavobijel. Spada u najveće riječne ribe i može težiti do 300 kg. Karakteristična mu je velika glava s malim očima i zubima. Obitava u mirnim dubokim vodama.
Kulinarska osobina: Meso mu je izvrsno i cijenjeno. Nema puno kostiju.

Patuljasti somić (cvergl)



Kao i pravi som nema ljuske, na leđnoj peraji i na prsnim perajama ima šiljaste bodlje. U nas naraste do pola kilograma težine., ali su obični primjerci do 20 dag i 30 cm dužine. Živi u pri dnu u skrovištima stajaćih rukavaca i barama.
Kulinarska osobina: Meso mu je vrlo dobro i ima gotovo samt kralježnicu bez sitnih kostiju.

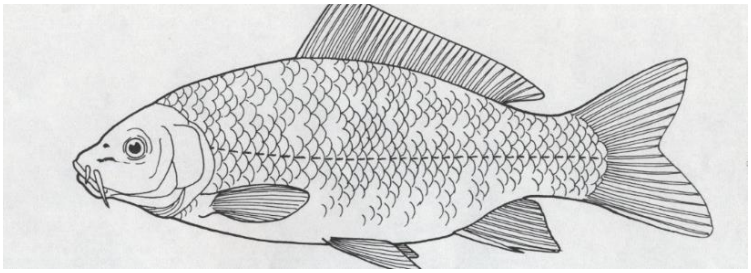
Sunčanica



Plosnatog je tijela i visokog hrpta. Zelenkastoplavkaste je boje s narančastim pjegama. Naraste do 25 cm. Dužine. Obitava u mirnim vodama s bogatim biljnim raslinjem.
Kulinarska osobina: Meso joj je dobro.

„ Šaran cvrči povrh žeravice, mojoj dragoj rumeno je lice“

Šaran



Šaran iz ribnjaka („Pitomi“ šaran)

Divlji šaran

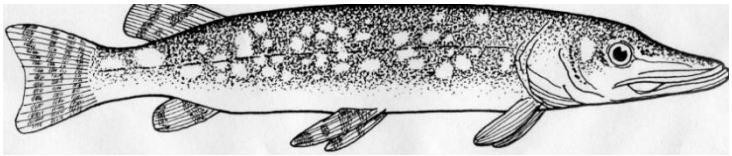
„ Šaran tusti, čorba ljuta omastiću se ovog puta“

U našim vodama razlikujemo dva tipa šarana: riječni (*divlji*) i ribnjačarski (*pitomi*). Riječni šaran može narasti o do mase od 20 kg, a obitava u stajaćim i polako tekućim vodama. Ribnjačarski šaran ima kraće i zbijenije tijelo od riječnog. Što se tiče ljusaka, ribnjačarski šarani mogu biti bez ljusaka, ili pak potpuno ljuskavi.
Kulinarska osobina: Meso mu je ukusno. Ribnjačarskom šaranu meso zna biti masno i zaudarati po mulju. Miris mulja može se odstraniti tako da živi šaran neko vrijeme boravi u čistoj vodi.

Šarani iz ribnjaka imaju svoje mane, a to je da su redovito masni. U ribnjaku se malo ili uopće ne kreću jer za hranom ne moraju tragati, osim u nekim ribnjacima gdje poduzetni ribnjačari ubace štuku - dvije da potjera otromboljene šarane. Druga mana, možda i veća, jest to što meso iz ribnjaka ima okus mulja. To se može izbjeći. Dovoljno je živog šarana dva-tri dana ostaviti u vodi, primjerice u kadi, i taj će neugodni okus nestati. Bez toga su okusa i šarani koji na tržnici prožive nekoliko dana u akvariju, a okus mulja donekle se može ukloniti pranjem već očišćene ribe u litri i pol vode u kojoj smo razmutili decilitar octa. Ako takvog šarana kuhamo, dobro je još ubaciti nekoliko korica kruha, koje poslije izvadimo i bacimo. Suvišnu masnoću oštrim nožem odstranimo s trbuha.

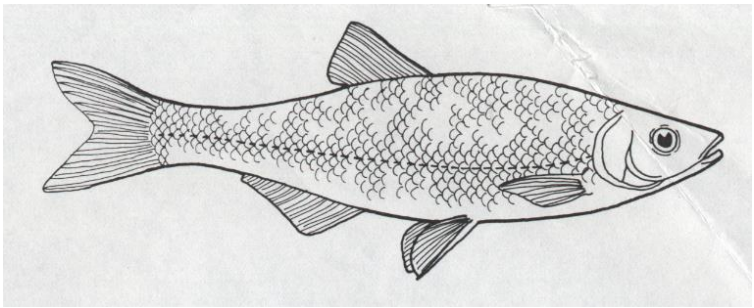
„ Špikani šaran, riba fina, dodajte mu rujna vina“

Štuka



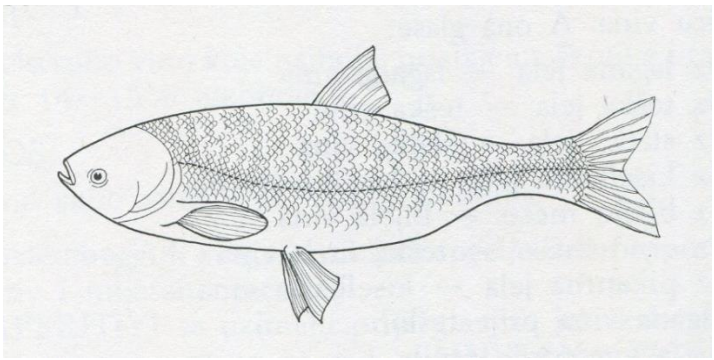
Ubraja se u veće riblje vrste. Zelenkaste je boje sa žućkastobjelkastim pjegama po bokovima. Naraste do mase od 15 kg i 1,5 m. Tijelo joj je torpednog oblika, dugo i vitko, kako bi brzim plivanjem (s obzirom da je grabljivica) uhvatila sitniju ribu. Obitava u polaganim vodama obraslim gustom vegetacijom gdje čeka plijen.
Kulinarska osobina: Ako živi u čistim vodama, meso joj je odlično i nema okus po mulju.

Uklija (keder, zelenika)



Zelenkaste je boje i srebrnasta trbuha. Naraste do 20 cm. Obitava po svim našim vodama, ali najviše u barama i stajaćim rukavcima.
Kulinarska osobina: Meso je vrlo ukusno i praktički ima samo kralježnicu («slatkovodna srdela»).

Tolstolobik



Tolstolobik bijeli poznat je i pod imenom *bijeli glavaš*. Naraste do 1 metra. Tijelo mu je visoko, robusno i bočno spljošteno. Najčešće naseljava tople sporotekuće i mirne vode s dosta vodene vegetacije.

Tolstolobik sivi poznat je i pod imenom *sivi glavaš*. Ima plosnato tijelo sa širokim leđima. Mlade ribe su jednolično srebrnasto obojene, a kod starijih primjeraka na bočnom i leđnom dijelu nalaze se dugoljaste mramorne mrlje.

Srebrnaste je boje. Naraste do 1 m dužine i mase do 20 kg. Uzgaja se u ribnjacima.
Kulinarska osobina: Meso mu je vrlo ukusno.

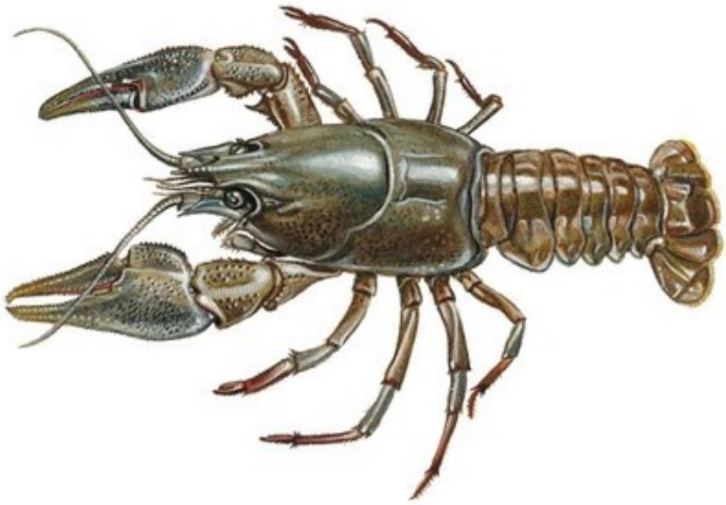
„Puše kao riba na suhu“

Prepoznavanje ribe koja nije svježa

Miris	*Jak, neprijatan, osjeća se amonijak*
Boja	*Prljava, bez sjaja, blijeda*
Ljuska	*Meka lako se odvaja*
Oči	*Bez sjaja, bjelkaste ili potpuno tamne*
Škrge	*Suhe, bjelkaste ili potpuno tamne*
Trbuh i rep	*Meki i lomljivi, opušteni*

POTOČNI (RIJEČNI) RAKOVI

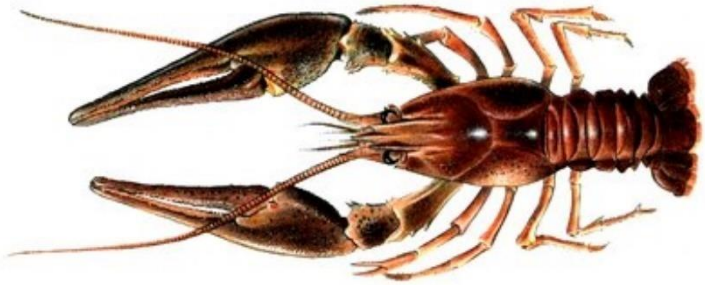
Potočni ili riječni rak (*lat.* Astacus Astacus) – plemenita, najkvalitetnija i najraširenija je vrsta slatkih voda. Ima najduži rostrum (šiljak na prednjem dijelu rakova oklopa) 7–11 mm, jake štipaljke odozdo intenzivno crvene boje. Nastanjuje tekuće i čiste stajaće vode koje nisu previše hladne i zamuljene. Podnosi temperaturu vode do 26 ºC.



Bijelonogi rak (*lat.* Astacus pallipes) – rostrum je dužine 6–8 cm sa štipaljkama koje su dole svjetle boje.

Rak kamenjar (*lat.* Astacus torrentium) – najmanji je rak slatkovodnih tokova i ima najkraći rostrum i štipaljke su mu crvene boje kao i potočnog raka. Naraste najviše 7–8 cm. Živi samo u hladnijim brdskim vodama.

Barski rak (*lat.* Astacus leptodactylus) – ima vrlo tanke štipaljke, a odozdo je svjetle boje. Ima manje mesa, pa je zbog toga i manje cjenjen. Živi u nizinskim tekućim i stajaćim vodama.



Riječni-slatkovodni rak živ u rijekama, potocima, jezerima tj. u čistoj vodi bogatoj kisikom i gdje ima dovoljno skrovišta. Jede sve: sitnu ribu, puževe, vodene kukce i njihove ličinke kao i tvrdo bilje s mnogo vapnenca. Rasprostranjeno mišljenje da se taj rak hrani pokvarenim mesom, posve je netočna. Da bi mogao rasti, presvlači se više puta u toku godine. U prvoj godini života presvlači se osam puta, u drugoj pet puta. Od četvrte godine života dalje, to jest trenutka kad postane spolno zreo, presvlači se samo jedanput. Oklop mu mijenja boju zavisno od vode u kojoj prebiva. Radije prebiva u vlažnom terenu nego u vodi, a njegova su skrovišta smještena u obali jezera ili rijeka. Dužina: prve godine naraste do 15 mm; 10 cm je dugačak kad postane spolno zreo, a u dvanaestoj godini dužina mu iznosi 15 cm; težak je od 10 do 12 dag.

Ženka i mužjak se nešto razlikuju po obliku tijela. Dok mužjak ima izrazito jače prednje noge – kliješta a nešto tanji rep, to ženka ima nježnija kliješta i širi rep. Rak se može i umjetno uzgajati a njegova ishrana je relativno jednostavna, od svih vrsta mekanih mesnih otpadaka, starog sira, kuhane repe i drugog zelenja, kruha i ostalih mekanih otpadaka. „Geslo“ je raka i njegovog želuca „ne treba da je hrana baš najbolja, ali je manjkati ne smije“. Nakon godinu dana u dobroj i bogatoj vodi račići dosegnu dužinu do 5 cm.

Kulinarske osobine: Okus slatkovodnih rakova ovisi od vode u kojoj živi i od njihove ishrane, najukusniji su rakovi iz svježih i protočnih voda. Od svih vrsta rakova najukusniji su potočni (zatim riječni dok su iz ribnjaka po kvaliteti najslabiji), a posebno u ljetnim mjesecima, svibanj i kolovoz, tj. u mjesecima u kojima po latinskim nazivima mjeseca nema slova R, iako se mogu naći i u rujnu i listopadu. Za vrijeme parenja u jesen i zimi meso im nije najbolje kvalitete. Osnovno je da su svježi, a svježi su kad im se pri kuhanju svine rep (repna peraja je uvučena), ukoliko rep ostane ispružen (visi), znači da rak nije bio svjež. Meso takvih rakova (koji nisu svježi) ne da se izvaditi u komadu nego se mrvi. Račje meso je vrlo sočno, nježno i sadrži do 90% bjelančevina.

U mnogim starim urbarima, pronalaze se opisi života nekadašnjih pokrajina ili gradova, tako da pronalazimo zanimljive podatke i o načinu prehrane tadašnjih stanovnika. Npr. iz dokumenta od 1425. godine saznajemo da su na Trgu sv. Marka na brežuljku Gradec, među inim, prodavali ..... *za jedan denar 12 velikih ili 24 mala raka, tko bi prodavao skuplje, neka mu se oduzmu raci.* Prodavali su ih ribari s lijeve obale Save (ribari s desne obale to nisu smjeli raditi), koji su svoj obrt obavljali udruženi u ketuše (pajdašije - udruženje ribara).

Mast riječnih rakova

Nakon vađenja mesa iz koreljine u njoj ostane račja mast. Koreljinu malo istucite (usitnite) i prokuhajte u vodi. Mast će se sakupiti na površini i tada je lagano sakupite. Svaki rak daje otprilike 1 dag masti. Na ovoj masti pirjajte meso rakova.

Staro ribičko iskustvo za očuvanje ribe kaže: ulovljenu ribu održat ćemo svježom cijeli dan ako u košaru stavimo red koprive, zatim red ribe (ili rakova) i pokrijemo je opet koprivom.

Riječni – slatkovodni – rak je kod nas strogo zaštićena vrsta i zabranjeno ga je hvatati, držati ili ubijati.

Zabranjen lov kao i priprema jela

KAVIJAR

Uostalom što je kavijar? (tur. kavijar od kedivskog (iransko pleme kraj Kaspijskog mora); chav-jar - kolač radosti); ajvar, usoljena riblja ikra. U smirenijim definicijama obično se kaže da su to od kožica i žilica oslobođena i više ili manje usoljena riblja jaja jesetre, morune (beluge), pastruge, kečige i još nekih riba.

Prvi put se kavijar spominje u francuskoj kulinarskoj knjizi „Le cuisinier royal“ (Kraljevski kuhar) iz 1828. *godine „Ikra morune, kako je rade Tatari, koji ribu love duž Volge, sviđa se samo Rusima, a rijetko i strancima, koji su boravili u Rusiji“.*

Začetak kavijara naći ćemo i u antičkoj kuhinji, premda, taj antički možda i ne bi bio posve u skladu s našom današnjom „standardnom“ kvalitetom tog ribljeg specijaliteta.

Neposredno pošto su ribe uhvaćene posebnim se postupkom i usoljuju. Što je kavijar manje soljen, to je i finiji. Pravi kavijar se dobiva od ikre riba koje se uglavnom love u Crnom i Kaspiskom moru. Već prema vrsti razlikujemo ove vrste:

Beluga	kavijar od morune, najveća vrsta jesetre, koja naraste do dužine od 9 m i dosegne težinu od 1400 kg, Zrnca tog kavijara su crna do srebrnosiva, krupnog promjera oko 3,5 mm, sadržaj soli nije veći od 5 posto, bjelančevina 32 posto i masti 15 posto. Od vitamina sadrži A, B i C. Kako ponekad ima i ugostitelja koji ne služe za primjer, događa se da patvore crnu boju pomoću maslinova ulja i čađi (ili prepržene kosti ili ugljene prašine). Beluga-kavijar ima plavi poklopac
Ossiotr, Osjotr	sitnijeg zrna nego beluga, ali je isto tako vrlo ukusan. Osjotr ima oker-žuti poklopac
Ship	kavijar od jesetri teških 15 do 19 kg. Zrnca su srednje veličine
Sevrjuga	potječe od najmanje, ali najčešće jesetre (pastruge). Zrnca su osobito sitna. Sevrjuga kavijar ima crveni poklopac
Kungs kavijar	dobiva se od dimljene ikre jedne vrste oslića iz Tihog oceana
Keta kavijar	Sladokusci plićeg džepa (u ovom je slučaju „plići džep“ vrlo relativan pojam) zadovoljiti će se i *Keta kavijar*-om (ili ketovina) - crvene je boje, a dobiva se od ikre keta ili lososa iz Tihog oceana (nije toliko kvalitetan)
Malasol	Najbolji ruski kavijari: *Malasol* (Ruski - slabo slan), vrlo slabo posoljeni kavijar finog okusa. Kako je slabo posoljen (3-4% soli) trajnost mu je ograničena. *Parnaja malasol* lako posoljen

	kavijar od jesetri uhvaćenih zimi. *Sevrjuga* jače posoljen i u trgovinu dolazi u većem pakiranju
Šahov kavijar	Najbolji iranski kavijar: *Šahov kavijar* ili *imperijal kavijar* blago posoljen, srednjeg zrna i fina okusa. Dobiva se od albino-jesetre i bijele je boje. *Zlatni šah kavijar* je lagano žućkast
Icre negre	izvrstan rumunjski kavijar, sitnog zrna, blago osoljen
Patliđanski kavijar	proizveden je na domaći tradicionalni način (nije pasteriziran kao tvornički), a ime je dobio zbog svoje boje i oblika

Kavijar mora imati podjednako velika zrna, mora biti staklast i suh. Onaj najbolje kvalitete mora imati okus po moru ili mora biti sličan, po okusu na oštrige. Ne smije biti jako slan ni kiselkast. Kako se brzo kvari moramo ga čuvati na vrlo hladnom mjestu. Danas u trgovini možemo naći pakiranja raznih veličina, uobičajena su manja u staklenim, porculanskim i limenim kutijicama.

Kavijar poslužujemo
u staklenim zdjelicama ispod kojih je nešto veća sa usitnjenim ledom. Temperatura mora biti između 0 ºC i 3 ºC. Pribor za jelo je uz zdjelicu i žličica od slonovače ili od rožine, a pregorene kriške limuna poslužuju posebno. Najmanja porcija je uobičajeno od 2 dag.

Kavijar se konzumira
s prepečenim kruhom (tostom) i svježim maslacem na ledu, hlađenom vodkom ili suhim pjenušavim vinom, a pribor za jelo se sastoji od malog noža i vilice (ukoliko nije poslužena žličica)

Kuhana slatkovodna riba

Sastojci: šarana teškog 2 kg ili istu količinu smuđa, štuke, linjaka, grgeča;
za juhu: sol, 5 dag celerova korijena, 10 dag mrkve, 6 dag luka, žlicu-dvije octa, 30 zrna papra, 1 lovorov list; maslac ili ulje za prelijevanje.

Očistite povrće i skuhajte sa začinima u vodi - pazite da bude dovoljna slana jer inače će riba ostati bljutava. Očistite ribu, operite je i obrišite. Svežite je za rešetku posude za kuhanje ili omotajte gazom. Stavite u posudu i prelijte kipućom pripremljenom juhom. Poklopite i kuhajte na najnižoj temperaturi pola sata da se riba prožme mirisima povrća i začina. Poslužujete li ribu toplu, pažljivo je izvadite na zagrijani pladanj i prelijte otopljenim maslacem, uljem ili nekim drugim umakom (*uz šarana će dobro prijati topli umak od hrena*). Namjeravate li kuhanu ribu poslužiti hladnu, ostavite je da se ohladi u vodi u kojoj se kuhala. Tu vodu upotrijebite za pripremanje riblje juhe.

Kuhana i pržena slatkovodna riba

Meso slatkovodnih riba lako je kvarljivo i valja ga brzo pripremiti ili zamrznuti. Ribe su vrlo ukusne kuhane. Jesu li skuhane, znat ćete po očima koje iskoče poput bijelih kuglica, kuhate li ih cijele. Narežete li ih na komade, možete lako izvuci škrge; na njima se ne smije zadržati ni komadić mesa ako su kuhane. Ribe ćete najlakše skuhati u posebnoj, dugoljastoj posudi ili dubljem limu, „šerpi". Kad ribu kuhate, metnite je na komad čiste gaze, kako bi je skuhanu lakše izvaditi cijelu. U vodu stavite ribu hrptom prema gore. Meso će biti ukusnije ako ga prije kuhanja natopite limunovim sokom, posolite i pustite da malo odleži. Ribe možete skuhati u običnoj slanoj vodi, ali bit će ukusnije ako najprije skuhate neke začine i povrće.

Ribe za prženje očistite, operite, dobro ocijedite, obrišite papirnatim ubrusom pa uvaljajte u brašno i tek tad pržite. Za pečenje u pećnici samo ih dobro obrišite.
Pržena ili pečena riba će biti ukusnija ako običnom brašnu dodate žlicu kukuruznog i malo aleve (crvene) paprike.

Juha od riječne ribe

Sastojci: 5 žlica ulja ili masti, 2 glavice luka, 1 žlica mljevene crvene paprike, 2-3 glave većih riba te ikra i jetra od njih, 3 l juhe u kojoj se kuhala sitna riba, svežnjić korjenastog povrća za juhu, nekoliko zrna papra, 2 lovorova lista, 2 krumpira, 1 dl kiselog vrhnja.

Oljušteni luk sitno nasjeckajte i ispržite na ulju. Poprašite (pospite) paprikom, dodajte riblje glave, ikru i jetru. Popržite, zalijte procijeđenom juhom od sitnih riba. Krumpir ogulite, narežite na kockice i skuhajte u juhi. Posolite, na kraju umiješajte vrhnje.

Kašasta juha od ribe

Sastojci: 40 dag očišćene ribe, korjenasto povrće, luk, svijetli zapržak, malo vina, začini.

Očišćeni ribu kuhajte s malo korjenastog povrća i luka, narezanog na tanke ploške. Kada smekša, ribu izvadite, odvojite meso od kostiju i usitnite. Temeljac u kome se riba kuhala zgusnite svijetlim zaprškom i protisnito meso od ribe dodajte juhi uz malo vina, te začinite po ukusu.

Riblja čorba i pečena riba (Uskrs – Slavonija)

Sastojci: 1 kg šarana, 1 kg somovine, 3-4 glavice luka, 3 velike žlice sitno tucane ljute paprike, 5 žlica slatke sitno mljevene paprike, 4 velike žlice soli, 2 velike žlice šećera, 1 dl bijelog vina (suhog, ne kiselog), 1 kg krumpira, 1 žlica papra, 2 dl ulja, 4 žlice brašna, 2 žlice krušnih mrvica.

Ribu očistite i izrežite na komade. Za pečenje odvojite samo srednje dijelove. Glave, repove i ikru posebno skuhajte u 3 l vode sa sitno rezanim lukom. Za kuhanje dodajte sol, šećer, slatku i ljutu papriku i lagano protresite posudu. Kuhajte na 180-200 oC dok riblje oči ne postanu potpuno bijele. Nekoliko minuta prije skidanja s vatre dodajte bijelo vino, tada nestane i pjena s površine. Poslužite toplo s domaćim rezancima.
Ostale dijelove ribe izrežite na komade, posolite i umiješajte u brašno s mrvicama i crvenom slatkom paprikom. Pecite na zagrijanom ulju na otvorenoj vatri.
Kuhani krumpir ogulite, izrežite na ploške, posolite, pouljite i pomiješajte sa svježe izrezanim lukom i sitno mljevenim paprom. Pečenu ribu poslažite s krumpir salatom, uz domaće vino.

Eventualni ostatak riblje čorbe razdijelite u porculanske posude i ostavite da se do jutra stvori poznata hladetina od slatkovodne ribe.

Riblja večera Kopačkog rita (Slavonija)

Kopački rit

Gastronomska pravila govore da se nikada ne smiju u jednom obroku (objedu ili večeri od više vrsta jela) susreti ista mesa tj. mesa jedne vrste životinja. No i pored toga pokušajte pripraviti ovaj naputak, jer istinske ljubitelje prirode i ribolovce podsjetiti će na idilično provedeno vrijeme uz vodu.

Za *aperitiv* poslužite rakiju od *bijele šljive* ne jače od 18 „gradi" (takva rakija pečena je u plitkom i širokom kotlu, koji ima umetak na dnu tako da kom ne može zagoriti; kažu da je tečnija od bilo kojeg žestokog pića).

Kao *predjelo* poslužite tanko rezano meso dimljene štuke i Erdutsku graševinu, koju zadržite na stolu i tijekom daljnjih sljedova jela.

Slijedi riblja juha;

očišćenu bijelu ribu (bolen, jez, deveriku, mrenu, kesegu) rezanu na komade kuhajte sa mrkvom, peršinom i pasternjakom rezanim na kolutiće. Od mirodija dodajte papar u zrnu, a od začina sol. Kad je riba kuhana, juhu ocijedite u drugu posudu zajedno s povrćem. Dodajte meso kuhane ribe koje ste izmrvili i očistili od kosti. U juhu iscijedite sok jednog limuna a nakon vrenja od 20 minuta ukuhajte valjuške (noklice). Kad noklice isplivaju na površinu juhu skinite s vatre, umiješajte 1 dl kiselog vrhnja i poslužite.

Za *međujelo* poslužite rižoto od sušene štuke.

Glavno jelo je princ slatkih voda, smuđ na putru.

Smuđa od 2 kg očistite, uvijte u gazu i kuhajte u slanoj vodi, kojoj ste dodali 2-3 lista lovora. Kad je kuhan očistite ga od kože i kostiju, i stavite u plitku ovalnu posudu. Posebno na 15 dag maslaca pirjajte pola kilograma sjeckanog luka, i kad omekša dobivenim umakom prelijte smuđa. Pospite još i sitnim paprom.
Kao prilog poslužite krumpir rezan na kriške, kuhan u slanoj vodi, poslagan u plitku posudu i prelit uljem na kojem je lagano pirjan sitno sjeckan peršin i češnjak.
Umjesto salate poslužite ukiseljene male vrganje ili lisičarke.

Riblja čorba

Sastojci: 3 glavice luka, 3 mrkve, 1 peršinov korijen, 1 mali celerov korijen, 1 pastrnjak, 1-2 lista lovora, nekoliko zrna papra, 1 kg lošijih dijelova ribe, 50 dag ribljeg mesa, 3 žlice ulja, 1 glavica luka za zapržak, 2-3 žlice brašna, mljevena crvena paprika, sol, 1 žumanjak, 2-3 žlice vrhnja, limunov sok; stari kruh.

Luk narežite na kolute. Mrkvu, peršin, celer i pastrnjak ostružite i narežite. Pristavite 1,5 l vode, dodajte sol, papar, lošije dijelove ribe, povrće i lovor pa kuhajte da sve omekša. Procijedite, metnite opet na štednjak i, kad provri, dodajte riblje meso narezano na veće komade. Poklopite i kuhajte. Kuhajte na slaboj temperaturi pazeći da se meso ne prekuha. Luk nasjeckajte i ispržite na ulju. Pospite mljevenom paprikom (količina ovisi o vašem ukusu - volite li blagu ili ljutu čorbu), umiješajte brašno i načinite zapržak. Umiješajte vode pa ulijte u čorbu. Dodajte skuhanu mrkvu, peršin, pastrnjak i celer. Kruh narežite na kockice i ispržite na masti. Zgotovljenoj čorbi umiješajte smjesu žumanca, vrhnja i limunova soka. Poslužite s kockicama kruha.

Babuška po Dunavski

Sastojci: 1kg babuški, 1 kg luka, 10 češnja češnjaka, sol, papar, 1,5 dl ulja, 1 dl kiselog vrhnja, žličica slatke mljevene paprike, ljute paprike po želji.

Luk izribajte i izmiješajte s ostalim sastojcima u kompaktnu masu. Tom smjesom nadjenite utrobu očišćenih riba, a ostatak razmažite po dnu „tepsije". Poslažite ribu i stavite peći u zagrijanu pećnicu. Tijekom pečenja po potrebi lagano prelijevajte ribu. Nakon 45 minuta, jelo je pripremljeno i poslužite uz domaći topli kruh i graševinu.

Vučedolska deverika

Sastojci: ribu tešku 1 kg, 4 žlice ulja, 4 žlice soka limuna;
za nadjev: 5 dag maslaca, 8 dag luka, 30 dag krumpira, 40 dag špinata, 1 dl bijelog vina, 2 češnja češnjaka, 2 svežnjića peršinova lista, sol, papar.

Ribu očistite, operite i sa svake strane zarežite nekoliko, ne predubokih, rezova. Posolite, pospite paprom i poškropite sokom limuna izvana i iznutra. Ostavite je pola sata da odleži. Nadjev: luk nasjeckajte, krumpir ogulite i naribajte, očistite i operite špinat. Na zagrijanom maslacu ispržite luk do svjetlosmeđe boje, dodajte krumpir i špinat, te pirjajte dolijevajući vino i 1-2 žličice soka limuna. Kad špinat uvene posolite i popaprite. Češnjak nasjeckajte i pomiješajte s nasjeckanim peršinom, primiješajte nadjevu. Po potrebi dosolite. Pirjajte dok sve ne omekša, dopola. Ohlađenim nadjevom nadjenite riblju trbušnu šupljinu i glavu kojoj ste odstranili škrge. Otvore zatvorite čačkalicama i koncem. Ostatak nadjeva stavite u „tepsiju" na vruće ulje, polegnite ribu i pecite otprilike na 200 oC u zagrijanoj pećnici.

Na isti način možete pripremiti smuđa ili šarana

Smuđ na otmjen način

Sastojci: smuđa od 2 kg, jetra smuđa, jetra pileta, sol, 1 glavica luka, jaje, brašno, ulje, maslac, 0,5 kg gljiva (vrganj, lisičarka, turčin, topolov djed, smrčak, a može i šampinjoni), slatka mljevena paprika, 1,5 dl bijelog vina, 0,3 dl konjaka, 1 dl kiselog vrhnja.

Smuđa očistite od ljuske, ogulite kožu, razrežite ga duž leda, rastvorite, izvadite utrobu, odvojite jetru, izvadite kralježnicu i rebra i rezom duž tijela odsijecite osam tankih odrezaka. Lagano ih posolite i ostavite da usoljeni stoje bar pola sata (ostatak mesa iskoristite za juhu ili nešto drugo).
Jetra smuđa isjeckajte, sitno isjeckajte luk, i pirjate posoljenu jetru smuđa na luku. Obično su jetra smuđa premalena pa se može dodati jetra od pileta.
Odreske premažite pirjanom jetrom na luku, uvijte ih, uvaljajte ih u jaja, pa u brašno, i stavite u posudu na lagano vruće ulje. Ulja treba biti toliko da pokrije visinu bar pola ribe. Pri prženju ribu okrećite da se jednako ispeče sa svih strana.
Na maslacu pirjajte narezane gljive. Kad gljive omekane posolite ih, zalijte juhom tek da ih pokrije, dodajte slatke mljevene paprike, bijelo vino i konjak. U kiselo vrhnje dodajte žličicu bijelog brašna, promiješajte, dodajte gljivama i pustite da lagano vriju dok umak ne postane dovoljno gust. Poslužite kao prilog smuđu, a od vina poslužite Erdutsku graševinu.

Pečeni smuđ

Sastojci: jedan smuđ, 2 žlice limunovog soka, sol, 3 dag brašna, 4 dag maslaca, jedan limun, pola vezice peršina.

Ribu očistite od krljušti, izvadite utrobu, operite i obrišite čistom krpom. Izvana i iznutra dobro je nakapajte limunovim sokom, posolite, uvaljajte u brašno i ispecite na vrućem maslacu, 15 minuta sa svake strane. Odložite je na zagrijanu „činiju" (pladanj), a ostatkom maslaca prelijte, ukrasite kolutovima limuna i peršinom. Poslužite sa zelenom salatom i kuhanim krumpirom posutim kosanim peršinom.

Pečeni smuđ s umakom od gljiva

Sastojci: 1 kilogram fileta od smuđa, sol, svjež mljeveni papar, 2 umućena jaja, 10 dag mrvica, 7,5 dag topljenog maslaca, 1 žlica kosanog peršina i drobnjaka, za umak: 25 dag sitno kosanih gljiva, 4 dag maslaca, 2 žlice brašna, 0,5 dl slatkog vrhnja, sol, sveže mljeveni papar.

Komade riba posolite i popaprite. Zagrijte „rernu" (pećnicu) na 200 oC. Filete prvo uvaljajte u umućena jaja, zatim u mrvice i stavite u „tepsiju" koju ste premazali maslacem. Pecite dvadesetak minuta i redovno prelijevajte otopljenim maslacem. Pečene komade smuđa složite na ugrijanu „činiju" i držite na toplom. Za umak gljive popržite na ugrijanom maslacu. Kad ispari sok od gljiva, dodajte brašno. Slatko vrhnje podgrijte i dodajte ocijeđenim gljivama. Oko deset minuta parite na slaboj vatri, dodajte sol, papar i začine po ukusu. Ribu pospite kosanim peršinom i umak poslužite u posebnoj posudi. Kao prilog poslužite mladi kuhani krumpir posut kosanim peršinom i drobnjakom.

Smuđ na žaru

Sastojci: smuđa od 1 kg, sol, limunov sok, 1 češanj češnjaka, dosta maslaca.

Ribu očistite, operite, posolite, natopite sokom limuna i pustite da odleži 10 minuta. Samo natrljajte češnjakom, jer to je najfinija riječna riba, miris koje se ne smije prikriti začinima. Stavite je na dobro zagrijani žar, onda malo snizite temperaturu. Što manje okrečite smuđa i ne bodite ga. Ispečenog odmah poslužite s kockicama maslaca koje će se topiti na njemu.

Som na dunavski način

Sastojci: soma od 80 dag, sol, limunov sok, 20 dag luka, 3 svježe paprike, 1 ljuti feferon, 40 dag rajčice, ulje, brašno, 2,5 dl bijelog vina.

Prerežite ribu po duljini i izvadite joj kralježnicu. Dobivene dvije polovice prerežite poprijeko na četiri odreska. Meso ribe posolite i poprskajte sokom limuna. Ostavite da odleži 10-15 minuta. Nasjeckani luk popržite na zagrijanom ulju, dodajte papriku izrezanu na kockice, oguljenu i usitnjenu rajčicu i usitnjeni feferon. Sve ispirjajte i pred kraj dodajte posoljeno i popapreno vino po ukusu, i zavrite. Ribu uvaljajte u brašno, ispržite na ulju i stavite u zamašćenu vatrostalnu posudu. Povrće prelijte preko zgotovljene ribe i zapecite u pećnici.

Na isti način možete pripremiti smuđa.

Som na gurmanski način

Sastojci: 1 kg soma, 4 glavice luka, 4 paprike, tri mrkve, 10 dag prošarane slanine (može i suhog vrata), 2 dag maslaca, malo ulja, 1,5 dl bijelog vina, papar, sol, kosani peršin ili celerov list.

Somu odstranite glavu i rep, a preostali dio izrežite na četiri veća dijela. Popreko ih zasijecite na svakih dva centimetra i udjenite komadiće slanine. Ribu posolite, stavite u „rernu" i pecite dvadesetak minuta. Pecite tako dugo dok ne bude polupečena. Dok se riba peče, pripremite prilog od povrća. Luk i papriku izrežite na kockice, dodajte krupnije izrezano lišce peršina ili celera. Prelijte uljem i dodajte maslac. Posolite i popaprite. Sve pirjajte i kad je gotovo dodajte bijelo vino i još malo pirjajte uz miješanje. Pripremljenim prilogom prelijte ribu u „tepsiji", u kojoj ste je pekli, i zapecite još 20 do 30 minuta. Poslužite vruće.

Som dunavskih ribara

Sastojci: soma od 2,5 kg (jedan veći ili dva manja), 3 dl ulja, 20 dag pečurki (šampinjoni), 50 dag svježih paprika - babura, 20 dag svježe rajčice, 5 dag brašna, 5 dag soli, 1 dag mljevenog papra, 2 dl bijelog vina (vukovarsko ili iločko), peršinov i celerov list, 30 dag luka.

Očišćenog soma narežite na odreske (filete) i naglo prepecite na vrućem ulju. Posebno ispirjajte luk narezan na ploške i dodajte baburu narezanu na rezance, pečurke i kriške rajčice, te pirjajte dok ne omekšaju. Posolite i popaprite, dodajte nasjeckani list peršina i celera, kratko propirjajte i podlijte bijelim vinom. Sve prelijte preko soma i još nakratko propirjajte. Prilog kuhani slani krumpir.

Vukovarsko jelo koje je osvojilo na natjecanju zlatnu medalju za pripremanje slavonskih specijaliteta.

Somovina na vučedolski način

Sastojci: 1 kg somovine, 20 dag luka, 20 dag rajčice, 20 dag paprike, ulje, 1 dl bijelog vina, sol, mljevena crvena paprika, peršinovo lišce, 3 češnja češnjaka, malo brašna, 1,5 dl kiselog vrhnja.

Luk nasjeckajte, papriku očistite i narežite na rezance. Na ulju ispržite luk, primiješajte papriku da se malo prepeče, dodajte narezane rajčice i sve ispirjajte. Narezanu somovinu uvaljajte u brašno kojem ste dodali soli i mljevenu crvenu papriku. Ispržite ribu, izvadite iz masnoće i stavite u vatrostalnu posudu (ako posjedujete zemljanu biti će sve i oku ljepše). Na istoj masnoći na kratko popržite kosani češnjak i peršin, zalijte vinom i prokuhajte. Dobivenim umakom prelijte ribu. Pokrijte je posoljenim pirjanim povrćem i preko svega vrhnjem. Zapecite u pećnici da dobije boju. Poslužite s kuhanim krumpirom u slanoj vodi i salatom.

Som na ražnju

Za ražanj su najpogodniji nešto manji i mladi somovi. Svježeg soma očistite, izvadite mu utrobu, operite, ocijedite, dobro nasolite i odložite na stranu. Pomiješajte pivo i ocat u omjeru 1:1, dodajte vino, list lovora, prstohvat ružmarina i bosiljka, malo nastrugane limunske korice i na režnjeve narezan luk. Sve prekipite i kad se marinada ohladi, prelijte je preko soma. Poklopite i ostavite

soma da se „kupa” oko tri sata. Pripremite vatru i soma nataknite na ražanj. Marinadu u kojoj se som kupao, procijedite i primiješajte joj ulje i sve prokuhajte. Ražanj sa somom polako okrečite i vlažite marinadom. Potkraj pečenja pospite soma krušnim mrvicama da dobije lijepu rumenu koricu. Kada je potpuno pečen pospite ga kosanim peršinom.
U žeravici ispecite krumpire te poslužite još i svježu salatu.

Naše, staro, atraktivno i pikantno već zaboravljeno jelo.

Pijani šaran (Uskrs – Slavonija)

Šarana očistite, na svaka dva centimetra s obje strane plitko zarežite kožu, posolite ga i popaprite. Zatim sitno nasjeckajte glavicu češnjaka i razdijelite na tri djela. Jednu utrljajte i ubacite u zareze na koži, drugu utrljajte i raspodijelite u utrobi, a treću kratko popržite na dvije žlice ulja, tako da češnjak ostane bijel. Šarana stavite u nauljenu „tepsiju”, kraj njega položite krumpir i polijte ga vrućim uljem i češnjakom. Zatim ga pola sata pecite na umjerenoj temperaturi, povremeno ga zalijevajući vinom, koje ćete iznijeti na stol.

Šarani iz ribnjaka imaju svoje mane, a to je da su redovito masni. U ribnjaku se malo ili uopće ne kreću jer za hranom ne moraju tragati, osim u nekim ribnjacima gdje poduzetni ribnjačari ubace štuku - dvije da potjera otromboljene šarane. Druga mana, možda i veća, jest to što meso iz ribnjaka ima okus mulja. To se može izbjeći. Dovoljno je živog šarana dva-tri dana ostaviti u vodi, primjerice u kadi, i taj će neugodni okus nestati. Bez toga su okusa i šarani koji na tržnici prožive nekoliko dana u akvariju, a okus mulja donekle se može ukloniti pranjem već očišćene ribe u litri i pol vode u kojoj smo razmutili decilitar octa. Ako takvog

šarana kuhamo, dobro je još ubaciti nekoliko korica kruha, koje poslije izvadimo i bacimo. Suvišnu masnoću oštrim nožem odstranimo s trbuha.

Šaran u vrhnju (Uskrs – Slavonija)

Sastojci: šaran od 2 kg, sol, papar, 4 glavice luka, 1 žlica masti, 1/2 žličice mljevene paprike, 2 dl kiselog vrhnja, malo mlake vode,
umak od vrhnja i jaja: 1,5 dl ulja, 2 žumanjka, sok jednog limuna, sol, mljevena paprika, 2 dl kiselog vrhnja.

Šarana očistite od ljuski, izvadite iznutricu, odrežite glavu i izrežite ga na komade široke dva prsta. Odreske posolite i popaprite, i ostavite da odleže. Luk izrežite na kolutiće i propržite na zagrijanoj masti da porumene, poprašite s mljevenom paprikom. Odreske šaran stavite u „protvan", preko njih rastresite prženi luk i sve prelijte s dva decilitra kiselog vrhnja. Pecite na srednjoj temperaturi i tek povremeno podlijevajte s malo mlake vode. Ne okrećite! Nakon jednog sata odresci su pečeni, izvadite ih, poslažite po sredini zagrijanog pladnja, uokolo stavite prženi luk i prelijte umakom od vrhnja i jaja.
Umak: u ulje stavite žumanca, umutite, zakiselite sokom limuna, začinite solju i mljevenim paprom te dodajte kiselo vrhnje. Sve dobro izmiješajte i prelijte preko i prženog luka.

Nadjeveni šaran (Uskrs – Slavonija)

Sastojci: šaran, 3-4 glavice luka, 3-4 češnja češnjaka, usitnjeni kruh, malo maslaca, papar, sol, kosani peršin, ulje.

Šarana očistite, izvadite utrobu i operite ga. Jetru i ikru izdvojite, a ribu posolite izvana i iznutra, i ostavite da se ocijedi. Luk i češnjak iskošite, dodajte mu usitnjeni kruh, malo maslaca, papar, sol i kosani peršin. Masu dobro izmiješajte s usitnjenom jetrom i ikrom. U „tepsiju" stavite malo ulja i masu propržite, nadjenite šarana. Otvor na ribi zatvorite koncem. U „tepsiju" prelivenu uljem stavite na dno daščice u križ i preko njih položite ribu. Tijekom pečenja prelijevajte ribu toplom vodom.

Šaran iz Vuke u zelenom „sosu” (umaku)

Dok pripremate juhu i šarana pijte zeleno banatsko vino uz reš pržene, male, karaše.
Priredite *juhu od ikre*. Napravite običan zapržak od ribanog luka, mljevene crvene paprike i žličice brašna, sve nalijte u mlaku vodu u kojoj je pasirani krumpir i malo pirea od rajčice.

Kad voda prvi put zavri stavite ikru i nekoliko zrna papra i mirodije po želji (peršin, kopar, đumbir, kim, klinčić, oraščić) i vinski ocat.
Šarana očistite, operite, dobro osušite, posolite ga i dobro popaprite. Stavite ga u veliku „tepsiju” u položaj kao da pliva i sa strane ga poduprite komadima kruha. U posebnoj posudi razmutite u jednoj litri vode pola litre vinskog octa, prelijte šarana, okolo stavite korijenje razne zeleni, nekoliko zrna papra i malo krupne soli. Šarana poklopite i kuhajte 40 minuta, a zatim pažljivo izvadite. U istom položaju pažljivo ga stavite na dugoljasti tanjur. Posebno skuhajte u „šerpici” dvije bujne kitice peršina. Peršin ocijedite i usitnite, dodajte mu pet tvrdo kuhanih žumanjaka, malo papra i ribanog hrena umiješanog s kiselom jabukom i malo preliveno juhom. Sve propasirajte i dobro izmiješajte s uljem u gusti „sos”. Tim zelenim sosom premažite šarana i poslužite sa salatom po želji i okruglim bijelim domaćim kruhom.

Vukovarski šaran

Sastojci: šarana od oko 1,25 do 1,50 kg, 5 dag dimljene slanine, nekoliko češnja češnjaka, 1 žlica pirea od rajčice, 2 dl bijelog vina, 1 mala kavena žličica crvene mljevene paprike, ulje, sol.

Šarana očistite i bočno, u razmacima od 1 cm, što dublje zarežite. U zareza stavite listiće dimljene slanine i tanke kolutiće češnjaka. Posolite izvana i iznutra, stavite u „tepsiju”, prelijte uljem i pecite u pećnici, na umjerenoj vatri. Poslije oko 40 minuta, u šalici dobro promiješajte pire od rajčice, vino i crvenu papriku, pa time prelijte ribu i pecite još desetak minuta, uz povremeno prelijevanje umakom iz „tepsije”. Poslužite toplo, u „tepsiji”.

Ovaj preljev sa crvenom paprikom, je izum dunavskih ribara, a to dogotovljenom jelu daje poseban pikantan okus.
Zbog dodavanja umaka sa crvenom paprikom treba biti pažljiv, jer pri pripravljanju drugih sličnih jela može nedovoljno upućene kulinare amatere dovesti u veliku nepriliku. Valja voditi računa da paprika ne smije zagoriti, jer tada svako jelo dobije gorak okus, pa se zbog toga začinska mljevena paprika u pravilu nikada ne dodaje u vrelo jelo, nego se uvijek prije toga malo skine s vatre,

tek toliko da se „smiri”. Dno posude u kojoj se riba peče ne smije biti suho, jer u tom slučaju spomenuta „havarija” će se sigurno dogoditi.

Šaran s lisičarkama

Sastojci: šarana od 1 kg, sol, brašno, ulje, luk, lisičarke, češnjak, lišće peršina, 2 dl bijelog vina.

Šarana očistite, poprijeko preko tijela izrežite na komade širine 2 cm, posolite, uvaljajte u brašno, ispržite na zagrijanom ulju i složite u vatrostalnu posudu. Na ulju od šarana popržite nasjeckani luk da postane staklast i dodajte sitno sjeckane lisičarke. Posolite, dodajte usitnjeni češnjak i pirjajte dok gljive ne postanu mekane. Gljive stavite preko prženih komada ribe, pospite sjeckani peršin i prelijte vinom. Vatrostalnu posudu stavite u zagrijanu pećnicu, pecite 15 d0 20 minuta. Kad vino provrije, poslužite.

Kad se u šumama pojave lisičarke, šaran će izaći iz lovostaje. Pravi je užitak kad se ta dva proizvoda prirode nađu na stolu.

Šaranovi „čvarci“

Za ovaj, stari i zaboravljeni, prigrizak potreban je što masniji šaran. Nakon što ga očistite, izrežite ga na komade i to po širini preko trbušne šupljine da dobijete tzv. „potkove“ (dijelovi preko trbušne šupljine). Razrežite ih tada na komadiće, uvaljajte u brašno pomiješano s crvenom paprikom i pržite u vrelom ulju. Pripremite umak od češnjaka i poslužite kao predjelo ili prigrizak uz željeno piće.

Odresci štuke s paprikom

Sastojci: štuka težine 2 kg, 50 dag paprike, 4 dag maslaca, 1 glavica luka, 1/4 l juhe, malo octa, sol, papar, mljevena crvena paprika, 1 žličica škrobnog brašna.

Luk nasjeckajte što sitnije, papriku očistite i uzdužno narežite na deblje rezance. Na masnoći ispržite luk da postane staklast, dodajte paprike i malo ih popržite pazeći da ne promjene previše boju. Zalijte juhom i kuhajte 25 minuta. Štuku očistite, ostružite i narežite na deblje komade (lošije komade upotrijebite za juhu). Nakapajte ih razblaženim octom, posolite, popaprite, pospite paprikom. Izvadite skuhane paprike iz tekućine pa u njoj kuhajte komade štuke 20 minuta. Poslažite ih na zagrijani pladanj, u sok metnite opet paprike da se zagriju pa ih prelijte preko ribe.

Štuka u mundiru

Najbolje su štuke od pola kilograma, ili nešto teže. Ribu ne čistite, već cijelu nataknite na ražanj, pažljivo da ne oštetite unutarnje organe. Ražanj koso zabodite u zemlju kraj vatre (vidi: šaran u procjepu), odnosno žara i pecite. Okrečite je nekoliko puta dok ne porumeni. Dok se riba peče, u jednu posudu nasjeckajte luk, posolite i popaprite. Kad je riba pečena, rasporite je s leda, s jedne i druge strane srednjih kostiju, obrežite je oko glave i jednim zahvatom izvadite cijelu utrobu i skoro sve kosti. U još vruću ribu stavite sjeckan luk sa začinima, ribu ponovo zatvorite i ostavite da se malo upari. Ribu otvorite, krljušt i koža poslužiti će kao pladanj, a meso se odvaja u režnjevima i jede.

Ukusan i cijenjen zalogaj koji se najčešće radi u samom ribolovu.

Štuka na ražnju

Ribu pecite na žaru neočišćenu. Nakon pečenja ribu otvorite oštrim nožem, izvadite utrobu, odstranite glavu i nadjenite je lukom ranije pripremljenim i sjeckanim zajedno sa ljutom papričicom, solju, mljevenom paprikom i paprom. Pečeno meso lako se odvaja od kože koja se ne jede.

Ovaj specijalitet alasa i ribolovaca najčešće se sprema u jesen, kad su vode bogate „slatkovodnim razbojnicima”.

Rižot od dimljene štuke

Meso dimljene štuke izrežite na tanke i male komadiće, i pirjajte s nasjeckanim lukom. Dvije šalice riže navlažite, posolite i stavite na luk i ribu. Dolijte malo vode (ili još bolje riblje juhe) i pirjajte. Kada je riža skuhana, popaprite i pospite nasjeckanim peršinom te poslužite.

Riblji paprikaš u kotliću

Sastojci: 2 kg šarana, 1 kg soma, 1 kg štuke, 1 kg luka, slatke i ljute mljevene crvene paprike, jednu litru ukuhane rijetke rajčice, 5 ljutih feferona, 3 krumpira, ocat, sol; kupovne rezance ili domaće pripremljene od 2 kg brašna, 2 jaja i malo ulja.

Luk nasjeckajte i stavite u kotlić. Ulijte 5 l vode, pa dodajte očišćenu i sitno narezanu ribu, oguljene krumpire, feferone, 2 žlice octa. Kad provri, dodajte 8 žlica slatke i dvije žlice ljute paprike, sol i pomalo dolijevajte rajčicu. Kuhajte 45 minuta na 100 oC. Paprikaš nemojte miješati, nego kotlić samo okrečite lijevo-desno, da se riba ne bi raspala. Posebno skuhajte rezance i poslužite tako da ih nauljite, a preko njih stavite paprikaš.

Sušena pastrva

Najpogodnija je težine više od jednog kilograma, jer tijekom sušenja izgubi više od polovice težine. Ribi izvadite iznutricu i ostavite samo ljuske na koži, glava i škrge. Nasolite, pospite tučenim češnjakom i položite u veću posudu, leđima prema dolje. Nakon što odleži tri dana, stjenku trbuha raširite, učvrstite štapićima, da se bolje suši na dimu i vatri bukova panja. Prvoj vatri dodajte nekoliko svježih grana borovine radi mirisa. Sušenje traje od 20 do 30 dana, tako da se dimi svaki treći cijeli dan. Tijekom dimljenja i sušenja poželjno je da se i meso malo zagrije. Nakon dimljenja može se odmah pripremiti za jelo ili čuvati do godinu dana na hladnom prozračnom mjestu. Najbolja temperatura je oko deset stupnjeva i treba paziti da do nje ne mogu doći muhe (crvi muhe, pojedu meso i ostane samo koža). Najbolje se sačuva u hladnjaku.

Prije pripremanja za jelo treba odležati u čistoj pitkoj vodi 12 sati. Nakon toga se opere u dvije-tri vode i kratko kuha oko 15 minuta. Prema starom naputku, voda nakon prvog ključanja se mijenjala (koristila se za začinjanje salate). Kuhana se izvadi iz vode, ostavi desetak minuta ohladiti i odvoji meso od kostiju. Čisto meso se priprema na salatu (za četiri osobe treba 1 kg ribe) s toplim krumpirom, češnjakom, uljem i drugim začinima po želji.

Pastrva „Marta“

Sastojci: 1 kg pastrva, 10 dag češnjaka, 10 dag luka, 10 dag mrkve, 5 dag korijena peršina, 10 dag mladog kukuruza, 1 dl ulja, papar, sol.

Na ulju ispržite nasjeckani luk, dodajte usitnjeni češnjak, korjenasto povrće narezano na kockice i kukuruz, pirjajte podlijevajući vodom po potrebi. Posolite i popaprite. Očišćene pastrve ispržite na žaru i prelijte umakom. Poslužite sa mješavinom posoljenog masnijeg sira s nasjeckanim mladim lukom.

Pastrva pečena u soli

Sastojci: 1 kg pastrve, 1 ″ kg krupne morske soli, 1 glavica češnjaka, peršinov list i 1 dl ulja (po mogućnosti maslinova)

Očišćenu i posušenu pastrvu natrljati sasječenim češnjakom, peršinovim listom i uljem. Ostatak ulja uliti u tepsiju, složiti ribu i po njoj nasipati morsku sol. Peći oko 35 min. na temperaturi od 220°C. Pečenu ribu očistiti od soli, složiti na poslužavnik, posipati peršinovim lišćem. Poslužiti uz kuhani krompir i ulje.

Pašteta od gacke pastrve

Sastojci: 1 kg pastrve, 30 dag slanine, 12 dag putra/maslaca ili margarina, sol, papar, lovorov list, slatke crvene paprike.

Pastrvu ispecite na žaru. Odstranite glavu i peraje i sameljite zajedno s kostima. Posebno na maslacu pirjajte slaninu izrezanu na sitne kockice, dodajte lovorov list. Sve sameljite ili propasirajte. Pomiješajte sa samljevenom pastrvom. Posolite, popaprite i po želji dodajte crvene paprike. Dobro izmiješajte da dobijete namaz. Stavite u kalup po želji i prije posluživanja neka odstoji nekoliko sati u hladnjaku. Pašteta se može i zamrznuti.

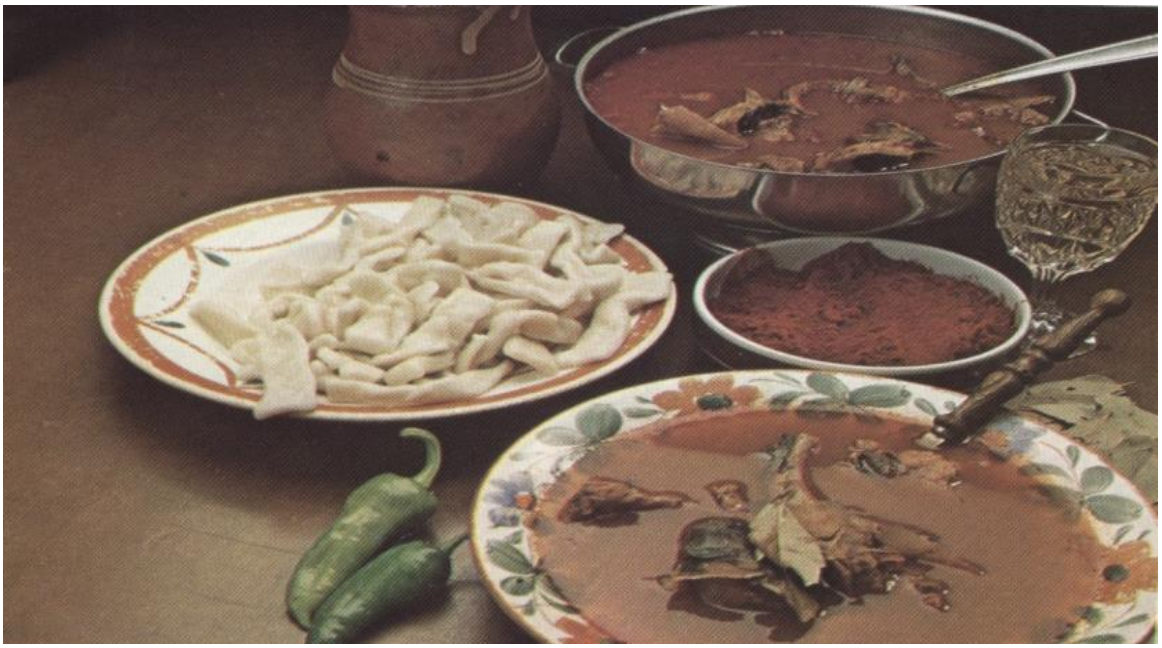
Salata od gacke pastrve - I. način

Pastrvu kuhajte u vrućoj vodi u koju ste prethodno dodali sol, papar u zrnu, 2 - 3 lista lovora, kriškice limuna. Kuhanu pastrvu očistite od kostiju, zatim izlomite na sitne komadiće. Prešanu šunku sitno iskošite, dodajte majonezu i začinite po želji (sol, papar, crvena paprika). Sve izmiješajte i dodajte kuhanu pripremljenu pastrvu.

Salata od gacke pastrve - II. način

Pečenu pastrvu ohladite, odvojite glavu i peraje, očistite od kosti i izlomite na sitne komadiće. Začinite limunovim sokom i posolite. Dodajte na kockice sjeckanu kapulu/crveni luk.

Okrugli tanjur: prženi som; Dugoljasti tanjur: panirani šaran



Riblja čorba

Pečeni šaran s krumpirom i češnjakom

Prženi som

Sušenje ribe na suncu

Riječna riba najčešće se sušila na suncu, što je i najjednostavniji način konzerviranja ribe za kasniju uporabu, koju naši riječni ribari primjenjuju od davnina.

Za ovakav način sušenja pogodne su sve šaranske, mirne ribe, ali i grabljivice, osim krupnog, masnog soma.

Ribe najprije treba očistiti od ljusaka (krljušti), izvaditi iznutricu i oprati je hladnom vodom. Nakon toga dolazi soljenje, valjanjem ili posipanjem. Krupnije primjerke raspolutite po dužini uz kralježnicu i solite utrljavanjem. Orijentaciono, za deset kilograma ribe dovoljno je kilogram soli.

Tako pripremljena riba ostaje najmanje četiri sata (kad se suši mala riba) ili nekoliko dana (krupna: šaran, štuka, deverika). Mogu se sušiti i samo odresci (fileti), ali oni u salamuri ne trebaju ostati duže od jednog do dva sata, ovisno o veličini.

Posoljenu ribu složite u plastičnu ili emajliranu posudu i pritisnite težim kamenom. Posudu prekrijte gazom, poklopite i odložite na hladno mjesto. Stari naputak kaže: *„najbolje je ako se dve trećine ukopa u zemlju i ujutro zatrpa hladnom, rosnom zemljom.“* U posudi će se za kratko vrijeme stvoriti salamura, u kojoj riba, ovisno o vrsti i veličini, ostaje najviše 48 sati.

Ribu izvađenu iz salamure treba oprati hladnom vodom, osušiti i ostaviti na suncu ili dimiti. Oprana riba se stavlja na uzicu („špagu“), veće kroz gubicu, a manje kroz očne duplje, na razmaku od pet centimetara. Ovako pripremljenu ribu postavite između drveća, na prozračnom mjestu („propuhu”), ali ne previše u sjeni.

Meso zaštitite od mušica i nečistoće tako da je prekrijete gazom, zamašćenom u jestivo ulje, po ivici prošijte ili samo učvrstite štipaljkom („kvačicom”). Uljem možete premazati i same ribe, pogotovo one posnije, a dobra zaštita od insekta postiže se prskanjem blagom otopinom octa.

Krupnije polutke, povezane u paru, najbolje i najbrže se osuše na šatorskom krilu, ako nije u dubokoj hladovini, jer se koristi i vrelina zraka unutar šatorskog krila. Platno zaštitite od masnoće tako da preko njega prebacite najlon zatim nekoliko slojeva starih novina, jedan list čistog papira i konačno ribu prekrivenu gazom. Suncu se prvo izlaže vanjska strana, dok se koža dobro zasuši, a kasnije unutrašnjost.

Sušenje se prekida kada meso postane „krto” i lako se odvaja od kože. Riba osušena na suncu ima prijatan miris prirodan miris. Koristi se za pripremanje raznih kuhanih jela ili samo malo popržena u tavi ili žaru. Najukusnija je, kažu alasi, kad se nakratko zapeče na grahu.

Ovako osušenu ribu spremite u kartonsku kutiju u slojevima, između svakog sloja stavite papir za zamatanje „pakpapir".

Dimi se na „hladno" ili toplo. Toplo dimljenje ne razlikuje se od načina na koji se suši drugo meso. Postupak „hladnog" dimljenja malo je kompliciran. Najvažnije je da prilikom sušenja temperatura mesa ni u jednom trenutku ne pređe 30 oC. To se postiže ako se vatra založi izvan pušnice, a dim uvodi u pušnicu „hladan" ili ako se stalno regulira vatra u ložištu da samo dimi, bez plamena.

Bilo da se riba suši na suncu ili dimu, jako je bitno da se nikada ne dodiruju komadi jedan pored drugog. Dim ili zrak moraju slobodno strujati sa svih strana. Sušena riba čuva se u *komarniku* – zaštitna mreža protiv insekta isključivo na „propuhu" na strujanju zraka.

Dimljeni šaran

Izvorni naputak: *Uzmi velikog krapa, ostruži, na dvoje razkoli ali tako, da kord repa ostane cio, osoli i pusti da osoljen 3 ili 4 ure ostane zatim ga objesi u dim, da postane crven, osušen tako da proreži na komade, u vodi okuhaj i posiplji malo kuminom, i možeš ga ili maslom ili vrhnjem polijana dati na stol.*

Šarana očistite od ljuski, izvadite utrobu, a glavu odrežite. Operite i ostavite da se ocijedi. Ocijeđenog šarana sušite na dimu oko 2 sata, a zatim posolite, izrežite na komadiće i ispržite u mnogo masnoće. Prženog šarana složite na poslužavnik. Zagrijte maslac, dodajte sitno kosani češnjak i peršin, malo popržite pa prelijte preko šarana. Poslužite sa slanim krumpirima.

Dunavski *alasi* (mađ. halász) – ribari; šarana su sušili na slijedeći način; ribu su očistili od ljuski i izvadili utrobu. Zatim su je raspolutili i dobro posolili, i slagali tako da koža dođe na meso. Poslaganu ribu opteretili su kamenom i ostavili da stoji 24 sata, a zatim sušili na dimu. Osušenu ribu slagali su tako da rep jedne dođe preko glave druge. Poslaganu ribu su zavezali i stavili u brašno.

Dimljena štuka

Štuku, po mogućnosti veću, razrežite duž leda i raširite, odstranite joj utrobu, posolite i stavite u rasol oko pet dana. Nakon toga je objesite u sušnicu na jedan dan da se ocijedi. Slijedeći dan dimite je najviše 2 sata na suhoj vrbovini (dim mora biti umjerene vlažnosti i ne topliji od 30 oC; u nedostatku suhe vrbovine koristite suho bukovo ili hrastovo drvo). Ponovite postupak tri puta s razmakom od jednog dana. nakon toga je ostavite u sušnici tjedan dana na

„propuhu”. Dimljena štuka dobit će lijepu tamnocrvenu boju. Prije pripremanja ogulite joj kožu zajedno s ljuskama, a kralježnicu izvadite zajedno s rebrima. Izrežite je na tanke odreske i poslužite. Meso je vrlo ukusno i „topi” se u ustima.

Načini ribolova i vrste pribora

Posavska vrša i ribarske mreže

Mreža za hvatanje riba, *sak*.

Mreža sačmarica

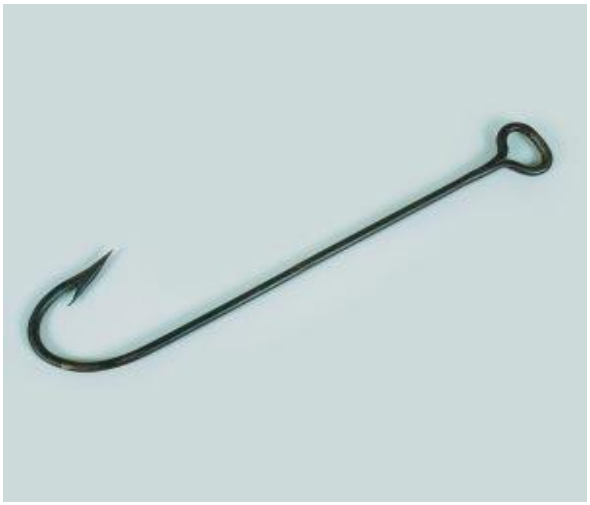
Šajtar

Križak

Čuvarica za živu ribu u obliku barke

Vrša, vrška od konca

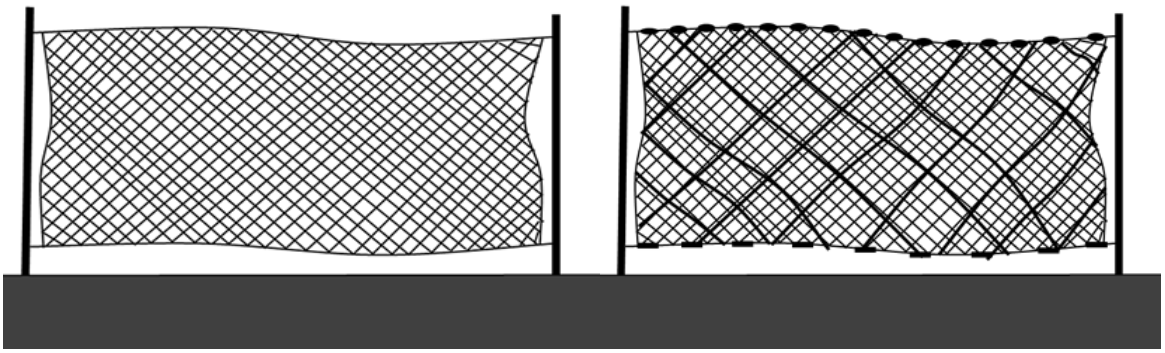
Vrša, bubanj od vrbove šibe



Kuka za izvlačenje krupne ribe – *avandl*

Ispolac za izbacivanje vode iz čamca

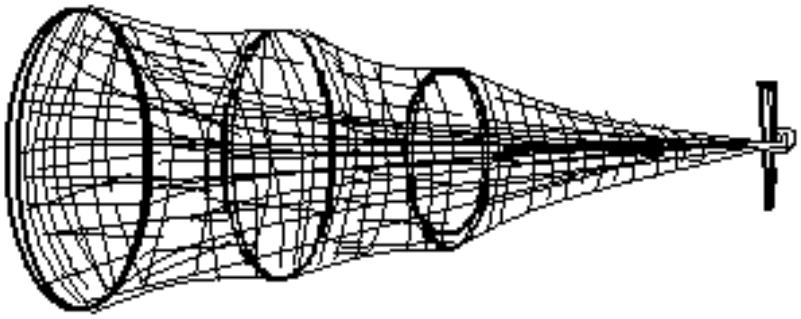
Razne mreže

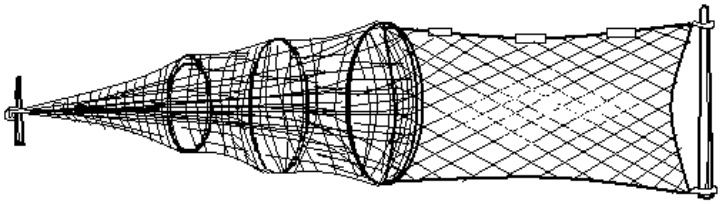


Mreža rajterica (mreža splavarica)

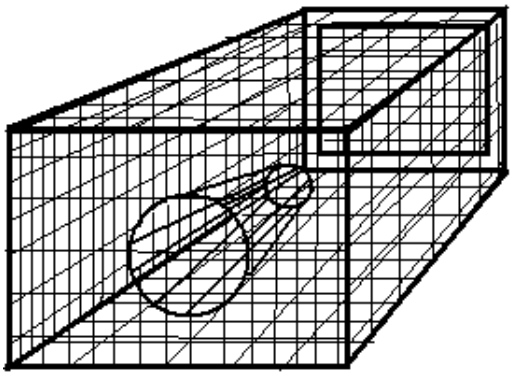
Mreža špiglerica

Velika vrša

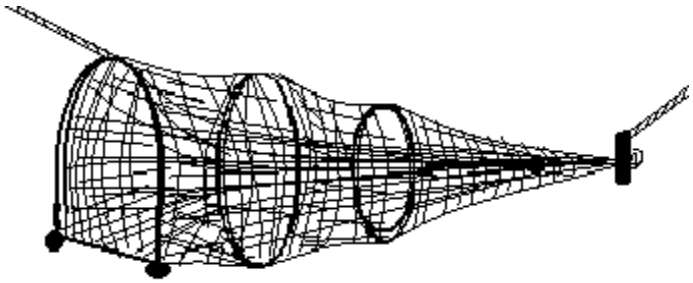




Bubnjevi



Vrša



Cenker

vrša i mreže za lov jegulja

U davna vremena, u opuzenskom kraju, vrše su se pravile od pruća loze ili grančica, kad bi se ona bacila u jendek (kanal) već za par sati bi se u njoj moglo naći dovoljno jegulja za težački objed. Nezaobilazno mjesto lova je ušće rijeke Neretve u Opuzenu.

Mnogobrojni naputci pripreme jela od riječne ribe, nazivi riba, pribora za lov ribe, kao i načini lova potvrđuju nam da su se naši „stari“ u svojoj svakodnevnoj prehrani obilno koristili ribljim fondom naših rijeka, rječica i mnogobrojnih ribnjaka. To je u isto vrijeme i naše jezično bogatstvo.

Rijeke, rječice (vodotokovi) su krvotok zemlje, koji je nekad u usporedbi s današnjicom bio obilniji, mnogobrojniji sa ribljim fondom ali i nezagađen mnogobrojnim kemikalijama „koje olakšavaju i čine zdravijim današnji život“.

Lonjsko polje prirodno mrjestilište Savskog sliva, Kopački rit sastavnica Drave i Dunava, posljednje su oaza, ostaci prošlosti, močvarne i prašumske vegetacije.

Na prijelazu 19. u 20. stoljeće nastali su mnogi zapisi o našem riječnom ribarstvu, od čega manji dio navodim samo kao osvrt na nekadašnji i zaboravljeni život i pribor.

Za slatkovodno ribarstvo, kao privrednu granu, može se bez pretjerivanja kazati da je - *riblje stočarstvo*.

Stare narodne kaže:

Siromašniji ribari love udicom, a bogatiji mrežom
Zdrav je kao riba“ jer vidi ribu uvijek okretnu i brzu
Mladi ribar, star prosjak
Ribaština i loza pozlatili su mu kuću

Ribolov rukama

To je jedan od najstarijih i najjednostavnijih načina. Ribu koja se u potocima zavuče pod kamen treba vještim i brzim pokretom ruke uhvatiti.

Ribolov korpama

Korpama pletenim od vrbova šiblja i koševima u kojima se obično nosilo gnojivo u polje, lovilo se tako da se potok zagradio u oblik lijevka, a na otvor lijevka stavila košara ili koš koju je, obično, držao dječak. Ostali su udarali rukama po vodi i tako uplašenu ribu tjerali u koš. Umjesto koša upotrebljavala se vreća ili mreža kojoj se kroz otvor provukao drveni obruč.

Ribolov mrežom ili vrećom

Dječaci su lovili i tako da su mrežu ili vreću držala dvojica, svaki s jedne strane, te je vukli po dnu potoka i na taj način hvatali ribu. Drugi način bio je da se vreća rašije pa se jedan kraj vreće vuče po dnu potoka, a drugi po površini vode. Kada riba naiđe dignu onu stranu koju su vukli po dnu i na taj način uhvate ribu. Kod te vrste lova potrebna je velika vještina.

Mrežom ili vrećom lovilo se i tako da se kroz nju provuče obruč te se zajedno s mrežom pričvrsti na štap. Ribič stoji u vodi i vrebajući ribu nastoji je zahvatiti i uloviti mrežom.

Vrste mreža

Za pletenje mreža („ketuši“- ribari, „ketušije“ - ribarske udruge; sami su pleli mreže) služila su dva pomagala – „iglica“ i daščica. Iglica je duga oko 13 cm, a široka 2 do 3 cm. Gornji kraj završava šiljkom, a donji ima urez širok 1 cm i dubok 2 do 3 cm. Peri vrhu se izreže urez u obliku jezička, Oko donjeg ureza namata se deblji ili tanji konac (ovisno kakvu se mrežu želi). Daščica služi za određivanje veličine oka mreže. Debela je oko 4 mm, duljine između 10 i 15 cm. Duljina daščice se mijenja ovisno o širini mreže. Kod početka pletenja mreže u drvo se (ili čvrstu podlogu) zabije čavao, na njega pričvrsti konopac koji pravi krug, pa se na njega uz pomoć iglice i daščice počinje plesti mreža. (Sava – Zagreb)

Mreže su razne veličine, a dobivaju svoja imena prema vrsti ribe. Mreže koje se obično upotrebljavaju za ribolov: *serkme, crpac, zagažnje, bubnjevi, alovi*. Vrijeme od bacanja do izvlačenja mreže zove se *splat*

Alov	„mreža, za velike ribe, razne veličine (dulja, kraća) sastavljena od više komada kao bi se mogla sastaviti i rastaviti. *Mali alov* – koristi se i za lov ispod leda, te je dugačak svega 4-5 metara. Zimi, kad se riba zaklanja u barama i ritovima, najviše se koristi mali alov
Veliki alov	sastoji se od 10 do 12 komada, najmanje 30 m dugačka mreža. Pređa (oka na mreži) ne smiju biti gusta nego više rjeđa, kako bi mogla manja/sitna ulovljena riba ispasti iz nje. Alovi se impregniraju *terom*. Riba se lovi alovom – *vlakom* na taj način da prvo dva ribara, na dva čamca, vuku veliku mrežu“
bacalica	„mreža bacalica je sprema, koju imaju gotovo isključivo lađari na običnim riječnim lađama i šlepovima“ (Sisak)
bolenska mreža	„mreža kojoj su lovili ribu – *bolen*. Nije bila rijetkost veličina ulovljenih komada od dve stope, 60-70 cm“. (Petrinja)
čelinac, čelenac	„Dva unakrst savijena štapca drže na krajevima privezanu četverouglastu mrežu, koja je samt malo ulegnuta, a na prekrstu štapova priveže se vrpca, kojom se mreža spušta i diže. Na svakom kraju mreže nalazi se po jedna kugla od olova jednake težine da privlači *čelinac na dno*. Ako čelinac stigne na mjesto, gdje ima puno ribe, može se po dva tri komada odjednom uhvatiti“. (Sava)
čerenac, križak, križnjak	(riječ *čerenac* dolazi od *njem*. Scherennetz). „Čerenac nalikuje na kotao i vrst je mreže, kojom love ribe također uz obalu. Ribar ide uz obalu u spušta čerenac pod vodu. Sa čerencem love po dvojica. Čerenac je podoban vrški no

	ispleten od pređe, koju čvrsti obručevi razapetu drže. Ima čerenaca od različite veličine, najveći se na oba kraja opterete i spuste u duboku vodu“ (Vukovar). „Vinkovčani za *križak* kažu *sidnjak*“. To je kvadratna mreža sa stranicama od 2,3 ili 4 metra. Napinju je 2 luka od ljeskovih štapova koji se zovu „lucnji“ ili čeličnih šipki, a pričvršćeni su na kutove mreže. Na mjestu gdje se križaju privezani su na motke dugu 3 do 5 metara. Malom mrežom lovi se iz ruku, a kod veće mreže s dužom motkom upotrebljava se i podupirač. (Sava – Zagreb)
čižnjak	„čižnjak, ime ovog alata dolazi od ribe čiga“ (čiga – kečiga) (Sava). „Svaki bi donio čižnjak vlak, a koji nije imao vlaka, načinio bi od prigonjača (*prigrabnjak*) čižnjak“.
debelica	„mreža debelica je izvana, a u srijedi sitnica ili tančica. Visina mreže je samo jedan metar ili pet vezova debelice“
đogara	isto što i *geca, keca, kusak, rogač*. Naziv đogara dolazi zbog toga što na njoj ima *đoga* - kosti. Đogara se upotrebljava na malim čamcima“ (Osijek)
gazavica, gazanca, gaznica	„za manje i plitke vode, gdje ribari mogu vodu gaziti, love običnim malenim mrežama, koje zovu gazavice. „Osim toga love tamo (Kupa u Gorskom kotaru) ribu i mrežom „gazancom“ pod hladovitim grmljem, gdje se rado drže pastrve“. To je mreža duga 8 do 12 metara, visoka 1 m. Ranije su je sami izrađivali. Mreža se na svakom kraju pričvrsti za kolac duljine 1,5 m. Njome obično rukuju dva ribara tako da svaki uhvati jedan kolac i gura mrežu iz dublje vode prema plićaku. (Sava – Zagreb)
geca	drugi naziv za *keca* u pojedinim krajevima
gecariti	hvatati ribu gecom
grip	isto kao i alov
kebalo, čerinac	„Kebalo je 1 m2 velika mreža, koja visi na dva prekrižena vrbova pruta, a mjesto držala ima uže s kojim se spušta u vodu i to samt iz čamca. „ (Slav. Brod)
keca (od mađ. *kecze*)	„Nalikuje velikoj od pređe pletenoj kesi, ili širokoj vreća koja ima dva krila od koje se gornje zove ogledalo. Keca se sastoji od rogulja (štap od vrbovine), deset globura (kostiju), dva ogledala, liša i užeta. Baca se iz malih čamaca, polagano spušta u vodu i vuče za sobom. Mreža kojom su na Savi hvatali većinom smuđeve (smuljeve). Na Dunavu (Osijek) su je koristili isključivo za krupniju ribu.“ „Za kecarenje je potreban samo jedan ribar. Kecariti se može samo na onima mjestima gdje na dunavskom dnu ima mangura (rupača),

	kamenja ili klada, jer tu keca slabo pada. Kecariti je bolje zimi, jer je tada riba nešto mlogava“
klancirka	– je velika mreža za lov u mutnoj vodi. Bila je duga oko 120 m, a visoka oko 10. Na krajevima je imala *vagire* (utege). Lovilo se tako da dva ribara ostanu na obali držeći lacerima jedan kraj mreže. Ostatak mreže je u čamcu sa tri ribara koji se udaljavaju od obale. Kad je sva mreža bačena u vodu, veslaju prema obali. Kad stignu do nje, dva ribara izlaze na kopno i počinju izvlačiti mrežu, a treći ide čamcem pored obale i pazi da *zapasana* riba ne pobjegne skačući preko ruba. (Sava – Zagreb)
konci	„obična ribolovna oruđa jesu većim dijelom takozvani *konci*, opleteni poput mreža na manja okna, koji se prema potrebi na pet vrsti za hvatanje riba prirediti mogu“ (Okučani). Manje ribarske sprave nazivlju „konci“ (Petrinja)
kotac	„je najvažnija sprava za lovljenje riba u barama, kad voda stane naglo da opada, a riba jatomice navaljuje iz bara u tekućicu. Kotac je načinjen od gibljivih daščica kao i *bacanj*, i ima oblik paralelograma. Kotac se u sredini bare zabije srcoliko u mulj, a od njega do obale bare vodi razastrta mreža ili pleter tako da je cijela širina bare dobro popreko zatvorena, samo u sredini otvoren ulaz u kotac, iz kojega se više ne mogu povratiti. Ribolov s kocem zna često biti nevjerojatno obilan“ (Orolik)
krapljača, kraparnica	„mreža od debele pređe s velikim očicama, kojom se hvataju krupni šarani po plićim mjestima u jezeru“
krivac	„je velika pređa, bar pet puta velika ko prigrabanj, nasadita na vile. Krivcom vataju ribu iz čunova ili čamaca, samo veliku ribu: šarana štuku, smuđe (strigove) i somove“ (Otok)
križak, krstašica	„ ……je također manja vrsta mreže, kojom može jedan čovjek loviti. To je mreža od pređe dugačke i široke 3-4 metra sastavljene iz dva ukrštena polukružno savijena štapa. Na Bednji kod Lepoglave i Varaždina zovu čerenac „križnjak“ i po selima je najobičnija ribarska sprema, poznata u Banovini i kao „križak“. Po čitave noći sjede strpljivi ribari uz mrežu zvanu „križak (čerenac)“. (Varaždin)
laptaš, laptalaš, *loptaš*	- „ ……mreža duga do 100 metara i visoka 7 metara, doseže do dna, i može se uloviti mnogo riba različite veličine. Iz laptaša šaran vrlo rijetko iskače, jer je pređa duboka i meka“. (Vukovar) Loptaš, mreža duga oko 37 metara, na krajevima visoka oko 1,5 m, a u sredini 9 m. Po gornjoj i donjoj stranici pričvršćena je na uže – „vojku“. Na gornjem užetu učvršćeni su komadi

	drveta – „šiške“, a na donjem, koje je dvostruko, pričvršćeni su komadi olova. Na svakom kraju mreža je učvršćena za komad rašljastog drveta koji se zovu „vagir“. Rašlje se nalaze na donjem kraju štapa, a luže da se u njih umetne i pričvrsti cigla koja osigurava okomiti položaj vagira u vodi. Vrhovi vagira su kratkim užetima (1m) privezani za 25 m dugo uže – „lacer“. Loptašem se lovilo tako da su dva čamca – svaki sa po tri ribara – plovila nizvodno, a između njih je bio rastegnut loptaš. Na zapovijed „Skup“ (izdavana je uglavnom mimikom) čamci bi se naglo približili pomoću „štange“ i „klina“. Pritom je jedan čamac imao samo štangu, a drugi klin. Ribari su u trenutku spajanja obaju čamaca ubrzano izvlačili mrežu istodobno vukući gornju i donju vojku. Nakon što se riba izvadi iz mreže, na zapovijed „Širom“ (opet mimikom) čamci se razdvajaju, mreža se baca u vodu i čitav ciklus započinje iznova. Loptašom se obično lovilo u velikoj vodi (na samoj Savi), a uhvatilo se velike količine ribe. (Sava – Zagreb)
laptaška barka (alovska barka)	služi za čuvanje i transport ribe, ribara, koji rade s velikim alatom
olovnjača	spada u velike mreže
plavarica	„Najobičnija vrsta ribarenja na Savi jest plavaricama. …. Ima plavarica sa velikim i manjim oščima….. Velike plavarice su mreže određene isključivo za ribolov u većim vodama…. Među najveće mreže u riječkom ribarstvu ubrajamo plavarice, vlakove, tenetke i prijestore“
podjimač	„*Podjimač* je malo čudna riječ, u Baranji se to zove meredov“. „*Podjimač* je mreža oblika okrugloga ili je četverouglasta i napeta na obruč, odnosno na četiri štapa, te je privezana na dugom konopcu za jaki kolac“
potez	„*Potez* jest … na dva unakrst svezana, u lukove pognuta štapa na sva četiri krajeva istih učvršćena, poput ploče napeta mrežica, koju na sva četiri kraja metnuto olovo u vodu vuče, dočim ribolovac u čunu sjedeći vrpcu u ruci drži, katkada i na uho meće, te čim osjeti, da je riba na mreži, istu gore potegne i ribu uhvati. Potezima hvataju naročito ribari na potocima Ilovi, Lonji, Stružcu. Potezom se lovi također i po noći“ (Sisak)
pređa	„to je starinska jednostruka gusta mreža. Prema veličini okna pređe razlikujemo ciganske i obične pređe, to je povlačna mreža spletena u formi pačetvorine. Ribari gaze po vodi, spuštaju s vremenom na vreme pređu u vodu. U Osijeku razlikuju tri vrste, i to velika pređa, mala pređa i treća t.zv.

	zagažnjak“. „Mala pređa ima iste dijelove kao i laptaš, samo je gušća…. „Malom pređom lovi se od prilike onako, kao što love tune“ (Vukovar)
prigrabnjak, prigonjač	„Na Savi kod Jasenovca zovu vlak „poteg“, jer se „poteže“, a nalična je lovka „prigonja“ ili „prigrabnjak“. „Naš puk po Slavoniji vata ribu alovom ili velikom mrežom, vlakom (sakom), prigrabnjem, bubnjem …“. „Prigrabanj je manja mreža od vlaka na kotač ili obruč, s dugačkom motkom za koju je privezana mreža konopci. Ide ribar sa prigrabnjem obalom i maša se u potok ili baru na svaki korak i prigrabljuje“. Prigonjač oko Osijeka zovu „Hodi amo“, oko Slav. Broda „odi ovamo“
priponac	„Somove hvataju preko noći na tako zvane *priponce*. Jak štap od mlade vitke vrbe zabije se dobro ukoso, na obalu, sveže se metar do dva jakog špagata sa jakom udicom na kraju. Kao meka se metne najbolje kesega s dlana, koja dugo živi. Zakvači se za leđa. Ako voda stoji, pusti se riba tako da kruži po površini, ako voda opada, pusti se dublje, da riba ne bi ostala u zraku. Po noći kad som iziđe na plijen, on guta sve što živo ili mrtvo nađe na površini. Ako uhvati ribu na zaponcu, ne će je nikako da pusti. Progutne je i potegne prema dnu. Kad popusti, vrba se digne. On opet povuče, a čim popusti vrba se digne. Tako dok se ne umori i izvrne na leđa. Ujutro dođu ribari i pokupe ga kao kladu, pa ma kako veliki bio“ (na Dravi oko Osijeka)
pripunak	„U slavonskim ritovima love ribu *pripunkom,* koji ima dva pribodca (kolca) i tri udice“
račilo	„najjednostavnija a i najstarija je mreža *račilo*. *Račilom* se ljeti hvataju kostreši, linjaci i karasi ispod lopoča. Također i *balukotom* otrovanu ribu hvataju račilom. Naziv račilo dolazi od riječi rak. Prije velike račije pošasti … hvatali su se obično rakovi tim alatom. S kesom od mreže, nasađenom na podugoj motki, zvanom *račilo* .. vadi ulovljena riba iz koca“ (Orolik). „*Račilo* se zavuče pod kladu ili granje i drži se jednom rukom, a drugom se rukom štapom bučka ispod klade ili granja i tira ribu u *račilo*“ (Otok u Slav.) „Raci su se fatali račilima i sakom“ (Krale u tur. Hrv.)
rajtarica	„vrsta mreže koju su koristili najviše u okolici Siska
rogač	„isto što i geca, keca. Sastoji se od ruda, mreže i tačaka (ljeskovih prutova u obliku luka) pa izgleda kao izvrnuti kišobran. Za *rogačenje* (ribarenje) su potrebna dva ribara i dijeli se na danje i noćno (love se najviše deverike). Za noćnog lova najviše se lovilo deverike“. „*Rogač* ima tri

	rogulje (štapa) od vrbovine i zato je također trokutasta ušća. Upotrebljava se na malenim čamcima“ (Osijek)
sačmarica	„okrugla mreža sa nizom gustih olovnih kuglica na obodu posebnom se vještinom u vodu baca i ribu na dnu poklopi. Ribar podigne *sredilj* (sredinu mreže) na leđa, zakrene drugom rukom i baci nad ribom. Sačmarica se u zraku poput kišobrana rasplošti (raširi) i uslijed težine naglo pokrije ribu. Kada ribar sa dna vode rasploštenu sačmaricu vuče, olovnice se skupljaju, mreža se sklopi, riba ne može ispasti i ribar je digne. Po tome što na donjem kraju ima olovo ili sačmu, dobila je i svoje ime „ (Vukovar). Kod lovljenja sačmaricom pazi se da dno rijeke bude čisto pa ribari promatraju vodu, ili već znaju pogodna mjesta. Vrijeme za lov nije određeno, ide se prema dogovoru, po danu ili po noći, a hvataju se sve vrste riba. Sačmaricom se lovi od proljeća do jeseni, za vrijeme niskog vodostaja. (Sava – Zagreb)
savska mreža	„Savska se mreža priveže dvama velikim konopima na dva dugačka vitka čamca“
velika mreža	„jedna strana se pridržava na obali dok se druga u rijeku na okrug baca iz čamca“. (Sisak)
zagažanj	„Zagažnje je povlačna mreža 5-6 metara duga i 3 m široka sa velikim „trbuhom“ na sredini, a sa dva jaka drveta vezana po širini. Zagažanj se zove, jer se mora gaziti kroz vodu“ (Osijek)

Ostali pribor

bacalica	„koristili su je isključivo lađari na običnim riječnim lađama i šlepovima“ (Sisak). „Bacalicama se vata najbrže, samo mora biti plitka voda“. „Bacalica je po fete visoka, brez dna, a ima pletnice, koje su tri prsta šjeroke, a prućem jedna do druge prepletene, da ne ispada je. Pletnica je jedna blizu druge, da riba ne more iznad njih proć. Svaka je pletnica dol zašiljata, a gor su sve u jedan obruč uvučene, da se ne pomiče i da su ravne (Varoš u Slavoniji; L.Lukić. Zb.Slav. XXIV, 1919)“
bacanj	poluokrugla košara sa četiri drvena obruča koja se zovu *rogulje*. Spletene su prućem ili mrežom. Bacanjem se u plitkoj vodi „pokriva“ riba, kad se mrijesti i kad ju je lako uloviti, jer se diže prema površini. Što je voda više razmućena može se bolje, *bacanjem*, uloviti. „S *bacanjem* idu na ribu samo ljudi. Zagaze u vodu i bacaju *bacanj* sad desno, sad livo, a sad prida se… Kad poklope ribu, udara ona u *bacanj*, a lovac zabije *bacanj* u blato, rukama unutra i uvati ribu (Otok u Slavoniji)“
balukot, balagot, balumot	(turski *balik* = riba, *ot* = biljka, trava, otrov) riblja trava (Menispernum Cocculus L.; Anamairta panicula Colebr. – Anamirta cocclus W. – Arn.). „Riblji otrov, kuglice smjese od ploda trave. Od kuglica se ribe omame (zabalukote), pa se tako lako hvataju“. „Ovdje svare pšenicu, istuku balukot na sitno i ona se izmiješa sa pšenicom“ (Vukovar). „Nije trava, već mali oraščić tamno smeđe boje, malo kraći, a širi od pasulja. Unutra imaju jezgru kao badem. Razbije se oraščić, jezgra se izmrvi i pomiješa sa hranom, koja se baci u vodu, da ju ribe pojedu. Ove male iza toga izgube ravnotežu i kao pijane skaču, dok ne svrše na površini vode, gdje ih onda hvataju“
basač, basak, (koševi)	„imaju oblik prevrnute „kegle“ (stilizirani čunj u kuglanama) od ljeskovine spletena, na dolnjem dijelu sa zaoštrenim štapićima priređena sprema (Dubica)“. „Basačem se lovi samo po barama i ritovima“. Basak je pleten od šiba u obliku koša („kegle“) bez dna, a sa strane ima ručka. Njime se lovi tako da se stoji u rukavcu ili kanalu gdje voda nije dublja od metra, prati se prolaz ribe ili se koš nasumce spušta u vodu. Kad ulove ribu, *zabasaju*, lijevom rukom pritišću basak o dno, a desnom vade ulov. (Sava –Zagreb)
bodlo, bodva	„oštro „gvožđe“ nasadito na štapu. Bodlom se ribe bodu i izvlače“ (Varoš, Slavonija); „*Bodva* je oruđe slično

	željeznim vilama, njima se lovi riba u *bogazima* kojima voda ulazi i izlazi iz bara (Otok u Slavoniji). Štap *bodla* ili *bodva* dugačak je 3 i više metara. „Mnogi naši ljudi tako su vješti udariti bodvom, da malo kad promaše (oko Karlovca)“
bubneci	„mrežice na obruč nategnute, sprijeda otvorene, a straga sa istom mrežom zatvorene. Vrsta vrša“ (Sisak)
bubanjar	Vrsta vrše. „S prednje strane na otvoru ima bubnjar šiljke, koji se razmaknu kao žice na mišolovki, kad riba uniđe, ali se poslije slože i riba se ulovi. S proljeća namještaju ili meću bubnjeve i kad ko vidi gdje ih obilaze, tj. vade ili premještaju, reći će eno bubnjara“
bubnjevi	bubnjevi, vrsta vrše, ispletene od vrećaste mreže razapete između 3-5 obruča. Mreža je tako osmišljena da riba može u nju uči, ali ne može izaći. Postavljaju se u priobalnom dijelu i na izlivu kanala sa plavnog područja. Ima ih raznih veličina ovisno od vrsta ribe koje se žele uloviti. Isto tako i promjeri oka mogu varirati od 2x2cm pa i preko 6x6cm, opet ovisno od veličine ribe koju se želi loviti.
bućalo, bućkalo	„U drugoj ruci ima ribar bućalo koje je izrezano od tikve, a ima ih od izdubenog drveta. Šupljim dijelom bućala udara kadikad u vodu i time proizvađa čudnovate glasove kao „buč, buč“, od čega je i ta sprava ime dobila. Na te glasove približe se somovi čamcu (Sava)“. „Ribolovac ima u desnoj ruci drveno *bučkalo*, kojim potezito o vodi tuče (bučka), osobito pokraj obalnih vrbika, gdje je hladovina a duboka mirnija voda, u kojoj se rado somovi zadržavaju (Sisak)“. „Drugom se rukom štapom bučka ispod klade ili granja i tira ribu u *račilo* (Otok u Slavoniji)“. „Ribar drži bućkalo za istanjenu sredinu, za koju je i struk vezan, i udarajući tanjurastim krajem koso po vodi čini klokot, koji se daleko čuje, i ribu a osobito somove primamljuje“
cenker	cenker je klopke nalik na vršu, ali mu je prvi, najveći obruč oblika produženog polukruga, koji se zatvara tetivom od jače uzice. Cenker nema krilo a postavlja se u limanima odnosno u granju, ili između oborenih stabala u vodi, gdje se očekuje ulov somova. Na donjim krajevima najvećeg poluobruča i na kraju cenkera veže se oveći uteg, kako bi cenker uvijek ležao na dnu i u dijelovima rijeke sa jačim tokom. Cenker se veže jakom uzicom (na oba kraja) za neki stajaći objekt u vodi ili iznad vode, kako ga tok ili som ne bi odnijeli. Obično se otvor postavlja nizvodno, kako rijeka ne bi ubacivala granje i druge stvari koje nosi u cenker.

čuvarica	mali čamac izrađen od drveta. Stranice su šuplje a gornji dio zatvoren na kojoj su dvoja vratašca. Čuvarica služi za držanje malih riba kao mamac za lov riba grabljivica, u lovu na rijekama
glavčina	„u dunavskim ritovima i barama love ribu i na glavčinu. Kolci lijeskovi ili kolci od rakite (vrsta niske šibljaste grmolike vrbe crvenkaste kore; rakitnjak – mjesto obraslo rakitovim grmljem) zabiju se u glib u prilici spužnice ili pera u uri i opletu vrbovim šibljem. Riba uniđe a poslije ne može izaći, jer je ribar izlaz zatvorio, a vadi je „meredovom“ ili „sakom“. U glavčine mogu se uhvatiti svake vrsti riba srednje veličine“
grebulja, grebač, grevulja	„grebulja ili *zagreb* predstavlja manji čerenac utvrđen za podugačku motku, kojom se naprava u vodu spušta i na polje vadi. Sa grebuljom se riba s kraja lovi, obično kad je voda mutna, ili noću“
gušćak, šajtar(a), šajtan	„je oruđe za hvatanje ribe, s malenim oščima…. Velikim šajtarom hvata se samo iz čamca“(Sisak). „Obična ribolovna oruđa jesu većim dijelom takozvani konci, opleteni poput mreže na manja okna, koji se prema potrebi na pet vrsti za hvatanje riba prirediti mogu, kao: viznjak, plavnjak, šajtan, trobuk i poklopača“ (Okučani)
hranj	„Hranj se veli, kad lovci ostave ribu i hoće da je neko vrijeme živu čuvaju do pazara ili do bolje prodaje, a da im se ne pokvari. Jegulja može u hranju u zimno doba dva mjeseca“ (Hercegovina)
ispolac, ispuljača, paljka	„*Paljka* je u Kostajnici i Vrbovljanima što drugdje „ispolac“ ili „palj“, a u Zagrebu *ispuljača*
jaz	„od pletera i to od ljesa, koje se opletu na suhu, a duge se i visoke kako zahtijeva voda. Jaz ne može biti bez porade (mreža koja je slična dugom alovu), to je njegov glavni alat“ (Hercegovina)
kanaf	(strug, struk) „Kanaf ima 4-6 udica prema kraju vrpce i to u razmacima od 45 cm. Na glavnu se vrpcu priveže nekoliko kratkih vrpca, a svaka ima svoju udicu, tako da se više riba na jedanput uhvatiti može“ (Banovina)
koš, košar (bubnjevi)	„Košem se najviše love mrene i klenovi. *Bubnjeva* (koševa) ima različitih, a svi su izrađeni tako da u njih riba može lako ući a ne može izaći. Koš je napravljen od vrbovog pruća. Kad se košara tj. njime (košarem) riba po bari hvata, ima po više ljudi zajedno. Redovno počnu *košariti* od kraja, pa tjeraju

	pred sobom ribu u vršinu (gdje voda zalazi u kopno poput kakva klina)“
lak	je naprava koja se sastoji od snopova šiblja vezanih užetom ili „trtom“ u zapreku. Zapreka je u većini slučajeva duga oko 6 metara, a sa strane ima šiljak (Sava - Zagreb)
ljesa	„1. od pletera opletena *ljesa*, koja je nalik na sanduk, sprijeda otvorena. Dužina 4-5 m, širina 1 metar, visina 50 cm. *Ljesa* se stavi tik pod žlijeb mlinske brane tako, da je prednji dio malo više nagnut, te ja malko nagnuta. Riba naleti na žlijeb, struja je snese na *ljesu,* kolo je malo zgnječi. Ribar je onda rukom izvadi. 2. *Ljesu* su manji prostori uz obalu, ograđeni gusto ispletenom trskom. Riba ulazi u ljese kao u vrše, ali ne može više naći izlaz. Ima ljesa sa više pregrada sve manja od manje i iz zadnje vade ribe jednostavno mrežom, malom kesom na štapu.
meredov, prigrnjač	„Iz barke se ili *živaka* riba vadi spravom nalik na kašiku, koja je ispletena od pređe i koja se u raznim krajevima različito zove: račilo, minčog, meredov. Meredov: mreža koja visi na kruškoliko savijenom štapu. Prilikom vađenja ribe iz vode riba se mora pomagati meredovom“. (Ilok)
mlat	„Mlat je dugačka šprulja (o.a. pritka; dugačak jak prut) ili tanka motka (prut, koji se žida (o.a. židak – gibak) i u gužvu da smotati) od drača (trna). Kad se na taki priveže konac od usukane konjske dlake, sa udicom na vrhu za ribu, cijela sprava zove se mlat“. (Una)
niza, nizaljka – „ili „*komolac*“	kad se kupi riba na trgu, obično je nanižu na vrbovu grančicu, pa ako se ova grančica ili prut ne saviju zove se ovako nanizana riba – *niza,* a kad se krajevi njeni sastave, eto nam *gužve*“. Na kraju nize kod prvo nanizane ribe nalazi se oveće parče drveta namešteno iza škrga, kako se ne bi nanizana riba mogla otkinuti. Ribar bacivši nizaljku sa ribom u vodu, istu svežu za zadnji deo svoga čuna i veslanjem kreće i čun i riba.“ (Vukovar, Ilok)
osti	„štap na kojem su *osti* zovu u Slavoniji „bodvište“, mjesto u koje je ovo utaknuto „tulija“, a zubove „brutove“. „Za tamne noći lovili su ribu ostvama“ (Bednja). „Ostva se drži u desnoj ruci a pridržava levom“ (Samobor). „Na Dunavu bodu šarane, somove i drugu krupniju ribu i vješt *ostvar* nabosti će više komada. Ostvari se odmaknu od virova na pličine.. i tu čekaju na izlaz somova.“ (Vukovar). „*Osti* ili *ostve* sastoje se iz tri glavna dijela: iz željezne viljuške sa pet brkova „tulija“ zvane, iz „ostišta“, dugačka pruta od suhe jelovine, na kojemu je viljuška usađena, i konopa, koji je privezan na

	kraju ostišta, a koji se zametne oko prsta, da se kod bacanja osti iz vode laglje izvade“ (na Korani). Postoje dva načina lova ostima. Prvi je iz čamca, a drugi u plitkoj vodi (kanalima). Kod jednog i drugog načina osti se bacaju snažnim zamahom ruke te s velikom vještinom pogađanja, tako da „nabodu“, odnosno pogode ribu. Tako se lovilo u proljeće, i po danu (kad se riba mrijesti) te ljeti za niskog vodostaja. (Sava – Zagreb)
povorac, povorka	„Povorka je konopac, gužva ili vrbov prut različite dužine, na koji se kroz usta i škržni otvor riba naniže i za lađu vezana u vodu spusti“ (Sava)
sak	„.. sak nije ništa drugo do mreža, u obliku vreće, *meredov* ribara na Savi i Dunavu, na dugačku rašljastu štapu (dršku)“. Na jedan kraj motke duge 3 do 4 metara pričvrsti se štap dug 1 metar pa se tako dobije oblik slova T. Na svaki kraj tog štapa učvrsti se ljeskov prut, a njihovi slobodni krajevi privežu se na motku. Na to se učvrsti mreža tako da tvori torbu duboku oko pola metra. Sakom se poput lopate stružu obale i tako love ribu koja se tamo nalazi.
sačica	ima isti oblik kao i sak, samo mnogo manji. Služi za vađenje ribe iz križaka
samica	„Samice su vrlo prost alat, sastoji se od motke duge oko 3 metra, zabodene i dobro utvrđene ka kakvoj brežini , gdje je uz samu obalu dubina. Samicom se love krupne ribe, kao som, štuka i smuđ“
somovski cug	„somovski cug dug je 120-150 m i na sebi ima 50 udica“
struk, strug - vidi: *kanaf*;	„ ..vrsta udice koja se razlikuje od *kanafa*, što ima jaču glavnu vrpcu i što se na nju priveže ne 4-6 udica već 80-200 i još više udica, i strug dosegne tako u duljinu od nekoliko stotina metara. Malim strukom love šarane, somove, kečige, ali i bijelu ribu. Veliki struk pribode se pribodcen (kolcem) kraj obale, od kuda se spušta u vodu. Najbolje je namjestiti strukove u veče a dizati ih u jutro. U stojećim vodama upotrebljava se za štuke struk povrh vode“ (Osijek, Vukovar). „Sastoji se od jednog konopca, na kojem je privezano mnogo tanjih uzica, a na ovima udice, njih 40 do 50. Vrpcu drži u vodi privezani kamen ili olovo, dočim za vrpcu na površju vode privezana tikva (bundeva) naznačuje mjesto, gdje se nalazi bačena *struka*, koja se obično kroz čitavu noć u vodi ostavlja“. (Sisak, Zagreb)
strukarska barka	„služi za čuvanje i transport ribe malih ribara“

somovski struk	„..osim malog struka imaju ribari veliki ili *somovski struk* i *morunski struk*“
tikvare	„.. tikvare su velika plovna spremišta za prevoženje i čuvanje žive ribe“ (Osijek)
tuligan	„.. priprosto ribarsko oruđe su takozvani tuligani. To su šuplja debla, s jedne strane začepljena te se spuštaju na dublja mjesta. Ime tuligan potječe po svojoj prilici od riječi tuljac“
vlak	„ima oblik plitke četverouglaste kese (vreće), dugačke 3-4,1/2 m, duboke 2 m, a nije opterećena ni olovnicama ni plovcima, niti sa strane ima štapce kao velike pređe. Koristi se za dna s mnogo prepreka. Vlakom love ribu noći ili kad je voda mutna“. Vlak je isto što i zagažnjak, samo je veći i dublji“. (Vukovar). „Vlakom upravljaju dva čovjeka i potrebuju jedan čamac. Vlakom vata se riba u širokoj vodi. (Varoš u Slav.)
vrša, vrška,senker	„Vrške se pletu od šiba ili od konca ili od mreže. Mali somići do nekoliko kilograma mogu se uloviti vršom, vršicom“ (Bednja) „Vršica to je sprava opletena od tankog vrbovog pruća“. „Od svih alata jest vrška najraširenija i nema naroda, koji se ne bi njom služio, za to i jest prastara podrijetla“. Vrša sastavljena od mreža, koja je omotana oko tri drvena koluta promjera 50 do 60 cm, tako da se dobije valjak, obično je duljine od 1 metra. Ulazni otvor je u obliku lijevka da ulovljena riba ne može izaći. Obično se postavlja u kanale kojima se voda vraća nakon poplava. (Sava – Zagreb). Ako se u vršu postavi mamac, s pravom se može očekivati bogatiji ulov.
vuk	sprava slična vrši, a sastoji se od mreže koja je omotana oko pet drvenih kolutova različite veličine, načinjenih od čvrstog ali elastičnog ljeskovog ili drugog šiblja. Najveći kolut (prvi) ima promjer oko jednog metra, a najmanji (posljednji) oko 40-50 cm. Ukupna duljina vuka je oko 2 metra. Zadnji kraj mreže završava se „turom“. Ulazni otvor je u obliku lijevka da se spriječi izlaz ribe iz vuka. Od ulazne strane se na jednu ili na obje strane razvlače „pera“ (pravokutna mreža visine 1 metar, duljine 4-5 metara) kojima se pregrađuje vodotok pa se tako primorava ribu da uđe u vuka. Vuk se postavlja tako da se nategne između dvije jake motke u vodu pliću od jednog metra. Njime su hvatali različitu ribu, a najbolje je bilo loviti kad je voda bila mutna. Vuk se postavljao u kanale, ali i u brzace, i to danju i noću. (Sava – Zagreb)
živak	„Ulovljena se riba odmah prodaje, soli ili suši, ili se za neko vrijeme živa hrani i to u živaku, u barki ili na povorci. Živak

	je jama različite veličine iskopana u zemlji, koje se dno i duvari zbiju i zamažu glinom, da ne bi propuštali vodu, a ozgor je pokrivena daskama, da se voda ne bi jako zagrijala“

Juha od potočnih rakova

Očišćene i oprane potočne rakove stavite u ključalu vodu i kuhajte dok ne pocrvene, odnosno dok se pojedini dijelovi ne počnu lagano odvajati. Izvadite ih iz vode, odstranite iznutrice i glave, ostale dijelove rukom izgnječite da naprsnu ljušture. Dobivenu masu kuhajte u čistoj vodi dok se svi mesni dijelovi ne odvoje od ljuštura. Potom procijedite, meso vratiti u juhu, a ljušture odbacite. Nastaviti kuhati juhu, dodajte prokuhane izrezane gljive, povrće ili neki od uobičajenih dodataka za juhe (tjestenina, krumpir, riža).
Po mogućnosti, juhu prokuhajte i začinite začinskim biljem iz prirode.

Rižot od riječnih rakova

Sastojci: 1 kg riječnih rakova, 1 veći luk, 2 češnja češnjaka, 50 dag riže, 2 dl bijelog vina, 1 žlica nasjeckanog peršina, 1 mrkva, 1 dl maslinovog ulja, sol

Na zagrijanom ulju popržite sitno nasjeckani luk. Zatim dodajte jedan dio cijelih rakova, a drugi dio očistite od ljuski i dodajte luk zajedno s naribanom mrkvom. Podlijte vinom i kuhajte dok vino ne ishlapi, dodajte rižu i podlijte vodom. Posolite i kuhajte oko 20 min uz često miješanje. Pred kraj kuhanja umiješajte peršin i poslužite.

Pirjani potočni rakovi (Frigani potočni rakovi)

Sastojci: 1,5 kg rakova, 1 dl ulja, 2 češnja češnjaka, peršinov list, krušne mrvice, papar, sol.

Na ulju popržite sitno isjeckani češnjak da malo požuti, dodati krušne mrvice, papar, sol i dobro oprane rakove. Izmiješajte i pirjajte na laganoj vatri, povremeno dolijevajte malo mlake vode. Kad rakovi pocrvene dodajte sitno kosani list peršina i pirjajte još 10-15 minuta. Poslužite preliveno umakom od pirjanja.

KONJETINA

Posavski konj

lipicaner

„voz“, kola, sa sijenom

Konj u šumi (kirijašenje)

Konji i mazge na otoku Braču

Konj je od davnina bio i ostao vjeran drug svome gospodaru - u boju i polju. Danas, u doba *motornih konja,* oni se mogu vidjeti tek za smotre folklora i momačka, pokladna i kirvajska jahanja. A kirijašenje i jahanje, *zapovid* je graničarska. Prema predaji trećinu godine *s puškom o svom ruvu i kruvu* čuvali su granicu na Savi, trećinu godine kopali i razvozili šljunak i pijesak po drumovima koji su se gradili od Nimaca, Vinkovaca, Cerne pa sve do Đakova, Vrpolja i Andrijevaca, a trećinu u polju na teškim i odvodnim zemljištima. Jahalo se po uzoru na hauptmana Reljkovića samo na drugi dan poklada, u vrijeme kojih nije izdavano nijedna zapovid zabrane pjevanja i igranja kola pred crkvom u središtu sela. Jahanje je prešutno preporučeno jer se tako odavala počast kumpaniji i caru. Motive s konjima u trku ili u propnju, izvezene crvenom ili zelenom niti na bijeloj podlozi naših „peškira", možemo naći između Save i Drave na svakom koraku. Pod licitarskim šatrama, bez čije se prisutnosti nije mogao zamisliti *kirvaj,* sajam ili neki drugi skup, među hrpama *oblizala, medenjaka, srceta* i *lutaka,* uz staklenke *šerbeta*, počasno su mjesto zauzimali konji od tijesta s medom, ukrašeni vijugavim šarama, papirnatim „rojtama" i ogledalcima. Bili su radost djetinjstva, ukras kućnih zidova.

No, od konja (isluženog i starog) su isto tako radili i ukusna jela kao i kobasice, doduše danas skoro zaboravljene.

Kopitare - konje, magarce, mazge, i mule - danas uzgajaju mnogo manje nego prije pedesetak godina. Od tadašnjih nekoliko milijuna grla, sada ih je ostalo, možda, samo desetak tisuća. Smanjenjem uzgoja i držanja konja izumrli su i neki zanati: kolarski, kovački, kožarski i dr. Danas se ponegdje uzgajaju konji naših pasmina za rad - *baranjski, hladnokrvni hrvatski konj, hrvatski posavac* i *lipicanac* - i manja količina rasnih konja namijenjenih sportskim natjecanjima. Magaraca i mula danas još nešto malo ima u područjima dinarskog planinskog

masiva i na jadranskim otocima. Kopitare su uzgajali prije svega kao vrlo dobra radna snaga, daju dobru kožu, crijeva i vrlo kvalitetno meso.

Meso kopitara odlikuje se vrlo karakterističnom bojom, mirisom, okusom, čvrstoćom mišica i visokom biološkom vrijednošću. Starost grla, o čemu uvelike ovisi kvaliteta mesa, određuje se prema izgledu i vrijednosti zuba te mijenjanju mliječnih u stalne zube.

Starost mesa se određuje na temelju organoleptičkog nalaza na mesu i kostima te prema boji masnog tkiva. Po starosti konjskog mesa dijelimo na dvije vrijednosne kategorije: *konjsko meso* i *meso ždrebadi*. Mlade životinje imaju mliječne zube, a koji sa starošću ne samo da se troše, nego se i mijenjaju i životinja dobiva stalne zube.

Mlade životinje kopitara nazivamo prema vrsti; mlado od kobile je *ždrijebe*, mlado od magarca je *pule*, mlado od mazge je *mazgov*, a mlado od mule je *mulac*.

Konjsko meso u svome kemijskom sastavu ima povećan sadržaj ugljikohidrata, pa meso ima slatkast okus. Mišici se zbog rada konja starenjem pretvaraju u vezivnu čvršću mišićnu masu, jasno vidljivu na prerezu. Boja mesa je svježa i sjajna zagasitocrvena, miris vrlo ugodan i ukusan na livadsko sijeno. Boja mesa mladih kopitara je svjetloružičasta, a meso je sočno (vlažno) na presjeku.

Na površini i na krajevima svaki mišić završava srebrnastožutim vezivnim tkivom, vrlo žilavim i tvrdo elastičnim. Masno je tkivo razvijeno na površini tijela i između mišica, a vrlo su velike nakupine konjskog masnog tkiva na gornjoj strani vrata, ispod grive. Struktura mišica, mladih kopitara, jasno je vidljiva i nježna, masno tkivo je svjetlomliječne boje, a vezivno tkivo oko zglobova i na površini srebrnastocrvenkasta. Kosti su bijele, na presjeku crvenkaste, s bijelim vrlo savitljivim hrskavicama. Miris je vrlo ugodan i malo kiselkast, s primjesom na suho sjeno. Pod pritiskom je meso dosta elastično i puno, nije tjestasto.

Mišici buta, slabina i leđa izvanredno su razvijeni, i ti su dijelovi puni, zaobljeni i zdepasti.

Meso mladih kopitara spada u kategoriju mesa domaćih životinja najviše kvalitete i biološke vrijednosti. Meso sadržava najkvalitetniju skupinu proteina, masnih kiselina, ugljikohidrata (šećera), vitamina i nekoliko osnovnih potrebnih minerala.

Mladi kopitari hrane se uglavnom mlijekom kobila, no nakon dva mjeseca starosti počinju uzimati u manjim količinama lisnate i mekane dijelove sijena. mlijeko kobila je visoko vrijedno hranjiva i kvalitetna hrana, bogata bjelančevinama, masti, šećerom i mineralima. koji se lako pretvaraju u kvalitetno meso.

Konjetina se priprema kao teletina ili govedina
But odraslog konja najčešće se koristi za odreske, a uglavnom se priprema na naglo. Često se priprema kao biftek, stavlja u kobase ili kao odrezak u umak
Meso ždrebeta priprema se na naglo, na žaru ili panirano (pohano), tj. priprema se kao teleće meso i slađa je po okusu
Veliki je specijalitet ždrebeća rebra. Ramstek je najbolji od ždrebetine
Hrenovke od teletine su odlične kvalitete

Konjska masnoća zbog svog kemijskog sastava i odnosa masnik kiselina nakon termičke obrade u konjski loj postaje vrlo ukusna, lako probavljiva i hranjiva, a najviše se upotrebljava kao podloga nekih ljekovitih masti u farmaceutskoj industriji. Ona je uvijek zlatnožuta s malom nijansom na svjetlocrveno, vrlo maziva i gotovo neutralna mirisa.

Kosti su tvrde i vrlo čvrste, bijele boje, međusobno povezane čvrstim i elastičnim sponama, radi funkcije i okretljivosti tijela kod jačih tjelesnih napora.

Prije pripreme konjsko meso (koje je podesno za sve vrste kulinarske obrade) treba odstajati nekoliko dana, najmanje 3 do 5, a prema potrebi može se staviti u pac i držati 3-4 dana da omekša.

Kada se kuha konjsko meso stvara se na površini naslaga sivosmeđe pjene, koju metalnom cjediljkom vrlo lagano treba odstraniti. Kuhanje konjskog mesa traje nešto dulje, a meso dobiva sivkastosmeđu boju, postaje vrlo sočno, a bujon je krepak, zlatnožute boje s crvenoružičastom nijansom.

Konjsko meso je visokovrijedna namirnica, lako probavljiva, srednje kalorične vrijednosti, a u mnogim tumačenjima i prava dijetalna namirnica.

Svježe obrađeno i dobro ohlađeno konjsko meso, na temperaturi do 6 oC odlična je sirovina za proizvodnju prerađevina od mesa - kobasica. U tim se proizvodima uglavnom upotrebljava i svježa, cista, dobro ohlađena bijela svinjska slanina bez kože. Kombinacijom konjskog mesa sa svinjetinom dobiva se nekoliko vrlo kvalitetnih kobasičarskih specijaliteta.

Kobasičarski proizvodi od čistog konjskog mesa, a posebno konjsko dimljeno meso u komadima (konjski pršut), vrhunski je mesni specijalitet. Zanimljivo je da su do prije sedamdesetak godina konjsku salamu jeli uglavnom siromašniji ljudi jer konjetina kao meso nije bila na visokoj cijeni, a danas, zbog skupoće konjska salama više nije na njihovu jestveniku.

U nedostatku konjskog mesa mogu se prirediti takozvana imitirana jela, koja su u gastronomiji dozvoljena ali moraju biti naznačena, i priređuju se od govedine.

Kod nas, među znalcima tj. gurmeima, konjsko meso ima ugled „elitnog mesa“, ne samo zbog toga što ga je teško nabaviti nego i zato što su jela od tog mesa - specijalitet a spadaju i u dio našeg pučkog jelovnika.

Na otoku Braču došljak će prvo zapaziti od domaćih životinja koze koje su već postale legendarne životinje otoka Brača, po kojima je još u antičko doba bio hvaljen. Zatim ovce, od čijeg se mlijeka u mjestima u unutrašnjosti otoka pravi poznati bračko sir. Najveće iznenađenje doživjeti će u susretu, po otočkim putima i stazama, sa poludivljim konjima, mazgama i mulama, križanci konja i magarice, odnosno magarca i kobile, koji žive slobodno i u skupinama. Sami vlasnici puštaju ih na visoravan da žive u skupinama, u periodima kada ih ne koriste kao ispomoć u poljima.

Na visoravnima istočnog dijela otoka žive slobodno kao i na Divljem zapadu. Na putu prema Vidovoj gori, kroz borovu šumicu, možete naići i na malo krdo konja, u blizini Trolokvi gdje su tri pojilišta. Lokve Žurmo (sljeme starokršćanskog sarkofaga koji je služio kao pojilo konja i mazgi) i Dragovode (s kućama nekadašnjih bračkih pastira, podignutim kraj izvora žive vode.

Da prošlost neumitno odlazi potvrđuje nam i to što ne prođe više nijedan tovar ili mazga sa brmenom ljeti preko porta (luke), ne stanjaju se drvene bačve i karatili uz more, ne oštre se kosirače i maškini, ne potkivaju se konji, ne turnja se vino, ne peče se rakija, još poneka kamenica ulja samuje u konobi koja će ubrzo postati apartman.

U prošlosti je na Braču uzgajano mnogo konja pa je bilo pojedinaca da su imali i po 50 konja. Neki su konje puštali da duže vremena slobodno pasu po pašnjacima, a kada je bilo potrebno, lovili su ih lasom zvanim „lac“. Kobile za rasplod nabavljali su na sajmovima u Solinu i Klisu. Konj je zajednički naziv za konje, kobile i mazge. Križanjem konja i magarca dobivali su se „muli“ i mazge, a oni su otporniji od konja. Na Brač su dolazili ljudi s Hvara, Visa, Lastova i Korčule kupovati mule i mazge jer su upravo bračko bili poznati po kvaliteti. Stanovnici drugih otoka plaćali su i 25 posto više za mulu nego za mazgu. Govorilo se da ženka mijenja ćud, jedne godine je dobra, druge udara i grize, a onda je opet dobra. Mul je uvijek isti.

Kada se kupi mazga onda se škropi staja blagoslovljenom Vodom a mazgi daje malo kruha i soli ili suhih smokava da bude pitoma i da ne bježi od novog gospodara. Dešavalo se da se mazga vrati vlasniku, ako je kupljena iz nekog mjesta na Braču. Ako je kupljena sa drugog otoka i dovedena brodom na Brač, onda joj prije iskrcavanja stave na glavu vreću ili kaput i tako je vode dio puta, jer se dešavalo da se vrati u luku u kojoj je iskrcana.

Jela bjelovarske, slavonske i posavske regije

Juha od konjetine

Sastojci: 1,5 kg konjskog mesa od vrata ili lopatice, 2-3 korijena peršina s listom, 1/2 korijena celera s listom, korijen korabe, papar u zrnu, 2 češnja češnjaka, sol.

Meso kuhajte u dosta vode. Povrće dodajte nakon pola sata kuhanja i sve kuhajte oko sat i pol do dva. Meso izvadite kad je postalo meko i lagano se odvaja od kosti. Juhu procijedite i toplu prelijte po tjestenini. Juhu poslužite vrlo toplu. Meso izrežite na komade i poslužite s umakom od kopra, češnjaka ili nekim drugim.

Umak od kopra: na zagrijanoj masti (danas ulje) popržite brašno, dodajte toplo mlijeko, ili toplu juhu, ili toplu vodu, sol i po želji malo papra. Kad provri umiješajte sitno izrezano lišće kopra, i kuhajte na blagoj vatri do određene gustoće. Pred kraj dodajte kiselo domaće vrhnje.
Poslužuje se uz kuhano meso (govođe, konjetinu, ovčetinu), ribu, te pire od krumpira.

Posavska gulaš juha

Sastojci: 40 dag ždrebetine, 30 dag luka, 2 dag češnjaka, 1 dag kima, 2 lovorova lista, 1 dag crvene mljevene paprike, 10 dag pirea od rajčice, 2 dl bijelog vina, 30 dag krumpira, 2 dag soli, 1 dag papra, limun.

Ždrebetinu izrežite na sitne kocke, popirjajte je na sitno kosanom luku kojem ste dodali isjeckani češnjak i lišće peršina, kim i list lovora. Krumpir ogulite, izrežite na manje kocke i posebno skuhajte. Kad je meso pirjano, dodajte crvenu papriku i rajčicu te podlijte bijelim vinom. Dodajte kuhani krumpir, podlijte s vrlo malo vode (do 1 dl.), začinite solju, paprom i limunovim sokom. Prokuhajte malo i poslužite.

Gulaš od konjetine („suft” ili „točo”) I. način

Sastojci: 1,8 kg konjskog mesa, 15 dag masti, 30 dag luka, 5 dag peršina, 1 dag crvene mljevene paprike, 1,5 dag soli, 5 dag brašna.

Gulaš priredite od rebara i vratnog dijela konja starog oko godinu dana. Meso izrežite i stavite na pirjani luk i dalje pirjajte uz dolijevanje vode dok meso ne omekša. Pred kraj pirjanja dodajte crvenu mljevenu papriku, sol i brašno.
Poslužite toplo sa žgancima ili okruglicama.

Autohtono jelo Pakraca, gdje žive Talijani.

Gulaš od konjetine II. način

Sastojci: 0,5 kg mesa od potrbušnice, 2 glavice luka, temeljac od goveđih kostiju, žlicu brašna, 1,5 dl bijelog vina, papar, sol, origano i peršin po želji.

Meso ostavite u salamuri dva do tri dana. Nakon toga izrežite ga na sitne kocke. Popržite nasjeckani luk i podlijte ga temeljcem od goveđih kostiju dok ne dobijete gustu masu. Dodajte meso i pržite nekoliko minuta. Povremeno podlijevajte temeljcem. Kad je meso kuhano, stavite žlicu brašna i podlijte temeljcem. Posolite, popaprite, dodajte origano i kosani peršin. Na kraju dolijte vino i kuhajte još desetak minuta na laganoj vatri.

Gulaš od konjetine III. način

Sastojci: 1 kg konjetine, 2 lista lovora, kosano lišce peršina, 3 češnja češnjaka, 2 glavica luka, papar, sol, 2 dl crnog vina, mast, 5 dag dimljene šunke, 1 kocka za juhu, malo vode.

Meso stavite u dublju posudu i pospite lovorom, kosanim češnjakom, peršinom i izrezanim lukom na rezance. Posolite, poparite i prelijte vinom. Ostavite meso da odstoji 4-5 sati. Meso izrežite na veće komade. U posudi rastopite mast i na njoj zažutite kosani luk, dodajte meso, kosanu šunku i lagano popržite. Ulijte marinadu, tekućinu u kojoj je odstajalo meso, promiješajte i zakipite oko 5-10 minuta. Smanjite temperaturu i lagano kuhajte oko 3 sata. Prije nego što je gotovo dodajte 2 dl vode u kojoj ste rastopili kocku za juhu i uzavrite na kratko. Poslužite.

Odresci od konjskog mesa u umaku

Sastojci: 75 dag izrezanih odrezaka, 5 dag brašna, 0,5 dl bijelog vina, 0,5 dl ulja, 0,5 dl vode, 1 dl rajčice. 2 mrkve, 3 češnja češnjaka, lišće peršina, muškatni oraščić, sol, papar.

Odreske omekšajte drvenim batom, posolite i uvaljajte u brašno. U posudu slažite red odrezaka, red povrća, peršin, izrezanu mrkvu, usitnjeni češnjak, nariban oraščić, sol, papar. Na kraju sve prelijte mješavinom vina, ulja, vode i rajčice. Pecite, poklopljeno, u zagrijanoj pećnici na 200 oC 45 minuta.

Konjsko meso s povrćem

Sastojci: 1 kg mesa od vratine, karmenadli, 3 glavice luka, 6 krumpira, 3 svježe paprike, 2 mrkve, 0,5 dl bijelog vina, sol, papar.

Meso u komadu stavite u vatrostalnu posudu. Oko mesa rasporedite na krupno izrezan luk, mrkvu, paprike, i oguljene krumpire. Začinite solju i paprom. Dodajte malo bijelog vina, dobro poklopite i pecite u pećnici na 200 oC oko 45 minuta.

Paprikaš od mesa ždrebadi

Sastojci: 1,5 kg mesa (od vrata, potrbušine s rebrima, lopatica), 2 glavice luka, 1 dl ulja, 1-2 ljute zelene paprike, 2 paprike babure, 2 rajčice, 2 dl vina (suho bijelo), papar, sol, topla voda za podlijevanje.
Za prilog: 1-2 kg krumpira, 0,5 kg razne tjestenine ili 2 dl riže, struk peršinova lista.

Na toplom ulju malo zažutite kosani luk, dodajte meso izrezano na kockice veličine 2x4 cm s kostima. Pecite i miješajte nekoliko minuta, da meso dobije smećkastu koricu, i dodajte sve ostale dodatke s malo tople vode. Pirjajte na srednje jakoj vatri uz povremeno potresanje posude i sadržaja. Pirjajte oko sat vremena, a prije završetka podlijte vinom. Sok koji nastane pri pirjanju ne smije biti gust, ali ni rijedak, nego žitak i maziv. Paprikaš poslužite s raznim prilozima, uz svježu salatu ili konzervirano povrće od cikle ili krastavaca.

Konjski ragu

Sastojci: 5 dag dimljene slanine, 5 dag luka, 1 peršin, 1-2 korijena celera, 1 mrkvu, 50 dag svježe rajčice (ili 3 dag koncentrata), 10 dag konjskih kobasica za pečenje, 40 dag mljevenog konjskog mesa, 20 dag gljiva, sol, papar, malo šećera, mast (maslac), bosiljak, origano.

Slaninu izrežite na sitne kocke i ispržite na masti ili maslacu, i izvadite je i na istoj masnoći pirjajte ribani luk, kosani peršin, mrkvu i celer. Dodajte malo šećera i popržite. Dodajte isprženu šunku, meso i kobasice i na jačoj vatri pržite stalno miješajući, dok meso „ne pobijeli". Dodajte oguljene usitnjene rajčice, začinite po ukusu, poklopite i pustite da „krčka" na slaboj vatri. Nakon pola sata dodajte usitnjene gljive i nastavite „krčkati" dok ne dobijete kašastu zgusnutu masu. Što duže kuhare - biti će bolje. Ukoliko vam jelo zakipi dolijte malo vode ili goveđe juhe. Na kraju odozgo otopite maslac veličine oraha, ne miješajte.
Ragu se može prirediti u većoj količini, iako zahtjeva dosta vremena, i ostavite u zamrzivaču i do pola godine, odmrznuti će se za 20 minuta.

Konjski odrezak na žaru

Odrezak lagano potucite, premažite uljem s obje strane, stavite na tanjur i poklopite drugim tanjurom. Ostavite kraće vrijeme da odstoji. Na dobro ugrijanom roštilju ispecite odreske. Ne bodite odreske vilicom nego okrečite lopaticom ili nožem. Na kraju posolite, popaprite po želji i poslužite uz salatu ili izrezani luk.

Konjski odrezak u umaku od vrganja

Sastojci: 4 konjska odreska po 30 dag svaki, 1 dag luka, 5 dag maslaca, 40 dag vrhnja, sol, papar, kosani peršin, 1 žlica ribanog parmezana.

Na maslacu popržite kosani luk i vrganje, začinite i lagano pirjajte podlijevajući vodom. Dodajte vrhnje i parmezan i pustite da prokuha. Odreske ispecite na roštilj ploči po 3 minute sa svake strane. Poslužite na toplom tanjuru s kroketima i prelijte umakom od vrganja.

Naravni odrezak

Sastojci: 1 kg mesa izrezanog na oveće odreske, ulje, sol, papar, 4-5 češnja kosanog češnjaka.

Na vrućem ulju ispecite, blago posoljene odreske, s obje strane (možete peci i na žaru) da dobiju svijetlu boju lješnjaka. Odreske poslužite s pečenim krumpirom ili rižom s kosanim lukom i salatom od rajčice. Pečene odreske pospite kosanim češnjakom i s malo bijelog papra i prelijte sokom od pečenja.

Popečci od konjskog mesa II. način

Sastojci: 1 kg konjskog mesa, 1 jaje, 2 žemlje, glavica luka, stručak peršinova lista, crvena mljevena slatka i ljuta paprika, papar i sol.

Meso izrežite na komadiće i na stroju za mljevenje s malim otvorom dva puta sameljite. Posolite i ostavite da stoji 2-3 sata. Nakon toga dodajte sitno kosani luk, kosano lišce peršina, jaje i žemlje nakvašene u mlijeko. Dobro sve izmiješajte u jednoličnu smjesu i oblikujte okrugle ploškice. Brzo ih ispecite na zagrijanom ulju kako bi u mesu ostalo što više soka. Poslužite uz sve vrste variva, prelito sokom od pečenja.

Ždrebeća rebra

Rebra kratko prepecite s obje strane, na vrućoj tavi posutoj krupnom soli. Nakon toga premažite ih medom, preselite ih u zemljanu posudu i pospite svježom mentom. Poklopljeno pecite u zagrijanoj pećnici na 90 stupnjeva oko dva sata. Poslužite uz pečeni krumpir.

Najveća odlika ovako pripremljenih rebara su njihova – sočnost.

Ždrebeći odrezak s gljivama

Sastojci: 50 dag ždrebećeg odreska, 30 dag pečurki (šampinjona) 5 dag maslaca, lišće peršina, 2 dl slatkog vrhnja, brašno, senf, sol.

Odreske istucite batom za meso, posolite, tanko premažite senfom, uvaljajte u brašno i naglo popržite na polovici maslaca. Pečurke ogulite i narežite na ploške. U posudi zagrijte maslac, dodajte pečurke i pirjajte desetak minuta u vlastitu soku. Pržene odreske stavite na pečurke, podlijte s malo vruće vode i pirjajte dok meso ne omekša. Dodajte vrhnje i kosani peršin te kuhajte sve dok se umak ne zgusne. Odreske poslažite na tanjur, prelijte pečurkama i umakom te poslužite uz kuhano povrće.

Ždrebetina u umaku

Sastojci: 80 dag ždrebećih prsa bez kosti, 6 dag maslaca, 5 dag slanine, 20 dag malih glavica luka, 20 dag svježeg graška, 30 dag rajčice, 20 dag mlade mrkve, malo brašna, korica limuna, 1 čaša bijelog suhog vina, malo juhe, sol, papar.

Izrežite meso na deblje komade i malo pobrašnite. U velikoj tavici, rastopljenom maslacu, popržite sitno izrezanu glavicu luka i slaninu. Dodajte meso, posolite, popaprite i pecite da porumeni s obje strane. U međuvremenu poparite preostale glavice luka u kipućoj vodi, skuhajte grašak i mrkvu na kolutiće. Dodajte sve u mesu i prelijte vinom. Kad ispari, dodajte rajčicu, prelijte s malo juhe i pirjajte do kraja, na laganoj vatri.

Ždrebeća koljenica pod pekom

Sastojci: 1 koljenica, 10 dag maslaca, malo ružmarina, 1 dl bijelog suhog vina, sol, papar.

Koljenicu dobro premažite maslacem i začinima i mirodijom. Pecite s izrezanim krumpirom ispod peke. Možete peći i u pećnici.

Konjski biftek

Sastojci: file, ulje, češnjak, brašno, sol, mast, jaja, maslac.

Konjski file (pisana pečenka) ostavite da odleži dan-dva na hladnom mjestu. Malo ga potucite, narežite na debele kolute debele 2 cm, premažite uljem i pospite sitno kosanim češnjakom. Svaki komad savijte, stavite na tanjur i sve zajedno na hladno mjesto (hladnjak). Prije pripreme uklonite češnjak, malo pobrašnite meso, posolite i pržite naglo na ugrijanoj masti 2 minute. Poslužite s prženim jajem na oko, na maslacu, (stavite na biftek) i ukrasite pirjanim povrćem.

Konjska mast
Upotrebljava se u kulinarstvu kao i svinjska mast. Žute je boje.

Konjska kobasica

Tradicionalna konjska kobasica, na Baniji, trajna je fermentirana kobasica koja se proizvodi iz usitnjenog konjskog mesa i tvrde leđne slanine svinja, uz dodatak soli i mljevenog crnog papra i crvene ljute paprike.

Kao sirovina za proizvodnju konjskih kobasica koriste se grla oba spola u dobi od 2 do 3 godine starosti i starija, odnosno uobičajene završne mase između 500 i 700 kg. Kobasice se proizvode sezonski, tijekom hladnog dijela godine od studenog do veljače. Nakon klanja, iskrvarenja i rasijecanja trupa vrši se odabir dijelova mesa za preradu. Za proizvodnju kobasica koriste se najkvalitetniji dijelovi mesa: *leđni dio* (svi mišići osim pod-slabinskih mišića „biftek“), *lopatice* (svi mišići, bez podlaktica), *butovi* (svi mišići, bez potkoljenica)
Nakon rasijecanja, dijelovi mesa za preradu u kobasice nožem se pažljivo čiste od kostiju, vezivno-tkivnih ovojnica, krvnih žila, tetiva te masnog tkiva. Temeljito očišćeni mišići dijelovi narezuju se nožem na manje komade (200-250 g), razvrstavaju prema finoći i građi mišićnog tkiva, slažu u pletene košare od vrbova pruća te ostavljaju da se ocijede na hladnom. Osim konjskog mesa, za pripremu kobasica koristi se svinjska *tvrda leđna slanina*. Slanina se guli od kože, nožem izrezuje na kockice veličine 3x3 mm do 5x5 mm, rasprostire u tankom sloju na pladnjevima i ostavlja na hladnom da se namrzne.
Ohlađeno meso melje se u mesoreznici (stroju za mljevenje mesa) kroz rupe (otvore) promjera 5 mm za finije mišićne dijelove, odnosno kroz rupe promjera 3 mm za grublje mišićne dijelove. Samljeveno meso se međusobno pomiješa te se dodaje namrznuta slanina u količini od 10 % mase mesa. Na usitnjeno meso i

slaninu dodaju se kuhinjska sol i začini: *mljeveni crni papar* i *začinska crvena ljuta paprika*.
Sastojci nadjeva miješaju se rukama dok se ne postigne ravnomjerni raspored i dobra povezanost svih sastojaka nadjeva. Ovako pripremljeni nadjev ostavlja se da odstoji preko noći na hladnom.
Nadjev se puni u prirodna konjska crijeva ili češće u umjetne ovitke promjera 40-45 mm. Težina svježe nadjevenih kobasica uobičajeno se kreće od 600 - 800 g. Kod uporabe prirodnih konjskih crijeva, nadjevena kobasica se vezuje tzv. „moslavačkim vezom“*, kod kojeg se težina kobasice pri vješanju ravnomjernije raspoređuje. Kod uporabe umjetnih ovitaka vezivanje kobasice je uobičajeno. Po vezivanju kobasice se vješaju na drvene motke tako da se međusobno ne dodiruju i prenašaju se u pušnicu.
S dimljenjem se započinje sutradan. Primjenjuje se uobičajeni način hladnog dimljenja, a kao sirovina za proizvodnju dima koriste se cjepanice *graba, bukve* i *voćarica*. Kobasice se dime tijekom 20-30 dana. Obično se loži svakog trećeg - četvrtog dana, odnosno ukupno 5 do 6 dimova. Tijekom ove faze kobasice postepeno fermentiraju i gube vlagu.
Nakon završenog dimljenja, kobasice se premještaju na zrenje u mikroklimatski stabilne podrumske prostorije temperature 15 do 18 °C. Zrenje traje oko tri mjeseca tijekom kojih se postiže karakterističan okus i aroma te mikrobiološka stabilnost i održivost kobasica. Od nadijevanja do optimalne zrelosti proizvoda potrebna su oko 4 mjeseca uz prosječni težinski kalo od oko 30 %.

---

*Crijevo zavežite na jednoj strani, okrenite naopako i puniti s nadjevom. Da bi postupak bio lakši, okrećite crijevo. Kad je crijevo napunjeno, zavežite na kraju.

Ždrebeća kobasica

Za proizvodnju ždrebećih kobasica koriste se grla oba spola starosti do godine dana a tehnologija proizvodnje jednaka je kao i u proizvodnji konjskih kobasica.

Miješana kobasica

Proizvodi se prema gore opisanoj tehnologiji iz mješavine konjskog i svinjskog mesa u omjeru 70 : 30.

Razgovaraju konj i magarac i nakon manje prepirke, magarac kaže konju:

Šta si mi ti, izumrijet ćeš i nitko za tebe neće ni znati!
Konj magarcu:
Zar ti ne ćeš izumrijeti?
Magarac konju:
Dakako da hoću, ali ***magaraca*** *će uvijek biti na svijetu!*

BIJELI BUBREZI

Jela od bijelih bubrega pripremaju se svud u svijetu.

Prije no što se zgrozite nad gurmanima koji uživaju u vama neobičnim jelima sjetite se da i neki naši specijaliteti (školjke, sipe, škampi, tripice/fileki) mnogima ne moraju izgledati privlačno.

Da bi ste spremili specijalitet od bijelih bubrega (testisa), potrebno je uložiti dosta truda i umijeća.

Bijeli bubrezi ili testisi ili muda (bika, teleta, janjca, ovna,…) najprije se operu, kratko prokuhaju, pa im se ukloni vanjska opna. Mogu se peći na roštilju ili pripremati na neki drugi način.

Prije kuhanja, od testisa odvojite opnu koja ih okružuje, a zatim pustite ih da odstoje 24 sata u marinadi (pacu). Tako ćete odstraniti neugodne mirise. Nakon što testise izvadite iz marinade, prepustite se maštovitosti i upotrebite svoje iskustvo u spremanju jela. Treba imati na umu da specijaliteti od bijelih bubrega nisu hrana koja se preporučuje u svakodnevnim prilikama. Bogata su kolesterolom, mineralima i testosteronom. Mala količina podmiruje energetske potrebe, dajući snagu i svježinu organizmu.

Do bijelih bubrega je relativno lako doći, uglavnom ih možete kupiti u mesnici.

Iznenadite svoje ukućane ili prijatelje i pripremite nezaboravno jelo. Unesite svježinu u Vaše kulinarstvo uz dobru zabavu tijekom pripreme i konzumiranja.

Uz specijalitete od bijelih bubreg, a koji važe za “jake” afrodizijake, najbolje ide suho bijelo vino, ali je to ipak stvar ukusa.

Bijeli bubrezi (osnovni naputak/recept)

Sastojci: 1 kg bijelih bubrega, mast, 1 šalica vode, 2 češnja češnjaka, sol.

Svježe bijele bubrege operite, razrežite na polovine i skinite opnu/kožicu. Marinirajte ih 24 sata u mješavini vode i octa. Ocijedite ih i zarežite po površini (oštrim nožem) u obliku mreže (rešetke). Ovako obrađene bijele bubrege stavite u zagrijanu masnoću, kratko popržiti, prelijte vodom i pirjajte (dinstajte). Povremeno dolijte vode po potrebi. Kada bubrezi omekane pustiti da voda uvri (ishlapi, reducira se), i još malo popržite na masnoći. Posolite, pospite kosanim češnjakom i odmah poslužite.

Bijeli bubrezi sa iznutricom na žaru

Sastojci: ovčja jetra, 1/2 pluća, 2 srca, 2 bijela bubrega, crijeva, sol, papar, origano, ulje.

Crijeva dobro operite s unutrašnje i vanjske strane vrelom vodom. Iznutrice izrežite na komadiće i dobro operite. Sve posolite i poparite, pospite origanom i sve složite na ražanj. Pecite na tihoj vatri oko 2,5 sata. Tijekom pečenja posolite i popaprite po želji. Odmah poslužite.

Na ražanj možete staviti i samo bijele bubrege a između njih luk izrezan na kolute, slatku papriku i rajčicu.

Bijeli bubrezi na zagrebački način

Sastojci za pet osoba: 1 kg bijelih bubrega, 30 dag crvenog luka, 2 režnja češnjaka, 10 dag brašna, 1 dl kiselog vrhnja, 1,5 dl ulja, 1 dl crnog vina, 1 žlica sjeckanog celerovog lista, 1 žličica mljevene ljute paprike, sol, papar, malo juhe.

S bubrega ogulite opnu, izrežite na ploške, posolite, uvaljajte u brašno i prepecite s obje strane na plitkom vrućem ulju. Stavite na toplo. Posebno propirjajte sitno narezani crveni luk, kad požuti, dodajte zgnječeni češnjak, mljevenu crvenu papriku, vrhnje, sol i papar. Polako kuhajte nekoliko minuta, dodajte prepečene bijele bubrege i kad sve zajedno provri dodajte vino i začinite još po potrebi. Ako je umak previše gust i suh dodajte malo juhe. Nakon dodavanja vina kuhajte još desetak minuta. Poslužite uz slani krumpir ili valjuške od krumpira.

Zagrebačka gurmanska atrakcija ljubitelja dobra zalogaja i veselih društava uz česte razgovore „veselih priča“, jer to je „ono pravo“, kao i vječite dileme kako ih pripraviti, na „žaru“ ili „kuhane“.

Kotlić s bijelim bubrezima

Sastojci: bijeli bubrezi, luk (jednake težine u odnosu na b. bubrege), 2 krumpira, svinjski odrezak (u težini 1/3 bijelih bubrega), 3-4 češnja češnjaka, 2 lovora, sol, papar, mljevena crvena paprika, 2 suhe crvene paprike, feferon, voda, 2 dl suhog bijelog vina.

Bijelim bubrezima ogulite opnu, stavite ih u hladnu vodu i odložite u hladnjak. Uzmite luka u jednakoj težini bijelih bubrega i iskošite. Na 3-4 žlice masti popržite luk dok ne postane staklast. U posebnu posudu stavite oguljen i izrezan krumpir na kockice, usitnjeni češnjak, suhu crvenu papriku izrezanu na kockice, svinjski odrezak izrezana na kockice, dodajte: sol, papar, lovor, usitnjen feferon; pospite mljevenom crvenom paprikom, sve izmiješajte i stavite na poprženi luk. Sve izmiješajte i malo popirjajte. Podlijte vodom i vinom da sve prekrije. Kuhajte na laganoj vatri dok sve ne omekani i sve se ugusti. Prije posluživanja pospite kosanim peršinom.

Gulaš od bijelih bubrega

Sastojci: 1 kg bijelih bubrega, 1 glavica luka, 1 žlica brašna, mljevena crvena paprika, sol, papar, mast.

Znalci kažu da su *bikova muda* (bijeli bubrezi mladog bika) najbolje pripremaju u gulašu.
Bijele bubrege izrežite na kockice i kratko popržite. Dodajte sitno kosani luk i sve pirjajte podlijevajući vodom. Pred kraj dodajte sol, papar, mljevenu crvenu papriku (odnos slatke i ljute prema želji) i brašno. Promiješajte, malo podlijte vodom (1-2 dl) i kratko prokuhajte.

Gulaš možete začiniti kosanim češnjakom i feferonkama, neposredno prije završetka možete začiniti i majčinom dušicom, umjesto vode možete koristiti suho bijelo vino.

Bijeli bubrezi na maslacu

Sastojci: bijeli bubrezi, maslac; *marinada*: sok limuna, kosani peršin, sol, papar.

Bijele bubrege izrežite na široke i tanke ploške i ostavite u marinadi barem 1 sat. Bijele bubrege izvadite iz marinade i ispržite na maslacu, prije posluživanja po želji posolite i popaprite.

Panirani bijeli bubrezi

Bijeli bubrezi (panirani, pire krumpir, povrće (Međimurski dvori; Lopatinec)

Sastojci: 4 bijela bubrega, 2 jaja, brašno, krušne mrvice (prezli), mast (ili ulje).

Bijele bubrege očistite, stavite kratko (2-3 minute) u kipuću vodi i izrežite na ploške. Posolite ih, umočite ih u razmućena jaja, uvaljajte u brašno i na kraju u krušne mrvice. Pecite ih u zagrijanoj masnoći da porumene. Prelijte s umakom po želji.

Bijeli bubrezi s lisičarkama

Sastojci: bijeli bubrezi, domaće kiselo vrhnje, jaje, prezli (krušne mrvice), kosani peršin, 1 grančica timijana, lovor, 10 dag luka, 5 dl crnog vina, 4 dag maslaca, papar, 10 dag pečurki (šampinjoni).

Bijele bubrege *pofurite* (blanširajte; stavite u kipuću vodu na 2-3 minute), skinite kožicu i izrežite na tanke ploške. Uvaljajte u brašno, umočite u smjesu vrhnja i

jaja i na kraju u krušne mrvice. Pržite kratko na zagrijanom ulju i na jakoj vatri. Bijele bubrege prelijte *umakom*: vino kuhajte na laganoj vatri s lukom, kosanim peršina, majčinom dušicom, lovorom, oko 10 minuta, nakon što se ispari oko 1 dl tekućine. Procijedite. Na maslacu, na blagoj vatri, popržite brašno do svjetložute boje uz dodavanje vina i stalno miješanje. Posolite, popaprite i ukuhajte još oko 15 minuta. Gljive očistite, narežite na listiće i ukuhajte u umak oko 5 minuta.

Bijeli bubrezi s pečurkama

Sastojci: 2 bijela bubrega, glavica češnjaka, 1 dl bijelog vina ili soka od limuna, 5 dl vode, kora od limuna, 2 glavice luka, 40 dag pečurki (šampinjoni), papra u zrnu, sol.

Bijelim bubrezima ogulite opnu, izrežite ih na ploške i stavite u pac (marinadu), baren 2 sata, od: bijelog vina (ili limuna), vode, kore od limuna, i 2-3 češnja češnjaka. Nakon toga, operite ih, osušite i izrežite na ploške. Popirjajte kosani luk, dodajte bijele bubrege i pirjajte 10-tak minuta. Dodajte pečurke izrezane na listiće, još malo pirjajte dok ne ispari sva voda i pred sam kraj dodajte 2-3 češnja češnjaka. Začiniti po ukusu solju, biberom i drugim začinima po želji.

Bijeli bubrezi s vrganjima

Sastojci: 2 bijela bubrega, 5 dag slanine ili pancete, 3 dag pršuta, vrganja u težini bijelih bubrega, suho bijelo vino, 2 glavice luka, sol

Popržite slaninu i pršut da porumeni, dodajte bijele bubrege koje ste oprali, osušili i izrezali na ploške. Kada i oni porumene dodajte kosani luk, vrganje i čašu vina. Kuhajte na laganoj vatri, „krčkajte“ dok ne ispari vino i voda iz vrganja, oko 15-ak minuta. Posolite i poslužite.

Paprikaš od bijelih bubrega

Sastojci: 10 pari (20 komada) bijelih bubrega od jarca, slana voda, 1 velika glavica luka, nekoliko feferona, celer, krumpir, maslac, mlijeko.

Bijele bubrege prokuhajte u slanoj vodi. Dodajte luk, feferone i celer. Kuhajte oko 1,5 sat. U međuvremenu napravite pire od krumpira i poslužite s bijelim bubrezima.

Bijeli bubrezi na žaru

Bijele bubrege očistite, operite, ogulite opnu i izrežite na ploške debele prst. Močite u mlijeku do sutra dan. Dobro ih osušite i premažite uljem. Ispecite na zagrijanom roštilju ili roštilj ploči. Posolite i popaprite po želji, i pospite kosanim peršinom.

Bijeli bubrezi s projom

Bijele bubrege očiste od opne i pirjajte ih na ulju uz podlijevanje vinom dvadesetak min. Ohladite i narežite na kockice ili tanje ploške. U zdjeli debljeg dna pirjajte sitno kosani mladi luk i mladi češnjak, oko 20 posto mase tripica i bijelih bubrega. Na to dodajte sitno kosanu pancetu i mesnatu dimljenu kobasicu od svinjetine, dobro podlijte vinom, vratite narezane tripice i bijele bubrege, popaprite i dodajte narezanu(e) ljutu papričicu. Pirjajte na tihoj vatri oko pola sata dok se dobro ne zagusti, dodajte 1 dl janjeće krvi (koju ste odmah kod usmrćenja pomiješali s malo octa da se ne zgruša). Pirjajte još desetak minuta, skinite s vatre i poslužite uz proju (običnu, bez sira) koju ste pripremili uz dodatak malo slatke crvene mljevene paprike.

Bijeli bubrezi od bika

Sastojci: 1 kg bijelih bubrega od bika (ili ovčjih, janjećih, telećih ili purećih), 1 žlica octa, mast, 1 šalica brašna, ¼ šalice kukuruznog brašna, 1 šalica crvenog vina, sol, papar, češnjak.

Bubrezima odvojite grubu kožu pomoću vrlo tankog oštrog noža. Ako ste zamrznuli bijele bubrege tada ih čistite – gulite tijekom odmrzavanja, biti će puno brže i lakše. Očišćene bubrege stavite u dublju posudu i prelijte ih vodom tako da mogu plutati, plivati na površini. U vodu uspite ocat. Bijele bubrege skuhajte, procijedite i isperite. Kad se ohlade izrežite ih na četiri dijela, posolite i popaprite. Pomiješajte brašno i sitno kosani češnjak, pospite bijele bubrege i lagano ih na vrućoj masti popržite.

Bijeli bubrezi bika ili vepra

Sastojci**:** 1 kg bijelih bubrega, 2 češnja češnjaka, 1 hren, nekoliko zrna papra, mljevena crvena paprika (aleva paprika), listovi bosiljka, sol, projino brašno, mast.

Bijelim bubrezima skinite opne, izrežite na tanke ploške (debljine prsta), operite hladnom vodom i ocijedite. Osušene bijele bubrege stavite u marinadu: u posudu se stavite svinjsku mast, zatim u redovima bijele bubrege, nekoliko zrna papra, mljevenu crvenu papriku (slatku i i(ili) ljutu prema ukusu, listove bosiljka, češnjak i izrezan korijen hrena. Tako pripremljene bijele bubrege, u marinadi, ostavite preko noći na hladnom mjestu (u hladnjaku). Sutradan, bijele bubrege izvadite iz marinade, uvaljaju u prosijano projino brašno pomiješano sa mljevenom crvenom paprikom, stavite na hladnu mast u posudi i ispržite.

Janjeći bijeli bubrezi

Sastojci: ½ žlice masti, 25 dag janjećih bijelih bubrega izrezanih na trake, 4 ploške slanine hrskavo popržene, 1 glavica luka, 2 velika krumpira, izrezana na tanke ploške, sol, papar, kosani peršin.

Mast zagrijte, dodajte bijele bubrege, slaninu i luk. Pržite 3-4 minute dok bubrezi ne potamne. Izvadite sve iz tave i odložite na topli tanjur. Na dno tave stavite ploške krumpira i jednom sloju, preko toga bijele bubrege, luk i slaninu. Poklopite i pecite na tihoj vatri oko pola sata, tj. dok krumpir ne mekša. Pospite peršinom i poslužite.

ili

Sastojci: 24 janjećih bijelih bubrega, brašno, 1 šalica kosane šunke i slanine, 1 češanj češnjaka, lovor, sol, papar, 8 dag maslaca.

Bijele bubrege pofurite (blanširajte), skinite opnu, dobro osušite i izrežite na tanke ploške. Svaku plošku namažite kosanom šunkom i slaninom i začinite solju i paprom. Uvaljajte u brašno i prokuhajte. Tijekom kuhanja dodajte maslac, malo šunke, slanine, lovor, sol, papar, češnjak izrezan na pola. Kuhajte dok ne dobijete finu glazuru.

Bijeli bubrezi ovna

Sastojci: 4 bijela bubrega, 2 jaja, 1 šalica *prezla* (krušnih mrvica), ulje, kosani peršin, sol, papar.

Operite bijele bubrege i izrežite na pola. Odstranite kožicu i svaku polovinu izrežite opet na polovine. Jaja umutite, posolite i popaprite, svaku polovinu bijelih bubrega uvaljajte krušne mrvice pa u jaja i opet u krušne mrvice. Svaku stranu pržite na zagrijanom ulju nekoliko minuta dok ne porumene. Okrenite i pržite drugu stranu. Poslužite na toplom tanjuru posuto kosanim peršinom.

Prženi bijeli bubrezi ovna

Sastojci: 6 svježih bijelih bubrega; *marinada*: 2 žlice octa, 2 žlice ulja, malo majčine dušice, list lovora, 1 glavica luka, kosani peršin, sok pola limuna, brašno, sol, papar.

Bijelim bubrezima skinite opnu, izrežite na ploške, stavite ih u posudu i prelije marinadom od: soli, octa, ulja, majčine dušice, lovora, kosanog luka i peršina. Poklopite i ostavite barem jedan sat, kad bi trebali pustiti vodu. Osušite ih, vratite natrag u posudu i pokapajte sokom limuna. Opet ih osušite, uvaljajte u brašno i ispržite na zagrijanom ulju do zlatne boje. Poslužite na toplom tanjuru preliveno sokom od pečenja. Kao prilog možete poslužiti pržene pečurke (šampinjone).

Omlet s bijelim bubrezima

Sastojci: 1 telećI bijeli bubreg, maslac, sol, 1 žličica brašna, kosani peršin, 1 dl bijelog suhog vina, tvrdi ovčji sir.

Bijele bubrege očistite od žilica, stavite ih u kipuću vodu na 2-3 minute (blanširajte), izvadite, obrišite i izrežite na tanke ploške. Maslac veličine jajeta otopite u tavi, dodajte bijele bubrege i ispržite na jakoj vatri. Kad se voda ispari (bijeli bubrezi puštaju vodu) posolite i pospite brašnom. Čim se brašno popržilo dodajte papar (bijeli), kosani peršin i podlijte vinom. Sve zajedno kuhajte na tihoj vatri. Ovako pripremljenim bijelim bubrezima nadjenite ispečeni omlet (b. bubrege stavite na pola omleta i preklopite drugom polovinom), pospite ribanim ovčjim sirom i odmah poslužite.

ili

Sastojci: 4 bijela bubrega, 6 jaja, kosani peršin, ulje, sol, papar, ocat.

Bijele bubrege najprije namočite u hladnu posoljenu vodu. Nakon jednog sata operite ih, stavite opet u posudu s hladnom posoljenom vodom, kojoj dodajte žlicu octa i kuhajte 5 minuta na srednjoj vatri. Tada ih još jednom stavite u hladnu vodu i pažljivo skinite opnu i masnoću i pazite da bubrezi ostanu cijeli. Ostavite ih da se cijede. U prikladnoj posudi zagrijte ulje, dodajte ocijeđene bijele bubrege i naglo ih popržite s jedne i druge strane. Razmutite jaja, posolite ih i popaprite, dodajte nasjeckani peršinov list i prelijte preko bijelih bubrega. Miješajte da se jaja zapeku. Poslužite uz zelenu ili neku drugu salatu od povrća. Želite li da prilikom prženja luk dobije lijepu rumenu boju, lagano ga istrljajte s malo oštrog brašna nakon što ste ga nasjeckali.

Teleći bijeli bubrezi

Sastojci: bijeli bubrezi, 50 dag gljiva, mast, maslac, glavica luka, kosani peršin, suho bijelo vino, brašno, čista juha (ili voda), sol, papar, 1 dl kiselog vrhnja.

Bijelim bubrezima odstranite kožicu, stavite u slanu vodu i ostavite barem 1 sat. Prerežite ih na polovine, uvaljajte u brašno i ispržite na vreloj masnoći. Umak od gljiva napravite na slijedeći način: gljive izrežite na tanke listiće. U posudi rastopite maslac, stavite kosani luk i peršin, i gljive. Pirjajte i dodavajte polagano vino. Polu mekane gljive pospite žlicom brašna, podlijte juhom (pazite da ne dodajete previše tekućine) i ukuhajte u umak. Posolite, popaprite, dodajte kiselo vrhnje i prokuhajte. Umakom prelijte bijele bubrege i odmah poslužite.

Teleći bijeli bubrezi u vinu

Sastojci: 4 bijela bubrega, 2 češnja češnjaka, 1 glavica luka, 2 žlice škroba, 1 šalica suhog bijelog vina, sol, papar, 1 šalica vode.

Bijele bubrege pažljivo operite, prokuhajte ih oko 45 minuta da omekšaju i ocijedite. Popržite ih sa kosanim češnjakom i lukom da potamne. Škrob razmutite u vodi i dodajte bubrezima. Dodajte vino i lagano kuhajte, *krčkajte,* da se umak zgusne (reducira). Začinite i odmah poslužite.

II. inačica:

Teleći bijeli bubrezi u vinu

Sastojci: 2 teleća bubrega, ulje, sol, brašno, kosane pečurke (šampinjoni), vino (suhi bijelo ili crno).

Bijele bubrege izrežite na ploške, popržite na zagrijanoj masnoći, posolite, pospite brašnom i zapržite. Svježe pečurke očistite, izrežite, dodajte bijelim bubrezima, podlijte čašom vina. Kuhajte oko 15 minuta i poslužite uz isto vino koje ste stavili u jelo.

Bijeli bubrezi svinje u vinu

Sastojci: nekoliko svinjskih bijelih bubrega, 1 žlica masti, 2 glavice kosanog luka, sol, papar, 1 čaša suhog bijelog vina.

Bijele bubrege očistite, operite i izrežite na tanke ploške. Ponovno operite bijele bubrege i stavite ih u hladnu vodu da malo odleže. Ocijeđene bubrege osušite i popržite ih na ugrijanoj masti. Kad su napola prženi dodajte kosani luk, poklopite i dalje pirjajte. Bijeli bubrezi će biti mekani kad se luk uprži. Posolite, popaprite, podlijte vinom, kratko prokuhajte, odložite na kraj peći poklopljeno do posluživanja (tako se nekad radilo kad se željelo da jelo „krčka“ ili se drži na toplini).

Svinjski bijeli bubrezi s krumpirom

Sastojci: 50 dag bijelih bubreg, slana voda, 1 kg krumpira, 3 dl kiselog mlijeka, sol, papar, kosani peršin.

Oprane bijele bubrege skuhajte u posoljenoj vodi, ocijedite, osušite i izrežite na rezance. Skuhajte krumpir i izrežite na kolute. U zemljanu posudu (danas vatrostalnu) stavite nekoliko žlica kiselog mlijeka, složite red krumpira, bijele bubrege, posolite, popaprite o pospite kosanim peršinom, preko toga složite red krumpira, posolite, popaprite i prelijte kiselim mlijekom. Pecite u zagrijanoj pećnici oko 20 minuta dok krumpir ne porumeni. Poslužite odmah uz željenu salatu.

Bijeli bubrezi u rakiji od koma/tropa (komovica, tropica)

Sastojci: 10 komada bijelih bubrega svinje, 2 dl komovice, 3 glavice crnog luka, papar, lovor, 1 l suhog bijelog vina, mast, krumpir, sol, češnjak, ocat od jabuke.

Bijele bubrege stavite u mješavinu (marinadu) od: komovice, vina, luka, papra i lovora. Sutradan bijele bubrege izvadite, osušite i izrežite na ploške. Zagrijte mast i bijele bubrege ispržite do crvenkaste boje, oko 10-12 minuta. Poslužite s prženim krumpirom a bijele bubrege posolite o prelijte kosanim češnjakom umiješanim u jabučni ocat.

Kraljevski odrezak

Iz: Koprivnica Turistička zajednica
Renesansni festival

Sastojci: 70 dag veprovine ili telećeg buta, 12 dag bijelih bubrega, 10 dag koprive, 10 dag šampinjona, 1 dl suhog bijelog vina, 5 dag brašna, 5 dag masti, sol, papar.

Meso narežite na odreske, potucite ih i začinite. Prekrijte ih listovima koprive koje ste prethodno kratko prokuhali u slanoj kipućoj vodi. U sredinu stavite skuhane bijele bubrege narezane na prutiće. Tako punjene odreske savijte u roladice, pričvrstite čačkalicama, uvaljajte u brašno i pržite na masnoći sa svih strana. Podlijte vodom ili čistom juhom, pirjajte sve dok meso nije mekano. Dodajte šampinjone, začinite po potrebi i na kraju dodajte vino.

Savjet: Bijele bubrege kuhate 10 minuta u kipućoj vodi sa lovorovim listom, paprom u zrnu i korjenastim povrćem (luk, češnjak, celer, peršin).

Mudrolije o bijelim bubrezima – mudima:

Muda labudova

izraz kojim dajete negativan odgovor osobi koja od vas nešto traži a Vi mu želite nabiti na nos sve one razloge zbog kojih nemate ono što traži.

izraz kada se nadate nečemu, a ne dobijete ništa.

kulinarski specijalitet priučenih kuhara

Muda Marijanova

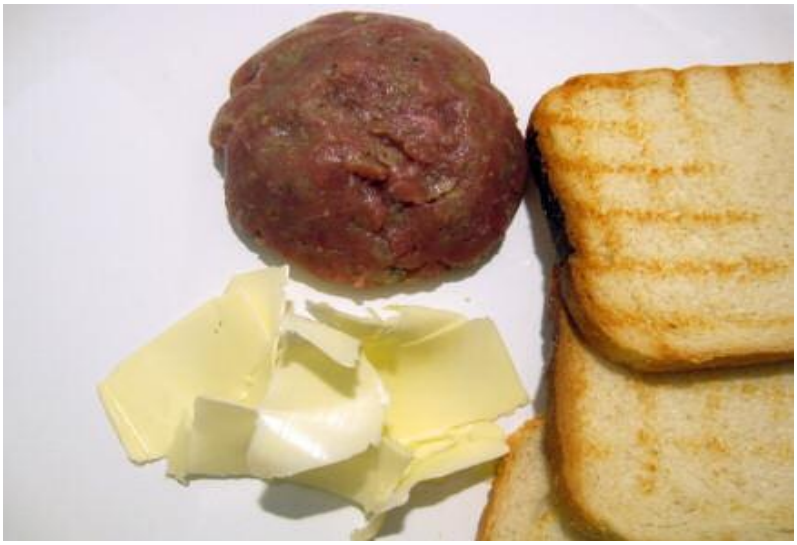
nešto bezvrijedno što se dobije kao „nagrada“ za trud

friška figa

Muda pod bubrege

izraz koji se koristi kada je nešto manje lijepo ili korisno ili istinito, a netko to uljepšava i nudi nam kao vrijedno, korisno ili neophodno potrebno

Tatarski biftek



Tatarski biftek, toliko znano hladno predjelo u svijetu visokog kulinarstva, po klasiku i utemeljitelju francuske gastronomije Brillat-Savarin, Anthelme (1755.-1826.) zapravo je hrvatski običaj pripravljanja sirovog mesa. Profesionalni vojnici iz Hrvatske koji su služili na francuskom dvoru donijeli su taj običaj. Stari Zagrepčani su tatarski biftek začinjavali, osim standardnih poznatih začina i pjenom od piva.

Konjski znoj, koji je natapao goveđe meso umotano u lanenu krpu, bio je vrhunski konzervans kao i začin mesu (koje se pretvorilo u žitku masu ispod sedla, nakon jahanja) obrađivano tj. začinjavano po izboru.

Danas nema tvrde, žilave govedine, nema konja i jahanja, a tatarski biftek priređujemo ovisno o ukusima i uputstvima.

Tatarski biftek

Sastojci: 50 dag goveđe pisane pečenke, 2 žumanjka, 2 glavice luka, 2 žličice kapara, 4 fileta slanih srdela, 1 žlica pirea od rajčice, 1 žlica senfa (gorušice), ulje, ocat, sol i papar.

Meso stružite tupom stranom noža (ne košite ga ni ne meljite u stroju za mljevenje mesa), meso podijelite na četiri dijela i na tanjuru ih oblikujte u plosnate okruglice. Dodajte u sredinu svakog dijela jedan žumanjak i ostale usitnjene sastojke (luk je najbolje izribati). Odmjerenim pokretima dobro promiješajte i izradite s dvije vilice. Provjerite okusi, prema potrebi, dodajte još začina. Ukrasite ploškama krastavaca i luka. Poslužite s tostom ili kruhom i svježim maslacem (putrom).

Kažu da je najbolji aperitiv tatarskom bifteku neka od naših poznatih travarica, a kasnije u nastavku, jelo od patke (race) ili guske (kojim obiluje naša kuhinja).

Hrvatski laki konjanik 15.i 16. stoljeće

Hrvatski laki konjanik u tridesetogodišnjem ratu

1. 2. 3. 4. 5. 6.

Graničari s teritorije Vojne krajine 1742.

1. Austrijski oficir 2. Slavonac 3. Ličanin 4. Banijac 5. Varaždinac 6. Karlovčanin

Original u Državnom arhivu u Zagrebu

Husar - graničarski konjanik

Hrvatski konjanik u Francuskoj

CUM GRANO SALIS - sa zrnom soli

uvala Soline (otok Hvar), južno od Vlake, koja je u rimsko doba bila solana

Paška solana 1910

Stonska solana

Bijelo zlato

Uzrečica potječe, navodno još od Plinija, koji je na jednom mjestu napisao *addite salis grano* - dodavši zrno soli, a u kontekstu to je zrnce predstavljalo protuotrov. Da bi poslužilo terapeutskoj svrsi, nužan je bio besprijekoran osjećaj za doziranje.

Sol - „boginja zdravlja“, latinsko ime „sal“ srodno „Salus“, odnosno boginji zdravlja još je u starom Rimu bila najvažnija ulica - „Via Salaria“.

Bogatstvo uvaženih građana mjerilo se i zalihama soli, jedan od osnovnih začina koji vlada kuhinjom, on u kuhinji mora ostati neprimjetan. Jelo ne smije biti slano i ono ne smije biti na račun nekog drugog okusa. Umjesto sa mnogo soli, okus hrane treba poboljšati dodavanjem aromatičnog bilja i začina.

Za vrhunske kuhare, morska sol, a posebno nerafinirana morska sol posjeduje vrlo izražen identitet. Morska nerafinirana sol je po sastavu isto što i natrijev klorid (NaCl), koji je njen glavni sastojak, ali ga sadrži otprilike 20 posto manje nego sol iz rudnika (kamena sol). U njoj se međutim, u neznatnim količinama nalaze i neki drugi sastojci kao što su bakar, mangan, magnezij, nikal, sumpor, kalcij, brom, bor, silicij, fluor, fosfor, jod, što nedostaje kamenoj soli. Morska sol je bijela ili tek neznatno zelenkasta jer sadrži ponešto sitnih jednostaničnih morskih algi. Osnovni lik kristala je kocka, veličine nemljevenog zrna 1 do 3 mm. Svi ti elementi iako se nalaze u minimalnim količinama djeluju vrlo blagotvorno. Zbog svog posebnog sastojcima i oblika kristala morska se sol lako i brzo topi, a u usporedbi s drugim vrstama soli ima snažniji i ugodniji slan okus. Mesnim prerađevinama daje lijepu hrđavocrvenu boju, kao što je ima kraški pršut, i sprečava da se mesni proizvodi previše ne osuše i stvrdnu. Morska sol je nenadomjestiva i pri kiseljenju povrća, posebno kupusa.

Kao što čuvena francuska uzrečica kaže: *dobrim vinom protiv alkoholizma,* tako bi se trebalo odnositi i prema nerafiniranoj soli u odnosu na rafiniranu, koja se samo određuje kao kemijska formula NaCl.

Različiti aspekti simbolizma soli proizlaze odatle što se sol dobiva iz morske vode isparavanjem, ona je vatra oslobođenja iz vode.

Sol složena u male hrpice kraj ulaza u kuću, na kamenu ogradu zdenca, u kutovima rvačkog prostora ili na podu poslije pogrebne ceremonije, sol ima moć da pročisti mjesta i predmete koji su se, nepažnjom, onečistili.

Sol je osnovni i fiziološki nužan začin hrani i spominje se u liturgiji krštenja kao hrana soli; kao sol mudrosti ona je i duhovna hrana. Sol simbolizira nepokvarljivost. Stoga osoljeni savez označuje savez što ga Bog ne može razvrgnuti

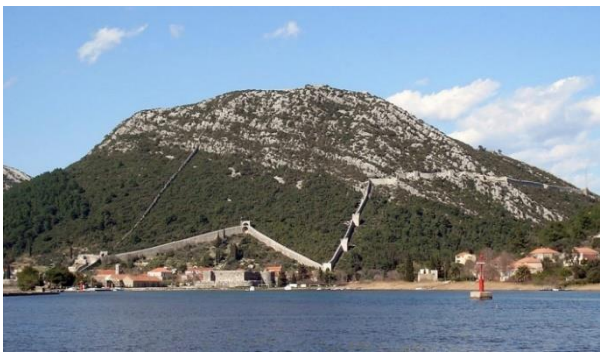
Zajedno jesti sol i kruh znači uspostaviti neuništivo prijateljstvo.

Sol može imati i posve drugo simboličko značenje i može se protiviti plodnosti. U tom slučaju slana zemlja znači neplodna zemlja, sasušena zemlja. Rimljani su prosipali sol na tla gradova koje bi sravnili sa zemljom, kako bi ga učinili jalovim.

Sol je simbol prijateljstva, gostoprimstva, zbog toga što se dijeli s gostima, i simbol zadane riječi, zbog toga što je njezin okus neuništiv.

Sol je bila i mjesečna plaća rimskih legionara i zvala se salarium, a iz te je riječi nastala i engleska riječ za mjesečnu plaću - salary.

Podsjetimo se još i na jedan stari običaj: „pečenje soli“. Naši stari osiguravali su si toliko vrijednu namirnicu jednim zaboravljenim postupkom, u posebnim posudama ili kamenicama grijali su morsku vodu i tako „pekli“ neophodnu namirnicu. Najstarija solana u Europi je u Stonu, prema vjerodostojnim izvorima (temelji solane) datira još iz drugog tisućljeća prije Krista.



Nakon što je 1334. Dubrovačka Republika stekla Pelješac, bila joj je potrebna zaštita grada Stona. Prvo je u tridesetak godina zidan obrambeni bedem (među najdužim u Europi) s jedne na drugu stranu poluotoka, te prema jedinstvenom projektu planski podignuta dva utvrđena gradića: južno Ston i sjeverno Mali Ston s ciljem okupljanja ljudi za čuvanje granica i rada u solanama od kojih je država mnogo dobivala. Stonske utvrde bez ikakve sumnje jedan su od najvećih onodobnih građevnih fortifikacijski pothvata u Europi, čija izvorna dužina iznosi 7000 m. Sastoji se od zidina Stona i Malog Stona, Velikog zida s navedenim trima tvrđavama, dok su zidine i tvrđave flankirane s 10 okruglih i s 31 četvrtastom kulom te 6 polukružnih bastiona. Složeni obrambeni stonski korpus oblikovao se gotovo četiri stoljeća, zbog prilagodba terenu i razvoja naoružanja.

Zidine su imale veliku važnost, jer su *branile solanu* koja je Dubrovačkoj Republici donosila 15.900 dukata svake godine, *uzgajalište školjkaša* i sam grad.

Danas kao i prije četiri tisućljeća morska sol u Stonu i na Pagu dobiva se istim čistim prirodnim putem. Uz pomoć mora, sunca i vjetra. Polja bijelih zrnaca nekada su plaćana zlatom. Proizvod koji je nekada bio glavno obilježje gospodarskog života, u kojem je uživao i bečki dvor, danas jedva da pet posto od ubranog odlazi na prehranu. Unatoč toga što je to jedina sol koja nema gorčine i kojoj nisu potrebna sredstva protiv zgrudnjavanja: „polij je vodom, stisni šakom, a ona i dalje ostaje sva u kristalima“ i mnogim naputcima (receptima) – ricetama za upotrebu u soljenju mesa ili, ribe, ili kao dodatak jelima, na stolovima restoranima i domaćinstva, nažalost ima je premalo.

Bilo kao sitna ili krupna morska sol, svakom jelu, kao dodatak predstavlja nepatvoreni proizvod, dati će svoj specifični okus.

U stara vremena kad nije bilo sprava za mjerenje saliniteta, ljudi su se koristili prirodnim pomagalima. U solanama je obitavala solarska ribica – *obrvan* ili *solinarka* (*Cyprinodon calaritanus*) koja je mogla obitavati i u najvišem salinitetu. Kasnije je zamijenjena patatom (krumpirom) ili jajetom. Plutanje na površini bio je znak, vodarima, za puštanje mora u kristalizacijske bazene. Bazeni su u načelu podijeljeni u pet skupina: prvi, drugi, treći i četvrti – za čvrsto isparavanje, a posljednji, peti, je taložni, kristalizacijski bazen.

Posejdonova cvjetna

Posejdonova cvjetna sol je prirodna djevičanska morska sol. Proizvodi se na površinama Solane Nin. Kristalizira na površini i to u mikronskim kristalima. Sušenje cvjetne soli vrši se prirodnim putem i to pomoću sunca i vjetra. Obična morska sol spusti se na dno solnih polja, dok cvjetna sol poput najfinije koprene prekrije površinu ugušćenog mora. Vrijeme odlučuje o kvaliteti soli. Ako imamo sunčano vrijeme s malo maestrala, dobit ćemo sol prve klase; velike bijele kristale. Na vrhu će biti film i taj je film cvjetna sol.

Posejdonova cvjetna sol je izuzetno zdrava. Zbog vrlo slanog okusa manje je treba dodavati u hranu.

Postoji samo nekoliko solana u svijetu koje tradicionalnim načinom još uvijek proizvode ovaj plemeniti proizvod i to u malim količinama.

Solana Nin, jedna od rijetkih solana svijeta koja se može podičiti tradicionalnom proizvodnjom soli još od rimskog carstva. Samo sunce, more iznimne čistoće i vjetrovi, koji stalno pušu, jamac su iznimno kvalitetnog proizvoda.

Rimski carevi, na svojim bakanalijama i gastronomskim orgijama, uživali su u punoći okusa ninske soli (*lat.* Aenona - Nin).

Posejdonova cvjetna sol, izuzetno teško se skuplja s površine solnih polja, gdje je ljudska ruka nezamjenjiv alat, i dar je Jadranskog mora i vjetra s obronaka Velebita.

Pečenje u soli

Kad se peče u soli tada se namirnice ne sole. Namirnica se zatrpa u soli i peče, ili se napravi oblog (kora) od navlažene soli: sa solju (75 dag) se pomiješa bjelanjak (1-2 bjelanjka), malo brašna i vode (3 dl). umijesivši sve sastojke trebate dobiti elastično tijesto. Odložite u hladnjak barem pola sata i nakon toga obložite namirnicu i ispecite.

Riba pečena u soli

Sastojci: 1 kg ribe u komadu, 1 kg soli, 3 bjelanjka, 0,6 dl vode, maslinovo ulje, 1-2 češanja češnjaka, kosani peršin, kriška limuna.

Pomiješajte u posudi sol, bjelanjak i vodu u smjesu koja je nalik mokrom pijesku. Posudu za pečenje (lim) premažite maslacem ili obložite papirom za pečenje, te stavite pola smjese soli i izravnajte. Na sloj soli stavite očišćenu ribu bez ljuski i prekrijte je slojem soli. Pecite u zagrijanoj pećnici na 200 ºC oko 25 minuta, izvadite je u pećnice i pustite da stoji još 10 minuta. Razbijte (žlicom) tvrdi smeđi sloj soli. Izvadite ribu i očistite je od kosti. Poslužite ribu s mješavinom maslinova ulja, kosanim češnjakom i peršinom, i kriškama limuna.

Kuhanje soli

Na pola puta između Šmrike i Jadranova, u pitoresknoj uvali koja se strmoglavljuje u pravcu mora nalazi se malo selo s nekoliko kuća – *Grmani*, raj na moru, raj kraj mora. Svaki centimetar prostora je iskorišten jer se živjelo samo siromašne zemlje, od rada ruku, mora i bracera kojim su vadili pijesak. Pijesak koji je samo na samo njima znanim mjestima bio „fini mel“ ili „debeli“. Samo ime Grmani označuje snažne ljude. No, mještani su poznati i po – kuhanoj soli, koju su radili još samo Bakrani i Omišljani. Običaj koji je možda još negdje zabilježen ali će otići sigurno u zaborav, sve je bilo, prema riječima tete Ane, ovako:

I onda san ju hodila prodavat va Gorski kotar. Zaspraven zaminit za fažol i kompir. Ma tu se j va Grmani kuhala, i to dole va umejki. Kako se j kuhala? Pleh iki su se delali od gurli (gurla, od tal. gorna – krovni žlijeb) bi se stavili na kamiki i važgali bi se oganj. Oganj se j moral stalno držat na jednoj meri, a kad se j sol počela grušat tribalo je stalno mišat da ne zagori. Ja, ni bilo lahko, ma bila j

potriba. Šetemana (sedmica, tjedan) dan je rabila za skuhat 7 do 9 kil soli., i tako ako j bilo vrime dobro, a ako su bili dažji i bura, onda jo meni.
(o.a.; isparavanjem „kuhanjem“ morske vode dobiva se sol koja u vrlo čistom obliku tj. 99,75% čistoće NaCl)

Sol sa začinskim travama

Domaći dodatak jelima, koji su pripremale naše bake, kao mnoge druge stvari polako ali sigurno odlazi u zaborav. Krupna morska sol u koju se umiješa različito aromatično bilje od samo jedne vrste pa sve do različitih mješavina - kadulja, lovor, murtela (bosiljak), petrosimul (peršin), ružmarin, timijan, vlasac i dr. poboljšavaju okus ne samo jednostavnoj hrani (manistri) nego i jelima sa žlicom (složencima), dok pečenjima i jelima s roštilja (žar, gradele) daju „ono nešto“ što možemo nazvati i čarolijom okusa. Takva sol poboljšat će okus piletini ili ribi, sol sa sušenim gljivama ili sol sa sušenim rajčicama odlično ide uz svinjetinu ili razne vrste povrća, dok će sol s ružmarinom ili origanom „podignuti“ ukus govedine ili janjetine. Salate također možete začiniti.

Sastojci: 20 dag krupne morske soli, 2 grančice ružmarina, bosiljka, peršina (petrusimula), 1 list lovora, 1 list kadulje, ……. Zaljutiti možete suhim usitnjenim feferonkama ili malim ljutim papričicama.

Osnovni postupak je suhe sastojke (aromatične trave prosušiti dan-dva i dobro usitniti) izmiješati s krupnom morskom solju. Danas je najbolje izmiješati u električnom multipraktiku. Čuvajte u dobro zatvorenoj staklenki što dalje od vlage.

MARASKINO - ČAROBNI NAPITAK I SLASTICE

ZARA LA CITTA DEL MARASCHINO

May 15/46

Maraschino Cherry Cup Cakes

1 cup white sugar
½ cup shortening
1½ cups sifted flour
½ cup sweet milk
12 maraschino cherries, chopped
2 eggs
3 teaspoons cherry syrup (fo flavoring
1½ heaping teaspoons bakin powder
1 level teaspon salt

Cream the shortening and sugar together until light an fluffy, then add the well-beaten eggs, milk, and the cherr syrup, also the chopped cherries. Then add flour, bakin powder and salt. Beat until light, put into well-greased muffi tins and bake from 10 to 15 minutes in a moderate oven. Ic if desired and top each cake with a cherry.

"These cup cakes are easy to make and are very flavo some—lovely for afternoon tea or supper," writes **Mrs. Haze G. Campbell, 1773 West Seventh Ave., Vancouver,** who win the prize dollar awarded daily by **Edith Adams, Cooker Editor, The Vancouver Sun.**

moderate oven (
about 1 hour.

MARASCHINO CHERRY CAKE

1 cup butter (½ lb.)
4 eggs, separated
2 5-oz. bottles Maraschino cherries
¼ lb. walnuts or pecans, pieces
2 cups sugar
1 teaspoon baking soda
2 teaspoons baking powder
3¼ cups flour

Pour cherry juice into cup and fill with milk to measure 1 cup. Sift ¼ cup flour over cut up cherries and nuts. Cream butter and sugar well, adding yolks one at a time, beating well. Add cherries and nuts. Sift baking powder, baking soda and 3 cups flour and add alternately with liquid to butter mixture. Fold in beaten egg whites. Bake in greased fluted tube form 1 hour at 350° F.

BakeThisCake.com

Kaže se da je madame Maintenon (Françoise d 'Aubigné, Marquise de Maintenon; 27. Studenog 1635 – 15. travnja 1719., druga supruga kralja Luja XIV. Tijekom njezina prvog braka poznata kao Madame Scarron, a potom kao Madame de Maintenon. Njezin brak s kraljem nije nikad službeno priznat) izmislila „likere“ da njime okrijepi starost svoga supruga francuskog kralja Luja XIV. Od toga doba ne zna se broj raznim vrstama slatkih alkoholnih pića, koja se piju poslije jela uz kavu. Neki su čuveni po cijelom svijetu, a među njima je i Maraschino - Maraska.

Stručna literatura kaže:

Maraschino Maraska vrlo fini bezbojni liker svjetskog glasa, proizvodi se već 160 godina od višnje maraske u Zadru. Dobio je mnoge međunarodne nagrade. Mnogo se pije sam u količini 25-30 g a poslužuje u čaši za likere. U baru je nezamjenljiv kao sastavni dio koktela ili kao začin. Maraskino proizvode mnoge tvornice u inozemstvu, naročito u Italiji, ali daleko zaostaje za onim zadarske proizvodnje. Pri uskladištenju boce stoje uspravno.

Višnja maraska

Maraska Core liker od originalnog destilata aromatičnog macerata i destilata višnje maraske. Poslužuje se pri sobnoj temperaturi u količini 30-50 g i u čaši za likere. Proizvodi je Maraska.

Slatkasto piće, osobito dopadljivo ženama, pije se kao digestiv, a izrazito je pogodan za miješanje koktela i za pravljenje različitih kolača, torti, slatkiša i kao dodatak finom kompotu (maraskinovo desertno voće). Otkad je izmišljen, vrijedi samo ako je naš, dalmatinski - maraskino. Kao što obično i biva, drugi ga više cijene od nas samih.

Pravi maraskino, kao što mu i ime kaže, pravi se samo od višnje maraške (maraske;). Ta višnja, kao i sve druge višnje, potječe iz Male Azije. Ali, ni jedna višnja na svijetu ne daje tako fin okus, aromu i boju kao naša sorta maraške - *poljička* (*Prunus Cerasus Marasca*) koja je doživjela takav preobražaj da je postala gotovo endemska vrsta. Prvo stablo, kaže legenda, donio je oko 12. stoljeća neznani moreplovac vrativši se svome zavičaju s dalekog putovanja. Povijesni izvori govore da je Prunus Cerasus dospjela u Europu tijekom mitridatičkih ratova (Mitridat VI. Eupator, o.132 do 63; kralj Ponta od 120; proširio državu; od 88 ratovao s Rimljanima. Pobijedio ga Pompej 66, dao se ubiti od svojih vojnika).

Višnja maraska poznata je u Dalmaciji još od 16. stoljeća. Uzgaja se od Zadra do Makarske, djelomice na otoku Braču te oko Sinja i Drniša. Plod maraske manji je nego ostalih sorata višanja i jake je crvene boje. Meso je tamnocrveno,

sočno, slatkokiselkasta okusa i vrlo mirisno. Maraska se sadila u Italiji i u Španjolskoj te u Njemačkoj, ali nije mogla postići kvalitetu i aromu ploda kakvu postiže u Dalmaciji. Njezini se plodovi malo jedu, ali je nezamjenjiva u preradi sokova, džemova, likera i napitaka.

Stari zapis o Poljicama kaže:

..... u donjin Poljicin nije vele trišanja, ali prikrila višnja, koja urodi na nikin godinan više stotina „iljada kila, ka" piska (riba - lokarda, piskavac, piskavica) na moru. Vozi se puno u Zadar za vabrike od rožulina (maraškin), a sada počeli sušiti, prodaju u Treštu za „Amburg i Amerike, jer iz suve višne vadi se sok za začine vinu, slakarijan i nikin likarijan. Višnja se svaka navrće na rašeljku, okol nje nikakva posla ni radnje, nego je zagnojit, kad se i vinogradi obnavljaju. Od višanja se čini i višnjak, to je sok ociđen od višanja, služi u trgovini za primišanje i tanganje vina, skupo se prodaje. ..... . Rožulin se pije samo u boljin kućan, i to ne u svakon. Čini se na vabrici u Splitu i u Zadru od soka višanja, koje se sadu i beru u Poljicin. To je gosposko piće na Božić, kada se jide mandurlat, u većin kućan da se svakon čeljadu da lizne na ti veliki dan po kapac na usta. ..... .

Bilo je pokušaja uzgoja s uvoznim sortama, ali bez uspjeha. Naše podneblje nije im htjelo podariti blagoslov. Neki strani uzgajači pokušali su u vlastitom podneblju dobiti visoku kvalitetu s našom maraškom. No, ta je voćka tvrdoglavo naša, kao i dalmatinski tovar, i ona samo u našem podneblju daje najcjenjeniju kvalitetu na svijetu.

U tzv. visokoj svjetskoj kuhinji dobro je poznata poslastica *jabuke nadjevene krem-umakom od maraskina*, kojoj uz bok stoji i naš stari *bračk*i *kolač*, kao i *ostale naše poslastice*
začinjene maraskinom.

Maraskino su osmislili redovnici - ljekarnici dominikanci još u 16. stoljeću, u Zadru od ploda i lista višnje maraske i nadjenuli mu ime – **Ros solis** – *Sunčeva rosa*. To aromatično piće, koje je dugo vremena bila tajna samostana, smatrano je ljekovitim pripravkom.

U ljetopisima je zabilježeno da je godine 1366. kroz Zadar prolazio Amadeo di Savoia, il Conte Verde (pripadnik tal. vladarske obitelji), i da je u jednoj uglednoj kući bio počašćen s „aqua rosacea" - ružinom vodom.

Godine 1730. „Marascino" se pojavljuje kao javni proizvod i napitak zahvaljujući Bartolemeu Ferrari (botaničar i trgovac, koji je poučio vlasnika kavane na središnjem trgu u gradu Zadru; ovo je naša prva kavana), Josipa Calceniga, da sakuplja i destilira dobro pripremljene plodove dalmatinske višnje maraske.

Kronica Licini spominje 1752. utemeljenje prve tvornice poduzetnog kavanara koji je imao dućan na Piaza di Signori. Isti ljetopis, Licini, navodi i ostalih 8 tvornica nastalih nakon prve i do kraja stoljeća, koje su sve bile uspješne. Obitelji G.B. Rota, Mola, Smirich, Arvatini, Manfin, Brini - postale su poznate po proizvodnji Marascina.

Od 1768. godine najpoznatiji po proizvodnji postaje Ferancesco Drioli (1738.-1808.), koji ju je kupio od Josipa Caleniga i usavršio postupak. Tu je *The Morning Post* od 17. lipnja 1779. smatrao važnim objaviti vijest da je stigla velika količina „zadarskog maraschina odlične arome“.

The Morning Post, and Daily Advertiser.

THURSDAY,

Godine 1803. proglašena je ekskluzivnom radionicom i time stekla pravo na grb koji ukrašava carski orao i postala čuveni snabdjevač vladarskih kuća tadašnje Europe. O njemu je pisao i Honoré de Balzac (u romanu "Un début dans la vie" iz 1842. godine).

Liker se prodavao u posebno oblikovanim bocama četvrtastog oblika s kratkim grlom proizvedenih u gradu Murano kraj Mletaka, a od 1869. godine u novo otvorenoj Tvornici stakla u Zadru. Boce se ističu posebno elegantnim oblikom i nose utisnuti znak u staklu „F. Drioli, Zara, Dalmatia“.

Godine 1871. *Maraschino* je u zadarskoj luci ukrcan na engleske brodove po narudžbi engleske kraljice Victorie.

Koliko je maraskino (maraschino) bio na glasu govori i činjenica da je engleski kralj George IV. u Zadru kupovao po nekoliko stotina sanduka tog likera, slao je svoje ratne brodove „Aigle“ i „Contesso Landerdole“, inače stacionirane na Krfu i Malti.

Godine 1887, 26. rujna princ od Walesa – koji je kasnije postao kralj George V. – bio je na proputovanju kroz Zadar. Tom je prigodom osobno posjetio zadarsku tvornicu likera *Drioli* i uručio narudžbu za veliku količinu boca glasovitog zadarskog specijaliteta.

Sedamdesetih godina 19. stoljeća proizvodilo se 250 tisuća boca likera, a 1888. godine 400 tisuća boca. Otpremao se u Beč, Pariz, London, Berlin, Petrograd, Napulj, Genovu, Milano. Maraschino se nudio u pariškim kavanama i lokalima londonskog Pull Malla i Regent Streeta.

Osim engleskog dvora, u maraskinu su uživali Napoléon Bonaparte (njime je nazdravljao svojim vojnim pobjedama), maršal Marmont, ruski car Nikolaj I., franc. kralj Louis XVIII., Karlo X., bečki, talijanski, pa čak i danski dvor.

Veliki ljubavnik Giaccomo Casanova, navodno, zahvaljuje Marascinu na toliko čuvenoj potentnosti.

Velika pošiljka Marascina pronađena je u skladišnim zapisima zaliha tragičnog luksuznog broda s/s *Titanic*-a.

Boca od bijelog stakla ručno opletena umijeće je pletenja koje se prenosi s generacije na generaciju. Vještina potječe od izrade predmeta od pletenog šiblja, šaša i slame iz kontinentalnog dijela Hrvatske, posebno iz Slavonije (što je posebnost za pletenje slamom koja se održalo još samo u tragovima). Šaš se i danas bere na lokacijama Slavonije i doprema u Zadar. Svemu tome pridonijelo je i umijeće izrade užadi za brodove, kao i spretnost izrade mreža domaćih ribara. Pletivo od šaša, „odijelo svake boce“ prirodne je boje i strukture, i sadržajem boce –**Maraskino – Zadar, najpoznatiji je hrvatski brend a vjerojatno i najstariji**.

Neki od spomenutih naputaka nisu izvorno hrvatski i spomenuti su samo zbog toga što u sastavu imaju maraskino, kao npr.: kolač Harlekin, cassato, coca-cola sa sladoledom, bola.

Slastice:

Riža s maraskinom

Sastojci: 15 dag riže, 7,5 dl mlijeka, pola štapića vanilije, malo soli, 7 dag šećera, 3 lista bijele želatine, 2 žlice maraskina, 2,5 dl tučenog slatkog vrhnja, voće.

Rižu skuhajte u mlijeku u koje ste stavili pola štapića vanilije, soli i šećera. Vaniliju izvadite i vrućoj riži dodajte želatinu razmočenu u malo hladne vode. Kad se malo ohladi, dodajte maraskino i slatko vrhnje, promiješajte i rižu utisnite u zamašćeni prstenasti oblik. Ostavite na vrlo hladnom mjestu. Kad je potpuno ohlađena, istresite iz oblika i okružite višnjama koje ste skuhali s puno šećera. Površinu riže ukrasite kandiranim voćem ili polovicama bresaka, marelica koje ste isto skuhali u slatkoj vodi.

Kolač Harlekin

Sastojci: 1/2 omota duboko smrznutog tijesta, 4-5 odrezaka ananasa, 1/2 kg trešanja, malo maraskina, šećer; krema: 2,5 dl mlijeka, 1 jaje, 1 žumance, 4 dag šećera, 3 dag glatkog brašna, 1 žlica maraskina.

Razvaljajte tijesto, te njime pokrijte dno i stranice okruglog kalupa. Ispecite tijesto. Kremu napravite od šećera, brašna, jaja i žumanca, zalijte kipućim mlijekom. Kuhajte miješajući da se krema zgusne. Dodajte maraskino i maslac. Trešnje prokuhajte naglo, i ohlađene poškropite maraskinom. Kolač pokrijte trešnjama, nasjeckanim ananasom i zalijte kremom.

Nadjevene jabuke

Sastojci: poveće lijepe i zrele jabuke, orasi, šećer, pekmez od višanja, biskvit, maraskino, i po želji bademi.

Neoguljene i oprane jabuke izdubite tako da im povadite peteljke i koštice. Prokuhajte ih u zašećerenoj vodi, a kad se ohlade, nadjenite ih smjesom od mljevenih oraha i šećera, koju prije nadijevanja treba navlažiti maraskinom. Nadjevene jabuke složite na biskvit, pa ih prelijte umakom od maraskina.

Za umak najprije napravite šećerni sirup (kratkim prokuhavanjem vode i šećera u omjeru 2 : 1). Tim sirupom, kad se ohladi, do željene gustoće razrijedite pekmez od višanja, pa začinite maraskinom.
Povrh umaka prelivenog preko jabuka pospite kosane (ne mljevene) bademe ili orahe. Poslužite kao hladno voćno jelo.

Hladne kriške

Sastojci: 50 dag gotovog (tvorničkog) biskvita, 4 žumanca, 20 dag maslaca, 25 dag šećera, 10 dag čokolade u prahu, 1 žlica ruma, 4 žlice maraskina.

Biskvit razrežite na komadiće i poprskajte rumom i maraskinom. Maslac pjenasto izmiješajte, dodajte šećer i dalje miješajte da se šećer rastopi. Jedan za drugim dodajte žumanca, a potom i čokoladu. Sve skupa prelijte po namočenom biskvitu. Lagano promiješajte, tako da komadići biskvita ostanu vidljivi. Voštani papir pospite šećerom i na nj stavite biskvitnu mješavinu. Načinite kobasicu i savijte je. Ohladite je u hladnjaku, a potom razrežite na kriške. Poslužite sa sladoledom i tučenim vrhnjem.

Brza torta

Sastojci: 1 omot biskvita za torte, 3 žlice oštrog brašna, 5 dl mlijeka, 25 dag maslaca, 25 dag šećera, 2 vrećice vanilin-šećera, ribana korica jednog limuna, 2 žlice soka limuna, 1 dl maraskina.

Tri žlice hladnog mlijeka pomiješajte s brašnom. Preostalo mlijeko zavrite, dodajte mu mlijeko s brašnom i miješajte da se ne stvore grudice. Kad se mješavine zgusne, skinite s vatre i ohladite. Dok se hladi više puta promiješajte. Pjenasto izmiješajte maslac i šećer, dodajte vanilin-šećer, ribanu koricu limuna i sok limuna. Dobro izmiješani maslac dodajte već ohlađenoj mješavini brašna i mlijeka, i lagano izmiješajte. Prvu ploču biskvita namočite maraskinom i namažite nadjevom. Prekrijte drugom pločom, isto tako namočenom i premazanom. Na nju stavite treću ploču također namočenu i premazanu. Pospite ribanom čokoladom. Tortu ostavite 24 sata stajati, a zatim je režite na kriške.

Voćna torta

Sastojci: podlogu za voćnu tortu, 1 puding od vanilije, 5 dl mlijeka, 3 žlice šećera, 2 žlice isjeckanog lješnjaka, 2 žlice marmelade od marelica, 1 manja limenka ananasa (ili nekog drugog voća), 2 žlice maraskina, 1 vrećica preljeva za torte (želea).

Puding skuhajte s mlijekom i šećerom, prema uputi na omotu (vrećici). Ohlađenom pudingu primiješajte isjeckane lješnjake. Podlogu za tortu poškropite maraskinom i sokom u kojem je bilo voće u limenci. Namažite razrijeđenom marmeladom, prelijte pudingom, a po njemu složite voće iz limenke. U otvore ananasa možete staviti polovice trešanja ili jagode, komadiće marelica i drugog svježeg voća. Prelijte preljevom za torte (uputa je na vrećici).

Čokoladna torta s maraskinom

Sastojci: 20 dag slatkog vrhnja, 12 dag brašna, 1 dl maraskina, 10 dag samljevenih oraha, 15 dag čokolade, 10 dag maslaca, 8 dag šećera u prahu, 1 jaje, 10 dag kakaa, 2 vanilin-šećera, 5 dag škrobnog ili glatkog brašna, malo mlijeka i soli, 1/2 omota praška za pecivo, maraskina za vlaženje, masnoća i brašno za kalup.

Naribajte 10 dag čokolade i otopite je na pari. Dobro izradite maslac pa pomalo umiješajte šećer u prahu i kakao. Dodajte jaje, vanilin-šećer, otopljenu čokoladu i sasvim malo soli. Umiješajte još 10 dag brašna, škrobno brašno i prašak za pecivo te pomalo liker i toliko mlijeka da dobijete gustoću kao pire od krumpira. Tad umiješajte i orahe. Zagrijte pećnicu. Namastite i pobrašnite kalup, ulijte tijesto i pecite 40 minuta na 180 oC. Ispečenu i ohlađenu tortu vodoravno prorežite, oba lista dobro natopite malo razvodnjenim maraskinom. Stucite tučeno slatko vrhnje s preostalim vanilin-šećerom i time slijepite tortu. Obilato je pospite kakaom te ukrasite struganom čokoladom.

Dalmatinska sirnica (pogača)

Sastojci: 1 kg oštrog brašna, 10 dag kvasca (1,5 kocka), 25 dag šećera, 10 dag maslaca, 10 dag domaće masti, 4 žumanca, 4 cijela jaja, mlijeka po potrebi, nekoliko kapi ekstrakta od ruže ili liker od ruže, žlicu ruma, žlicu maraskina, naribane limunove i narančine kore, ulje ili mast za lim, žumance za premazivanje, krupni šećer za posipanje.

Brašno stavite u posudu, u sredini napravite rupu i u njoj zdrobite kvasac, pomiješajte s malo brašna, šećera i nekoliko žlica mlakog mlijeka. Izradite hljepčiće. Zdjelu pokrijte i ostavite na toplome preko noći. Drugog dana izradite (ulupajte) maslac sa šećerom, umiješajte jedno po jedno osam žumanaca, malo soli, ekstrakt ruže, rum, maraskino, naribane korice i još malo mlakog mlijeka. Dodajte u brašno s kvascem i dugo mijesite tijesto. Po potrebi možete dodati još malo mlijeka. Na kraju oprezno umiješajte snijeg od bjelanaca. Opet pokrijte i ostavite na toplome tri sata. Uzašlo tijesto podijelite na hljepčiće teške oko 25-40 dag. Svaki posebno opet izmijesite, stavite na namašteni papir u limu, pokrijte vunenom krpom i ostavite da odstoji na toplome. Kad uzađu, zarežite ih tupom stranom noža tri puta ne preduboko, premažite žumancem, pospite šećerom i ispecite na umjerenoj temperaturi (oko 60 minuta na 180 oC). Kad malo zarumeni, sirnicu treba prekriti alu-folijom koja će spriječiti da uskrsna slastica ne dobije pretamnu boju, jer osim što je svečanost za nepce, prava sirnica mora biti i praznik za oči. Dobar tek uz domaći prošek.
Prema starim običajima sirnica se mijesi na *Veliki četvrtak*, premijesi na *Veliki Petak* ujutro, rezovi koji simboliziraju *Sveto trojstvo* utisnu se (zarežu) predvečer.

---

garitula

letenica (pletenica)

Garitula-sirnica prema starim zapisima iz Rogoznice pokraj Šibenika: *Ti dan misile su se i pekle garitule - sirnice. Osin garitul onih velikih od biloga brašna, izbašenih jaja, izgratane kore od lemuna i naranče i drugih mirisa činile su se i letenice od tista, u koje bi se zabolo jaje (jaja, šećera, masti, kvasca, vanilije, kore limuna, ružina ulja.) Kad tijesto ukisne umijesi se okrugli kolač ili pletenica, koja se savije u krug i u sredinu stavi jaje. Namaže se jajom i pusti da još jednom kisne.*

Peče se na 175 stupnjeva, oko pola sata). To se tako zajedno peklo, a to je bilo za dicu: svakomu sitetu po jedna pletenica, kosica. Ali garitule i pletenice nitko nije smija taknuti, kušati, dok se ne bidu blagoslovile. To i drugo slatko, ako je ko činija, nosilo bi se u crkvu na Uskrs ujutro, poslin male mise, blagoslivljalo, E, onda se moglo početi isti. Garitule i letenice - kosice činidu se još i danas.

Imotska sirnica

Sastojci *za tijesto*: 70 dag glatkog brašna , 30 dag oštrog brašna , 25 dag rastopljenog maslaca (nekad se umjesto maslaca stavljala mast; masti malo manje od navedene količine maslaca), 2 kockice kvasca, 1 ribana korica naranče, 1 ribana korica limuna, 2,5 dl mlijeka, 2 vrećice vanilin šećera, 0,5 dl rakije od ruža (može rum, ako nemate), 1-2 žlice maraskina ili prošeka, 25 dag šećera, 6 kom žutanjaka; *za premazivanje*: 1 žutanjak.

Priprema kvasca. Umutite kvasac s malo mlijeka, šećera i brašna, kao za obični kruh. U drugoj posudi pripremite brašno, odvojite malo za premjesivanje, jer se ne smije ništa brašna više dodavati. Šećer, maslac i ostale sastojke dodajte brašnu kao i uzdignuti kvascu. Miješajte mikserom dok se tijesto ne pretvori u kuglu i počne se odvajati od posude. Ne smije biti pretvrdo. Tijesto odložite na toplo da se diže. Dignuto tijesto premijesite, oblikujte dvije veće kugle, ili nekoliko manjih i stavite ih u namašćene kalupe. Kad se opet malo dignu u kalupu, zasijecite u križ, premažite žutanjkom i pospite krupnim šećerom.
Pecite na 180°C oko 45-50 minuta. Pazite da ne izgori odozgo, jer će biti gorkasto. Pečenu sirnicu izvadite iz kalupa i odložite u čistu kuhinjsku krpu da se ohladi ili na rešetku za kolače. Ovakva sirnica nosila se na blagoslov za Uskrs. Konzumirala se najčešće uz marmeladu od drenjina.

Dubrovačka torta s orasima

Sastojci; za tijesto: 8 jaja, 8 žlica šećera, 7 žlica brašna, naribana korica 1/2 limuna; za kremu: 7,5 dl mlijeka, 3 žlice škrobnog ili glatkog brašna, malo soli, maraskina po ukusu, 23 dag maslaca, 23 dag šećera; oraha za ukras.

Istucite žumanca sa šećerom, umiješajte limunovu koricu i brašno, i na kraju snijeg od bjelanaca. Ispecite u kalupu za tortu. Za kremu umiješajte prvo brašno s malo hladnog mlijeka i mješavini dodajte preostalo zagrijano mlijeko. Kuhajte na pari neprekidno miješajući da se ne stvore grudice. Umiješajte sol i šećer. Zgusnutu mješavinu uklonite s vatre, i u ohlađeno dodajte po ukusu maraskina. Dobro sve izmiješajte. Ohlađenu tortu prerežite na tri lista, dobro
ih natopite malo razvodnjenim maraskinom, te slijepite kremom. Tortu premažite istom kremom izvana i ukrasite kosanim ili cijelim orasima.

Stari bračko kolač

Sastojci: 12 jaja, 50 dag šećera, 1 naranču, 50 dag neoguljenih samljevenih badema, 2 čašice maraskina; za ocaklinu: 3 žlice mlijeka, 2 žlice šećera u prahu, 1 žumanjak, 2 rebra čokolade, kap-dvije ulja.

Istucite žumanca sa šećerom, dodajte sok i naribanu koru naranče, maraskino, bademe i snijeg od bjelanaca. Ispecite na umjerenoj temperaturi (3/4 sata). Tortu ne prorezujte. Za ocaklinu pomiješajte žumanca sa šećerom, dodajte mlijeko i omekšanu čokoladu, pa miješajte na laganoj vatri da prokuha. Maknite s vatre i dalje miješajte, pa u glatku masu dodajte ulje. Prelijte tortu i ukrasite je bademima i narančinom korom (oblikujte cvijet) ili je ukrasite svježim cvijećem.

Prženi rafioli s Pelješca

Sastojci: žlica masti, 3 žlice mlijeka, žlica mlijeka, jaje, malo soli, 30 dag brašna; za nadjev: 10 dag samljevenih badema, 10 dag šećera, 3 jaja, naribana kora i sok jedne naranče, žlica maraskina, vanilin-šećer; ulje za prženje, šećer za posipanje.

Zamijesite tijesto kao za rezance od otopljene masti, mlijeka, šećera, jaja, soli i toliko brašna da se sve dobro poveže. Tijesto čvrsto izmijesite, tanko razvaljajte i razrežite na dva dijela. Pomiješajte sastojke za nadjev i na jednoj polovici tijesta napravite hrpice udaljene 5-6 cm. Poklopite drugom polovicom tijesta i narežite na kvadratiće, tako da na svakome bude po jedna hrpica nadjeva. Krajeve dobro stisnite, ispržite u dubokoj masnoći, pošećerite i poslužite.

Imotska torta

Sastojci za tijesto: 30 dag brašna, 6 žumanjaka, 2-3 žlice ulja, 2-3 žlice šećera, malo soli; *za nadjev*: 60 dag badema, 2-3 gorka badema, 6 bjelanjaka, 4 cijela jaja, 60 dag šećera, malo ribane korice limuna, po 2 žlice prošeka (ili ruma) i maraskina, 3 žlice rakije lozovače ili travarice, malo ribanog muškatnog oraščića; *za kalup*: ulje i brašno; šaku oguljenih badema za ukras; šećer u prahu za posipanje.

Zamijesite tijesto od brašna, žumanjaka, ulja, šećera, soli, brašna i 1 dl vode. Dolijte vode ako treba, jer tijesto mora biti tvrđe, ali ne pretvrdo. Ostavite ga odležati dok pripremate nadjev. Bademe kratko prokuhajte, ostavite da se ocijede, ogulite im smeđu kožicu i sameljite. Ostavite desetak cijelih oguljenih badema za ukras. Istucite šećer s bjelanjcima i cijelim jajima te umiješajte sve ostale sastojke. Dobro izmiješajte, ali nemojte predugo miješati. Uzmite okruglu zemljanu posudu, namastite je i pobrašnite. Tijesto razvaljajte, stavite ga na dno i stjenke tako da preko ruba ostane dio širok 2 cm. Ulijte nadjev. Od preostalog tijesta napravite trake ukrasnim kotačićem jednake širine (1 cm)i ukrasite površinu „rešetkom“ od traka. Na mjestima gdje se trake tijesta spajaju (idu jedna preko druge) utisnite po jedan oguljeni badem. Stavite u zagrijanu pećnicu i pecite na temperaturi od 200 oC, oko 1 sat. Gotovu tortu ostavite u otvorenoj pećnici da se hladi. Prije posluživanja pošećerite.

Makarska torta

Sastojci za *tijesto*: 40 dag brašna (pola oštrog, pola glatkog), 10 dag šećera, 15 dag maslaca, 3 žumanjka, kora 1 limuna, malo maraskina, malo vode; *nadjev*: 15 jaja, 70 dag šećera, 4-6 paketića vanilin-šećera, 90 dag poprženih i mljevenih bajama (badema), 8 žlica maraskina, 2 žlice ruma, nekoliko kapi likera od ruže, sok od 2 naranče, sok od 1 limuna (to su uglavnom bile domaće naranče i limuni), kora od 2 naranče, kora od 1 limuna, 1 ribano oraščić, 1 umrvljeni baškotin.

Od navedenih sastojaka izradite tijesto. Jedan dio tijesta razvucite u tanki list (koru, jufku) i njime obložite kalup (podlogu) za tortu po dnu i po stjenkama, drugi dio izrežite, valjčićem za tijesto, na tanke trake. Nadjev pripremite tako da prvo umutite žumanca sa šećerom, dodajte ostale sastojke, dobro sve izmiješajte u jednoličnu smjesu i na kraju umiješajte, polagano, pjenasto umućene bjelanjke. Ovako pripremljeni nadjev ulijte u kalup za torte na tijesto, na vrh složite rešetku od traka tijesta, koje oblikuju rombove. Prvo pecite u zagrijanoj pećnici na 180 – 200 oC, nakon 45 minuta izvadite tortu. Pomoću tučenog bjelanjka priljepite polovice badema u rombove, smanjite temperaturu na 150 oC, i manje, i pecite dalje oko 30 minuta. Kad se počne stvarati korica prekrijte tortu alu folijom, kako bi spriječili da „rešetka“ od tijesta – pregori, posmeđi. Torta je gotova kad ubodena čačkalica u tortu bude suha. Pečenoj torti provucite nož između stjenki i torte (lakše će te je izvaditi), i ostavite u kalupu da se potpuno ohladi.

Tradicionalna gospodska Makarska torta – Makaranka pripremala se u rijetkom prilikama. Kako su imoćanke služile kod makaranki i torte su im slične. Rabska torta radi se na istom principu, osim nekih nijansi, što ukazuje na sličnost podneblja u kojem su i osmišljene.

Kuglice s maraskinom

Sastojci: 10 dag čokolade, 10 dag šećera u prahu, 5 dag badema, 1 jaje, 1 žlica maraskina; za nadjev: 2 dag maslaca, 3 dag vanilin-šećera, 1 žlica maraskina, 3 dag čokolade.

Naribajte čokoladu, pomiješajte sa šećerom i samljevenim neoguljenim bademima. Stavite maraskino i bjelanca te zamijesite tijesto. Razvaljajte ga i podijelite na male dijelove. Posebno za nadjev izmiješajte maslac, tvrdo kuhani i protisnuti žumanac, maraskino i vanilin-šećer. Dobivenom smjesom nadjenite svaki dio, oblikujte okruglice i uvaljajte ih u naribanu čokoladu.

Tamni marcipan

Sastojci: 3 bjelanca, 20 dag badema, 10 dag polugorke čokolade, 20 dag šećera, žlica maraskina.

Bjelanca tucite toliko, da se samo malo zapjene, pomiješajte sa samljevenim bademima, naribanom čokoladom, šećerom i maraskinom. dasku pospite šećerom i na njoj izvaljajte male komade tijesta debele oko pola centimetra. Izrežite po želji male oblike, stavite u lim posut šećerom i na posve slaboj vatri sušite u pećnici oko 15 minuta, prije nego što će te ih ispeći. Pecite na blagoj gornjoj vatri.

Kruške u kremi

Sastojci: 6 krušaka srednje veličine, 6 dag oraha, 6 dag badema (ili lješnjaka), 4 žumanca, 10 dag šećera, 1 dl maraskina, vrećica vanilin-šećera, šalica i pol tučenog slatkog vrhnja.

Kruške ogulite, prerežite po dužini na pola, očistite od sjemenki, kratko prokuhajte u malo vode i 5 dag šećera. Ohlađene stavite na tanjur i prelijte tučenim slatkim vrhnjem. Orahe i bademe isjeckajte (ne previše sitno), stavite u posudu s preostalim šećerom, kratko propržite na jakoj vatri, dok se šećer ne počne topiti, i prelijte preko krušaka. Na pari umutite gustu kremu od žumanaca, vanilin-šećera i žlice hladne vode. Dodajte maraskino, izmiješajte, ostavite da se ohladi i prelijte preko krušaka. Odložite u hladnjaku, najmanje 3 sata prije posluživanja, da se sve stegne.

Dinja sa sladoledom

Sastojci: 1 zrelu dinju, 1 omot industrijskog sladoleda, 10 dag oraha, 4-5 žlica maraskina, nekoliko holipa ili keksa.

Prerežite dinju, očistite od koštica i meso oprezno izdubite okruglom žlicom za sladoled. Kuglice poškropite maraskinom i odložite u hladnjak da se dobro ohladi. Prije posluživanja u izdubljenu dinju stavite sladoled, kuglice, narezane orahe i holipe. Poslužite odmah.

Melun se ide s cukrun, a dobro je vrći i malo rožolja po njemu, ki ga ima

Dinja s voćem

Sastojci: 4 male dinje, 2 breskve, 2 kruške, 3 marelice, 20 dag crvenih ribizla, 10 dag šećera, 1 čašica maraskina.

Na svakoj dinji napravite (odsijecite) poklopac, ali tako da ivice imaju oblik pile (nazubljeni). Izvadite sredinu pazeći da ne oštetite koru i oblikujte je u male loptice (najbolje specijalnom žlicom za sladoled). Ohladite. U zdjelu stavite loptice od dinje, kockice bresaka i marelica (ogulite ih), i ribizle. Pošećerite, prelijte maraskinom i ostavite na hladnom oko 2 sata. Prije posluživanja izdubljenu dinju nadjenite voćem i poklopite. Svaku dinju poslužite u staklenoj zdjelici.

Maraskino s voćem

Sastojci: manja lubenica, 4 grapefruita, 2 čašice maraskina, sok limuna, 20 dag šećera, čašica soka limuna, bočica soda-vode, kocke leda.

Lubenici skinite koru, očistite je od sjemenki, sredinu zgnječite i ocijedite sok. Dobiveni sok pomiješajte sa šećerom sve dok se ne otopi. Ocijedite grapefruit i sok dodajte soku od lubenice. Pomiješajte sve sa maraskinom i sokom limuna. Prije posluživanja dodajte soda-vodu i rashladite kockama leda.

Pehar s maraskinom

Sastojci: 1-2 žumanca, 7 dag šećera, 3 bjelanca, 2,5 dl slatkog vrhnja, 4 žlice maraskina, kandirane trešnje.

Umiješajte žumanca, šećer, tučena bjelanca u kremu. Slatko vrhnje zakuhajte, neprekidno miješajući, i pažljivo izmiješajte s kremom. Kad se masa ohladila, dodajte maraskino, masu ponovo nekoliko puta izmiješajte, nadjenite u čaše i ostavite da se zaledi. Smrznuti sladoled ukrasite tučenim slatkim vrhnjem i kandiranim voćem.

„Ruža“ od grejpa

Sastojci: jedan grapefruit po osobi. 4-5 žlica sladoleda, jagode i drugo rano voće, tučeno slatko vrhnje, maraskino, šećer u prahu.

Grejpu odrežite vrh, nazupčanim nožem zaoblite koru da dobijete „latice“. Izdubite meso grejpa, usitnite i stavite u zdjelu. Dodajte oprano voće, pošećerite i zalijte maraskinom. Sve dobro rashladite. Prije posluživanja stavite sladoled, voće i tučeno vrhnje. Odmah poslužite.

Cassato (kasato) sladoled

Sastojci: 15 dag kandiranog voća, 4 žlice maraskina, bjelance, 5 dag šećera u prahu, 2,5 dl slatkog vrhnja.

Voće isjeckajte, prelijte maraskinom i ostavite preko noći. Umutite bjelance i šećer, i zagrijte na blagoj vatri uz stalno miješanje. Stavite u posudu s hladnom vodom i ohladite još miješanjem. Istucite slatko vrhnje (u „šlag“), dodajte ohlađenoj masi i uspite isjeckano voće. Sladoled ohladite u željenom obliku u zamrzivaču.

Iako cassato nije hrvatska slastica ovdje je spomenut samo radi maraskina.

Coca cola sa sladoledom

Sastojci: 3-4 kocke sladoleda od jagoda, sok limuna, 1/2 koluta ananasa, malo maraskina, coca cola.

U visoku čašu stavite sladoled, prelijte s malo soka od limuna i maraskina. Na kraju prelijte coca colom. Svaku čašu ukrasite kolutovima ananasa, a po želji i cijelim malinama ili nekim drugim voćem.

Iako coca-cola nije hrvatsko piće ovdje je spomenuta samo radi maraskina.

Bola od bresaka

Sastojci: 25 dag svijetlih vinogradarskih bresaka, 25 plantažnih bresaka tamnije boje, 8-10 žlica maraskina, boca pjenušavog vina.

Dobro oprane i obrisane breskve narežite na tanke kriške, prelijte maraskinom i ostavite u hladnjaku najmanje jedan sat. Prije posluživanja prelijte ledenim pjenušavim vinom i odmah dijelite u čaše voće i napitak.

Crococktail

Sastojci: 5 cl maraskina, 3 cl svježe cijeđenog soka limuna, 3 cl soka višnje maraske, ribana korica naranče, arancini, 1 višnja.

U čaši za duga pića naribajte malo kore od svježe naranče, ubacite drobljeni led i preko njega najprije ulijte maraskino, sok limuna i sok višnje. Lagano promiješajte i dekorirajte arancinima i višnjama.

Maraska u lozovači (rakiji)

Sastojci: 1 kg maraske, 1 l (1,5 l) lozovače, 30 dag šećera.

Zdrave i zrele maraske operite i kuhajte oko 3 minute u vreloj vodi. Ocijedite ih i stavite u opranu staklenku, pospite šećerom i prelijte lozovačom (bolje je staviti malo više lozovače, umjesto 1 l, stavite 1,5 l). Staklenku zatvorite celofanom ili pergament papirom. Nakon otprilike mjesec dana i nešto više, rakija dobije atraktivnu boju i specifičan slatkast okus. Poslužuje se kao aperitiv ili piće između obroka.
Ovako pripremljenu višnjevaču – marasku možete oplemeniti i samoniklim ljekovitim travama koje se koriste za travaricu.

Maraskino je dodatak mnogim poznatim koktelima, jedan od njih je bio i omiljeno piće poznatog svjetskog pisca i dobitnika Nobelove nagrade 1954. godine Ernesta Hemingway-a.

Havanske „birtije“, kako bi mi rekli, „La Bodeguita“ i „El Floridita“ proslavile se po koktelima **mojito** i **daiquiri** zahvaljujući Hemingwayu, koji ih je obožavao.

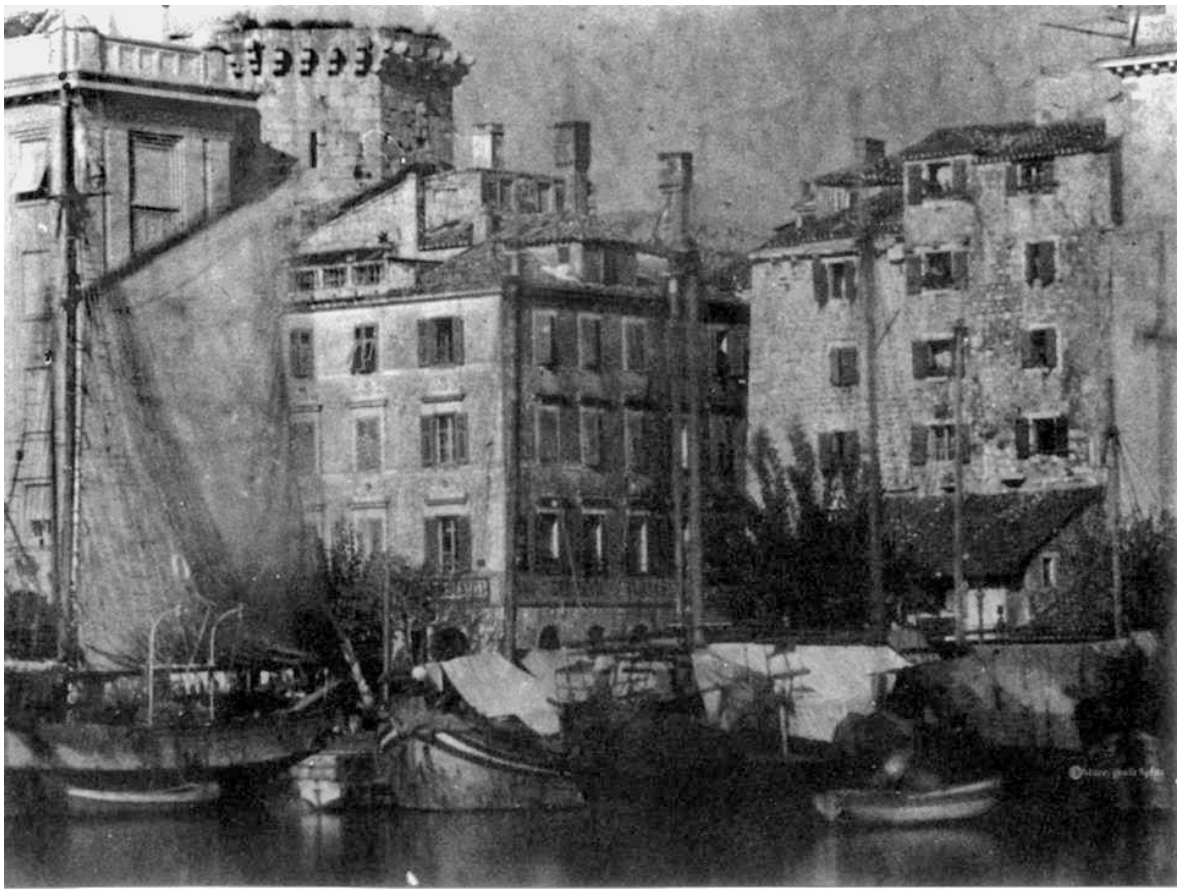
„My **mojito** in La Bodeguita, my **daiquiri** in El Floridita“ poznate su uzrečice, koje se rimuju, s piščevim potpisom.

Oba pića su naizgled osvježujuća, s mnogo zdrobljenog leda, izvanredna za vruće havanske noći, ali već nakon drugoga, udovi će otežati, ali proplesati; glava se zamuti, ali i kreće i u najrazličitije avanture; jezik se zapleće, ali i raspriča.

Mojito je stari kubanski koktel, vrlo jednostavan: u običnu čašu dobro se promiješa malo soka iscijeđenog limuna, žličica šećera (od šećerne trske), malo mineralne vode i koji centimetar svježe limete, pa se svemu doda pola decilitra kubanskog ruma i zdrobljeni led.
Okus blago kiselkast, kao bezopasan, gotovo naivan; ali pijte oprezno, ukoliko se možete suzdržati.

Daiquiri je sofisticiraniji; u čaši za koktel smiješajte kubanski rum sa žličicom šećera, dodajte nekoliko kapi **maraskina** (gdje se sve može naći našeg maraskina !!), limunova soka i sitno zdrobljeni led.
Otmjeni, rafiniraniji okus, ali ništa manje, naizgled, osvježujući. Havanski daiquiri, navečer, može biti uvod u sve što vam može pasti na pamet.

Rozolin-maraskin



Zgrada tvornice likera u Splitu vlasnika Dalbella

U Splitu se 1861.-1863. godine navodi 17 proizvođača rosolia i drugih žestica, a u okrugu čak 29. To su uglavnom manifakturne obiteljske radionice, bliže obrtu nego tvornici. No, Antun Dalbello 1849. u Splitu osnivanjem prve tvornice takve vrste (*fabrika confetture e spiriti*) počinje industrijsku proizvodnju likera. Glavni proizvod je rozolin-maraskin, dobiven na temelju originalne recepture vlasnika. Sam Dalbello bilježi: To je način kojim se mora postupati u svrhu proizvodnje rozolina-maraskina, a koji sam postupak ja osobno primijenjivao i to baš u mjesecima lipnju i srpnju. To su razdoblja branja ploda višnjevog kao i njezinog lišća. Ovako sam uspio nadmašiti glavne tvornice u Zadru, unatoč njihovim odličjima i priznanjima.

Dalbello uzgaja višnje na terenu blizu Splita da plodove može brzo dopremiti u svoju tvornicu; od branja do početka destilacije potrebno je oko sat vremena, što pospješuje kvalitetu proizvoda. Tvornica Dalbello u kratkom vremenu uspijeva proizvesti čak i do 40.000 boca likera. Zbog uspjeha joj je od vlade u Beču dodijeljen naslov *Privilegirana i nagrađena tvornica A. Dalbello*, a njezini proizvodi dobivaju niz nagrada.

Želimir Bašić, Slobodna Dalmacija, 5.3.20103.

M(o)uštarda

Bermet

Krčma izletište *Anindol* u kojoj možete uživati u tradicionalnim Samoborskim specijalitetima, bermetu i muštardi

Dalmatinska moštarda za pečenke

Sastojci: kruške, breskve, šljive, male smokve (svježe i tvrde), bajame zelene, trešnje, šećer, voćni sok (od jabuka ili dunja), tamno brašno od gorušice.

Za pripremu ovog umaka – prismoka, koristite zrelo i tvrdo voće npr. kruške, breskve, šljive, male smokve, bajame zelene i trešnje. Voće ogulite, osim smokava, trešnje i bajama. Veliko voće raspolovite ili prerežite na 4 dijela, manje na polovice, a šljive, trešnje i bajame ostavite cijele. Svako voće za sebe provrite u vodi i u cjediljki ocijedite. Uzmite šećera kolika je težina voća i skuhajte ga u vodi. Kad je šećer toliko kuhan da se stvaraju vlakanca, polijte, još vruć, po voću do tri puta. Kad se šećer na voću potpuno ohladio, ponovo prokuhajte. Nešto voćnog soka od jabuka ili dunja umiješajte u ošećereno, prokuhano, voće. Za svaki kilogram voća uzmite 13-15 dag tamnog brašna od gorušice i zajedno s voćem dobro umiješajte da dobijete gustu smjesu. Smjesu stavite u zemljane lončiće ili staklenke, dobro zavežite celofanom i odložite na suho i hladno mjesto. Uvijek je bolje da moštarda odleži.
Poslužite uz pečenu/nog puru/ana (tuku/ca) ili pečenu svinjetinu.

Dalmatinska domaća moštarda

Sastojci: 2 kg jabuka, 1 kg šećera, malo ribane limunove ili narančine korice, 3/8 l bijelog vina, 10 dag brašna od gorušice, 25 dag kandiranog šećera ili 25 dag u šećeru ukuhanog voća.

Ogulite jabuke, izribajte ili izrežite na male kockice. Za svakih 2 kg čistih jabuka uzmite po 1 kg šećera i sve skuhajte. Neprestano miješajte dok ne dobijete lijepu tamnožutu boju. Možete dodati i malo ribane limunove ili narančine korice. U 3/8 l bijelog suhog vina (ne kiselog) topite 48 sati 10 dag brašna od gorušice za muštardu. U gotovu marmeladu 25 dag kandiranog voća ili u šećeru ukuhanog voća (različite vrste) dodajte vino u kojem se močila gorušica i sve dobro izmiješajte. Mora biti gusto kao med. Napunite zemljane lončiće ili staklenke, odložite na suho i hladno mjesto.
Poslužite uz pečenke.

Samoborska muštarda - vinski senf

Sastojci: 1 manji korijen hrena, 20 dag grožđica, 4 suhe smokve, 2 žlice ajvara od patliđana, sol, posve malo šećera, 3 stučena klinčića, malo cimeta, 2 žlice bijelog vina.

Sitno naribajte hren, smokve i grožđice sameljite, dodajte ostale sastojke, dobro izmiješajte i stavite na hladno.

Pikantan umak, izvrstan prilog pečenjima i narescima a naročito uz rižu, kobasice, hrenovke i kuhanu govedinu. Po predaji, počeo se proizvoditi tijekom boravka Napoleonovih vojnika u Samoboru, gdje se i danas proizvodi. Po naputku od prije skoro dvijestotine godina, koji prelazi od oca na sina, služeći prvotno kao svojevrstan lijek za dezinfekciju crijeva, danas je
pojam umaka poznavaocima gastronomije. Sastojci nije tajna, no tajna je tehnološki proces i hlađenje. Osnovni sastojak je grubo tučeno zrno gorušice (uvozi se iz Egipta ili Kanade), kojoj se dodaje kuhano vino (najbolji je portugizac) i džem od crnih vrsta grožđa koji se radi za Božić. Razlika između senfa i muštarde je u tome što je senf fino mljeveno zrno gorušice preliveno octom. Brača Antun i Vojko Filipec (jedan proizvodi *muštardu* a drugi *bermet*) s pravom su turistički suvenir Samobora. Današnja samoborska muštarda nije slična niti jednoj francuskoj muštardi, tako da je od prvotne kopije nastao original.

Domaća slačica (gorušica, senf) – domaća muštarda

Manje ili više ljuta domaća slačica se nekada pripremala tijekom berbe.

Sastojci: 20 l mošta od crnog vina (preporučuju izabelu), brašno od slačice, sok limuna ili vinski ocat.

Nakon što ste prešali grožđe i dobili mošt, odvojite 20 l i kuhajte ga u većem loncu sve dok ne dobijete gustoću meda, skoro kao pekmez. Otprilike će te dobiti 4-5 litara. Prelijte u boce, dobro zatvorite i odložite na hladno i prozračno mjesto. Krajnji proizvod – slačicu - napraviti ćete kasnije prije nego što vam treba, jer dosta brzo ishlapi.
Uzmite brašno od slačice (gorušice) i dodatkom vode i soka limuna, oblikujte lopticu (neki preporučuju tamnu i svijetlu gorušicu, dijelom u zrnu dijelom u prahu). Uzmite manju porculansku posudu, u nju stavite lopticu i poklopite je porculanskim 2 decilitarskim lončićem, u koji ste ulili vode da bi bio teži. Loptica ne smije biti okružena slobodnim zrakom. Ostavite sve da odleži barem 12 sati. Lopticu stavite u veću staklenku (kao za zimnicu) i prelijte kuhanim moštom, miješajte čistom drvenom kuhačom tako dugo dok se sve ne rastopi, ne smiju ostati grudice. Dobiti ćete gustu smeđu tekućinu, skoro kao pekmez. Na 25 dag brašna treba vam 0,5 l kuhanog mošta. Prelijte u drugu, manju staklenku, dobro zatvorite i odložite do upotrebe.

Naputak za ovako pripremljeni domaći „senf“ znao je nekada svaki domaćin naših vinorodnih krajeva, naročito, u Slavoniji. Sladokusci kažu da je pečena guska prelivena ovako pripremljenom *domaćom muštardom* nezaboravni kulinarski doživljaj.

Pešt

Vrsta začina od pancete, češnjaka i lišća peršina ili koromača. Sve se sitno isjecka, tako dugo, dok se ne pretvori u jednoličnu masu i umiješa zajedno. Pešt se dodaje u variva umjesto zaprške.

ŠALŠA

Nezamjenljiv je dodatak kuhanom mesu ili kao preljev različitim tjesteninama. Radi se od rajčice, ribane mrkve i celera, lišća peršina, češnjaka, maslinova ulja, soli, papra, šećera , bosiljka, lovora, origana, vriska. Tijekom pirjanja dodaje se malo domaćeg, suhog bijelog vina, prošeka. i varenike Što se šalša duže i polagano pirja, bez pretjeranog miješanja, to je bolja, pirja se i po tri/četiri sata.

Jabučar (ima dosta vode i sjemenki)

šljivar (ima malo vode) i

volovsko srce (ima dosta vode i sjemenki)

najidealnije su sorte rajčica za pripremu šalše – umaka. Kombinacijom svih triju sorti dobiti će te idealan spoj. Domaća šalša ima okus zrele, slatke, sočne mirisne rajčice sa balansiranom slatkoćom i kiselinom.

Razlikujemo nekoliko načina pripreme u odnosu na obradu rajčice i prema različitim dodacima, kao npr.:

a) rajčicu ogulite, isjeckajte, koštice odstranite i procijedite, te uz dodatak ulja, kosanog peršinova lišća, češnjaka, bosiljka, soli, papra i šećera

b) rajčice prokuhajte i protisnite. Dodajte im malo krušnih mrvica, soli, papra, kosanog češnjaka i lišća peršina, bosiljka i na vrhu noža šećera
c) *pikantna šalša*: luk izrežite na što tanje listiće ili još bolje izribajte, popirjajte ga na zagrijanom ulju do zlatnožute boje, dodajte mu sjeckani pršut i lagano popržite, nakon toga dodajte mu jednu od varijanti *a* ili *b*.

Šalša koja se često poslužuje uz *tjesteninu i kuhano ili pečeno meso*	na maslinovu ulju zažutite kosane kapar i češnjeve češnjaka, dodajte rajčicu izrezanu na kockice i pirjajte dok ne dobijete gust umak. Malo pošećerite, posolite, popaprite i pospite kosanim peršinom
Šalša koja se poslužuje *uz ribu ili meso, bilo toplo ili hladno*	na maslinovu ulju pirjate kosani peršin, podlijevajući prošekom i stalno miješajući. Dobivenom tamnom umaku dodajte kapare, posolite i pirjajte još nekoliko minuta

Razlikujemo također šalšu i prema podrijetlu tj. područja na kojem se pripravlja:

Klasična dalmatinska šalša

Glavni sastojci su rajčica, maslinovo ulje, sol, papar, šećer, list i stabljika peršina, češnjak i origano. U široku plitku posudu poslažite rajčice narezane na kriške. Dodajte narezani češnjak na listiće, sol, papar, žlicu šećera i kosani peršin (stabljiku i listove). Dodajte maslinovo ulje po želji. Na laganoj vatri i bez poklopca pustite pirjati dok ne ispari sva suvišna tekućina. To obično traje nekoliko sati.

Danas žene koriste sve više mikser za usitnjavanje tako da skraćuju vrijeme pripremanja na dvadesetak minuta.

Rajčica – šibenski šljivar (Šibenik, Donje poje) od kojih se sprema šalša nezaboravnog okusa

Šibenska šalša

U već spomenute sastojke u Šibeniku dodaju i krišku-dvije limuna. Osim s tjesteninom, uz kuhanu govedinu i panirane patliđane, Šibenčani često pomiješaju jaja i šalšu i tako ispeku omlet.

Istarska šalša

Za razliku od dalmatinskih gazdarica, Istranke u šalšu umjesto origana dodaju nasjeckani svježi bosiljak. U nedostatku svježeg, može poslužiti i osušeni.

Hvorska (Hvarska) šolša

Sastojci: 1,5 dl maslinova ulja, 25 dag nasjeckana luka, 1 žlica usitnjenog češnjaka, 1 kg oguljenih rajčica, 3 dl bijelog hvarskog vina, sol, papar, grančica ružmarina, 2 lista lovora, 1 žlica šećera.

Na ulju ispržite luk, stavite češnjak i rajčice. Pirjajte pola sata, umiješajte vino, sol, papar, lovor i ružmarin, a šećera po ukusu (ovisno o kiselosti rajčica). Pirjajte dalje.
Dobivenom šalšom prelijte kuhanu tjesteninu i pospite kosanim peršinom.

Dubrovačka šalša za tjesteninu

Dubrovnik nema *šalšu* nego *salsu* koja se pripravlja na dva načina, ovisno o namjeni. Usitnite crveni luk (kapula), jer nema jak miris, te češnjak. Rajčicu ogulite i odstranite koštice. U posudu ulijte maslinovo ulje i na njemu popržite luk i češnjak, te usitnjeni korijen peršina. Pirjajte dok sve ne postane staklasto, odnosno dok ne omekša. Po potrebi dodajte vode. Uspite narezane i usitnjene rajčice, sol, papar, peršinov list, malo lovora i šećer po želji. Kuhajte na laganoj vatri.

Dubrovačka šalša za govedinu

Šalša koja se jede uz lešo govedinu mora biti nešto gušća, a tijekom kuhanja treba dodati malo kvasine te, svakako, šećera.

Poljička šalša (*šakša*)

Sastojci: 5 kg rajčica (što zrelije; nedozrele ostavite nekoliko dana na suncu), 2 veće kapule, 2 glavice češnjaka, 1 vezica peršina, sol, papar, 3 dl maslinova ulja, 1 žlica šećera ili 2 dl prošeka, nekoliko grančica bosiljka (murtile).

Rajčice uronite 2-3 minute u kipuću vodu, zatim još toliko u hladnu vodu da im lakše skinete kožicu. Izvadite sjemenke i razdijelite ih na 4 dijela (ne presitno). Na ulju pirjajte izrezan luk i dodajte rajčice. Pirjajte dok se tekućina ne reducira na polovinu. Kada je tekućina ishlapila (reducirala se) dodajte peršin i sve začine uključujući i prošek (ako prije začinite ishlapit će vam tekućina a ostat će vam pre

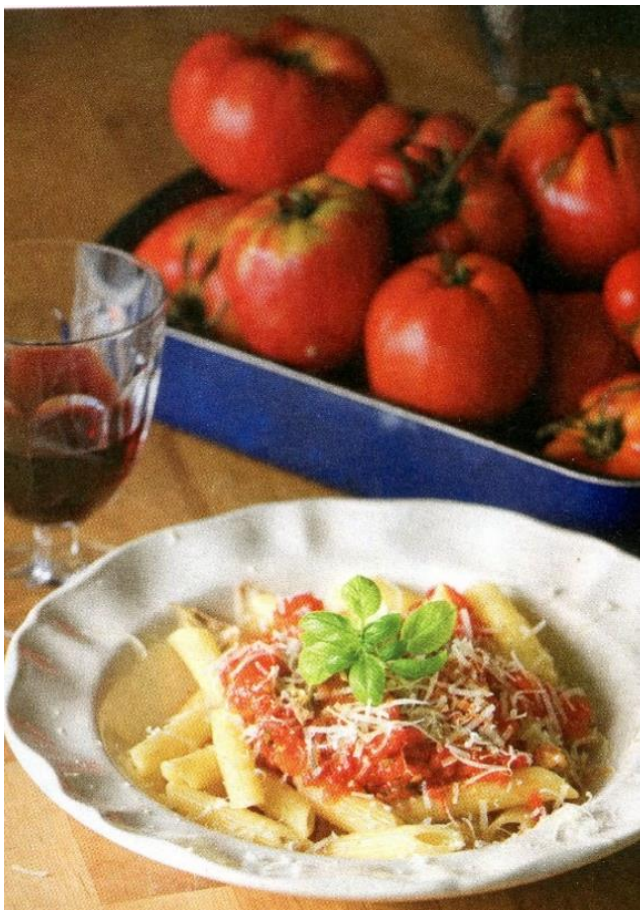
začinjeno i preslano ako ga nemate onda žlicu šećera. Šalšu ponovno kuhajte dok ulje neispliva na vrh, dodajte nasjeckani bosiljak i još minutu prokuhajte. Ohlađenu šalšu stavite u očišćene staklenke, i odložite u ostavu na tamno i prohladno mjesto ili plastične vrećice i odložite u zamrzivač. U zamrzivaču mogu dugo odstajati.

Ljuta šalša iz Korčule

Sastojci: 2 žlice maslinova ulja, 5 dag luka, 1 češanj češnjaka, 80 dag rajčice (po mogućnosti izvorne rajčice iz mjesta Smokvice na Korčuli; to su male rajčice koje se ne treba puno zalijevati, a sunce im daje osobito ugodan okus), 0,5 dl suhog bijelog vina, papar, 1 žlica kosanog bosiljka.

Na maslinovu ulju popecite nasjeckani luk, dodajte protisnuti češnjak i usitnjene rajčice. Pirjajte na laganoj vatri 15 minuta podlijevajući vinom i vodom do željene gustoće. Gotovu šalšu začinite paprom i bosiljkom.

Šalša od pomidora (umak od rajčice)



Sastojci: 3 kg rajčice (pomidora; najbolja rajčica za šalšu je – volovsko srce, stara sorta), origano (mravinac), svježi bosiljak, maslinovo ulje, češnjak, peršin, po želji malo šećera.

Rajčice ogulite (prelijte je kipućom vodom da kožica popuca) U većoj i široj posudi na maslinovu ulju popržite kosani češnjak, peršin i malo origana Stavite izrezane rajčice i kuhajte do željene gustoće. Začinite solju i paprom, a ako je kisela dodajte malo šećera, Poslužite uz tjesteninu.

Zapržak za dulje vrijeme

Sve juhe i sva variva, kao i mnoga druga jela, vrlo često se priređuju sa zaprškom. Prženjem se svaki put gubi dosta vremena, jer se mora stalno miješati, budući da lagano zagori. *Da domaćice uštede („zaštede“) na vremenu i gorivu* (to je stari savjet i dat je prije šezdesetak godina), *učini se najedanput veća količina zapržka.*

Priprema: prosije se brašno i stavi u suhu „tepsiju“ ili na lim za dva prsta debljine i peče u pećnici kod jake vatre kao za kruh, te često miješa, dok nije svijetlo-žuto isprženo. Tada se izvadi i pusti da se potpuno ohladi. Zapržak je mnogo hranjiviji od pšeničnog nego od bijelog brašna. Brašno, poslije nego što se u pećnici ispeklo-popržilo, treba prosijati, da se ne naprave grudice, te nakon toga se sprema u limenu kutiju. Za jelo gdje je potreban češnjak i kapula (luk) uzme se potrebna mast, poprži i kad se ovo pečeno brašno pomiješa, zapržka je gotova.

VEGETA

VEGETA 40
PODRAVKA
1959.
1961.
PODRAVKA
VEGETA 40
1964.
1966.
VEGETA
1972.
PODRAVKA
1984.
VEGETA
250 g
1994.
VEGETA
2005.

Vegeta (*lat.* vegetus – zdrav, čio, krepak) je tvorničko ime dodatku jelima, autohtoni tvornički proizvod hrvatske, „hrvatska coca-cola“, koju je osmislila i napravila sa svojim ekipom s kraja pedesetih godina prošlog stoljeća (1957.) u Koprivnici – prehrambenoj industriji „Podravki“ (nastaloj na tvornici pekmeza braće Wolf iz 1935.), gđa Zlata Bartl (1920.-2008.) – „Vegetina mama“ ili „Teta Vegeta „ kako su je zvali u Koprivnici, sa suradnicima kemijski tehničar Ignac Mihoković, inženjerka kemije Anica Sabolović, laborantica Marija Zagorščak.

Iste godine, 1957, na Zagrebačkom velesajmu Podravka je ponosno predstavila i četiri dehidrirane juhe od povrća, također rezultate gđe. Zlate Bartl.

No, ime je dobilo na malo drugačiji način: **V** kao *vegetables*, povrće i vitamini; **G** kao *glutamat*; **T** kao *taste*, okus, zbog zvučnosti dopunjeno vokalima. Smjesa je sastavljena od sedam vrsta sušenog povrća (mrkva, pasternak, lišće peršina, lišće celera, lišće ljupčaca/veleštika-aromatična začinska biljka; korijen korabice, morska sol, papar), a njena prava tajna je u – dodatku, toj smjesi, - i čini svega 2,6 posto ukupne količine za što su zaslužni Gordana Tomac i Biserka Vinković. Proizvod koji je postao omiljeni začin ima svoje podrijetlo u starim pripravcima, naših baka i nona, od povrća, za zimu.

Domaća „vegeta“

Sastojci: 0,55 kg korijena od peršina, 30 dag korijena celera (*šeglina*) i lista, 1 kg mrkve, 0,50 kg luka i luka kozjaka dobro operite i očistite, obrišite, narežite na kocke i sameljite u stroju za mljevenje mesa. Dobivenoj smjesi dodajte 0,5 kg fino kosanih listova celera i peršina, i sve zajedno pomiješajte s 0,5 kg do 0,75 kg soli (po mogućnosti morske). Sol se mora rastopiti. Smjesu stavite u glineni lonac (dobro nabijte da ne ostane zrak) ili u boce za ukuhavanje, povežite (zatvorite celofanom) i čuvajte na tamnom i hladnom mjestu. Kod upotrebe u juhi vodite računa da je slano, te juhu **ne treba soliti.**

ili

Sastojci: 1 kg mrkve, 0,5 kg peršina (korijen i list), 0,5 kg luka, 30 dag celera (korijen i list), mala glavica kelja (20 dag), 7,5 dag soli.

Povrće očistite, korijenje peršina i celera, i kelj sameljite u stroju za mljevenje mesa. Lišće peršina i celera iskošite. Sve stavite u posudu, dodajte sol i dobro izmiješajte. Sol se mora rastopiti. Stavljajte u staklenke, dobro nabijte da ne ostane zraka, i zatvorite celofanom.

Mediteranska domaća „vegeta“

Krupna morska sol pomiješana sa iglicama ružmarina i spremljen u staklenke jedan je od najjednostavnih začina naših nona.
U „jačoj“ varijanti u soli se dodaju: klinčići, list lovora, zrnca para, samljeveno korjenasto povrće i lišće peršina, celer, kopar, koromač, bosiljak, ….. Točan omjer sastojaka je nemoguće prenijeti, jer je svaka domaćica imala „svoju tajnu“. Ovako pripremljenom začinskom smjesom jelima se dodavao novi i bogatiji okus, i aroma. Sol, kao osnovni dodatak, čuva sve ostale sastojke,

MARINADA

Kiseliš, marinada (*mlet.* marinar - *tal.* (pesce) marinato), murnica, pac (*njem.* Beize), rasol, salamura (*mlet.* salamora – *srlat.* Salmuria – *lat.* sal; sol + muria: rasol), salamora.

Marinada: mješavina vinskog octa, ulja, soli, začina; služi za konzerviranje ribe i mesa i za postizanje posebne arome.

Rasol: slana tekućina u kojoj se kiselio kupus.

Salamura: slana voda s različitim začinima u kojoj se drži divljač, riba ili meso prije sušenja ili pečenja.

Svaka marinada je kulinarska magija. Ništa se ne vidi, ništa se ne čuje. Ali se nagađa. Ponajprije, u posudi s marinadom struji aroma; mirisi se izmjenjuju; nježna biljna ulja stapaju se u meso pod okriljem snažnih mirisa koji su tu samo zato da bi potpomogli razmjenu. Misteriozna i izuzetna inkubacija djeluje. Mesa i ribe dozrijevaju. Upijaju sokove neobičnog proljeća, postaju voće, postaju cvijeće. U nevidljivom i nečujnom odvija se prirodna alkemija: namirnica se konzervira, njena vlakna mekšaju, aroma se uvlači. Marinada parfimira, omekšava i zaustavlja proces truljenja. Ona je jedan od najdelikatnijih i najbezazlenijih kuhara jela na svijetu: živući hladni kuhar.

Mnogi ljubitelji divljači ne vole stavljati meso u marinadu (pac, salamuru), već divljač priređuju bez nje. Nekada se divljač, po starim naputcima, stavljala u marinadu radi smekšavanja mesa, ali je i gubila onaj opori okus svojstven samo mesu divljači.

Meso pohranjeno u hladnjaku bolje će omekšati, nego u marinadi. Mlada divljač u marinadi gubi mnogo svoje tečnosti i hranjivosti. Lovačka kuhinja izričito ne govori da se meso stavlja u marinadu, jer tamna boja mesa postane svjetlija i gubi se specifičan miris i okus divljači. Nova saznanja o ishrani tvrde da je marinada za divljač nepotrebna i da štetno djeluje na hranjivi sastav mesa.

Ako već želite, marinadu pripremajte od prvorazrednih sastojaka, bilo da je temelj vino, ocat ili ulje. To je osobito važno i zato što se ta tekućina, sva ili djelmično, upotrebljava poslije za umak jelu.

Marinada može poslužiti i da zamaskira jelo, to jest da se prirede imitirana jela, od svinjetine vepra, od piletine ili pijetla fazana, teletine zeca, junetine jelena.

Je li bolja kuhana ili nekuhana marinada, teško je odgovoriti, jer svaka od njih jelu daje novi, specifičan okus. U svakom slučaju koristite vinski ocat, a dobro je dodati i malo žestokog pića. Kuhana marinada brže i prodornije prenosi mirise na meso, dok je nekuhana laganija i nježnijih mirisa i okusa.

Ako želite napraviti marinadu najbolje je koristiti ono čega ima u prirodi, a priprema se na sljedeći način: očistite, operite i nasjeckajte lukovice srijemuša, mlade izdanke čubra, malo žilica kopitnjaka, korijena divlje mrkve, malo lista medvjeđe šape i drugog začinskog bilja (ako ga u prirodi ima), nekoliko bobica kleke, a može i mladih izdanaka jele (zimi). Pripremljeno začinsko bilje stavite u vodu, posolite i kuhajte. Kada je dodano bilje omekšalo, blago ga zakiselite. Prije oprano i na veće dijelove izrezano meso prelijte tako napravljenom i ohlađenom marinadom da bude potpuno preliveno. Na ovaj način spremljeno meso ostavite da odstoji 24 sata na hladnom mjestu; zimi može i tri do četiri dana, pa i duže. Meso pripremite na željeni način.

Razlikujemo dvije vrste marinade: *običnu* i *suhu*.

Obična marinada

U 3 l vode stavite 10 dag mrkve izrezane na listiće, 10 dag korijena peršina, 6 dag celera, 8 dag luka, 6 režnjeva češnjaka, 20 zrna papra, 5 zrna borovice, 2 zrna pimenta, 2 klinčića, 6 lovorovih listova, nešto majčine dušice i soli.

Sve to kuhajte 35 minuta i ohladite. Dodajte 1/4 l vinskog octa. Marinadom prelijte meso tako da bude pokriveno. Čuvajte na hladnom i tamnom mjestu.

Suha marinada

Suhom marinadom kvasite meso mladih životinja dva do tri dana. Za pet kg mesa potrebni su ovi sastavni dijelovi: 12 dag soli, 1/2 dag zgnječenog češnjaka, 8 stučenih zrna borovice, 15 bobica kleke, 3 smrvljena lovorova lista i malo majčine dušice.

Usoljavanje: neoprane dijelove divljači, s koje niste skinuli tanku kožicu, dobro natrljajte solju i paprom, pa onda ostalim dijelovima marinade, zatim sve stavite u emajliranu ili zemljanu posudu, na dijelove mesa stavite daska s utegom ili kamenom i čuvajte na hladnom mjestu do upotrebe.

Istarska marinada

Prokuhajte jednu po jednu trećinu crvenog vina, kvasine i vode; luk, grančice pelina, bobice kleke, nekoliko zrna papra, korijen peršina, majčinu dušicu i mažuran. U ohlađenu marinadu dodajte ploške limuna. Sladokusci (gurmani) kažu da su najbolje marinade od bijelog vina i začinskog bilja, kojem se dodaje ocat, limunov sok ili konjak, jer se njima razređuje masnoća. Crna vina upotrebljavaju se za pripremanje ragua.

Jednostavna marinada

Pola količine vinskog octa, pola količine vode, sol. Ocat mora biti prvorazredan, razvodnite ga, posolite i u njega namočite divljač preko noći. Siromaštvo marinade nadoknadit ćete dodavanjem jakih začina u umak u kojem se divljač peče ili pirja.

Brza marinada od vina

Pomiješajte pola litre bijelog vina, nekoliko grančica majčine dušice, nasjeckano peršinovo lišće, dvije žlice ulja, žlicu soka limuna, malo ribane korice limuna, luk, papar u zrnu, sol. Umočite manje komadiće mesa divljači i često ga okrećite.

Kuhana marinada od vina

Prokuhajte 7 dl vina (bijeloga ili crnoga), žlicu vinskoga octa, mrkvu, 1 – 2 glavice luka, papar u zrnu, klinčiće, grančicu majčine dušice, 2 lista lovora, režanj češnjaka. Ohlađenom marinadom prelijte meso divljači.

Nekuhana marinada od crnog vina

Pomiješajte 1 l crnog vina, žlicu borovice (kleke), 2 glavice luka, 1 mrkvu, grančicu-dvije celera, majčinu dušicu, lovor, malo muškatnog oraščića, mažuran, papar u zrnu, 1 dcl ulja. Luk i mrkvu narežite na kolute.

Nekuhana marinada od bijelog vina

Pomiješajte 4,5 dl bijeloga suhog vina, koricu jednog limuna, majčinu dušicu, papar u zrnu, 2 žlice ulja, sol.

Marinada je trajno jelo od marinirane ribe „na salatu“, koje se uglavnom poslužuje hladno u umaku kroz više dana. Ovisno o vrstama uporabljene ribe, kod nas postoji više tipova marinade, a najčešće su marinada od plave ribe, od landovine, od glavonožaca i miješana marinada (od raznih riba).

Marinada od plave ribe

Najčešći tip marinade, osobito u Dalmaciji je marinada od plave ribe: sardele, skuše, plavice itd.

Sastojci: 1 kg plave ribe (sardela, skuša itd.), čaša brašna, 3 dl maslinovog ulja, 2 dl vode, 1 dl vinskog octa (kvasina), vezica (snopić) peršina, grančica ružmarina, sol, papar, limun itd.

Ribe očistite, operite i osušite, malo posolite i pospite brašnom, ostaviti neka malo odstoje. Kratko i brzo popržite na vrelom ulju i prženu ribu posložite u zdjelu. Dodatke za marinadu tj. ulje, ocat, vodu, peršin, ružmarin i papar prokuhajte na laganoj vatri desetak minuta i prelijte preko ribe. Kada se sve ohladi odložite na hladno mjesto (hladnjak). Tako pripremljena marinada na hladnom traje po više dana, a poslužuje se s kriškama limuna.

Marinada od miješane ribe

Razne miješane vrste ribe očistite i pripremite kao plavu ribu, dodajte slične sastojke i začine, nakon pripreme odložite na hladno mjestu. Na sličan način se pripremaju marinade od glavonožaca (muzgavci, lignje itd.), ili od landovine (manje hrskavične ribe).

Ostale naputke (recepte) naći ćete u poglavljima ***ribe*** ili uz naputke (recepte) jela.

MED

košnica od šiblja i blata

medičar i voštar Milan Kušen – Ivanec

U davna vremena med je smatran božanskim darom koji je poslat ljudima za sreću. Znalo se da osim hranjivih tvari ima i ljekovita svojstva, pa su ga koristili i preporučivali i osnivač medicinske nauke Hipokrat, kao i čuveni perzijski liječnik i filozof Avicena. Tijekom ljudske povijesti nazivali su ga tekućim zlatom prirode, sokom nebeske rose, čudesnim eliksirom zdravlja …

Kad je Lukul u starom Rimu pripremao svoje čuvene gozbe tada još nije bilo šećera iz šećerne repe ili šećerne trske, ipak na trpezama se našlo mnogo vrlo ukusnih i slatkih jela uključujući i jela od mesa, koja su umjesto šećerom bila zaslađena medom, jedinim sladilom koje je bilo poznato u to vrijeme.

Za med bismo mogli reći „živa hrana“ jer on sadrži čitav niz enzima odnosno fermenata a uz to i znatan broj vitamina, mineralnih soli, organskih kiselina, biljnih hormona te drugih tvari koji povećavaju otpornost našeg organizma.

Sastavni dio, bogate, „**stare“ zimnice**, koja je oduvijek imala važnu ulogu u obiteljskom jestveniku, jer je u njemu bilo sačuvano prirodno „blago“ je i - **med**. Većina naputaka (recepata) s medom pisana su krajem pretprošlog (19. stoljeće) i početkom prošlog stoljeća (20 stoljeće), kad se i šećer počeo više koristi kao sladilo, i na selima.

Mnoga uputstva tj. iskustva vremenom su „ishlapila“ zaboravili smo ih tijekom vremena, koja su poznavali još naši preci s ovog područja. Zar nisu nekada ljudi (koji su živjeli uz more, ili na kontinentu) čuvali grožđe, za dulje vrijeme, u prokuhanoj kišnici (čitav grozd se stavio u prokuhanu kišnicu na trećinu, a sve zajedno u zemljanu posudu. Posuda se osmolila, začepila i odložila u podrum; ili na dugi način – da su grozdove prekrili ječmom). Jabuke i šipak (nar) su očuvali za duže vrijeme na taj način da su ih umakali u kipuću kišnicu (zar to nije – blanširanje). Dunje su odlagali u posude, prekrili mirisnim grančicama, prelili medom i ukuhanim vinom (do polovine). Svježe jabuke, smokve, šljive, kruške i trešnje, pažljivo obrane s peteljkama stavljali su u med, tako da se ne dodiruju. Sok od kupine su pomiješali s vinom ukuhanim do četvrtine i stavili u posudu. Kokošja jaja čuvana u medu ostanu svježa i nakon četiri godine.

Zelen (povrće) ne potpuno zrelo odlagali su u posudu koju su zatvorili i osmolili. Rotkvice su odlagali u posudu pokriveno s bobicama mirte i prelili mješavinom meda i kvasine ili mješavinom meda, kvasine i soli. Gljive su odlagali u posude u slojevima, pokriveno piljevinom. Breskve su odlagali u dobro osoljenoj vodi – salamuri s čubrom. Masline netom ubrane odlagali su u ulje (maslinovo). Mnogo toga bi se još moglo napisati o zaboravljenom znanju i iskustvu.

Med, ljekoviti dar prirode i danas je nemoguće industrijski proizvesti. Niti jedan tehnološki postupak ne može niti približno ponoviti, a kamoli tek sintetizirati proces prerade nektara i medne rose u pčelinjem mednom mjehuru. Nema te namirnice na svijet koja bi mogla zamijeniti med.

U zavisnosti od biljnih vrsta s kojih je sakupljen nektar, med se može podijeliti na:

mnoflorni ili ***sortni med***	naziva se med od peluda kojeg su pčele sakupile pretežno na jednoj vrsti biljaka, i sadrži najmanje 80 % jedne određene vrste biljke. Kod nas u tu vrstu spadaju: *bagremov* (boje od blijedozelenaste do blijedožute, prijatnog okusa i mirisa, teško se kristalizira i radi toga najcjenjenija vrsta), *kestenov* (od pitomog kestena; crvenotamne boje, gorkog i pomalo neprijatnog okusa, u narodu cijenjen jer mu se pripisuju ljekovita svojstva), *žalfijin* (ili kaduljin prijatnog okusa i karakterističnog okusa i mirisa; boje od svjetlojantarske do tamno smeđe), *heljdin* (tamnožute boje do tamnosmeđe, specifičnog okusa i mirisa), *lipov* (od svjetložute do crvenkaste boje jantara, u narodu najcjenjeniji zbog ljekovitih svojstva), *ružmarinov,* *lavandin* (med zlatne boje iz Dalmacije, prijatnog okusa i mirisa), *suncokretov* (zlatnožute boje, slabog mirisa i oštrog okusa, zbog toga što se lako kristalizira nije u narodu cijenjen)
poliflorni med	med od peludna koje pčele skupljaju s više cvjetova. Takav med nosi naziv mjesta odakle je skupljen: cvjetni, livadski, šumski, planinski itd.: *livadski* (potiče od raznih trava koje u prvom redu pripadaju vrstama djeteline; prijatnog je okusa i miris, boja mu varira od svjetložute do tamnocrvene, ali je uglavnom crvenkast; naročito je cijenjen med s planinskih livada zbog specifičnog okusa i mirisa), *šumski* (može biti medljikovac, koji je tamne boje i oporog okusa ali je najcjenjeniji)

Kontinentalni dio, priobalje i posebno otoci obiluju najfinijim medom od medonosnih biljaka, kao npr.:

Bagremov med	izrazito je svijetle žute boje, blaga ugodna mirisa i okusa, lagan i ukusan. Zbog svojih osobina ubraja se u najcjenjenije vrste meda. Jakih i obilnih bagremovih paša za pčele nalazimo gotovo u svim kopnenim krajevima Hrvatske
Dračin med	žut je ili zatvoreno žut, bez mirisa, slatka, malo opora okusa. Brzo kristalizira u krupne kristale. Kod nas je dračin med specifičan za područje Dalmacije na kojem ta biljka i raste
Facelijin med	svijetložut je ili bijel, ugodna mirisa i okusa. Spada u bolje vrste med
Heljdin med	najtamniji je med među cvjetnim vrstama, vrlo oštra mirisa i okusa. Kristalizira u srednje krupne kristale, ali ne potpuno. Heljdina meda ima u vrlo malim količinama i specifičan je za područje Hrvatskog zagorja i Međimurja
Kaduljin med	kaduljin med svjetski je priznat zbog svoje izuzetne kvalitete što možemo zahvaliti još uvijek očuvanoj prirodi osobito na području velebitskih pašnjaka i škrtom kamenjaru naših otoka
Kestenov med	taman je, a tamna boja varira mu ovisno o podneblju i godini, prepoznatljivog je mirisa i izrazito karakterističnog, pomalo gorkog okusa
Lavandin med	bogata i ugodna okusa, može biti tamniji ili svjetliji
Lipov med	bistar, gotovo proziran, ugodna mirisa i vrlo blaga okusa
Livadni med	med od raznog livadnog cvijeća pa mu je prema tome i djelovanje široko
Med od bjelogorične medljike	potječu najčešće iz šuma blizu Jasenovca i Siska (područja Turopolja i Lekenika) gdje obitavaju lisne i štitaste uši. Medljika se javlja u intervalima od sedam godina koliko je potrebno da se namnoži dovoljno uši za veće količine meda
Med od hrastove medljike	tamnocrvenkast je, gust i rastezljiv, slaba mirisa po hrastu, opora okusa, pali u grlu.
Medun hrasta sladuna	desetak vrsta hrastova uspijevaju od tople mediteranske regije gdje se nalazi crnika, medunčevih toplih prisojenih brežuljaka ruba mediteranske klime i sve do kontinentalnih na Žumberku, Medvednici, Samoborskom gorju pa sve do Papuka. Dominantno mjesto kontinentalne Hrvatske i u gospodarskom smislu drže kitnjak i lužnjak. U Požeškoj kotlini na njenom istočnom dijelu, na južnim padinama povrh čuvenih vinograda Venja, Hrnjevca, Mitrovca, Kutjeva i Gradišta, preteže sladun na visinama od 200-450

	mnv. Krajem lipnja i u srpnju hrast sladun odbacuje višak plodova (žirova) i na mjestu odbacivanja žira curi sladak sok (rosa) koji skupljaju i prerađuju pčele i tako nastaje poseban med tamne boje i naziva se medun ili medljikovac. Jedan je od najcjenjenijih medova i ne zaostaje kakvoćom niti od gorskokotarskog meduna jele. U pravilu svi meduni su tamni, a sladunov medun je vjerojatno i najtamniji med na svijetu. Gotovo je crne boje u teglici, a tek u tanjem razmazu pokazuje svoje zagasito smeđepurpurnu boju.
Med od bukove medljike	ima slične ali blaže izražene karakteristike
Med od jelove medljike	više je cijenjen, zelenkaste je nijanse, ugodna okusa i mirisa. Spada u najcjenjenije europske medove. Skuplja se s lisnatih uši od polovine lipnja do, ovisno o klimi i specifičnom položaju, kasne jeseni. Jelove šume na području Gorskog kotara i Kapele sve do Plitvičkih jezera europska su jelova oaza
Metvičin med	tamnocrvenkast je, jaka i oštra slatkokisela okusa. Poslije vrcanja brzo se kristalizira i mijenja boju u tamnožutu
Planičin med	žut je, gorka okusa. Planika je rasprostranjena u Sredozemlju, a u nas posebno uspijeva na Pelješcu
Primorski med od samoniklog bilja	nektar kojeg pčele sakupe s različitog bilja koje istodobno cvate: vrijesak, lovor, mravinac ili origano, mažuran, divlja riga ili dvoredac, miloduh, drača, nar i čitavog niza drugog bilja
Repičin med	svijetložut je. Nakon vrcanja odmah se kristalizira.
Ružmarinov med	svijetao je, proziran i bistar, bez mirisa, ugodna i blaga okusa. Nakon vrcanja pretvara se u fine sitne kristale. Kristalizacijom med ružmarina postaje potpuno bijel
Suncokretov med	jantarnožut je, slaba mirisa po biljci, slatka do malo trpka okusa. Poslije vrcanja brzo kristalizira u krupne kristale i stvrdne. U nas uspijeva u Slavoniji
Vrbov med	u tekućem je stanju zatvorenožut s malo zelenkasta preljeva, okusa vrbova soka. Čim se izvrca, kristalizira u sitne kristale i poprimi sivkastu boju
Vrijeskov med	žut je do tamnožut, slaba mirisa, ugodna specifična okusa. Kristalizira se nakon 2 - 3 mjeseca. Vrijeska ima na području Gorskog kotara, Like (okolica Gospića), oko Duge Rese i na Kordunu
Vrijesov med	žut je med, bez mirisa, mutna izgleda, manje-više gorkasta okusa. Kristalizira se već par dana nakon vrcanja. Vrijesa ima na priobalnom području i otocima

Zlatošipkin med	crvenkastobakrene je boje, vrlo ugodna te prepoznatljiva okusa i mirisa

Navodno je Napoleon ubrajao svijetli med s **otoka Šolte** među najbolje vrste (najčistiji okus, najljepša svijetla boja i sirupasta-tekuća konzistencija). Bašćanski med (otok Krk) zahvaljujući iznimnim prirodnim preduvjetima, jedan je od najboljih te vrste na našim prostorima.

Kristalizacija meda je proces preobraćanja meda u kristalno stanje. Naziv „ušećerivanje“ je nepravilan i pogrešno se koristi. To je prirodan proces kod kojeg se med ne mijenja i zadržava sve osobine.

Želite li kristalizirani med vratiti u prvobitno tekuće stanje, polako ga zagrijavajte u mlakoj vodi, nikako u vreloj ili ga direktno zagrijavati.

Nije svejedno ni kako s medom postupamo u kuhinji. Može se čuvati u posudama od keramike, drva, stakla, i plastike koje moraju biti testirane za prehrambene proizvode. Na temperaturi od 10 oC može se čuvati tri (3) godine bez opasnosti da izgubi svoje kvalitete.

Žlica za meda trebala bi biti drvena, plastična ili od sedefa (kao i za kavijar), jer med u dodiru s metalom gubi svojstva.

Med se stavlja u zimnicu umjesto šećera. Osim toga, namirnice: grožđe, orasi, lješnjaci i bademi, zaliveni u med izvrsno se čuvaju bez posebne obrade.

Stari način priprave kompota je i korištenje meda, tj. njime se zasladio vinski ocat i zasladila rakija.

Bagremov i lipov med, u narodu, smatrao se najboljim i najzdravijim medom.

Što nam govore naši povijesni izvori o medu

Novigradski zbornik razlikuje po pripadnosti tri vrste šuma: privatnu – *il bosco* (čl. 30), zajedničku pojedinoj seoskoj zajednici – *il bosco comune d`una villa* (čl. 46) i opću šumu – *bosco comune* (čl.43), onu izvan područja seoskih zajednica. Te su posljednje šume bile državna svojina – *ius regule* – vladara ili onoga, komu bi ih pojedini vladar poklonio.

Po čl. 46. Novigradskog zbornika pčele lutalice. Divlje ili ničije, koje bi se smjestile u koju kamenu duplju ili deblo stabla u šumi seoske zajednice, kojoj je ta šuma pripadala, nije smio uhvatiti, sebi prisvojiti i u svoju korist upotrebiti na bilo koji način. Sve takve pčele bile su svojina i pripadale su seoskoj zajednici na području koje su se nalazile, i ona je njima zajednički raspolagala. ……..
U šumama koje nisu pripadale seoskoj zajednici mogao je svatko po volji hvatati lutajuće pčele, njima se služiti i koristiti; dapače mogao je prirodne duplje u kamenu ili stablima umjetno urediti i pripraviti, tako da u njih lakše uđu pčele. ……. Rojeve, koji bi u te šupljine ulazili, Novigradski zbornik zove važnim, sigurno prastarim nazivom *prilip* – priljep, …… svatko je morao uređene šupljine i označiti, jer u Novigradskom zborniku stoji, da „ne može biti onoga, koji samo označi, nego onoga, koji potpuno uredi“. Obično se stavljao znak križa ili pentagrama (takav običaj se najdulje zadržao u okolici Siska).

To pripremanje šupljina za pčele moglo se i moralo vršiti jedino i samo na *svetkovini* sv. Jurja (23. IV.), i to *poslije izlaza sunca*. …i ovaj običaj seže u daleku prošlost; svetkovina sv. Jurja zamijenila je onu pogansku štovanja prvog dana proljeća. …..inače je poznato u raznim hrvatskim krajevima, da su za Jurjevo povezani također i drugi razni magijski čini u odnosu na pčele (**105)**

Pčele, koje uđu u jednu tako pripravljenu i uređenu šupljinu, zvanu *prilip,* bile su, i one i med, vlasništvo i na raspolaganje onoga, koji je tu šupljinu uredio na Jurjevo poslije izlaza sunca; i od toga dana dalje pa sve do idućega Jurjeva. Svatko tko je imao takav *prilip*, morao je do toga roka isprazniti med i pčele. Ako ne bi to učinio, ta šupljina i *prilip* bio bi onoga, koji bi prvi došao idućeg Jurjeva poslije izlaza sunca i uredio tu šupljinu.
Šume uopće, a pogotovo one seoskih zajednica, bile su njihovo važno proizvodno sredstvo. Pružile su im drvo za ogrjev, građevni materijal, kao i onaj potreban za razne poljodjelske i kućne sprave. Od osobite koristi bile su hrastove i bukove šume, kojih je u Srednjem vijeku u Hrvatskoj bilo mnogo i posvuda, pa i na Primorju, zbog žira potrebnog za prehranu mnogobrojnih svinja (**106**).

U šumama su rasle i razne voćke, u prvom redu lješnjaci, kesteni, orasi, trešnje, višnje, jabuke, kruške, oskoruše, maginje, kupine, jagode, smrčci (rod jestivih gljiva stožastog klobuka, isprepletenih rebrastim pregradama), ……

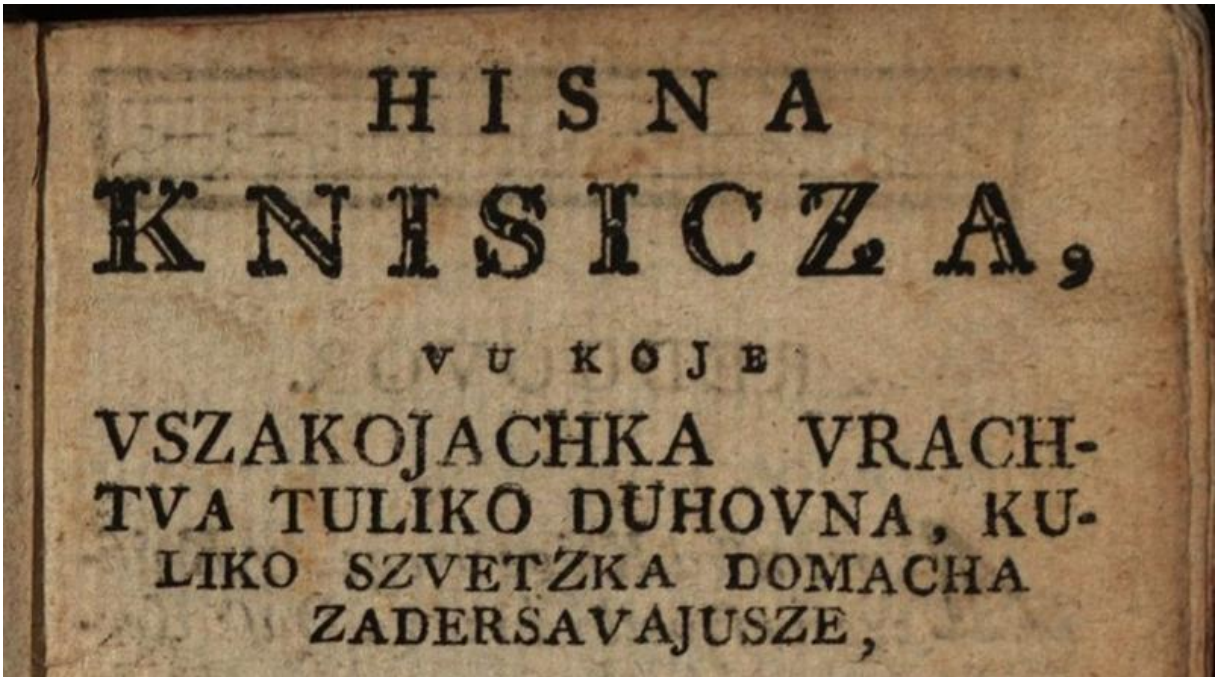
Gorsko kotarski med, istarski med i vinodolski med (med od kuša, vrijeska, cvjetne vrećice lavande), zbog svoje priznate kvalitete i na inozemnim izložbama tj. ocjenjivačkim smotrama, trebali bi dobiti i zaštitu autohtonog proizvoda što i zaslužuju.

„Od trenutka kada pčele nestanu, čovječanstvu će ostati još četiri godine života“ – rekao je jednom prilikom Albert Einstein, čuveni fizičar i nedvojbeno jedan od najblistavijih umova u povijesti čovječanstva. Ova apokaliptična izjava temelji se na činjenici da pčele u čarobnom krugu života na Zemlji svojim postojanjem omogućuju opstanak nizu biljaka koje su sukladno prirodnom ciklusu, bitne za život nekih drugih organizama ili životinja. Nestanak pčela znači nestanak tih biljaka, a njihov pak nestanak ugrožava opstanak niza drugih biljaka i životinjskih organizama – sve do čovjeka.

Nestanak, pomor, pčela, koji se događa tijekom zadnjih desetak godina, možda je i poziv na uzbunu.

Da li je poljoprivredno tlo kroz desetljeća korištenja već u potpunosti zagađeno, da li su pesticidi za koje i ne znamo i GMO nanijeli nepopravljivu štetu pa se hranimo – otrovom, da li je opće zagrijavanje koje predstavlja sve veću opasnost za žive organizme, posljedica kojoj je glavni uzročnik – čovjek.

Utrka za zaradom dovela nas je do tragičnih posljedica – neslaganja s prirodom i poremećaja prirodne ravnoteže.


HISNA
KNISICZA,
VU KOJE
VSZAKOJACHKA VRACH-
TVA TULIKO DUHOVNA, KU-
LIKO SZVETZKA DOMACHA
ZADERSAVAJUSZE,

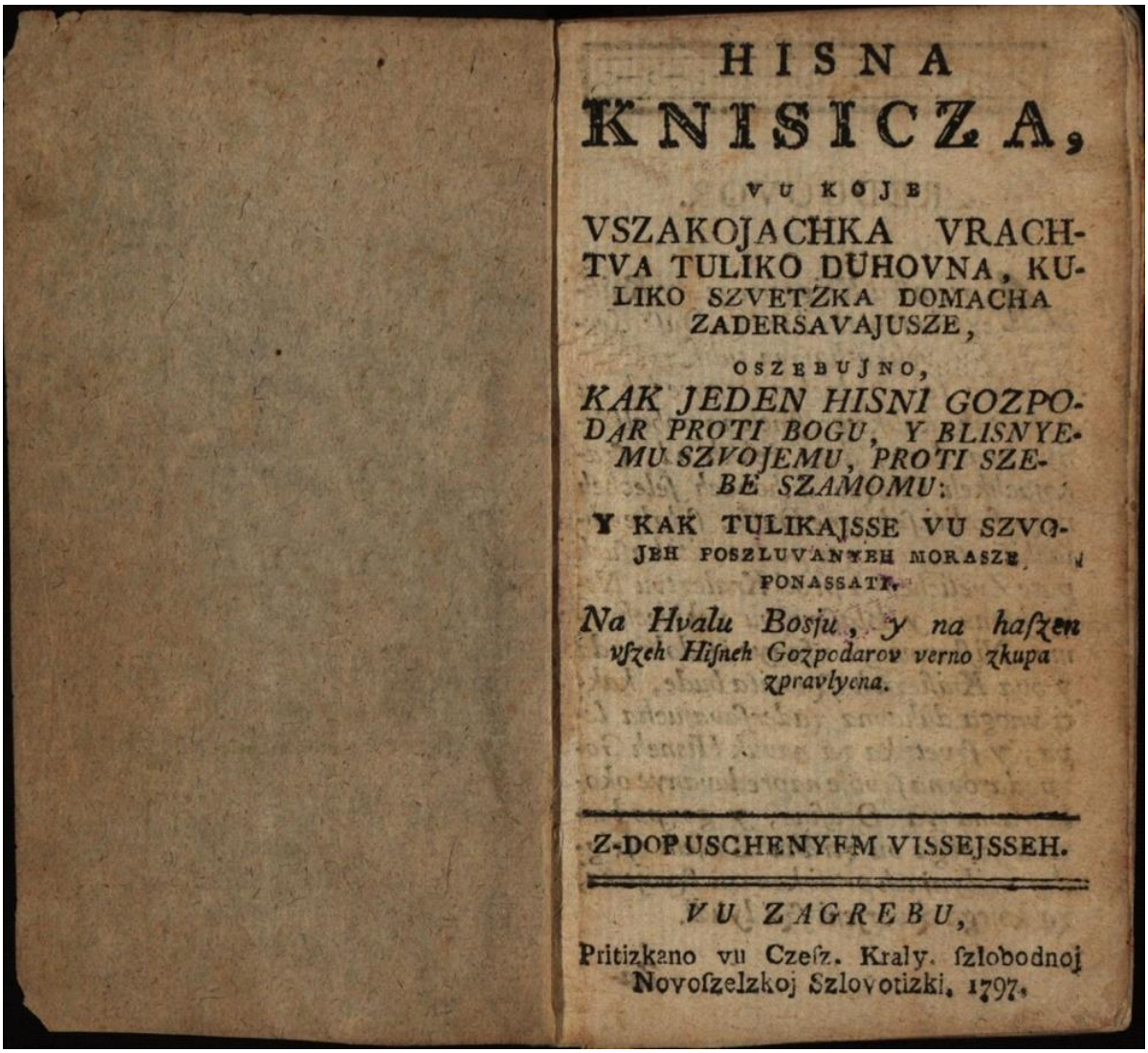
Hiszna knisicza – Hižna knjižica

Za najstariju hrvatsku publikaciju u kojoj je opisan rad s pčelama smatra se Hižna knjižica napisana kajkavskim jezikom. Donedavno, prema pčelarskoj literaturi, smatralo se da je stara 260 godina i taj podatak koristimo u obilježavanju naših obljetnica. No, upravo je rad oko obilježavanja obljetnica doveo do novih saznanja. Nakon dodatnih provjera vjerojatno ćemo kao godinu prvog izdanja bilježiti 1743., a ne 1756. kao dosada.

Knjiga je izdana u Zagrebu a za pčelarstvo je značajna jer je to najstarija hrvatska publikacija u kojoj se u dijelu XIII. u 27 točaka, na 4 stranice, daju kratke upute za rad oko pčela. Dio XIII. ima naslov: Gospodar Hise kaj mora obdersavati za napreduvati vu pchelah. Napisana je na kajkavskom jeziku, pa otuda i naziv Hiszna (hižna) knjižica (hiža – kuća). U Monografiji Pčelarskog društva „Zagreb“ izdanoj 2006. godine navodi se tek postojanje hižne knjižice, no u međuvremenu je knjiga bibliotekarski obrađena, digitalizirana i trajno se čuva u Knjižnici grada Zagreba. U pčelarskoj literaturi navodi se, prema istraživanju akademika Ive Tomašeca i prof. Milana Šlezića (posjedovao je III. izdanje iz 1797.), podatak da je I. izdanje iz 1756. godine, no prema sada dostupnoj bibliotekarskoj obradi 1756. je izdano II. izdanje što znači da je knjiga još starija, odnosno da ćemo ubuduće njenu obljetnicu korigirati za 13 godina, jer je prema bibliotekarskoj obradi iz 2011. godine navedeno kao prvo izdanje, izdanje iz 1743. godine.

Knjiga je bibliotekarski obrađena i digitalizirana 2011. godine, uz potporu Ministarstva kulture i Gradskog ureda za obrazovanje, kulturu i šport Grada Zagreba, u sklopu Knjižnica grada Zagreba gdje se i čuva pod naslovom: *Hisna knisicza vu koje vszakojachka vrachtva tuliko duhovna, kuliko szvetzka domacha zadersavajusze, oszebujno, kak jeden hisni gozpodin proti Bogu, y blisnyemu*

szvojemu, proti szebe szamomu: y kak tulikajsse vu szvojeh poszluvanyeh morasze ponassaty. Ne može se iznositi izvan prostora knjižnice. U katalogu se navodi da je knjiga doživjela četiri gotovo istovjetna izdanja, a sva su tiskana u zagrebačkim tiskarama (1743., 1756., 1783. i 1797.) i to u nakladama većim od tisuću komada po izdanju što dovoljno govori o njenoj popularnosti. Knjiga sadrži različite upute za život: tumačenja osnova katoličke vjere i kalendara, zdravstvene, veterinarske, gospodarske i kuharske savjete.



HISNA
KNISICZA,
VU KOJE
VSZAKOJACHKA VRACHTVA TULIKO DUHOVNA, KULIKO SZVETZKA DOMACHA ZADERSAVAJUSZE,
OSZEBUJNO,
KAK JEDEN HISNI GOZPODAR PROTI BOGU, Y BLISNYEMU SZVOJEMU, PROTI SZEBE SZAMOMU:
Y KAK TULIKAJSSE VU SZVOJEH POSZLUVANYEH MORASZE PONASSATI.
Na Hvalu Bosju, y na haſzen vſzeh Hiſneh Gozpodarov verno zkupa zpravlycna.
Z-DOPUSCHENYEM VISSEJSSEH.
VU ZAGREBU,
Pritizkano vu Czeſz. Kraly. ſzlobodnoj Novoſzelzkoj Szlovotizki, 1797.

Najstarija hrvatska publikacija u kojoj se u dijelu XIII daju kratke upute za rad oko pčela. Na slici je četvrto izdanje koje se čuva u ustanovi Knjižnice grada Zagreba

U svom gospodarskom dijelu Hižna knjižica je kućni priručnik sa savjetima korisnim za seosko domaćinstvo. Interesantno je i to da je rad oko pčela izdvojen kao posebna cjelina, dio XIII. U navedenih 27 točaka daju se savjeti o: zaštiti ondašnjih košnica od atmosferilija, smještaju i orijentaciji pčelinjaka, veličini leta, matici, pristupanju pregledu košnice, rojenju, podrezivanju saća, značenju i sprječavanju tuđica.

Mr.sc. Nenad Strižak

BILJEŠKE:

105. tako da pčele pri rojenju ne odlete daleko od pčelinjaka, uoči Jurjeva na njega se stavlja svrdao. U Hercegovini u istu svrhu na Jurjevdan prije izlaza sunca nose kantar oko pčelinjaka. U Gospiću protiv uroka pčela, uoči Jurjeva objesi se za vjenčanicu i prvi rožnik do vrata komad ruha obješenika. Da se zaštite pčele od lupeža, odsiječe se zmiji glava na Jurjevo i skupa sa tri zrna konoplje zakopa u zemlju. K tomu u Gospiću da nitko po noći ne uzmogne približiti se pčelama, uoči Jurjeva zakopaju se pred pragom pčelinjaka tri pčele i izmet kuje. – Magije u pčelarstvu, K.Kajić.

106. iz kartulara /zbirka rukopisa, dokumenata o posjedu samostana, kaptola i sl./ sv. Petra /neposrednom susjedstvu Splita/ iz 11.-12. stoljeća neki Ludin, koji je vjerojatno bio iz današnjih Srinjina u Poljicama, okrao je Splićanina Petraca, i pri nagodbi Petrac mu oprosti dva roba i 300 svinja. Toliki broj svinja pretpostavlja obilje svinjske šumske hrane, paše i žira.

Medna otopina

Nekada se umjesto šećera koristio med što je puno bolje i ukusnije (šećer je bio skup). Danas će to biti prava delikatesa i najbolje ga je koristiti za sitne plodove (jagode, maline, ogrozd i dr.). Za mednu otopinu potrebno je za **1 kg plodova uzeti 1 kg meda i 0,5 l soka od plodova voća** koje se priprema, umjesto vode.

Zamjena šećera medom

Umjesto šećera može se koristiti i med, i tko to želi, tada mora otopinu raditi na ovaj način:

1. Pripremiti ga kao i med za kompote od marelica po IV. načinu (na 1 kg voća, 0,50 kg meda i 2 dl vode),
2. Dva dijela meda pomiješajte s jednim djelom vode, smjesu prokuhajte i 2 – 3 puta procijedite kroz vlažno gušće platno, ili stavite u smjesu komadiće papira za procjeđivanje (iz ljekarne ili trgovine), kuhajte dok se od tog papira ne naprave sitna vlakna, zatim odmaknite posudu s vatre, i kad se otopina malo ohladila, procijedite je kroz laneno platno (o.a., danas nema više ni lanenog platna). koje je prije toga namočeno u kišnicu (meka voda) ili bistru riječnu vodu.
3. Zagrijavajte med „istiha“ - polagano do ključanja, i na svaki kilogram meda dodajte čašu mlijeka (2 dl), nastavite kuhati, i tijekom cijelog vremena obirajte pjenu s površine. Posudu skinite s vatre, kad je gotovo, i u nju umočite 3 do 4 puta usijano željezo (mašica – 1. lopatica s dugom drškom za vađenje žara i luga (pepela) iz peći; 2. dvokrako metalno pomagalo za razgrtanje i hvatanje žeravice), dodajte nas svaki kilogram meda po dvije žlice konjaka i dobro promiješajte, i kad se sve ohladi procijedite kao i u prvom slučaju kroz laneno platno.
4. 1 žlica šećera zamjenjuje pola ili tri četvrtine žlice meda. Za svaku žlicu šećera koju ste zamijenili treba smanjiti količinu tekućine za jednu četvrtinu žlice. 1 šalica šećera zamjenjuje 2/3 ili do ¾ šalice meda.

Za *vrtne* i *šumske jagode, maline, ribizle* i *ogrozd* uzmite na 1 kg voća 4 čaše meda (1 čaša 2 dl). Vode ne treba dodavati. Kuhajte svako za sebe na isti način kao što se svako za sebe kuha u šećernoj otopini.

Za *jabuke, breskve, marelice, kruške* i *drugo voće*, uzmite istu količinu meda kao i za ukuhavanje u otopini od šećera za svako voće. Med razblažite s toliko vode koliko je njegova težina i voće kuhajte dok ne omekani, da se može slamkom nabosti. Nakon toga izvadite ga iz medne otopine, stavite u pliću posudu razmaknuto jedno od drugog, da se ne zalijepi, i posušite u pušnici ili peći. Za to vrijeme ukuhajte otopinu, prosušenim voćem napunite staklenke i prelijte rastvorom.

Mala zimnica:

Suho voće i med

Sastojci: 50 dag meda od bagrema, po 6 dag očišćenih badema i lješnjaka, po 5 dag polovice oraha, pinjola i pistacija, 2 zvjezdolika anisa.

Zagrijavajte med na niskoj temperaturi i neka pomalo vrije 5 minuta. Umiješajte anis a zatim redom suho voće tako da smjesa mora provreti kad dodate jednu vrstu pa tek tada umiješajte drugu i opet pričekajte da nova prevrije. Kad s posljednjim dodatkom provri, maknite sa štednjaka i izvadite anis. Vruću smjesu podijelite u male staklenke, hermetički zatvorite i staklenke poslažite naglavce. Ohlađene okrenite i složite na suhom i hladnom mjestu.

U medu spremljeno voće

Sastojci: 1 l meda (čisti vrcani med), 0,5 l vode, 1 limun ili žličica voćnog octa.

Med prokuhajte isto kao šećer, pjenu uklonite tijekom kuhanja. Rastopinu procijedite kroz čistu platnenu krpu, preko cijedila. Svježe očišćeno voće (kruške, višnje, drijenak, ogrozd...) operite, uklonite peteljke i složite u staklenku. Prelijte kuhanim medom i zatvorite.

Breskve s medom

Sastojci: 2 kg bresaka, 75 dag meda.

Zrele zdrave breskve operite, podijelite na polovine, izvadite koštice i stavite u čiste suhe „tegle". Skuhajte sirup od meda i 8 dl vode, vrućim sirupom prelite breskve i povežite „tegle". Stavite u veći „sud" s vodom, na čijem dnu je sloj krpa ili novina i kuhajte na pari desetak minuta. Ostavite „tegle" u sudu sve dok se ne ohlade, a zatim ih stavite u ostavu za zimu.

Slatko od dunja s medom

Koristeći med umjesto šećera, kao što se to nekad radilo, povećava se kalorijska, hranjiva i biološka vrijednost, te dobiva mnogo izraženija aroma proizvoda.
Oprane, očišćene i rasječene dunje prelijte vodom, te kuhajte dok ne omekšaju. Kuhane ocijedite. Na 1 kg kuhanih dunja dodajte 2 kg meda. Med prethodno prokuhajte u pola litre tekućine u kojoj su se kuhale dunje. U vrući sirup dodajte ocijeđene dunje, i nastavite kuhati dok masa ne postane prozirna. Vruću masu punite u zagrijane staklenke, dobro zatvorite i odložite na suho i zračno mjesto.

Sok od grožđa s medom

Sastojci: 3 kg grožđa, 10 dag meda, 10 dag šećera, malo soka od limuna.

Grožđe operite, odvojite bobice i propasirajte. Soku dodajte med, šećer i sok limuna, sve dobro promiješajte kako bi se sastojci otopili. Uspite u boce, zatvorite i pasterizirajte na pari ili u mlakoj pećnici oko 15 minuta.

Sirup od grožđa s medom

Pripremite: 2 kg bijelog grožđa (jako slatkog – muškata), nekoliko kapi soka limuna, 7 dag šećera, 5 dag meda, 1 čašica dobre rakije.

Skinite bobice s grozdova, dobro operite, rasprostrite na čistu gazu, izgnječite nad posudom da u nju kapa. Grožđe malo stišćite da sok brže kapa. Pomiješajte šećer, med, rakiju i sok limuna, dodajte iscijeđenom soku. Dobro promiješajte. Dobiveni sok prelijte u boce i pasterizirajte 18 minuta, ostavite da se ohladi u vodi.

Kompot od grožđa (ili drenka)

Sastojci: 50 dag grožđa (ili drenka), 7 dag šećera, 3 dag meda, 2,5 dl vode.

Grožđe operite i izrežite grozdiće od 3-4 zrna i složite u potpuno čistu staklenku, prelijte hladnim sirupom.
Sirup: šećer, med i vodu grijte na štednjaku, dodajte ½ štapića vanilije, ocijedite i dodajte konzervans.
Grožđe mora biti potpuno pokriveno u soku. Staklenke hermetički zatvorite i pasterizirajte u pari 5-10 minuta.

Kupine s medom

Sastojci: 1 kg kupina, 50 dag meda.

Kupine očistite, stavite u cjediljku i operite pod blagim mlazom tekuće vode. Ocijeđene stavite u „šerpu", prelijte medom i prokuhajte, toliko da zavri. Odmah „sipajte" u zagrijane „tegle", povežite celofanom i pokrijte dekom (mora biti dobro pokriveno) i kad se potpuno ohladi, odložite u ostavu.

Kompot od marelica s medom

Oguljene cijele marelice ili izrezane na polovine kuhajte 15 do 20 minuta u vreloj (ne ključaloj) vodi, stavite u staklenke i prelijte šećernom otopinom od 20 dag meda i čaše vode. Ako otopina nije bistra procijedite je još jednom ili dvaput. Staklenke povežite, stavite u posudu s hladnom vodom i pasterizirajte da se istisne zrak. U medu se može voće sačuvati isto tako dobro kao i u šećeru (tako se radilo prije upotrebe šećera). Za mednu otopinu obično se uzima, na 1 kg voća, 50 dag meda i čaša vode (2 dl) i procjeđuje nekoliko puta dok otopine ne bude potpuno bistra. Onaj tko ne voli okus meda, može pripraviti – drhtalicu (žele) od voća pogodnog za to: na 1 kg voća uzima se 50 dag šećera i 20 dag meda, kuhajte dok se pjena pojavljuje. Daljnji postupak je kao sa šećernom otopinom.

Orasi u medu

Od davnine se koriste kao narodni lijek za oporavak i jačanje. Mlade orahe očistite, operite, na nekoliko mjesta probodite trnom, složite u staklenku (nekad zemljana posuda), prelijte medom i zatvorite. Nakon mjesec i pol orasi potamne i mogu se koristiti.

Šljive ukuhane u medu

Vrlo ukusne šljive dobiju se kad se ukuhavaju u medu. Pripremanje se na slijedeći način: zrele šljive obrišite mekom krpom, izvadite koštice i stavite ih u staklenke, koje imaju poklopac i gumeni prsten. Dodajte koricu cimeta i klinčić. Med dobro ukuhajte, oberite pjenu i zalijte šljive tako da se medo ispuni staklenka do vrha. Zatvorite, odnesite u podrum (nekada je podrum bio prohladan, nije bi vlažan i taman) i ostavite je položene (ne uspravne, radi toga mora biti patent zatvarač). Svakom prilikom, dobro je svaki dan, provaljajte staklenku, da bude u drugom položaju. Nakon nekoliko mjeseci dobiti će te izvrsne šljive.

Pečene šljive s medom

Sastojci: 5 kg zrelih krupnih šljiva, 30 dag meda.

Opranim i ocijeđenim šljivama skinite peteljke, stavite u dva reda u duboku metalnu posudu ili emajlirani lim(pleh) i pecite u pećnici zagrijanoj na 250oC oko 20 minuta. Nakon toga smanjite temperaturu u pećnici na 200 oC i pecite još 10 minuta. Vruće šljive, uspite u zagrijane staklenke širokog otvora, do pola od sadržine staklenke. Na šljive stavite 2 žlice meda, dopunite šljivama i na njih stavite druge 2 žlice meda. Odmah povežite staklenke, staklenke složite u veliku posudu, pokrijte dekom ili jastukom, i ostavite da se polagano ohlade. Čuvajte sa ostalom zimnicom na hladnom i zračnom mjestu.

Višnje u medu

Naputak (recept) za pripremu sladoleda pronađen je u starim spisima grada Varaždina kad su oko grada još bile *ledenice, ledvenice*, nešto kao današnje gradske hladnjače.

Krupnije višnje operite i dobro obrišite čistom kuhinjskom krpom, stavite u staklenku i dodajte malo cimeta i klinčića. U međuvremenu skuhajte med, oberite pjenu, ohladite ga i prelijte preko višanja tako da ih potpuno prekrije. Staklenku ostavite otvorenu preko noći da višnje upiju med. Sutradan dolijte još meda koliko treba.
Staklenke zatvorite i odložite na hladno i suho mjesto. Prvi tjedan-dva staklenke okrečite svakog dana kako bi se sadržina što bolje pomiješala. Što višnje duže stoje to su bolje.

„Med od bora“

Koristi se kao i med za namaze ili sredstvo za zaslađivanje čajeva ili napitaka.

U šumi naberite 1 kg mladih izbojaka bora. Treba ih prikupljati kada su veličine oko pet centimetara. Ako prerastu izgubit će aromu i dobiti gorak okus. Izbojke potopite u malo ključalo vode. Ostavite neko vrijeme da zajedno vri, odmaknite s vatre i ostavite poklopljeno sat vremena. Procijedite tekućinu i na svaku litru dodajte 1 kg šećera i sok 1 limuna. Sve zajedno kuhajte dok ne dobijete gustu masu poput meda.

„Med od krušaka“

Kruške lošije kvalitete ostavite da malo ugnjile, sameljite ih u stroju za mljevenje mesa, propasirajte i dobiveni sok kuhajte. Tijekom kuhanja stalno miješajte. Kad dobijete gustoću rjeđeg meda maknite s vatre. Razlite u staklenke, ohladite, povežite i odložite uz drugu zimnicu.

„Maslačkov med“

Uzmite staklenku širokog grla, šećer i drvenu žlicu. U staklenku stavite sloj rascvjetanog proljetnog cvijeta, sloj šećera i tako sve do polovine staklenke. Sabijte drvenom žlicom sadržaj i možete dodati malo vode. Nastavite slagati slojeve do vrha. Tako nabijeni slojevi pretvoriti će se u „maslačkov med“ ugodnog, slatkogorkog okusa. Zahvaljujući velikom sadržaju šećera, može se čuvati na hladnom mjestu do slijedeće sezone. Koristi se na razne načine

Paradajz-paprika s medom

Potpuno zaboravljen način spremanja paprike.

Zdrave paprike operite i svaku probušite iglom za pletenje na nekoliko mjesta oko peteljke. U kacu ili veliku staklenku stavljajte red paprika, zatim red miješanog povrća kao što su cvjetovi karfiola (cvjetače), koluti mrkve i hrena, pa opet red paprika. Kad je posuda napunjena, povrće prelijte salamurom od 3 l vode, 3 l octa, 50 dag soli i 30 dag meda. Posudu dobro zatvorite i čuvajte na hladnom i tamnom mjestu.

Ocat od meda

Sastojci: 2 kg meda, 10-12 l vode, 1 jaje, 5 g kalijeva tartarata, 5 g amonijeva fosfata, malo Vrelka, suhog vinskog kvasca, malo jabučnog ili vinskog octa

Gorski kotar poznat je po medu i pripravcima od meda, a jedan od njih je i ocat, ugodne i specifične arome, i, kako kažu, ljekovitih svojstava.

Pomiješajte med s vodom. Gustoću otopine provjerite cijelim jajem tako da ga stavite u otopinu. Ako se iznad površine vidi dio jajeta. otopina je dobro pripremljena. Ako jaje potone, znak je rijetke otopine. Obzirom da je gustoća meda različita, takav pokus će vas upozoriti o kvaliteti gustoće otopine. Alkoholno vrenje otopine pospješiti će te kalijevim tartaratom i amonijevim fosfatom, kao i dodatkom Vrelka i suhim vinskim kvascem. Nakon što je alkoholno vrenje gotovo, mednoj otopini dodajte malo jabučnog ili vinskog octa za ubrzanje octenog vrenja.

Slastice s medom
(potražite ostale naputke u drugim poglavljima)

Savijača s medom

Sastojci: 50 dag brašna, malo soli, maslac, mljeveni bademi, šećer u prahu, 25 dag meda, sok 1 limuna. 1 štapić vanilije.

Od brašna sol, malo vode zamijesite tijesto kao za svaku savijaču. Tijesto dobro izradite, podijelite na dva dijela i razvucite, što tanje, preko stolnjaku na prostrtom stolu. Kore ostavite da se dobro posuše. Osušene kore poprskajte rastopljenim maslacem, pospite mljevenim bademima i šećerom u prahu, presavijte sve na četiri strane, poprskajte maslacem i pomoću stolnjaka uvijte u savijaču (rolu). Pleh namažite maslacem i u njemu ispecite savijaču. Kad je pečena izrežite na jednake dijelove i složite u dublju porculansku posudu. Na štednjaku, u posudi, zagrijavajte mješavinu meda s vodom (vode toliko da se malo razblaži), soka limuna i komadića vanilije. Prokuhajte i prelijte preko savijače.

Medene kruške

Sastojci: 4 kruške, ¼ šalice šećera (šalica za bijelu kavu), ¼ šalice vode, ½ šalice meda, čašica rakije viljemovke (ili druge aromatične rakije po želji).

Kruške ogulite, izvadite im koštice, ostavite cijele i složite ih u zdjelu. Između krušaka možete staviti jagodasto voće po želji. Šećer otopite u vodi i dodajte med. Tako pripremljenim sirupom prelijte kruške da su potpuno pokrivene. Ostavite da se dobro prožme i poslužite ohlađeno.

Medova zlevanjka

Sastojci: 5 dl. meda, 25 dag masti, 80 dag brašna, 6 jaja, 15 dag grožđica, 30 dag oraha, 1 dag soda bikarbone, cimet, klinčići.

Med i mast rastopite do vrelosti. U vrelu masu dodajte brašno i mijesite dok tijesto ne postane glatko. Ostavite da se ohladi. U ohlađeno tijesto dodajte 2 jaja i 4 žumanjka, malo cimeta i klinčića, soda bikarbonu, grožđice i krupno nasjeckane orahe. Sve dobro izmiješajte i stavite u namašćeni i brašnom posut lim (kalup za kolače). Ostavite na toplom mjestu da se 2-3 sata odmara. Nakon toga ispecite u vrućoj pećnici. Gotovu zlevanku neposredno prije posluživanja izrežite, jer se naglo suši.

Medeni kolač

Sastojci: 25 dag meda, 2 jaja, 12 dag maslaca, 12 dag šećera, vanilija, 50 dag brašna, 2,5 dl mlijeka, ½ žličice cimeta, kakaa i 1 prašak za pecivo.

Na štednjaku ugrijte med toliko da postane tekuć, skinite s vatre i ostavite da se ohladi. Dodajte mu sve gore navedene sastojke. Sve zajedno dobro promiješajte i stavite u mašću namazani, veći, oblik (lim, pleh). Oblik napunite do pola, jer će tijesto pri pečenju narasti. Medeni kolač pecite 1,5 sat, a kad se ohladi poslužite uz zdjelicu hladnog mlijeka ili s kompotom.

Domaći karamel

Sastojci: 25 dag šećera, 8 dag tekućeg meda, 5 dag maslaca.

Kuhajte med i šećer na pari. Neprekidno miješajte. Kad dobije boju umiješajte maslac i kuhajte da se počne zgušnjavati. Izlijte u plitki, uljem namazani lim da bude tanak sloj. Hladno narežite i svaku kockicu zamotajte u celofan-papir.

Slatkiši u papirnatim košaricama

Sastojci: 2 dl vrhnja, 2 dl vrlo rijetkog meda (ili sami razrijedite gušći med), istu količinu šećera, 10 dag samljevenog badema, mrvice od bijelog ili mliječnog kruha.

Kuhajte na pari mješavinu vrhnja, med i šećera otprilike pola sata. Mješavina je dobra kad među prstima možete oblikovati mekanu kuglicu. Maknite s vatre, umiješajte bademe i mrvice, pa razlijte u papirnate košarice.

Kolač s medom

Sastojci: 40 dag oštrog brašna, 1 prašak za pecivo, ½ žličice sode bikarbone, 3 žlice ulja, 2,5 dl vode,10 dag šećera, 10 dag narezanih suhih smokava, 10 dag grožđica, 10 dag narezanih badema, 1 žlica meda, 3 žlice marmelade od marelica, malo soli i cimeta.

Pomiješajte brašno s praškom za pecivo, sodom bikarbonom, uljem i vodom. Najbolje je miješati s električnim mikserom. Dobivenoj smjesi dodajte šećer, narezane suhe smokve, grožđice, narezane bademe (bez kožice; stavite ih u malo

vode da kožica omekša i ogulite), med, marmeladu od marelica, te malo soli i cimeta. Dobro izmiješanu smjesu stavite u dugoljasti namazani kalup i ispecite u zagrijanoj pećnici na 180 oC. Prije posluživanja pospite šećerom.

Janjeći but s medom

Sastojci: janjeći but od 3,5 kg, sol, papar, 10 dag primorskog meda od kadulje,2 dl bijelog suhog vina.

But posolite, popaprite i stavite u zagrijanu pećnicu. Kad je meso polupečeno prelijte ga medom i pecite dalje. Kad potamni od karameliziranog meda, podlijte ga 2 vinom (malo razblaženo vodom) prekrijte alufolijom i pecite na temperaturi od 200 ºC oko 1,5 sat. Poslužite s pirjanim kiselim kupusom (zeljem) i kuhanim krumpirom.

Vino od meda

Sastojci: 50 kg meda, 25 l vode, 2 dag selekcioniranog vinskog kvasca.

U zagrijanu vodu na 30 ºC dodajte med i mješavinu od 2 dag kvasca razmućenog u 2 litre meda u mlakoj vodi. Sve dobro promiješajte i ostavite oko 1 sat. Nakon toga otopinu s kvascem prelijte u bačvu ili neku drugu posudu u kojoj će se provesti vrenje. Prostorija u kojoj će biti vrenje ne smije biti pretopla jer bi prebrzo vrenje moglo štetno djelovati na kakvoću mednog vina. Kao u svakom drugom vinu i vinu od meda ima alkohola i mineralnih tvari, vitamina, organskih kiselina, peludnih zrnaca, fermenata a često i neprevrelih jednostavnih šećera, glukoze i fruktoze, te nekih drugih tvari iz meda. Dobro napravljeno vino iz meda je korisna namirnica.

LICITARI

Proštenje u Markuševečkoj Trnavi 1928.g.

Licitar na proštenju

Ušećereni bademi (*bruštulani mjenduli*)

Licitari su tradicionalno prisutni na proštenjima sa svojim proizvodima: *licitarska medica*, paprenjaci, *medenjaci* (6-7 vrsta, od oraha, mandula ...), *slatki bomboni* (neka vrsta kaugume u obliku lula i cigara), ušećereno voće - kandlcuker (njem. Kandelzucker*), licitarske ogrlice s visećim križićem* (čislo - krunica, brojanica), *bebe*, *konjeki* i zaštitni znak licitara: *licitarsko srce* (vjekovni simbol ljubavi i vjernosti) - različitih veličina s ogledalom. To licitarsko „cifrasto" srce sa srčekima, svijetlim pusrlima, nalijepljenim špiglecima i kratkom ljubavnom porukom na papiru, tradicionalni je običaj poklanjanja u znak pažnje: dečka - svojoj puci, koje se čuvalo kod kuče kao ukras - uspomena, ali i značio kao znak prošnje. Najčešći natpis na njemu je bio:

Kaj iz srca ne zvira
nigdar k srcu ne dopira.
vu ljubavi serce diše,
čitaj draga kaj tu piše.

ili

Mlada zora kad zaplavi,
mrka noćca kad se krene,
kad se slavuj pjevom javi,
tad se draga sjeti mene.

ili

Tri jabuke,
tri lista,
voliš li me zaista?

ili

Kada srce milu srcu podjednako odziv dava,
Uzajamnom Tvom odzivu,
Ah! Počiva ljubav – prava.

Današnji medičari-licitari, nažalost, u veliko zaostaju za svojim cehovskim precima od srednjeg vijeka (tradicija bogato izrezanog licitarskog tijesta započinje u europskim samostanima) do polovice 19. stoljeća, u ljepoti izradi i oblikovanja svojih proizvoda. U reljefnim kalupima izrađenim u drvu lipe, javora ili trešnje, najčešće kvadratnih ploha izrađivali su ti profesionalni majstori likove iz svagdašnjeg života kao i likove religiozne tematike. Ta kulinarska slikovnica pečena od kestenova meda (bez meda nema pravih medenjaka) i marcipana, s

osnovnim sastojcima od sirovog šećera, brašna, licitarskog kvasca (od kojeg se radi tijesto) mandula i ružine vodice, premazana bojama raznih biljaka, za osobite prilike u 17. i 18. st. ukrašavana je i zlatnim listićima. To je ujedno i doba baroka kada je kultura stola i jela prava gastronomska i estetska svečanost, a bogato izvedeni licitarski kolači samo su uvećavali krasotu tadašnjih prebogatih stolova.

Najveće nacionalno svetište u Mariji Bistrici, ne može bez – **licitara** i **svjećara**, od kojih su u samoj Bistrici registrirana četiri. Najstarije su radionice Zozolly, čija prošlost seže u 1882. godinu, i Mahmet (kasnije Mahmet-Habazin), koja je počela s radom oko 1900. Nešto malo mlađi su obitelji Cvrlja, Bičak, Brlečić, Škledar i medičarsko-svjećarska radionica Papić (o.a; po abecednom redu a ne po godinama). Licitarsko srce iz radionice Zozolly proglašeno je izvornim hrvatskim proizvodom i suvenirom.

Sela oko Svetog Ivana Zeline također se mogu pohvalit svojim licitarima, kao npr. Bedenica u kojoj cijela ulica živi od medičarskih proizvoda, i selo Globočec. U Zelini nastavljaju 250 godišnju tradiciju Marija i Ivan Dragija, čiji su preci licitarski posao započeli u Loboru, a potkraj 19. stoljeća se doselili u „slobodno kraljevsko trgovište Sveti Ivan Zelina“

No, isto tako ne smije se pored njih zaboraviti, također obavezno prisutne na proštenjima, i lončare i radionice za izradu drvenih igračaka iz sela Laza (obitelj Gerec), koja datira još početkom 19. stoljeća, sa svojim *žveglicama* (fućkalice), leptirima, pticama koji klopoću, konjima, kočijama, namještajem. Prepoznatljivost i originalnost očituje se i u bojama **crvenoj, žutoj i plavoj**, te ukrašene raznim cifrarijama. Sve to su izvorni suveniri.

Samobor se može pohvaliti, osim kremšnitama i krafnama, i licitarskoj obitelji Arko, čija treća generacija održava licitarski obrt kako se ne bi „zatrl“ (ugasio).

Zagreb kao cehovski grad bio je poznat i po svojim licitarima, tim pekarskim obrtnicima, koji su svojim proizvodima, od ručno valjanog tijesta, zatim „ausštehani“- rezani raznim „modlicama „- oblicima i „ajzani“ - ukrašeni, danas vidljivim samo u sačuvanim primjercima drvenih ili voštanih kalupa, bili pravi umjetnici likovnog izražavanja, dobili najkasnije svoj gradečki ceh. Tu privilegiju dodijelio im je Car Franjo I. (Firenca, 12.II.1768 – Beč, 2.III.1835.) u Genovi 1825. godine, iako je neslužbeno ceh postojao od 15. stoljeća. Danas je jedini licitar u grada Zagrebu obitelj Marice Tomice iz Oporovca (naselje u blizini Preloga) koji tradicionalno prodaju svoje proizvode u Remetama i Stenjevcu tijekom proštenja.

Stara cehovska izreka -“verzl“:

Licitari, licitari, sigde vas je treb,
odavna bi svet taj nestal,
da ni vaših beb.

skromna je hvala, osim današnjeg dječjeg razigranog srca, tim majstorima medičarima za njihov rad.

Licitari su uvršteni 2000 godine u UNESCO-ovu listu nematerijalne baštine, što je znak da ovi majstori nisu cijenjeni samo u Hrvatskoj nego i u svijetu.

U jedno licitarsko srce treba uložiti mnogo strpljenja i truda te je potrebno i do mjesec dana da se napravi. „Sto puta“ srce mora proći kroz ruke do završnog proizvoda.

Sve počinje zakuhavanjem vode i šećera u sirup kojem se potpuno ohlađenom dodaju jaja, licitarski kvasac i brašno. Umiješano tijesto mora odstajati preko noći kako bi se potpuno ohladilo. Drugo jutro se tijesto premijesi pomoću „breha“, razvuče na debljinu od oko pola centimetra i oblikuju kalupima u srca. Za to vrijeme već je spremna ciglana peć, ložena na drvo, i zagrijana na 200 oC kao bi se srca pekla točno tri minute. Nakon što se ispeče tijesto treba „skefati“ (očistiti od brašna) te zatim sušiti dva, pa čak i tri tjedna. Toliko je vremena potrebno da bi srce bilo tvrdo i čvrsto. Sada slijedi „potunkavanje“ (bojanje) da bi bilo lijepo crveno i sjajno. Sada slijedi „cifranje“ (ukrašavanje) - smjesom od želatine, krumpirova brašna, šećernog sirupa i različitim jestivim bojama. Nakon jednodnevnog sušenja iscrtava se vanjski bijeli obrub „ranfl“, vitice – „lufteis“ pomoću papirnatog tuljca i na kraju dolazi ogledalce s popratnim verzlom. Malo tko zna da za izradu pravoga licitarskog srca, bogato ukrašenog, treba i više mjeseci, jer ponekad je potrebno i mjesec dana da mu se boja osuši. Na kraju slijedi vakumiranje – pakiranje.

Božić se nekoć nije mogao zamisliti bez - licitara i njihovih izrađevina. Božićno se drveće kitilo više medenjacima nego blještavim staniolom i svjećicama. Predbožićni tjedni bili su muka i slava licitara, obrtnika uglednijih možda i od pekara. Njihov je zanat potekao iz antičkog Rima. Očuvao se u samostanskim kuhinjama, a od 14. stoljeća spominju se u gradskim knjigama. U Zagrebu su pripadali najstarijim cehovima. No najstariji se licitari spominju dokumentirano u Štajerskoj (1395.), gdje već 1597. imaju cehovske štatute.

Licitarstvo je uspijevalo u krajevima razvijenog stočarstva i pčelarstva. Licitaru su brašno i mlijeko glavne sirovine, ali mu košnica pruža med za kolače i medovinu, a pčelinji vosak za božićne svijeće. Licitari bi za svaki Božić padali s nogu, izrađujući tisuće anđelčića, voleka i osleka, zvjezdica i srdaca, svu

simboliku betlehemske štalice za kićenje božićnog drvca pri ognjištu. A na Sveta Tri Kralja nije se nakit skidao i spremao za nagodinu, nego se sve pojelo, ako je do onda uopće nešto preostalo. Licitari su znali što je fino. Nikada još tvornička proizvodnja nije uspjela nadomjestiti licitarsku vještinu i pećnicu. I najobičnije licitarsko srce nije konfekcija. Da nije tako, ne bismo u Hrvatskoj imali čak Baranovićev balet „Licitarsko srce“. I svaki je licitarov medenjak drukčiji – oblikom i šarama. Po šarama se prepoznaje je li ga oslikala ženska ili muška ruka i odakle dolazi.

Zagrebački licitari imali su zajednički ceh s pekarskim obrtnicima. Na cehovskom sastanku, koji se održao 16. prosinca 1863., „predstavio se licitarski kalfa“. On se iskazao s *poglavarstvenom obrtnicom od 21. siječnja 1863. broj 76952., te je zamolio, „da se u ovaj sjedinjeni pekarsko-licitarski ceh primi i kano majstor upiše; podjedno je dodao, da on ogledno djelo (majsterštuk), koje bi mu se naznačiti imalo, sačiniti i sam tako majstorom postati želi. Uslijed toga mu je opredijeljeno ogledno djelo, i to 4 komada svijeća „Windlichte“ (svijeća zaštićena staklom) i nekoje kolače od licitarskog tijesta. Za nadglednika opredjeljuje se g. Gerstner Josip, ovdašnji licitarski majstor. Ogledno djelo ima se do Sveta tri kralja god. 1864. sačiniti i cehu za pregledanje podnijeti. U ime takse, na koju dobrovoljno pristaje, polaže isti 25 forinti, koji se u prijetak staviti imaju“. - Na cehovskom pak sastanku od 16. siječnja 1864. „predlaže gore spomenuti Petar Smoljanić svoje ogledno djelo, koje po prisutnih majstorih i po nadgledatelju g. Josipu Gestneru za dobro pronađeno je. Uslijed toga je napomenuti Petar Smoljanovič za pravoga licitarskog majstora ovog štovanog ceha primljen i kao takovi priznan. Polaže pristojbu za današnju tablicu (tj. za saziv toga izvanrednoga sastanka cehovskog) sa 8 forinti 15 krajcara.“ Zapisnik ovih cehovskih sastanaka svršava s potpisom: „Pred menom: Kindersberg, senator i ceha povjerenik.*

Koprivnička licitarska radnja – obitelji Špičko već gotov šezdesetčetiri godine (o.a. pisano 2010.g.) izrađuje ukrasne figure za božićne jelke. Na kalupima od kojih su neki stari i stotinu godina izrađuje se petnaest različitih figura po prokušanoj obiteljskoj recepturi – od brašna i s prehrambenim bojama. Prvo se tijesto ispeče, oboji se i ukrašava likovima, te se „glanca“. Sve se to radi isključivo ručno, manirom najpreciznijeg slikara. U pravilu su gotovo svi likovi crveno obojeni, s malo ukrasnog crteža, a i bez ikakvih prigodnih poruka pa i čestitki. Pojedine se figure lijepe onako kako se to radilo još prije pola stoljeća – brašnom.

„Medičar i voskar Blažeković“ je radionica iz Osijeka koja neprekidno djeluje od 1953. godine, kad ju je osnovao majstor i voskar Franjo Blažeković. Danas je vodi kćer Antonija i njen suprug Josip Ranogajac koji se uspješno uklopio i „ispekao zanat“. Svoje proizvode, koje izrađuju ručno kao i prije sto i više godina, i peku u pećici staroj preko pedeset godina, uspješno su izlagali u Etnografskom muzeju u Zagrebu, na izložbi Licitari u Roterdamu 2001. Dvije godine kasnije njihov licitarski nakit krasio je božićnu jelku u Vatikanu, a voštane svijeće su bile na oltaru, u Osijeku, za posjete Pape Ivana Pavla II.

Prema dosta vjerodostojnim podacima, danas u Europi ima samo 100 licitara od čega je njih oko 10 u Hrvatskoj.

Ušećereno (kandirano) voće

Nekadašnji slastičari ili medičari nudili su nam nezaboravno - ušećereno voće, jedine slatkiše koje smo poznavali kao djeca, u davnim godinama prije pedeset desetljeća.

Ušećereno voće u početku pripravljanja gotovi se kao i voće koje se želi ukuhati ili od koga se želi dobiti kompot. Voće je potrebno prije blanširati („pofuriti“), nakon toga staviti u hladnu vodu i na kraju ocijediti i ohladiti. Kad se to sve obavilo, sada slijedi zadnji postupak – ušećerenje (kandiranje). Za to je potrebno pripraviti nekoliko šećernih otopina različite gustoće u koje se umaču plodovi, prvo u rjeđi zatim gušći i na kraju u najgušći. Kad se dovoljno iskuha, ohladi se i pospe sitnim šećerom (šećerom u prahu) i suši u krušnoj peći (opet poslije pečenja kruha tj. topline koja ostane nakon pečenja) ili u sušnici za voće. Tijekom sušenja voće se ne smije međusobno dodirivati.
Izvađeno voće, iz šećerne otopine, stavlja se na rešetku od lijeske, a sve zajedno na rubove posude na kojoj se suši. Plodovi se tako mogu iscijediti i ostaju u posudi. Posude su bile od zemlje (služila je za pečenje mesa i drugog), zatim od porculana i na kraju od metala (lim, pleh).

Voće za ušećerenje mora biti svježe i zrelo, ali ne prezrelo. Voće ili kore koje želite ušećeriti možete oblikovati po želji, jer ćete ga koristi i kao ukras.
Za šećernu otopinu koristi se potpuno čist (rafinirani) šećer, najbolji je šećer u kocki. Šećerna otopina kuha se do potrebne gustoće u količini koja će biti dostatna za zaslađivanje voća pripremljenog za gotovljenje šećernog voća.

Za čuvanje ušećerenog voća koriste se staklenke koje se povežu (zatvaraju) pergament papirom ili u drvene kutije koje su po dnu i sa strane obložene bijelim papirom.
Najčešće se pripremaju kao ušećereno slijedeće voće: breskve, dinje, dunje, jabuke, jagode, kruške, maline, marelice, orasi, šljive, višnje.

Vidi: Mali rječnik službenog i tradicionalnog nazivlja - *kuhanje (špinanje) šećera/šećerna* otopina
---

Paprenjaci kako su ih nekada izrađivali (jedini novi dodatak je soda bikarbona), naputak je obrađen za primjenu u kućanstvu: 0,50 kg meda (livadnog ili s onog od pčelinje paše s obale), 1 dl ulja, 1,5 dl prošeka, priza (prstohvat) cimeta i šafrana, ½ ribanog muškatnog oraščića, ½ žličice (mala žličica) bijelog mljevenog papra, 5 klinčića, 1,5 dag sode bikarbone, 0,80 kg brašna, 1 bjelanjak, 4 žlice (velike, za juhu) mljevenog šećera, priza soli.

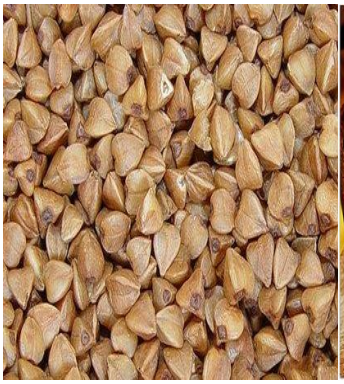
Zakuhajte med, oberite pjenu s površine i umiješajte sve sastojke osim bjelanjka i šećera. Brašno umiješajte na kraju. Dodavajte ga polagano tako da ga smjesa polako upija (kad smjesa postane dovoljno gusta više ga ne dodavajte). Nakon što ste sve dobro izmiješali uspite u pripremljene kalupe, pecite na temperaturi oko 160 oC da paprenjaci dobiju smećkastu boju medenjaka.
Istucite bjelanjak i u njega umiješajte šećer, dobivenu smjesu stavite u platnenu vrećicu (slastičarska vrećica za „pisanje“ po kolačima, „ukrašavanje“) i krasite još tople paprenjake.

Jalševački Božić u Šenoinoj – Branki (roman prvi put objavljen 1881. god.)

….“Božić je. Prozori jalševačkog grada žare se u crnu noć. Što je to? U dvorani grada stoji ogromno božićno drvo, ožareno od stotine šarenih svjećica, nakrcano tovarom zlatnih oraha, jabuka, smokava i drugih slatkiša, načičkano silom malih opanaka, klobučića, haljinica, torba, knjiga, vrpca i puno korisnih sitnica, Oko drveta nižu se ogromne pogače i gibanice. Naokolo stoje dječaci, djevojke, cijela jalševačka škola, uz novog učitelja i učiteljicu. Za djecom stoje roditelji seljaci i seljakinje. Djeca su danas u gostima kod bivše učiteljice svoje, kod grofice Branke, koja se na čelu stola privija k Belizaru. Blaženo gledaju djeca sjaj božićnog drveta te pjevaju od srca: „Narodi se kralj nebeski!“

STARE - ZANEMARENE NAMIRNICE

HELJDA (hajda, hajdina, ajda)



U našem kulinarstvu heljdu najviše upotrebljavaju u Sjevernoj Hrvatskoj, i prava je šteta da i ostali naši krajevi ne upoznaju tu žitaricu od koje se rade jela jedinstvenog okusa, koju nema ni jedna druga žitarica, ali ni jedno drugo jelo.

Heljdino brašno daje finu aromu jelima kao što su palačinke, za manje izražen okus u drugim slasticama i kruhu preporučuje se kombiniranje s brašnom pšenice, pira, prosa i sl.

Kašu od heljde nekada su pripremali na selu s mlijekom i vodom, a njome su nadijevali i kobasice. Ponekad su jela od heljde imala i obredni karakter. Za Dan mrtvih jele su se *heljdine krape*, pogače od heljdina brašna pečene s vrhnjem i jajima. Za Božić se pekla *savijača od heljde* i *šareni kruh*, a u vrijeme kolinja i kosidbe pripremale su se *štrukle od heljde* zvane *ajdinščeki*.

Od heljde se rade razna jela kao: *močnik* (jelo sačinjena od heljdinog brašna i mlijeka /može i vodom), *palenta* (žganci), *kruh, različiti kolači* (osobito s šumskim jagodama), *štrukli, krope* (slično pogači sa svježim kravljim sirom i vrhnjem), *kaše i dr. Krvavice* se danas uglavnom rade s rižom ili ječmom, međutim nekada se upotrebljavala heljda, koja joj je davala specifičan, nezamjenljiv, okus. *Žgancima od heljde* koji se poslužuju s mlijekom ili kiselim zeljem (kupusom), dodaje se protisnuti krumpir ili brašno ječma ili kukuruza. *Heljdin kruh* koji se danas radi u manjim količinama i pravi je specijalitet, radi se od smjese heljde, zobi, ječma, prosa, protisnutog krumpira i ponekad graha. Danas se uglavnom radi od pšeničnog i heljdinog brašna radi toga što bi se samo od heljdinog brašna brzo osušio, otvrdnuo i ispucao.

Eldini žganci - Izraz za heljdu u Žumberku je pojednostavljen i kaže se „elda“. Ovi žganci rade se kao kukuruzni samo se uzme *eldino brašno*. Obično se jedu preliti topljenim ocvirkima.

Heljda nam je također korisna i kao cvjetni prah u proizvodnji meda. Poznate su ispaše pčela na cvjetnim heljdinim livadama i njihov med.

Jelo - **hajdina kaša s krumpirom** – spoj je tradicionalne namirnice s novom namirnicom u „autohtono“ podravsko jelo, **heljda i vrganji** – spoj su dviju najuobičajenijih namirnica, dok je **heljdina pogača** – „stari domaći kolač“.

Hajdina kaša s krumpirom

Sastojci za 4 osobe: šalica i pol hajdine kaše, 2 veća krumpira, žlica masti (ili kosane masti), žlica kiselog vrhnja, 2 veće mrkve, 1 l govedskog temeljca (prije se dodavala topla voda, kasnije čista kokošja juha), sol, papar, kosani peršin.

Mrkvu narežite na kolute a krumpir na kocke. Kuhajte u dva decilitra posoljene vode. U međuvremenu hajdinu kašu namočite u toploj vodi i kratko je izmrvite rukom. Vodu oprezno odlijte. Dodajte kašu u posudu s krumpirom i mrkvom. Podlijte goveđim temeljcem. Posolite i popaprite. Pustite da provri i kuhajte oko pet minuta. Dodajte kiselo vrhnje, kosani peršin i poslužite.

Juha od heljde i vrganja (juha s hajdinskom kašom) I način

Sastojci: 15 dag heljdine kaše, 25 dag svježih vrganja ili 5 dag sušenih, 5 dag masti, 5 dag brašna, sol, papar.

Očišćenu i opranu kašu u vreloj vodi, ocijedite i pristavite u slanu vodu. Sušene vrganje najprije prokuhajte. Svježe vrganje očistite, narežite na ploške i prelijte vrelom vodom. Ocijedite ih i dodajte kaši. Neka omekšaju i vrganji i kaša. Napravite zapršku od masti i brašna, dodajte juhi i još malo prokuhajte. Provjerite da li treba još začiniti.

Juhu možete napraviti i na zaprženom kosanom luku u koji ste dodali narezane gljive. Podlijte
vodom ili čistom govedskom juhom, dodajte hajdinu kašu i kuhajte dok ne omekša. Na kraju umutite malo vrhnja i brašna u šalici s malo tople juhe i ulijte u juhu. Ostavite da zavri i začinite kosanim peršinom.

Juha od heljde i vrganja (juha s hajdinskom kašom) II. način

Sastojci: 15 dag hajdine kaše, 10 dag luka, 10 dag *špeka* (prošarane slanine), 10 dag vrganja ili drugih gljiva, 15 dag krumpira, 1 dl vrhnja, 5 dl goveđeg temeljca ili vode, 1 dag crvene mljevene paprike, 10 dag masti, 1 žlica oštrog brašna, sol, papar, lovorov list.

Na masti popržite kosani luk, dodajte vrganje i na kraju špek nasjeckan na kockice veličine graška. Kad ispari sva voda, umiješajte mljevenu crvenu papriku. Dodajte hajdinu kašu koju ste močili u vodi i podlijte vodom (može i temeljcem). Krumpir ogulite i narežite na kockice te dodajte u juhu. Kuhajte dok krumpir nije mekan. Začinite i pred kraj dodajte vrhnje. U slučaju da vam juha nije dovoljno gusta, na malo ulja popržite 1-2 žlice brašna i napravite zapršku koju postupno umutite u juhu.

Juha od smrčaka s heljdinom kašom

Sastojci: 40 dag smrčaka (gljive ranog proljeća po ravnjacima, uz robove šuma, pokraj potoka i rijeka), 1 mala glavica luka, 2 žlice ulja, 1 žlica brašna, 5 dag heljdine kaše, 1,5 l juhe, 1,5 dl domaćeg vrhnja, lišće peršina, muškatni oraščić, sol, papar.

Suhe smrčke namočite u vodi nekoliko sati prije pripreme jela. Ocijedite ih i sitno narežite. Luk iskošite i popržite na ulju i umiješajte gljive. Pirjajte zalijevajući vrućom juhom. Kad omekšaju, dodajte opranu heljdinu kašu i kuhajte dok ne postane mekana. Brašno razmutite u vrhnju, ulijte u juhu, posolite i popaprite. Dodajte malo ribanog muškatnog oraščića i pospite kosanim lišćem peršina. Kad juha provri ostavite je malo do posluživanja.

Heljdina kaša s buncekom

Sastojci: 50 dag suhog bunceka, 25 dag heljdine kaše, 5 dag masti, 2,5 dag luka, 4 dag pšeničnog brašna, malo češnjaka, sol, papar.

Oprani buncek kuhajte u vodi i kad je napola kuhan dodajte „pofurenu“ (prelivenu kipućom vodom) heljdinu kašu. Kuhajte zajedno i kada meso potpuno omekša i kaša nabubri, meso izvadite i odložite na toplo, a u kašu dodajte zapršku u koju ste dodali kosani luk i češnjak. Još malo sve prokuhajte i začinite po ukusu.

Jastučići od heljdinog tijesta

Sastojci: 40 dag heljdina brašna, 2,5 dl vode, 5 dl mlijeka, 2 žlice meda, sol, 2 dag maslaca.

Brašno stavite u zdjelu, polako dolijevajte vodu i mijesite rukom da dobijete tijesto kao za kruh. Polako dolijevajte vodu i mlijeko., i dalje mijesite dok ne dobijete gustu tekuću masu, na kraju dodajte med i sol. Maslac zgrijte i na njemu ispecite heljdinu masu oblikovanu u jastučiće. Poslužite namazano slanim kravljim sirom ili medom.

Domaći valjušci od heljde i krumpira sa slaninom i mladim lukom

Sastojci: 60 dag krumpira, 8 dag heljdina brašna, 25 dag oštrog brašna, 1 jaje, prstohvat (priza) muškatnog oraščića,, žličica soli, 20 dag mladog luka, 30 dag slanine (špeka), pola žličice soli, pola žličice bijelog papra, 2 žlice ulja, 2 dl. temeljce, 1,5 dl vrhnja za kuhanje.

Krumpir skuhajte u posoljenoj vodi, ocijedite ga i zdrobite. Kad se krumpir ohladi, u njega dodajte heljdinog brašna, oštro brašno, jaje, sol i muškatni oraščić. Smjesu izmijesite i od nje oblikujte valjuške koje sad treba skuhati. Kad voda zavri i valjušci se dignu na površinu, ohladite ih vodom. Na malo ulja popirjajte kosani mladi luk i slaninu. Podlijte toplim temeljcem (ili vodom), dodajte vrhnje i prokuhajte. U to dodajte valjuške i kad se umak dovoljno reducira, poslužite.

Mliječna heljdina kaša

Sastojci: 25 dag heljdine kaše, 1 l mlijeka, sol.

U kipuće posoljeno mlijeko ukuhajte heljdinu kašu da postane mekana. Posolite ako treba. Uz kašu poslužite mlijeko a možete pridodati i domaće kiselo vrhnje.

Začinjena heljdina kaša

Sastojci: 25 dag heljdine kaše, sol, mažuran, češnjak, 5 dag čvaraka ili 1,2 dl domaćeg kiselog vrhnja.

Kašu skuhajte u slanoj vodi. Dodajte joj mažurana sa zgnječenim češnjakom Začinite čvarcima ili kiselim domaćim vrhnjem.

Heljdina kaša s kiselim zeljem

Sastojci: 10 dag heljdine kaše, 80 dag kiselog zelja, 40 dag svježe svinjetine, 4 dag masti, 2 dag brašna, 1 češanj češnjaka, 1 manja glavica luka, sol.

Meso u komadu kuhajte s kiselim zeljem. Kad se meso napola smekšalo, dodajte kašu, koju ste prije namakali u vodi 12 sati. Na masti svijetlo zažutite brašno, dodajte kosani luk ui češnjak i sve to dodajte zelju. Kuhajte još barem 5 minuta.

Heljdina kaša s gljivama

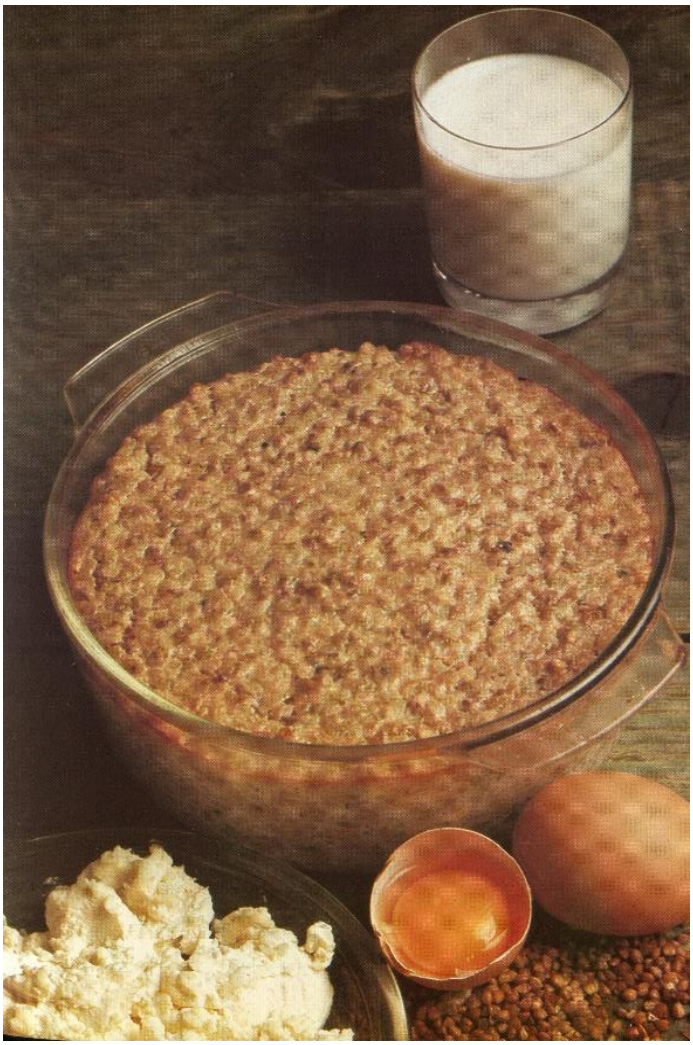
Sastojci: 2 šalice heljdine kaše, 1 glavica luka, 25 dag gljiva, 1 žlica masti, šaka kosanog peršina, 4 šalice vode, 4 žlice domaćeg kiselog vrhnja.

Kašu uspite u kipuću slanu vodu, pomiješajte, pokrijte i ostavite na slaboj vatri 15 minuta. Na ulju popržite ribani luk i narezane gljive. Posolite, umiješajte kiselo vrhnje i pospite kosanim peršinom, i prelijte kuhanu kašu.

Pečena heljdina kaša s kravljim sirom

Sastojci: 30 dag heljdine kaše, 1 l mlijeka, sol 1 jaje, 1 dl gustog domaćeg kiselog vrhnja, 6 dag sočnog kravljeg sira,, mast za pečenje.

Heljdinu kašu skuhajte u slanom mlijeku. Neka polagano kipi da lijepo nabubri. Kada je kuhana, ostavite da se ohladi. Jaje dobro izmiješajte da se upijeni, dodajte kravlji sir i vrhnje. Sve to pomiješajte s kašom, izlijte u namašćenu zemljanu zdjelu (danas vatrostalnu posudu) i ispecite u zagrijanoj pećnici. Po površini se mora stvoriti tanka korica. Po želji možete i malo zasladiti šećerom.



Pečena heljdina kaša

Pečena heljdina kaša s mesom

Sastojci: 30 dag heljdine kaše, 1 l vode, sol, prepržen luk, 25 dag mljevenog mesa., sol, češnjak, papar, 1 dl domaćeg kiselog vrhnja, 1 jaje.

Heljdinu kašu skuhajte u slanoj vreloj slanoj vodi. Kaša mora vreti polako da dobro nabubri. Kuhanu kašu naslažite u slojevima s mesom u zemljanu posudu (danas vatrostalnu). Prvi i zadnji sloj mora biti kaša. Po površini prelijte kiselo vrhnje u koje ste umiješali jaje. Kašu pecite 30 minuta u srednje zagrijanoj pećnici. Mesni nadjev od mljevenog mesa (ili jetrica ili bubrega) malo prepržite na luku i začinite.

Heljdina pogača

Sastojci za tijesto: 1 kg heljdina brašna, sol, kiselo vrhnje, mast;
za nadjev: 3-4 bijele repe, 25 dag svježeg kravljeg sira, 2 jaja, sol.

Od brašna, soli i malo vode zamijesite tijesto kao za rezance, pa razvaljajte. Za nadjev ogulite i narežite repu, posolite i prokuhajte, pa ocijedite. Dodajte im sir i jaja, pa pomiješajte u povezanu smjesu. U namaštenu zemljanu posudu stavite 1/3 tijesta, poškropite masnoćom, stavite pola nadjeva. Pokrijte drugom trećinom tijesta, poškropite masnoćom, stavite ostatak nadjeva i pokrijte trećim dijelom tijesta. Nabockajte vilicom (išarajte) i premažite vrhnjem. Pecite oko 45 minuta u dobro zagrijanoj pećnici. Po želji možete pošećeriti.

Hajdina zlevka

Sastojci: 4 jaja, 4 žlice šećera, ½ kockice kvasca, 10 dag hajdinog brašna, 10 dag bijelog brašna, 4 žlice ulja, 2 dl mlijeka, malo vrhnja, prašak za pecivo, malo soli, vanilin šećer ili limunova korica.

Tekuće tijesto priredite kao i druge vrste zlevanki, ulijte u namašteni lim i pospite mješavinom mljevenih oraha sa šećerom i prelijte kiselim vrhnjem. Zapecite u pećnici.

Hajdina gibanica

Sastojci: ½ l hajdinog brašna, ½ l oštrog pšeničnog brašna, 5 žlica ulja, malo soli, 1 kvasac razmućen u mlijeku; *nadjev:* 1 veći kravlji sir, 1 jaje, 1 žlica šećera, 1 žemlja (narezana na kockice) namočena u mlijeko; *dodatak:* maslac i vrhnje.

Heljdino brašno prelijte sa 2 dl kipuće vode i kad se ohladi pomiješajte s pšeničnim, zamijesite tijesto sa svim ostalim sastojcima, razdijelite u 3 dijela i ostavite da se digne. Razvaljajte tijesto na debljinu prsta i prvi list stavite u namašteni lim maslacem (putrom). Na tijesto narežite listiće maslaca i na to stavite ½ sira. Prekrijte s drugim tijestom i opet s listićima maslaca i sirom. Prekrijte s trećim listom tijesta. Gibanicu izrežite na komade u limu i stavite peći. Pecite oko 45 minuta, 15 minuta prije kraja prelijte s puno vrhnja.

Potica (kolač) od heljde sa sirom

Sastojci za tijesto: 40 dag heljdinog brašna, 30 dag pšeničnog oštrog brašna, 2 dl slane kipuće vode, 2 žlice mlijeka, 1,5 dag kvasca, 5 dag maslaca, 1 žlica šećera, sol;
nadjev: 70 dag svježeg kravljeg sira, 2 dl kiselog vrhnja, 20 dag šećera, 3 jaja, 20 dag cvebe (suhih grožđica), 10 isjeckanih oraha.

Heljdino brašno prelijte slanom kipućom vodom, dodajte sol i šećer. Kad se smjesa ohladi dodajte kvasac prethodno rastopljen u 2 žlice mlakog mlijeka. Sve to zamijesite s pšeničnim brašnom i ostavite da se kisne. Dignuto tijesto stavite na dasku i razvaljajte valjkom na debljinu od 2 cm. Stavite nadjev od jednolične smjese izmiješanog sira, šećera, jaja i vrhnja. Pospite suhim grožđicama i isjeckanim orasima. Uvijte tijesto kao savijaču, stavite u posudu (obično je to bila zemljana) namazanu maslacem, poticu premažite rastopljenim maslacem i ostavite još malo da se digne. Kad se digne premažite razmućenim jajetom i pecite najprije u vreloj pećnici, a kasnije na umjerenoj temperaturi oko 1 sat. Poslužite toplo.

Savijača od heljdine kaše i makom

Sastojci: 60 dag tankog tijesta za savijaču, 30 dag heljdine kaše, 20 dag mljevenog maka, 10 dag šećera, 2jaja, 2 dl domaćeg kiselog vrhnja, 20 dag maslaca, šećer u prahu za posipanje

Heljdu dobro operite, stavite je u dosta vode koju malo posolite i kuhajte 25 do 30 minuta, da se posve skuha. Skuhanu heljdinu kašu ocijedite i ohladite. Stavite je u dublju zdjelu, dodajte joj mljeveni mak, šećer, jaja, kiselo vrhnje i dvije žlice rastopljenog maslaca i sve izmiješajte. Upotrijebite dvije kore za svako savijanje. Prvu koru poprskajte mlakom vodom i rastopljenim maslacem pa na nju stavite drugu koru i poprskajte rastopljenim maslacem, stavite nadjev od heljde i maka tako da dvije trećine kore bude prekriveno, savijte u roladu i stavite u maslacem namazani lim. To ponavljajte dok ne potrošite i tijesto i nadjev. Sve dobro namažite rastopljenim maslacem. Stavite u zagrijanu pećnicu i na srednjoj vatri pecite oko 30 minuta. Pečenu savijaču prekrijte čistom mokrom kuhinjskom krpom i nakon 30 minuta je pošećerite i narežite na komade po želji.

Heljdu su želi noću uz mjesečevo svjetlo. Na kraju žetve su žeteoce i vozače konjske zaprege (kočijaše) počastili kod kuće s heljdinom savijačom i vinom. Bogatiji živalj je jeo heljdine žgance s kiselim zeljem i kobasicom. Žgance su začinjavali mašću, čvarcima i maslacem. Heljdine štrukle se nazivali i *ajdinščeki*.

JEČAM (bijelo žito, jačmik, ječmik, ozimac, „geršl“)

Hodi z menom v jačmen, kaj te malo načnem
(tako su pjevušili Međimurci i Zagorci)

Jačmik va kotliću (Istra)

Poznavali su ga stanovnici kamenog doba, starog Egipta, Mezopotamije i europskih sojenica. Od njega su pravili *kašu* i *pivo* (od proklijalog ječma dobiva se - slad). Poznato je da su u starom Babilonu od njega proizvodili i ječmeno vino, a ječmenu vodu (sluz) koristili za ishranu bolesnika. Homer spominje pored pšenice i ječam ali kao hranu za konje, dok stari Rimljani smatraju ječam već žitaricom, o ljekovitosti ječmene vode znali su i rimski legionari. Povijest nas uči da se koristio kao hrana rimskih gladijatora koje su zbog toga i nazivali *hordearima* (*lat.* hordeum- ječam; *oni koji jedu ječam*). Sanjati ječam znači – zdravlje, dok je sam ječam simbol muške zrelosti i božanske strasti.

Prženi mljeveni ječam pomiješan s cikorijom ukusna je zamjena za kavu. Na Žalost u kuhinji se njegov upotreba danas svela na pripravu ričeta, iako ga se može dodati u desetke drugih jela.

U našim je krajevima poznat u ričetu – gustoj juhi od grahorica i suhog mesa te po želji kiselog kupusa ili repe

Pšenica je dugo vremena bila nepoznata, a nakon toga i nedostupna običnom puku pa je većina Europe tijekom srednjeg vijeka kruhove pekla od ječmenog i raženog brašna. Slad od ječma koristio se umjesto tada nepoznatog šećera jer je bio dostupniji i jeftiniji od meda, a neizbježan je bio i u pripremi piva koje je diljem Europe bio popularniji i dostupniji od vina koje se pilo uz Mediteran.

Sve što se pravi s rižom može se napraviti i s orzom - ječmom. Na našim prostorima u ječmu se uživalo još u doba antike, ta otporna žitarica hranila je stoljećima stanovnike Dalmacije, a u dalmatinskim kućama danas se, uglavnom, kuha s grahom i suhim mesom. Ječam ima više blagotvornih sastojaka nego riža, a jelima pruža sočnost što ga čini dostojnom zamjenom.

Orzom se mogu puniti lignje, praviti kreme i namazi, a tradicionalno se sprema „na crno“ sa sipom.

Ječam se danas rijetko upotrebljava za izradu kruha jer se „ne diže“ tj. ostaje tvrd, no ipak se još i danas od njega prave *peciva za doručak* ili *lepinje*. Ako se upotrebljava za kruh dolazi kao mješavina s pšenicom i raži. U kulinarstvu se najčešće upotrebljava za pripravljanje *kaša* ili *gustih juha s mesom* ili *ječmene juhe sa zelenjem*. Punjena paprika i sarma se prvotno radila s ječmom, a riža je došla kasnije. Dodajte li ga u nadjev za sarme ili nadjevene paprike (punjene), svakako ga kratko prokuhajte u temeljcu. Ne ustručavajte se tom narodnom žitaricom nadjenuti patku ili teleća prsa, jer će nadjev, nabubren od sokova pečenja, biti ukusniji od mesa. Ječmena kaša pomiješana sa suhim vrganjima i nasjeckanom slaninom poslužit će kao ukusan nadjev za pečeno pile. Preko zime kuhao se sa suhim svinjskim mesom ili slaninom. Ako nije bilo mesa, kuhao se s krumpirom.

Ječam je nabolje kuhati sâm, a tek kuhanog spojiti sa željenom namirnicom u odabrano jelo. Ječam dobro isperite i kuhajte oko tri sata na laganoj vatri. Ocijedite ga i isperite. Ječam spojite sa željenom namirnicom (obično je to već kuhano meso) i kuhajte još zajedno 15 do 20 minuta.

Ječmene juhe ušle su u internacionalnu kuhinju, što se nažalost ne može reći za naše juhe – koje to zavrjeđuju, kao npr.: *Juha od ječmene kaše* ili staro istarsko jelo – *Maneštra od fažola* ili kako je Istrani zovu još i *stupanje*.

Juha od ječmene kaše

Sastojci: 2 dl ječmene kaše, 2 dl vode, dimljena slanina ili svinjetina (količina po želji), zaprška od brašna, luka i začinske paprike (crvena mljevena), te začini po potrebi (sol, papar, paprika, ..)

Ječmenu kašu stavite kuhati u vodu, dodajte dimljenu slaninu ili svinjetinu narezanu na kockice. Posebno pripremite zapršku u kojoj ste zapržili luk i začinsku papriku. Potkraj kuhanja dotjerajte okus prema potrebi.

Juha od ječmene kaše s gljivama - juhu možete pripremiti i sa gljivama, Očistite svježe gljive, izrežite na listiće, poparite, ocijedite i popržite s nešto masti i kosanog luka. Popržene gljive pospite žlicom brašna, promiješajte, nalijte s malo juhe ili vode, prokuhajte i dolijte juhi od ječmene kaše. Dodajte češanj kosanog češnjaka, žličicu kosanog lišća peršina, soli i papra.
Prokuhajte sve zajedno još 15 minuta.
Ukoliko koristite suhe gljive namočite ih u mlakoj vodi i ostavite stajati ½ sata. Tada ih stisnite, iskošite i dalje postupite kao sa svježim gljivama.

Prženi ječam na stari način

Ječam u ljusci močite u vodi 24 sata. Nakon toga treba ga dugo kuhati. Kad ječam omekša i voda ispari, ocijedite ostatak vode, posolite, poparite i stavite ga na blago zagrijanu masnoću (u unutrašnjosti su koristili svinjsku mast ili mast živadi - guska, raca/patka, a na uz obalu maslinovo ulje). Ječam lagano pržite uz stalno miješanje kako bi zrna došla u dodir sa zagrijanim dnom posude. Dodajte kosani češnjak i peršin, još koju kap ulja (masnoće), promiješajte i poslužite uz ribu pečenu na gradelama, mesu sa žara ili pečenom mesu i sokom od pečenja. Uz ribu obavezno poslužite u posebnoj posudi toplo ulje za prelijevanje.

Žganci od ječmenog brašna

Sastojci: 1 l vode, malo soli, 1 šalica ječmenog brašna.

Zakuhajte malo posoljenu vodu i uspite ječmeno brašno (1 šalica = 2 dl). Promiješajte i u nastaloj „lopti“ probušite, u sredini, kuhačom otvor da u nju uđe voda. Poklopite i kuhajte pola sata. Odlijte višak vode i miješajte žgance uz postupno dodavanje odlivene vode da ne ostanu grudice. Višak vode možete iskoristiti za juhu. Žgance začinite mljevenim prženim sjemenkama buće, vrhnjem ili samo vrhnjem.
Varivo od ječmene kaše

Sastojci: 25 dag ječmene kaše, 25 dag dimljenih svinjskih kožica, 5 dag suhe slanine, 2 češnja češnjaka, 2 mrkve, 4-5 zrna papra, mljevena crvena paprika (slatka), 2 grančice peršinovog lista, sol.

Ječam dobro operite u nekoliko voda, zatim ga stavite u veću posudu za kuhanje, dodajte očišćenu mrkvu narezanu na kolute, zalijte s litrom vode, posolite, pospite mljevenom paprikom, kuhajte na srednjoj vatri oko 2 sata. Posebno skuhajte dimljene svinjske kožice i narežite na manje komade. Za vrijeme kuhanja jelo miješajte, a češće miješajte kada je upola kuhano, potkraj kuhanja miješajte neprekidno inače će zagorjeti. Ako je potrebno za vrijeme kuhanja dolijte malo tople vode. Zgotovljenu jelu dodajte kuhane kožice i „pešt“: nasjeckani češnjak i peršinov list i na kockice narezanu slaninu, zgnječeno i izmiješano u povezanu smjesu, pa sve zajedno kuhajte oko 5 minuta.

Svaka bi posuda u kojoj se obrađuje hrana trebala biti poklopljena, kako bi se sačuvale hranjive tvari i aroma jela, uštedjela energija, skratilo vrijeme pripremanja i smanjilo prljanje.

Varivo od ječma

Sastojci: 3 čaše kuhanog ječma, maslinovo ulje, 2 mrkve, 2 mlada luka, 1 mladi poriluk, ½ žličice crvene mljevene paprike, 2 češnja češnjaka, malo peršina, sol, papar.

Na malo maslinova ulja sitno nasjeckajte mladi luk i mladi poriluk. Kad se to malo prodinstalo dodajte mrkvu narezanu na tanke kolutiće. Pirjajte na laganoj vatri nekoliko minuta te dodajte sitno nasjeckani češnjak i peršin. Kada oni puste miris nakon minutu do dvije dodajte pola žličice crvene paprike, sol i papar. Na kraju dodajte kuhani ječam. Dobro promiješajte, zalijte sa vodom od kuhanja ječma i to pirjajte na laganoj vatri oko 15 minuta.
Poslužite vruće sa sezonskom salatom.

Ječam s kiselim zeljem

Sastojci: 40 dag kiselog zelja, 15 dag ječma, 6 dag čvaraka, sol, lovorov list.

Kiselo zelje (ako je prekiselo, operite ga), kuhajte s ječmon namočenim preko noći. Jelo mora biti gusto. Kuhano zelje i ječam začinite čvarcima.

Kruh od ječma

Sastojci: 4 dl ječmena brašna, 2 dl pšeničnog brašna, 2 paketića suhog kvasca, 2,5 dl vode, 2 žlice meda, 1 žličica soli, 2 žlice ulja.

Izmiješajte obje vrste brašna u većoj posudi. Rastopite kvasac u mlakoj vodi i zajedno s medom, solju, uljem i mlakom vodom dodajte brašnu. Neke domaćice znale su umjesto vode dodati pola čiste bistre juhe i vode. Dobro izmiješajte sve sastojke, stavite na dasku i mijesite dok tijesto ne postane elastično i glatko. Ako je potrebno dodajte malo mlake vode. Pokrijte vlažnom krpom (ubrusom) i ostavite 1 sat da miruje. Ponovo zamijesite, oblikujte dva hljeba i ostavite ih da rastu u zamašćenom i pobrašnjenom limu još jedan sat. Pecite na srednje jakoj vatri 45 minuta.

LEĆA (lečica, rogašica, sočivo, soška)

Prema svim dosad poznatim podacima i leća spada u prastaru hranu, čiji ostaci su pronađeni u nalazištima iz kamenog doba kao i u staroegipatskim grobnicama. Leću spominje i sveto pismo u priči po kojoj je Jakov svom bratu Esaru otkupio pravo pronađenog za hranu od leće. Židovima je leća bila osnovna hrana u zatočeništvu u Babilonu. Kao staru uzgajanu kulturu, poznavali su je još Grci, Rimljani i Egipćani, kojima je predstavljala važnu namirnicu. U sojenicama na švicarskim jezerima nađeni su dokazi (8.000 godina pr. Krista) da se leća uzgajala u mladom kamenom dobu, što je dokaz da bi mogla biti prva uzgojena biljka prapočetka poljodjelstva.

Leća (spada u mahunarke) nije danas zastupljena u onoj mjeri kako bi trebala biti. Od leće se mogu pripravljati, kao što se nekad i pripravljalo: *juhe, variva, salate, umaci.* Lećino brašno dodaje se pšeničnom kod izrade kruha (povećava se količina bjelančevina).
Obzirom da spada u teško probavljivu hranu, slično kao grah, zbog ljuske koja nije probavljiva, preporučuje se pasirati je i konzumirati u obliku pirea, a ako se jede cjelovito zrno, valja stavljati začine koji sprečavaju nadutost, a potiču probavu.

Kad se leća kuha, bolje ju je kuhati u mekoj vodi (kišnici) jer tada neće ostati tvrda. Prvu vodu kod kuhanja bacite i kuhajte dalje u drugoj (prva postane tamna i dobije dosta neugodan miris). Pripravlja se na sve načine kao i grah.
Kod kuhanja dodajte joj aromatično bilje da dobije poseban okus. Slaže se s nepreglednim brojem začina i drugih namirnica (paprom, ljutkastim papričicama, gorčicom, lukom, češnjakom, majčinom dušicom, , peršinom, celerom, bosiljkom, mentom, vlascem ,….).

Najjednostavniji naputak je kuhana u malo vode, posoljena i prelivena uljem, maslinovim ili bućinim. Kuhana, usitnjena dodaje se umacima, soku od pečenja koje jelu daje specifičan okus. Kao i sve mahunarke soli se na kraju.

Koristimo tri različite vrste leće:

crvena leća	nalazimo je u cijelom zrnu koja se kuha 25-30 minuta, s pola zrna koja se kuha15-20 minuta. Kuhana uvijek izgleda kašasto i zato je dobra za pripravu pirea, gustih juha i variva
smeđa leća	kuha se 45 minuta i dobro joj je dodati lovorov list koji će poboljšati okus. Odlično se slaže češnjakom, origanom i svi drugim mediteranskim začinima
zelena leća	kuha se oko pola sata. Najviše se koristi u Dalmaciji i priprema se na lešo, prelivena maslinovim uljem

Juha od leće

Sastojci: 2 žlice maslinova ulja, 1 glavica luka, šalica leće, 2 mrkve, 5 dag suhe domaće pancete, 1 žličica kosanog peršina, sol, papar.

Leću namočite u mlakoj vodi. Na maslinovu ulju popirjajte kosani luk, mrkvu izrezanu na kolutiće i nastruganu pancetu. Kad mrkvica postane zlatnožuta, doliti malo vode i nabubrenu leću i kuhajte pola sata. Posolite, popaprite, pospite kosanim peršinom i malo s maslinovim uljem.

Leća s bućinim uljem

Sastojci: 2 šalice leće, bućino ulje, sol, papar, kosani češnjak.

Leću malo namočite i kuhajte dok se ne počne pretvarati u kašu. Stavite je na tanjur i začinite bućinim uljem, posolite, popaprite i pospite kosanim češnjakom. Poslužite kao malo samostalno jelo ili prilog mesnom jelu.

Variva od leće

I. inačica

Sastojci: 30 dag leće, 2 dag maslaca, 4 dag sušene slanine, 5 dag mrkve, 20 dag krumpira, lovorov list, mažuran, sol, papar.

Očišćenu i namočenu leću skuhajte u vodi (na pola kuhanja promijenite vodu i kuhajte dalje; možete koristit već kuhanu u konzervi). Na maslacu popecite nasjeckanu slaninu. Dodajte mrkvu i krumpir narezane na kockice, lovorov list, mažuran, sol i papar. Malo propirjajte. dolijte vode i kuhajte oko 15 minuta. Poslužite uz pečenje.

II. inačica

Sastojci: 40 dag leće, 1 glavica luka, 2 krumpira srednje veličine, 1 veća svježa paprika, 2 dl rajčice, ulje, sol, papar, slatka mljevena paprika.

Na nekoliko kapi ulja i malo vode popirjajte luk dok ne omekša. Dodajte mu na kockice izrezani krumpir i papriku. Kada su krumpir i paprika omekšali istresite leću iz konzerve te dodajte rajčicu. Začinite po želji (sol, papar, slatku mljevenu papriku i mješavinu začina). Kada je sve kuhano dodajte laganu zapršku.

III. inačica

Sastojci: 30 dag leće, 15 dag suhe mesnate slanine, 1 glavica luka, 2 češnja češnjaka, 1 mrkva, 1 peršinov korijen, 2 krumpira, 1 žlica pirea od rajčice, 1 lovorov list, prstohvat (priza) mažurana, mljevena crvena paprika (slatka), ulje, sol, papar.

Leću prethodnog dana dobro operite, namočite je u hladnu vodu, a sutradan je ocijedite, stavite u dosta hladne vode i kuhajte s očišćenom mrkvom narezanom na kolutiće i očišćenim peršinovim korijenom narezanim na štapiće. Luk nasjeckajte, popržite na ulju i dodajte leći i kuhajte na srednjoj vatri. U napola kuhanu leću dodajte oguljeni i na kockice narezani krumpir pa sve zajedno kuhajte dok sve ne omekša. Na ulju popržite nasjeckani češnjak, dodajte mljevenu papriku i pire od rajčice, malo propirjajte i dodajte leći. Posolite, popaprite, dodajte lovorov list i kratko prokuhajte. U gotovo varivo umiješajte mažuran i slaninu prethodno narezanu na kockice i poprženu na ulju.

PIR, prastara idealna hrana današnjice

Pir (Triticum spelta L.) – krušno žito, proizašlo je od divlje pšenice (Triticum vulgare) u kasnom neolitičkom periodu, po Pliniju pir je bio najprostija žitarica. Tu prastaru sortu pšenice davno je istisnula suvremena sorta, prije svega svojim prinosima. Nažalost, iako stručnjaci kažu da je pir idealna hrana današnjice, zbog toga što sadrži najvažnije vitamine i minerale u dovoljnim količinama, potpuno je zaboravljena kao namirnica. Pir nije idealan samo zbog svog zrna nego i zbog pljeve. Ona je služila kao idealan materijal za punjenje posteljine, posebno jastuka. Pljeva pira pogodna je zbog toga što je neškodljiva, ali i zbog toga što uspijeva održati oblik jastuka koji se prilagodi glavi.

Jela od pira polako ulaze u „modu“ iako je od davnine poznato:

- nezrela zrna pira u vrijeme, dok gube svoju mliječnu sastojinu i dok prelaze u brašnasto stanje, prerađuje se u tako zvano – *zeleno žito*. Zeleni klasovi suše se u pećima, izmlate i prosiju i onda ljušte u mlinu. Osobito je ukusno to zeleno žito ukuhano u juhi,
- brašno, priređeno od pira, žućkasto je do bijele boje, vrlo fino, te se koristi za birana peciva i za proizvodnju škroba. Brašno je također puno probavljivije,

odnosno tijelo lakše i brže apsorbira hranjive sastojke iz te žitarice. Pecivo od tog brašna je vrlo ukusno, ali se ne drži dugo svježe.

Slatki pir na bakin način

Sastojci: 30 dag pira u zrnu, 10 dag meda, 10 dag oraha, 10 dag grožđica, 2 vrećice vanilin-šećera, 2 žlice šećera, 1 limun, 1 muškatni oraščić, prstohvat (priza) cimeta u prahu, nekoliko kapi limuna, 2 dl slatkog vrhnja.

Pir očistite, operite i kuhajte u malo posoljenoj vodi. Kuhajte, polako, oko 2 sata dok se pir dobro ne skuha. Ocijedite. U posudu stavite redom: med, kosane orahe, grožđice prethodno namočene u vodi, vanilin šećer, šećer i na kraju pir. Sve dobro promiješajte i malo popržite tek toliko da voda ispari. Naribajte malo muškatnog oraščića, dodajte cimet i dobro sve promiješajte. Nekada se na kraju odložilo u prohladnu prostoriju da se sve stegne i poslužilo uz najbolju domaću rakiju.
Danas dovršite malo drugačije, stavite u mikser i sve usitnite. Dodajte nekoliko kapi limuna i ponovo izmiješajte u jednoličnu smjesu. Stavite u male kalupe željenog oblika, odložite u hladnjak da se ohladi. Poslužite uz tučeno slatko vrhnje i voće po želji.

Kruh od pirova brašna

Sastojci: 50 dag pirova brašna, 30 dag krušnog brašna, 20 dag raženog brašna, 1 žličica soli, malo kvasca, voda.

Brašno stavite u zdjelu, promiješajte, dodajte sol, malo mlake vode, kvasa (koji ste napravili kao za pšenični kruh), te umijesite mekše tijesto. Stavite na toplo da se diže. Premijesite, stavite u podmazani i pobrašnjen lim i ostavite da se diže. Kad se digne do gornjeg ruba lima, stavite u zagrijanu pećnicu i pecite najmanje 45 minuta do 1 sat.

PROSO (muhar, proja, sitna proha, sitna proja, žito)

Proso se upotrebljava u ljudskoj ishrani od kamenog doba i dugo je bilo glavna hrana. Uspijeva na siromašnim pješčanim tlima, osjetljiva je na hladnoću i vlagu. Žetva počinje u kolovozu i traje do rujna. Oljušteno sjeme prosa koristi se za prehranu *i liječenje* u obliku juha, kaša, raznog tijesta i pogačica.
Prosena kaša i od nje napravljen *kruh s tankom koricom,* bio je glavni prehrambeni artikl starog svijeta. Povećanom potrošnjom riže Europa je potpuno isključila upotrebu prosa iz jestvenika. Danas se polako vraća u kulinarstvo, dok je u našoj autohtonoj kuhinji još uvijek „sramežljivo“ prisutno. *Prosena kaša,* koja je zamijenila zobenu trebala bi se češće naći u jestvenicima. Jednom riječju - proso - žitarica koja spada u jestvenik „siromaha“, zbog toga što se najviše uzgajala u siromašnim krajevima, sa zdravstvenog aspekta treba čitavom tijelu i s pravom se kaže da je – *blagoslov siromašnih*. Prije dvjesta godina u Hrvatskoj je bilo poznato

mnogo više naputaka za jela od prosa nego što je to danas. Velika većina otišla je u zaborav jer je čovjek s novim načinom života usvojio i nove navike.

Proso u pravilu kuhamo i miješamo s raznim povrćem i voćem, ako sjemenke prepržimo dobiti ćemo bolji okus. Najčešće se kuha u trostruko većoj količini vode s prstohvatom morske soli, suhim voćem ili kosanim povrćem. Proso pomiješano s drugim žitaricama služi za pripremu pogača, peciva i slanih pita. Poput riže pirja se na luku.

Prosena juha sa samoniklim biljem

Sastojci: 1 dl prosa, 1 šaka lišće koprive, maslačka i divljeg poriluka, 8 dl vode.

Proso skuhajte u vodi i potkraj kuhanja dodajte oprano i usitnjeno lišće koprive, maslačka i divljeg poriluka. Juhu možete začiniti solju i prstohvatom (prizom) majčine dušice.

U popisu namirnica za preživljavanje u prirodi proso je neizostavna namirnica, jer predstavlja idealnu namirnicu za pripremu raznih jela.

Prosena kaša

Sastojci: 1 dl prosa, 0,5 l vode, malo mrkve, peršina, celera, poriluka i luka.

Proso operite, ocijedite i stavite močiti u vodu. Kad nabubri, dodajte usitnjenu mrkvu, korijen peršina i celera, poriluk i luk. Ako je proso upilo svu vodu dolijte malo vode i stavite kuhati. Kad je proso i povrće kuhano, dodajte kosani lišće peršina, celera i posolite.

Lonac s prosom

Sastojci: glavica kupusa, 50 dag svinjetine, 3 žlice masti, 2 glavice luka, 2 dl prosa, pire od rajčice, mažuran.

Luk iskošite i popržite ga na masti da se zarumeni. Meso narežite kao za gulaš i popržite ga na luku. Kupus narežite na rezance, pomiješajte s mesom, podlijte vodom (još bolje čistom juhom) i umiješajte pire od rajčice. Kuhajte na umjerenoj vatri. U gotovo jelo umiješajte opran proso i začinite mažuranom. Kuhajte dok se proso ne raskuha.

Zapečeni proso

Sastojci: 2 dl prosa, 2 jaja, 15 dag ribanog ovčjeg sira, 2 dl domaćeg vrhnja, krušne mrvice, malo maslaca, sol.

Oprano proso kuhajte 35 minuta u trostrukoj količini vode. Kuhanu kašu posolite i ostavite poklopljenu da se ohladi. Vatrostalnu posudu (nekad zemljana) namažite maslacem, pospite mrvicama i na to stavite prosenu kašu. Pomiješajte razmućena jaja, sir i sol, te prelijte prosenu kašu. Zapecite u pećnici dok ne porumeni. Poslužite kao prilog ili uz zelenu salatu kao samostalno jelo.

Proso sa suhim voćem

Sastojci: 1 šalica prosa, 3 šalice vode, ½ šalice grožđica, ½ šalice suhih šljiva, ½ šalice suhih marelica ili nekog drugog suhog voća, ½ žličice soli.

U kipuću vodu dodajte opran proso i narezano suho voće. Smanjite vatru, posolite i kuhajte 35-40 minuta odnosno dok masa ne nabubri. Jede se toplo i hladno.

Štrukli od prosene kaše

Sastojci: 80 dag brašna, 2 jaja, 0,5 dl ulja, prstohvat soli, 0,5 kg pšeničnog brašna, 3 jaja, 1,5 l mlijeka, 5 dag šećera (nekad se koristio med), 2 dl domaćeg kiselog vrhnja, 1 dl ulja.

Prosenu kašu kuhajte u mlijeku u koje ste stavili sol i šećer. Tek kad je kaša kuhana i gusta umiješajte u nju jaja, vrhnje i ulje. Od brašna, jaja, ulja i soli

umijesite tijesto. Razvaljajte ga, poprskajte uljem, premažite nadjevom od prosene kaše i savijte. Pecite u dobro zamaštenom limu na srednje jakoj vatri.

Posni kolač.

RAŽ

Raž je uz pšenicu najvažnija krušarica i prenosila se zajedno s pšenicom. Raž ima manje zahtjeve od pšenice i uspijeva sve do Sjevernog mora i na nadmorskoj visini od 1500 metara dok u južnijim područjima i do 2000 metara nadmorske visine. Raž je u starom vijeku bila krušarica kod Slavena, Kelta i Germana dok je stari Grci i Rimljani nisu uzgajali.

Raž se tada mnogo sijala zbog kruha ali i slame kojom su se pokrivali krovovi (*šop*). Sijala se i zajedno s pšenicom i takva smjesa se u tadašnjim spisima nazivala *napolicom* što ujedno označava i obradu tuđe zemlje s koje se prirod dijeli na pola između obrađivača i vlasnika.

Na današnjim smotrama folklora prikazuju se drveni običaji *žetve* raži - koja se obavljala ručno, srpom, vezanje raži u *snopove*, postavljanje u *stavice* (hrpe snopića) te *šikanje* raži (odvajanje zrna od klasa i zatim mlaćenje, drvenom palicom, raži što je najstariji način vršidbe raži). Također se prikazuje *ispuhivanje* zrna raži na drvenim koritima, nakon čega je dobiveno čisto zrno kasnije samljeveno ručnim žrvenjem. Slama dobivena od raži koristila se za pokrivanje krovova kuća i štagljeva. Kruh od raži miješan s drugim žitaricama smatra se osobitom delicijom.

SLANUTAK (cicerica, čič, čičika, čičvara, čičvarda, naut/nanut, nohut, slani grah)

Gotovo zaboravljena mahunarka naših krajeva, koja se sijala od jeseni do veljače, na gotovo svim vrstama tla. Biljku su poznavali i koristili još stari Grci, a Plinije joj je dao i ime Cicer, koju su preuzeli i stručnjaci i dali joj ime *Cicer arietinum*. Slanutak, mahunarka skromnih zahtjeva, nekada je bila izuzetno važna u našim krajevima posebno tijekom zimskog razdoblja, kad nije bilo drugih kultura. Plod (mahune) je mjehurast, zrno ima istaknuti nosić, profil zrna nalikuje glavi ovce, pa se u narodu naziva i *ovčjim graškom*.

Nekada su ga koristili mljevenog kao dodatak brašnu za kruh, a najviše su se upotrebljavale njegove suhe kuhane sjemenke s raznim začinima. Važnost u ishrani dokazuju i stari naputci kao npr.: *Tjestenina sa slanutkom, Lonac sa slanutkom, Slanutak s paukom* (vrsta ribe), *Janjetina na rabski, Varica- sočivo, Poljičko sočivo*.

Juha od leće

Sastojci: 2 žlice maslinova ulja, 1 glavica luka, šalica leće, 2 mrkve, 5 dag suhe domaće pancete, 1 žličica kosanog peršina, sol, papar.

Leću namočite u mlakoj vodi. Na maslinovu ulju popirjajte kosani luk, mrkvu izrezanu na kolutiće i nastruganu pancetu. Kad mrkvica postane zlatnožuta, doliti malo vode i nabubrenu leću i kuhajte pola sata. Posolite, popaprite, pospite kosanim peršinom i malo s maslinovim uljem.

Hobotnica sa slanutkom

Sastojci: 2 kg hobotnice, 0,5 kg kuhanog slanutka, 1veću glavicu luka, 4 češnja češnjaka, 1 žlica kosanog peršina, 4 zrele rajčice, 1 žlica pirea od rajčice, 10 dag pancete narezane na kockice, nekoliko listova lovora, po ½ žličice organa i timijana, 2-3 klinčića, prstohvat (priza) suhe papričice, sol, 1 dl maslinova ulja, 3 dl bijelog suhog vina.

Hobotnicu stavite u hladnu vodu i kuhajte je 15-tak minuta. Ogulite joj kožu i narežite na manje komade. Na maslinovu ulju popirjajte kosani luk, kad zažuti dodajte narezanu pancetu, lovor, origano i timijan, smanjite vatru i nastavite pirjati. Kad luk omekša dodajte narezane rajčice, miješajte i dodajte kosani češnjak, peršin, klinčiće, vino i sol. Pirjajte sve zajedno petnaestak minuta. Dodajte kuhanu hobotnicu i skuhani slanutak (prije kuhanja močio se u vodi cijelu noć). Kuhajte na laganoj vatri još sat vremena i po potrebi podlijevate s vinom pomiješanim s vodom. Poslužite toplo.

ZOB

Čitate li Homera, naći ćete i kurioznih podataka o pšenici, ali o zobi ni riječi. Pa, ipak zob je jedina žitarica koju je Europa dala ostalom svijetu. Paradoks je u tome što su Grci upoznali zob tek u 4 stoljeću poslije Krista. Naši davni preci upoznali su tu žitaricu kada su se doselili na Balkanski poluotak.
Zob je poznata i kao krmna žitarica. Neki lingvisti, zbog toga, riječ *ovas* i latinski *avena* dovode u vezu s latinskim *ovis*, a to znači ovca. Svi znamo da je zob i te kako dobra hrana za konje. U prenesenom smislu, mogli bismo čak reći da je zob – čokolada za konje.

Naš narod nije cijenio zobeni kruh.

Tko traži preko hljeba pogače, želi ovsenice.

Onome koji se hvali nečim što nije vrijedno hvale kaže se:

Takav ovas raste i u nas.

U poslovicama je zob najčešće vezana s konjima:

Trči ko konj po zob, glavom mlati ko da mu je zobenica prazna,
Privezao zobenicu za zadnjicu.

Iako je zob znatna žitarica u gotovo svim našim krajevima, u prvom redu je - nažalost - kao izvrsna stočna hrana, unatoč toga što, od svih žitarica, sadrži najviše visokovrijednih sastojaka koji su potrebni ljudskom organizmu.
Zob su najčešće pripremali za jelo u neimaštini i gladi, i to na slijedeći način:

Zobena kaša

Sastojci: 1 šalica ljuštene zobi, 5-6 šalica vode, morska sol.

Zob operite, namačite je nekoliko sati ili preko noći. Možete kuhati u običnom (ili ekspres loncu. U običnom loncu kuhanje traje nekoliko sati, dok zob ne popije svu vodu. Stavite podložak pod lonac da izbjegnete zagorijevanje na dnu lonca. Prije posluživanja ukrasite sjeckanim peršinovim listom ili mladim lukom.

Ovo jelo može se kuhati uz dodatak grožđica, pa će biti slatka kaša za doručak. Tada je možete ukrasiti još i sjeckanim lješnjacima ili orasima, koje prethodno malo popržite na suhoj tavi.

Zobeni žganci

Sastojci: 30 dag zobi, 7 dag prosa, 7 dag pšenice, 1 žlica meda ili ječmenog slada, 5 dag vrhnja, malo cimeta, 7 dag lješnjaka, morska sol, voda.

Žitarice sameljite srednje grubo ili izmiješajte gotovo brašno. Zakipite u loncu litru vode s malo soli. U kipuću vodu uspite brašno i uz miješanje kuhajte tiho pet minuta. Ostavite na toplom da buja najmanje dva sata. U tople žgance umiješajte vrhnje, med i cimet. Istresite u zdjelu za posluživanje i ukrasite poprženim i mljevenim lješnjacima. Umjesto meda možete žgance kuhati s grožđicama.

OGNJIŠTE - KOTLIĆ - KOTLOVINA - KRUŠNA PEĆ - PEKA - RAŽANJ - ZEMLJANA POSUDA

Tehnologije priređivanja jela

Kuhanje – vlažna metoda toplinske obrade namirnica, podrazumijeva držanje namirnice u ključaloj vodi pri 100 ºC ili u drugoj tekućini (temeljac, vino, ..), postupak koji se odvija kod pripreme jela u ***kotliću***.

Kod kuhanja tj. kod vrenja samo je voda prenosilac topline. To je jedan od najstarijih i najsigurnijih postupak toplinske obrade namirnica. Namirnice se kuhaju tako dugo dok u sredini ne dostignu temperaturu od najmanje 72 oC. kod čega se odvijaju različita zbivanja, kao npr.: bjelančevina se zgruša u stanici. Stavimo li meso u hladnu ili u mlaku voda onda će prije zgrušavanja dio bjelančevina prijeći u vodu u kojoj ga kuhamo, pa će se na površini mesne juhe stvoriti pjena. Čim se bjelančevina vanjskih slojeva mesa, od utjecajem vrućine zgrušala, unutarnji se slojevi zaštićuju pred daljnjim ispiranjem. Želimo li imati krepku mesnu juhu, moramo meso staviti u hladnu vodu. Želimo li imati sočno i tečno meso tada ga stavljamo u kipuću vodu.

Masnoće iz mesa također prelaze u kipuću vodu. U nju prelaze djelomice ali ne potpuno i plivaju u tekućem obliku na površini vode. Rijetko se događa da se iz mesa ispere čitava masnoća, jer kod mesa koje je protkano slojevima masnoće, ti slojevi ostaju u njemu.

Primajući vodu u stanicama, škrob nabubri, pretvara se u lijepak i uslijed toga postaje lakše probavljiva. Šećer se u kipućoj vodi isto tako topi već prema tome je li sadržaj stanica zaštićen zgrušanom bjelančevinom. Što je više stanica sa zgrušanom bjelančevinom, to manje se šećer topi. Mineralne soli kao što su vapno i željezo, otapaju se pod sličnim uvjetima kao i šećer, a mirisne supstance također prelaze u vodu u kojoj se meso kuha. Zbog toga mesna juha uvijek ima blijedu boju i karakterističan okus i miris mesa koje se u njoj kuhalo kao i miris povrća i aromatičnih dodataka.

Stanične stjenke i niti postaju, već prema tome kako je dugo vrućina na njih djelovala, mekane. Čim dosegnu određenu točku mekoće, kažemo da je meso kuhano.

Kod kuhanja namirnice nisu ukusne kao kod prženja, zato se kuhanje koristi selektivno za pripremanje povrća, tjestenine i nekih korjenastih biljaka.

Posebne metode kuhanja su: *kuhanje pregrijanom parom, blanširanje* (furenje) i *pasterizacija*.

Poširanje podrazumijeva grijanje namirnica u vlastitoj vlazi na temperaturi ispod točke ključanja, koja se koristi posebice kod riba da bi se izbjeglo raspadanje mesa.

Tušenje (postupak koji se odvija u ***peki***)

Metoda koja se često zamjenjuju s parenjem. Razlika se sastoji u tome što se kod tušenja kao prenosilac topline koristi para a i malo tekućine (voda, vino i drugo), a kadšto i masnoće i čitav se proces odvija u zatvorenoj posudi. Pri tome na živežnu namirnicu djeluje para zagrijane tekućine i sama tekućina istodobno. Prednost tušenja pred parenjem sastoji se u tome što se vrlo dobro sačuva okus jela i što pri tušenju omekšaju i dosta čvrsta tkiva.

Od bitnog je značenja kod tušenja okolnost hoćemo li osim tekućine kao prenosioce topline dodati i masnoće. Poznato je da živežne namirnice mogu omekšati i u masnoćama i da pri tome omekšaju stjenke i vlakno stanica, da se bjelančevine zgrušavaju a da pri tom ne izađu iz mesa, a škrob se pretvara u ljepilo.

Vitamini, prema njihovoj vrsti, gube dio djelotvornosti kao i kod drugih načina pripreme jela. Masnoće se otapaju i djelomično prelaze u mast koju koristimo za tušenje. Šećer i mineralne soli se ne otapaju, a masnoća ne gubi ni miris ni bojinu supstancu osim ako jelu dodamo tekućinu. Pri tušenju s masnoćom se živežne namirnice obogaćuju jednom drugom materijom hranjive vrijednosti koja istodobno prenosi toplinu i stvara nove nijanse okusa.

Pri tušenju s masnoćom ne gubi se ništa od sadržaja stanice jer supstanca koja izlazi iz hrane prelazi u tekućinu ali se istodobno obogaćuju masnoćama. Kod tušenja se uvijek ne stvaraju aromatične supstance i supstance prženja jer tekućina općenito sprečava stvaranje kore. Kora se, ponekad može stvoriti, ali ne stvara se uvijek.

Pečenje - pečenje u pećnici ili *suhi postupak* (postupak koji se odvija u ***krušnoj peći***)

Kod pečenja u pećnici prenosioci topline su vrući zrak i mast. Pri tome se odvijaju slični procesi kao kod parenja, jer osim otopljene masti ne prelaze u sok pečenja nikakve druge supstance. Oba prenosioca topline, mast i vrući zrak djeluju gotovo istodobno na stanice, pri čemu se ujedno i dotična živežna namirnica obogaćuje mašću. I kod takvog postupka omekšavaju se jela koja pečemo, bjelančevine se zgrušavaju, škrob pretvara u ljepilo, a mineralne soli i šećer ostaju sačuvani. Sačuvane su i aromatične tvari osim jednog malog dijela.
Zagrijavanjem crveno meso gubi postepeno boju, a mesni sok dobiva svoju karakterističnu boju od crvenih krvnih zrnaca. Veći komadi mesa najprije gube tvari vanjskih slojeva, a unutrašnjost ostaje nježnocrvena. Nastavkom zagrijavanja i sredina mesa gubi crvenkastu boju.

Vitamini se pri pečenju ponašaju kao i kod drugih načina pripreme. Vanjski sloj, površinski sloj mesa-pečenke, dobiva smeđu koru i ugodan okus, a dio masti prelazi sa sokovima mesa u sok karakterističnog ugodnog okusa. Predugim pečenjem pri jakoj vrućini tvari u mesu izgore i sve dobiva nepovoljan okus.

Vanjsku smeđu koricu, koja ne smije biti debela i tvrda, dobiti ćemo brzim zatvaranjem bjelančevina na taj način da meso izložimo velikoj vrućini i čestim prelijevanjem vrućom masnoćom. Pečenka izložena predugoj velikoj vrućini, osobito donjoj vrućini, brzo će izgorjeti. Zato se, čim se na pečenki stvori kora, smanji vrućina i meso peče dalje uz temperaturu od 130 do 140 oC. Pečenjem do kraja uz visoku temperaturu, meso će se jako smanjiti.

U zatvorenoj pećnici skupljena para djeluje kao vlažna vrućina. Želimo li da nam pečenka bude hruskava, moramo se pobrinuti za dobru gornju vrućinu i za odvod pare. Masnim pečenkama koje trebaju dobiti hruskavu kožicu, kao što su svinjski hrbat ili kare, svinjska butina i drugo, treba najprije narezati kožu.

U pećnici se peku i fina topla slatka jela, varenci, nabujci, kolači, kolačići, kruh i pecivo, pri čemu kao prenosilac topline služi vrući zrak. Pri tome se kora stvara samo na onim dijelovima koji su neposredno izloženi toplom zraku, npr. na gornjoj strani nabujka i varenaca, osim ako je donja vrućina tako intenzivna da pretjerano snažno prodre kroz stjenke oblika. Budući da suha vrućina jako suši tijesto, to se pri pečenju kruha i peciva u pekarama od vremena do vremena dovodi u pećnicu malo pare da bi površina peciva ostala glatka i da bi dobila sjaj.

Kolačići, topli slatkiši, nabujci i varenci mogu se peći u pećnici s kamenim podom ukoliko se to ne radi u etažnim pećnicama.

*pečenje na **ražnju** (prijenos topline zrakom)*

Premda pečenje na ražnju spada medu najstarije metode priređivanja jela, ono je dugo vremena bilo zanemarivano, ali ne može biti sumnje o tome da je upravo pečenje na ražnju najbolja metoda za velike komade mesa ili krupniju perad.

Kod pečenja na ražnju primjenjuje se suha vrućina pri čemu prelijevanje masnoćom treba samo spriječiti stvaranje tvrde kore. Pečenka se najprije izloži jakoj vrućini koja se mora smanjiti čim je vanjska kora dobila smeđu boju. Već prema vrsti ražnja za pečenje bit će i vrućina regulirana različito. Prije pečenja premazat ćemo pečenku začinima i masti ili maslacem. Sve ono što je rečeno za pečenje u pećnici vrijedi i za pečenje na ražnju.

Pripremanje mesa izravnim djelovanjem vrućine je prastaro pa ražanj spada među najstariji alat. Budući da je to najjednostavniji a ujedno i najtečniji način priređivanja mesa, zaslužuje da ga češće primjenjujemo.

Treba znati štap sa slaninom okretati i paziti da se ne zapali, treba znati svako malo potapkati kruh slaninom koja se fino topiti i prži na žaru. Najbolje od svega je što se uz tu vatricu, koja lijepo i gotovo magično titra može pričati o svemu i svačemu, o temama koje nam inače nikad ne padaju na pamet.

*pečenje nad žarom (**roštilju**) – griliranje (prijenos topline zrakom)*

Roštiljanje je obrada namirnica (mesa, kobasica, ribe, peradi, povrća, ..) na otvorenom plamenu ili preko rešetke (gradela, roštilja) na vrlo visokim temperaturama, a izvor topline može biti vatra (žeravica), drveni ugljen, plin, električni grijač.

Kod pečenja nad žarom vrući zrak prenosilac je topline te se odvijaju jednaki procesi kao kod pečenja u pećnici. Od sadržaja stanica ne gubi se ništa a pečenjem se stvaraju nove aromatične tvari koje pečenki daju novi karakterističan okus. Općenito se na žaru peku samo manji komadi mesa kao što su kotleti, odresci, manje ribe, mala perad i divljač, koja se već prema veličini prereže po polovici ili razreže na komade. Prije stavljanja na žar (roštilj) komade mesa treba premazati uljem ili maslacem.

Da bi se bjelančevine brzo zgrušale, žar treba biti vruć. Ribe, a osobito plosnate ribe, valja uvaljati u brašno prije premazivanja uljem, na taj način dobivaju zaštitnu koru i smanjuje se opasnost da koža puca. Ribe i perad se također ponekad najprije paniraju a onda se pojedini komadi provuku kroz ulje ili rastopljeni maslac. U svim onim slučajevima kad se meso pospe brašnom ili paniraju preporuča se korištenje „škarastog“ roštilja od mrežaste žice koji se mora najprije vrlo jako zagrijati i premazati uljem. Na taj se način olakšava okretanje mesa i smanjuje opasnost oštećenja.

Kod tankih komadića mesa najčešće, je dovoljno jedno okretanje čim je vanjska kora postala smeđa. Kod debljih komada crvenog mesa treba, kad se mesu s obje strane uhvatila kora, regulirati vrućinu tako da se meso postavi malo više ili na koji drugi način kako bi spriječili stvaranje prejake kore ili da meso zagori. Tijekom prženja na žaru treba meso odnosno ribu od vremena do vremena premazati uljem. Svijetlo meso, npr. teletina ili janjetina i perad dobiva smeđu boju u času kad je već pečeno pa vrućina ne bi smjela biti prejaka. To isto vrijedi za riblje filete i za manje ribe.

Mast koja kaplje s mesa skuplja se u većini roštilja u malom žlijebu i curi u tavu za mast smještenu s prednje strane.

Ukoliko je čitav proces pečenja – kratak u pravilu skriva mogućnost da namirnica (meso) u sredini ostane neobrađena (nepečena) te potencijalno opasna za zdravlje.

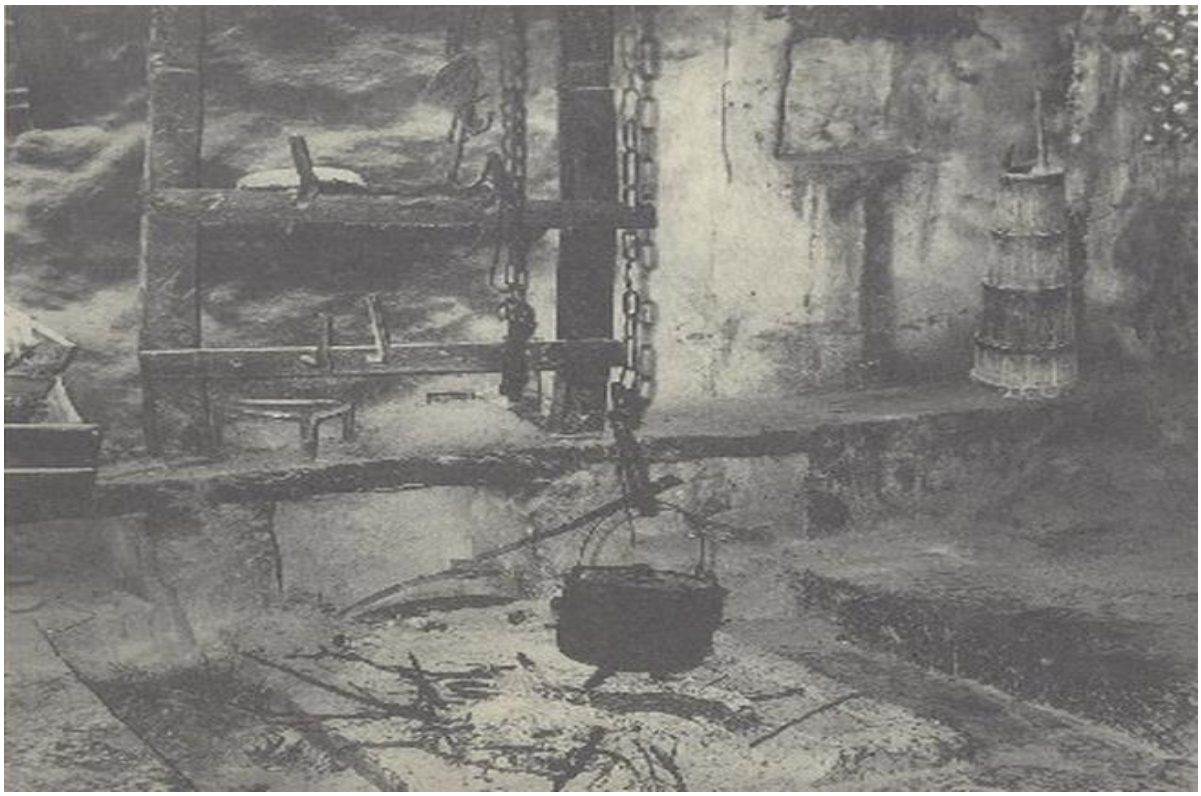
Tostiranje je postupak kad se kruh stavlja na roštilj i peče.

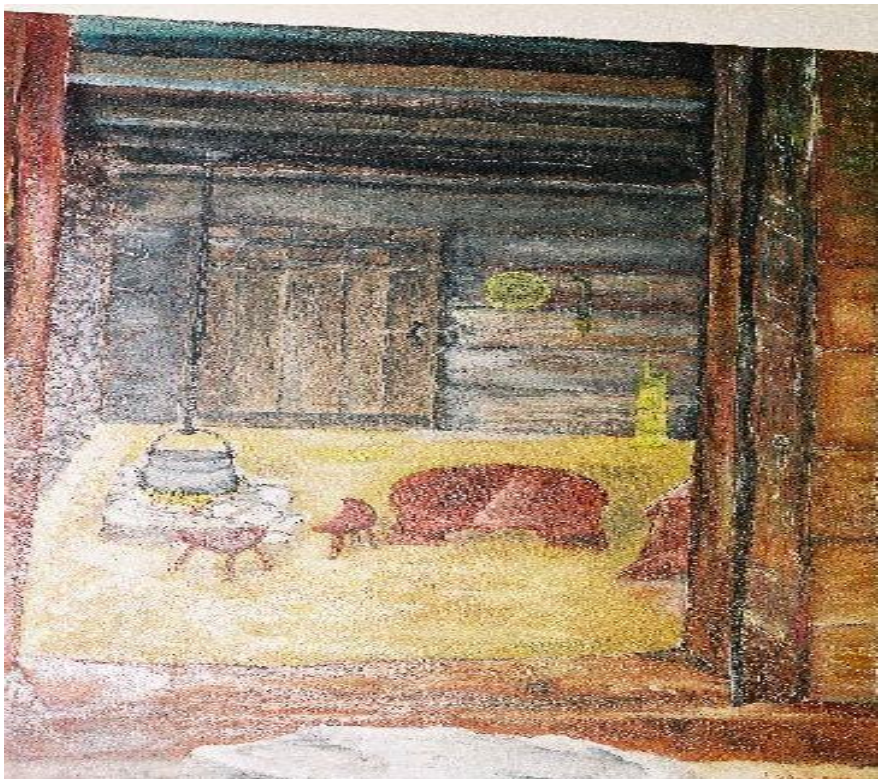
*pečenje u otvorenoj posudi (**kotlovina-pečenjarski šešir**) – sotiranje (prijenos topline pomoću vrele masnoće kombiniran s vrelom pločom, rub posude)*

Mali komadi ribe, mesa, divljači ili peradi peku se (sotiraju) u otvorenoj posudi (tavi) u vrućoj masti izravno na štednjaku. Pri tom vrućina djeluje samo na donji sloj dotičnog jela tako da ga nakon nekog vremena moramo okrenuti ili meso u tavi promiješati. Vruća mast dovodi i ovdje do brzog zgrušavanja bjelančevina dok vanjski sloj dobiva smeđu boju, pri čemu se razvijaju tvari prženja koji mesu daju okus. Kod tog postupka redovito dolazi do neznatnog gubitka soka koji se skuplja na dnu posude i malo karamelizira. Kad se obje strane mesa dobile smeđu boju treba vrućinu smanjiti da meso ne bi zagorjelo.

Kod sotiranja treba meso ili koje drugo jelo uvijek staviti na vruću mast. Ako mast nije dovoljno zagrijana, bjelančevina će izaći iz mesa pa će se meso isprati i ostati bez snage i okusa. Treba paziti i na to da se sokovi koji se skupe na dnu posude, samo karameliziraju i da ne postanu pretamni. Taj ćemo talog, kad smo pečenje izvadili iz njega, i odlili mast uvijek razrijediti kakvom tekućinom - vinom, temeljcem (fondom) ili drugim - te ga ukuhati i iskoristiti kao umak. Ako je talog postao pretaman, on je neupotrebljiv, jer bi umak učinio gorkim.

OGNJIŠTE





Centralno mjesto drvene (*brnašice,* kuće od bukovine ili hrastovine) ili kamene kuće (još početkom prošlog stoljeća a ponegdje i iza drugog svjetskog rata) pokrivene slamom od raži ili drvenim daščicama (od jele) dugim do jedan metar *šimlom* - *šticom* ili kamenim pločama je ***otvoreno ognjište ili komin***, na kojem se kuhala hrana. Kvadratnog oblika napravljen od nabijene zemlje (kao i cijeli pod u kuhinji) i zaglađen razmočenom *gnjilom (glinom, ilovačom) ili od kamenih ploča* uzdignut je od poda za oko 10 cm, i zagrađen kamenom ili rjeđe drvom (zvanim *branik*). Dim iz njega slobodno je izlazio kroz otvor na krovu (*badžu, vidalicu*), koji se mogao dugačkim štapom (*badženjakom*) po potrebi otvarati ili zatvarati. Iznad ognjišta na drvenoj gredi *verižnjaci* (*višalici, vješalici ili varilici*) visila je na *jarmu, komaštri ili verigi* (željeznom lancu) prvotno glinena posuda a kasnije *bakra, bronzin* (kasnije mjedeni kotao) ili željezni lonac, u kojem se kuhala hrana. Prema jakosti vatre sve se moglo pomicati ulijevo ili udesno.

Na ognjištu su *tronoge* iz kovanog željeza i tava, dok je u jednom uglu stajala je glinena (a kasnije metalna) *peka* (ispod koje se pekao kruh ili meso) ili limena crepulja samo za kruh, *lopar* od jasenovog drveta, pomoću kojeg se stavljao kruh na ognjište a prije je na njemu kisnu kruh, *načve* od izdubenog drveta u kojima se mijesio kruh, željezni tronožac *tripije* (stalak za kuhanje)*, tava i ožeg, potikača* ili *širajzlin* (vrsta lopate) za podjarivanje vatre. U *pržavki* - vrućem pepelu ognjišta pekla se *brašnenica* - jelo za put.

Rašlice ili *brukle* stajale su također u blizini, a služile su za prihvaćanje lonaca odozdol kad se stavljaju na ognjište ili peć (kasnije).

Tronoge služe da se na njih stavi posuda s jelom koja se zatim poklopi pekom. *Crepulja* je bila prvobitno izrađena od gline, odakle joj i ime, dok se poslije izrađivala od debljeg lima.

Ožegom se grijalo i vino u *bukari* (stavili bi ga u vino u bukari) ako je zimi bilo prehladno. *Bukara* je bila napravljena od *smrekovog drveta* bez ijednog metalnog dijela.

Na ognjištu na tronogama je stajao željezni lonac pun pomuzenog, neobranog mlijeka iz kojeg se radio sir. U *pržnici* (željeznoj posudi na četiri noge) pržilo se žito iznad žara, čim je žito malo *iskokalo* (zapucalo kao kukuruz) i zamirisalo, prženje je bilo gotovo. Poprženo žito mljelo se na *žrvnju.*

Oko ognjišta su bile raspoređene stolice na tri noge.

Okrugle drvene zdjele (izrađene od lipovog ili jasenovog drveta) uobičajene zapremine 3-4 litre, zemljane posude, boce, drvene žlice i posuda za sol - *solnjača* bile su na *polici* koja je visila na zidu. Kasnije su sve te stvari stajale u *kuhinjskom ormaru* zajedno s mašću, maslom, mlijekom, sirom, kruhom, solju, zdjelama, tanjurima (drvenim) žlicama, vilicama, noževima, ribežom za hren, ... Uz police, uza zid blizu vrata, stajala je i posuda za vodu izrađena od jelovine i opasana jasenovim obručima.

Nasuprot ognjišta obično je bio *žrvanj* - kamen na kojem se mljelo i nedaleko njega drvena posuda za brašno.

Sjedilo se na niskim drvenim tronošcima (od jednog drvenog komada) oko ognjišta, a jelo na niskom okruglom stoliću, koji je inače visio na zidu. Postojali su i veći tronošci za gospodara kuće i gosta. Jelo se iz zajedničke drvene ili zemljane *zdile*, a kasnije limenog posuda, drvenim žlicama.

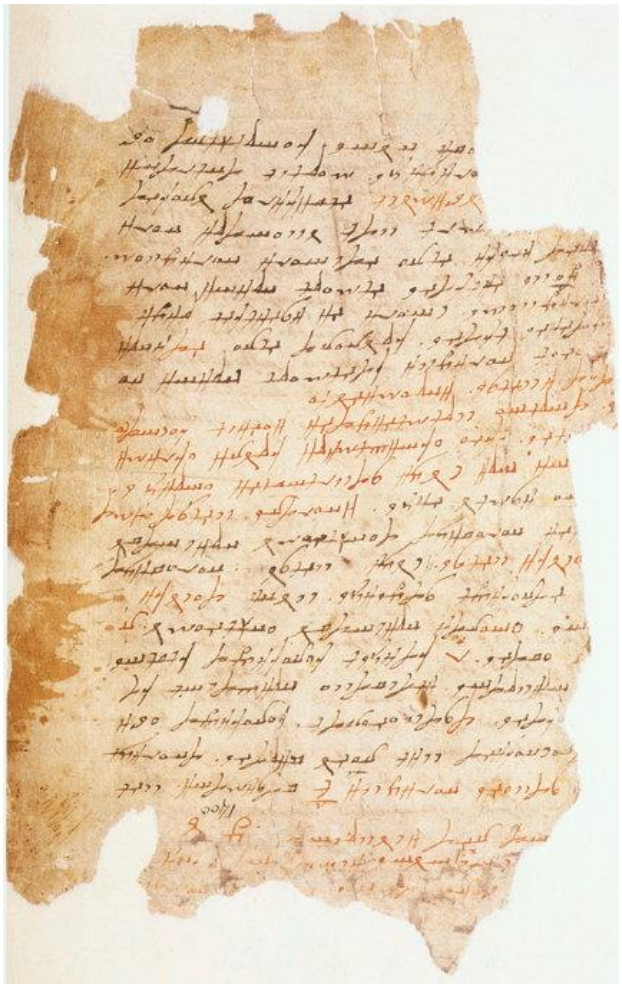
U škrinjama s poklopcima spremalo se brašno, suho meso i slanina.

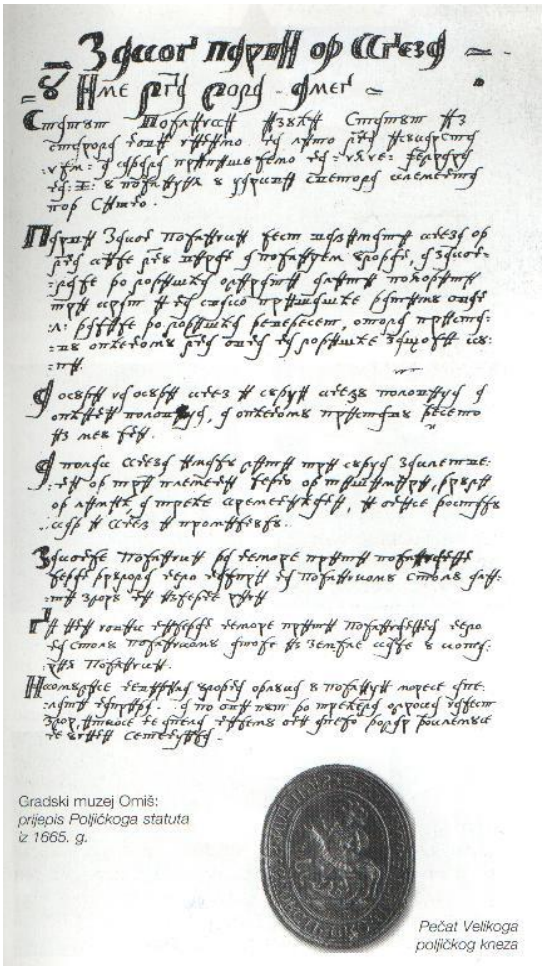
Za rasvjetu je služila borova *luč* pričvršćena na metalni stalak na tri noge *nevjestu, svičaja ili svitljaj*. Naziv nevjesta potječe još iz starih vremena, kad je u kućama najmlađa nevjesta morala držati luč i svijetliti kućnoj družini oko stola pri večeri. Lučevinu su radili od suhe jelovine ili smrekovine a nazivali su je i

smugor (etimološki, nešto zapaljeno ili osmuđeno). Pojavom lampi, luč je služila za potpaljivanje vatre.

Još početkom prošlog stoljeća, u Hrvatskom zagorju, mladoženja je mora u kući djevojke, u *snobokima* (snuboki; prošnja djevojke), tesati grabovu luč sa *širočkom*. Ako luč nije bila istesana tanko da *ju se moglo sfrkati i u žep staviti, nije dobil cure*. To je bio ispit ženikove spretnosti, jer se tesanje luči smatralo za dužnost najstarijeg oženjenog sina u zadružnoj porodici.

Vremenom je ognjište nestajalo i zidala se okrugla peć (prvo za grijanje kuće, a kasnije grijanje i kuhanje) u kutu kuće. Podnožje peći bilo je od tesanog kamena, a gornji dio od zemlje ilovače pomiješane vapnom i sitnom pljevom (*plivom*) što drži i učvršćuje. Gradnjom takvih peći i stol se mijenja, tako da se izrađuje masivni hrastov stol. Uvijek smješten na čelu sobe između dva prozora. Prvo se za njim jelo samo za svečane prigode i kad dođu ugledniji gosti. Uz stol su bile klupe s naslonom ili bez i *sidalice* - *katrige* - *kantrige* (stolice) s naslonom.

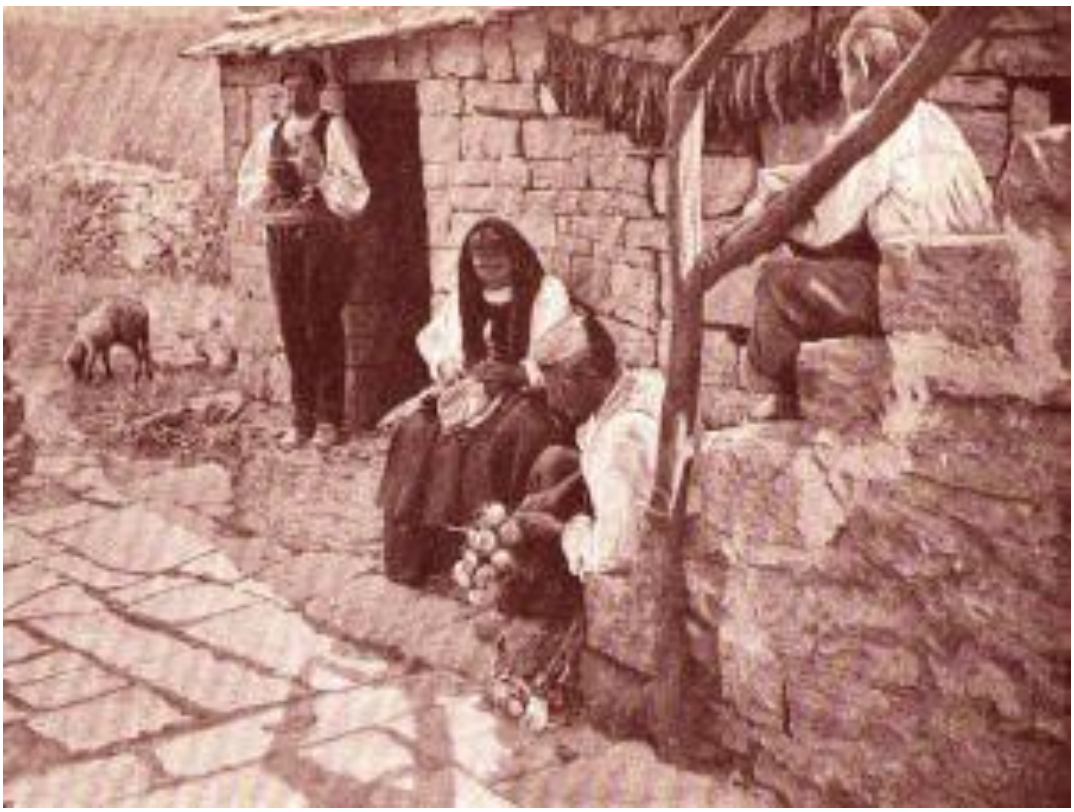


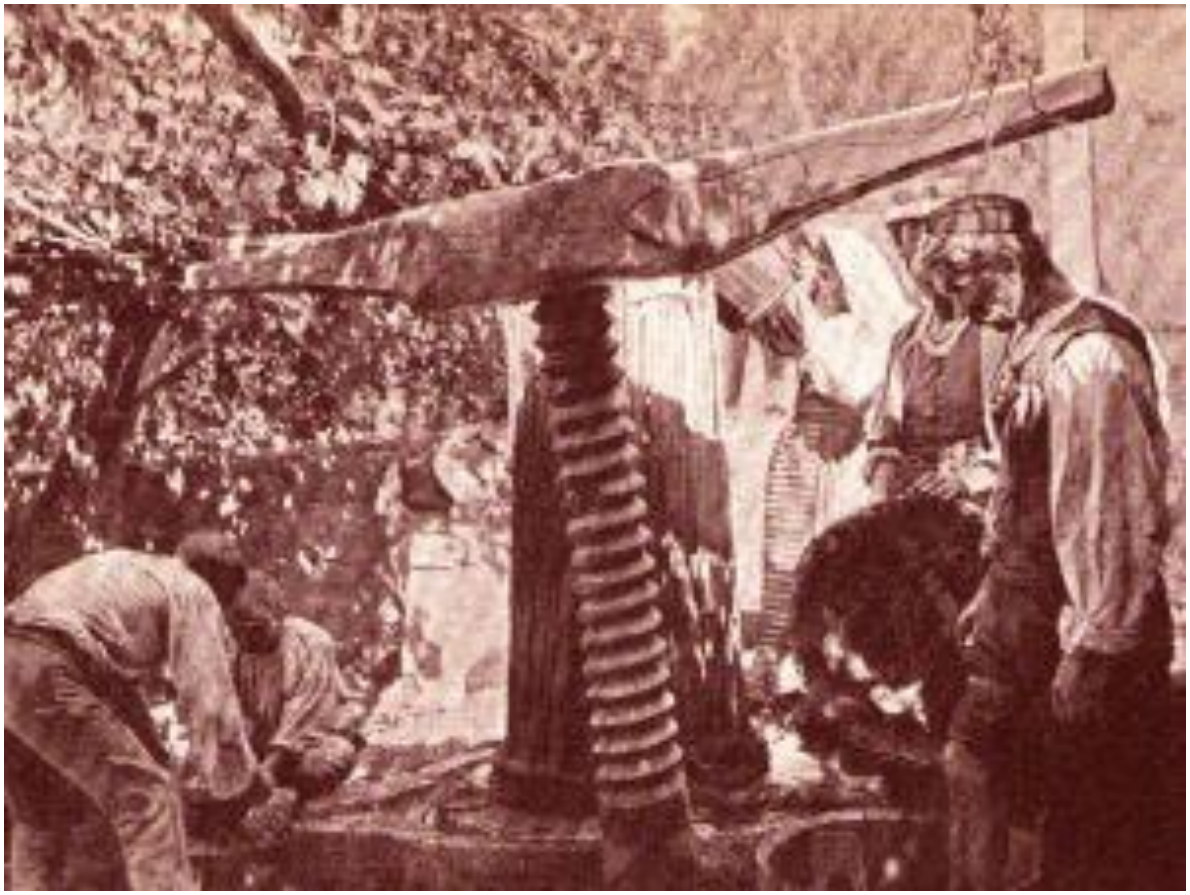


Gradski muzej Omiš:
prijepis Poljičkoga statuta iz 1665. g.

Pečat Velikoga poljičkog kneza

Poljički statut (1444)





Knjiga POLJICA narodni život i običaji, od don Frane Ivaniševića, tiskana (u nastavcima) u Zagrebu 1903.-1905., a objavljena u cjelini 1906.g. vrijedan je dokument kulture toga vremena na prijelazu u 20. stoljeće. Od obilja materijala, obzirom na tematiku ove knjige, treba izdvojiti:

Kuća i pokućstvo

..... Di se loži vatra , to je **ognjenica, ognjena kuća ili kužina**..... U dnu ognjenice je **komin** (ognišće), odignut dva tri prsta od tleva, odmaknut od zida za 1 metar a načinjen od gnjile, drstva (osobita vrsta kamena) ili matuna. Da bude komin zaklonitiji, učini se posrid kuće mala prigrada od dasaka, koja se zove **ošit**, u visini do 1,50 m. Mala izdubina po dnu komina a u zidu, obzidan pločon ili zaošićen daskon jest **lužnjak**, di se zgrče lug. Brna između komina i lužnjaka visoka su do 20 cm. a zovu se **priklad**. Blizu komina je **sadno** ili krevet, di zimi stara čelad spava i rodilje na porađanju. ..... U ognjenici gradi se i podić ispod šuvita, a povr“ poda podižu se dvi ruke stina, neka je više do slimena. Taj podić pokriven je obično daskan ili popleton, a to se zove **lisa** ili **cerine**. Na lisi suši se slanina, usoljeno meso, kobasice, omeljci od kukuruza (omeljak; šta se na kukuruzu oma“ne a zrno ostaje, zove se još: vlat, masur. Ako je očešano i zrno, anda ostaje gola vlatica, koja se zove:

turica, teturica i masurotina). drva (ako su zelena); stavlja se oruđe od polja, mašklin, motika; drži se, ako je mista, i ambarič za simeno proso, ječan i kukuruz, pa kapula, luk i svaka kućna ustriba, jer se na dimu dobro uzdrži.....

Nad kominon za grede prišivene su ručice, kroz ne prođiju se **veraje**, a priko nji“ metne se kolac za komoštre. To ti je singir od gozdeni“ peklica“ nasukan i obišen o jednom kljunku ozgar, a na dnu brk, s kojim se za“vati sud, u kojen se vari.....

O zidu na luznjakom ili povr“ drvarnice visu drvene brkle ili brklač, o kojen visu **tave (pršure)**. .... Na kominu pokraj lužnjaka stoji **cripnja**, koja je obično od gozda, a prije bila i od zemlje,, naokrugla ka“ kapica od željuda, pod non se peče kruv. Uz cripnju „če se metlica i lopata za pomest i očistit komin. **Ožeg** je komad učetvrtata ili zaobla gvožđa, dugačka 1 met., na podanku plosnasta, sa tankin zakovrčenin klunon, š nin se jari, potiče, razgrče vatra na kominu. Na zidu do komina zadijeni su čavli, pribijene kluke od drva ili gvožđa, o kojin obišaju **kotliće, lopiže, brunzine, tronoge, gradele**. ..... Iza komina najglavnija je stvar u ognjenici peć. Radi se peć i vanka ognjenice u kojen prikrajku, ali njezino je pravo misto u ognjenici. ..... U peć more stat do 20 kolača, po prilici jedna kvarta „rane. U peći se peče kruv, ne svaki dan, već o Božiću i svecin, ili kad je koja zgoda, veća sprema o piru, brguli, a liti, kad se ne ima vrimena peć pod cripnju, a „oče se puno kruva za težake, mornare, radnike. Na peći je **lopata**, čin se kruv meče u peć, **prokrtac**, drvo, čin se miša peć za ujarit, **grebala**, za izgrnut žeravu. ..... Ka je peć odale komina posrid kuće, uza nju je prislonjena tronoga okrugla **sinija**, s koje se blaguje, ili podugi stol na četri noge od jelovine. Vidi se pokraj peći daska od drveta, dobro pridržana s oba kraja, a na njon svako kućno posuđe: **kablić** ili **sić** za grabit (vadit) vodu iz bunara, koji more

bit od drveta ili od mida; **kotlenka** za varenje (kuvanje), **lopiža** zemljiva, **kota“** za mliko, bronzin sliveni, **boca dvoruška** (su dvi ručice) za vino, **vrc, dižva** drvena za vino, izradena ka“ boca i bukara, u dnu širja a u vrvu užja, samo šta jedna dužica iznila se vanka od drugi“, za nu se „vata rukon. Pod daskon je **kablica** ili rašca dižva, u što se skupljaju spirine (vodurina s oprani“ sudova). U kućan „di se kiselim kupus, ka“ u gornin Poljicin, pokraj komina pod daskon na“odi se i **korito**, u koje se sicka kupus kiseli (to se zove i **sićak** gozdeni, „di se siće).

U ognjenici je blizu stola za jiće namišćena na zidu **škancija** (polica) u dva reda, a na non poredani mali i veliki **pjati** (pladnji), drveni i zemljani, **tasovi** mali i veliki. Baš za zdile i tase učini se misto napose, koje se zove **zdinak**. **Peruni** ili **pinjuri** (vilice) meču se obaška u **penuraču**. **Šeput** je veliki perun su dva brka, a služi za vadit meso iz kotlenke, on se obisi napose niza zid o čava“ ili žicu. **Krtolača** (ili **kašikar**) opletena je od vezovine ili nečinena od dasaka na četvrt ka“ mala košarica ili kopana, tu se meče žlice (kašike). Na škanciju i u krtolaču stavljaju se male zdilice, čanci, a pod škancijon zadivane su **kluke** ili **pekle** (**canbruni**) od gozda, oba šta se običaju vrći, **kaciola**, **varjača**, **strgalka** za kunpire. So stoji u **solnjaci**, a mirica za **so** i **lukotuč** (u čemu se tuče luk) stoju na daski od skancije. Gornje drvo, kojin se tuče luk, zove se **tučak**.

Uz vrata ognjenice **vučije** su ili **bužmele** (**brimenice**) za vodu, a nad niman u ponistri ili na daski **bukara** ili **pejar**, čin se pije. Vučije su visoke do 80 cm., lipo izdilane od jelovine, nike su doli širje a gori užje, a ove, šta se sada gonu na konin i mazgan, jednake su gori i doli. Oble su i plosnate a nabivene gozdenim obručin. Bukara je od smrikovine, u dnu užja a na zjatnu ili pelišu širja. Opasana je trostrukin drvenin obručin po dva u svakon opašaju, a između obruča ima smotanu povinutu ručicu. Niki meču gozdene misto drveni“ obruča, a tako i ručicu od gozda.

Nedaleko od vrata ognenice namišćene su **kopane** (**načve**), odignute od tleva na banku (stocu); u načvan se misi i kuva kruv. Do ni“ je **lazanjur** (komad obla drveta), čin se valja tisto za lazanje, i **soparnik** (**zaljanik**); tu je **strgača** ili **postrugač**, čin se čisti; **zastor**, čin se okruje tisto, dok kvasa. Blizu kopanja stoji **sito** i **rešeto**, na čemu se stroji i sije brašno (**muka**). I **lopar** valja da je tute, na čen se nosi kruv pod cripnju. To je oblica od drveta, lipo izdilana na okroglo sa velikin drškon. Jedna je strana ispisana, narozana, a to služi za pisane pogače, druga je ravna, šćeta (prosta) za obični kruv. Mišaljka za puru i brklja za puru stoju u krtoljači. Gradele za peć meso, ribu obišene su o brkljaču, a mali gozdeni ražnjić zadiven pod gredu.

Na više misti u ognjenici izdubu se u zidu male ponistrice, tu se meče **inbrik** za ule od mida ili late, male **pinjate** od zemlje i gozda i lončići za mliko, maslo i sirišće. Iz ti“ lončića daje se malon dici jisti. Kruv stoji u ormaru ili u stolu pod ključen, tu stopanica uz ormar nasloži i druge svoje potribice: **drvenicu**, koja jon služi za dati miru brašnu, pa i poveće mire za brašno: **varićak**, **šestakinja**,

č**etvrtakinja**. Sprte opletene od veza, krtoli, sita, rešeta, šta služu za zelje i sočiva, visu u kući ognjenici ili prid kućon pod balaturon o klin za provislo.
.....

Konoba.
A u **konobi** je, brajko moj, milost božja. ..... konoba je sva snaga i lipota kuće. Dovesti prijatelja u konobu, pokazat mu sude (bačve), to je najlipša po"vala i posvidogba o kućnom stanju. A i je dika vidit onako desetak bačava u vil (fili=red) poredane, jedna do druge ka" soldat do soldata, tute je **badanj** (veliki sud ozgar otvoren), tu su **polukarice** (bačve sridne veličine), tu **kace**, **bigunci** (mali sudi za mire), **vinotoka** ili **lakomica** (na koju se salije vino u bačve), **sitovača**, na koju se prociduje, **pirhija** (slivak od late), **botiljuni** (velike caklene posude oble), **botilje** (male posude), **boce** (čošaste), **demajana** (opletena i široka posuda), tu je vidit **bremu** (sud drveni od 8-10 litara), **bućac** ili **bardak** (malo barilce), o zidu **pijaču tikvu**, **plosku**, **buraču**, **miščić**, u čemu se nosi vino u polje. Burača je sašivena od kože bravlje ili goveđe, na non je **bukin** (što se salije i na usta meće). U konobi je i kamenica za ulje, kamenica za maslo, korito ili škrinja, u šta se soli meso, žbanjak i vučije za vodu. **Žbanjak** ili **žbanak** učinjen je na sliku vučije, samo što je manji od nje, za polovicu, jedna mu je duga manja, na non uvo ili ručica, provuče se kroza nju konop i nosi..... Tu u konobi je **stapa** za mesti mliko i mecaja; **vidrica** ili **kablić**, u šta se izlije iz stapa; tu je **kaca**, u šta se kiseli kupus; **varićak**, čin se siple žito; **rešeto**, na čen se trese; **maštalo** za pranje, livadura za lušiju. U konobi stoju **kunpiri**, **tikve** za prasad, nikoliko vrčića i arara za žito, torbe, zobnice, uža za uvezanje brimen. ´Di su potisni kućon, u konobi spava kućni gospodar i stopanica.
Kad je kuća na dva poda, anda je na donen veliki stô za blagovanje (trpeza) na četri noge, od jelovine ili od orajovine, u nemu dvi ka" škatule (zatvora), di se držu **žlice**, **noži**, **pinuri** (vilice), koji **češan luka** ili **glavica kapule**, **slane srdele**, ili **sira** za prismok. Kada je malo bolja gozba o blagdanin, brguljan babinan ili sedminan, kada se namiri prijatelj častan za kuću, anda se jide na ton stolu. Okolo stola su dva banka ili katrige (stolice), na kojin se sidi, a nad stolon **škancija** (polica) za **pjate** i **žmule** (čaše)..... Jesu li težaci na radi blizu kuće, dodu doma na ručak; ako su malo podaleko, nosi se niman sva jizbina. Ako je domaća čelad, ponese odma" iz jutra sobon torbak, u njemu komad **brašenice kruva**, plosku ili buraču **vina**, **dvi lutike** ili **kapule**. To ti je za cili ubogi dan.

Jedno od mnogih jela koje se pripremalo na ognjištu:

Kokoš i pura

Sastojci: kokoš, *purino* (kukuruzno) brašno, povrće.

Očišćenu kokoš stavite u posoljenu hladnu vodu i *varite* (kuhajte). Uz kokoš stavite mrkvu, korijen i lišće peršina, pola glavice luka, 2-3 češnja češnjaka, korijen celera i lišće. Kad je kokoš kuhana izvadite je i ostavite vodu u loncu. Odvojite meso od kostiju a u vreloj vodi od kokoši, nakon što ste izvadile svo povrće i lišče, ukuhajte *purino* (kukuruzno) brašno. Kuvajte na *siromašnoj vatri* (laganoj vatri) dok se brašno ne zgusne, uz neprestano *mišanje* (miješanje). Poslužite odvojeno, u jednoj posudi *puru* a u drugoj *meso kokoši*, svatko će uzeti malo pure i malo mesa, toliko da ostane i drugima.

Jelo koje se pripremalo na ognjištu, u broncinu, a kasnije na zemljanoj peći.

Sušenje na dimu

Nakon soljenja ribu izvadite iz posude i otresite sol i češnjak. Navucite je na žicu kroz očnu šupljinu i objesite na kominu na dim najmanje 8 dana. Potom je smrznite u zamrzivaču ili maknite malo u stranu i ostavite cijelu zimu u ognjištu (izvan domašaja dima). Sa žice je skidajte kada vam je potrebna za jelo.
Pripremljene gire ili bukve pecite na gradelama. Posebni je doživljaj ako se gire pobacaju izravno na žar i na njih nagrne malo pepela (luga).

Za pripremanje ribe nakon postupka - ispod kamika, često se i danas kaže da je riba – „samaštrana“ ili „potrušćena“. Gotovo se redovito tako priprema sva „divljač“ (maške, pas, raža, golub). Ribe se ne suše kao gire i bukva, već se nakon pripreme „ispod kamika“ kuhaju na „lešo“ ili peku na gradelama. I gire i bukve možete nakon soljenja, umjesto na dimljenje, staviti u ulje i ispržiti, skuhati na „lešo“ ili stavit na gradele.

U prosincu se lovi gira oblica i zimska bukva, koje su stoljećima bile hraniteljice primorskog, a poglavito otočkog pučanstva.

Krumpir u pepelu (suproški)

Stari način pečenja **neoguljenog krumpira**, koji se uglavnom obavljao na domaćim ognjištima a danas spada u kulinarske delicije.

Krumpir treba dobro oprati i posušiti. Od pepela i manjih žeravica napravi se podloga, krumpir složi na nju i prekrije vrućim pepelom u kojem je i ne prejaka žeravica. Tijekom pečenja krumpir okrečite tankim štapićem ili oštricom nožica. Pečen krumpir stavite u platnene košarice ili zemljane posude koja je obložena šarenim domaćim ubrusom. Poslužuje se uz svježi maslac, kajmak, sir, salatu od kiselog kupusa, prepečenu slaninu i slično, jednostavno ali „staro" jelo.
U pepelu krumpir možete peći i u alu-foliji, a u pepelu može biti i nešto više žeravice.

Luk u pepelu

Po osobi izaberite po jedan veliku glavicu luka. Ukopajte je u pepel na kraju ognjišta. Vanjski listovi luka će pocrnjeti, ali će se unutrašnjost pariti. Tijekom pečenja, oko 30 - 40 minuta, okrečite ga hvataljkama. Zagorjele listove oljuštite, unutrašnjost će biti crnožuta i prožeta mirisnim sokom i dimom.

Heljdina kaša sa čvarcima

Sastojci: 2 šalice heljdine kaše, 1 l juhe ili vode s jušnim koncentratom, 2 zdrobljena češnja češnjaka, 1 žlica sitno kosanog peršina, 20 suhih šljiva namočenih u toploj vodi. 3 žlice čvaraka, sol.

Operite heljdinu kašu, zalijte juhom, dodajte zdrobljeni češnjak i kosani peršin, posolite. Kuhajte 20 minuta, dodajte namočene šljive s izvađenim košticama. Kuhajte pokriveno dok kaša ne bude mekana. Rastopite čvarke i prelijte po kaši prije posluživanja.

U kuhanu heljdinu kašu možete dodati samo mljevene čvarke, kosani češnjak, sol i papar, kao što se nekad i radilo u siromašnim domaćinstvima. Ako se svemu dodala i kuhana kisela repa, tada je to bilo pravo zimsko jelo većine domaćinstva.

Procip, procipac

način konzumiranja sira. Sir (uzet iz „gomoje” - grude sira, prije soljenja) se umetne u škripac trstike ili u rascijepanu grančicu, pa se tako suši ili peče na žeravici. Najčešće se uzima grančica mlade česmine (crnike; vrsta crnogorice). Ovaj način priređivanja sira je vrlo star, a opisao ga je Petar Hektorović u „Ribanje i ribarsko prigovaranje” koja je štampana 1568. godine. Jednostavnost priređivanja uz ognjište podsjeća na švicarski fondue,

ili na drugi način:

u posudu šireg dna stavio se šećer toliko da rastopljen prekriva dno oko 2 cm visine. Prije nego što se sav šećer otopi (karamelizira) ulije se nekoliko žlica tople vode da se zaustavi karameliziranje. U gustu smjesu slaže se **polutvrdi sir** izrezan na kriške debele 0,5 cm. Nakon nekoliko minuta, kad omekšaju, izvade se iz šećernog sirupa, slažu na pladanj i preliju sirupom od šećera. Jede se odmah dok je toplo. Sir se brzo ohladi, stvrdne i počne mrviti, te izmijeni prvobitni okus.

Ovo jelo priređivalo se samo za blagdane, i to na otvorenoj vatri komina.

Dolče-garbo

(Slatko-kiselo). Nasjeckana jetra, pluća i srce janjeta, pirjajte s lukom (2 glavice) češnjakom (2-3 češnja češnjaka), peršinom (kosano lišče), oraščićem, klinčićem i cimetom. Zalijeva se prošekom (1 čaša) i razrijeđenom kvasinom (1 čaša). Po želji se može dodati još kiseline (limun ili kvasina) i sladora (šećer ili prošeko). Na isti način mogu se pripremiti teleća jetra.

Jelo se pripremalo na vatri ognjišta, za blagdane. Prvotno na otocima.

Gira i bukve „ispod kamika*“

Giru očistite od ljusaka. Bukvi osim ljusaka očistite utrobu i škrge. Isperite vodom, ocijedite i osušite. Rukohvat morske krupne soli i 2 češnja češnjaka istucite kuhinjskim batom. Tucite dok se sol koliko, toliko ne usitni, a češnjak ne zgnječi. Na 1 kg ribe potrebno je 20 dag soli i glavica češnjaka.

Na dno posude stavite malo soli i ribu složite u posudu, tako da ribe u sljedećem redu okrenete za 90 stupnjeva (redovi su iskrižani). Svaki red obložite smjesom soli i češnjaka. Bukvama posolite i trbušnu šupljinu. Složenu ribu pritisnite utegom (kamenom – „kamikom“) ne težim od 1 kg za gire (raspala bi se utroba), a kod debljih riba možete staviti i veći uteg. Ostavite pritisnuto 1-3 sata, a o vremenu tiješnjenja ovisi intenzitet okusa po češnjaku i slanost riba.
Riba je spremna za upotrebu, ali i za daljnju obradu. Ovisno o tome za što ste se odlučili.

(*kamik - u starijem govoru kamen uopće)

Žito orzo

Za mnoge je to otkriće naše stare kuhinje i svrstavaju ga u pravo - gurmansko jelo, ne bez razloga. To je u stvari jednostavno skuhan i aromatičan ječam. Za 6 osoba potrebno je: 0,5 kg žita (nekada su *ječam* nazivali *žito* i razlikovali od *pšenice* tj.– krušnog žita), 2-2,5 l vode i dosta dimljenih kožica.

Žito valja oprati i staviti u hladnu vodu, bez namakanja, dodajte 2-3 mrkve izrezane na kolutiće, malo crvene mljevene paprike, nekoliko zrna papra i soli po ukusu. Kožice posebno kuhajte dok ne omekšaju. Žito kuhajte dok juha ne postane gusta i tada dodajte već ranije skuhane kožice. Začinite sve – *peštom* (smjesom vrlo sitno kosanog češnjaka, peršina i suhe slanine).. Uz žito se često posluživala i popržena kulenica (ponegdje je kuhana zajedno sa žitom).
Sve se kuhalo u *bruncinu* na ognjištu.

---

orzo; (*tal.* orso) – ječam ←lat. hordeum.

Varica

Sastojci za 6 osoba: 0,5 kg slanutka, jarog graha (fažola), kukuruza i pšenice, dosta suhih kožica (noviji dodatak). Zrnje namačite u vodi, nakon toga sve to kuhajte isto kao i - žito orzo. Kukuruz kuhajte posebno dok ne omekša i tek tada ga dodajte ostalim sastojcima. Kožicu također kuhajte posebno dok ne omekša, i tada je dodajte ostalom zrnju. Umiješajte pešt i dovršite.
U nekim selima oko Primoštena kožice i pešt se nisu dodavale varice, nego se gusta varica, u tanjuru, začinjavala žlicom maslinova ulja.

---

variti; kuhati, podvrgavati postupku kuhanja; varivo – gusta juha, obično od povrća, može i s mesom (kao glavno jelo ili samo kao prilog); varjača – drvena žlica s dugim drškom kojim se miješa ono što se vari; varenika – kuhano mlijeko.

Volovski rep

Jelo koje se radilo na vatri ognjišta.

Volovski rep izrežite na komade debljine dva prsta i stavite u hladnu vodu, da odstoji nekoliko sati da izađe sva krv.
Na „protvanu“ ili teći popržite 15 dag sušene slanine nasjeckane na kockice, 4 veće mrkve i 2 glavice luka. Kad se stvori dovoljno masnoće od slanine dodajte ocijeđeni volovski rep. Svemu još dodajte 2 lista lovora, 2 češnja kosanog češnjaka, malo kosanog peršina, i majčine dušice ili timijana. Ne zaboravite posoliti i popapriti. Poklopite i pustite da se sve lagano krčka dvadesetak minuta. Pripremite 1 kg grožđa i sa peteljki skinite bobice, malo ih zgnječite i dodajte začinjenom repu. Stavite na ognjište, poklopite pekom prekrijte pepelom i skoro već ugašenim žarom. Ostavite tako oko 2-2,5 sata da se stvore mio mirisni sokovi. Kad se meso repa odvoji od kostiju to je najpouzdaniji znak da je jelo gotovo.
Poslužite uz domaći kruh pod pekom ili iz crepulje i vino od istog grožđa koje ste koristili pri pripremanju jela.

Goveđi rep iz marinade

Sastojci: 1,5 kg goveđeg repa, 3 žlice brašna, mast za prženje, 2,5 dl crnog vina, 2 jušne žlice pirea od rajčice, sol, papar; *za marinadu*: 2 češnja češnjaka, lovorov list, žlica bobica borovnice, sok jednog limuna, žličica mažurana, 5 dl travarice, sol, papar.

Meso narežite na komade debele otprilike 3 cm, izmiješajte sve sastojke za marinadu. Bobice borovnice zgnječite. Marinadom prelijte komade goveđeg repa i ostavite da stoje barem sat vremena. Nakon toga izvadite meso, uvaljajte ga u brašno i ispržite na vrućoj masti. Kad je prženje pri kraju, dodajte pire od rajčice, vino, preostalu marinadu i pirjajte na umjerenoj vatri dva sata. Tijekom pirjanja podlijevajte juhom ili toplom vodom.
Kao prilog poslužite kuhani krumpir i salatu.

Goveđi rep s prošekom

Sastojci: 3 glavice luka, 2 češnja češnjaka, 2 mrkve, 1 vezica peršinova lišća, 6 dag dimljene slanine, 70 dag govedskog repa, 2 žlice brašna, 2,5 dl prošeka, 2,5 dl goveđe juhe, 30 dag rajčice, 2 kisela krastavca, 1 žličica suhe majčine dušice, sol, papar.

Sitno iskošite luk, češnjak, mrkvu i polovicu peršinova lišća. Slaninu narežite na sitne kockice i zagrijte na niskoj temperaturi da se otopi (pazite ne smije se prepržiti). Rep izrezan na manje komade popržite na slanini sa svih strana da dobije boju. Dodajte pripremljeno ispirjano povrće i sve zajedno pirjajte 2-3 minute. Pospite brašnom i malo promiješajte. Podlijte prošekom, juhom (možete dodati i 1 dl vrhnja). Pirjate, poklopljeno, oko 45 minuta. Dodajte sitno izrezanu rajčicu i kisele krastavce. Pirjajte još 15 minuta. Dodajte majčinu dušicu te posolite i poparite. Prije posluživanja pospite kosanim peršinom.

Kobasice u vinu

Uzmite 1 kilogram svježih svinjskih mesnatih kobasica. U kotlić (lonac) uspite 1,5 l crnog dalmatinskog vina, stavite na vatru i pustite da se vino zagrije. Ubacite kobasice, poklopite i pustite da „krčkaju“ (lagano kuhaju) sve dok od ukupne količine vina ostane samo 0,5 l. Kobasice izvadite, stavite u toplu zdjelu i razrežite. Ostatak vina još jednom prokuhajte i kad počne krčkati prelijte preko razrezanih kobasica. Kisele krastavce narežite na ploške, dodajte kiselinu u kojoj su stajali, ubacite nekoliko zrna papra i poslužite uz domaći crni kruh s hruskavom korom, pečen ispod peke.

Ovčetina i svinjetina na ognjištu

Uzmite 0,5 kg ovčetine i 0,5 kg svinjetine, izrežite meso na manje komade i stavite u veću posudu. Sitno iskošite 10 glavica crvenog luka (kapule), narežite desetak mesnatih paprika na male rezance, i sitno iskošite glavicu češnjaka. Sve sastojke izmiješajte s mesom, posolite i popaprite, zalijte rastopljenom svinjskom masti (danas uljem). Posudu stavite na tronoge nad žeravicom ognjišta i lagano krčkajte. Da bude jelo ukusnije dodajte jelu malo ljute paprike, a može i koji ljuti feferon. Kad su ovčetina i svinjetina iskrčkani, još ih malo popaprite da budu ljuti, a onda iznesite na stol, uz obilje svježe pripremljene salate ili još bolje od salate od svježih krastavaca začinjena vrhnjem.

Piće koje se nudilo uz jelo pored ognjišta (u dalmatinskoj zagori i otocima):

Smutica (bikaver, bikla)

u svježe kozje mlijeko dodaje se crno vino u omjeru 4/5 mlijeka i 1/5 vina (to je mješavina vina i svježeg kozjeg mlijeka).

ili

u danima kad bura goni sve pred sobom, najugodnije je sjediti pokraj vatre – „*komuna“*, a za večeru jesti malo divljeg zelja, pečene gire ili bukve i popiti čašu crnog vina.

KOTLIĆ

Austrougarski vojnički bakreni lonac (kotlić)

Jela koja radimo u kotliću možemo nazvati *složenci*, jer istodobno upotrebljavamo različite sirovine, sve vrste mesa s različitim povrćem i drugim namirnicama, kao i bez mesa. Sastavni dio složenca osim mesa mogu biti i povrće, riba, vrganji, riža i tijesto. Jela su vrlo ukusna, hranjiva, kalorična i upravo različitost namirnica daje im draž i specifičnost. Ovakva jela vrlo su slična čorbama i osnovna razlika im je u tome što su čvršća i gušća. Meso riba, povrće i krumpir su osnovni sastojci ribljeg kotlića, riblje čorbe, „fiš-paprikaša“, kojima obilno dodajemo začine, obzirom da ih takva vrsta jela odlično podnose. Kada govorimo o začinima, u prvom redu se misli na razne zelene začine, a ne toliko na papar i sol.

U osnovi postoje dva tipa kotlića: sa suženim dnom i sa proširenim. Za riblju čorbu najbolje je upotrijebiti kotlić sa proširenim dnom, dok je za sva druga jela bolje koristiti onaj sa suženim dnom. Dna kotlića u oba slučaja su ravna, dok je kotlić sačinjen najčešće od bakra i iznutra pocinčan.

Za sva jela u kotliću također je važno napraviti dobru vatru. Potpalimo veću količinu drva, tako da dobijemo puno žeravice. Nakon toga, kotlić objesimo na lanac koji je pričvršćen na tronošcu. Potrebno je voditi računa da neposredno ispod dna kotlića ne bude žeravica, nego uokolo kotlića.

Sadržaj u kotliću kuha se i po 2, 3 i 4 sata na ravnomjernoj vatri, koju postižemo na taj način da žeravicu nagrnemo ispod kotlića.

Kod kuhanja se jela uglavnom ne miješaju nego se kotlić lagano protrese. Jela - *čobance* - najbolje je pripremati u kotliću u prirodi. Dakako, neće biti ništa lošiji ni pripremljeni u loncu na štednjaku, no nedostajat će ugođaj.

Prije pripreme jela kotlić su dobro oprali *lugom* (pepelom) i vodom radi odstranjivanja gareži koja se nakupila s vanjske strane.

Pura, palenta, žganci u kotliću

U kotliću su ulili vode malo više od pola sadržine kotlića, posolili i zakuhali vodu na ognjištu iznad žeravice. U uzavrelu vodu usuli su kukuruzno brašno i kad je voda ponovno uzavrela i ukuhala se za *zeru* (*mrvicu*, malo) manje od pola, u sredini se kuhačom napravila „rupa“, kotlić su skinuli i miješali sadržaj, sjedeći uz ognjište na tronošcu. Kotlić su stavili među noge radi lakšeg miješanja. Nakon otprilike 5-10 minuta kotlić su odložili i ostavili da se hladi. Kuhanu puru su prije posluživanja začinili vrućom masti i *žmarom* (čvarcima) ili udrobili u vareniku.

Način pripreme u Lici, Gorskom kotaru)

Kuhana šunka ili (i) buncek

U nas je vrlo popularno kuhanje šunke ili bunceka. To nije kompliciran posao ali zahtijeva malo dovitljivosti. Za kuhanje, šunka se prethodno priređuje kao i za pečenje, tj. treba je najprije oprati u vrućoj vodi ili prebrisati vrućom vlažnom krpom, kako bi se uklonili tragovi dimljenja (čađa). Ako se kuha dalmatinski pršut, gurmani predlažu da se ne kuha u vodi nego u crnom vinu. Tako prokuhan rezat će se hladan, a poslužit će se uz marinirano povrće.

Opranu šunku najprije pristavite u hladnu vodu pa, kad malo prekipi, tu odlijte i nalijte novu, ali sada kipuću vodu. Drugi način je da dobro umotanu šunku, u čistu krpu, stavite u kipuću vodu. Neka vri 10 minuta, nakon toga smanjite temperaturu i kuhajte je na 90 oC jedan sat, pa još toliko na 80 oC. Ovisno o težini šunke, nastavite kuhati još sat ili dva. Vrijeme kuhanja određuje se prema težini šunke, računajući (od trenutka kad počne ključati) tridesetak minuta po svakom kilogramu mesa, što znači da bi šunku od 4 kg trebalo kuhati oko 2 sata.

Uz kuhanu šunku u našim panonskim krajevima služi se ribani hren, a da se na stolu mora naći tvrdo kuhano jaje, podrazumijeva se samo po sebi.

U našim kontinentalnim krajevima šunka se najčešće i jede kuhana, i to topla ili hladna.

Tko ima šunku ima i dimljeni buncek. **Kuhani buncek poslužen na podravski način**, znači da se buncek, razrezan, nosi na stol kad je već posve mlak, iako ne posve hladan. Kao prilog daje se svježi kravlji sir s vrhnjem, i to se jede zajedno. Obvezatan je domaći kukuruzni kruh, poneki kiseli krastavac ili paprika poslužit će za *čalabrckanje*. Bez bijelog domaćeg vina iz klijeti to jelo ne bi ni trebalo nositi na stol.

Pred kraj kuhanja šunke u vodu možete staviti kuhati i jaja, koja će dobiti ugodan miris dimljene šunke.

Kokoš u kotliću

Masniju kokoš izrežite na komade, meso stavite na dno, a onda po njemu pospite dvije žlice samljevenih oraha, žličicu cimeta i desetak krupnije istucanih zrna papra. Na sve pobacajte i vezicu kosanog peršina, na kolutiće narezan peršinov korijen i na kraju pospite s pola žličice šafrana i nešto više ružmarina. Opreko svega složite 0,25 dag crvenog luka (kapule) izrezanog na ploške, posolite i sve zalijte s decilitrom razblaženog octa. Dolite vode kako bi sve meso i svi drugi sastojci bili pokriveni, poklopite i krčkajte na tihoj vatri sve dok kokošje meso ne bude mekano.

Kad je meso gotovo mekano ubacite u lonac dvije žlice grožđica.
Za vrijeme kuhanja svega nekoliko puta promiješajte drvenom kuhačom i što prije poklopite, kako bi se miomirisi sačuvali.
Na stol iznesite i meso jedite uz slatko crveno grožđe krupnih boba.

Pastirsko govedarski perkelt

Postupak pripremanja je vrlo jednostavan, no, točno propisanih omjera pojedinih namirnica i začina za to jelo ne postoji; kotlić je sam po sebi „osnovna mjera". Nakon što se razgorila jača vatra i kad se dobila poveća hrpa žeravice, unutrašnjost kotlića, sužena dna, namažite svinjskom mašću. Na dno kotlića poslažite kosti i koščice izvađene iz mesa (uzmite junetinu od vrata, lopatice i prsiju s ponešto kostiju). Ovaj naoko nevažni detalj biti će odlučujući u pripremi jela. Kosti služe kao zaštita, „tampon", onome što slijedi.

Na kosti stavite meso narezano na kockice. Posolite i pospite lukom izrezanim na listiće. Preko luka stavite izdašno sloj mesa narezanog na kockice (meso mora potpuno prekriti luk), posolite meso i ponovo stavite luk narezan na listiće. Pokrijte ponovo mesom ali sada bez sloja luka.

Kotlić objesite na tronožac iznad žeravice. Neposredno ispod kotlića ne smije biti žeravice, nego je razgrnite tako da je bude okolo kotlića.

Kad luk i meso ispuste svoj sok i sadržaj zakuha, povrh mesa dodajte režnjeve svježe rajčice i paprike. Dodajte malo tople vode.
Žeravicu ispod kotlića nagrnite tako da se sadržaj u kotliću kuha ravnomjerno - potiho. Sadržaj u kotliću ne smijete miješati; okrečite kotlić povremeno kao kad kuhate riblju čorbu.

Potpuni ugođaj biti će još bolje ako u blizini postoji bunar ili potočić u kojem se hladi vino, koje služi za osvježenje „majstora kotlića i njegovih pomagača".
Kad perkelt bude gotov do dvije trećine, kad meso omekša, ali još ne toliko da bi bilo potpuno kuhano, pospite slatku i ljutu crvenu mljevenu papriku (na kilogram mesa jedna velika žlica paprike; pola žlice slatke i pola žlice ljute). Dobro je papriku prethodno smiješati. Kotlić ni tada ne miješajte neko povremeno okrenite, paprika neka ostane odozgor. Kad jelo bude gotovo, tj. kad meso potpuno omekša, kuhačom preokrenite sadržaj, promiješajte sve slojeve koje ste poslagali i prionite ugodnom poslu uz rashlađeno vino.

Autentično, pikantno i atraktivno, jelo govedara (čuvara goveda) koje se priređuje u kotliću, pod vedrim nebom. Isjeckano meso sa začinima u umaku.

Teleća glava u kotliću

Sastojci za 7-8 osoba: 1 cijela teleća glava (očišćena, tj. oguljena, s izvađenim očima, ali u glavi ostaje jezik i mozak), 1 do 1,5 kg junećeg bočnjaka, desetak glavica luka, 3-4 češnja češnjaka, 2 vezice zelenja za juhu, 2-3 lovorova lista, sol, papar u zrnu, 1 do 2 korijena mrkve, 4 do 5 zelenih paprika, 2 do 3 zrele rajčice, do pola litre ulja, pola litre bijelog kiselkastijeg vina, 2 do 3 ljuta feferona, po želji nešto ljute začinske mljevene paprike - nije obavezno, malo krumpira.

Cijelu teleću glavu stavite u poveći kotlić, a uz nju juneći ili teleći bočnjak u komadu. Zalijte vodom, dodajte 4 do 5 cijelih glavica luka, 3 do 4 cijela češnja češnjaka, zelenje, papar u zrnu, lovorov list i sol. Sve kuhajte tako dugo dok se glava potpuno ne skuha, tj. dok se pojedini dijelovi mesa ne počnu odvajati od kosti. U posebnoj zdjeli, na posebnoj vatri, na ulje stavite na kolutiće narezanu mrkvu, te nasjeckani luk (oko 50 dag), narezane zelene paprike i narezanu rajčicu, pa sve to dobro ispirjajte.
Kuhanu glavu izvadite iz kotlića, a isto tako i bočnjak, pa u posebnu posudu odlijte pola količine juhe u kojoj se glava kuhala. Kuhane cijele glavice luka, te lovor, izvadite i bacite. S glave skinite meso i narežite na kocke, isto tako i bočnjak. Mozak isperite, a jezik izrežite na kocke. Sve to vratite natrag u kotlić, dodajte ispirjano povrće i po potrebi podlijte s dijelom sačuvane juhe. Dodajte feferone i ljutu papriku po okusu, sve zajedno kuhajte još oko 30 minuta, a na kraju ukuhajte vino. Tko želi može ukuhati i kockice krumpira.

Ovo jelo najčešće se radilo tijekom poslova u vinogradu, voćnjaku za vrijeme sunčanih dana. Kao i sva jela u kotliću i ovdje dolazi do izražaja nonšalantnost u pripremi, individualni ukus, dosjetljivost i talent onoga koji jelo priprema.

Slavonski čobanac

Sastojci za pet osoba; 1 kg miješanog mesa (svinjetina, junetina, janjetina), 2 dl masnoće (svinjska mast ili ulje; mast daje bolji okus i autohtoniji je naputak), 50 dag crvenog luka, 2 dag mljevene crvene paprike, sol, 2 dag ljutih feferona, 2 dag konzervirane rajčice, 1 dl kiselog vrhnja, 50 dag rajčice i paprike ili prije napravljeni đuveč, tjestenina po ukusu.

Čobanac se priprema slično kao vinski gulaš. Na masnoći se malo poprži iskosani luk i doda se meso izrezano na kockice. Kad je meso mekano dodaju se sve namirnice i pirja uz postupno dodavanje tople vode. Kad je meso posve mekano, dodajte tjesteninu, a na kraju sve povežite s kiselim vrhnjem. Specifičnost čobanca je da mora biti dosta ljut.

Čobanac; pikantno jušno jelo od najčešće dviju vrsta mesa i žličnjaka. Čoban, onaj koji čuva stoku na paši, pastir.

Čobanac od janjetine

Sastojci: 1,25 dag janjetine (od rebra, lopatice i vrata), 10 dag suhe slanine, 0,75 dl ulja, 50 dag luka, 2,5 dag mljevene crvene paprike; 2,5 dag gusto ukuhane rajčice, 0,5 dl bijelog vina, lovorov list, sol, papar, malo brašna, 25 dag krumpira, 25 dag janjeće jetre, nekoliko ljutih feferona, 7 dag češnjaka, mast ili ulje.

Na ulju ispržite nasjeckani luk, popržite slaninu narezanu na kockice, stavite meso i jetru narezane na kocke i propržite. Umiješajte feferone, lovor, usitnjeni češnjak i rajčice, pa zalijte vodom. Kad meso bude polumekano, umiješajte brašno da se umakne zgusne, ali jelo mora ostati čorbasto. Dodajte papriku i ostale začine, te oguljen krumpir narezan na kockice. Skuhajte dokraja i dolijevajte vodu ili juhu po potrebi. Naposljetku ulijte vino i dotjerajte okus.

---

*Požeška ovc*a služila je, uglavnom, za proizvodnju vune. Pripada skupini težih ovaca koje dosežu i do 85 kg, a ovnovi do 120 kg. Prikladna je za držanje uz okućnicu, jer ne traži veliki radijus kretanja i maksimalno koristi ispašu. Izrazito je prilagođena životu uz čovjeka, vrlo je privržena gospodaru i pokazuje odlične socijalne osobine životinje stada.

Cetinska „džigerica“

Janjeću džigericu zapravo je kompletna janjeća pluća, jetra i srce.
Džigericu najprije narežite na kockice. Prije toga u lonac stavite obilnu jušnu žlicu svinjske masti i 2 do 3 žlice ulja. Na tome požutite 4 do 5 manjih glavica sjeckane kapule (luka) i vezicu sjeckana peršinova lišća. Kad to požuti, dodajte džigericu i pirjajte. Napola pirjanoj džigerici dodajte žličicu slatke mljevene crvene paprike, malo papra i sol. Pirjate dalje, pa po potrebi podlijevajte toplom vodom. U dogotovljeno jelo (kušanjem ćete vidjeti kad je jelo gotovo) dodajte jušnu žlicu kvasine (vinski ocat) i pričekajte da jelo prokrčka još minutu ili dvije. Kukuruzna pura obvezatan je prilog uz janjeću džigericu, a bez bukare domaćeg vina, takav zalogaj se ne može zamisliti.

Džigerica; jetra; džigernjača kobasica od jetre, jetrenjača.

Janjeća juha iz Dalmatinske zagore

Sastojci: 1,5 kg janjećeg buta, maslinovo ulje, korijen peršina, 10 dag luka, 10 dag rajčice, 3 dag češnjaka, 20 dag mrkve, 5 dag celera, 60 dag krumpira, ružmarin, majčina dušica, kadulja, list lovora, 40 dag kupusa (zelja), sol, papar u zrnu.

Janjeći but i povrće narežite na kockice i lagano ispirjajte na maslinovu ulju. Zalijte vodom i ostavite da kuha. Juhi dodajte papar i svježe mirodije. Naglo zakuhajte, smanjite vatru i kuhajte još 2 sata. Na kraju kuhanja pospite kosanim peršinom.

Baranjski kotlić (lonac)

Sastojci: 40 dag teletine, 60 dag masnije svinjetine, 60 dag rajčice, 20 dag mrkve, 20 dag korijena peršina, 10 dag korijena celera, 2 lista lovora, malo kumina, 3 krumpira, 3 zelene paprike, lišće peršina, ljuta crvena paprika, 2,5 dl bijelog vina, sol, papar.

Meso narežite na manje kocke. Rajčicu ogulite i narežite na kolute. Mrkvu narežite na manje štapiće. Korijen peršina i celera narežite na kocke. Zelenu papriku očistite od sjemenki i narežite na rezance. Oguljeni krumpir narežite na kockice. U kotlić (lonac) slažite naizmjenično povrće i meso. Svaki red pospite peršinom, kuminom i crvenom paprikom. Posolite i popaprite. Zalijte kotlić

(lonac) vinom i s toliko vode da sadržaj bude pokriven. Lonac poklopite i kuhajte na srednje jakoj vatri oko 3 sata Gotovo jelo treba biti upola ukuhano, tj. s vrlo malo tekućine.

---

lonac; naziv za duboku posudu u kojoj se priređuju jela (prvotno izrađen od zemlje). U kulinarskoj terminologiji sinonim za „složence" (vrsta jela) - specijalitete naše pučke kuhinje.
Jelo „lonac" se ne miješa, nego se posuda samo povremeno protrese, kao i „kotlić".
U jelo „lonac", prije nego što ga poslužite, u tanjur možete stavit po jedan suhi feferon, kojeg treba žlicom zgnječiti.
Ovo jelo se radi u loncu i (ili) kotliću.

Baranjski lonac (kotlić) s kiselim kupusom

Sastojci: 2, kg kiselog kupusa, 30 dag suhe mesnate slanine, 40 dag domaće suhe šunke, 3 glavice luka, 3 češnja češnjaka, 6 zrna papra, 6 zrna borovice, 2 lista lovora, ljute crvene paprike, 4 dl bijelog vina, sol.

Suhu slaninu narežite na štapiće, šunku na kocke a luk i češnjak iskošite. U veći lonac slažite naizmjenično, kupus, meso i slaninu. Svaki sloj pospite lukom, češnjakom, paprom, borovicom i crvenom paprikom. U sredinu lonca stavite lovor. Podlijte suhim bijelim vinom i toliko vode da bude pokriveno. Poklopljeno kuhajte oko 3,5 sata. Tijekom kuhanja lonac samo protresite. Ako je potrebno tijekom kuhanja dodajte i malo vode, ali pazite, jer gotovo jelo mora biti upola ukuhano, tj. s vrlo malo tekućine.

Kolinjski čobanac

Sastojci: 1 dl ulja (nekad svinjska mast), 6 većih glavica luka, 1 kg junetine, 1 kg svinjske lopatice, 1 manje pile, 3 svinjska bubrega, 30 dag svinjskog srca, 0,5 kg svinjske jetre, 2 svinjske nožice, 1 svinjski jezik, 4 mrkve, 3 žličice slatke i toliko ljute paprike, 1 dl koncentrata rajčice, nekoliko lovorovih listova, 2 dl bijelog vina, sol, papar; *za žličnjake*: 2 jaja, 7-8 žlica brašna, sol i malo vode.

Na vrlo malo masnoće, u kotliću ili „šerpi", propržite nasjeckani luk. Podlijte vodom i posolite, pa malo pirjajte i dodajte slatke i ljute paprike. Dodajte i na kockice narezanu

junetinu, svinjske nožice, jezik i srce. Kada se napola ispirja, dodajte lovor, kockice lopatice, bubrega i jetre. Pirjajte dalje podlijevajući vodom, pa dodajte manje narezano pile. Posolite, dodajte narezanu mrkvu. Kuhajte lagano dalje, a potkraj dodajte rajčicu i ukuhajte žličnjake.
Zamijesite jaja, malo soli i brašno. Od tijesta vadite žlicom komade i stavljajte u jelo. Sasvim na kraju, kad su i žličnjaci gotovi (isplivaju na površinu) dodajte bijelo vino. Prokuhajte i poslužite.

Podgarički kotlić

Sastojci: 30 dag jelenjeg mesa, 30 dag srnetine, 50 dag svinjetine, 30 dag domaće suhe kobasice, 5 glavica luka, 3 češnja češnjaka, 50 dag rajčice, 30 dag mrkve, 10 dag korijena peršina, 50 dag zelene paprike, 4 krumpira, 1 dl kiselog vrhnja, 1 l voloderskog bijelog vina, ulje, papar, sol.

Srnetinu i jelenje meso narežite na kocke i propirjajte na ulju zajedno s nasjeckanim lukom i češnjakom. Svinjetinu narežite na kocke, a suhe kobasice na kolutove. Rajčice ogulite i narežite na kocke. Oguljeni krumpir prerežite na četvero. Ostalo povrće narežite na štapiće dužine 4 cm. U lonac slažite naizmjenično povrće, divljač, svinjetinu i kobasice, posolite i popaprite. Tako napunjeni lonac prelijte bijelim vinom i vodom da tekućina prekrije sadržaj lonca. Kuhajte oko 3 sata. Kad je „lonac“ kuhan, ulijte kiselo vrhnje i neka zajedno prokuha 5 minuta. Gotovo jelo treba da je ukuhano na polovicu s vrlo malo tekućine.

Kordunaški grah

Sastojci: 40 dag graha, 3 suhe svinjske nogice, 10 dag prodimljene prošarane slanine, 3 veća krumpira, 2 glavice luka, mast, malo brašna, crvena mljevena paprika, sol, papar.

Grah uspite u hladnu vodu i ostavite preko noći. Sutradan ga ocijedite, stavite u kotlić s drugom vodom i kuhajte pola sata. Dolijte vodu, nalijte toplom vodom, dodajte oprane svinjske nogice i kuhajte dok grah ne omekša. Dodajte oguljene i izdubljene krumpire nadjevene kockicama suhe slanine, posolite i kuhajte još najmanje pola sata. Tijekom kuhanja dodavajte tople vode po potrebi. Napravite zapršku - luk iskošite, propržite na masti, dodajte brašno, popržite, dodajte crvenu mljevenu papriku, promiješajte i uspite grahu. Začinite po potrebi, kratko prokuhajte i skinite s vatre.

Svinjske nogice (kuhani gnjat*****)

Najprije se nogama odstrane papci, pa zapare i nožem dobro ostružu, operu u toploj, pa u hladnoj vodi. Noge se kuhaju polagano 3-4 sata u vodi s pridodacima zelenja kao za juhu. Kad su mekane odstrane se s vatre. Zatim se u juhu ulije malo mlake vode i pokupi mast s površine. Zdjela se oplahne hladnom vodom i u nju ulije malo kroz krpu (gazu) procijeđene juhe, složi se komadić noge. Jede se uz kruh, a može se začiniti uljem i kvasinom. Ukrasiti se također može kapulicom ili ljutikom iz kvasine. Također su ukusne svinjske noge, kuhane u kiselom kupusu, ili se dodaju već kuhanom slanutku ili sikirici. Tako pripremljene najradije se i jedu u Dalmaciji.

*****gnjat: dio noge od koljena do gležnja, u Dalmaciji.

Sinjski arambaši

Među Sinjanima poznata je uzrečica da „kupus radi arambaše“ što znači da treba nabaviti kvalitetan ukiseljeni kupus.

Sastojci: glavica ukiseljenog kupusa i nešto ribanog, 75 dag goveđe vratine, 25 dag svježe svinjetine, 15 do 20 dag mirisne domaće slanine, nekoliko dag loja od goveđeg bubrežnjaka, 2-3 glavice luka, 3-4 češnja češnjaka, sol, papar, malo cimeta u prahu, 3-4 tučena klinčića, malo ribanog muškatnog oraščića. Komad suhe svinjske i goveđe kosti ili suhe bravetine (kaštradina), malo pršuta.

Nasjeckajte nožem (ne meljite u stroju za mljevenje mesa) goveđu vratinu, svinjetinu i slaninu. Dobro pomiješajte meso s goveđim lojem i pospite začine: kosani luk, češnjak, sol, papar, cimet u prahu, tučene klinčiće i malo ribanog muškatnog oraščića. Sve izmiješajte u jednoličnu smjesu. Smjesom nadijevajte sarmice – *arambaše,* i to u kvalitetnije listove kupusa (zelja), kojima ste pri vrhu prethodno izrezali zadebljali dio rebra. Arambaši su nešto sitniji od uobičajene sarme. Nakon toga na dno bakre ili lonca stavite žlicu masti i nekoliko preostalih listova kupusa, komad suhe svinjetine i eventualno goveđu kost ili komad suhe bravetine, pa se na to počinju slagati arambaši, jedan do drugoga, jedan na drugoga, do vrha bakre ili lonca, a između njih i komad slanine, pršuta i sličnih miomirisnih namirnica. Ponegdje se doda i prstohvat ribanog kiselog kupusa. Sve se to nalije vodom, da arambaši ogreznu, pa se stavi kuhati na laganu vatru.
Arambaši se kuhaju nekoliko sati (4 do 4,5), a najbolji su ako ih najprije kuhate samo oko jedan sat, pa ih tek sutradan prokuhate do kraja.

Uz arambaše ide spravljeno vino cetinske krajine, crne sorte grožđa – *ninčuša (vinčuša, linčuša)*.

Govedina na starinski način

Na kockice izrežite dvije mrkve, dva peršinova korijena i jedan korijen celera. Kockice povrća zajedno s 1 kg govedine od prsa stavite u hladnu i posoljenu vodu. Kuhajte sve dok meso ne bude posve mekano (obzirom da je to stari naputak govedina se nekada kuhala i po nekoliko sati, jer je bila tvrda tj. govedo je bilo „traktor“ - radni stroj, pun žila).
U tavici na masti popržite 2 dag samljevenih badema i dodajte jušnu žlicu ribanog hrena. Nakon miješanja dodajte i mješavinu usitnjene jedne žemlje, natopljene u mlijeku, i pomiješane s dvije žlice vrhnja. Sve to stalno miješajte na vatri i dva puta prokuhajte.
Kuhanu govedinu razrežite na komade i složite na dno zdjele. Kuhano povrće protisnite kroz sito, umiješajte u prokuhani umak i prelijte preko govedine.

Kako je to stari Zagrebački naputak, u knjigama piše da se uz ovo jelo pije vince s Mirogoja, Svetog duha i ostalih vinorodnih dijelova Zagreba (kojih više nema, ali se nadajmo da će „Zagrebački oci“ već jednom odlučiti i sačuvati jedine preostale vinograde na Pantovčaku i Srebrnjaku).

Pirovačka juha

Kad dospije mladi grašak u Pirovcu se kuha *pirovačka juha* – to je krepko varivo od kosti pršuta, krumpira i makaruna.

Sastojci: kost pršuta na kojem još ima mesa, 25 dag graška,3 mlade mrkve, vezice peršina, 25 dag mladog krumpira, 1 crveni luk (kapula), 3 češnja češnjaka, 1 rajčica, 10 dag makarona.

Kost pršuta prepilite na dva ili tri dijela i ostavite u vodi preko noći. Prije kuhanja operite je, stavite u lonac (nekada se to radilo u kotliću na ognjištu) s 2 do 3 litre vode i kuhajte na laganoj vatri, sve dok meso na kosti ne omekša. U juhu dodajte oguljeni luk, rajčicu, grašak, na kolutiće izrezanu mrkvu, kockice krumpira i češnjak. Kad je mrkva mekana (kuhana) dodajte makarone i kosani peršin. Kuhajte još desetak minuta, posolite i popaprite po ukusu.

Riba u kotliću

Naputaka i uputa za pripremanje ribljih paprikaša („fiš-paprikaša ili krače „fiša“) ima, bez pretjerivanja, isto toliko koliko ima kuhara uz rijeku i sladokusaca koji uživaju u ribi. Naputci koji su navedeni isprobani su kod glasovitih majstora ovog jela, a upute koje navodimo dio su tajni tih majstora. Dobar riblji paprikaš, navodno, pripremaju samo muškarci.

Sastojci za desetak osoba: 5 kg šarana, 1 štuku od 1 kg, soli prema okusu, 4 velike glavice luka, 3 sušene ljute paprike, 2 velike žlice mljevene paprike,, 2 dl bijelog vina, 1-2 žlice ukuhane rajčice.

Po osobi računajte pola kilograma ribe u svježem stanju. Ribu očistite od ljuske od repa prema glavi. Štuku čistite pažljivije i polaganije, jer su ljuščice duboko usađene u žilavu kožu. Tupom stranom noža ostružite sluz, otvorite i izbacite iznutricu, pazeći da pod pritiskom ili rezom noža ne pukne žučni mjehur. No ako se i to dogodi, užućeno meso brzo izrežite i pospite solju. Jetru, s koje ste oprezno odstranili žučnu vrećicu a i ikru, ukoliko je nađete, kuhat ćete u „fišu”. Razrežite škržne poklopce i isijecite škrge, operite ribu iznutra i izvana. Mesnati dio hrpta oštrim nožem „filetirajte”, usijecite, od glave do repa, a zatim ribu narežite na veće komade i stavite u čist i dobro oriban bakreni kotlić. Dlanom ljevice tek ovlaš pritisnite ribu, a za to vrijeme oprezno, u tankom mlazu dolijevajte vodu, vode toliko da prekrije ribu i ruku, te da dopre samo do zapešća, dakle, kojih tri do četiri centimetra iznad ribe.
Za to vrijeme vaši su pomoćnici podložili vatru s dosta žeravice, jer „fiš“ se mora kuhati na jakoj vatri, no tako da visoki plamen ne liže kotlić. Prije no što kotlić objesite nad vatrom, dodajte soli prema okusu, na tanke plošćice nasjeckajte četiri glavice luka (crljenca) i tri dugačke sušene i ljute paprike ili desetak sitnih okruglih papričica koje domaćice uzgajaju kao lončanice na prozoru.
Kad riba počne bacati prvu pjenu, dolazi ono najvažnije: *paprika*. I to ne kakva god, već fino mljevena „horgoška” ili „futožanka”, koja se ne gruda, već se u „fišu” naprosto „rastopi”. Paprika je glavni začin „fišu” i na njoj ne štedite, lagano, tresući žlicom sipajte u pjenušavi „fiš“ dvije velike, uvrh pune žlice. Sve ostalo je iskustvo, pa zato ponekad srknite žlicom vrelu crvenu juhicu, dodavajte sol i mljevenu papriku ukoliko vam se čini da „fiš“ dovoljno ne „grize”.
Vodu ne smijete dolijevati.
Po prilici sat vremena nakon što paprikaš prvi puta provri, meso se već odvaja od kosti, a oči u ribljim glavama nadute su i iskolačene, bjeloočnica je pobijelila. „Fiš“ bi trebao biti gotov.

No, kako možete točno utvrditi niste li preuranili: desnu ruku stavite iznad mirisne pare, držite je u njoj (iako peče) nekoliko trenutaka, pa kad stisnete šaku, a prsti vam se lijepe o dlan, vaša delicija je gotova.

Skinite kotlić s vatre, nadolijte u „fiš“ decilitar do dva bijelog vina, prema okusu razmutite žlicu do dvije kuhane rajčice (može i ona iz tube) a kao prilog poslužite žute, domaće palac široke rezance kuhane u slanoj vodi. Začinska paprika, manje vješti ljubitelji kotlića, ili novajlije u tom čarobnom poslu, obično misle da samo kakvoća ribe određuje kakvoću ribljih čorbi i paprikaša. To je prilično naivno mišljenje. Začinska paprika, zapravo je glavni adut (uz ribu dakako).

U nekim slučajevima, s dobrom paprikom može se pripraviti ukusna čorba čak i samo s jednom vrstom ribe (šaranom ili amurom). Istinski majstori kotlića najpažljivije biraju papriku za svoje majstorije, pa se smatra čak i nekakvim prestižem ako netko ima nekakav vlastiti, ekskluzivan izvor paprike sa svojim „bukeom”. Znalci kažu da je najbolje stavljati *po* jednu veliku žlicu mljevene paprike po osobi, i to mješavinu slatke i ljute, u omjeru dva dijela ljute i jedan dio slatke. Gustoću „fiša” možete dobiti ako u njega izribate krumpir tijekom kuhanja. Uz riblji paprikaš pije se bijelo vino u kojem nema mnogo kiseline.

Riblji paprikaš I. način

Sastojci za pet osoba; 1 dl ulja, 50 dag crvenog luka, 16 dag konzervirane rajčice, 2 dag mljevene crvene paprike, 3 dl bijelog vina, sol, ljuti feferoni dodaju se po ukusu.
Riblji paprikaš može se pripremati od jedne vrste slatkovodne ribe, ali je najbolji ako ih ima više vrsta. Za pet osoba potrebno je oko 1,5 kg ribe, (šaran, amur, som, tolstolobik).
Kad se kosani luk malo poprži na ulju dodaju se samo riblje glave, koje se poprže i propasiraju zajedno s lukom. Propasiranoj smjesi dodaje se voda i sve ostale namirnice. Kada juha prokuha, dodaju se komadi izrezane ribe, koji se u juhi kuhaju, otprilike dvadesetak minuta. Tijekom kuhanja u vodu se može dodati fino ribani krumpir da dâ gustoću ili se na kraju, kad je jelo skoro gotovo, oprezno umiješa malo mješavine brašna i kiselog vrhnja.

Riblji paprikaš II. način

Sastojci: 2 kg šarana, 1 kg soma, 1 kg štuke, 1 kg luka, slatke i ljute mljevene crvene paprike, jednu litru ukuhane rijetke rajčice, 5 ljutih feferona, 3 krumpira, ocat, sol; kupovne rezance ili domaće pripremljene od 2 kg brašna, 2 jaja i malo ulja.

Luk nasjeckajte i stavite u kotlić. Ulijte 5 l vode, pa dodajte očišćenu i sitno narezanu ribu, oguljene krumpire, feferone, 2 žlice octa. Kad provri, dodajte 8 žlica slatke i dvije žlice ljute paprike, sol i pomalo dolijevajte rajčicu. Kuhajte 45 minuta na 100 oC. Paprikaš nemojte miješati, nego kotlić samo okrećite lijevo-desno, da se riba ne bi raspala. Posebno skuhajte rezance i poslužite tako da ih nauljite, a preko njih stavite paprikaš.

Eventualni ostatak ribljeg paprikaša – riblje čorbe – razdijelite u porculanske posude i ostavite da se do jutra stvori poznata *hladetina od slatkovodnih riba*.

Začinska smjesa za riblji paprikaš

Potrebno je 1 kg svježih zrelih rajčica i 1 kg ljutih zelenih feferona. Rajčicama i paprikama odstranite samo peteljke a potom sameljite meso rajčice i feferone na najsitnijoj „šajbi“ stroja za mljevenje mesa. Sve dobro promiješajte i dodajte 10 dag soli. Dobivenu smjesu stavite u male bočice, odozgor zalijte uljem, začepite i čuvajte na tamnom mjestu do upotrebe.

Paprikaš od somove glave

Sastojci: glava od 3 kg (ili 3 glave po 1 kg ili 2 po 1,5 kg), 1,5 kg luka, soka od rajčice, sol, papar, 4 žlice slatke mljevene paprike, ljute paprike po ukusu.

Glavu dobro operite, odstranite škrge i glavu izrežite na manje komade. Luk izrežite na krupno, skuhajte u manjoj količini vode, ocijedite ga i propasirajte, ili usitnite pomoću miksera, ponovo ga vratite u vodu u kojoj se kuhao. Vodu i luk ulijte u kotlić u kojem će se kuhati paprikaš. Povrh luka složite komade glave. Dolijte vode tako da pokrije ribu barem tri prsta iznad nje. Kad voda proključa jednom ili barem dvaput posolite, popaprite i dodajte sok rajčice. Jelo mora vreti barem 1 do 1,5 sat. Poslije toga dodajte mljevenu papriku i soli po ukusu, kuhajte

još petnaestak minuta. Prije posluživanja provjerite okus i dodajte ukoliko nešto treba. Poslužite uz domaće rezance.

Rakovi u kotliću

Slatkovodni rakovi za kuhanje stavljaju se u lonac još živi*, a sačuvat ćete ih žive i dva do tri dana ako ih čuvate u mrežastim vrećama, tako da imaju zraka, i to na hladnom mjestu. Pogrešno je čuvati ih u stajaćoj vodi, jer će brzo uginuti, a tada već nisu za kuhanje.
Kuhati ih možete i u *bakri* (zemljanoj posudi), nad ognjištem, ili u loncu na štednjaku.

Stavite u lonac rakove, pa ih odmah prelijte s 2 dl bijela vina. Na to dodajte malu glavicu nasjeckana i zgnječena češnjaka, malo papra u zrnu i sol. Već tog trenutka možete lonac staviti na vatru, pa odmah dodajte i malo naribana muškatnog oraščića, žlicu kosanog peršinova lišća i 0,5 dl ulja. Kuhajte ih tako dugo da vino, sa svim spomenutim začinima, prekipi 10 do 15 minuta. Rakovi, koji su obično boje kave ili kamena, ubrzo će pocrvenjeti, pa ćete odmah znati zašto se kaže - *crven kao rak*. Potkraj kuhanja dodajte čašicu prošeka i prije završetka kuhanja posuti i žlicom krušnih mrvica, jer će od toga umak biti gušći.
Poslužite uz šupljikavi domaći kruh pečen ispod peke, kojeg usput umačite u račji umak.

***Riječni – slatkovodni – rak je kod nas strogo zaštićena vrsta i zabranjeno ga je hvatati, držati ili ubijati.**

Divljač u kotliću

Čobanac od divljači

Sastojci za šest osoba: 1 kg mesa divljači (srna, vepar i dr.), 2 glavice luka, 2 češnja češnjaka, 1 žlica ljute mljevene crvene paprike, 1 žlica slatke mljevene paprike, 2 lista lovora, 1 dl soka rajčice, 1 žlica masti, sol, papar, 1 dl vina.
Meso narežite na manje komade. Luk i češnjak nasjeckajte. U kotlić pristavite meso (s kostima), luk, lovor, mast, obje vrste mljevene paprike. Ulijte toliko vode da sve bude pokriveno. Kad provri, smanjite temperaturu i kuhajte. U napola skuhano dodajte rajčicu, češnjak i vino. Na kraju možete ukuhati krumpir ili žličnjake.

Čorba od divlje patke u kvaši*

Kuhajte pola glavice kiselog kupusa izrezanog na rezance u 2/3 kvaše i 1/3 vode, dodajte nekoliko zrna papra i list lovorova lista. Kad je kupus napola skuhan dodajte patku izrezanu na komade. Kad je meso gotovo, umiješajte laganu zapršku, dodajte žumance, sok limuna i kiselo vrhnje. Na kratko prokuhajte i poslužite.

Kvaša, vrlo stari izraz za marinadu.
Marinada - kulinarska magija, nevidljiva i nečujna prirodna alkemija. Namirnica se konzervira, njena vlakna omekšavaju, aroma se širi.
Marinada „parfimira", zaustavlja i omekšava proces truljenja. Marinada je živući hladni kuhar.
Marinada je *sirova* ili *kuhana* mješavina korjenastog povrća, mirisnog bilja i začina, ulja i kiseline (vina, limunovog soka, octa). Upotrebljava se za omekšavanje nekih dijelova mesa, i radi mirisa i okusa.
Gruba podjela: *suha* i *tekuća,* koje se dalje dijele na one sa: *uljem* (za ribe nježna mesa i pojačava im okus) ili *vinom, octom* (kisela marinada omekšava tvrde ribe) ili *limunom*.
Sirova marinada: sastoji se od raznog povrća, mirisnog bilja i začina pomiješanih s bijelim vinom, uljem i octom.
Kuhana marinada: nalaze se isti sastojci kao u sirovoj marinadi, samo što se povrće najprije pirja na ulju, zatim prelije vinom i octom te kuha 30-40 minuta. Kuhanu marinadu treba dobro ohladiti prije nego što se njome prelije meso (samo starija divljač se može preliti).
Suho mariniranje: (prigodna marinada) pod tim pojmom podrazumijeva se u meso utrljana mješavina začina (češnjak, peršin, majčina dušica, lovor, sol papar) i ulja. Upotrebljava se za meso koje treba odmah prigotoviti.

Čorba od iznutrica divljači

Uzmite jetra od nekoliko vrsti divljači (može i samo od jedne), glavica luka ili lukovica srijemuša, povrće za juhu, 2 - 3 tvrdo kuhana jaja, masnoća, malo brašna. Oprana jetra skuhajte u hladnoj vodi. Kuhana jetra sameljite zajedno s kuhanim jajima. Napravite laganu zapršku od masnoće i malo brašna. Zalijte vodom u kojoj se kuhala jetra i dodajte masu od jetre i jaja. Kuhajte oko 10 minuta i začinite po želji.

Čorba od mesa divljači s gljivama

Oprano i po mogućnosti odležano meso izrežite na male komade i zalijte hladnom vodom. Kuhajte dok ne omekša i dodajte prokuhane gljive izrezane na kocke. Pri završetku umutite laganu svjetložutu zapršku, posolite, dobro izmiješajte i kuhajte još desetak minuta. Dodajte nasjeckano divlje bilje i začinite po želji.
Na isti način možete prirediti i čorbu od pernate divljači i gljiva.

Kisela čorba od srnećeg mesa

Sastojci: glava i vrat srne, glavica luka (ako imate svježu lukovicu srijemuša stavite umjesto luka), mrkva, listovi jaglaca i mlado lišće bukve.
Glavu i vrat kuhajte s glavicom luka, mrkvom, jaglacem i mladim listom bukve. Kuhajte dok se meso ne počne odvajati od kostiju. Izvadite glavu i vrat i skinite meso. Propasirajte ga i vratite u juhu. Malo prokuhajte i zakiselite po želji.

Kotlić od divlje patke

Sastojci: 1 mlada divlja patka, 30 dag kelja, 3 mrkve, 2 celerova korijena, 2 glavice luka, 3 češnja češnjaka 10 dag suhe slanine, 2 krumpira, lišće peršina, 2 dl crnog vina, papar, ružmarin, ulje, sol.
Patku narežite na manje komade. Kelj narežite krupnije. Mrkvu narežite na kolute. Celer narežite na listiće. Luk iskošite i popržite s narezanom slaninom. Češnjak nasjeckajte i zgnječite. Krumpir narežite na kockice. U kotlić slažite naizmjenično povrće i meso. Posolite i popaprite. Zalijte vodom da bude sve pokriveno. Kuhajte na srednjoj vatri oko 2,5 sata. Tijekom kuhanja povremeno protresite kotlić. Ukoliko je potrebno dolijte malo tople vode. Petnaest minuta prije nego što je jelo gotovo, dodajte crno vino. Gotov kotlić treba da je upola ukuhan i s vrlo malo tekućine. Prije posluživanja pospite nasjeckanim peršinom.

Voloderski miješani kotlić

Sastojci: 30 dag jelenjeg mesa, 30 dag srnetine, 50 dag svinjetine, 30 dag domaće suhe kobasice, 5 glavica luka, 3 češnja češnjaka, 50 dag rajčice, 30 dag mrkve, 10 dag korijena peršina, 50 dag zelene paprike, 4 krumpira, 1 dl kiselog vrhnja, 1 l voloderskog bijelog vina, ulje, papar, sol.

Srnetinu i jelenje meso narežite na kocke i propirjajte na ulju zajedno s nasjeckanim lukom i češnjakom. Svinjetinu narežite na kocke, a suhe kobasice na kolutove. Rajčice ogulite i narežite na kocke. Oguljeni krumpir prerežite na četvero. Ostalo povrće narežite na štapiće dužine 4 cm. U lonac slažite naizmjenično povrće, divljač, svinjetinu i kobasice, posolite i popaprite. Tako napunjeni lonac prelijte bijelim vinom i vodom da tekućina prekrije sadržaj lonca. Kuhajte oko 3 sata. Kad je „lonac“ kuhan, ulijte kiselo vrhnje i neka zajedno prokuha 5 minuta. Gotovo jelo treba da je ukuhano na polovicu s vrlo malo tekućine.

Srneća juha s ječmom

Skuhajte juhu od srnećih kostiju i malo mesa i zeleni. Procijedite, polovinu vratite natrag u kotlić i dodajte 10 dag ječma. Kuhajte otprilike 1,5 sat, a nakon toga dodajte ostatak juhe. Začinite umućenim jajima i sokom limuna.

Kotlić od zeca

Meso odstajalo u kvaši izrežite na komade i stavite u kotlić zajedno s 30 dag masnijeg svinjskog mesa (najbolje od vrata), komadom suhe slanine, vezicom zeleni, dva lista lovora, tri češnja češnjaka, četiri krumpira izrezana na četvrtine, soli i paprom. Prelijte vodom da bude pokriveno i dodajte čašu vinskog octa. Kuhajte na laganoj vatri dok meso ne omekša.

Veprovina na lovački način

Sastojci: veprovina, suha slanina, svježe gljive, suhe šljive, papar u zrnu, celer, lovor, ulje, maslac, 6 dl crvenog vina.

Veprovinu natopite sokom limuna, dodajte papar, narezan celer, lovor i sve prelijte uljem. U takvoj kvaši ostavite meso 6-7 sati. Na masnoći prepržite slaninu narezanu na kockice, dodajte narezano meso vepra, očišćene gljive, narezano povrće, ocijeđenu kvašu i vino. Kuhajte na laganoj vatri 2,5-3 sata dok sve ne omekša. Suhe šljive skuhajte, protisnite i dodajte u kotlić zajedno s malo brašna da sve postane gušće. Poslužite samo ili uz okruglice od kruha.

KOTLOVINA

Proštenja, Markuševac (Zagreb)

Proštenje u Remetama (Zagreb)

Proštenje u Remetama (Zagreb)

Kotlovina-pečenjarski šešir, pribor za pečenje i vrsta jela su autohtoni proizvod sjeverozapadne Hrvatske, te su to prvi pokretni ugostitelji koji su svoj obrt imali „pod šatrom" (selili su se od sajma do sajma i bili na proštenjima), koji su osim jela i vina prodavali *gverc* – alkoholno piće s medom i *himbersaft* – malinov sok. U kotlovini se ne krčkaju samo kotleti, nego i goveđi flam, brizli, kobasice, jezik... Poseban tek joj daje, tekućina za podlijevanje – juhica u kojoj se kuhala govedina i bijelo vino (ne kiselo). Kotlovina je najveća konkurencija roštilju, koji uvijek ustupa mjesto tradicionalnom *ražnju* (ražanj je kulinarska tradicija naše zemlje i relikt je daleke prošlosti, koji se u Europi nalazi još vrlo rijetko) s odojcima ili janjetinom, a *ražanj* posebno jelima ispod *peke* (peku smo preuzeli od Ilira).

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

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

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

Način postupka i koje vrste namirnica ćemo upotrijebiti izabrat ćemo sami prema svom ukusu i želji. Netko voli kotlovinu bez dodataka povrća i luka, a netko obratno. Umak koji se stvara na dnu posude (pečenjarskog šešira) dotjerujemo raznim začinima, ali uvijek oprezno - začini ne smiju „ubiti" jelo, nego ga moraju obogatiti. Umjesto vode dodajmo vino - i to kvalitetno, a ne kiselo.

Crno vino ne kuhamo više od 15 minuta u jelu, jer će postati gorko zbog tanina, što se s bijelim vinom ne može dogoditi. Također u umaku možemo napraviti (peći ili pirjati) odličan prilog, npr. krumpir, grah i dr.

O zagrebačkoj kotlovini, kao i o drugim jelima, saznajemo iz prve putopisne proze u hrvatskoj književnosti koja je pisana štokavštinom -***Putositnice*** *Antuna Nemčića Gotovinskog* (1813.–1849.). U njima je A. Nemčić iznio svoja razmišljanja, zapažanja i doživljaje na putu od Ludbrega, pa preko Križevaca, Zagreba, Jastrebarskog, Rijeke i Trsta do Venecije, Padove i Verone, a u povratku preko Trsta, Postojne, Ljubljane i Maribora do Graza. Tu su i njegove gastronomske opservacije i opisi jela i gostionica u kojima se zaustavljao, često začinjeni žestokim kritikama ali i pohvalama. Ironizirajući žderonje, ali strogo od njih dijeleći gurmane, kao poklonike kulinarske vještine i kulture, Nemčić na jednom mjestu kaže:

Gospodo moja, želudac vam je napast velika, a čovjek vam je slab.

Gastronomski opisi tustih golubova, špikanih kopuna, goveđih narezaka, janjetine, divljačine, sočiva, artičoka i drugog zelenja, voća i tijesta, uz vrčeve pune vina i kave u kavanama (u ovih mohki posvećenih kapelicah pije se za 16 centima findžan kave, a ako se 7 cent doda, tad se može i jedna cigara pušiti) i danas tjeraju vodu na usta.

U zagrebačkoj kotlovini su se pekle devenice, odnosno krvavice, i to na Novom trgu, tj. na današnjem Zrinjevcu, kamo opet danas prodire kotlovina, ali mnogo luksuznije – s karmenadlima i kobasicama. No Nemčić si je ugađao i *špikanom pečenkom* u kavani Cerny koja se nalazila na istom mjestu na kojem se danas nalazi kavana Dubrovnik, kao i lovačkim odrescima (napravljenim od govedine).

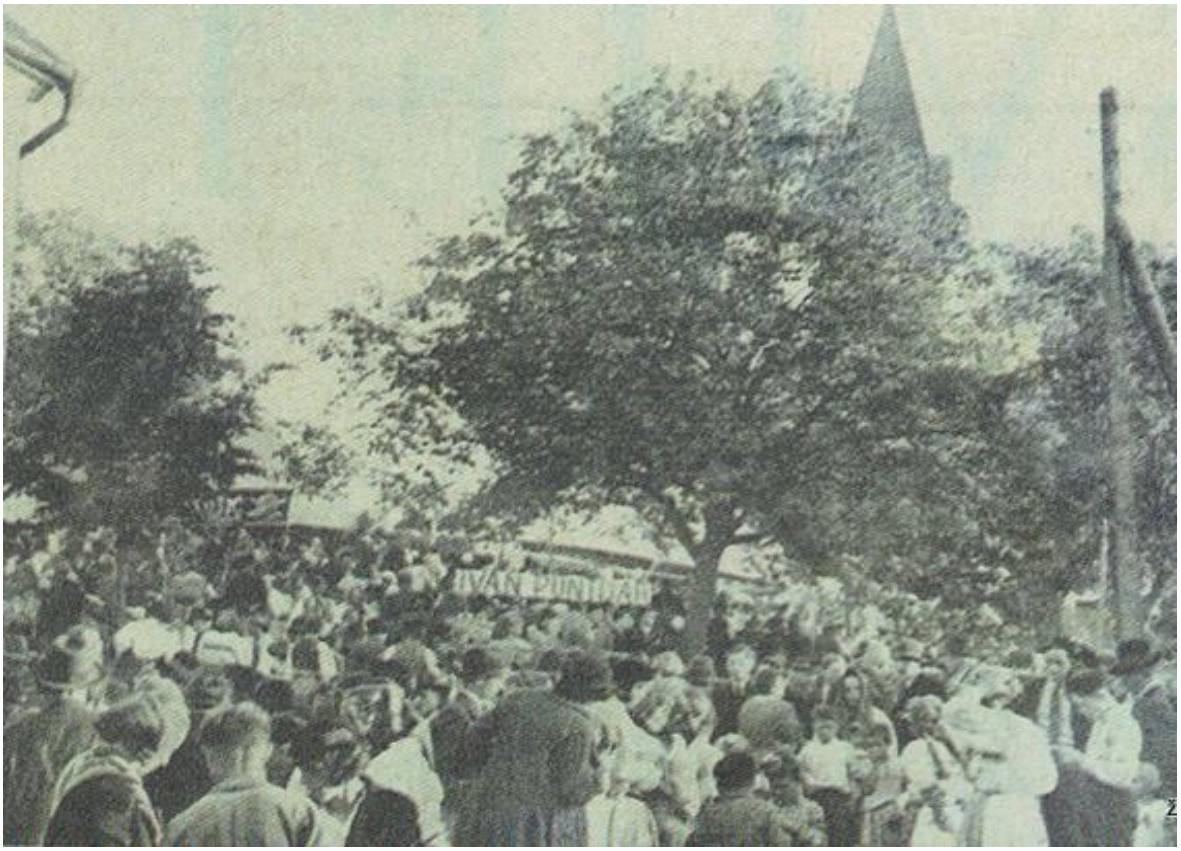
Proštenje

Iz starih požutjelih stranica saznajemo:

Davne 1935. godine u reviji ***Svijet*** (God. X. Knjiga XX. Broj 15 od 5.listopada,1935.) objavljeno je tipično proštenje u okolici Zagreba - **Miholje u Gračanima**

Evo objavljenog teksta:
Iako je proštenje kod Sv. Mihalja tipično, koje pruža sve, što može za pojam proštenja, ono je ipak ugodno i privlačivo. Svake godine na dan Sv. Mihallja (Mihovila arhangjela), pretpostavivši da je dan krasan, kakav je bio prošle nedjelje, to je proštenje izvanredno brojno posjećeno, što po seljačkom narodu, što po gradjanstvu grada Zagreba. Prošle nedjelje je bio baš divaan jesenji dan, sunčani su traci imali još jakosti minulog ljeta i za to se ovo staro proštenje moglo u potpunom opsegu razviti. Sve je navrvilo. Gostioničarski stolovi su se brzo napunili i doskora je stala jagma na mjesta. Tko ga nije ulovio, zadovoljio se je „števajnom". Seljački su pečenjari dobro pazarili izvikujući u glavnom svoje glasovite specijalitete „šinterplatle". Bilo je tuj licitara, šatora s prodajom nakita, sitnica i „spomen daraka", neizbježivih vrtuljaka, balona, a ni sladoledar nije žalio puta iz Zagreba u Sv. Mihalj, znajući da će biti prodje...
Popodne na glas večernjice napunila se crkva vjernika, koji su izlazeći gledali, gdje će naći mjesta za odmor i okrjepu. Naše fotografske snimke prikazuju razne momente s ovog proštenja, koje je zagrebčanima oduvijek vrlo omiljelo. Šteta je u svemu bila tome, što su jesenski dani već puno kraći, pa sunce razmjerno rano zalazi. Mrak se već ranije hvata, a s time se dokrajčuje i proštenje, zabava, pjesma, cilik gusala i tamburica, a i - kucanje čašica...
Dakako, te su najgorljiviji (a može se reći i najokorjeliji) proštenjari ostajali na svojim mjestima do skrajnjih granica mogućnosti to jest dok nije sasvim unoćilo i nastao prošteničkí „fajeramt". Veselo raspoloženje zagrebačkih gosti preneseno je tada sa stolova i Sv. Mihalja na put do Zagreba. Tu se čuo bučan žamor, pjesma, podcikivanje mladeži, tamo se svjetlucali šareni lampioni (tobože da se „bolje vidi"!). A noć je bila vedra, puna zvijezda, čitav dan uopće kao stvoren za ugodan izlet u okolicu, kakv je bio ovaj u Sv. Mihalju. Mnogi naši Miški i Mihalji proslavili su ujedno i svoje imendane...

Sve u svemu, bijaše to prava pučka svečanost.



Pogled na veliki broj proštenjara kod Sv. Mihalja (vidi se reklama za gostionu Ivan Puntijar)

Ni sladoledar ne izostaje na proštenju

Naj zvoliju friškog „šinterpratla“
Kaj je najvažnije, šinlbratni, su ona tri rumena krmića, na žaru, koji se pečeju usporeno i uspravno, nikad pognuto

Proštenje

Svinjski kare u vinu na starinski način

Naputak (recept) za ovo jelo je vrlo staro i za pretpostaviti je da je prethodnica jela pripremljenih u kotlovini (pečenjarskom šeširu). Nekada se pripremalo na ognjištu na tronošcu iznad žara.
Broj komada svinjskog karea ovisi o broju osoba za koje se jelo priprema.

Prvo kare istucite drvenim batom i posolite. U tavu stavite dosta masti i kad se ugrije popržite meso s obje strane. U drugoj posudi, na zagrijanu mast, stavite sitno sjeckanu glavicu luka, jednu mrkvu izrezanu na kolutiće, sitno kosano lišće peršina, narezanu manju glavicu celera i nekoliko zrna papra. Sve to zajedno pržite i miješajte, dok zelenje ne dobije rumenu boju. Na poprženo zelenje spustite pržene komade karea, dolijte bijelo vino da ogrezne i pirjajte meso dok ne postane posve mekano. Nakon pirjanja meso izvadite i složite u zagrijanu zdjelu ili pladanj. U posudu sa zelenjem, u kojoj se meso pirjalo, dodajte manju žlicu brašna i popržite ga zajedno sa zelenjem. Poslije toga zelenje iz posude propasirajte. Pazite da vam kroz sito prođe samo sok. Ako vam je soka premalo, dodajte mu bijelog vina, i sve zajedno prokuhajte. Tko želi može u umak ukuhati i malo kiselog domaćeg vrhnja. Odlika naše autohtone kuhinje je – dodatak vrhnja u jela. Na kraju dogotovljeni umak prelijte preko mesa u zdjeli ili ga poslužite uz meso u posebnoj šalici (zemljanoj naravno).
Uz ovako pripremljeno jelo poslužite pire krumpir, ali isto tako odlično se slaže samo s raženim kruhom i vinom koje ste dodali jeli tijekom pripremanja.

Kotlovina na puntarski* način

Za gurmane treba uzeti 2,5 do 3 kg svinjetine (kotlet ili lopatica) koju valja izrezati na odreske i pirjati ih s 80 dag crvenog sitno isjeckanog luka uz dodatak 10 dag bijelog luka, dva feferona, 6 dag crvene mljevene paprike, dvije svježe rajčice te tri svježe izrezane paprike. Tome valja dodati 15 dag mladog lišća vinove loze i sve zaliti s pola litre bijelog vina i 1,5 l obične vode uz dodatak (po potrebi) soli, papra i ostalih začina. Sve se to krčka oko jedan sat u posebnom tanjuru za kotlovinu. Kao prilog tom starinskom jelu, pripremljenom na način puntara, poslužuju se cijeli neoguljeni krumpiri ispečeni u krušnoj peći ili u pećnici.

Kao prilog poslužuje se i tzv. *goričći krumpir,* ime dolazi od gorica – vinograd.

Za deset osoba: 4 kg krumpira, 4 češnja češnjaka, 6 svježih zelenih paprika, 6 svježih rajčica, 1 dl kiselog vrhnja, sol, papar, crvena mljevena paprika (po želji, ali oprezno dodaje se tek na kraju pripreme), lišće celera. Na preostalom umaku od kotlovinskog pečenja pržite krumpire, izrezane na štapiće, zajedno s paprikom i rajčicom narezanom na krupnije komade. Miješajte i pržite dok krumpir ne

omekša, a tada dodajte sol, papar, iskosano lišće celera, češnjak i ostale začine po želji. Pred kraj (oko deset minuta) dodajte vrhnje i sve propirjajte.

---

*puntar: pučki i seljački buntovnik u gornjohrvatskim krajevima s kmetsko-vlastelinskim odnosima

---

Pečenjarska kotlovina (kotlovina kako su je priređivali pečenjari na sajmovima i proštenjima)

Sastojci za deset osoba: 10 kom svinjskih kotleta (karmenadla), 1 svježa svinjska koljenica (buncek), 4 žlice svinjske masti, 0,5 l bijelog vina, 1 glavica luka, sol, papar, crvena mljevena paprika, ljuti feferon, češnjovke po želji.

Koljenicu narežite na komade i zajedno s kotletima posolite i ostavite da neko vrijeme odstoje. Luk izrežite na kolutiće.
Na ugrijanoj masti u „šeširu" (tanjuru) popecite kotlete, koljenicu (kotlovini daje poseban okus i gustoću umaku), luk i po želji dodajte češnjovke. Kad se lijepo zapeče, meso izvadite na rub „šešira" i na isti način popecite preostali dio. Vratite odreske i češnjovke u sredinu „šešira", zalijte s malo tople vode, dodajte feferon, papar i sol. Sve lagano pirjajte. Kad meso omekša, dodajte crvenu mljevenu papriku razmućenu u malo vode i vina, zalijte vinom i još kratko sve „prokrčkajte".
Uz kotlovinu poslužite kuhani krumpir, grah (oboje prokuhano u umaku kotlovine), razno ukiseljeno povrće i vino kojim ste začinili jelo.

Omiljeno izletište Zagrepčana, zbog divnih staza, karnevala, kremšnita, a napose i zbog mnogih gostionica sa starim „štihom", koji prenose slavu samoborske gostoljubivosti, je i miomirisna kotlovina samoborskih sajmova i proštenja.

Lovačka kotlovina

Sastojci: 2 kg mesa dlakave divljači, 1 kg luka, 20 dag mrkve, 20 dag masti ili ulja, 3 dl vode, 4 žlice gorušice (senf), papar, lovorov list, lišće peršina, crvena paprika, 3 češnja češnjaka, limun, 2 - 3 dl bijelog vina, 20 - 30 dag suhe slanine, sol.

Vodu stavite u pečenjarski šešir i zagrijte, dodajte masnoću i popržite izribani luk i mrkvu. Stavite meso izrezano na kockice i njega popržite sa svih strana. Dodajte gorušicu, lovorov list, nasjeckani češnjak, vino i suhu slaninu izrezanu u rezance. Pirjajte sve zajedno. Začinite paprom, crvenom paprikom, sokom limuna i soli. Prokuhajte nekoliko minuta i prije posluživanja pospite nasjeckanim peršinom. Ovako spremljeno jelo poslužite okruglicama od kruha ili žemlje.

Gulaš od divljači

Sastojci za 4-5 osoba: 50 dag mesa divljači (vepar, jelen i sl.), 50 dag svinjetine bez kosti; za marinadu: 6 dl bijelog suhog vina (ne kiseliša), 20 zrna borovice (kleke), 20 zrna papra, 3 lovorova lista, sol, 20-25 suhih šljiva; mast ili ulje, 4 velike glavice luka, 50 dag gljiva, 1-1,5 dl domaćeg vrhnja, žlica brašna.

Prokuhajte vino s krupno zdrobljenim borovicama i paprom, lovorom i solju – napravili ste marinadu. Meso narežite na kocke i stavite u posudu zajedno sa suhim šljivama, pa prelijte ohlađenom marinadom. Neka odstoji najmanje 24 sata, a povremeno promiješajte. Na masti pržite kockice mesa dio po dio, tako da svaka bude lijepo ispržena sa svih strana i dobije smećkastu boju. Na istoj masti ispržite kosani luk, dodajte očišćene i narezane gljive, pa ih ispirjajte. U to stavite meso i suhe šljive te polako pirjajte. Posebno prokuhajte marinadu da se djelomično ispari, pa njome podlijevajte meso dok se pirja. Provjerite je li gulaš dovoljno slan i začinjen, te dodajte vrhnje u kojem ste razmutili brašno. Kad provre (da se umak zgusne) jelo je gotovo i odmah ga poslužite.

Nekada najčešće jelo, lovaca, pri lovačkim susretima dvaju ili više društava.

KRUŠNA PEĆ

Tijesto za kruh i pletena košarica u kojoj tijesto odstoji prije pečenja

Moslavačka krušna peć

Kruh iz krušne peći

Milijunima ljudi obroci su nezamislivi bez kriške kruha, što je navika i potreba koja se ponavlja od pretpovijesnih vremena. Iako je za pripremu kruha dovoljno imati malo brašna, vode i soli, ipak na jelovniku tisućljećima ima središnje mjesto.

Zahvaljujući arheološkim podacima doznajemo da su naši preci prvi kruh pripremali u spilji od samoniklih i usitnjenih žitarica s malo vode. Pekli su ga na ravnu kamenu iznad ognjišta i pretpostavlja se da je nalikovao na debele palačinke. Taj se naputak (recept) mijenja nakon što su Etiopljani kultivirali pšenicu, a prerađenu je poslije Egipćani koristili kao glavni sastojak kruha. Tadašnji su pekari tijesto mijesili nogama, a kad su na njega jednom prigodom zaboravili iznenađeno su ustanovili da mu se stajanjem obujam udvostručio. Kako se u međuvremenu i ukiselio, to ih je potaklo da otkriju i proizvode kvasac, barem tako kažu povjesničari gastronomije. Nakon nekoliko stoljeća žitarice se rafiniraju, a hrabriji pekari tijestu dodaju suho voće, med, maslinovo ulje, sjemenke … Tako su osmišljeni naputci za nove vrste kruha koje su bile tražene u doba starog Rima. Navika pripremanja pšeničnog kruha nije se proširila cijelom Europom, jer je pšenica uspijevala samo u krajevima s toplijom klimom. U hladnijim se kruh pekao od zobi, ječma, raži, heljde .. Zanimljivo je i da su nakon osvajanja američkog kontinenta europski pekari prihvatili indijanski naputak za pripremanje kruha od kukuruznog brašna, te ga idućih stoljeća usavršili.

Krušna peć ili seljačka peć ili zidanica, najkarakterističniji je element seljačke kuće i srce seljačkog doma ali i statusni simbol domaćinstva, u kojoj se prije svega pekao *kruh*, zatim *tenka* ili *debela gibanica*, a za potrebe svadbe pekli su se *purani, svinjetina* (cijeli odojci) *i janjci,* i *kuhalo jelo* u *velikim loncima*. U nekim krajevima je bio običaj paljenja krušne peći u – subotu. Nakon pečenja kruha u krušnoj peći znali su sušiti svježe pobrani kukuruz koji je tako dobio poseban okus i čuvao se za *pržene žgance*. U jesen u mlakoj peći sušili su šljive, jabuke i kruške narezane na kriške.

Za izradu koristila se prijesna i pečena cigla. Konstrukcija starijih peći bila je drugačija, svod je bio umjesto od cigle izveden od pletenog pruća i omazan zemljom tj. glinom. Dno peći je od dasaka omazan zemljom ili prekriven jednim redom cigle. Glini koja je odležala u vodi dodaje se slama (ne *sijeno* - pokošena trava) ili gruba piljevina, kako bi se dobila masa za zidanje i oblaganje stjenki krušne peći. Predprostor s dimnjakom može se izraditi sa standardnim vezivnim materijalima (cement+vapno). Po želji se može premazati tanjim slojem gline. Peć je bila postavljen na stupove od cigle ili kamena. Krov je kod starih kao i kasnijih produžen prema naprijed, tako da štiti od kiše prostor ispred peći, a pokriven je crijepom. Danas je peć ukras gazdinstva i izrađuje se od fasadne cigle i vatrostalnih materijala, a pod od armiranog betona. Isto tako, peći su kvalitetnije, jer se lakše zagrijavaju a manje isijavaju toplinu, tako da je i pečenje brže i kvalitetnije. Sama peć je zidana tako da se ispod pećnice nalaze četiri stropa. U tom se prostoru suše drva za naredno loženje. Peć je zidana tako da donja površina

svoda pećnice ima oblik polukruga na kojem se nalaze manji otvori, koji su otvoreni tako dugo dok se vatra u peći ne razgori, a nakon toga se zatvaraju (nekada grudom zemlje). Vrata pećnice nisu ugrađena već se naknadno postavljaju. Vanjski sloj pećnice ravan je i natkriven, tako da nikad nije izravno izložena kiši ili snijegu.

Kad je peć gotova, suši se pri temperaturi zraka oko 20 oC u prosjeku 2-3 tjedna. Prvo zagrijavanje tj. prva vatra radi se s umanjenim plamenom prvih sat vremena pa postepeno pojačava. Ako se poslije toga pojave raspukline na svodu peći, jednostavno ih sanirajte premazom gline. Neke stare krušne peći na stražnjem dijelu imaju otvor za zrak (5 cm) koji se zatvara izvana prema potrebi.

Pećnica se zagrijava drvima prije pečenja od dva do tri sata, sve dok se postigne dobra temperatura pečenja. Temperatura se kreće do 800 oC. Za gorivo se koristi samo puno drvo bagrema, bukve, graba, hrasta, dok je najcjenjenija vinova loza. U peć se najprije stave svežnjevi suharaka, koji se brzo rasplamsavaju, a na njih sitnije oblice ili cjepanice. Da bismo što bolje pripremili peć za pečenje potrebno je pustiti u nju zrak da gorenje bude što intenzivnije kako bi se što bolje zagrijala i akumulirala što više topline. Kako dugo se peć mora ložiti ovisi o njenoj veličini, a iskustvo nam govori o dovoljnoj temperaturi za pečenje.

Da je peć *kurna* znalo se po tome što se cigla razbijelila, tj. ako se iskri kad se štapom povuče po *taracu.* No i iskusne žene su provjeravale temperaturu uz pomoć pera, brašna ili novinskog papira. Ubačeno pero će početi odmah gorjeti, ubačena šaka brašna odmah će planuti ako je prevruća, a samo porumeniti kod odgovarajuće temperature, dok se papir uslijed dovoljne temperature raspadne bez plamena. Žar se odmiče prema bočnim stranama peći, a na slobodno dno peći drvenom lopatom ubacuje *kruh*, *gibanica*, *prase* ili drugo što se želi ispeći, na listove svježeg zelja/kupusa ili kelja (samo kruh koji će biti posebno ukusan). Dno peći, pod, malo se polio tako da se isparava tijekom pečenja.

Temperatura za pečenje kruha je uvijek veća (oko 240 ºC) nego za kolače, tako da su žene prvo pekle kruh a poslije kolače. Nakon loženja peć je spremna za kruh već nakon 1,5 sat.

Uz krušnu peć nalazila se *sukašnica* ili *kuharna* manji drveni objekt građen za ljetnu kuhinju u kojoj se mijesio kruh, pripremala hrana za blago, a obavljali su se i drugi kućanski poslovi.

Razlikuje se *danje zakuvljivanje* kad se tijesto umijesi rano ujutro, pa kisne preko dana i *noćno zakuvljivanje* kad se umijesi na večer, pa kisne tijekom noći. Nekad se kruh mijesio samo domaćim kvasom. U nekim krajevima prije pečenja da bi se znalo je li peć dovoljno vruća, ispekli su najprije dvije do tri lepinje koje još onako vruće obično dobiju djeca. Zaliha se kruha obnavlja svakih šest-osam dana.

Kruh se mijesio od kukuruznog brašna ili miješanog (kukuruzno brašno se miješalo s ječmenim ili raženim), a takav se kruh zvao *zmesni kruf* i bio je ukusniji. Kruh od pšeničnog brašna pekao se samo za blagdane.

Za kukuruzni kruh brašno se prvo poparilo vrelom vodom, nakon toga se miješalo kuhačom dok nije postalo mlako. *Kvas* razmućen u malo vode (komada od tijesta koje se čuvalo od prethodnog kruha) umiješao se u tijesto. Brašno za kruh od *zmesne mele* nije se parilo već mu se dodavala mlaka voda.

Tijesto za kruh mijesio se najmanje pola sata, dok ruke nisu postale čiste tj. tijesto se više nije ljepilo za prste. Kukuruzni kruh se solio dok se zmesni kruh nije solio. Pokriveno tijesto se nakon stajanja diglo i domaćica ga je primijesila u *hljebove* i *grohala*, tj. jedan po jedan hljeb bacala u zrak i dočekivala u okruglu drvenu zdjelu *grohaču.* Takvim postupkom hljeb se lijepo oblikovao - zaokružio. Sada je hljebove trebalo premjestiti u zdjele i košare posute brašnom da još malo odstoji. Nakon što se peć očistila, tj. sav žar iz peći potegao van, prvi hljeb koji se na *loparku* (drvena lopata s dugom drškom) stavljao u peć obavezno se prekrižio. Obično se kruh mijesio jednom tjedno i jedan kruh je bio oko 5-6 kilograma. Kora takvog kruha bila je debela kao prst ali vrlo ukusna.

Otprilike nakon 3 sata, kruh od kukuruznog brašna težine 3 kg, bio je gotov, dok je za pšenični kruh trebalo oko 2 sata. Za djecu se obično pekao manji hljeb *paluf* ili *kolač* u koji se umijesilo malo čvaraka ili oraha, a pekao se odmah uz otvor peći i brže se ispekao.

Pečeni kruh se *perutnjačom* (obično cijelo guščje krilo ili svežanj perja) očistio od pepela i pustio hladiti, a ohlađen spremao na hladno mjesto. Hljeb se rezao popola, a svaka polovina na *šnite.* Prvi i zadnji dio zove se *okrajek* ili *okurek* jer je sadržavao najviše kore.

U Moslavini ima nekoliko vrsta krušnih peći. Neke moslavačke peći su na *pocekima* (najčešće tri). Poceki su od cigle, no ima i drvenih i kamenih. Kad su se napravili poceki, izrađivao se drveni kostur (skelet) na koji se zidala blatna žbukom od ilovače. U ilovaču se dodavala pljeva, sol i svinjska dlaka, radi bolje vezivosti.

Na *poceke* i drveni kostur stavljala se cigla do cigle, a između (razmaci, fuge) popunjavalo blatnom žbukom. Obično se na poceke stavljalo dva reda opeke, da bi donji sloj bio što deblji, tj. da bi držao toplinu što dulje. Na tako pripremljenu platformu (*postament*) stavljao se drveni kostur svodastog oblika, a zatim se odozdola prema gore počinjao zidati opekom na kant. Završilo se na sredini peći, na hrptu. Na prednjoj strani krušne peći nalazi se *predvorje,* gdje je i dimnjak. Peć se zatvarala poklopcem. Neke krušne peći imale su otvor i na sredini i na stražnjoj strani.

Drveni kostur, šablona napravljena je obično od šiblja i nije se vadila. Kad je peć bila gotova, naložila se vatra i šablona je jednostavno izgorila.

Da se ne bi razmakala na kiši, krušnu peć zaštitili su krovištem. Na postojeće *falere,* stupove (*njem.* der Pfal – kolac), nadozidali su stupiće i izgradilo krovište, a peći su obično bile pokrivene crijepom biberom. Cijela se peć na kraju

ocupala blatnim žitkim tijestom da ne propušta toplinu. Ponekad se u temelje ugrađivalo i najbolje kamenje iz riječnog korita, kao kod gradnje *hiže, čardaka, trema*.

Zgreblica na toporici (držalu)

Alatka dužine 2 -2.5 m, njome se dosizalo do samog dna krušne peći. Služi za poravnavanje žara, izvlačenje žerave i čišćenje. Izbušena je, dolje ravna, gore okrugla, tako da se njome moglo zahvaćati po uglovima. Krušna peć je vrlo vruća pa je pored nje morala biti voda u kojoj se umakala drvena zgreblica, da ne izgori. Prije priređivanja, ubacivanja kruha (mesa, kolača), peć se morala dobro očistiti. Na kolčić (*nakolina*) omotala se krpa koja se umočila u vodu i cijela se peć prebrisala, naročito dno, da se odstrani *pepel.*

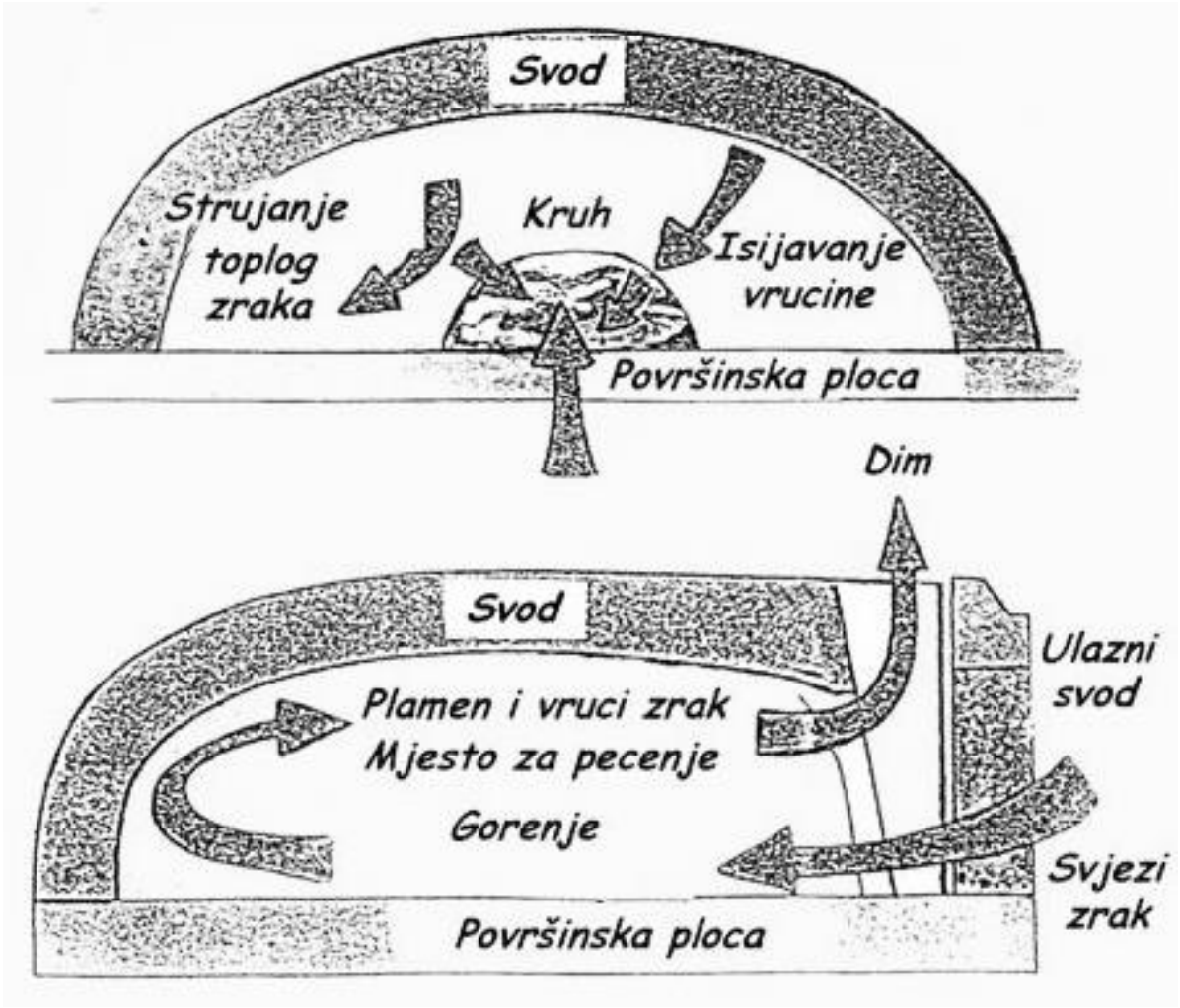
Lopar

Lopar je lopata za ubacivanje kruha u krušne peći, veličine 60x60cm, debljine 2 cm bez zgloba. Izrađena većinom od bukovine. Kad su se pomoću lopara ubacivali kruhovi u krušnu peć, cijela se površina posipala brašnom, a zatim se rutinski trznulo, tako da je kruh otputovao u krušnu peć.

Simpla

Simpla je košarica od slame, gore šira, dolje uža, promjera oko 50cm. U nju se stavljala krpa posuta brašnom i potom *hlebovi* kruha. Kad se kruh odmorio i digao, stavljao se u krušnu peć, koju su ponekad (Moslavci) nazivali sedam dana, a to je značilo da se u njoj peklo sedam kruhova.

Košarica od slame



Skica krušne peći

Jelo pečeno u krušnoj peći prava je poslastica i nažalost sve su rjeđa domaćinstva gdje se to radi. Jedna od posebnosti pečenja u njoj je i korica pečenki, koja je nosilac različitih tvari i okusa. Naša pučka kulinarska tradicija je i premazivanje tijekom pečenja mesa (janjci, odojci) s pivom ili slaninom. Perad, osim što se mora paziti na koricu, nadjeva se voćem, što pečenju daje još jednu posebnost. Kada se posluživalo izrezano pečenje, posluživalo se na drvenim tanjurima, što nam danas uz zemljanu posudu daje poseban gastronomski ugođaj.

Sva navedena jela možete pripremiti i u običnoj pećnici, vaše eklektične ili plinske peći.

Tajna dobrog domaćeg kruha sastoji se od nekoliko osnovnih pravila:

brašno mora biti odležano, i bolje je koristiti mješavinu dvije-tri vrste brašna
tijekom miješanja kruha, najbolje je da temperatura brašna bude jednaka temperaturi prostorije, kao što i voda mora biti iste temperature
brašno donijeto iz hladne prostorije mora malo odležati na sobnoj temperaturi, da se malo zagrije
kvasac koji se upotrebljava za miješanje kruha mora biti svjež, ako se osušio bolje ga je baciti. Suhi kvasac u obliku zrnaca smije biti star najviše 6 mjeseci
za jedan kilogram kruha potrebno je 3 dag svježeg ili 1,5 dag suhog kvasca
kvasac se rastvara mlakom vodom ili mlijekom, ako je tekućina prevruća uništiti će gljivice kvasca, te se tijesto neće moći lijepo dignuti
sol nikada ne miješajte s kvascem, jer to usporava proces vrenja. Najbolje je sol izmiješati s brašnom i tek tada staviti u kvasac
u neke vrsta kruha valja staviti malo maslaca ili jaja. Ove namirnice povećavaju obujam ispečenog kruha i poboljšavaju okus
jako je važno da se prije i poslije „dizanja" tijesta, tijesto dobro obradi rukama izmiješa
tijesto koje se „digne" ne smije biti na prozračnom mjestu („propuhu")
dobar kruh dobije se ako se tijesto zamijesi dan ranije i ostavi „dizati usporeno. treba ga pokriti i staviti na hladno mjesto ili u hladnjak, da stoji preko noći, ali takvo tijesto treba nešto duže mijesiti
kruh će imati sjajnu koru ako se prije kruha u pećnicu stavi lončić s vrelo vodom i ostavi cijelo vrijeme dok se kruh peče
kora kruha ostati će hrskava ako se ispečen kruh izvadi iz pećnice i stavi na žičanu rešetku hladiti
osušeni kruh ili pecivo popraviti ćete na slijedeći način: na jedan sat zavijte ga u vlažnu krpu, a zatim u pećnici brzo prepecite

Razlika između kruha i kolača, u tradicijskoj prehrani, najbolje se uočava u sastojcima od kojih se pripravljaju.

Krušno tijesto se mijesi od brašna, kvasca, vode i soli, dok se u kolač umjesto vode stavlja mlijeko, dodaju se jaja, mast, maslac, maslo (pretopljeni maslac, putar) i različiti nadjevi. Sir je jedan omiljenih dodatak raznim kolačima, zatim mak i orasi. Orasi se nisu, kao danas mljeli, nego su se tukli u drvenim mužarima što im je davalo specifičan okus.

Domaći kruh

Sastojci: 75 dag brašna, paketić svježeg ili suhog kvasca, 3-4 žlice mlijeka, žličica soli i šećera.

Kvasac izmiješajte s mlakim mlijekom i žlicom brašna i žličicom šećera, ostavite ga da ukisne na toplom mjestu. Na dasku stavite brašno izmiješano sa solju, u sredini napravite udubljenje, uspite ukisli kvasac i uz dolijevanje po malo mlačne vode zamijesite tijesto, koje ne smije biti pretvrdo ali i lijepiti se za ruke. Dobro izrađeno tijesto stavite u veću posudu posuto brašnom, pokriveno čistom krpom i ostavite da na toplom uzađe oko 45 minuta. Naraslo tijesto ponovo mijesite, stavite u podmazani „lim" i pustite da naraste još desetak minuta, i pecite oko jedan sat. „Tajna" dobrog domaćeg kruha je što se tijesto mora dizati dva puta.

Domaćem kruhu možete dodati i krumpir, skuhan u ljusci, oguljen i protisnut kroz sito. Na 2 kg brašna, dodaje se oko 0,50 kg krumpira i nešto manje vode, da bi kruh bio mekši.

Nekada su žene u nedostatku kvasca namakale kruh od prethodnog dana u mlakoj vodi, pa ga dodavale smjesi. Kruh se obično mijesio uvečer, ostavljao preko noći da se digne i rano ujutro pekao.

Smatra se da je najbolji kruh od mješavine pšeničnog (2,25 kg) i raženog (25 dag) brašna, ali se tada mijesi tvrđe tijesto nego za pšenični kruh.

Neki su stavljali u brašno i pjenu mošta (šire) da se kruh bolje digne.

Pokvasnica je vrst kruha od mješavine brašna i mekinja.

Svečaniji kruh

Sastojci: 1 kg brašna, paketić i pol kvasca, 0,5 l mlijeka, 1,5 dl bijelog vina ili mineralne vode. 4 jaja, 25 dag maslaca ili mast, žličica soli.

U malo mlijeka razmutite kvasac i ostavite na toplom da kisne. Narasli kvasac pomiješajte s ostalim sastojcima, zamijesite mekše tijesto, dobro ga izradite i ostavite da naraste. Tijesto još jednom izmijesite, napravite četiri mala kruščića, stavite ih u okrugli „lim" i pustite da još 30 minuta uzađu. Odozgo prekrijte listićima maslaca i ispecite u pećnici.

Kruh od crnog brašna

Sastojci: 1 kg crnog brašna, paketić kvasca, žličicu soli, žličicu šećera, tople vode.

Kvasac, šećer, mlijeko i žličicu brašna izmiješajte i ostavite da ukisne. U „limu“ izmiješajte brašno, sol, i ukisli kvasac, dolivajući po malo mlačne vode, da napravite srednje tvrdo tijesto. Dobro izradite rukama, zatim pokrite krpom i ostavite jedan sat da uzađe. Zatim još jednom izmijesite tijesto da se na njemu pojave „klobuci“, ostavite da odstoji desetak minuta. Stavite u podmazani „lim“ i pecite oko jedan sat.

Mliječni kruh

Sastojci: 0,5 kg brašna, 2,5 dl mlijeka, paketić kvasca, žličica soli, žličica šećera, 6 dag maslaca, 1 žumance.

Kvasac izmiješajte sa šećerom, žličicom brašna i malo tople vode i ostavite da ukisne. U vruće mlijeko stavite maslac, istopite ga i ostavite da se ohladi. Brašno stavite u „lim”, umiješajte ukisli kvasac, sol i mlijeko s maslacem i zamijesite glatko tijesto. Dobro ga izradite rukama, oblikujte u oblik kugle, pokrite čistom krpom i ostavite na toplom, do sat i pol, da naraste. Kada se tijesto udvostruči ponovo ga treba mijesiti oko 5 minuta, zatim oblikujte kruh, stavite u podmazani „lim”, pokrite krpom i pustite da odmara 30 do 45 minuta. Površinu kruha premažite žumancem razmućenim s malo mlijeka i stavite peći oko 45 minuta.

Kruh od miješanog brašna

Sastojci: 0,5 kg crnog brašna, po 20 dag kukuruznog i raženog brašna, 10 dag mekinja, žličicu soli, paketić kvasca, 1 dl mlijeka.

Kvasac ukisnite u mlijeku izmiješanim s brašnom i solju, dobro izradite tijesto i ostavite jedan sat da naraste. Zatim još malo izmijesite rukom tijesto, stavite u podmazani „lim”, pustite desetak minuta da uzađe, pa pecite u pećnici oko jedan sat.

Kukuruzni kruh

Sastojci:1 kg pšeničnog brašna, 25 dag kukuruznog brašna, paketić kvasca, žličica soli.

Kukuruzno brašno prelite šalicom vrele vode, izmiješajte, a kada se smlači dodajte kvasac i ostavite do sutradan. U pšenično brašno umiješajte sol i kvasac s kukuruznim brašnom, pa uz dolijevanje po malo mlake vode umijesite čvršće tijesto, koje se ne lijepi za ruke. Stavite u podmazani „lim" da se odmara 15 minuta, a zatim pecite oko 45 do 60 minuta.

ili

s malo šećera i mlijeka ukisli kvasac stavite u veću posudu u kojoj je 1-1,5 kg miješanog kukuruznog i raženog brašna, Da lakše umijesite kruh, dodajte smjesu vode, ulja, mlijeka i soli, što se izmiješali u čaši od 1 dl. Kruh ostavite stajati dok se ne digne, zatim pecite oko 35-45 minuta pećnici.

Kruh s raženim brašnom

Sastojci: 50 dag neprosijanog crnog pšeničnog brašna, 25 dag raženog brašna, paketić kvasca, žličica soli, 2 žličice origana, 2 žlice sezama.

Ukisli kvasac izmiješajte s brašnom i ostalim sastojcima, po potrebi dolijte mlake vode da dobijete elastično tijesto i ostavite na toplom da naraste. Ponovo dobro izradite tijesto i ostavite da naraste. Napravite nekoliko kruščića, stavite ih u podmazani „lim", ostavite da se odmara 15 minuta i ispecite.

Zobeni kruh

Sastojci: 75 dag pšeničnog brašna, 35 dag zobenih pahuljica, 1,5 paketić kvasca, žličica šećera, žličica soli, 0,5 l mlijeka, 2 žlice maslaca.

Kvasac izmiješajte s 3 žlice mlake vode i šećerom i ostavite na toplom da uskisne. U vruće mlijeko stavite maslac i rastopite, pa ostavite da se ohladi. Izmiješajte brašno, sol, zobene pahuljice, dodajte kvasac, mlijeko s maslacem i zamijesite glatko, elastično tijesto. Stavite u brašnom posuti „lim", pokrite krpom i ostavite na toplom, oko dva sata, da uzađe, tako da gotovo udvostruči obujam. Naraslo tijesto još jednom obradite, oblikujte dva kruha, stavite u podmazani „lim", odozgo premažite rastopljenim maslacem i ostavite da još jedan sat narasta. Pecite oko 45 minuta.

Heljdina pogača

Sastojci: 0,5 kg heljdina brašna, 4 dl vode, 0,5 kg suhog sira od skute, 2 dl kiselog vrhnja.

Brašno poparite sa posoljenom vrelom vodom. Ohlađenu masu dobro umijesite, tijesto tanko razvaljajte i stavite u namašćenu zemljanu posudu (ili danas u pleh). Na njega stavite sir, na to sloj tijesta i sve zalijte kiselim vrhnjem. Polako se peče na srednjoj temperaturi i povremeno premazuje kiselim vrhnjem.

Vrlička pogača

Sastojci: 1 kg glatkog brašna, 2 žlice šećera, 1 žličica sode bikarbone, soli prema potrebi.

Od svih sastojaka i toplom vodom umijesite tijesto. Odmah je stavite peć na 180 oC oko pola sata. Pečenu pogaču prije posluživanja domaćica lomi na manje komade ne upotrebljavajući nož jer je tako ustaljeno u narodu. Pogača nije hrskava, mekana je i tanka.

Vrlička pogača peče se za Badnjak, a jede vruća s bakalarom. Poznata je po tome što se za njezinu pripremu ne upotrebljava kvasac nego soda bikarbona. Kad se pogača umijesi odmah se stavlja peći u plitku posudu, a prije se vilicom išara ukrasima u obliku križa, krugova te različitih šara koje se koriste vrličkom vezu.

Pogača

Bakinu pogaču, kako bi je još mogli nazvati jer nas podsjeća na djetinjstvo danas se još rijetko radi.

Na 1 kg „crnog" brašna uzmite 2 dl kisele vode (mineralne vode) ili kiselog mlijeka, 1 dag soli i praška za pecivo koliko se može uhvatiti s tri prsta i zamijesite tijesto. Miješajte desetak minuta dok tijesto ne postane čvrsto. Pokrijte ga čistom krpom, ostavite da odstoji desetak minuta i ponovo mijesite ali ovaj put nešto kraće.
Oblikujte pogaču, izbockajte vilicom i ispecite je. Ovako priređenu pogaču možete ispeći u krušnoj peći ali i pod crepuljom (što traje oko pola sata). Ispečenu pogaču zamotajte u čistu krpu da ostane topla do posluživanja.

Babogredska pogača

Sastojci: 1,5 kg pšeničnog brašna, 5 dag kvasca, 3 dl vode, prstohvat soli; za prilog i zalijevanje pogače – domaće kobasice i mast na kojoj su se kobasice prepekle.

Od brašna, kvasca, vode i soli umijesite tijesto kao za kruh. Prvo pripremite kvasac da se digne. Kada se tijesto digne (nakon 30 minuta), smjestite u „tepsiju" posutu brašnom i odozgo nožem mrežasto nareckajte (išarajte). Pecite u pećnici na 200 oC, oko 45 minuta. Izvadite iz tepsije, odozgo „umijte" vodom i zamotajte u stolnjak. Nakon 10 minuta, izvadite iz stolnjaka, oštrim nožem odvojite gornju koru, a sredinu odvojite oštrim nožem od postrane i donje kore, te narežite na kockice, ali tako da ostane u donjoj kori, kao da je u kakvoj posudi. Ta narezana sredina dobro se zalije mašću na kojoj su se prepekle kratko prokuhane domaće kobasice i pokrije gornjom korom. Ponudite s prepečenim kobasicama i kiselim paprikama i krastavcima. Uz rakiju ili vino može se uživati i vruće i hladno.

(Izvorno o pogači:
Za jednu veću tepsiju prosijati brašna, smlačiti litru soljene vode, staviti dvije žlice ulja i dvije žlice germe. Sve skupa dobro izmjesiti, da nije ni mekano ni tvrdo. Razvaljati i staviti u tepsiju, gore narezati na četvorine i ostaviti da izlazi oko pola sata. Peći na umjerenoj vatri, kad je pečeno umiti ju hladnom vodom i metnuti umotanu u stolnjak među jastuke da ostoji pola sata, potom skinuti pažljivo gornju koru da bude u cijelom komadu. Zatim nožem poriti pogaču na četvorine, politi vrelom mašću ili uljem i gore poslagati prženo meso koje može biti različito: šunka, kulin, rebra ili slanina. Gornjim dijelom kore poklopiti i tako još vruće poslužiti na stol (seniju).

Ovakvu pogaču možda su pripremali i jeli pripadnici *Babogretske kompanije* – prve organizirane graničarskle vojne jedinice 1714. godine. Matija Antun Reljković postavljen je za zapovjednika kompanije godine 1782.
Slična pogača priprema se i u Posavini – Posavska pogača.

Tikvina pogača

Sastojci: 1,5 -2 kg tikve (bundeva, buća), 1 kg brašna, 50 dag maka, 3 dl mlijeka, 3 dl kiselog domaćeg vrhnja, 10 dag masti, 4 žumanjka, 10 dag šećera, sol.

U brašno umiješajte sol, zatim dodajte mlijeko i mast, i umijesite tijesto. Razvaljajte ga u dva dijela (mlinca). Jedan mlinac stavite u zamašćenu zemljanu posudu, preko njega ravnomjerno složite pripremljenog nadjeva od tikve:

- tikvu ogulite, očistite od koštica i naribajte. Posolite i nakon što pusti sok dobro ocijedite. Dodajte dobro izmiješani mljeveni mak, žumanjke, šećer, sol sa tikvom. Stavite dugi mlinac, prelijte kiselim vrhnjem i ispecite u dobro zagrijanoj pećnici na 200 oC oko 40 minuta. Možete jesti toplo i hladno.

Repina pogača

Sastojci: repa 2 kg, brašno 1 kg, orasi 20 dag, mlijeko 3 dl, kiselo vrhnje 4 dl, kosana mast 10 dag, jaja 2 kom., kruh 30 dag, šećer 5 dag, sol.

Repu ogulite, naribajte i prokuhajte u vreloj vodi. Ocijedite je i dodajte kruhu koji ste prije namočili u toplom mlijeku. Sve pomiješajte s mljevenim orasima, šećerom i jajima. Od brašna, soli, mlijeka i kosane masti izradite tijesto i razvaljajte ga u dva okrugla mlinca. Jedan stavite u zamašćenu okruglu zemljanu posudu, prekrijte nadjevom od repe i poklopite drugim mlincem. Prelijte kiselim vrhnjem i pecite u dobro zagrijanoj pećnici na 280 oC.

Šunka u tijestu (šunka u kruhu)

Sastojci: 1,5-2 kg dimljene sušene šunke s kožom (ili dimljene svinjske lopatice s kožom ili dimljene vratine); za tijesto; 80 dag glatkog brašna, 7 g kvasca, 1 čajna žličica soli, 1 dl ulja, 5-6 dl vode od kuhane šunke (ako dodajete mlijeko tada je pola mlijeka pola vode).

Šunku operite u toploj vodi, izribajte četkicom i obrišite. Ako je potrebno ogulite joj kožu i odstraniti masne dijelove. Od brašna, uzdignutog kvasca, ulja i s mlakom vodom (ili vodom i mlijekom), u koje ste stavili sol, umijesite jednolično glatko, tvrđe tijesto. Kad se uzdigne, tijesto razvaljajte da bude debelo oko 2 cm, na sredinu stavite šunku prethodno premazanu svinjskom mašću i obložite je tijestom. Dobro pritisnite tijesto uz šunku tako da se ne vidi meso. Šunku položite na namašćen lim (mjesto na kojem se tijesto spaja položite na dno lima kako se ne bi raširilo-otvorilo tijekom pečenja i iz nje iscurio sok koji joj daje specifičan okus) i pecite je dva do četiri sata na temperaturi 150/160 ºC, u prethodno zagrijanoj pećnici na 250 ºC. Prvih 5 minuta pecite na 250 ºC da se tijesto "šokira", odnosno da ne padne. Nakon 2-3 minute smanjite temperaturu na 150/160 ºC i pecite 90 do 120 minuta. Da tijesto ne bi zagorjelo, pokrijte ga na vrhu aluminijskom folijom. Pečenu šunku ostavite u kruhu da se ohladi.
Uz narezanu šunku poslužite natrgano tijesto u kojem se pekla šunka i salatu od mladog graha sa crnom rotkvom, ili ribani hren ili krumpir salatu.
U pripremi tijesta po želji možete dodati, za bolji okus, kosanu glavicu crvenog luka propirjanu na masti. Pazite: luk mora biti ohlađen.

Za restoranske potrebe, najpogodnije su šunke teške 5 do 7 kg, obrađene tako da su što okruglije, sa što manje uglast. Za takvu šunku potrebno je najmanje 2 kg tijesta.

Priprema šunke ili lopatice (plećke) za pečenju u tijestu, kao je pripremaju u Hrvatskom zagorju: šunki od 12-13 kg ili lopatici od 3-4 kg, skinite kožu s donjeg dijela i stavite u salamuru, neki stavljaju u *suhu* a drugi u *mokru*.
Tradicionalna *suha*: 2 % soli po kg mesa (2 dag) pola sitne a pola krupne; 1 do 2 g papra po kg mesa te sitno kosani češnjak (oko 1% po kg mesa). Svemu se može umiješati, po želji, malo mljevene crvene paprike.
Ovako pripremljeno meso stavite u čistu posudu, ako stavljate više komada tada pazite da koža uvijek bude okrenuta prema gore. U salamuri ostaje najmanje 1 dan po kg mesa (šunka od 5-6 kg mora ostati najmanje tjedan dana). Svakih 48 sati okrećite meso na drugu stranu.
Nakon salamure šunku stavite u hladnu vodu oko 1,5 sat, operite je i dobro osušite prije stavljanja na dim.
Dimi se u nekoliko navrata po nekoliko sati (obično tri dana na hladnom dimu, svaki dan po 2-3 sata) na temperaturi koja ne prelazi 18 oC. Ako se previše dimi postati će tvrda i suha.

Kuhanje šunke: za šunku od 12-15 kg potrebno je: oko 15 klekovih bobica, 2-3 prstohvata (prize) vrijeska, 10-tak razlomljenih neočišćenih češnjeva češnjaka, 15 zrna papra, 1 dag soli po litri vode. Vodu zagrijte u dovoljno velikoj posudi za kuhanje šunke. Kuhajte oko 20 minuta po kg šunke i ostavite je da se hladi, barem, 1-2 sata u vodi. Odmah izvađena šunka iz vode brzo će se početi sušiti i gubiti vodu. Voda od kuhane šunke obično se koristi za grah varivo i pripremu hladetine. Probajte, vidjeti će te kako je ukusno.
Pečenje u tijestu: za šunku od 3 kg potrebno je: 3 kg glatkog brašna, 1,5 l vode, 2% (od težine brašna) kvasca (oko 6 vrećica suhog), 1,5 % (od težine brašna) soli, 2 žlice svinjske masti (ili 1 dl ulja). Izradite rahlije tijesto i odložite da se „digne" (odmori), razvaljajte na debljinu oko 2 cm, položite šunku u sredinu i obavijte je tijestom. Dobro zatvorite da sok pri pečenju ne bi curio (izlazio van) što će uveliko smanjiti kvalitetu tijesta. Lim, pleh namažite mašću ili uljem, pobrašnite, stavite „odjevenu šunku", po vrhu pospite malo brašnom (radi fine korice) i pecite u zagrijanoj pećnici na 190 oC oko 15 minuta, nakon toga pokrijte alu-folijom i pecite na 160 oC oko 3 sata (20 minuta po kilogramu).

Šunka u tijestu „naš tradicionalni specijalitet" ostatak je rimskog kulinarstva:

Perna

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 medom. Zamijesite tijesto od brašna i ulja u koje ste dodali malo vode. Omotate tijesto oko šunke. Pecite dok se kruh ne zarumeni. Tijekom pečenja med potpuno izgubi slatkoću, a daje novi okus i sočnost. Kad je tijesto ispečeno, izvadite iz pećnice i poslužite. Smokve iskoristite za ukras.

Voda – juha od kuhane šunke

Voda od kuhane šunke je vrhunski temeljac i početak mnogih jela. Prvo, šunka mora biti tretirana samo kuhinjskom solju, ni u kojem slučaju nitritnim solima. Juhu-vodu možete sačuvati u zamrzivaču i koristit kasnije za pripravu željenog jela, kao npr.: s dodatkom kožica u prvoklasnu hladetinu, domaće kuhane rezance možete podliti s malo takve vode i poslužiti posuto ribanim sirom i začinjeno domaćim kiselim vrhnjem; za pripremu juhe uz dodatak kao: krumpir, luk, češnjak, mrkva korijen peršina, celera, pasternaka, korabe; i još mnogo drugih jela.

Pisana pečenka

Sastojci: 1 kg pisane pečenke; salamura: 2 žlice octa, 2 dl vina, glavica luka, nekoliko zrna borovice i papra, 2 lovorova lista, 1 mrkva, 2 peršinova korijena, 5 dag suhe mesnate slanine, malo goveđe juhe, 1 žlica prženih badema, 1 žlica grožđica, 1 žemlja, vino, ribana limunova korica, stučeni klinčići.

Pisanu pečenku stavite u salamuru napravljenu od octa, vina, raspolovljenog luka, nekoliko zrna borovice i papra, lovora, na kolutiće izrezane mrkve i peršinova korijena. Pečenju ostavite u tako priređenoj salamuri 12 sati. Meso izvadite, posušite (obrišite ga) posolite sa svih strana i nabodite režnjevima suhe slanine. Meso zapecite sa svih strana u zamašćenoj posudi. Za vrijeme pečenja podlijte meso goveđom juhom a kasnije sokom od pečenja.
Bademe i grožđice iskošite, pomiješajte sa usitnjenom žemljom dobro namočenoj u vinu i ocijeđenoj. Dodajte i malo goveđe juhe, da dobijete gusti umak. Umak popirjajte na umjerenoj temperaturi, protisnite kroz sito i dodajte ga u posudu s pečenicom. Sve zajedno još malo zapecite. Prije posluživanja umaku dodajte ribanu koricu limuna, istučene klinčiće i malo vina. Sve promiješajte polijte po mesu, izrežite ga na ploške i poslužite u istoj posudi.

Ovako pripremljenu pečenka obično se posluživala za Novu godinu.

Zapečeni buncek (svinjska kračica)

Na više mjesta napravite oštrim nožem zareze i u njih ugurajte desetak bobica borovnica (brinja, kleke). Potom buncek namažite mašću, stavite u posudu i gurnite u pećnicu (zagrijanu) da se peče otprilike sat vremena. Na pola tog vremena (otprilike) buncek valja dobro posoliti i popapriti, a u sok, u posudi dodati dvije žlice borovnica. Povremeno buncek valja zalijevati sokom od pečenja, a po volji može i juhom.

Dok se buncek rumeni, na dvije žlice rastopljene masti ispržite nasjeckanu glavicu luka i na kockice narezanih 10 dag suhe slanine. Dodajte 2 kg narezanog kiselog zelja (kupusa) i kao dodatak desetak bobica borovnica. Pomiješajte pola litre bijelog vina s decilitrom vode i tom mješavinom zalijte kupus sa začinima i krčkajte, sve dok ne bude gotovo.

Kad buncek bude ispečen, ostavite ga još kojih petnaestak minuta da odstoji u pećnici, u soku u kojem se pekao. Tak nakon tog vremena izvadite ga i poslužite uz kupus.
Poslužite vino koje ste koristili za pripremu jela.

Svinjetina u marinadi

Posolite 0,4 l suhog bijelog vina, dodajte mu papar, 5 zgnječenih bobica borovnice (kleke), 3 listića lovora, 2 klinčića, 1 nasjeckani što ljuću feferon i 3 žlice ulja. Sve izmiješajte i u tako pripremljenu marinadu stavite 80 dag svinjetine u komadu. Ostavite nekoliko sati.
Meso izvadite i stavite u mašću namazanu posudu. Marinadu procijedite i njome zalijte meso. Pecite u krušnoj peći podlijevajući svako malo sokom od pečenja i marinadom.
Meso izrežite, stavite na poslužavnik, oko njega složite *pole od krumpira* i poslužite sa salatom po želji.
Tijekom jela pijuckajte vino koje ste koristili za pripremu marinade.

Svinjski but iz krušne peći

Sastojci: but od najmanje 2 kg, sol, 3 žlice masti (ili 1 dl ulja), pivo, 1 kg krumpira.

Najmanje 2 sata prije pečenja but zarežite na nekoliko mjesta, utore dobro nasolite tako da meso što dublje prodre u meso. Prije nego što but stavite u lim za pečenje, na dno stavite 1,5 dl vode i 3 žlice masti (ili ulje).
Ako pečete u pećnici prvo pecite u zagrijanoj pećnici na 110 oC da se izvana naglo ne zapeče. Kad se na pečenki pojavi korica s gornje strane, okrenite je i zalijte sokom od pečenja. Okrećite je svakih 15 minuta i zalijevajte. Nakon pečenja od sat vremena, pojačajte temperaturu na 180 ºC. Pola sata prije nego je pečenka gotova zalijte je s malo pive da korica bude još ljepša. Istovremeno u lim stavite krumpir izrezan na ploške i ispecite ga zajedno s pečenkom.

Ovako pripremljen but bio je sastavni dio nekadašnjih svečanih slavonskih objeda koji su započinjali sa: *kokošjom juhom s domaćim rezancima, kuhanim kokošjim mesom s umakom od paradajza.* Nakon toga slijedilo je opisani *svinjski but s krumpirom* i nekoliko vrsta salata (npr.: *kiseli krastavci, cikla*). Uz sva jela poslužio se *domaći kruh iz krušne peći*. Na kraju opisane zaslade ponuđeni su razni *suhi kolači*.

Odojak u krušnoj peći

Stari je običaj pečenja - živadi za Božić a - odojaka za Novu godinu. Danas nam to mogu pripremiti pekari u svojim pećima, a nama ostaje samo žal što ne možemo umočimo komad svježeg kruha u zamamni sok pečenke, jer - nemao krušne peći.

Odojka – pečenicu treba razrezati po cijeloj dužini i poput otvorene knjige okrenute prema dolje položiti na crni veliki „pleh“ (posuda za pečenje). Uši i noge zarežite i priklope nadolje kako ne bi izgorjeli. Deblje dijelove također zarežite i sve dobro natrljajte solju. Sol posebno utrljajte u narezane dijelove, jer se pečenka za vrijeme pečenja ne dira. Peče se na 270 stupnjeva od dva i pol do tri sata ovisno o veličini.

Nadjev za odojka

U nekim našim krajevima odojka su nadijevali slijedećim nadjevom:

Sastojci: 1 kg telećeg mesa, 0,50 kg guščje jetre, 0,50 kg kuhane šunke, 0,50 kg krtog svinjskog mesa, 6 tvrdo kuhanih jaja, kiseli krastavac (ovisi koliko su kiseli), 4-5 žemlji namočenih u mlijeku, 4 svježa jaja, sol, papar, kosani kapari, slane srdele.

Sameljite meso u mašini za mljevenje mesa (ne zajedno, nego sve odvojeno), kuhana jaja usitnite, krastavce, kapare i slane srdele iskošite, žemlje usitnite na male komadiće. Pomiješajte sve sastojke u jednoličnu smjesu, dodajte svježa jaja, začinite još po potrebi i nadjenite odojka.

Janjetina u krušnoj peći na creski način

Za razliku od janjetine na ražnju, koja je tradicionalni i najčešći način priprave ovoga mesa, u Loznatima (mjesto na otoku Cresu) janje peku pod pekom, kuhaju prže, peku na roštilju ali i peku u krušnoj peći.

Svježe meso janjca, ocijeđeno dvadesetčetiri sata, režu na komade, začine solju i paprom te peku u limu u suncokretovu ulju. Osim povremena miješanja mesa ne čini ništa što bi izmijenilo ili dopunilo okus mesu. Niti se čime premazuje niti podlijeva, a budući da je samo meso aromatično zbog kadulje ili „magriža“ (smilja) nije potrebno dodavati ružmarin, kao ni bilo koji drugi začin.

Za oko dva kilograma mesa vrijeme pečenja u krušnoj peći, pri temperaturi oko 200 stupnjeva celzijusa, je oko sat i pol. Mladi očišćeni krumpir dodajte pri kraju pečenja mesa.

Divlji kvasac

Najstariji i najbolji način pečenja kruha je pečenje koristeći divlji kvasac. Ova vrsta kiselog tijesta za kruh nastala je oko 1500 godina prije Krista u starom Egiptu, i bio je vjerojatno prvi oblik kvasca.

Osim uobičajenih sastojaka (brašna i soli) značajan dio ovog kruha čini i voda, koja mora biti prirodna i potpuno čista. Kvaliteta vode od posebne je važnosti jer se time osigurava izostanak klora i drugih kemikalija.

Posebnost samog postupka proizvodnje je korištenje fermentirane baze ("startera") umjesto kvasca. Radi se o izoliranju mikroorganizama iz zraka. Važno je shvatiti razliku između takvog - divljeg kvasca kod beskvasnog kruha i kvasca koji se koristi u komercijalnom pekarstvu.

Divlji kvasac najbolje raste u kiselim tijestima, pekarski kvasac bolje uspijeva u neutralnom ili blago alkalnom tijestu.

Sastojci za „stari" domaći kruh od divljeg kvasca: 900 grama bijelog brašna, 120 grama raženog brašna, 600 grama vode, 360 grama fermentirane baze (starter), 20 grama soli.

Izmiješajte (u mikseru) sve sastojke osim soli, i ostaviti tijesto u posudi da stoji pokriveno pola sata. Nakon pola sata dodati sol i miješajte još oko 5 minuta. Prebaciti tijesto u nauljenu plastičnu posudu, koju ste stavite u najlon vrećicu i po mogućnosti ostavili na toplom mjestu (oko 35 stupnjeva) 2, 5 sata: Možete se poslužiti i pećnicom ali ne smije biti veća temperatura od navedene, ili na mjestu blizu nekog izvora topline.

Nakon 2, 5 sata, tijesto prebaciti iz posude na stol i bez puno gnječenja oblikujte 2 ili više komada. Stavite ih u pletenu košaricu (takve košarice koristile su naše bake) pokrivenu krpom i naprašenu brašnom, te ponovo u vrećicu pa u hladnjak od 2 do 16 sati.

Izvadite iz hladnjaka i stavite u protvan (lim za pečenje; ili danas samo na pek papir) i istresite tijesto iz košarice, odstranite krpu i lagano zarežite (tankim oštrim nožem).

Pećnicu zagrijte na 230 stupnjeva, u nju stavite posudu sa vodom na dno jer za ovaj kruh mora biti pare u pećnici. Stavite protvan s kruhom i pecite oko 15 minuta s parom, a nakon toga posudu sa vodom izvadite i još pecite dok kruh ne dobije lijepu tamniju boju.

Lakše i brze je ispeći kruh od običnog kvasca ali je kruh od kiselog tijesta zdraviji. Njegova blaga kiselost, gumenasto tijesto, vlažna unutrašnjost i tvrda koricu (od koje desni često i krvare), česti i naknadno prepečen, i poslužen s rajčicama, slanim srdelama začinjenim kaparama, mladim lukom, ekstra

djevičanskim maslinovim uljem, i balzamičnim octom, tvrdim kravljim ili ovčjim sirom, šunkom ili pršutom, ili ostalim „starim“ delicijama… budi mio mirise prošlosti i vraća nas, starije, u djetinjstvo.

Kiselost, koju kruh od kiselog tijesta posjeduje, a koju je dobio sporim procesom fermentacije koji su uzrokovale kulture divljeg kvasca i bakterija hraneći se sastojcima iz brašna jedući ovakav kruh zadržavamo osjećaj sitosti duže, a budući da je energija dobivena razgradnjom ugljikohidrata usporena, daje nam energiju u razdoblju između dva obroka.

Kod pripreme kruha od kiselog tijesta važno je pažljivo pripremiti početnu kulturu, tj. predtijesto (fermentiranu bazu – starter). Predtijesto je moguće dobiti na nekoliko načina ali najbolje ga je pripremiti u keramičkoj ili staklenoj zdjeli (nikako metalnoj zbog reakcije kiseline i metala) miješajući brašno od cjelovitog zrnja s vodom u omjeru od 1:1.5 (najbolje je početi s nekih 100g brašna). Važno je da je brašno ne sadrži nikakve aditive i da nije tretirano s bilo kakvim kemikalijama jer se fermentacija zasniva na česticama divljeg kvasca u brašnu i bakterijama iz brašna i iz zraka. Voda mora biti čista, filtrirana a dobro će poslužiti i ona negazirana mineralna (važno je da ne sadrži kemikalije).

Ovako pripremljeno tijesto ostavi se nekih 2-3 dana fermentirati i kad se pojave mjehurići vrijeme je za prvo “hranjenje” – dodaje se nova količina brašna i vode ali ovaj put u omjeru 1:1. “Hranjenje” se ponavlja svaki dan tijekom jednog tjedna a krajnji proizvod je živa početna kultura divljeg kvasca koju treba dodati brašnu, soli i vodi te zamijesiti tijesto za kruh.

U kruh koji je završio drugu fermentaciju moguće je dodati i neke druge sastojke, npr. grožđice, suho voće, orašaste plodove, sjemenke i sl.

Dobivena kultura mora imati ugodan kiseli miris koji lagano podsjeća na jabučni ocat dok joj je površina prekrivena “kraterčićima” koji djeluju živo. Ako se dogodi da ima miris koji podsjeća na alkohol ili pivo a uz to ima i nekakvu sivu patinu te djeluje mrtvo, najbolje ju je baciti jer od takvog predtijesta neće biti ništa.

Nakon dobivene početne kulture kod pravljenja kruha odvaja se po komad fermentiranog tijesta za iduće pečenje. Moguće ga je čuvati u hladnjaku do 5 dana a ako bismo ga htjeli sačuvati dulje opcija sušenja na suncu je najbolje rješenje budući da zamrzavanje ubija neke vrste gljivica i bakterija u kiselom tijestu (sušenjem ječmenih pogača na suncu pripremali su Stari Egipćani pivo za izvoz. Na željenom mjestu (nakon dugog transporta) pomiješali su pogače s čistom vodom i ostavili dalje postupku fermentacije.

Najbolje brašno za početnu kulturu je raženo iz razloga sto proizvodi početnu kulturu izrazite snage dizanja tijesta i daje poseban okus gotovom kruhu. Dužina dizanja tijesta ovisi o količini predtijesta u odnosu na brašno i vodu.

Nakon što je tijesto udvostručilo obujam (nije tako brzo i obimno kao kod pravog kvasca) premijesi se i oblikuje kruh (u ovoj fazi dodaju se, po želji, razni dodaci tijestu) i ostavi dizati po drugi put.

Može se dogoditi da se tijesto "razlije" umjesto da se digne ali nema bojazni jer će se vrućoj pećnici udvostručit obujam i vratiti oblik.

Kod prvih pokušaja činiti će vam se da se tijesto dize u nedogled sporo, pokusajte odoljeti porivu stavljanja tijesta na neko toplo mjesto kako biste ubrzali proces. Spora fermentacija na sobnoj temperaturi (idealna bi bila 25°C – 28°C) je vrlo važna jer samo na takav način možemo doći do pravih rezultata. Upravo ovim dugim dizanjem tj. fermentacijom, nakon otprilike 4 h dolazi do sekundarne fermentacije (vrlo slični onima u jogurtu) i zbog koje ova vrsta tijesta dobiva karakterističnu kiselkasti okus i miris. Kod pečenja je bolje ispeci kruh do malo tamnije boje jer je kod kiselog tijesta zdravije jesti jače ispečen kruh od onog svijetlo pečenog.

Kruh ispečen na ovaj način ostaje svjež dosta dugo – čak i nakon 5 dana još je uvijek vlažan u sredini i vrlo ukusan (fin).

„Ratna germa (kvasac)"

Naši stari pripravljali su „ratnu germu" tijekom vojnih nedaća, na slijedeći način:

- jedan kilogram brašna, kvasac (današnja mjera - jedna kockica kvasca) i malo soli umijesi se toplom vodom. Smjesa se ostavi da uzađe, da se digne (u smjesu se ne smije dodati mast ili ulje da se ne užegne). Nakon toga ponovo premijesi i podijeli na 10 loptica, križno presiječe po sredini, te stavi na krpu dobro posutu brašnom. Suši se 5 do 6 dana.

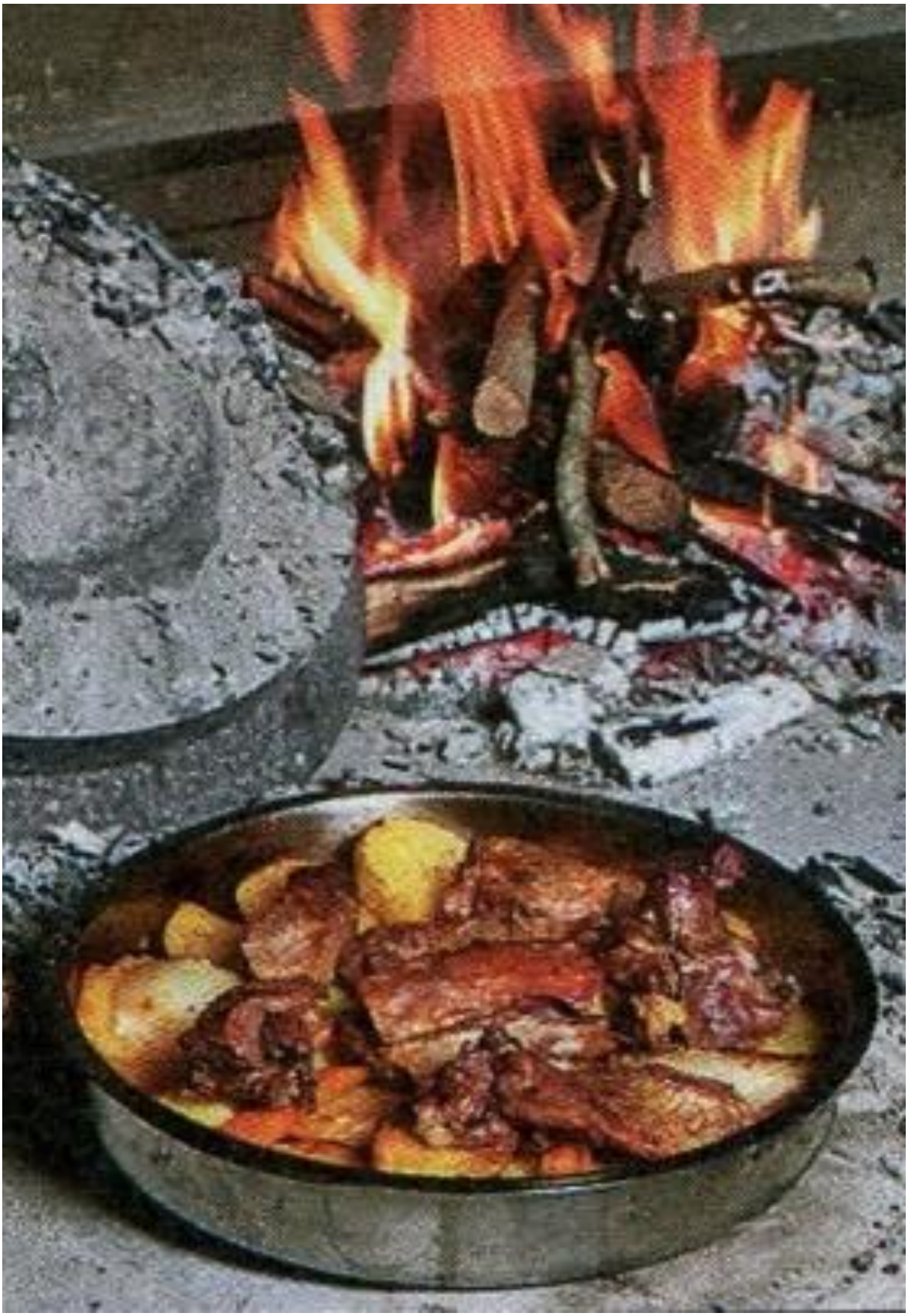
Osušena loptica (jedna) namoči se toplom vodom. Namakanjem osušene loptice u toploj vodi reaktiviraju se kvaščeve gljivice neophodne za pripremu kruha. Potom se umijesi pola kilograma mekog žitnog brašna i pola kilograma kukuruznog. Kad se tijesto nadigne, razvalja se u male prutiće (kao za valjuške) i stavi na hladno da se osuši. Osušeni prutići spreme se krpene vrećice koje se moraju držati na hladnom i prozračnom mjestu. Pet prutića dovoljno je za kilogram brašna, a od njega se mogu peći kruh i sva dizana tijesta.

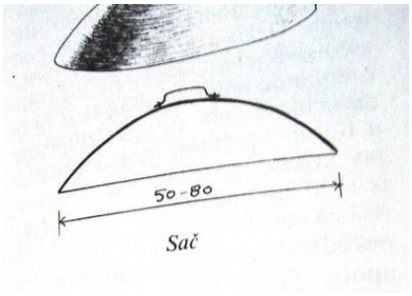
PEKA

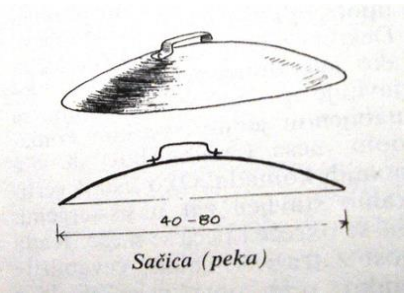
Željezne peke

Zemljana peka s dvije ručke

kruh pečen ispod suprške (ugasli žar i pepeo, nema peke)







U svakodnevnom životu **peka/pekva** je imala važnu ulogu jer je služila za pečenje kruha, pogače, mesa i sl. na otvorenoj vatri.. U obliku je obrnuto okrenute velike zdjele, od pečene gline, s drškom na vrhu ili s „ušima“ sa svake strane, poznate su i sa tri „uha“. Peke/pekve proizvode se na posebnom lončarskom kolu, a domaći ljudi, iz Like, kažu da su sinačke trajnije od kaluđerovačkih (mjesta u Lici, Sinac i Kaluđerovo).

Peke mogu biti u promjeru od 40 do 60 cm.

Na ognjištu/ognjišću se naloži *oganj,* a nad ognjom se peka/pekva najprije dobro zagrije, zatim se žeravica i vrući pepeo odgurne s ognjišta. Ognjište nije smjelo biti prevruće da kruh ne bi izgorio, „planinka“ (domaćica) je to znala po tome što nisu smjele - *vrcati iskre kad bi mela pepeo pometačom/peruškom* (odrezanim vrhom krila guske ili tuke s perjem). Kada je ognjište optimalne temperature na vruću podlogu stavlja se umiješeno tijesto loparom (drvenom lopatom) koje se pokrivalo pekom/pekvon. Zatim se zagrne žeravicom i vrućim pepelom, a da bi se žar zadržao na peki/pekvi, imala je na sebi koncentrična rebra. Jelo se stavlja ispod peke, ako je peka veća, ispod posude s jelom, se stavi mali metalni tronožac. Poklopi se sve sa pekom, na nju se nagrne pepeo i žeravica i peče od pol sata do 3 sata ili više, što ovisi o vrsti jela. Npr.: teletina s krumpirom peče se najmanje 2,5 sata; krtije meso i kotleti peku se pola sata dulje nego rebra ili vratina.

Kako su to nekada radile naše domaćice – *planinke*. Na ognjištu su zapalile drvo kakao bi pripremile dovoljno žeravice i *suproške* (vrući pepeo). Meso bi izrezale na željene komade i složile u okruglu posudu uz rub, između mesa stavile bi luk izrezan na veće komade, a krumpir oguljen i izrezan na sredinu. Sve podlijte masnoćom (maslinovim uljem) i pospite krupnom morskom solju. Šakom uzmite sol i pospite po namirnici na sličan način kao što se sije sjeme po zemlji. Nakon toga sve rukom dobro izmiješa. Posudu s namirnicama stavite na deblji sloj žeravice i suproške, i ostavite kratko dok se nečuju prvi zvuci - cvrčanja u masnoći. Pokrijte pekom i na nju nanesite žeravicu i suprošku. Važno je da posuda s namirnicom leži na debljem sloju kako bi se sve dobro ispeklo (peče se odozdol). Metalnim držačem, kojim ste peku stavili na posudu s namirnicama, lupite odozgora po peku (drški od peke) kako bi se rubovi peke dobro utisnuli u žeravicu i suprošku, na taj način s stvara vakuum. Nakon četrdesetak minuta otkrijte (peku

skinite s posude u kojoj je namirnica) i dobro promiješajte tako da sada krumpir bude na dnu a meso na njemu (odozgora). Pokrijte pekom, žeravicom i suproškom. Pecite dalje oko četrdesetak minuta.

U okolici Sinja (selo Potravlje) mogu se još i danas kupiti peke izrađene od gline za koje se pretpostavlja da imaju nepromijenjen oblik skoro 3000 godina. Današnje peke napravljene su od gline ili kovanog željeza, kupolasta su oblika s drškom na vrhu. Tik kraj drška nalazi se mali otvor, koji se zatvara poklopčićem. Poklopčić ima na sebi veću bradavicu koja ulazi u otvor i na taj način sprečava njegov pad s peke. Kroz taj mali otvor, kada je jelo gotovo i prije nego peku odignemo sa jela, prodire vanjski zrak u unutrašnjost. Kako se za vrijeme pečenja u peki stvori podtlak, prilikom njezina dizanja zrak bi uletio ispod nje unoseći okolni pepeo i žeravicu i pokvario sav trud. Ako neka peka nema otvora, poslije pečenja potrebno je ukloniti sav pepeo i ugasiti žar oko peke i nju sâmu podizati vrlo oprezno i pomalo da se ne dogodi da upropastimo cijeli posao.

Danas je peka/pekva simbol za ukusni „kruh ispod peke/pekve“, ali i za janjetinu, teletinu i perad pečenu ispod te praiskonske kulinarske posude, istinskim ljubiteljima specifičnih okusa pečenog mesa, a peka/pekva ih zaista daje. Da bi pekva/peka dulje trajala, obvezno se „uvezivala“ žicom. No, svejedno, bi se lako razbila. Zato se počelo graditi pekve/peke od debeloga lima, *kovanog na hladno*.

Vrijednost takve peke je niz godina nepromjenljiva: *četiri deblja janjeta*.

Meso je sočno, ugodnog mirisa, lako se odvaja od kostiju, nije pregoreno ni zagoreno, sjajne smeđecrvene boje. Povrće koje se peče uz meso prirodnog je okusa i mirisa i ne raspada se. U soku od mesa ili povrća koji ostaje u posudi pirjaju se svi sastojci.

Cripnja

(crepulja, čripnja) je obla posuda od gline ili željeza, dimenzije između 30 i 40 cm. U njoj se peče samo kruh. Kod pečenja stoji na malom tronošcu koji odgovara njenoj veličini, s otvorenim dijelom prema gore. Kruh se stavlja u nju, pokrije prethodno pripremljenim žarom. Kada je kruh gotov, žar uklonimo i sa kore kruha nožem ostružemo ostatke koji su se utisnuli u njega.

Sač (tur.) zemljani ili željezni poklopac pod kojim se na ognjištu peče kruh, pita, i to tako da se nagrne žeravica i lug. Sač se razlikuje od peke, širi je i niži od peke.

Odjednom se radilo više hljebova, tako da je od stajanja znao postati tvrd te su ga jeli nadrobljenog u toplom ili kiselom mlijeku tj. kiselini.

Kruh pod pekom

Sastojci za 10 osoba: 1 svježi kvasac, 2 kg brašna, 1 žlica šećera, 2 žlice soli, 1 dl maslinova ulja.

Kvasac otopite u malo vode, dodajte 1 žlicu šećera i 2-3 žlice brašna, izmiješajte i ostaviti na toplom mjestu da se digne. U drugoj posudi dobro pomiješajte brašno s vodom, soli i maslinovim uljem. Dodajte kvasac i umijesite glatko tijesto te ostaviti da se diže 1 sat na toplom mjestu. Kad se tijesto digne premijesite ga i ostaviti još 20-tak minuta. Na ognjištu pripremite vatru (žar i pepeo), malo šire. Kad *spadne* žeravka (drvo izgori i pretvori se u žar), pomaknite je metlicom u stranu ognjišta, složiti listove raštike i na njih staviti tijesto. Poklopite zagrijanom pekom (sačurom), pospite lugom rubove sačure te po vrhu također pospite prvo lugom a onda žeravkom. Pecite oko 50 min., ovisi koliko vam je jaki žar.

Izvorni naputak pripreme kruha sela iz okolice Metkovića

*Uzmeš vako, malo crnog i malo bilog brašna (cca. 2 kg). Dobro ti sve izmišan u ovu veliku lavaduru, a znan bacit i šaku kukuruznog brašna. E, onda ti namrvin jednu cilu kocku friške germe (kvasca), posolin (1 žlica) i zalijen toplom vodom. Pazi da ti nije preladna, a ni prevruća. Onako, taman kakva triba bit (mlaka, cca 1 do 1.5 litra). Sad ti valja zamišat (15-20 minuta). Sad lipo krpon poklopit i neka se diže bar uru ipo. **S**ad triba prekuvat (premjesiti) kruv. Sad ga ostavi još tri kvarta od ure. Uzmem par lista raštike, jer se kruv na njoj mora peć. E sad, razgrnem svu žeravu i pepeo i pometem malo ognjište. Složim listove raštike ukrug, tu di će doć kruv. Prekuvam još mrvu tjesto i ubacim ga u pletenu kofu (posudu). Sad drito iz nje prebacim na raštiku. Sad smočim malo ruke i ispleskam tjesto. Ovako će bit mekša kora. Poklopi sad sačurom i zatrpam žeravom i pepelom. Peče po ure .Kad prođe po ure dignem žeravu sa sačure i pogledam kruv. Malo ga okrenem, vako u smjeru sata, da se ravnomjerno peče. Sad ga vraćam na još po ure pečenja, i to ti je to. Očistiš ga samo malo odozdo i pustiš da se zeru oladi prije nego ga režem.*

Tijesto s mesom (naše prastare „lazanje“ od *krpica*, *mlinaca* i usitnjenog mesa)

Naputak pisan izvorno

Omiesi testo s jajci vez vode, izreži na krpice i u vodi prekuhaj, poslie prostri stolnjak, stavi nanj krpice i pusti, da se osuše, medjutim uzmi mjericu suhog svinjskog kuka (buti), skoši ga, uzmi mjericu vrhnja i smješaj s jajci. Šerpum namaži maslacem, metni jedan red krpica, onda ga naliči verhnjem, u kojem si razmutio jaja, pa na to stavi red kosanog mesa itd., šerpenju pokrij i metni pod i nad žeravicu da se polagano peče.

Mjerica (stara mjera za količinu) – količina od 1 dl (brašna, šećera, … ili tekućine koja stane u malu čašicu ili šalicu).

Mlado janje pod pekom

Mlado janje od 10 kg očistite, operite, posolite, isijecite na 4 djela i stavite u veću okruglu metalnu posudu. Dodajte malo vode i posudu postavite na tronožac sa ognjišta. Poklopite pekom a odozgo stavite žeravicu. Pecite povremeno dolijevajući vodu, a meso polijevajte sokom u kojem se peče. Kada je janje gotovo pečeno (otprilike nakon 1,5 sat), oko njega poredajte cijele, oguljene, oprane i posoljene krumpire, i pecite do kraja. Peče se oko 3 sata. Pečeno meso izvadite ispod peke i poslužite s pečenim krumpirom i kruhom pečenim ispod peke ili u crepulji.

Janjetina pod pekom

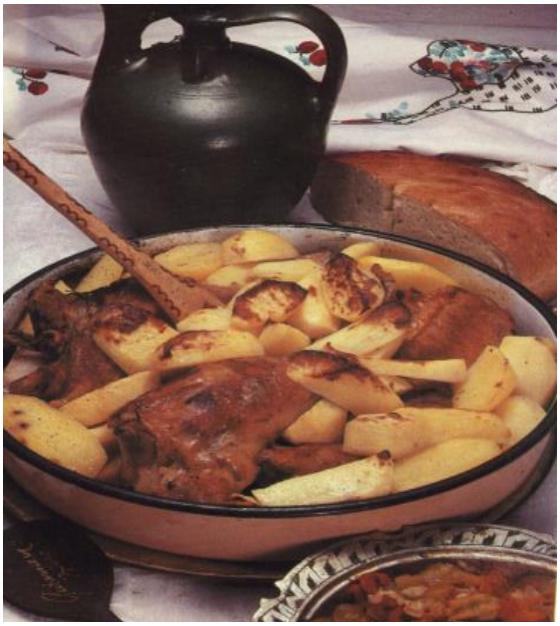
Znalci kažu da je za peku bolja malo starija i teža janjetina. Janjca rasijecite po sredini kralježnice s unutarnje strane do glave, koja mora ostati cijela s jezikom i mozgom.

Sastojci: potrebna je veća peka, okrugla posuda za pečenje, pola janjca, 2 - 3 kg krumpira, sol, 1 dl ulja, 2 - 3 glavice crvenog luka, mješavina usitnjenih bobica borovice/kleke i ružmarina, 10 - 15 češnja češnjaka.
Krumpir ogulite i operite u hladnoj vodi. Pola količine krumpira izrežite na kolute debljine do 3 cm i stavite na dno posude. Ostali dio izrežite na polovice i stavljajte između komada mesa i uz meso. Posolite samo krumpir izrezan na polovice. Meso razrežite na dva dijela: vratni dio s lopaticom i 8 rebara, leđni dio s rebrima i bubregom te butom. Kod oba dijela razrežite koljenice u zglobu kako bi ih lakše mogli savinuti. Rasječenu polovicu janjca s vratom, lopaticom, leđima i butom nadjenite češnjakom, u otvore koje ste napravili nožem. Meso posolite trljajući

rukom vanjsku i unutrašnju stranu. Površinu malo pospite smjesom miješanih začinskih trava i premažite uljem. Posuda za pečenje mora imati viši rub, jer se tijekom pečenja stvara dosta soka. Poklopite ranije zagrijanom pekom i prekrijte žarom. Pečenje je gotovo kada je žar izgaranjem prešao u bijeli prah, što traje najmanje 2 sata.
Janjetina pečena pod pekom je tamne lješnjak boje, vrlo sjajna, meso je u komadu i može se rezati u tanke odreske. Blagoslankastog je okusa i aromatična. Krumpir je posebna poslastica, sočan i dovoljno mastan. Poslužuje se vruća uz dodatak raznih salata, kiselog mlijeka i svježeg sira.

U Istri se kaže za isto jelo – *janjetina ispod čripnje*.

Teleći but pod pekom



Sastojci: 1 manji teleći but, 20 dag mrkve, 20 dag poriluka, 2 češnja češnjaka, 10 dag vrganja, 15 dag luka, 2 dl ulja, mljevene slatke crvene paprike, papar, sol.

But malo razrežite i nadjenite ga povrćem i vrganjima. Prelijte uljem, posolite, utrljajte crvene mljevene paprike, stavite u dublju posudu, podlijte mlakom vodom i pecite do 3 sata. Povremeno kontrolirajte pečenje, 2 - 3 puta ga preokrenite i zalijevajte sokom od pečenja. Krumpir izrezan na četvrtine složite oko buta, na pola vremena pečenja. Pazite da se but ne zapeče.

Teleća koljenica od pekom

Teleća koljenica i janjetina pod pekom

Za pečenje ovog specijaliteta bolje je uzeti meso nešto starije teladi, jer meso mliječne teladi ima dosta vode, pa nakon pečenja izlazi voda i meso postaje mrvičasto i suho.

Sastojci: 1 teleća koljenica (otprilike od 1,5 kg za 4 osobe), 1 teleća vratina, 2 kg krumpira, 2 - 3 glavice crvenog luka, 10 - 15 češnjeva češnjaka, 20 dag mesnate slanine, sol.

Koljenicu blago rukom posolite po površini i nožem napravite otvore u koje stavite češnjak. Vratinu s unutrašnje strane uz kost vratne kralježnice dobro posolite, jer će stajati okomito na dnu posude za pečenje. Gornju stranu vratine obložite tankim listićima slanine. Krumpir izrežite na polovice i stavite između komada mesa da pokrije dno posude u dva tri reda. Luk izrežite u kolutiće i složite po mesu i krumpiru. Posuda mora biti dovoljno visoka da za vrijeme pečenja sok ne curi van. Pokrijte prethodno zagrijanom pekom i prekrijte žarom. Kada sav žar postane bijelosiv i pretvori se u pepeo, pečenje je gotovo (otprilike oko 70 minuta).
Teletina ispod peke je smeđesive boje, meso se lako odvaja ali se ne raspada u sitne komade, ugodnog je aromatičnog okusa, blago slana i vrlo sočna. Poslužuje se topla uz svježe povrće ili salate s kruhom ispod peke.

Teletina pod pekom

Dva kilograma teletine, nasječene na komade, složite u pouljenu okruglu plitku „tepsiju“ (posudu). Dodajte očišćeni mladi krumpir i luk, posolite i popaprite. Po želji možete staviti i drugo povrće kao: mrkvu, češnjak, papriku, patliđan, bijeli kupus). Poklopite zagrijanom pekom i pecite. Kad je gotovo, ispečeno na kominu, donesite direktno na stol u okrugloj posudi i poslužite. Uz peku se jede domaći kruh ispod cripnje ili pogača i pije crno ili bijelo domaće vino.

Svinjetina pod pekom

Sastojci: 2 svinjske koljenice, 1,5 kg svinjskih leda, 2 kg krumpira, 2 glavice crvenog luka, 2 - 5 češnjeva češnjaka, sol.

Koljenice dobro operite i nožem napravite kružno široke otvore oko 3 cm kroz kožu do mesa. Rukom natrljajte sol i u otvore koje ste načinili nožem ugurajte češnjak. Meso leđa u komadu s gornje strane u debljini prsta nožem režite do kosti. Svaki rez blago nasolite i stavite između rezova izrezane ploške luka. Polovice krumpira posolite i stavite na dno posude u jednom redu. Na taj red stavite obje koljenice a između njih leđa. Preostali prostor ispunite četvrtinama krumpira. Ne dolijevajte vode ni masnoću. Poklopite pekom i prekrijte žarom. Nakon 1,5 sat dobiti će te poznati sočni specijalitet, sjajne smeđecrvenkaste boje i ugodnog mirisa.

Svinjska koljenica i teleći vrat pod pekom

Sastojci: svinjska koljenica i teleći vrat težine 1,5 kg, 2 kg krumpira, 3 dl vode, 1 dl vina, 1 dl ulja, 3 mrkve, 2 glavice luka, sol, papar.

Na dno peke stavite krupno narezani krumpir, mrkvu i luk. Meso posolite i popaprite pa ga složite na krumpir i potom sve podlijte vodom, vinom i uljem. Pazite da peka, (kad poklapate meso – jelo) ne dotiče meso jer će inače na tim mjestima zagorjeti. Meso se slaže tako da su kosti okrenuti prema gore. Na razgrnuti žar stavite pripremljenu peku i naložite još jednu vatru. Nakon četrdeset minuta razgrnite žar i meso okrenite. Poklopite, zagrnite žar i nastavite peći još četrdesetak minuta.
Prije posluživanja meso narežite pa ga poslužite s krumpirom i mrkvom, koje se peklo s mesom, i sve dobro prelijte sokom od pečenja. Uz peku poslužite toplu pogaču.

Piletina s povrćem pod pekom

Sastojci: 2 pileta od 1,5 kg, 2 kg krumpira, 0,5 kg povrća (mrkve, mahuna, cvjetače, 2 glavice crvenog luka, 2 paprike), sol, crvena slatka mljevena paprika, papar mljeveni, 10 dag slanine.

Pile rasijecite po prsima ali pazite da ostane u komadu. Rukom blago utrljajte s unutrašnje strane sol, papar i slatku papriku. Stavite na dno posude u kojoj će se peći. Slaninu izrežite na tanke listiće i obložite površinu pileta. Očišćene krumpire izrežite na četiri djela, posolite i stavite između piletine. Povrće operite, očistite i složite po mesu. Svaku glavicu luka izrežite na četiri djela i stavite na sve četiri strane. Paprike izrežite po dužini na dva djela, očistite od sjemenki i stavite pored luka. Ne podlijevajte vodom ili masnoćom. Pokrijte zagrijanom pekom i žarom. Pecite 1 do 1,5 sat i dobiti će te pečenje zlatnožute boje, slatkastoljepljivog okusa s puno tekućine koja mu daje posebnost.

Biokovska peka

Sastojci za 6 osoba: 50 dag mlade janjetine, 50 dag domaće piletine, 50 dag teletine, 3 para domaćih kobasica, 1,5 kg oguljenih krumpira, ½ glavice kupusa, kapula (luk), sol, papar, 1 dl goveđe juhe, malo pršuta, 1-2 lista lovora.

U okruglu posudu stavite teletinu, janjetinu i piletinu, kobasice i oguljeni krumpir. Na ovako složeno meso i krumpir stavite malo pršuta, kriške kapule i list(ove) lovora. Poklopite pekom i pecite oko 1,5 sat.

Dok čekate da jelo bude gotovo uživajte uz *bikovsku rakiju* (u kojoj ima barem 48 različitih samoniklih trava), *biokovski polutvrdi kravlji sir sa začinskim travama*, pršutom i nezaboravnim domaćim kruhom ispod cripnje.

Fazan ispod cripnje (peke)

Sastojci: 1-1,2 kg fazana, 1,0 kg krumpira, 10 dag suhe slanine, 0,5 dl ulja, 10 dag luka, lovor, grančica ružmarina, sol, papar.

Fazana posolite i obložite ploškama suhe slanine. Stavite ga u donju posudu od cripnje i oko njega oguljen i na kriške izrezan krumpir. Dodajte na veće kriške izrezan luk, lovor i grančicu ružmarina. Posolite, popaprite i prelijte vrelim uljem. Pokrite cripnjom, zagrnite žarom i pecite na ognjištu (kominu) oko 2 sata.

Zec ispod peke

Sastojci: 1 divljeg zeca srednje veličine, 15 dag luka, 2 - 3 češnja češnjaka, 10 dag mrkve, 10 dag svježe paprike, 15 dag vrganja, 2 lista lovora, 20 dag maslaca, 40 dag krumpira, 1 dl bijelog vina, mljevena slatka crvena paprika, papar, sol.

Očišćenog zeca stavite u lonac, ulijte mlake vode, posolite, popaprite i kuhajte jedan sat. Povrće i oguljene vrganje izrežite na sitne komade, stavite u lim (posudu za peku), podlijte uljem, stavite zeca, premažite ga uljem, pospite crvenom paprikom, podlijte mlakom vodom i pecite ispod peke. Kada je gotovo pečen dodajte krumpir izrezan na četvrtine i pecite dok ne porumeni. Tijekom pečenja nekoliko puta prelijte vinom. Poslužite u posudi u kojoj se sve peklo.

Krajiški đuveč I. inačica

Sastojci: 20 dag telećih žlijezda, 15 dag telećeg srce, 15 dag telećih bubrega, 5 dag luka, 5 dag riže, 15 dag krumpira, 10 dag svježe paprike, 10 dag svježe rajčice, 1 ljuti feferon, ulje, sol, papar.

Iznutrice i povrće narežite na krupnije komade i naizmjence slažite u zemljanu posudu. Prelijte mlakom vodom, pospite crvenom paprikom, popaprite i prokuhajte na vatri oko pola sata. Čim prokuha, prekrijte pekom i pecite oko pola sata. Povremeno prekontrolirajte i ako je potrebno dolijte vode. Odozgo složite krumpir narezan na četvrtine i zapecite.

Hobotnica pod pekom

Sastojci za šest osoba: hobotnica od 3 kg, 1 kg krumpira, 2 glavice luka, grančica ružmarina, maslinovo ulje, 1,5 dl bijelog vina.

Hobotnicu, nakon što ste je očistili, stavite u lonac i kuhajte „*nasuho*“ više od pola sata (oko četrdeset minuta), kuhajte je bez vode (vode dodajte tek toliko da dno ne bude suho - prst debljine vode). Kako hobotnica u sebi sadrži dosta vode pustiti će je već nakon deset minuta i pirjati će se u vlastitom soku. Ne solite, jer voda je morska i već dovoljno slana. Kad se hobotnica skuha ostati će u loncu ljubičasta tekućina koju i dalje iskuhavajte da uvre, tj. da se zgusne. Dobiveni sok će vam poslužiti za prelijevanje pečene hobotnice ili *Hobotnica na živo (u tijestu)*.

Kuhanu hobotnicu stavite u nauljenu posudu za pečenje ispod peke (to je okrugla posuda). Oko nje složite oprane i izrezane krumpire na veće komade, izrezane glavice luka (kapule) na veće komade, grančicu ružmarina, posolite, prelijte s nekoliko žlica maslinova ulja i bijelim vinom. Poklopite pekom, nagrnite žar i pepeo, i pecite od 45 minuta do jedan sat (ako je pečete u pećnici tada je pecite na

200 ºC oko sat vremena; pred kraj pečenja polijte je s 2 dl suhog bijelog vina, ugasite pećnicu i ostavite još 5 minuta). Pečena hobotnica mora biti sočna i mekana, po površini lagano zapečena a krakovi i pipci (prianjalke) se moraju lagano odvajati. Nakon što je izrežete, na manje komade, prelijte je vlastitim sokom koji ste već ranije pripremili (iskuhali). Kao prilog osim krumpira možete poslužiti lešo blitvu i salatu po želji.

Lignje i hobotnica pod pekom

Sastojci: 1 kg lignji 1kghobotnice. 80 dag krumpira, 2 luka (kapule), 2-3 češnja češnjaka, 1,5 dl bijelog suhog vina, 1 grančica ružmarina, maslinovo ulje, sol, papar.

Lignje očistite od utrobe, izvadite zub i oči s glave, isto napravite s hobotnicom. Komin (ognjište dobro zagrijte, na vatri zagrijte i poklopac peke. Kapulu očistite i izrežite na četvrtine, krumpir ogulite, ovisno o veličini prerežite na polovice ili četvrtine. U posudu koja je pod pekom u kojoj se peče ulijte maslinovo ulje, složite lignje i hobotnice, rupe između lignji i hobotnica ispunite krumpirom a ostatak krumpira stavite na vrh. Dodajte i grančicu ružmarina te očišćene cijele češnjeve češnjaka. Na očišćeni komin stavite posudu sa jelom pripremljenu za pečenje, poklopite poklopcem, rubova i vrh prekrijte žeravicom. Treba biti srednje jaka vatra/temperatura.. Nakon 90 minuta otklopite i provjerite pečenost, ako krumpir još nije dobio koricu, vratite poklopac i malo pojačajte vatru te pecite još 5-6 minuta. Otklopite, lignje i hobotnicu izvucite na vrh, a krumpir stavite na dno posude u toć. Kušajte okus i prema potrebi zasolite krumpir i podlijte vinom. Poklopite, pojačajte vatru (žeravicu) i pecite dvadesetak minuta, odnosno dok krumpir ne omekša. Poslužite toplo.

Rižot od hobotnice pod pekom s jabukama (novo jelo otoka Visa)

Sastojci: 1 hobotnica od kile, 1 kg jabuka, o,5 kg oguljene rajčice, po 1 paprika, tikvica i luk; 2 dl crnog vina, začinske trave, maslinovo ulje, 4 male šalice riže, sol, papar.

Prvo hobotnicu pecite pod pekom, jedan sat, zajedno s rajčicama, paprikom, tikvicama, lukom i jabukama. Podlijte dobro vodom i začinite. Ohlađenu hobotnicu narežite na komade, jabuke ogulite (ostati će samo unutrašnji dio poput želatine). Ma maslinovu ulju propirjajte desetak minuta rižu da dobije samo caklinu. Riži dodajte narezanu hobotnicu i povrće iz peke, sve zalijte tekućinom koja je ostala u posudi od peke i pirjajte dok se ne zgusne (oko petnaest minuta)

uz stalni miješanje, dodajte crno vino i pirjajte dalje desetak minuta. Kad je vino isparilo umiješajte želatinu od jabuka.

Pekarski krumpir

Može se ispeci pod pekom/sačem ili u pećnici.
Krumpir zajedno s ljuskom operite i prerežite ga na polovine. Posolite i stavite pod peku. Zagrnite žarom i pecite oko 30 minuta. Poslužite sa *satricom/sirilukom*. Mladi luk s perima očistite, operite i iskošite, posolite i pomiješajte sa svježim kravljim sirom.

Prisnac iz Benkovca

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

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

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

Novigradski prisnac

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

Umijesite glatko tijesto, razvaljajte ga i stavite na roštijeru tako da sa svih strana ostane barem 10-tak cm koje se nakon nadijevanja smjesom prebaci na smjesu. Sredina roštijere treba ostati nepokrivena korom kakao bi smjesa „disala“ tijekom pečenja.
Izmiješajte jaja, vanilin šećer, dodajte skorup, koru limuna i brašno. Ne miješajte strojem (mikserom) već rukom. Na kraju umiješajte izribani sir. Pažljivo izmiješajte, lagano, i stavljajte žlicu po žlicu na kore (tijesto). Višak kore (tijesta) prebacite preko nadjeva i na površinu stavite male komadiće maslaca. Pecite ispod peke (danas se to radi u pećnici). Ako vam je roštijera velika povećajte količinu namirnica za polovinu.

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

Soparnik, Soparnjak (pogača od blitve)

Tijesto se pravi od finog pšeničnog brašna, ulja, mlake vode i soli, a gotovo je kad pušta mjehuriće. Tijesto je identično kao za kruh.

Nadjev se pravi od sitno nasjeckane kuhane blitve u koju se doda maslinovo ulje, bijelo vino ili prošek, kapula (kosani luk), kosano lišće peršina i sol.
Otočani dodaju vodi, kad se kuha blitva, sitno narezano svježe lišće komorača. Cijeđenje blitve je vrlo važno jer u smjesi ne smije ostati tekućine, jer vodenasta blitva uzrokuje pucanje soparnika (tijesta). Otočani osim komorača nekada su dodavali i ribani ovčji sir.
Tijesto se razvuče u dva kružna oblika (krug), stavi nadjev i preko nje druga kora (tijesto, kružnog oblika). Krajevi tijesta se „*zavrnjokaju*“ (donji dio tijesta se

zavrne preko gornjeg i stisne da nadjev ne izađe) i ono što je zavrnjokano okrene na siniju (okrenu na drveni pladanj-siniju).
Peče se pod lugom (pepelom) i žarom koji se nanose na soparnik lopaticom, oko 15 minuta. Žar i lug se kontroliraju da soparnik ne izgori. Nakon desetak minuta soparnik se očisti i preokrene. Ponovno se vrat žeravica na poluispečen soparnik.

ili pod pekom.

Nakon otprilike 25 minuta ispeče se pod pekom, koja se grijala najmanje 2,5 sata na ognjištu čije je dno od pune cigle. Gornji dio soparnika (pogače) koji se peče pod pekom može se premazati žumanjkom.

Uz ovo sirotinjsko jelo – *vlašku spizu* - dovoljno je nekoliko bukara vina, danas se dodaje i po koja feta pršuta. Počasni gost dobiva prvi romboid iz sredine.
Najbolji žar je od suhog drveta grabovine i bukovine. Pečeni soparnik se „opuše“ (krpom obrisati brzim udarom). Kad se ohladi namaže se maslinovim uljem i sitni kosanim češnjakom. Uobičajeno je da se reže u romboide, iz sredine se izrežu četiri romboida i na njihovo mjesto stavi bukara s vinom.

Soparnik ili kako ga narod, Dalmatinske zagore, zove i *prisnac* ili (i) *blitvenjak*, priređuje se u posebne dane, odnosno večeri u godini. Kako u njemu nema masti obično se sprema i stavlja na stolove u posne dane.
Koliko je značaj soparnika, govori i to da se djevojka iz Poljičke knežije (drevna hrvatska kneževina podno Biokova, uz rijeku Cetinu) nije mogla udati ako ga nije znala pripravljati.
Nekada nezaobilazno jelo, Dalmatinske zagore i obližnjih otoka, postalo je danas samo dio arhivske građe starih naputaka (recepta).
Umotan u kožu, soparnjak ili pogača od blitve – bila je nezaobilazan dio sadržaja svake težačke naprtnjače. Umotana u kožu od svinjskog mjehura, mogla je dugo trajati, mogla se jesti u svakoj prigodi, a iza nje se obično pilo malo vode pomiješane s vinskom kvasinom. To je težake osvježivalo i davalo im je novu snagu za rad.
Za jelo se ubire mlada blitva, dok je za soparnik bolja starija, zrelija i sušija kako se tijesto ne bi raskvasilo.
Uz autohtoni slani soparnik postoji i inačica - slatki soparnik sa suhim grožđicama i sitno izrezanim suhim smokvama, umiješanim u *pečenu* blitvu).

Kako se nekad peklo:

Na ognjištu (nažalost, danas su rijetki, oni, koji su sačuvali u svojim starim kamenim kućama ognjište), loži se vatra od sitnog, suhog granja. Najčešće je to suho granje loze, lozina. Komin (dio ognjišta gdje gori vatra) na kome se loži vatra za soparnik/prisnac/blitvenjak ne smije biti jako vruć, jer bi soparnik s donje

strane *podgorio* (izgorio). Tijesto soparnika rastanji se *lazanjurom* na drvenoj okrugloj *siniji*. Na rastanjeno tijesto stavi se blitva sa suhim grožđicama i smokvama, začini maslinovim uljem i prekrije tijestom. Tako napravljen soparnik stavi se na ugrijani komin prethodno očišćen od vatre i pepela. Komin mora biti čist i potpuno oprašen. Kad se soparnik s drvene sinije položi (stavi) na komin, prekrije se žeravkom, koja je nastala od sitnog granja. Ugljen od tvrdog i jakog drva bio bi prejak i soparnik bi izgorio (*podgorio*) s gornje strane. Soparnik se na kominu peče oko pola sata, vadi se, dobro ispraši ili opraši od pepela, kojeg ima dosta. Kad se malo ohladio i kad je vrijeme za večeru, domaćica ga donosi na stol, najprije ga dobro natopi maslinovim uljem, koje razmaže po čitavom soparniku. Soparnik se reže na lijepe i pravilne romboide, radi lakšega stavljanja u usta. Uz soparnik se dosta vina popije, a da se čovjek ne napije, jer maslinovo ulje „ubija“ alkohol, kaže čeljad Dalmatinske zagore. Velike obitelji peku uz soparnik i *babicu*, manji soparnik.
Badnje večer je posni dan, kad je u većini kuća na seljačkim stolovima bio soparnik, i poslije *soprane* odnosno *prisne* večere, na ognjištima se ložio badnjak.

Babice-soparnice

Sastojci za 6 babica: 50 dag brašna, 1 žlica soli, 2,5 – 3,o dl tople vode, 35 dag iskrižane blitve, 1 dl maslinovog ulja, 1 žlica soli, 1 glavica luka ,2-3 češnja češnjaka.

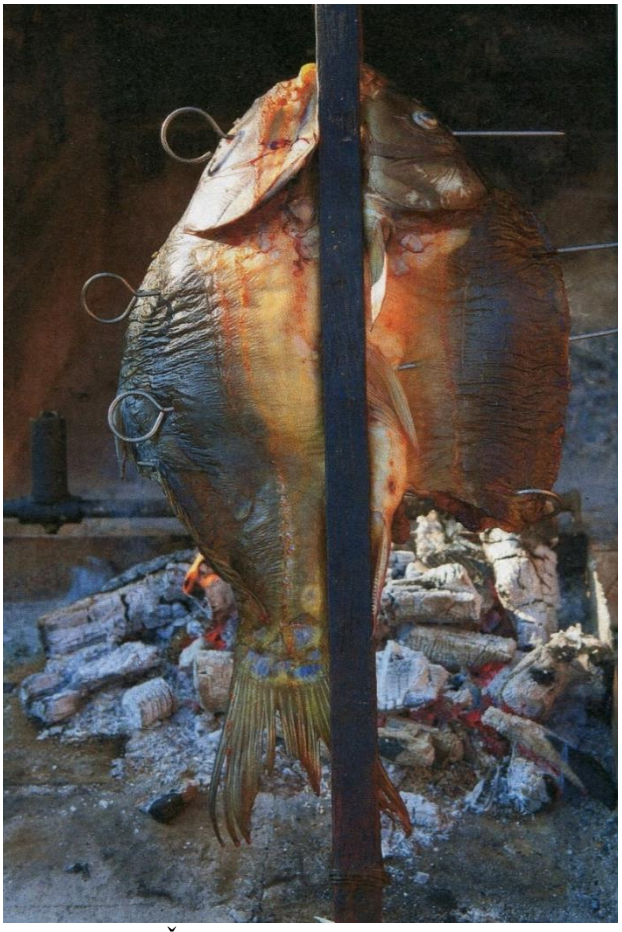
Prosijte brašno i toplom vodom umijesite srednje tvrdo tijesto. Pustite da odmara jedan sat. Dobro opranu blitvu složite u kitice (svežnjiće) i izrežite na trakice. Blitva dobro osušite. Iskošite (*iskrižajte*) luk i sve dobro začinite solju i maslinovim uljem. Razvaljajte tijesto na pobrašnjenoj ravnoj površini. Tijesto ne smije biti ni pretanko ni predebelo. Oblikujte male krugove. Na polovicu krugova stavite malu šačicu blitve. Rasporedite tako da ostane dio do ruba (barem 1,5 cm) slobodan. Pokrijte (preklopite) drugim okruglim tijestom. Pričvrstite krajeve stiskanjem rubova tijesta. Babice pospite kukuruznim brašnom. Tepsiju dobro ugrijte na najveću temperaturu u pećnici. Kada se dobro ugrijala gornji posuti dio Babice-soparnice okrenite prema dolje. Ne mažite tepsiju (mora ostati suha). Pecite petnaestak minuta. Tijekom pečenja površina će se napuhavati. Probodite je čačkalicom ili drugim tankim oštrim pomagalom. Pripremite ulje i češnjak. Babice izvadite i otresite krpom brašno. Obrnite je na drugu stranu i ostavite da malo “odahne“ (ohladi). Dobro namažite uljem. Iskrižajte i dobar tek.

Babice-soparnice, nazivaju *krnji* (nepotpun) soparnik, soparnik koji je nastao od ostataka blitve i *tista* (tijesta). Babice su obično manjih dimenzija i nepravilnijeg oblika od standardnog soparnika.

RAŽANJ

Šaran na ražnju - šaran u rašljama

Šaran na ražnju



Šaran u rašljama

Janjetina na ražnju

Odojak na ražnju

ražanj (gore) i vitalac (dolje)

Proštenje u Remetama, u podnožju slike jasno je vidljiv *ražanj bušak*

Bez pretjerivanja se može reći da se ražanj ubraja u našu kulinarsku tradiciju. Pečenje mesa na ražnju najstariji je oblik pečenja mesa, koji se zadržao kod nas i vrlo ga je rijetko ili nemoguće naći izvan naših granica.

Opće je poznato da je najbolje pečenje s ražnja, jer meso ni jednim djelom ne dotiče zagrijani predmet nego se ravnomjerno izlaže zračnoj toplini sa svih strana. Peći na ražnju, znači mesu sačuvati sav njegov sok. To se postiže stvaranjem na površini mesa, toplinom i premazivanjem, neprobojne zlatnorumene korice, koja ne dozvoljava curenje soku. Radi svega toga svaki zalogaj mesa s roštilja je poseban užitak i predstavlja malu svečanost.

Današnja moderna kulinarska tehnologija potpuno je potisnula stari običaj. Nekada, za vrijeme narodnih svečanosti, pekle su se cijele životinje kao: vol, tele, ovca, svinja. Npr. tele od 50-60 kg može nahraniti oko 200 osoba, a za podmazivanje treba 4-5 kg soli otopljeno u deset l vode). Simbol starog Zagreba je pečeni vol, koji se priređivao prilikom pučkih svečanosti još u 16. stoljeću.

Nakon rušenja Zakladne bolnice u Zagrebu, godine 1931., koja se nalazila na današnjem trgu Bana Jelačića, odnosno na prostoru omeđenom Gajevom ulicom, Bogovićevom ulicom, Marinkovićevom ulicom i Ilicom, poduzetnik radova ciglar Peška iz sela Soblinec dao je ispeći na samom radilištu velikog vola na ražnju za radnike i uzvanike. Pečenica se dijelila i narodu koji je znatiželjno promatrao pečenje i okretanje vola na ražnju.

I danas se ponegdje u naročitim zgodama, osobito ondje gdje se okuplja mnogo svijeta npr. sajmovima i narodnim veseljima, peče vol na ražnju. U

Bujama npr. u Istri peče se vol na ražnju na „dan grožđa”, kada u Buje dolazi mnogo gostiju i turista iz obližnjih mjesta.

Da bi postupak pečenja na ražnju bio jednostavan mora se poznavati neka osnovna pravila. Vatra na kojoj se peče mora biti „jaka”, tj. mora biti puna žeravice, jer pečenje traje i više sati, što ovisi o veličini životinje (npr., janjetina, odojak). Kvalitetna žeravica dobije se od suhog drveta graba ili bukve, a mora se paziti da ga nije pojela crvotočina. Ako imate crnogorično drvo ili drvo vinove loze, upotrijebite ga, jer će pečenje dobiti specifičan miris i okus.

Vatra se podlaže grabovom, bukovom, hrastovom ili jelovom luči ili triješčem. Na razgorenu luč stavlja se najprije najmanji i najtanji komadi rascijepljene cjepanice ili oblice. Zatim se na njih stavljaju otpiljeni, rascijepani komadi drva, tzv. bilje ili panjići. Na kraju, kad je vatra rasplamsana, polažu se cijele cjepanice ili oblice koje stvaraju žar pogodan za pečenje. U krajevima koji obiluju drvetom vinove loze, najviše se cijeni meso pečeno na njemu, dok se u brdskim predjelima koristi crnogorično drvo, koje također mesu daje poseban miris i okus.

Kad se napravi dosta žeravice, sakupi se na dva kupa. Da nam strujanje zraka ne poremeti jačinu temperature (vatre), a kasnije i žeravice, dobro je da se s jedne strane, u pravilu s one koje puše vjetar, načini neka vrsta vjetrobrana.

Drveni ražanj izrađen je od crnogoričnog drveta ili od graba, bukve, kestena; s jedne strane je zašiljen a s druge zadebljan. Kora drva mora biti oguljena. Za pečenje janjaca ili telića nekada se obavezno upotrebljavalo smrekovo drvo (za ražanj), jer se smatralo da mesu daje specifičnu aromu. Meso životinje se natakne još dok je toplo (neposredno poslije klanja) kako bi prionulo što bolje uz ražanj. Životinju prije naticanja na ražanj ne smijemo previše prati vodom jer joj olabavi mišićna struktura i zato je bolje obrisati izvana i iznutra čistom mokrom krpom. Međutim, ako je moramo prati, onda je bolje prije pranja malo posoliti. Očišćenu životinju prije naticanja na ražanj posolimo izvana i iznutra; kada se radi o janjetini, stavimo malo maslaca. Uobičajeno je da se na težinu od 10 kg uzima između 20 i 22 g soli. Odojak se treba jače posoliti od mesa janjeta, tj. uvijek se treba nešto jače posoliti masnije meso. Sol se dobro utrlja u meso, a butove, lopaticu i hrbat moramo malo i zarezati kako bi sol što bolje prodrla u unutrašnjost.

Na ražanj se natiče još toplo meso da bolje prione uz ražanj, kroz međubutnu šupljinu, ispod repa, pa onda ispod križa i hrpta prema vratnom dijelu i na kraju se istisne kroz ždrijelo, glavu i usta životinje. Butovi se privežu žicom o ražanj tako da se prednje noge povuku naprijed, a stražnje natrag. Noge se odrežu u koljenima. Potrbušina se zareže s obiju strana na četiri mjesta, pa se u te zareze utaknu odrezane noge (nožice), čime se zatvara trbušna šupljina. Te noge, koje predstavljaju spone, nazivaju „zaponci“. Da trup zadrži lijep oblik, može se u unutrašnjost životinje staviti boca odgovarajuće veličine. Ražanj mora biti tako složen da je uravnotežen kako bi se lakše okretao.

Naloženu vatru zaštitite s jedne strane vjetrobranom uz vatru. Kad drvo sagori, pepeo nagrnite na hrpu i njime, ako treba, regulirajte toplinu tako da prekrijete preveliki žar. Neke namirnice, kao: krumpir, gljive, jaja možete ispeći u samom pepelu.

Stari običaj u Hercegovini bio je da se užareni kamen stavi u utrobu životinje prije naticanja na ražanj. Razlog je bio taj da se meso ispeče iznutra prije nego se stavlja na ražanj i peče izvana. Neki kulinari danas umjesto kamena stavljaju prazne boce ili čaše, što ovisi o veličini životinje, kako bi užareno staklo pospješilo unutrašnju temperaturu i pečenka se još bolje ispekla.

Ražanj s pripremljenom pečenkom stavlja se na drvene rašlje utisnute u zemlju. Žeravica koju smo sakupili prije toga na dva kupa sada nam je sa jedne i druge strane ražnja. Razmak između nje je od 1,5 do 2 metra. Kvaliteta pečenke sada uveliko ovisi o načinu i trajanju pečenja.

Udaljenost mesa (životinje) regulira se okretanjem ražnja i pomicanjem ražnja s donje na višu rašlju. Što se polaganije peče, to je bolje. Polaganim okretanjem ražnja meso gubi na prirodan način suvišnu vodu i sukrvicu i na njemu se stvara nježna rumena korica, koja sadrži najvrijednije mesne sastojke. Polaganim pečenjem mesna se vlakna ne kvrče, nego zadržavaju prirodan oblik. Manje vrijedna mast, loj i salo cure u posudu ili pepeo.

Od plamsanja vatre meso dobiva okus po izgorenoj masti, zato je potrebno neprestano kontrolirati kapanje masti. Ako je meso jako masno, žar se slaže oko rubova ili u krug tako da sredina ognjišta ostane otvorena i da mast kapa u prazni prostor ili u pepeo, a ne na žar. Ne polijevajte nikada žar vodom (jedino smijete malo poškropiti) da uklonite nepoželjni plamen koji nastaje uslijed kapanja masti na žar. Voda štetno djeluje na pečenost mesa i jako smanjuje vrućinu.

Tijekom pečenja podmazujte meso drvenim štapićem na čijem kraju je krpica koja se moći u rastopljenu mast, loj ili ulje. Umjesto krpice na štap možete nataknuti komad slanine i njom mazati.

Dobro pečeno meso poznaje se dodirom: nije elastično na dodir prstima, nego je čvrsto. Najpouzdanije je kontroliranje iglom: igla za nabadanje ubode se u meso i ako poteče rumenkast sok, pečenje je gotovo; ako poteče crveni sok, nije. Pernata divljač se ubode na preponi, između batak i trbuha.

Polaganim stalnim okretanjem ražnja ravnomjerno se izlaže meso toplini da se naglim pečenjem ne izazove kručenje trbušnih vlakana. Kako vrijeme pečenja prolazi, tako žar primičemo pečenki, ali uvijek uz oprez da to ne bude preblizu i da se slučajno ne pojavi plamen koji može upropastiti sav trud. Najjača temperatura vatre treba biti uz lopatice i butove. Prilikom pečenja stvara se vanjska aromatična hruskava korica, koja je bogata različitim mirisnim tvarima i upravo ona pridonosi atraktivnosti takvog pečenja. Prilikom pečenja stalno kapa mast i da ne pada na žeravicu ispod ražnja i stvara neugodan miris, potrebno je staviti posudu da u nju kapa. Za vrijeme pečenja meso se može premazivati.

Meso je pečeno kad butovi puknu, pa nakon jednog sata daljnjeg pečenja kosti izvire iz trbuha. U narodu se kaže:

Lijepo je ispečeno, reklo bi se kuhano, tako da ga nije potrebno skidati nego samo otpada s ražnja.

Ovakvim načinom pečenja znalci mogu napraviti prave delicije. Pečeni odojak ispunjen patkom dat će jednom i drugom mesu posebnost okusa i mirisa. Stare kulinarske vještine govore nam i o raznim sličnim načinima kao npr. vol se puni svinjom, dok je u svinji janje, u janjetu guska, u gusci kokoš u kojoj je golub. Pečenjem nad žarom, ali i u žaru i pepelu mogu se spremiti razne vrste mesa. U našim krajevima poznati su mnogi načini pečenja, kao npr. šaran omotan u tijesto i pečen na žaru; svinjski but pečen u kruhu, pečena koza u užarenoj jami s vrućim pepelom - a jama se pokrije omekšanom glinom.

Divljač pripremljena u lovu, u prirodi, na *lovački način* (žar, roštilj, ražanj, kotlić i kotlovina) ima svoj poseban okus, obzirom na cijeli ugođaj koji mu daje i srdačna, pa i pomalo pustolova okolina i raspoloženje.

Od pernate divljači za pečenje na ražnju (i roštilju) najbolje su mlade jarebice, prepelice, šljuke, fazani i divlje patke. Meso ove divljači vrlo je hranjivo, ali i suho. Zato se nabada slaninom ili se slaninom omota.

Za ražanj od dlakave divljači najbolja je lopatica srne, divlji kunić ili samo njegov hrbat, divlji zec, puh, dok je posebno cijenjena meso mlade divlje svinje (odojak) koje sjedinjuje okus svinjetine i divljači.

Pečenje na žaru
Manji komadi mesa se posole i stave na čist žar.

Pečenje u suproški (pepeo u kojem ima još sitne žeravke)
Komadi mesa ili npr. zečji but omataju se lišćem i peku. Meso pečeno na ovaj način vrlo je ukusno.

Pečenje na ražnjiću
Posoljene manje komade mesa nabodite na žicu ili tanje zašiljeno drvo (najbolje je crnogorično drvo), i pecite držeći iznad vatre uz polagano okretanje. Po mogućnosti meso premažite masnoćom. Ako pažljivo postupate, meso neće zagoriti.

Pečenje na ražnjiću mesa savijenog u svitak (rolu)
Meso izrežite na tanke odreske, istucite kamenom, posolite i pospite nasjeckanim začinskim biljem, savijte u rolu i zavežite debljim koncem ili žicom. Ako možete, dobro je meso prije savijanja i posipanja začinskim biljem premazati uljem ili drugom masnoćom. Svitke nabodite na žicu ili ražnjiće i pecite na žaru uz lagano okretanje.
Za ražnjiće možete koristiti meso srne, jelena, divlje svinje, zeca i jazavca. Nakon pečenja prelijte kuhanim crnim vinom u koje se ukuha sok limuna, isjeckana zelen peršina, zdrobljeni češnjak i papar.

Ražnjić od pisane pečenke divljeg kunića
Uzmite pisanu pečenku od nekoliko divljih kunića, skinite kožicu, meso izrežite na komadiće 3 cm duge i stavite u kvašu od ulja, peršina, soli, papra i kosanih gomoljača. Svaki komadić mesa uvijte u plošku masne slanine, nataknite na ražnjić i pecite oko pola sata. Kada su pečeni, skinite sa slanine i ražnjiće poslužite s limunovim sokom.

Ražnjić od pisane pečenke srne
Radi se na isti način kao od divljeg kunića.

Pečenje mesa u ilovači, glini i drugoj zemlji
Veće komade mesa ili cijelu očišćenu pticu i manju očišćenu životinju, posolite i zavijte u glinu (blato) gustoće tvrdog tijesta. Stavite na žar i pokrijte žarom sa svih strana. Poslije 1 - 2 sata meso je pečeno, zavisi od veličine komada životinje i jačine i količine žara. Meso je pečeno kada ovitak od blata popuca.

Jež u glini; jež je prilično rasprostranjena europska životinja, nije pretjerano težak za uhvatiti, što je razlog da je znao poslužiti kao izvor energije u trenucima oskudice. Nakon što se uhvatilo i usmrtilo ježa, izvadila mu se iznutrica, oblijepilo bi ga se u cijelosti debelim slojem ilovače (gline). Napravila bi se vatra sa puno žara i pepela, u koji se stavlja „klupko“ gline sa ježom i dobro prekrili sa žarom i pepelom. Glina se zbog visoke temperature ognjišta ispeče i stvrdne. Pečena glina je znak da je i meso pečeno, a kada se razbije i skine s ježa, na njoj ostanu sve bodlje i dlačice, zajedno s kožom. Ono što ostane je pečeno ježevo meso na dohvat ruke.
Postoje dva „gastro tipa ježa“, narodski rečeno “svinjski” i “pseći”. Onaj s tupom njuškom nalik svinjskoj koji je ukusan i onaj sa šiljastom njuškom – „pseći“ nije baš ukusan.
Najveći broj ježeva se zadržava u nizinama; oko 80% ispod 400 metara nadmorske visine. Iako građa zubala ima karakteristike svejeda, bjeloprsi jež hrani se najviše kukcima koje lovi noću. Životni vijek je do 7 godina, ali podaci

govore da 60-70% životinja ne doživi drugu godinu. Unatoč učinkovitoj obrani, love ga lisice, jazavci i psi, a jedan od najvećih predatora je velika ušara. Upravo zbog odabira staništa; rubovi šuma, livada i ograde, jež je jedna od najčešćih žrtava na prometnicama.

Matko Peić (1923 -1999; hrv. povjesničar umjetnosti i književnik) opisuje u *„Ljubav na putu"* (od Drave do Jadrana) o hrvatskom ražnju koji se razlikuje od ostalih i na koji se stavlja meso različitih životinja (ptica, riba, divljaci...):

Baranjski ražanj	*srneći but*
Srijemski ražanj	*kečiga*
Slavonski ražanj	*prase*
Kordunski ražanj	*divlji zec*
Međimurski ražanj	*fazan*
Dalmatinski ražanj	*jare*
Moslavački ražanj	najteži od svih: *na njega se stavlja vol*

Veliki ražanj
je drveni kolac dug 2,25 - 3 m. Kraj koji se drži u ruci je deblji, a protivni vrh šiljast. Debljina kolca na debljem kraju je 5 cm u promjeru. Pri kraju se utakne poluga koja omogućava lakše okretanje ražnja. Veliki ražanj se upotrebljava za pečenje janjadi, jaradi, svinja, odojaka i manje teladi. Za pečenje vola uzima se još veći i deblji ražanj.

Mali ražanj
ima dužinu od 80 cm i tome odgovarajuću debljinu. Upotrebljava se za pečenje manje stoke, divljaci i peradi.

Ražanj peradar
je manjih dimenzija. Na svaki ražanj može se nataknuti 4-5 pilića ili mladih pataka.

*Ražanj bušak**
je klada dužine oko 1 m sa 110-12 koso izbušenih rupa, na podjednakoj udaljenosti, u koje se usađuju štapići (mali ražnjevi dužine 40-45 cm). Obično se oko debelog žara postavlja sa svake strane po jedna klada s rupicama. Na ražnju bušaku peku se, polako, šestinske pečenice (*šindelbratni* - „šinterpratla“ – debeli karmenadli) nataknuti na štapićima. Ovo jelo nekada su zvali i „gračanska pečenka“

---

*bušak; omalen i čvrst, dolazi od madž. *busa* – zdepast, zbijen.

Štapići
su ražnjevi dugi 40-45 cm, debeli 1-1,5 cm. Izrađeni su od crnogoričnih daščica kojima su se pokrivali krovovi starih seoskih kuća. Na štapiće se nataknu pečenice, goveđe pržolice, razne kobasice, jetra, slanina, bravlja rebarca i sl. Manji komadi mesa natiču se na štapiće i u kombinacijama sa zelenom paprikom, gljivama, rajčicom itd. Štapići se mogu utaknuti izravno u zemlju, u ražanj bušak ili staviti na žar (roštilj).

Prutići - ražnjići
su najmanji ražnjevi dužine 20-22 cm. Izrađuju se od trijeske crnogorice. Na obje su strane zašiljeni, a debljina im je 5-7 mm. Služe za naticanje najmanjih komada mesa u obliku pačetvorine, pločica i kocaka u težini do 2 dag. Na prutiće se natiču i kobasice izrezane na ploške, gljive, raci itd. Meso i ostale namirnice nataknute na prutiće najbolje je peći na roštilju, ali se mogu utaknuti i na ražanj bušak.

Ukoliko se netko odluci napraviti **ražanj od juneta ili vola** treba znati ovo: za june teško 200 kg treba: 5 kg slanine (špeka) (june se nabode slaninom), 4 kg soli, 8 l ulja, 4 l piva (za podmazivanje) i 2 metra drva za loženje. June poslije pečenja kalira 40%, za vola i bika 270 kg treba: 15 kg domaće slanine. Pečenje traje oko 17 sati da se dobiju tek prvi odresci. Meso se reže sa površine u tankim slojevima i peče se dalje

Pečenje na ražnju

Na ražnju se mogu peći sve ptice: golub, grlice, fazan, prepelice, šljuke. Meso na ražnju mora biti raspoređeno tako da ni jedna strana ne bude preopterećena, ne valja peći na jakoj vatri, a ako se peče na otvorenom ražnju (u prirodi) žara mora biti koliko je dugačak ražanj.

Ako je ptica velika, obično se nikad ne peče cijela, nego se nareže na komade, pa se tako ispeče sa svih strana. Ukoliko je ptica mala, peče se čitava, krila se okrenu na leda, a između se stave ploške slanine ili pancete te dosta začinskog bilja. Meso se premazuje sokom što se skuplja u tavi ispod ražnja.

Postupak

ražanj provucite ispod repa i kroz usta
upotrebljavajte metalni ražanj ili drveni, vodeći računa da je od drveta samca, bez tanina
uz ražanj pričvrstite stražnje noge, te prvu polovicu fiksirati uz ražanj
odrežite uši i donji dio nožica od kojih se mogu skuhati hladetina, a rep provucite kroz zarezanu kožu iznad
polovicu soli utrljajte u unutrašnjost, te na mjesto gdje je ubodeno (usmrćeno) kako bi se izvukla krv
pripremiti cjepanice visokokaloričnih drva (bukva, grab i cer) na prednjem i stražnjem dijelu ložišta (na mjestima gdje će se peći najdeblji dijelovi)
važno: u pravilu treba peći ili unutar 2 sata nakon usmrćenja, ili tek nakon 12 sati kada popusti mrtvačka ukočenost, jer je tada meso puno ukusnije
stavite ražanj malo slabiju vatru prvih sat vremena
vrtite ravnomjerno lagano ručno ili uz pomoć motora
povremeno probadajte kožicu kako bi višak masnoće iscurio u za to pripremljene plitke posude ispod ražnja
svježi žar raspoređujte ispod cijele pečenice
¼ pripremljene soli lagano pospite po cijeloj pečenici 1 sat prije kraja pečenja
ako se želi dobiti hrskava kožica potrebno je paziti da ne iskoče plikovi, uz pomoć jelovog tršća, posljednjih pola sata pecite na visokom plamenu

10-15 min prije skidanja ostatkom soli još jednom posoliti pečenicu po cijeloj površini kože
kad prestane cijeđenje masti, isparavanje, te kad se meso počne odvajati od kostiju, pečenica je gotova (pečena)
pečenicu na ražnju uspravite kako bi se ohladilo, ali ako se kojim slučajem cijedi sukrvica, odmah vratite na vatru još neko vrijeme
važno: pečenica se peče iskustvom i učenjem na pogreškama
bez obzira koliko ravnopravno svi sudjeluju u pečenju i bez obzira kako bilo veselo društvo u pečenju pečenke, uvijek se mora slušati onoga tko je odgovoran za konačni uspjeh.

Janjac na ražnju

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

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

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

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

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

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

Odojak na ražnju

Sastojci: 1 odojak (od 6 do 8 tjedana, težine do 20 kg), ulje, pivo, sol.

Odojku izvadite utrobu, dobro ga operite izvana i iznutra, stavite u veću posudu, nalijte vodom i ostavite da odstoji 1 sat kako bi voda izvukla preostalu krv. Izvadite odojka iz vode i dobro ga obrišite i posušite. U vodi otopite sol, premažite odojka izvana, a unutra ga posolite suhom soli. U odojka stavite bocu i radi boljeg mirisa cijelu jabuku ili dunju. Otvor zašijte. Nataknite odojka na ražanj. Za vrijeme pečenja premazujte ga mješavinom piva, ulja i soli, a povremeno i slaninom. Pecite 3-4 sata na laganoj vatri.

Želi li se meso dobro ispeći dimove je potrebno posve odvojiti tj. da nesmetano odlaze i da se ne zadržavaju oko mesa. Odojak se prvo na laganoj vatri oko dva sata „grije“ (ražanj je udaljen od vrućeg žara) a poslije na dobrom žaru peče - ovisno o težini – četiri, pet ili šest sati. Na debljim mjestima treba ga nabosti, kako bi se sve lijepo izjednačavalo i „umivalo“ slanim sokovima. Znaci ražnja kažu: *odojak se mora vrtiti najviše do četiri i pol okretaja u minuti*.
Stari, zaboravljeni, običaj je stavljanje zeca (rjeđe pile ili kokoš) u odojaka, kad se pekao za Božić i to se zvala *božićna pečenica*. Zeca se prvo pojelo.
Pečeni odojak je zlatnosmeđe boje kože koja je prilično čvrsta i karakterističnog mirisa. Okus odojka je puno bolji kad se jede hladan.

Ovčetina na ražnju

Za ražanj se uzima ovca jalovica, tj. ona koja još nije ili se ne može janjiti. Najboljeg je okusa meso onih ovaca koje imaju pašu u gorovitim, suhim krajevima s kratkom travom. Dobre su ovce između 35 - 50 kg, da nisu pretile (gojazne) i lojnate. Od ovnova se za ražanj izabiru samo uškopljeni. Ovca i ovan peku se na ražnju do 4 sata, a na težini gube do 30 posto.
Postupak pečenja je kao i kod janjetine.
Ovčetina na ražnju

Cigaja je jedna od najstarijih pasmina ovaca koja je stvorena u Maloj Aziji, odakle se proširila na Balkanski poluotok i u cijelu Europu. Ovnovi imaju ispupčen profil. Ovce su bez rogova, a ovnovi mogu imati rogove. Uši su velike i često klempave. Glava, uši i noge crno su pigmentirani. Janjad je po rođenju sivo mišje boje. Cigaja je pasmina kombiniranih proizvodnih osobina - za proizvodnju mesa, mlijeka i vune. Odrasle ovce teške su 50-65 kg, a ovnovi 70-100 kg. Iako cigaja u laktaciji može dati i do 120 litara mlijeka, danas se uzgaja isključivo radi proizvodnje mesa-janjetine.

Šumarski ražanj

Sastojci: 10 dag svinjskog mesa od buta, 10 dag telećih brizli, 10 dag telećih bubrega, 16 dag mljevenog miješanog mesa, 10 dag svinjske jetre sol, papar, masnoća.

Meso izrežite na jednake komadiće i blago ih potucite drvenim batom s obje strane. Na drveni štapić nanižite kocke mesa, komad bubrega, komad brizli, komad jetrica, male okruglice od mljevenog mesa. Sve posolite, popaprite, premažite uljem i ispecite na žaru s obje strane. Poslužite odmah sa rajčicom i lukom.

Na žaru možete ispeci *krumpir i luk,* koji mogu biti posebno ukusan prilog jelima s ražnja ili žara.

Golubovi na ražnju

Sastojci: 3 - 4 očišćena goluba, 6 dl octa, 3 dl vode, nekoliko zrna papra, 2 lista lovora, malo kore limuna, 1 mrkva, 1 korijen celera, 1 korijen peršina, glavica luka, 10 dag slanine, 2 žlice maslaca, 1 žlica brašna, 4 - 5 žlica kiselog vrhnja, sol.

Najprije napravite kvašu: u posudu stavite ocat, vodu, papar, lovor, limunovu koru, na komade narezano korijenje, raspolovljeni luk i kuhajte pola sata. Vrućom kvašom prelijte golubove i ostavite ih dva do tri dana. Osušite krpom, posolite i nabodite slaninom. Nataknite na male ražnjeve i pecite na umjerenom žaru. Tijekom pečenja češće prelijevajte kvašom i namažite vrhnjem. Pečene golubove stavite na poslužavnik i prelijte vrućim umakom; na maslacu popržite brašno, dodajte malo kvaše i vrhnje. Višak umaka stavite u posudicu za umak.

Jarebica na ražnju

Lovci gurmani slažu se da je jarebica najbolja pečena na ražnju, i to ako je žeravica od vinove loze ili drveta koje nije smolasto. Tijekom pečenja žeravice uvijek mora biti dostatno, da se ne mora dodavati.
Mladu jarebicu operušajte, izvadite joj utrobu i paperje osmudite. U utrobu stavite komadić maslaca veličine oraha, popaprite, trup svežite, umotajte u list vinove loze, a zatim obavijte ploškom masne slanine, privežite za ražanj (ne nabada se na njega) i pecite oko 35 minuta. Pet minuta prije završetka pečenja skinite slaninu i list vinove loze da jarebica dobije

lijepu zlatnosmeđu boju. Pečenost jarebice provjerit će te ako je ubodete iglom za nadijevanje na sastavu batka i karabatka. Sok koji izlazi mora biti blijedorumenkast, skoro bijel. Jarebica se soli tek kad je pečena.
Jetra jarebice odmah po vađenju stavite u posudu, sa rastopljenim maslacem, koja će biti ispod nje tijekom pečenja, u njoj se skuplja sok koji kapa iz nje. Tim sokom i maslacem premazujete jarebicu tijekom pečenja. Jetra će se ispeci u toj posudi. Na maslacu popržite krišku kruha i namažite ispečenom jetrom. Iz utrobe jarebice izvadite sav sok koji se u njoj sakupio i stavite u posudu, u kojoj su se pekla jetra, nadolijte žlicom vruće vode i nekoliko kapi limunova soka. Pečenu jarebicu stavite na prepečenac i pokrijte vinovom lozom i kriškom slanine. Sok poslužite u posudici za umak.

Divlja patka na ražnju I. način

Najbolje je izabrati mlade patke i to ženke, jer su ukusnije od mužjaka. Najbolje su kad se ispeku dok su još svježe. Pažljivo se operuša, odrežu joj se krila gotovo sasvim do tijela i odreže vrat. Zatim se izvadi utroba, popali paperje, noge povuku unatrag i patka sveže te namaže vlastitom jetrom. Nataknuta na ražanj peče se samo 20 minuta nad jakom vatrom da meso ne postane krvavo, već potpuno pečeno. Pečenu stavite na vruci poslužavnik i obložite limunom izrezanim na četvrtine.

Divlja patka na ražnju II. način

Sastojci: očišćena patka, 6 dl octa, 3 dl vode, glavica luka, nekoliko zrna papra, mrkva, korijen peršina, manji korijen celera, 2 lista lovora, malo limunove kore, 10 dag masne slanine, nekoliko žlica kiselog vrhnja, sol.

Vrućom kvašom prelijte očišćenu patku i ostavite je dva dana. Kvašu napravite na slijedeći način: u lonac stavite ocat, vodu, raspolovljenu glavicu luka, na komade narezano korijenje, papar, lovor i limunovu koricu. Kuhajte pola sata. Izvadite patku iz kvaše, osušite krpom, posolite i nabodite slaninom. Nataknite na ražanj i pecite na umjerenom žaru. Tijekom pečenja namažite je češće vrhnjem i kvašom. Pečenu izrežite na komade i prelijte umakom. Umak napravite od dijela kvaše, kiselog vrhnja i soka koji se cijedi iz patke kod pečenja, sve prokuhajte.

Puh na ražnju

Puhu skinite kožu i odstranite crijeva. Operite ga, posolite i obložite slaninom. Peče se oko 30 minuta. Kao prilog najčešće se poslužuje grah na maslacu.

Odojak divlje svinje na ražnju

Odojak divlje svinje očistite, začinite, nataknite na ražanj kao i odojak domaće svinje. Peče se na dosta jakoj vatri i često polijeva maslacem i vlastitim sokom. Da bi odojak zadržao lijepi oblik u prsnu šupljinu se stavi boca odgovarajuće veličine.
Odojak možete nadjenuti nadjevom koji se spravlja u boljim restoranima. Jetra odojka narežu se na male tanke listiće i stave u posudu, preliju čašom vinjaka i čašom prošeka (naši „nobles restorani“ to rade madera vinom), popapri, doda majčina dušica (timijan), i prašak lovorovog lista. U tako pripremljenoj kvaši drži se nekoliko sati. Kada se izvadi posuši se i brzo kratko poprži na maslacu i nasjeckanom luku te prelije čašicom zagrijanog vinjaka, vinjak zapali i pusti da sasvim izgori. Zatim se jetra pomiješaju sa samljevenim svinjskim mesom (potrbušinom) ili svinjskom svježom kobasicom, nadolije kvašom, dodaju mrvice, timijan, papar, sol, cimet, korijandar, kim, muškatni oraščić i nasjeckana zelen peršina. Sve se zajedno promiješa i dobro ohladi. Nadjevom se napuni prsna šupljina odojka, koja se prije toga posoli i popapri.

Veprov but na „hajdučki način“ (ražanj)

Ovo je najjednostavniji i najbrži način priređivanja mesa divlje svinje, uzmite samo meso nazimadi ili vepрića godišnjaka.

Sastojci: but bez kosti, sol, papar, slanina prošarana mesom od divlje svinje, kukuruzno brašno, luk.

Meso izrežite na odreske široke jedan dlan i debele oko 2,5 cm, malo ih natucite debljom granom da omekšaju i utrljajte sol i papar. Nataknite na ražanj tako da između svakog odreska bude nekoliko debljih komadića slanine, koje ste odrezali ispod kože. Pecite podalje od vatre na štapovima zabodenim ukoso u zemlju. Žeravica mora biti jaka. Čim meso porumeni posipajte ga kukuruznim brašnom, koje će spriječiti da meso ne pusti sok, a ujedno će pokupiti mast i mesu dati bolji okus. Pečeno meso skinite s ražnja, stavite u plitku posudu na luk izrezan na ploške.

Divlji kunić na ražnju

Očišćenog kunića posolite, popaprite i stavite u kvašu u kojoj treba ležati najmanje 12 sati uz povremeno okretanje. Kada ga izvadite iz kvaše, namažite ga rastopljenom slaninom, nataknite na ražanj i pecite. Tijekom pečenja prelije se 4 - 5 puta vrelom svinjskom mašću koja zaplamsa, to mesu ne škodi, naprotiv ono postane mekano i nježno. Osim toga, kunić se tijekom pečenja, koje traje 1,5 sat, polijeva vlastitom marinadom kojoj se doda čaša vermuta i pola čaše vode.
Sok iz posude ocijedi se, pomiješa s nasjeckanim lukom vlascem te protisne kroz žicano sito tako da se dobije mesni sok koji se zagusti žlicom gorušice (slačica, senf) i posebno posluži u posudi za umak.

Fazan na ražnju I. način

Fazana operušajte, izvadite utrobu, posušite suhom krpom, u prsnu šupljinu stavite 7,5 dag maslaca posoljenog i popaprenog. Posolite i s vanjske strane. Fazan nabode slaninom, svežite, nataknite na ražanj i pecite otprilike 45 - 50 minuta na jačoj vatri. Prije završetka pečenja skinite slaninu da meso dobije lijepu zlatnu boju. Tijekom tih posljednjih 10 minuta fazana treba neprestano polijevati rastopljenim maslacem, jer će inače meso postati suho.
Za svakog lovca popržite po jednu krišku kruhu na maslacu i namažite guščjom paštetom. Ispraznite sadržaj fazana u posudu ispod ražnja (sokovi i rastopljeni maslac, koji cure iz unutrašnjosti fazana daju sok koji mesu daju posebni okus). Sok u posudi nadolijte sa dvije žlice vruće vode. Fazana položite na vrući poslužavnik, prekrijte slaninom u kojoj je bio
umotan i pečen i obložite prepečencem namazanim guščjom jetrom. Sok posebno poslužite u posudici za umak.

Fazan na ražnju II. način

Sastojci: jednog fazana, 15 dag masne slanine, 1 limun, 3 žlice maslaca, sol.

Fazanu odrežite glavu zajedno s perjem i čuvajte je za ukrašavanje. Očišćenog fazana posolite i nabodite slaninom. Nataknite na ražanj i pecite na umjerenom žaru. Tijekom pečenja namažite ga više puta maslacem. Kada je fazan pečen, skinite ga s ražnja, narežite na komade i stavite u zdjelu. Limun narežite na tanke ploške i stavite između pojedinih komada mesa. Vratni kraj glave zamotajte u papir i ukrasite zdjelu.

Ševa na ražnju

Perje skinite neposredno prije pripremanja, odstranite utrobu, s glave skine koža i izvade oči. Nataknite na ražanj, posolite i stavite u vodu oko 15 minuta. Tijekom pečenja stalno podmazujte.

Šljuka na ražnju

Perje se skida neposredno prije pečenja, nabode slaninom ili umota u ploške slanine, natakne na ražanj i peče 15 - 20 minuta. Sok koji kapa treba sačuvati i na kraju mu dodati malo vinjaka i mesnog temeljca te napraviti gust sok. Tim se sokom pečena šljuka prelije i obloži prepečencem namazanim utrobom šljuke, koja se priredi na ovaj način:

Kod pripremanja šljuke izvadi joj se samo želudac, a sve ostalo ostavi u unutrašnjosti i zajedno peče. Nakon 20 minuta pečenja iz unutrašnjosti izvuku se crijeva i stave u vruć tanjur, doda 2,5 dag svježeg maslaca, papar, sol i nadolije s 2 cl konjaka. Sve se dobro izmiješa vilicom i namaže prepečeni kruh, nareže na 2 - 3 komada tako da svatko dobije ovu osobitu lovačku poslasticu.

Srneća lopatica na ražnju

Uzmite svježu lopaticu. Samo ako je odležala, treba je oprati vodom i octom. Meso treba obraditi, tj. potpuno skinuti kožicu i žile te izvaditi ključnu kost. Lopaticu nabodite masnom slaninom, nataknite na ražanj i pecite uz češće polijevanje vlastitim sokom. Sok koji se nakupi u posudi posebno se posluži ili se poslužuje *sauce diable* (papreni umak), kao „nešto što je profinjenije“.

Zec na ražnju (za 6 obroka)

Zeca očistite i oštrim nožem skinite žile i kožice. U meso utisnite slaninu koja je prije toga odstajala dva sata u vinjaku. Posolite, popaprite i stavite u kvašu najmanje 12 sati.
Nakon vađenja iz kvaše, osušite ga, nataknite na ražanj i pecite. U posudu u koju kapa sok (kapljevina) tijekom pečenja stavite kvašu i sitninu zeca. Zeca što češće premazujte vrelom svinjskom mašću, osobito mesnate dijelove kao što su hrbat i butovi. Vrela mast prodire u meso i daje mu osobit okus. Tijekom pečenja zeca još dva puta prelijte kvašom iz posude. Neposredno prije završetka pečenja u kvašu dodajte 6 žlica gustog vrhnja. Taj umak prije posluživanja procijedite. Pečenje zeca traje oko pola sata, što ovisi o jačini vatre.

Šindelbraten

Staro jelo pučkih veselica - *šindelbraten* (*njem.* Schindel - daščica, otesano drvce + Braten - pečenka) svinjetina pečena na ražnjiću, danas poznatije kao *Šestinska pečenka* (nekadašnje selo Šestine kraj Zagreba). Nekada su seljaci i pečenjari za izletnike pripremali ovo jelo.

Za 10 osoba uzima se 2 kg svinjskog hrpta, koji se nareže na kotlete. Meso se posoli, namaže uljem i natakne po 2-3 komada na štapić dužine oko 40 cm. Štapići su od oguljene ljeskove grančice (dužine 40-45 cm) koji se usade sa strane žara u zemlju ili u hrastovo deblo - ***ražanj bušak***. U deblu se ranije izbuše kose rupe, potom se zagladi blatom i na kraju se u rupe usade *šindelbratni*. Oko ognjišta - žara postavlja se sa svake strane po jedna deblo - greda s rupicama. Meso se peče nad žarom, pokraj debla, i pomalo ulji, oko 6-10 minuta. Tijekom pečenja nekoliko se puta okrenu. Poslužuju se na štapiću, a kao prilog daje se mladi ili kosani luk. Na pliticu se stavi malo soli, a može i papra i češnjaka, već prema želji gosta.

Šaran u procjepu* (šaran na rašljama)

Sastojci: 1 šaran od oko 1,5 kg, 3 dag češnjaka, 5 dag slanine, sol;
prilog: 8-10 krumpira (za pečenje u pepelu).

Ribu očistite izvana, tj. skinite joj sluz i ljuske, te izvadite škrge. Posebno pazite na „gorku pločicu“ na ribljem vratu, odmah ispod škrga, jer zna zagorčati okus. Pažljivo razrežite s gornje strane, uz kralježnicu, od glave do repa, te raširite u obliku lista i izvadite utrobu. Tako pripremljenu ribu obilno posolite po koži i mesu (, kroz kožu će riba „uzeti“ točno onoliko soli koliko treba, nabodite („špikajte”) češnjakom i slaninom (ne pregusto) i raširenu namjestite u *procjep* raskoljenih krakova rašlji. Rašlje s ribom zabodite u zemlju, pokraj obilnog žara, tako da se riba blago nagne prema žaru. Pecite s obje strane okrećući rašlje (oko osi), a poslužite je pečenu, još sočnu (što znači da treba voditi računa da se šaran ne prepeče, kad koža zarumeni treba ga okrenuti). Dok se riba peče na rašljama malo više od pola sata), u vrućem pepelu (*suproški)* mogu se peći gomolji krumpira koji se posluže kao prilog. Uz ribu i krumpir preporučljivo je poslužiti sezonsku salatu.

Od svih načina pripremanja i posluživanja slatkovodne ribe na ražnjevima, najatraktivniji i najbolji je **šaran pečen na ražnju u obliku rašlji*, način pečenja koji su osmislili, još u davnini, težaci, pastiri i lađari u hrvatskim krajevima uz rijeke, zadržao se sve do današnjih dana. Od različitih riba za pečenje na žaru vatre najbolji je šaran težine od 1-1,5 kg.
Naoko jednostavan način pripremanja ribe, ali često mnogim početnicima zadaje velikih problema koji im zagorče život ili ih obeshrabre u užitku.

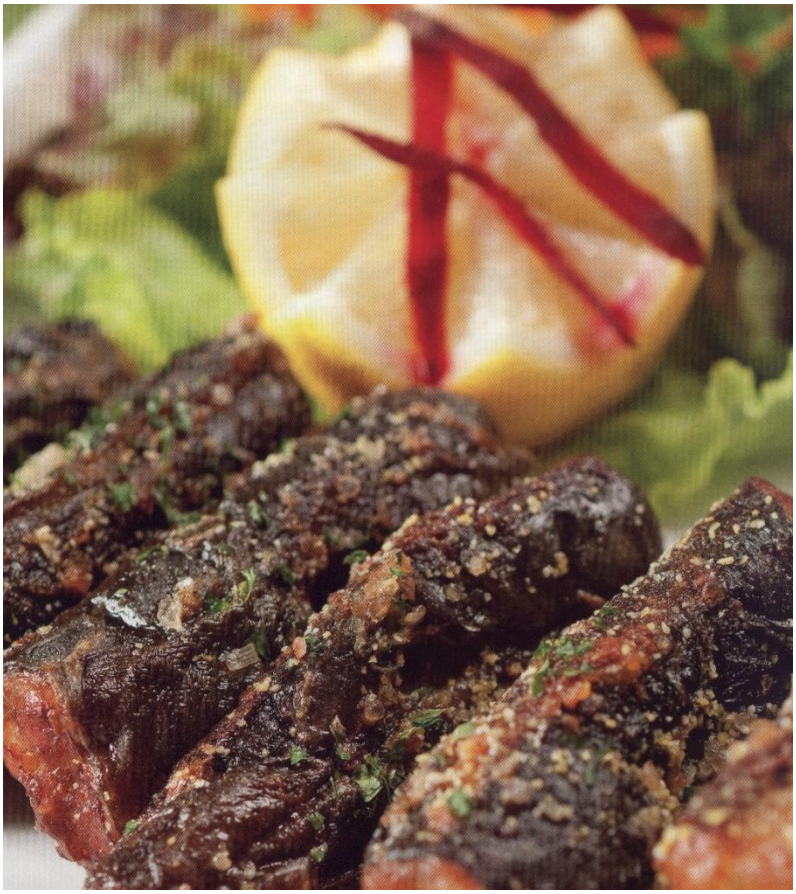
Ribu koju namjeravate peći na rašljama (svaka riba pripremljena na ovaj način je ukusna), očistite izvana, pa razrežite od glave do repa na leđnoj strani pokraj kralježnice, oštrim nožem. Nakon toga otvorite je kao knjigu i izvadite utrobu. Rašlje napravite od jačih grančica vrbe ive ili od lijeske. To je nabolje drvo za pripremu rašlji. Rašlje moraju biti od rašljaste grane sa dva kraka od oko 30 cm i osnovnom granom dugom od 60 do 70 cm. Tu osnovnu granu pri dnu zašiljite da je možete zabosti u zemlju. Krajeve raskolite, jer ćete u *procjep* namjestiti ribu, raširenu poput knjige. Vrhove raskoljenih krakova zavežite „špagom” (uzicom od konoplje). Na mjestima gdje je riba mlohava učvrstite je čačkalicama ili štapićima za ražnjiće, ili ih sami napravite od grančice lijeske.
Ribu namještenu na rašlje prethodno pripremljenu (sol, češnjak i slanina) pecite uz žar jake vatre tako da se rašlje zabodu u zemlju, uz žeravicu, i to tako da bude vrlo blago nagnute iznad žeravice (80 stupnjeva). Vatra je najbolja od bukovog ili grabovog drveta. Riba se ne smije peći na plamenu i dimu (mirisala bi po čađi i dimu) već na žaru. Prvo se peče strana s kožom oko 20 minuta, a zatim unutarnja strana. Ovisno o veličini komada i jačini vatre, riba se peče oko jedan sat uz

povremeno okretanje. Tijekom pečenja nije potrebno premazivati, a za ostale ribe preporučljivo je koristiti rastopljeni maslac.
Ugođaj pripremanja ribe na ovaj način zapošljava cijelo društvo, a pečeni šaran prava je delicija.
Danas se već kod limara mogu naručiti stalci za pečenje: cijev promjera 25 cm izreže se na dužinu od 30 cm (za pečenje više komada odjednom cijevi se zavare, na metalnu podlogu od U-profila širine 10 cm, međusobno udaljene 25-30 cm, pod kutom od 80 stupnjeva. Metalna podloga mora biti jaka i čvrsta tako da se ne prevrne kad se u cijevi natakne riba.

Smuđ u mundiru*

Stari alasi (ribari; *mađ.* haláz) najčešće su ga pripremali „u mundiru", bez čišćenja krljušti i droba, proboli bi ga ražnjem i ispekli. Ribu bi zatim „preko leđa rasplatili" (prorezali, kao kad se priprema šaran na ražnju-procjepu), izvadili drob i vrelo meso posolili, a tko voli, narezao bi preko svog dijela nekoliko kolutova luka.
Pečen na ovaj način, na roštilju ili pripremljen s raznim prilozima i preljevima, smuđ je specijalitet, a mnogi tvrde da ima i ljekovita svojstva.

Meso smuđa spada u prvu kvalitetnu kategoriju, a stručnjaci tvrde da je hranjivije od mesa potočne pastrve.
*mundir; isp. mundura, svečani vojnički kratki kaput; vojničko odijelo; odora, uniforma (od *franc*. monture).



Jegulja s ražnja

Sastojci: 1,20 kg jegulja (4-5 komada), maslinovo ulje, kukuruzna krupica, sol.

Jegulje očistite i dobro isperite, nakon toga ih nataknite na ražanj, dobro posolite i pecite na pripremljenom žaru. Tijekom pečenja jegulja postepeno dodavajte žar pazeći da se ne prepeku (izgore). Pečenje traje 40 do 45 minuta. Tijekom pečenja nije potrebno mazati uljem jer su one same po sebi masne. Pred kraj pečenja pospite ih kukuruznom krupicom. Gotove, pečene ,jegulje pokapajte maslinovim uljem i poslužite s prilogom po želji, najčešće se poslužuju s blitvom na dalmatinski način.

ROŠTILJ

Pečenje na roštilju

Prijedlog za izletnički roštilj

Odlazak u prirodu, na cjelodnevni izlet, već je po tradiciji usko povezan s roštiljem. Za društvo od 6 osoba potrebno je: 1,5 kg svinjetine (naresci od vrata, kotleti), 1,5 kg juneće ili svinjska jetrica u komadu, 25 dag svinjske dimljene slanine, 0,5 kg mladog luka, 4 glavice luka, sol, papar, domaći kruh, 2 dl ulja, 2 limuna, senf, 10 kuhanih jaja, vino, pivo i domaći kolači.

Svinjetinu pripremite dan pije odlaska na izlet. Meso izrežite i posolite, te lagano natucite i složite u posudu. Između svakog sloja stavite kolutove luka i dvije žlice ulja. Kada ste složili sve odreske, još jedno rukom pritisnite sadržaj da izađe što više zraka, gornji sloj pouljite i pokrijte posudu, te odložite na hladno mjesto. Medaljone (komadiće mesa), sada oblikujete ražnjiće, nabodite na drvene štapiće, zatim komadić dimljene slanine, pa opet medaljon i sve malo posolite. Stavite u posudu na hladno mjesto i pokrijte. Juneću ili svinjsku jetru izrežite na komade neposredno prije pečenja na roštilju, posolite i popaprite tek kada je pečeno i odmah konzumirajte.

Pečenje počinjen kada je stvoren čisti žar od ugljena ili drva, jer meso se ne smije stavljati na vatru. Grijača ploča ili rešetka mora biti čista i namazana slaninom. Odreske otresite od luka i složite na rešetku. Meso okrećite dva-tri puta dok ne bude pečeno ali ne prepečeno.

Pečene odreske popaprite s jedne strane, složite u posudu i poklopite. Nakon toga pecite medaljone koje također popaprite i složite u posudu. Na kraju pecite jetrica. Prilikom pečenja cijedi se sok iz mesa koji se može sakupljati u posebnu posudicu, te mazati na kruh ili preliti preko pečenih odrezaka

Na pečena jetrica možete staviti sitno kosani češnjak pomiješan sa sitno kosanim peršinom i uljem (što ste pripremili kod kuće).

Uz roštilj se konzumira mladi luk, rotkvice, kuhana jaja i po želji senf. Meso se uvijek jede vruće.

Za pečenje na roštilju najpogodnija je mala pernata divljač s masnijim mesom, kao što je golub i prepelica; golub se presiječe napola. Meso se premaže nasjeckanim začinskim biljem, popapri i premaže maslinovim uljem, zatim se malo stanji pritiskom ruke da bolje prione uz rešetku roštilja. Kad je napola pečeno, meso se okrene samo jedanput, a soli se nakon pečenja.

Grančice ružmarina bačene na žeravicu dati će poseban okus i miris vašem roštilju.

Meso koje se peče u komadu treba okrenuti kada na gornjoj strani počnu probijati sokovi iz unutrašnjosti. Koliko se puta meso treba okrenuti ovisi o jačini žara, ali i umijeću „roštilj majstora“. Dobri poznavatelji roštilja meso okreću samo jednom.

Vrsta namirnica i vrijeme pečenja

Povrće i voće	*debljina*	*Vrijeme pečenja*
Patliđani u ploškama	1 cm	8 - 10 minuta
Krumpir ploške	1 cm	14 - 16 minuta
Klip kukuruza	cijeli	10 - 15 minuta
Veliki šampinjoni	cijeli	10 - 15 minuta
Tikvice ploške	1 cm	8 - 8 minuta
Luk ploške	1 cm	8 - 12 minuta
Riba i plodovi mora		
Riblji fileti	1 - 2 cm	6 - 10 minuta
Riblji ražnjići	veliki komadi	8 - 10 minuta
Cijele ribe	30 dag	10 minuta
Škampi	srednji	4 - 5 minuta
Perad		
Pileći ražnjići	2,5 cm x 2,5 cm	10 - 12 minuta
Pileća prsa		8 – 12 minuta
Pileća pljeskavica	2 cm	10 – 12 minuta
Pureći odresci	0,5 – 1 cm	5 - 8 minuta
Pureći ražnjići	2,5 cm x 2,5 cm	12 - 15 minuta
Svinjetina		
Vratina	3 cm	12 - 14 minuta
Odresci	1,5 cm	8 - 10 minuta
slabije pečeni		7 - 14 minut
jače pečeni		11- 18 minuta
Kobasice	2 cm	10 - 14 minuta
Pljeskavica		10 - 16 minuta
Ražnjići		12 - 16 minuta
Teletina i Govedina		
Odresci	20 dag	6 - 12 minuta
Kotleti	2,5 cm	12 - 14 minuta
Janjetina		
Kotleti	2,5 cm	10 - 12 minuta
Odresci	3 cm	10 - 12 minuta

Kako pripremiti

Sve namirnice moraju biti potpuno suhe, osobiti riba
Solite nakon pečenja

Povrće	paprike, tikvice, poriluk, patliđan	oprati, izrezati, zauljiti i staviti na roštilj (žar), jednom okrenuti
Meso:	janjeći kotleti – najdelikatnije meso, brzo je pečeno Kokoš	Malo nauljiti i staviti na roštilj, okrenuti kad počne svijetliti prema gore. Poslije pečenja posoliti i preliti uljem Očistiti i osušiti, dobro posoliti, prerezati na pola i staviti na roštilj. ***Pretanko rezano meso se prepeče i zagori, pa bude tvrdo i suho*** ***Meso se okreće na roštilju jednom*** ***Ćevapčići se moraju stalno okretati***
Riba	Brancin ili srdele	Ribu očistit, izvaditi utrobu, očistiti ljuske, izvaditi škrge. Papirnatim ubrusom osušiti. Pečena je kad počne svijetliti prema gore, kad se odvaja od rešetke i kad oko ribe pobijeli. Kad je pečena,, lagano pouljiti maslinovim uljem i posoliti. ***Ribu jednom preokrenite, ali je češće pomaknite na roštilju da se ne zalijepi za roštilj***

Marinade

Marinada za roštilj

izmiješajte pola šalice ulja, sok od jednog limuna, malo začina, timijana, nasjeckanog peršina, bosiljak i ružmarin, zgnječenu glavicu češnjaka; prelijte ribu i ostaviti da odstoji jedan sat prije pečenja.

Marinada za pečenu ribu

Još vruću pečenu ribu prelijte kuhanom marinadom od 2 dl bijelog vina, 1 dl bijele kvasine, 2 žlice meda, grančice ružmarina, soli i papra. Prelivenu ribu možete ukrasiti zrnima bijelog grožđa.

Marinada za ribu – I. način

Sastojci: 1 dl maslinova ulja, 4 češnja kosanog češnjaka, papar, sol.
Napravljenom marinadom namažite ribu izvana i iznutra i ostavite da odstoji i do 3 sata.

Marinada za ribu – II. način

Sastojci: 5 žlica maslinova ulja, 2 žlice nasjeckanog luka kozlaca, 2 žlice miješanog začinskog bilja.
Ostavite ribu da odleži barem 1 sat u ovoj marinadi.

Konavovska marinada

Sastojci: 2 češnja češnjaka, šaka nasjeckanog lista i cvijeta komorača, šaka kosanog lista peršina, sok ljute naranče ili limuna, ribana korica naranče ili limuna, desetak natrganih listića kadulje, 10 sitno narezanih crnih maslina, 10 zrna papra, krupna morska sol, maslinovo ulje.

Pomiješajte sve sastojke i, osim lista lovora, tucite u mužaru. Dodajte maslinovo ulje i time prelijte ribu, list lovora dodajte cijeli. Poklopite i ostavite preko noći u hladnjaku. Prije pečenja ribu izvadite i osušite. Ako pečete skušu, oradu ili brancina, procijedite sastojke i smjesom ispunite trbuh robe koji ćete zatvoriti čačkalicama prije pečenja ili stavite u profiliranu rešetku.

Mirišljivo ulje za roštilj

Sastojci: 1 l maslinova ulja, 3 grančice majčine dušice, grančica kadulje, grančica sušenog ružmarina, grančica mažurana, 4 lista lovora, žličicu papra u zrnu, 2 - 3 češnja češnjaka.

U bocu stavite sve začine, prelijte uljem, hermetički zatvorite i ostavite da odstoji najmanje 15 dana, a još bolje je ako stoji 30 dana. U ovakvo ulje stavite meso prije pečenja na roštilju, a isto tako možete njime premazivati tijekom pečenja. Ovu marinadu možete koristiti za sva mesa, a naročito za ona koja nemaju svoj karakterističan miris (kao npr. piletina).

Umaci za ribu s roštilja

Preljev od vrhnja
izmiješajte jednu ili dvije čaše kiselog vrhnja s nasjeckanim peršinom i 2-3 zgnječena češnjaka

Preljev od ulja
šalicu ulja izmiješajte s nasjeckanim peršinom i 2-3 glavice zgnječenog češnjaka

Preljev od pirea od rajčice
pola šalice pirea od rajčice umutite sa šalicom kiselog vrhnja i nasjeckanim češnjakom

Preljev od hrena
u čašu kiselog vrhnja stavite pola vrećice majoneze i pola šalice naribanog hrena, sve dobro izmiješajte.

Mješavina svinjske masti, češnjaka i soli za kruh na roštilju

Za izletnički roštilj možete kod kuće pripremiti i mješavinu svinjske masti, sitno kosanog češnjaka i soli. Pored mesa pecite i ploške kruha (još bolje raspolovljene lepinje) namazane tom mješavinom s obje strane. Dobiti će te hruskavi kruh s opojnim mirisom svinjske masti i blagog okusa na češnjak, često se kruh prije pojede od mesa.

Riba na roštilju

Spekli smo dvi gradelade strnih rib, a učinili smo i lešadu i rižot, bo nas je puna kuća

Kažu da nije mudrost biti kulinar na moru. Zapališ vatru ispod gradela, baciš koju ribicu i ručak je gotov. No, nije baš tako!

Ribe očistite (od škrga, ljusaka i utrobe), operite, posušite, posolite, namažite uljem i stavite jednu do druge na roštilj. Tijekom pečenja premazujte ribu grančicom ružmarina umočenim u maslinovo ulje. Ako je debela ne nekoliko mjesta zarežite je uzdužno nožem. Zagrijte gradele, ali čime? Okus ribe ovisi o vrsti drveta kojim grijete gradele. Zbog toga upotrijebite suho granje vinove loze ili drvo masline.

Pecite s jedne i druge strane ukupno 10 do 15 minuta, ovisno o veličini i kvaliteti ribe. Kada se riba stavi na rešetku (gradelu) treba je nekoliko puta povući po rešetki kako se ne bi zalijepila. Okreće se samo jednom i to kada je potpuno otpustila od rešetke. Ako se riba stavlja peći na hladne rešetke ne smije biti u marinadi niti naulјena, nego posve suha, ne okreće se niti se maže uljem sve dok jedna strana nije pečena.

Ribu za vrijeme pečenja premazujte uljem, maslinovim, i to grančicom ružmarina.

Pečenu ribu stavite na topli tanjur (svako jelo koje je netom pripremljeno stavlja se na topli tanjur) i prelijte uljem u koje je umješan nasjeckan češnjak, peršin i sol. Poslužite uz kriške limuna.

Cipli na roštilju

Ribari kažu da su cipli najbolji pečeni.
Veće ribe zarežite na 2 - 3 mjesta poprijeko od glave do repa, plitkim ne pregustim zarezima. Prije pečenja namažite limunovim sokom i pecite na dobro zagrijanom roštilju, na tihoj žeravici da se meso ispeče do kosti. Tijekom pečenja mažite mješavinom ulja, soli i papra. Pecite okrećući ribu više puta, jer tako ostane sočna i ne pregori. Kad je gotova, polijte obilato uljem i poslužite.

Najbolje drvo za roštilj - gradele je drvo masline, loze, badema i česmine, koje daje, ribi i mesu, najbolji okus.

Grdobina na žaru

Sastojci: 2 kg grdobine, sol, papar. maslinovo ulje, kosani peršin.

Grdobinu izrežite na odreske, osušite, posolite i popaprite te namočite u ulje i stavite na žar. Pečene odreske prelijte uljem i peršinom a po želji i kosanim češnjakom.

Jegulja na roštilju

Izrežite jegulju na komade i stavite je u marinadu 12 sati: rafinirano maslinovo ulje, sol, papar, lovor, borovica, majčina dušica.
Nabodite komade jegulje na ražnjeve i pecite ih 15-20 minuta, često premazujte marinadom.

List na roštilju

Sastojci: 2 lista, 1 kg dagnji, ružmarin, majčina dušica, 2 limuna, 1 dl maslinova ulja, sol, papar.
Ulju dodajte limunov sok, sol i papar, tom smjesom natopite očišćene ribe i ostavite da neko vrijeme odstoje. Školjke očistite i otvorite. Nasjeckajte ružmarin i majčinu dušicu. Na roštilju, polako pržite ribe i školjke, posipajući ih začinskim travama. Dok se ribe peku, okrenite ih dva puta i premazujte uljem. Poslužite odmah.

Nadjevena (punjena) lovrata na roštilju

Sastojci: 1,20 kg lovrate, deblju krišku bijelog kruha bez korice, malo mlijeka, žumance, češanj češnjaka, peršin, malo ružmarina, list lovora, bosiljak, majčinu dušicu i druge mirišljive trave prema ukusu, limun, maslinovo ulje, sol, papar.
Ribu očistite i operite te ostavite da se ocijedi. Namočite kruh u mlijeko, nasjeckajte češnjak i sve ostale mirišljive trave. Iscijedite namočeni kruh, dodajte mu češnjak, mirišljive trave i žumanac. Posolite, poparite i dobro promiješajte. Dobivenom smjesom ispunite ribu i čačkalicom zatvorite otvore. Namažite je maslinovim uljem i pecite na roštilju oko ? sata.

Murina na roštilju (jelo otoka Visa)

Sastojci: murina od oko 50 cm, 1 dl maslinovog ulja, sol, papar, limunov sok, 2 češnja češnjaka, lišce peršina.

Murinu zasijecite duž trbuha, isperite, odstranite utrobu i razrežite na komade. Dobro je natrljajte solju i popaprite, a zatim nauljite maslinovim uljem. Na ugrijani roštilj stavite komade murine i povremeno premazujte uljem i kapajte limunovim sokom. Mast, odnosno ulje koje curi s roštilja sačuvajte kako biste na njemu ispržili češnjak i peršin i time prelili pečene komade. Poslužite toplo.

Oslić na roštilju

Sastojci: oslić, sol, papar, maslinovo ulje, peršin.

Svježeg oslića (bez glave) presijecite napola, posolite, popaprite, namažite uljem i ostavite na hladnom oko 2 sata. Nakon toga ga ispecite s obje strane na roštilju i poslužite s blitvom i krumpirom. Prelijte rastopljenim maslacem i ukrasite limunom.

Palamida na roštilju

Očišćenu palamidu (60 dag) izrežite na odreske, stavite u posudu, posolite, popaprite i polijte s 1,25 dl fine kvasine. Ostavite da odstoji 15 minuta. Pecite na ugrijanom roštilju s obje strane. Tijekom pečenja često premazujte uljem. Pečene odreske, još vruće polijte uljem i poslužite uz željenu salatu ili prilog.

Skuša na roštilju – I. način (jelo iz okolice Zadra)

Sastojci: 1 kg skuša, 1 dl maslinova ulja, 0,5 dl vinskog octa (kvasine), sol, papar.

Skušama odstranite škrge, raspolovite od glave do repa, izvadite iznutricu i odrežite glave. Isperite ribu u morskoj vodi i složite u dublju posudu. Posebno izmiješajte ulje, ocat, sol i papar. Sve sastojke dobro istucite vilicom, prelijte po ribama i ostavite da se može oko pola sata. Ispecite na dobro zagrijanom roštilju s obje strane. Poslužite uz salatu i tvrdo kuhana jaja.
Na ovaj način mogu se prirediti: *plavica i šnjur.*

Skuša na roštilju – II. način

Sastojci: 4 skuše, ulje, sok od limuna, 2 mrkvice u ploškicama, 1 glavica luka, fine nasjeckane aromatične trave (lovor, ružmarin, majčina dušica, bosiljak). sol, papar.
Očišćenu ribu ostavite da stoji 1 sat u marinadi, pripremljenoj od ulja, limunovog soka, povrća, soli i papra.
Poslije pečenja pospite po skušama nasjeckane aromatične trave.

Srdelice s ružmarinom na roštilju (stari ribarski naputak)

Ribe očistite, isperite, ocijedite i osušite. U unutrašnjost svake ribe stavite malu grančicu ružmarina, i ispecite na roštilju, uljeći. Poslužite s ploškama limuna.

Srdelice na roštilju (ražnjići od srdelica)

Sastojci: 1,5 kg očišćenih srdela, sol, papar, maslac, maslinovo ulje, 40 dag krumpira, 40 dag blitve, limun.

Srdelice očistite, posušite krpom, zatim posolite, poparite, te premažite maslinovim uljem i pecite na roštilju. (možete ih staviti na ražnjiće). Pečene prelijte maslinovim uljem, nasjeckanim češnjakom i peršinom i limunovim sokom. Kao prilog poslužite slani krumpir i blitvu.

Najbolje su svježe i veličine dlana i pripremljene na žaru grančicama loze. Jedini nedostatak je količina, treba pripremiti obilnu količinu. Vrijeme sagorijevanja tj. žar traje svega desetak minuta što je dovoljno za srdele.

Šaruni na roštilju

Šarune očistite, operite i ostavite da se dobro ocijede. Suhe stavite u tanjur i prelijte uljem u koje ste stavili kvasine. Nakon što su odstajali pola sata, pecite ih na dobro zagrijanom roštilju. Za vrijeme pečenja stalno podmazujte uljem. Pečene posolite, pouljite i poslužite vruće.

Trlja na roštilju

Ribu očistite, obrišite, premažite limunovim sokom, namočite u ulje, posolite i zapaprite. Stavite na dobro zagrijani roštilj i za vrijeme pečenja mažite uljem i nasjeckanim peršinom. Možete poslužiti uz cvjetaču kuhanu u komadu, politu uljem i za ribu sok limuna.

---

trlja (barbun, brkavica, dugonosica, šijoglavna, trijuš, zgrčenica; *lat.* mullus surmuletus)

Meso je bjelkasto, vrhunskog okusa i sočnosti, posebne arome, prema tome, najbolja je kad je najjednostavnije prigotovljena. Po kvaliteti mesa uspoređuje se sa racima. Veliki primjerci se prvenstveno peku na roštilju, manji u tavi na maslacu. U tom slučaju je dobro prije toga marinirati. Priprema se i na brodet. Nema žuči. Trlja kamenjarka više se cijeni od trlje blatarice. Radi sočnog i tečnog mesa, primorci je zovu - gospodskom ribom. Odlična je od rujna do travnja.
Kod starih Rimljana bila je omiljena i neobično cijenjena pod imenom mulus (spominju je kao poslasticu Ciceron i Ovidije). Za dalmatinske trlje Rimljani su plaćali upravo bezumne svote novaca.

Trlja s blitvom i krumpirom

Tuna na roštilju

Odreske tune (debljine 2 cm) stavite u marinadu od maslinova ulja, kvasine, popaprite i posolite. Pecite na dobro ugrijanom roštilju, s obje strane, često premazujući uljem. Pečene odreske dobro zauljite, tuna je suha riba, i poslužite s limunom i zelenom salatom.

Odresci tune ne smiju biti deblji od 2,5 cm (zapravo nesmiju biti ni pretanki ni predebeli peku se tri minute sa svake strane, meso iznutra mora ostati meko i ružičasto, pretjerate li pečenjem, postat će suho i tvrdo.

Zubatac na roštilju

Sastojci: 1,20 kg zubaca, sol, papar, maslinovo ulje, 3 češnja češnjaka, peršin, 40 dag blitve, 40 dag krumpira, 10 dag limuna.

Očišćenog zubaca posolite, poparite, premažite uljem i ostavite da odleži 2 sata. Pecite na roštilju i, kad je pečen, prelijte uljem, nasjeckanim češnjakom i peršinom. Poslužite uz kuhani krumpir i blitvu.

Jastog na roštilju

Sastojci: 2 veća ili 4 manja jastoga, 3 žumanca, limun, sol, papar, 20 dag maslaca, žlica slatkog vrhnja.

Najprije pripremite umak: dobro izmiješajte žumance s limunovim sokom, posolite i popaprite, uspite u lonac i miješajte dok se lagano kuhajući ne zgusne. Maknite s vatre i umiješajte maslac i vrhnje. Kušajte je li dobro začinjeno. Svakog jastoga raspolovite, pecite na roštilju 20 - 25 minuta i prelijte umakom. Poslužite kuhanom rižom i ostatkom umaka.

Škampi na roštilju

Sastojci: 8 većih škampa (živih), 4 žlice ulja, 2 češnja češnjaka, po žlicu nasjeckanog peršina i luka vlasca, sok od limuna i malo krupno mljevenog papra

Škampe stavite u slanu kipuću vodu, samo na jednu minutu, izvadite i ocijedite. Izmiješajte ulje s ostalim macinima, prelite škampe i ostavite pola sata. Ispecite na roštilju uz povremeno okretanje.

Nadjevena hobotnica na roštilju (stari ribarski naputak)

Sastojci: 1,5 kg hobotnice, 4 češnja češnjaka, peršin, mrvice, papar.

Očišćenoj hobotnici odrežite krakove i otvore krakova proširite, ali pazite da ih ne oštetite. Krakove ispunite nadjevom koji ćete pripremiti na slijedeći način: nasjeckanu utrobu (tobolac-tijelo), pomiješajte sa nasjeckanim češnjakom i peršinom, dodajte mrvice i papar (po želji). Tako ispunjene krakove zatvorite koncem i pecite na roštilju dok ne porumene i omekšaju. Nemojte soliti.

Lignje po zlarinski (na roštilju)

Sastojci: 4 lignje srednje veličine, 3 žlice mrvica, sol, papar, češnjak, peršin, 1,5 žlica ulja, 4 dag pršuta.

Lignje očistite, pazite da se ne probiju, iscijedite. Na sitno nasjeckajte krakove i glavu, dodajte nasjeckani pršut, mrvice, sol, papar, i ulje. Dobro izmiješajte i nadjenite lignje, ali pazite da se previše ne nabiju, jer bi mogle puknuti. Čačkalicom zatvorite. Lignje namažite uljem i pecite na roštilju (može se peći i u pećnici). Pečene pospite nasjeckanim peršinom, polite maslinovim uljem i poslužite odmah.

Nadjevene (punjene) lignje na roštilju

Sastojci: 7 komada lignji srednje veličine, 5 dag ovčjeg sira, 5 dag pršuta, 1 žlica maslinovog ulja, 2 glavice češnjaka, 1 vezice peršina, sol, papar.

Lignje očistite, dobro operite i stavite na suhu krpu da se dobro osuše, i posolite. Sir i pršut izrežite na tanke trake i izmiješajte s 3-4 kapi ulja, nasjeckanim češnjakom. Napunite žličicom lignje i zatvorite čačkalicom. Pecite na umjereno zagrijanom roštilju oko 15 minuta. Kad su lignje gotove stavite na zagrijani poslužavnik i prelijte mješavinom nasjeckanog češnjaka, peršina i ulja. Poslužite vruće.

Lignje na roštilju

Sastojci: 1 kg većih liganja, 2 glavice luka, 2 žlice kvasine. Za umak: 2 žlice kvasine, 6 žlica miješano maslinovo i obično ulje, sol, papar, peršin, malo ružmarina, majčine dušice i druge začinske trave, sol, papar.

Lignje očistite i narežite na veće komade. Razblažite kvasinu s 2 dl vode, posolite, popaprite, stavite da zakipi i u toj tekućini kuhajte lignje skoro do kraja pa ih zapecite na roštilju i poslužite s umakom pripremljenim od kvasine, ulja, začinskih trava, soli i papra.

Dagnje na mornarski

Sastojci: 2 kg dagnji, 6 dag maslaca, žlica usitnjenog bosiljka.

Očišćene dagnje bez ikakvih dodataka pristavite kuhati. Čim se otvore, uklonite ih s vatre i otvorite. Prazne polovice bacite. Procijedite sok koji su pustile i dodajte malo svakoj dagnji. Maslac dobro promiješajte s bosiljkom i podijelite po grudicu svakoj dagnji. Ispržite na roštilju oko 5 minuta i odmah poslužite.

Ražnjići od dagnji

Sastojci: 1 kg dagnji, 3 deblja odreska šunke narezane na kocke, 6 ploški suhe slanine narezane na kocke, jaje, sol, papar, 10 dag mrvica, 5 dag maslaca, limunov sok.

Dagnje istrljajte i operite. Stavite ih u posudu i zagrijte na vatri dok se ne otvore. Kada se ohlade, izvadite meso iz školjke. Na drveni štapić nabodite naizmjence po jednu dagnju, kocku šunke i kocku slanine. Tako pripremljen ražnjić namočite u razmućeno jaje (posoljeno i popareno), uvaljajte u mrvice i pržite na maslacu s obje strane. Kada je sve isprženo, poprskajte maslacem u kojem ste ih pržili i sokom od limuna i poslužite na zagrijanoj posudi.

Kamenice na roštilju

Školjke očistite i otvorite, ali pazite da sok ne iscuri. Pripremite namaz od majoneze pomiješane s nasjeckanim srdelama iz konzerve i stavite u svaku školjku uz dodatak malo mrvica. Školjke pecite na jako zagrijanom roštilju oko 10 minuta.

Kunjki na roštilju

Sastojci: 1,2 kg kunjki, 1 dl maslinova ulja, papar.

Oprane kunjke stavite na roštilj. Kad se otvore, stavite na tanjur, popaprite, prelite uljem i poslužite.

Petrovo uho na gradelama

S donje strane kamena nalazi se puž, Petrovo uho. Okrenite kamen i skinite ga tupom stranom noža. Mesni dio izrežite u oblik križa, pazite da ne zarežete do ljušture. Na meso stavite kap-dvije maslinova ulja, po želji malo popaprite i pecite na gradelama. Kad se čuje blagi zvuk pucketanja znači da se meso odvojilo od ljušture i da je gotovo. Prije jela odstranite želudac puža. U pomanjkanju gradele pecite ga u tavi.

Riječna riba

Podust (škobalj, štupser) na roštilju

Za tri podusta pripremite 3 dl ulja, dosta kosanog lista peršina, 2 češnja kosanog češnjaka, sve stavite u posudu i izmiješajte s očišćenom ribom. Ostavite oko pola sata i pecite na roštilju. Često ih prevrćite i zalijevajte uljem iz posude u kojoj su odstajali. Kad riba dobije rumenu boju i leđna peraja se lakoćom vadi, riba je pečena. Ribu vratite u posudu s uljem i sve stavite na roštilj da se zagrije. Nakon desetak minuta poslužite ribu s umakom.

Šaran na žaru (roštilju)

Sastojci: najbolji su šarančići od 45 do 50 dag, sol, bijelo vino, češnjak, ulje, slatka mljevena paprika.

Šarančiće očistite i raspolutite (oštrim rezom uz kralježnicu) na dva dijela. Nakapajte bijelim vinom u kojem je, 3 do 4 sata odležalo malo češnjaka (radi arome) i premažite uljem u koje je umućeno malo slatke mljevene paprike. Tako pripravljena riba peče se na žaru, uz češće okretanje i premazivanje.

Kod pečenja na žaru važno je, da šarana premažete dobro uljem (u ulje stavite čistu krpicu i njome mažite) i da ga tijekom pečenja dva puta okrenete. Prvi put ga okrenite ubrzo nakon stavljanja na rešetku, tako ćete izbjeći da se „hvata" za šipke rešetke. Riba se soli kada je napola pečena, a za vrijeme pečenja češće premazujte krpicom umočenom u ulje i vino u kojem se namakao češnjak.

Posavski šaran s umakom

Šaranu izvadite utrobu, skinite krljušti i zarežite s obje strane po bokovima. Šarana posolite i popaprite, izmiješajte sitno kosani i crvenu mljevenu papriku i time isto premažite šarana. Ovako pripremljenog šarana pecite na roštilju i premazujte s obje strane.

Tijekom pečenja šarana također se radi i umak. Uzmite luka onoliko koliko je težak šaran i izrežite ga na ploške, dodajte mu što sitnije iskosanih nekoliko češnja češnjaka, 2 vezice kosanog peršina, 1 vezica kosanog lišća celera, i dva lovorova lista. Sve sastojke stavite na zagrijanu masnoću u tavi i lagano pirjajte da požuti i

omekša. Podlijte s suhim bijelim vinom, posolite, popaprite, dodajte nekoliko suhih šljiva i šaku grožđica, te sve zajedno pirjajte da dobijete gusti umak.
Poslužite šarana i dobiveni umak u kojeg umačete ne samo crni kruh nego i šaranovo meso. Pijuckajte isto vino koje je u umaku.

Šaran na roštilju u ribolovu

U usta šarana težine 1 kg, netom ulovljenom, ulijte 0,5 l vinskog octa, a zatim ga očistite od iznutrica, krljušti i izvadite škrge. Ribu osušite čistom krpom i objesite je na granu u blizini roštilja/vatre.

U posebnoj posudi izmrvite 20 dag dvopeka i dodajte 3 žlice ulja, 2 češnja tucanog češnjaka, žlicu maslaca i 10 zrna papra. Sve dobro izmiješajte i dobivenom smjesom nadjenite unutrašnjost šarana. Obavijte ga tankom žicom, premažite uljem, popaprite i stavite na zagrijani roštilj. Tijekom pečenja ribu nekoliko puta okrenite i mažite uljem. Nakon tridesetak minuta, kad se leđna peraja lagano izvuče iz mesa, šaran je pečen.

Posavska dimljena riba

Posavina je poznata po ribolovu a posebno po pripremljenoj dimljenoj ribi, koju su nekada mještani nosili prodati na stočne sajmove. Babuške, crvenperke, karasi, linjaci, šarani, štuke najčešće su lovljeni zbog njenog obilja.

Veće komade riba treba razrezati uz duž leđa, a nakon toga očistiti od ljuske i utrobe. Ribu treba oprati, posoliti iznutra i izvana (zimi se stavlja manje, a ljeti više soli). U rasolu ostane 2-3 dana, a tada se nabada na ražanj (najčešće ljeskov) i ostavi u sušari do drugog dana da se ocijedi. Dimi se 2-3 puta po dva sata s po jednim danom razmaka. Za dim se koriste jasenove ili borove grančice, te jasenova ili vrbova piljevina. Riba se ostavi u sušari na „propuhu“. Dimljena, slana riba može se čuvati u hladnim i zračnim prostorijama ili na tavanima.

Prije jela treba je obraditi: najprije se opere u vrućoj vodi ili prokuha oko 10 minuta, ovisno o slanosti. Veća se riba prije pranja može izrezati na manje komade. Oprana, posušena riba može se pržiti na ulju ili masti, peći na žaru, te ukuhati u grah.

Omiljeno jela Posavine je *pržena riba na masti s kukuruznim žgancima, sirom i vrhnjem,* i *dimljena štuka*: dimljenu štuku treba narezati na komade široke 5-7 cm. Očišćeni krumpir izrežite na ploške i u zdjelu slažite naizmjenično redove

krumpira i redove ribe, najgornji rede treba biti krumpir. Između redove pospite kosani češnjak i peršinov list. Podlijte vodom i prokuhajte.

Meso

Ćevapčići

Ćevapčići se prave od jedne ili više vrsta mesa. Najčešće se prave od goveđeg i bravljeg krtog mesa (omjer 1 : 1 ili 3/5 govedine i 2/5 bravetine), ili junećeg mesa (vrat, prsa, rebra i lopatica po 25 posto od svakoga).

Meso mora biti čisto tako da se ne mora prati nego se samo obriše krpom (pranjem izgubi svoj okus). Meso treba izrezati na komadiće 3x3 cm, dobro promiješati i samljeti u stroju (prvi put na većem otvoru „šajbe) i odložiti na 24 sata u hladnjak. Rukom izmiješati i još jednom propustiti kroz stroj za mljevenje sada na manjem otvoru i ponovno odložiti u hladnjak. Važno je da meso za ćevapčiće i pljeskavice ne smije ni trenutak biti izvan hladnjaka, tj. da na pečenje ide izravno iz njega, te da uvijek mora biti pokriveno folijom. Za kvalitetu ćevapčiće i pljeskavice bitna je fermentacija mesa.

Za začin se koristi: sol, papar, zgnječeni češnjak. Poneki majstori ćevapčića u smjesu stavljaju i malo mineralne vode, što ih čini ukusnijim, a prilikom pečenja ne prianjaju za roštilj, već malo odskaču na roštilju. Ukoliko dodajete mineralnu vodu treba kod ponovnog miješanja dodati i malo mesne juhe.

Također se smjesi dodaje bijelo ili crno vino. U tom slučaju vino se skuha zajedno s malo papra, soka od češnjaka i kosanog lišca peršina, i preliju na plitici kad se stavljaju da odstoje.

Smjesa treba odstajati nekoliko sati (najmanje 12 sati), a zatim se oblikuju valjčići - ćevapčići dužine 4-6 cm i promjera oko 1,5 cm, neposredno prije pečenja kako meso ne bi suviše bilo u doticaju sa zrakom i izgubilo boju.

Ćevapčićima od svinjetine ili drugog mesa potrebno je dodati malo mljevene govedine (20 dag na 1 kg) da se ne raspadaju.

Za kvalitetu je bitna besprijekorna čistoća roštilja i temperatura. Roštilj treba biti čist te se tijekom dana čisti i po nekoliko puta četkom. Vatra/temperatura od ugljena mora biti odgovarajuća jer se na slaboj temperaturi meso - kuha, a ako je prejaka tada se izvana ispeče ali iznutra ostane sirovo.

Pravilo je da se vatra prekrije pepelom, jer ugljen mora sagorijevati da ne bude štetan, zatim se dobro nabije lopaticom da mu se prekine dovod zraka i da tako sporije sagorijeva. Tek se potom, kad ugljen sagori, odozgo pokrije pepelom, tako da nigdje nema žara te se opet nabije. Zatim se rešetka namaže: ona mora biti uvijek besprijekorno namazana lojem ili slaninom, i tek je onda, kad se dobro zagrije spremna za meso. Ako rešetka nije dobro zagrijana , a meso se na nju stavlja hladno, izravno iz hladnjaka, dolazi do lijepljenja mesa za rešetku i takvo se meso može odmah baciti.

Ćevapčići se peku na roštilju namazanim suhom slaninom ili uljem, po prilici 4-7 minuta. Koliko je važna kvaliteta mesa, toliko je važna i priprema i dobro pečenje. Ćevapčići se moraju stalno okretati tako da mesni sok ne iscuri i da se izvana ne prepeku. Moraju biti ravnomjerno pečeni da u sredini ne ostanu prijesni.

Kad su gotovi, pospite ih paprom i poslužite s mladim ili kosanim lukom u krušnoj lepinji – somunu.

Pljeskavice

pljeskavice, ćevapčići i ražnjići

Pljeskavice su pogačice od samljevena mesa i raznih začina, te mora biti sočna i srednje ljuta. Prave se od svih vrsta mesa stoke za klanje.

Meso se najprije izreže na komadiće, a zatim se samelje u stroju. Nakon toga se posoli i dodaju odgovarajući začini po želji (samljeveni luk, češnjak, paprika babura, slatka crvena paprika, feferon, papar, sol i ulje). Sve se dobro izmiješa i pusti da odstoji 20 minuta. Od smjese se oblikuju pogačice - pljeskavice veličine dlana teške oko 20 dag. Peku se na s uljem namazanom roštilju uz okretanje 8-10 minuta.

Zagrebačke pljeskavice

Smjesa se radi od 50 dag teletine (koljenice) ili junetine (bočnjak), 10 dag svinjetine (lopatice), 8 dag luka, 4 dag ulja, 12 g soli i 2 g papra.

Ražnjić

Za ražnjić od mesa uzima se meso buta, lopatice ili hrpta stoke za klanje. Najčešće se peku od svinjetine, ali se mogu peći i od teletine i govedine. Ako se peku od govedine, meso se, prije nego se natakne na ražnjić, stavi u ulje da stoji najmanje 20 minuta.

Sve sastojine treba narezati na zalogaje (veličine oraha), posoliti i odložiti u zdjeli barem na 10 minuta. Nakon toga se nanižu na štapić (obično po pet komada) i sa svih strana temeljito premažu uljem. Pospite ih bilo kojom mirodijom, po želji, za vrijeme dok se prže. Pazite da su sastojci (vrsta mesa) takvi da se isprže svi istodobno. Na roštilju s vatrom od drvenog uglja peku se 8-12 minuta, okrećući ih s obje strane.

Ražnjići zavijeni u maramicu (košuljicu) svinjsku ili janjeću (nanizano meso na ražnjić i obavijeno maramicom, te učvršćeno čačkalicom) daje poseban okus i tek.

Ražnjići pečeni na žaru suhe borovine biti će posebno ukusni.

Najčešće se poslužuju s mladim lukom ili lukom izrezanim na veće kriške.

Čobanski/pastirski ražnjići

Za ovu vrstu ražnjića potrebno je nekoliko vrsta mesa isječeno na komade, posoli se i naniže naizmjenično na štap dužine 30-40 cm. Između mesa se stavlja kriška paprike i luka. Još bolji okus se dobiva ako se izreže domaća kobasica na ploške i stavi između mesa. Kad su pečeni papre se.

Lovački ražnjić

Zečje meso naniže se na štapić, između mesa ploške luka, kolut rajčice. Sve se posoli i ispeče.

Kosano meso na žaru

Za ovu vrstu ražnjića najbolje je koristiti ovčetinu (bravetinu) i govedinu, luk, ulje, zelenu papriku, malo mljevene crvene paprike, 1 žumanjkom, sitno kosani klinčić i malo cimeta.
Luk popržite na ulju i zajedno s mesom, žumanjkom i začinima umijesite u čvrsto „tijesto"- smjesu kao za odreske. Smjesu naizmjenično, s kriškama zelene paprike i kriškama luka nataknite na ražnjiće i ispecite na žaru.

Jetra i bubrezi na roštilju

Među posebne delikatese priređene na žaru spadaju - iznutrice.

Bubrezi

Bubrege prerežite po duljini, izrežite iz njih cjevčice, kožu i masnoću pa ih temeljito operite u tekućoj vodi. Po želji možete ih još okupati u vinu, mlijeku ili sirutki i ocijedite. Narežite ih na ploške debele poput prsta ili na komade velike poput zalogaja, premažite uljem i pržite na ražnjićima ili na rešetki roštilja na jakoj vatri. Ražnjiće od telećih bubrega biti će bolji ako se naizmjenično stave ploške bubrega i slanine.

Jetra

S jetre temeljito ogulite kožicu, narežite na ploške koje ne smiju biti predebele, premažite uljem i stavite pržiti na roštilj.

Janjeći bubreg

Uklonite kožicu i utaknite poveći komad slanine prethodno posut solju i paprom. Nataknite na drveni štapić i pecite 10 - 12 minuta svakih 50 dag težine, uz polijevanje uljem.

Ovčji bubrezi na žaru

Bubrezima odstranite kožicu, otvorite ih s vanjske strane, ali tako da se ne razdvoje. Nataknite ih na štapić i pecite na žaru. Posolite i poslužite s lukom.

Janjeća jetra na žaru

Znalci kažu da su prava poslastica. Jetra operite, osušite, narežite i ispecite. Nakon kratkog pečenja posolite, pospite nasjeckanim češnjakom i odmah poslužite s krumpirom pečenim u kori na žaru i mladim lukom.

Ovčja jetra

Za količinu od 25 dag jetara potrebno je 12 režnjeva slanine. Umak napravite od 8 češnja češnjaka, 4 žlice octa i 4 žlice mesne juhe. osolite i popaprite.
Jetra izrežite na male komade i naizmjenično sa slaninom nataknite na štapiće i ispecite na žaru. Jetra poslužite s umakom; češnjak kuhajte s octom, mesnom juhom, soli i paprom. Stalno miješajte. Propasirajte, još jednom prokuhajte i prelijte preko prženih jetrica.

Sjemenici na žaru

Najkvalitetniji su teleći a zatim janjeći sjemenici. Ako se ispeku uspješno - dobiva se prava delikatesa. Oba sjemenika teže oko 20 - 25 dag.
Najprije skinite kožicu s njih i isperite u hladnoj vodi sve dok ne dobiju bijelu boju. Postoje dva načina: namočite ih u hladnu vodu i često mijenjajte vodu ili ih operite na tekućoj vodi. Sada ih treba „učiniti malo čvršćim”, stavite ih u vodu i polagano zagrijavajte sve dok ne provrije. Izvadite ih rupičastom žlicom i stavite u zdjelu s hladnom vodom i ponovo zagrijavajte do kuhanja. Kad se ohlade, procijedite i osušite ih čistom krpom.
Posolite, premažite uljem i pecite 6 - 8 minuta na srednjem žaru. Često ih prevrćite. Pečene popaprite.

Gljive na roštilju

Za prženje na žaru najprikladnije su pečurke (šampinjoni) i vrganji. Možemo uzeti klobuke, ali i stručkove koji također dobro prijaju. Sa svih strana ih premažite uljem pa ih na ražnjićima ili bez njih rasporedite po rešetki roštilja, pospite soli i paprom, i pržite. Poslužite ih sa svježim maslacem, a uz to poslužite crni domaći kruh.

Luk na roštilju

Velike oguljene glavice luka narežite na ploške debele poput prsta, sa svih strana pospite crvenom mljevenom paprikom i pržite na nauljenom roštilju dok ne postanu smeđe.
Neoguljene male glavice luka pržite na nauljenom roštilju, a zatim ih ogulite i poslužite s octom, uljem sa soli, paprom i slatkom crvenom paprikom.

Meso

Pile na roštilju

Pile na roštilju često se peče - pogrešno. Pile treba izrezati na 6 do 7 lijepih komada. meso posolite, pouljite, dodajte malo papra i stavite na rešetke roštilja i *poklopite* odgovarajućom posudom (dubokim plehnatim tanjurom ili alu-folijom). Sve je to potrebno kako bi se sačuvao sok od naglog isparavanja mesa i omogućilo brže pečenje. Peče se oko 30 minuta, s time da nekoliko puta okrećete meso kako bi dobilo ujednačenu boju.

Ovčji kotlet na žaru

Kotlete pecite 6 - 10 minuta, pospite paprom i prelijte rastopljenim maslacem ili kajmakom i poslužite s mladim lukom.
Uz kotlete možete poslužiti pirjani kupus posut ribanim ovčjim sirom.

Teleći kotlet na žaru

Kotlete izrežite na debljinu oko 5 cm, meso odvojite od kostiju, ali samo po sredini (na kraju ostanu sastavljeni s kostima). Stavite ih u plitku posudu, posolite, popaprite, dodajte dosta kosanog peršinova lista, pola češnje kosanog češnjaka. Prelijte uljem toliko da meso „ogrezne" i odložite u hladnjak na 24 sata. Kotlete ispecite na roštilju, na jačoj vatri i polijevajte

Kotleti od divlje svinje na roštilju

Sastojci: 8 kotleta, 16 štapića slanine dužine 7 - 8 cm, ulje, 1 glavica luka, grančica ružmarina, lišce peršina, sol, papar.

Kotlete potucite batićem za meso, posolite, popaprite i nabodite s po dva štapića slanine. Pecite na jakom žaru s obadvije strane. Povremeno premazujte grančicom ružmarina ili lišcem peršina natopljene u ulje. Poslužite kotlete nasjeckanim lukom i pečenim paprikama.

Hrbat divljeg kunića na roštilju

Po osobi se uzima jedan hrbat, skine kožica, posoli, popapri i u plitkoj tavi na maslacu malo prepeče da se meso ukoči. Hrbat se izvadi iz tave i pusti da se maslac ocijedi. Nakon toga se umoči u stučeno jaje, uvalja u mrvice i peče na roštilju uz često okretanje i polijevanje rastopljenim maslacem. Kada je hrbat pečen, stavi se na poslužavnik i posluži umakom od žalfije.

Fazan na roštilju

Sastojci: jednog fazana, 30 dag slanine, čaša kiselog mlijeka, 5 češnjeva češnjaka, sol, papar.

Fazana nabodite slaninom i nasjeckanim češnjakom. Ostatak slanine izrežite na ploške i obložite fazana. Pecite na roštilju na kojem možete skupljati sok koji se stvara pečenjem. U sok dodajte kiselo mlijeko, malo majčine dušice, promiješajte i prelijte preko pečenog fazana.

Srneći odresci na roštilju

Sastojci: 4 srneća odreska svaki težine od 13 dag, 4 žlice ulja, 8 dag maslaca sa začinima, 4 polovine krupnih krušaka iz kompota, 4 žlice marmelade od ribiza, 4 oguljena badema, 1/2 žličice kadulje, 1/2 žličice crnog papra u zrnu, 1/2 žličice crvene mljevene paprike, sol.

Ulje dobro izmiješajte s paprom, crvenom paprikom, solju i osušenom kaduljom u prahu. Odreske izrezane od buta očistite od svih žilica i tetiva, malo istucite drvenim čekićem, premažite mješavinom ulja i ostavite desetak minuta da odstoje. Rešetke dobro zagrijanog roštilja premažite uljem i odreske pržite sa svake strane po 3 - 4 minute. Gotove stavite na zagrijani poslužavnik. Maslac sa začinima narežite na četiri debele ploške i stavite na svaki odrezak. Polovine krušaka ocijedite, stavite na njih po jednu žlicu zagrijane marmelade od ribiza i ukrasite oljuštenim bademima. Poslužite vruće uz krokete od krumpira.

Ražnjići od srnetine

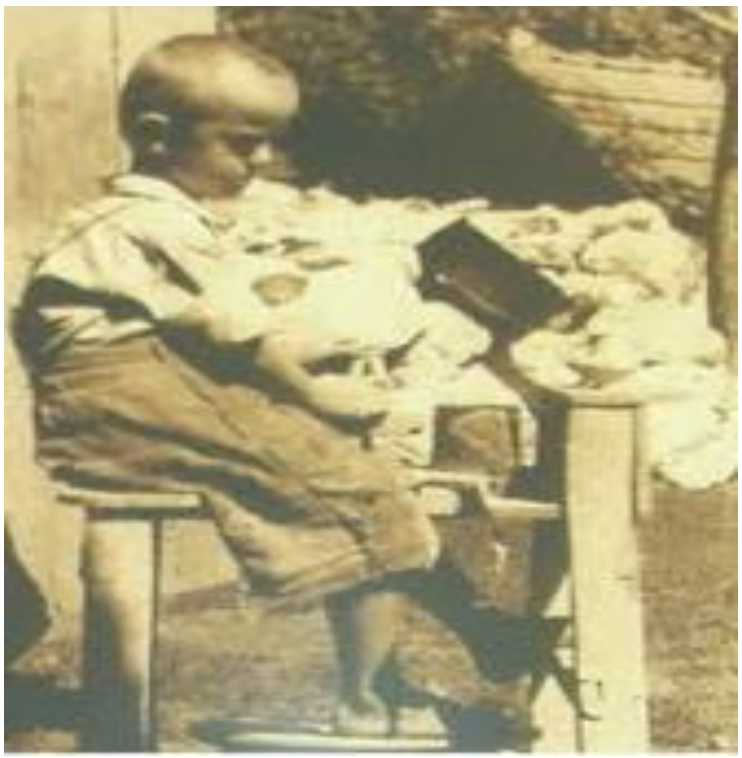
Sastojci: 60 dag srnetine, 15 dag suhe slanine, glavica luka, 1 zelena paprika, papar, sol.

Za ražnjiće se uzima najbolji dio mesa, but od oraha. Meso očistite od žilica i narežite na ploške. Posolite, popaprite, nabodite tankim trakama suhe slanine. Meso nabodite na drvene ražnjiće i pecite s obje strane. Poslužite uz nasjeckani luk, zelenu papriku i domaći kruh.

ZEMLJANA POSUDA

Lončari Hrvatskog zagorja

Joža Rudnički, Jerovec, 1932.



Sin Jože Rudničkog, Jerovec 1953.

Izgradnja jedne tradicijske peći i potpaljivanje vatre "ognja". U Zagorju je poznato da su gradili okrugle, četvrtaste, ukopane i izdignute peći.

Lončar pri radu, Potravlje kod Sinja, 1953.

Pečenje lončarskih proizvoda, Potravlje, kod Sinja

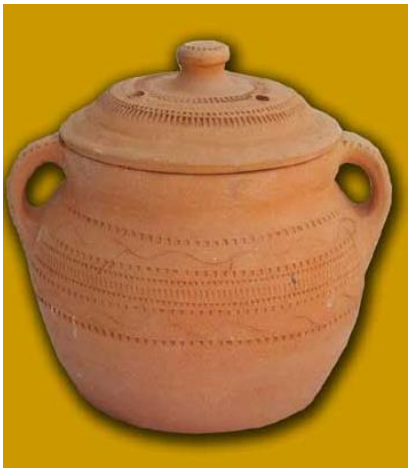
Dio lončarskih proizvoda lončara iz Potravlja

Zemljana posuda za pečenje ojačana žicom

Zemljani lonac za kuhanje s dvije ručke

Lončarski proizvodi prvobitno su se koristili u kućanstvu kao uporabni predmeti (lonci, ćupovi, sirnice, kuglenke, vrčevi, tanjuri, stucke i dr.) a u današnje vrijeme upotrebljavaju se i u turističko ugostiteljske svrhe.

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



lonac s ručkama i poklopcem

crepulja (sač)

posuda za pečenje u pećnici s poklopcem i bez poklopca

posuda za pečenje u pećnici

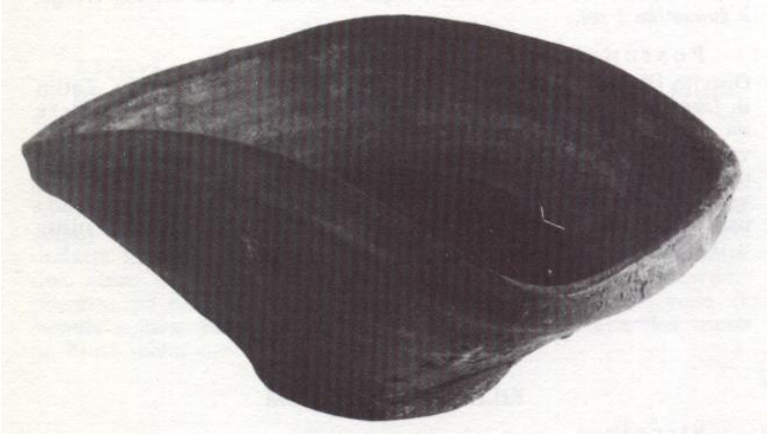
posude za pripremanje hrane i posluživanje

čupovi za kiselo mlijeko

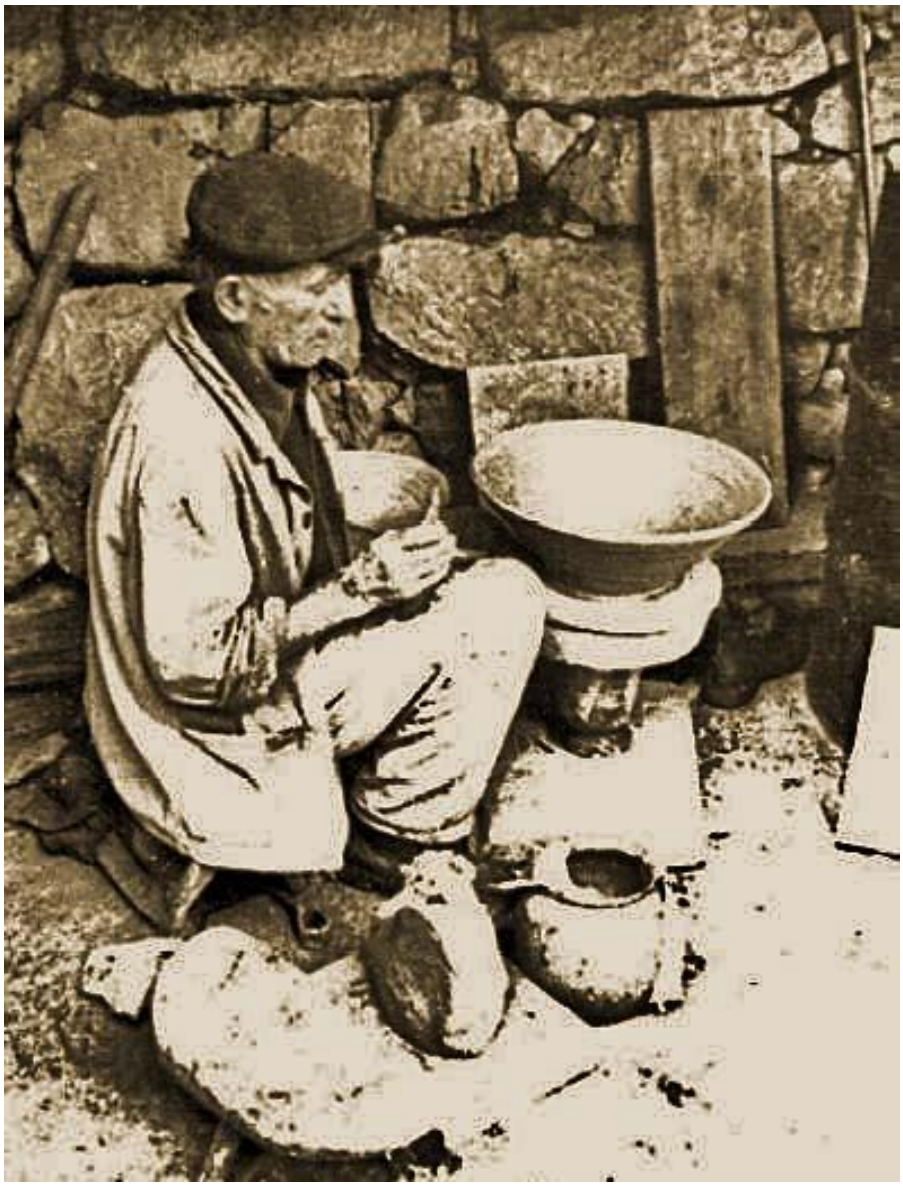
Lončari su u obližnje mjesto proizvode na prodaju nosili u koševima i na ramenu,
a u daleka mjesta prevozili bi ih zaprežnim kolima.

lonci

Zemljana posuda za sarmu (Hrvatsko zagorje)



Zemljana posuda za pečenje purana (Hrvatsko zagorje)



Lonci, ćupovi, rukatke, zdjele, šalice i peke,
zapravo su to osnovni oblici kakvi se koriste od pamtivijeka.

Od četiri temeljna elementa ovoga svijeta: *zemlje, vode, zraka* i *vatre,* svojom imaginacijom, dušom i rukama lončari su izrađivali svakodnevne posude bez kojih se nije mogao zamisliti život na višem stupnju civilizacije. Kopajući glinu (*zemlju*), gazeći je, mijeseći je raznim prahovima i *vodom*, oblikujući i na kraju pečenjem u živoj *vatri* (ili užarenom *zraku*), podarili su posude kojima se danas divimo, kao izlošcima muzeja, i nakon tisuće godina, koja objedinjuju četiri temeljna elementa.

Proučavajući povijest kroz minula tisućljeća puno se može naučiti i o kulinarskoj prošlosti, kako su se pripremale namirnice, koje su se namirnice upotrebljavale i na koji su se način usluživale. Jedan od najvrjednijih arheoloških nalaza koji nam u tome pomaže je zemljana ili glinena posuda (omiljena od davnih generacija), koja nam govori o načinu življenja kao i dali se živjelo na višem ili nižem stupnju od nekih drugih naroda iz istog doba. Način njihove izrade, ljepota ukrašavanja, brojnost sličnih oblika ali različitih po veličini govori nam i o uporabnoj vrijednosti, a jedna od njih je termička obrada namirnica.

Lončarstvo ili keramika spada medu najstarije ljudske zanate. Osnovna sirovina za izradu je glina, koju nalazimo posvuda oko nas. Sama riječ *keramika* grčkog je porijekla, *keramos* - a znači: glina, ilovača. Pečenjem gline na temperaturi od 450 -700 oC posude su bile čvrste, ali još uvijek porozne, te su lončari počeli premazivati posude prije pečenja glazurom (caklinom), koja ne propušta tekućine. Najradije su koristili olovnu (od olovnog oksida) zbog sjaja koju daje caklini. Taj fini izgled krije u sebi veliku opasnost, jer se olovna caklina u dodiru s kiselinama lako otapa i stvara vrlo otrovne olovne spojeve (u takvim posudama se ne smije držati limunada, kiselo mlijeko, vino, paprika, kiselo zelje, krastavci, kisela repa i sl.). Rimski pisac Plinije (23.-79. god, poslije Krista) poznavao je otrovanje olovom i opisao u svom djelu „Prirodna povijest". Rimljani su vino iskuhavali u olovnim posudama da bi dobili slatkast okus, u rimskom žargonu poznat kao „Saturnov šećer". Kako su trovanja bila česta nije čudo što je Plinije opisao to olovno trovanje. Međutim, onaj koji je utvrdio da olovo može izazvati bolest u čovjeka bio je otac medicine, grčki liječnik Hipokrat (4 st. prije Krista). Naziv za trovanje olovom, saturnizam, nastao je po nazivu planeta Saturna, jer olovo je metal boga Saturna. Tko je prvi upotrijebio taj naziv, ne zna se, ali već su alkemičari olovo nazivali Saturnovim imenom. Iako se znalo za tu opasnost trebalo je proći još puno stoljeća, da proizvođači glinenog posuđa reagiraju.

Glazirano zemljano posuđe opasno je za spremanje kiselog povrća, jer tako zakiseljeno povrće otapa olovo iz glazure. Nažalost, neki proizvođači lonaca s olovnom glazurom „ne znaju" za tu opasnost.

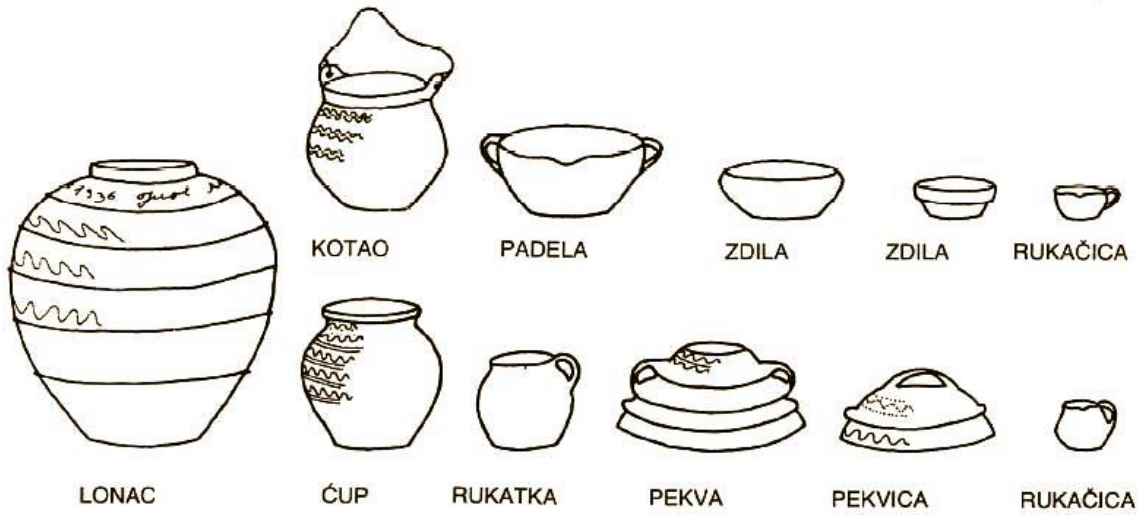
Tijekom stoljeća, ljudi su od tog prvog glinenog posuđa pečenog na 700 oC razvijali i usavršavali postupak, tako da su pečenjem na 1100 - 1200 oC dobivali kamenu keramiku, a pečenjem na 1500 ºC dobivali najsavršeniji oblik - porculan.

Posude od gline – pečene zemlje od davnine su i **prve konzerve** u kojima se spremale namirnice, kao npr. zalivene mašću, medom, uljem ili salamurom.

Današnja „visoka gastronomija“ poznaje *terine* (*tal*. terrina – porculanska ili staklena zdjela) - profinjena jela u zemljanim posudama koje su plod dugotrajne obrade tj. dotjerivanja u kojima se i pored mnogih sastojaka ne gubi okus i miris osnovnog sastojka.

Nekadašnja domaćinstva uglavnom su posjedovala razne posude izrađene od rogova, kore bundeve, kože drveta, zemlje (gline). Najčešće su se koristile drvene (od javora ili bukve) za spremanje različitih suhih namirnica (brašna, graha, luka i dr. ali i za prigotavljanja nekih jela, npr., miješanje tijesta, i jela (razne zdjele. Znalo se već tada da je drveno posuđe, ako se dobro očisti, higijenski najpovoljnije) i zemlje za spremanje (jaja, kobasica, kosane svinjetine, masti, sira, soli, papra i svih ostalih mirodije) mlijeka. Za pripremanje jela (kuhanje, pirjanje i pečenje na ognjištu, krušnoj peći i kasnije samo pećnici), zemljane posude uglavnom su imale dva osnovna oblika:

okrugla posuda za kuhanje, visoka je koliko i široka, dok je dno uže. Na vrhu je imala dvije rupice (jedna nasuprot drugoj) u koju se umetala željezna šipka za koju se posuda objesila, kako bi ovisila
okrugla široke ili dugoljaste posude, koje nisu visjele nego su se stavljale u neposrednu blizinu vatre (ognjište ili peć) ili u krušnu peć. Iz takvih posuda se hrana i jela, tj. u njima se jelo i posluživalo



Danas nam proizvođači nude dva osnovna tipa posuda:

posude od vatrostalne gline, koje je najpogodnije za pripremu jela od različitih namirnica u malo vode (jela se termički dugo i polako obraduju). Uglavnom to posuđe ima lijep izgled te se u njima pripremljena jela mogu iznijeti na stol

posude od kremenaste gline, otporne su na nagle promjene temperature tako da je njena primjena moguća i za kratkotrajno odlaganje jela u zamrzivaču kao i upotreba u pećnici i iznad otvorenog plamena

Tri su temeljne tehnike izrade:

- prostoručno,
- oblikovanje na lončarskom kolu (ručno ili nožno) i
- oblikovanje u kalupu.

Neke pripreme jela zahtijevaju da se posuda zatvori pergament-papirom ili alu-folijom, ne zaboravite napraviti 3-4 otvora iglom kao bi para mogla izlaziti van.

Prije prve upotrebe treba provjeriti da li je posuda vatrostalna tj. da li se može staviti u pećnicu. Događa se da naoko posude izgledaju čvrsto (otporne na toplinu) a u stvari su samo posude za posluživanje hrane. U posudu stavite slanu vodu i ljuske krumpira, zagrijte pećnicu do 250 oC (tekućina će vreti). Ostavite u pećnici i pustite da se sve ohladi, izlijte tekućinu i dobro očistite kako bi bila potpuno suha kada je odlažete.

Posude od gline moraju se polagano zagrijavati i ne smiju se stavljati u vruću pećnicu ako u njima nema hrane, vode ili masti. Kod naglih promjena temperature mogu puci (ili napuknuti). Uvijek ih je potrebno zagrijavati i hladiti polagano.

Naše bake i none su uvijek stavile sloj soli u pećnicu ili na ploču štednjaka, prije nego su stavljale zemljanu posudu, kako bi spriječile njeno pucanje.

Prije odlaganja dobro je operite i osušite. Ispod cakline je porozna i ukoliko se okrhne ostati će na tim mjestima mrlja i oštećenje će se širiti. Također nije uputno ostavljati jela da dugo stoje ili da u njima pripremate kiselu hranu, jer se na taj način rastvara caklina unutar posude. Nakon nekoliko korištenja posuda poprimi miris raznih jela, koje će te ukloniti tako da na laganoj vatri u posudi kuhate kore od krumpira.

Glinene posude će dulje trajati ako ih prije prvog korištenja protrljate češnjakom, nakon toga napunite mješavinom vode s malo octa i sve pustite da provri. Nakon toga ostavite da se sama ohladi.

Za pečenje mesa postoje posude iz dva dijela (oba glinena) koja se dobro prianjaju jedan uz drugi, tako da se para tijekom pripreme ne gubi. Kod takve posude tijekom pripreme nije potrebno dolijevanje vode i masnoće. Posude se namoče u vodu oko 15-20 minuta prije pripreme jela, te se na taj način zagrijavanjem stvara para koja vlaži jelo i daje mu sočnost.

Posuda od vatrostalnog stakla je prikladna da se jelo pripremljeno u njoj iznese na stol (isto kao i keramička ili porculanska), praktična je za pranje, ali treba znati da je prilično osjetljiva i potrebno je njome pažljivo rukovati.

Hladnu posudu sa namirnicama ne stavljajte na zagrijanu ploču, kao ni vrelu posudu s jelom zagrijavati zajedno kad i ploču ili pećnicu.

Kod korištenja grijače električne ploče ne prelazite podijeljak označen sa II (od ukupno III) dok u pećnici može izdržati i veću temperaturu.

Jelu koje kuhate nikada ne dodajte hladnu vodu, nego uvijek toplu.

Vatrostalnu posudu stavljajte uvijek na električnu ploču koja nije veća od dna, jer i tada može puknuti.

Zemljane posude također imaju zemljani poklopac ili ako ga nemate, otvor zatvorite pergament papirom ili alu-folijom. Ne zaboravite napraviti nekoliko rupica (4-5) kao odušak (da para može izlaziti).

Naša najpoznatija mjesta koja su proizvodila zemljano posuđe: okolica Ivanca u Hrvatskom zagorju (u selima Jerovcu, Bedencu, Dubravcu i Kuljevčici, u tim selima do 1972. bilo je oko 40 peći. To su mahom bile primitivne peći, u kojima se teško postizala visoka temperature), Čakovec, Bjelovar, Slavonska Požega, Sveta Jana (kod Jastrebarskog – Karlovac), Zelovo (kod Sinja). U sjeverozapadnoj Hrvatskoj zemljano posuđe često je oslikano i ocakljeno. Istra je bila poznata po svojim grnčarima u selu Rakalj, Dalmatinski lončari nisu glazirali posuđe s unutrašnje strane olovnom glazurom za razliku od ostalih.

Neke vrste zemljanih posuda koje su izrađivali na otoku Ižu: *cimpet, čup, dubica, fogun, kova, lambora (lambura), lopiža, medenica, mlečnica, polič, srablivec, stucka, ……* do II. svjetskog rata snabdjevali su čitav zadarski kraj i šire. Po tehnici izrada se može se usporediti s antičkim lončarstvom, koje nažalost izumire.

Veli Iž 1913.

Od *gnjiline* (gline) starim trabakulima prenoseći od otoka do otoka (od Raba do Kotora), svoje proizvode prodavali ili mijenjali za *brašno, pšenicu, krumpir* …. Bez zemljanih posuda nije se moglo zamisliti ni jedno domaćinstvo:

čripnja	peka
fogun	brodsko kuhalo (posuda u kojoj se ložila vatra i na koju e stavljala posuda za kuhanje – lopiž, teća
furnjera	posuda u koju se stavljao žar i služila je za grijanje prostorije, posebno za grijanje nogu ispod stola
koguma	posuda za kuhanje žita i kave, preteča „džezve“ na ovim prostorima, pićona
lopiža	posuda za kuhanje hrane, teća
mugar	posuda za konzerviranje sira u maslinovom ulju
škaldin	posuda za grijanje ruku prilikom branja maslina, u škaldinu su djeca nosila žar s „komina“ svojim roditeljima „u goru“
tiganj	u njega se stavljalo maslinovo ulje, kosani peršin i češnjak i time se za vrijeme jela zalijevala riba i zeje

Hobotnica na zvacet *u iškom lopižu*

Iški lopiži su tradicionalne iške posude od gline, koja se dobiva na jednom lokalitetu na otoku, blizu Malog Iža. Ručno su se oblikovale razne vrste posuda,

a zatim pekle na otvorenoj vatri. U posudama se čuvalo maslinovo ulje i ostali prehrambeni proizvodi. Istim umijećem se radila i peka, "poklopci" kojima se pokriva hrana na ognjištu i koji joj daje nezaboravan okus.

Izradom replika tradicionalne keramike, u umjetničkom smislu, bavi Predrag Petrović Pepi.

Oblizeki iz zemljane posude kontinentalne Hrvatske

Gurmanluk iz zemljane posude *i rajngla, rajngljak*

U glamuroznim (sjajnim, raskošnim, blještavim čak i do neukusa) restoranima gdje Vas konobar poslužuje u stresmanu („to je onaj čudan kaput koji su nekad nosili predsjednici vlada s prugastim hlačama i nalaštenim crnim cipelama, a danas takvu odjeću nose samo ženici-snobovi“) sve djeluje „impozantno“.

Dok Vas konobar – poslužitelj čeka da izaberete nešto iz jelovnika, za blagovanje, a ne za nahraniti (ovdje se blaguje a u pajzlima se hrani. Pajzl, zagrebizirano, od *aus.njem.* Beisel – prava vjerodostojna gostionica s domaćim jelima), kao npr. *govedina pirjana u zemljanoj posudi,* koja je u internacionalnom kulinarskom rječniku poznata pod francuskim „daubière („Daube de boeuf“), ili kao „Old style braised beef“ (engl.) ili kao „Schmorgericht nach alter Art“ (njem.). Prigotavlja se, kažu, na različite načine; nabadanjem govedine slaninom i mariniranjem konjakom i vinom, te pirjanjem sa slaninom i začinima, ali uvijek – u dobro poklopljenoj posudi – „daubière“.

Kada bi naši ljubitelji dobrog zalogaja oponašali taj prilično nedefinirani i „tajnovit“ naputak i dodali mu, uz ostale začine i ljutu mljevenu crvenu papriku, uz obavezno začinjavanje suhim bijelim vinom – dobili bi naše „prozaično jelo“ – *vinogradarski* ili *goričkigulaš* - u kotliću (u kotlići radi toga što se pripravlja na otvorenom, uz posao u vinogradu)

ili

ako se pripravlja u toplini kuće, na starom „šparket“ u zemljanoj posudi – jedan od mnogih „oblizeka“ kojim obiluje naše kulinarstvo, bilo ona s kontinenta ili uz obalu ili otoke (npr. pašticada).

Naša zemljana posuda*, kotlić od pečene gline* nasađen na tri vlastite glinene nožice – *rajngla, rajngljak* – koja se mogla kupiti još prije desetak godina na tržnici u Samoboru, bila je obavezna posuda plešivičkih vinogora. Proizvodio ju je i prodavao lončar iz seoca Rastoki na plešivičkom vinogorju, gospodin Imbra Šoštarić. Posuda je zanimljiva iz zbog toga što je skoro identična posudi pronađenoj u blizini Novog Mesta, za koju se procjenjuje da je stara 2.500 godina i da je iz doba Kelta.

Teško da su stanovnici plešivičkog vinogorja kopirali tu posudu, ona je ostatak naše stare kulinarske kulture, naša autohtona posuda kao što su autohtona i jela spremljena u njoj.

Uz g. Imbru Šoštarića bilo je u Rastoki 1916. godine, kad je pekao nauk uz svog strica, 14 lončarov, i govorio je: *iz tih rajngljakov vam je jako dobro jelo: mleko, kromper i meso, ki ga ima. Mi seljaki vam tega več ne rabimo, sad su došli štednjaki. Ali rajngljake kupujeju gradski ljudi, za kuhanje v kletima i vikendicama…….*

Peć za pečenje posuđa iz gline, kojom se služi naš Imbra, pravi je vremeplov. Peć se nalazi u šljiviku, a nalikuje na tunel od gline , zbijene šakama. Kad mu se peć poruši, Imbra začas napravi drugu. Jednostavno isplete novi „tunel“ od pruća, odozgo ga obloži raskvašenom glinom, a potom u tunelu naloži vatru. Glina se stvrdne, a pruće izgori. To je jednostavna tehnologija, koja je preživjela i nadživjela mnoga pokoljenja, ali proizvodi su ostali.

Rajngljake su izrađivali i seoski lončari iz okolice Ivanca u Hrvatskom zagorju, nazivali su ih *ranjek,* i razvozili po gornjoj Hrvatskoj i Ugarskoj na udaljenosti i po 400 km. U Podravini je zapamćena kao *ranjica*, a u Međimurju jednostavno kao *rajngla*, i ostale su kao nijemi, ali važni, spomenik u pučkom kulinarstvu. Žumberčanski drvosječe koristili su ih kao posude u kojima su pripremali obroke i pod vedrim nebom, u šumi.

Ne zaboravimo da je i *peka* jedan od relikta naše autohtone kulinarike, kao i nekad cijenjeni proizvođač zemljanih peka Tonči iz Potravlja kod Vrlike, koji ih je prodavao prije tridesetak godina, od Sinja do Klisa.

Lončarsko umijeće naše „male privrede“ ne samo da je potrebno sačuvati radi vrijednih proizvoda ruku nego i radi turističkog ugostiteljstva, tj. naše autohtone gastronomije.

Krumpir na rajngljak

Sastojci: krumpir, luk, sol, papar, mljevena crvena paprika, mast, voda.

Krumpir ogulite i narežite na jako tanke ploške. Luk narežite na sitno i propržiti na masti da postane staklast (svijetao). Dodajte krumpir, podlijte vodom da skoro do kraja prekrije krumpir. Začinite po ukusu i dodajte obilato crvene paprike jer je bitno da jelo dobije crvenu boju. Kuhajte dok se krumpir ne skuha uz povremeno miješanje.
Poslužite uz željeno mesno jelo.

Kako se priprema *vinogradarski* (*goričk*i) *gulaš* ili *podravski goričk*i *gulaš* kako ga neki nazivaju.

Za pet osoba, uz *rajngljak*, potrebno je: 1 kg govedine (meso od bočnjaka; mišić oko bedrene kosti), 80 dag luka, 80 dag krumpira, 15 dag prošarane slanine, 15 dag masti, 3 žlice pirea od rajčice, 2 dag ljute crvene mljevene paprike, 3 dag slatke crvene mljevene paprike, 1 dag mljevenog papra, 3 dl domaćeg bijelog vina, 1 ljuti feferon, sol, 1 list lovora, 5 dag mrkve.

Jednostavni postupak započinje stavljanjem masti u rajngljak i na njoj poprži nasjeckani luk i mrkva. Kad je luk požutio doda se govedina narezana na kocke i nasjeckana slanina, podlije s malo vode i pirja. U međuvremenu dodajte sol,

rajčicu, sol, ljutu i slatku crvenu mljevenu papriku, feferon i lovorov list. Potkraj se doda krumpir narezan na kocke i kuha podlijevajući vodom. Prije kraja po potrebi se još začini (solju, paprom i vinom) po želji.

Najvažnije tijekom cijelog postupka: rajngljak se ne smije stavljati na plamen, nego ispod i oko njega nagrne žeravica (kao kod postupka s kotlićem). Također se u rajngljaku mogu prirađivati jela i u pećnici.

Kuhanje „fiš-paprikaša“ u zemljanom loncu ne samo što će dati izvanredan okus jelu, nego jelo ne će nikada zagorjeti kod priprema ili kasnijeg prigrijavanja.

Jesti „fiš paprikaš“ u zemljanim zdjelicama je neponovljivi ugođaj u okusu, ovog izvanrednog jela.

Jela:

Seljački omlet

Tri oveća krumpira ogulite, operite i nasjeckajte na manje kockice. Krumpire ispecite na 3 dag masti, vodeći računa o tome da vatra za pečenje bude tiha i mala. Kad je krumpir upola pečen, dodajte mu 7,5 dag suhe slanine izrezane na tanke listiće. I to od one vrste, koja se često naziva „carskim špekom“, a što znači da uz masnije dijelove u njoj ima i dosta suhog mesa. Pecite zajedno tako dugo, dok krumpir ne bude pržen i dok se slanina ne zacvrči, odnosno dok se ne zapeče i ne porumeni. Maknite s vatre i odložite na toplo (to se nekada odmaklo na drugu stranu peć, gdje nema vatre ali je toplo). Razmutite šest jaja u kompaktnu masu i sve prelijte preko krumpira i slanine. Vratite na vatru i zapecite tako dugo, dok se na površini tave ne stvori pravi okrugli omlet. Gotov omlet obilato pospite kosanim peršinom i dodajte kosani luk i papriku.
Uz ovaj izvorni naputak najbolje će se slagati seljački kukuružnjak i „selski kiseliš“ - kiselkasto vino s dodatkom mineralne vode (gemišt).

Hajdučka večera s projom

Sastojci za proju: 30 dag kukuruznog brašna, 10 dag čvaraka, 2 jaja, sol, 25 dag kajmaka; masnoća za lim i prženje paprike; 60 dag paprike, 40 dag svježeg kravljeg sira, 25 dag kajmaka, 5 jaja, brašno.

Zamijesite rjeđe tijesto od brašna, sitno nasjeckanih čvaraka, kajmaka, jaja, soli i vode. Zamastite lim, ulijte tijesto i pecite oko pola sata. Paprikama odrežite gornji dio i očistite ih od sjemenki i unutarnjih uzdužnih pregrada. Pomiješajte 4 žumanca s kajmakom, sirom i malo soli. Od bjelanaca napravite snijeg, lagano ga umiješajte u smjesu žumanaca i sira, pa time nadjenite paprike. Zatvorite ih odrezanim gornjim dijelom („poklopac”), uvaljajte u brašno i umućeno jaje pa ispržite povremeno okrećući. Uz papriku poslužite ispečenu proju koja se lomi rukama.

Hajduk; 1.odmetnik od osmanske (turske) vlasti, jedan od družine koja se odmetnula i četovala protiv Turaka; 2. pandur, sluga kod suda (Ugarska, Srijem); 3. Ugarski pješak iz 18. stoljeća (prvobitno je značenje madžarske riječi – plaćeni vojnik na turskoj granici protiv Turaka; 4.odmetnik uopće: sinonimi: razbojnik, lupež, kradljivac.

Krpice sa sirom i vrhnjem

Sastojci za tijesto/krpice: 2 jaja, 3 dl mlijeka, vode ili sirutke, 3 dag maslaca, 1,5 kg brašna (nekada je to bilo brašno samljevenu u mlinu – vodenici); 3 dl svježeg kravljeg sira, 1 šalica domaćeg kiselog vrhnja, 2 žlice masti.

Jaja, mlijeko i maslac dobro uzmutite i dodajte brašno. Tijesto dobro izradite, razvaljajte na pobrašnjenoj dasci i narežite na krpice (tjestenina u obliku kvadratića). Zavrite posoljenu vodu i u njoj skuhajte krpice. Kuhane krpice izvadite i stavite u namašćenu zemljanu posudu (u njoj ćete i poslužiti jelo), pospite sirom i prekrijte krpicama. Tako složite nekoliko redova, gornji red moraju biti krpice. Sve prelijte vrućim vrhnjem i poslužite.

Zapečeni grah

Sastojci: 0,5 kg krupnog graha, 1,5 kg luka, 3 dl ulja, crvena mljevena paprika (po želji samo ljuta ili pomiješana sa slatkom), sol, papar.

Grah kuhajte, uz napomenu da jednom promijenite vodu. Očišćeni luk stavite nakratko odležati u hladnu vodu, nakon toga ocijedite ga i izrežite na tanje kolute i ispržite na ulju. Grah ocijedite i posolite. Luk posolite i pospite crvenom mljevenom paprikom. U posudu slažite red luka, red graha tako da na vrhu ostane grah. Zalijte uljem i pecite oko pola sata. Jelo pripremljeno na ovaj način ukusno je i hladno.

Grah s mlijekom i vrhnjem (Bogata papula)

Sastojci: 0,5 kg graha, 15 dag suhe slanine, 1 žlica masti, 2 glavice luka, 2 tvrdo kuhana jaja, zelen peršina, 1 dl vrhnja, 2 dl mlijeka, mljevena crvena paprika, sol, papar.

Grah skuhajte, propasirajte i izmiješajte sa soli, kosanim peršinom, kosanom slaninom i kosanim lukom. Jaja izrežite na rezance. Posudu namažite masnoćom, na dno stavite pola sadržaja graha, na to jaja i na kraju ostatak graha. Prelijte mješavinom mlijeka i vrhnja. Zapecite u zagrijanoj pećnici, oko pola sata.

Papula; 1. pire od graha; 2. jelo od graha. Kuhanom grahu (propasiranom) dodati kosani češnjak, crvenu mljevenu papriku, malo vrućeg ulja i octa. Izmiješano jelo se kao posno jelo služilo uz rakiju.

Popularni grah sa Špancirfesta

Sastojci: 60 dag graha iz konzerve (po želji bijelim smeđi ili crveni), 1 glavica luka, 10 dag špeka, 2 crvene paprike, 2 mrkve, 3 češnja češnjaka, lovor, suho bijelo vino, mljevena crvena paprika, suhi ljuti feferon, svježe kobasice, sol, papar.

Na masti popržite sjeckani luk, dodajte komadiće prošaranog špeka (slanina/špek sa crvenim dijelovima mesa i bijelim dijelovima špeka). Dodajte i kožu špeka koju ste sačuvali od prethodno potrošenog špeka (obično se koristi kao dodatak jelima od grahorica i sarmi; čuva je u zamrzivaču), koja će tijekom „krčkanja jela dodatno obogatiti okus. Dodajte na kockice narezane crvene paprike, mrkve, kosani češnjak i lovor. Sve pirjajte (dinstajte) dok paprika ne postane mekana. Povremeno podlijte suhim bijelim vinom. Začinite mljevenom paprikom, dodajte tucanih sušenih ljutih paprika i narezane sirove kobasice. Na kraju dodajte kuhani grah pa sve popirjajte zajedno da se prožme. Začinite još ako treba solju ili paprom..

Grah varivo s kobasicom i špekom - stari pučki recept

Sastojci: vrijeme pripreme i kuhanja: 2,5 sata (ako je grah iz konzerve, od pola sata do 1 sat) 60 dag graha (ako je svježi, stavite ga močiti u vodi dan prije kuhanja), 10 dag špeka, kobasice, 6 dag mrkve – narezana na kolutiće, 1 ljuti feferon, 3 češnja češnjaka, 1 luk, sol, papar; *za dinstanje - pirjanje:* 50 dag luka, 10 dag svinjske masti, slatka crvena paprika.

Svježi grah očistite, operite i stavite da kratko prokuha. Prvu vodu bacite. Stavite ga ponovo u hladnu vodu, dodajte špek, kobasicu (meso možete prije kuhanja kratko popržiti u tavici), mrkvu, feferon, češnjak, luk, sol i papar, kuhajte na laganoj vatri - *krčkajte*. Kad grah omekša, stavite *dinstati* luk, slatku crvenu papriku (kad radite sa crvenom mljevenom paprikom uvijek pazite - da tavu ili posudu maknete s vatre i mljevenu papriku stavite kad posuda nije na vatri kako

se paprika ne bi karbonizira jer ćete sve upropastiti; jelo će postati gorko) i prelijte s malo juhe od graha pa kratko prokuhajte. Tako pripremljeni *tekući zapržak* dodajte grahu i nastavite kuhati dok grah ne bude gotov.

Posebno možete skuhati buncek (kračicu) i suho meso i pred kraj dodati grahu.

Grah s porilukom

Sastojci: 50 dag krupnog graha, 50 dag poriluka, 4 žlice ulja, 2-3 rajčice, 2-3 zelene paprike, mješavina mljevenih čvaraka i masti, sol, papar.

Na zagrijanoj mast (ili ulju) ispirjajte izrezani poriluk, posut soli da malo omekša (ne žmičite ga/stiskajte, jer će sva korisna tekućina izaći). U posudu stavite poriluk, posolite i popaprite. Preko njega složite kuhani grah koji ste posolili i poparili, i na kraju papriku izrezanu na ploške. Mješavinu mljevenih čvarka i masti rastopite, pomiješajte s malo vode i prelijte preko cijelog sadržaja u posudi. Pecite u zagrijanoj pećnici oko pola sata na temperaturi 180 0C. Jelo treba biti gusto.

Grah s kiselim mlijekom

Sastojci: 25 dag graha (iz konzerve koji je već kuhan), 3 dl kiselog mlijeka (po mogućnosti ovčjeg), 1 dl ulja (ili mast), 2 češnja češnjaka, sol, papar.

Na ulju popržite kuhani grah, popaprite, dolijete mlijeko u koje ste umiješali kosani češnjak, posolite i promiješajte. Zapecite u pećnici.

Zapečeni krumpir

Sastojci: 2 kg krumpira, 25 dag maslaca, 1 l kiselog vrhnja, 1 češanj češnjaka, sol, papar, muškatni oraščić.

Krumpir ogulite, operite i narežite na kriške. Posolite ga, popaprite i pospite muškatnim oraščićem. Vatrostalnu posudu premažite maslacem i istrljajte češnjakom. Krumpir slažite u redovima, svaki red prelijte vrhnjem i rastopljenim maslacem. Pecite oko 1-2 sata na srednje jakoj temperaturi. Poslužite toplo.

U Zagrebu su govorili – *pošrekani* (*pošrehani*) grah; „grah na koso“ (od *njem*. schräg - kos, nagnut)-zapečeni grah.

Baranjski složenac

Sastojci: 30 dag šarenog graha, 5 dag dimljene slanine, 2 glavice luka, 25 dag masti ili ulja, 4 dl kajmaka, 1 žlica mljevene crvene paprike, 40 dag brašna, 2 jaja, sol.

Grah skuhajte sa slaninom u slanoj vodi. Skuhan procijedite, a tekućinu upotrijebite za juhu (juhu s buhtama). Za umak nasjeckajte luk, ispržite ga na masti ili ulju. Dodajte papriku i kajmak, po ukusu posolite, prokuhajte. Zamijesite domače rezance od brašna soli, jaja i vode po potrebi. Tijesto razvaljajte, narežite rezance i skuhajte ih u slanoj vodi. U posudu složite red rezanaca, red graha, a svaki red prelijte umakom. Stavite u pećnicu da se 10 minuta zapeče.

Baranjski rezanci s okruglicama u umaku

Sastojci: 40 dag dobrog pšeničnog brašna, 1 jaje, žlica soli, mlaka voda po potrebi, malo maslaca za zamašćivanje rezanaca;

za umak: 2 žlice masti, glavica luka, 1 češanj češnjaka, pire od rajčice, malo slatke mljevene paprike, 1 patlidžan;
za mesne okruglice: 20 dag mljevenog mesa, sol, papar, 1 žumance, 2 žlice kiselog vrhnja, pola žlice krušnih mrvica, ulje za prženje.

Od brašna, jajeta i soli, uz dodavanje mlake vode po potrebi, umijesite tijesto, razvaljajte u mlince i narežite na široke rezance. Skuhajte rezance u 4 litre blago posoljene vode. Kuhajte u vreloj vodi. Ocijedite ih i zamastite rastopljenim maslacem.
Posebno promiješajte mljeveno meso, žumance, vrhnje i mrvice, dodajte začine (sol i papar), oblikujte okruglice i ispržite ih na ulju.

Umak: na masti požutite nasjeckani luk, poprašite paprikom, dodajte zgnječeni češnjak i na kolutiće narezani patlidžan. Pirjajte na masti miješajući, a kad sve porumeni, dodajte pire od rajčice i na tihoj vatri, uz povremeno miješanje, pirjajte još oko 20 minuta.
Na kraju sastavite jelo: kuhane rezance i zamašćene s rastopljenim maslacem, složite na pladanj i prelijte umakom. Povrh umaka složite mesne okruglice i poslužite.

Baranjski rezanci našli su svoje mjesto i u jestvenicima profinjene kuhinje, a ti bijeli pšenični rezanci (pored kruha i tjestenine) još na početku prošlog stoljeća,

u našem podneblju držani su za „gospodsko” jelo, pa su u nekim žitorodnim područjima pripremani samo u najvećim svetkovinama.
Same rezance možete poslužiti uz „fiš“ ili čobance pripremljene u kotliću.

Slavonska papula

Sastojci: 0,5 kg bijelog graha, 20 dag luka, 60 dag domaćih kobasica, 1,5 dag crvene mljevene paprike, 10 dag mrkve, 2 dag češnjaka, 10 dag peršinovog korijena, papar, sol, vezica lišca peršina.

Grah operite dva puta i kuhajte s isjeckanim lukom, peršinovim korijenom i mrkvom oko 3 sata. Potom ocijedite i zgnječite u pire, a smjesi dodajte sol, papriku, papar, češnjak i sve dobro izmiješajte. Ispecite kobasice, pa s masnoćom od pečenja papulu prelijte i sve poslužite.

Grah s dimljenim rebrima

Sastojci: 40 dag graha, 60 dag dimljenih svinjskih rebara, 3 glavice luka, 5 dag dimljene slanine, 2 češnja češnjaka, sol, papar, 1 ljuta feferona.

Grah namočite i drugi dan skuhajte u drugoj vodi. Prije kuhanja vodu posolite, dodajte joj nasjeckani luk, slaninu narezanu na kockice i oprana i narezana rebra. Kuhajte dok sve ne omekša. Luk će se raskuhati i zgusnuti umak. Potkraj kuhanja dodajte kosani češnjak i narezani feferon. Ako treba još malo popaprite.

Grah sa suhom slaninom

Sastojci: 30 dag crvenog graha, 5 dag masti, 2,5 dag brašna, 15 dag suhe slanine prošarane mesom, malo mrkve i celera, 1 čaša dobrog crnog vina.

Grah ostavite preko noći u vodi da omekani, izlijte vodu i stavite ga u novu – hladnu posoljenu. Na srednjoj vatri ostavite grah da „krčka“ oko sat vremena. Grah ocijedite i odložite na stranu. Na masti popržite brašno do svijetle boje (pripravljate svijetli zafrig –zapršku) i dodajte mu grah. Grahu dodajte malo korijenja zeleni (polovicu mrkve i celera, i kuhajte povremeno miješajući oko desetak minuta. Na režnjeve izrežite suhu slaninu, ovlaš (malo) je popržite u tavici

bez masnoće i sve dodajte grahu. Promiješajte, začinite solju i paprom po ukusu, dolijte crno vino i prokuhajte da se malo zgusne.
Poslužite uz kukuružnjak i ostatak crnog vina.

Povrće u zemljanoj posudi

Sastojci: 0,50 kg kelja, 0,50 kg mladog graha, 0,80 kg svježih paprika, 0,50 kg kupusa, 0,50 kg mahuna, 10 dag luka, 0,50 dag suhe slanine, vode, 3 češnja češnjaka, sol, papar.

U zemljanu posudu stavite mladi grah (ako je stariji tada ga prokuhajte), narezani kelj, papriku izrezanu na rezance, slaninu na kockice, kupus na rezance i mahune. Dodajte iskosani luk, češnjak, posolite i na kraju podlijte vodom tako da bude pedalj iznad cijelog sadržaja. Zatvorite masnim papirom (pergamentom) ili alu-folijom. Pecite oko 2,5 do 3 sata. Poslužite uz željeni prilog.

Tikvice na dalmatinski način

Sastojci: 1 kg mladih tikvica, 25 dag rajčica, svežnjić peršinova lišća, 4-5 češnjeva češnjaka, sol, papar, malo mrvica, 1 dl ulja.

Tikvice dobro operite i neoguljene narežite na kockice. Rajčice operite i narežite na tanko. Posebno promiješajte sitno nasjeckan peršin, usitnjeni češnjak, spol, papar i mrvice. U lonac (zemljani) slažite red tikvica, red rajčica, pospite smjesom od mrvica i tako do vrha. Ulijte ulje i toliko vode da bude pokriveno. Kuhajte na umjerenoj temperaturi. S vremenom na vrijeme lonac protresite, ali jelo ne miješajte. Poslužite kao samostalno jelo ili dodatak uz meso. Ako umjesto ulja dodajete mast, tada se jelo mora konzumirati toplo.

Mljeveno meso s vrhnjem

Sastojci: 0,50 kg krumpira, 30-40 dag kuhane govedine, 15 dag mljevenog svinjskog mesa, 1 veću glavicu luka, 3 češnja češnjaka, zelen peršina, 2 dl kiselog vrhnja, 1 jaje, masnoća, sol, papar.

Kosani luk zažutite na zagrijanoj masnoći, dodajte mljeveno meso, kosani češnjak i peršin, i samljevenu kuhanu govedinu. Posolite, popaprite, izmiješajte i malo popržite sve zajedno. Uklonite s vatre. Kuhani krumpir ogulite i izrežite na tanje ploške. U vrhnju razmutite jaje i malo posolite. U posudu namašćenog dna složite red krumpira, red mesa i tako redom da kraja da vrhu bude krumpir. Svaki red

malo poprskajte vrhnjem. Zadnji red, krumpir, prelijte ostatkom vrhnja i zapecite u zagrijanoj pećnici.

Janjetina s bijelim grahom

Sastojci: 1,5 kg janjetine, 20 dag suhe slanine, 2 češnja češnjaka, 2 glavice luka, 3 lista lovora, 4 dl bijelog kuhanog grah, 3-4 žlice pirea od rajčice, ulje (ili mast), sol, papar.

Meso izrežite na manje komade i popržite ga na ulju do smeđe boje. Kada ste to uradili izvadite ga i na istom ulju popržite kosani luk i slaninu izrezanu na tanke odreske. Vratite meso natrag, dodajte grah, lovor, kosani ili još bolje zgnječeni češnjak i razmućeni pire od rajčice u malo vode. Vode dolijte toliko da sve bude pokriveno. Posudu zatvorite i kuhajte dok sve ne omekani. Jelo se poslužuje što toplije.

Pastirski ručak

Sastojci: 1 kg kukuruznog brašna, 3 žlice kajmaka, 20 dag suhe šunke, sol.

Kukuruzno brašno stavite u posudu i stavite u zagrijanu pećnicu da malo porumeni, da se malo zaprži. U kipuću posoljeno vodu lagano, uz stalno miješanje, stavljajte brašno. Pazite da se ne stvore grudice. U posudu, u redovima stavite: na dno, stavite kajmak, preko njega kuhano kukuruzno brašno i preko svega složite odreske šunke. Tako napravite u nekoliko redova i zapecite u pećnici.

Pastirski kotleti s ovčjim kiselim mlijekom

Sastojci: 1 kg janjećih kotleta, 1 l ovčjeg kiselog mlijeka, 8 jaja, 3 žlice brašna, 2 češnja češnjaka, sol.

Janjeće kotlete naglo ispecite i izrežite na podjednake komade. U posudu stavite nekoliko žlica soka od pečenja, dodajte smjesu od razmućenih jaja, ovčjeg kiselog mlijeka, kosanog češnjaka, brašna i soli. U smjesu složite komade kotleta i zalijte preostalim sokom. Pecite u zagrijanoj pećnici a gotovo je kada meso porumeni i sok postane gust.

Lički kupus

Sastojci: 1 kg suhog mesa (karmenadli), 10 dag suhe slanine, 0,5 kg krumpira, 1,5 kg ribanog kiselog kupusa, malo masti.

Meso izrežite na komade. Posudu namažite mašću i složite red mesa, red kupusa, red oguljenih i sitnije izrezanih krumpira. Na vrh složite slaninu izrezanu na tanke odreske i sve podlijte vodom. Posudu zatvorite i kuhajte nekoliko sati dok meso ne omekša. Po potrebi, u toku kuhanja, podlijte ali pazite kod toga, jer jelo ne smije biti previše jušno.

Mesne kobasice ili krvavice koje se također stavljaju u ovo jelo, što ovisi od domaćinstva do domaćinstva, samo će još više oplemeniti ovaj specijalitet.

Slavonski kupus

Sastojci: 2 glavice kiselog kupusa, 50 dag suhe svinjetine, 15 dg suhe slanine, suha ljuta crvena paprika, sol, papar u zrnu.

Kiseli kupus izrežite na široke rezance, sušenu svinjetinu i slaninu na kocke. U zamašćenu zemljanu posudu složite na dno prvo kupus, zatim meso i slaninu, i opet kupus. Između redova stavite papar i posolite, dok u sredinu položite crvenu papriku. Kad ste sve ovako složili, zalijte vodom tako da sve bude dobro pokriveno i još da bude vode 5 cm iznad cjelokupnog sadržaja. Posudu zatvorite mokrim masnim papirom (pergamentom) ili alu-folijom. Zapecite na vatri (ploči) da sve provri i preselite u zagrijanu pećnicu da lagano kuha. Kuha se otprilike 3 sata. Ovako pripremljeno jelo puno je bolje drugi dan kad se ohladi i ponovo prokuha oko pola sata.

Lički lonac

Sastojci: 25 dag svinjetine, 25 dag govedine (junetine), 25 dag janjetine, 25 dag teletine, 1 teleća noga, 25 dag krumpira, 1 manja glavica kupusa, 2 korijena peršina, mast, 3 mrkve, 2 komadića celera, 25 dag mahuna, 10 dag suhe slanine, 3 glavice luka, 5 češnja češnjaka, 0,5 l bijelog vina, 2 žlice vinskog octa (kvasina), 2 klinčića, lišće peršina i celera, sol, papar.

Kosani luk zajedno sa slaninom, izrezanom na kockice, popržite do zlatnožute boje i dodajte svo meso, izrezano na kockice. Meso malo popržite, povrće izrežite na veće komade i izmiješajte s mesom. Češnjak stavite cijel (ne košite ga). Dodajte klinčiće, teleću nogu, vino, kosano lišće peršina i celera, posolite, popaprite. Podlijte vodom toliko da sve pokrije. Jelo treba biti jušno. Poklopite posudu (zemljane posude također imaju zemljani poklopac) ili ako ga nemate, otvor zatvorite pergament papirom ili alu-folijom. Ne zaboravite napraviti nekoliko rupica (4-5) kao odušak (da para može izlaziti). Jelo se kuha 3-4 sata.

Lonac od zelja

Skuhajte 75 dag suhog mesa i izrežite na tanke ploške. Oljuštite pola kilograma kuhanog krumpira i narežite na ploške. Propirjajte 5 dag sitno isjeckanog luka i pola kilograma zelja. U zamašćenu posudu naizmjenično slažite red zelja, red krumpira i red mesa. Na vrhu treba biti zelje. To prelijte sa dva žumanca koja ste umutili u 2,5 dl kiselog vrhnja. Jelo stavite u pećnicu da se prepeče.

Moslavački lonac

Sastojci: 30 dag mesa od jelena, 20 dag suhih kobasica, 30 dag svinjskih rebrica, 30 dag kokošjeg mesa, 2 mrkve, 1 korijen peršina, 25 dag krumpira, 0,70 kg svježeg kupusa, 2 glavice luka, 10 dag poriluka, 50 dag graška, 5 dag mahuna, manji celer, 4 češnja češnjaka, sol, papar, 1 dl suhog bijelog vina.

Meso izrežite na manje kocke i popirjajte na iskosanom luk, koji ste prethodno popržili do zlatnožute boje. U veću zemljanu posudu složite red mesa, red povrća koje ste izrezali na manje komade. Podlijte vinom i vodom, dodajte sve začine i prelijte odozgora lukom koji je ostao poslije prženja mesa. Posudu zatvorite masnim papirom (pergamentom) ili alu-folijom i kuhajte na laganoj vatri 3,5 – 4 sata. Kod posluživanja cijelu posudu iznesite na stol.

Janjetina u zemljanoj posudi s poklopcem

Sastojci: 4 kg janjetine s kostima, 2 kg krumpira srednje veličine, 1 crvena paprika(*rogulja*), 1 zelena paprika (*babura*), 2 glavice luka, 1 glavica češnjaka, 3 dl mlijeka, 3 mrkve, 1 vezica peršina, sol, biber,

Od stare metalne bačve, pri vrhu, izrežite 1/3, kako bi oblikovali obruč. U zemlji iskopajte rupu promjera metalnog obruča i dubine 40 cm. U rupu staviti metalni obruč, unutrašnjost napuniti drvom i zapaliti vatru. Kada drvo izgori nanesite drveni ugljen i sačekajte da i on izgori kako bi ostao samo žar. Dok ugljen gori, pripremite jelo. Janjetinu izrežite na krupnije komade, krumpir oguliti (ne režite ga), crvenu i zelenu papriku (rogove i baburu) očistiti od peteljki i sjemena i izrežite na četvrtine. Češnjak očistiti i ostaviti u češnjevima, mrkvu očistite i izrežite na krupnije komade . U odgovarajućoj posudi pomiješajte janjetinu, krumpir, papriku, mrkvu, peršin, luk i češnjak. Začinite po ukusu i lagano sve promiješajte. Pripremljenu smjesu stavite zemljanu posudu sa poklopcem, podlijte vodom do visine 1/3 posude i poklopiti. Pripremljen žar od ugljena i drva razgrnite, polovinu izvaditi iz obruča i odložite sa strane. U sredinu žara staviti poklopljenu zemljanu posudu i prekriti preostalim žarom. Ostaviti da se peče 60 min. Odignite poklopac, meso prelijte mlijekom, ponovo poklopiti i vratiti da se peče još 30 min.

Na ovaj način jelo se pripremalo pri narodnim svečanostima ili veselicama (Banije, Korduna i Like), pri lijepom vremenu. Pripremalo se više ovakvih zemljanih lonaca i svaki je bio drugačiji, bez obzira što su sastojci bili isti, Uvijek se u nečemu razlikovalo, barem u nekim sitnicama tj. manjim razlikama količine i začinjavanju. Uz jelo se poslužival domaći kruh ispod peke ili krušne peći. Prije jela, uz meze, popilo se malo rakije (čašica) a kasnije voda i vino, opet umjereno.

Svadbarski kupus (Lika)

Potrebno je: 50 dag svinjskog mesa, 50 dag junećeg mesa, 30 dag suhih rebara, 30 dag suhe slanine, 2 glavice kupusa, 1 svinjska suha nogica, 10 zrna bibera, 4 lista lovora, 2 glavice luka, 2 suhe crvene paprike, 2 žličice mljevene crvene paprike

Na dno lonca stavite slaninu izrezanu na ploške. Iz kupusa odstranite korijen, a obje glavice kupusa izrežite na 8 dijelova i izvadite korijen. U lonac preko slanine stavite red kupusa, red pomiješanog raznog mesa i po jednu polovinu količine izrezanog luka, lovora i mljevene crvene paprike. Slažite nekoliko redove dok sve ne utrošite. Odozgo staviti kupus, a preko njega suhe crvene paprike. Podlijte hladnom vodom da *ogrezne* (bude pokriveno vodom, utone u vodu) i kuhajte na tihoj vatri (*krčka*) oko 4-5 časova. Za vrijeme kuhanja ne smije se miješati, već lonac povremeno protresti da ne zagori. Pri kuhanju voda mora zavreti kao bi malo ishlapila da kupus ne bi bio jušnat (čorbast). Jelo kušajte i samo po potrebi posolite.
Uz svadbarski kupus služiti proju.

Kordunaški svadbarski kupus

Sastojci: 2 kg kiselog kupusa, 30 dag svinjetine, 30 dag junetine, 30 dag janjetine, 30 dag suhih rebara, 10 dag suhe slanine, 3 glavice luka, papar u zrnu, lovorov list, mljevena crvena paprika, svinjska mast.

Luk očistite i izrežite na rezance i propržite na zagrijanoj masti, maknite s vatre i umiješajte mljevenu crvenu papriku (mljevena crvena paprika nikada se ne smije dodavati u vruću tavu ili mast, jer bi se karbonizirala i sve bi pokvarili – jelo bi bilo gorko). Kupus izrežite na osmine i odstranite korijen. Pripremite zemljani loncu. Na dno lonca stavite red kupusa, malo preprženog luka, pa red mesa izrezanog na manje komade. Slažite u nekoliko redova naizmjenično dok ne utrošite namirnica i završite kupusom. Između redova stavite, lovorov list, zrna papra, suha rebra i slaninu. Pritisnite kupus i podlijte vodom do dvije trećine lonca, poklopite i pustite da provri na jakoj vatri. Smanjite temperaturu na najmanje i neka *krčka* najmanje 5 sati. Najbolje je jelo pripremiti navečer i ostaviti krčkati cijelu noć.

Ukusno, obilno, energetsko i poznato jelo koje se pripremalo i izvan uobičajenog ceremonijala svadbe.

Meso iz zemljanog lonca (Krale)

Sastojci: maslac (neki koriste mast), 50 dag teletine, 50 dag janjetine, 50 dag luka, 20 dag paprike, 5 dag mrkve, 5 dag korijena peršina, 20 dag rajčice, sol, papar.

Zemljanu posudu namažite maslace ili mašću, složite narezano povrće i meso izrezano na kocke. Sve posoliti i popaprite po želji, odozgo staviti izrezanu rajčicu na krupno, malo maslaca, podlijte s oko 1 dl vode i staviti u zagrijanu pećnicu (*rernu*) krčkati 2 sata.

Jelo za koje se kaže da ne treba iskustvo. Malo vremena, zemljana posuda i sastojci, sve je što Vam treba za ovo ukusno i dobro poznato tradicionalno jelo.

Banijske loptice iz zemljane posude

Sastojci: 30 dag telećeg krtog mesa - krtine (nemasnog mesa) 30 dag svinjske krtine, 30 dag mljevenog mesa, mast (maslac; ulje), 30 dag dimljene slanine, 30 dag dimljenih kobasica, 15 dag tvrdog ovčjeg sira, 4 dl kiselog vrhnja, 30 dag pečurki iz octa (mariniranih), 3 dl bijelog suhog vina, 1 glavica luka, pečeni krompir, 4 mrkve, sol, papar.

Mljevenom mesu dodajte kosani luk, papar i sol. Oblikujte loptice i popržite ih na masti (ili maslacu, ili ulju). Pržene loptice stavite u zamašćenu (mašću, maslacem ili uljem) zemljanu (keramičku) posudu za pečenje. U preostaloj masnoći ispržite teletinu izrezanu na komade. Meso posoliti i popaprite, i dodajte lopticama u zemljanoj posudi. Nakon toga, ispržite svinjsko meso i slaninu. Posoliti i poparite i dodajte prethodno složenom mesu u zemljanoj posudi. Na kraju dodajte i ispržene kobasice. U preostalu masnoću ulijte bijelo vino, popaprite i posolite, malo prokuhajte i prelijte meso u zemljanoj posudi. Na kraju dodajte marinirane šampinjona i mrkvu. Uspite malo vode i stavite u zagrijanu pećnicu na 200 stepeni. Pecite oko 2 sata. Prelijte odozgora kiselo vrhnje i stavite komade ovčjeg sir, pecite na istoj temperaturi još 10 minuta.
Posluživanje: na veliki tanjur stavite kolute pečenog krumpira, a odozgo složite jelo iz zemljane posude. Prelijte sokom iz zemljane posude i ukrasite kosanim lišćem peršina i celera.

Meso s graškom

Sastojci: 25 dag telećeg ili junećeg mesa, 20 dag pileće jetre, 75 dag graška, 1 korijen mrkve, 1 zelena paprika, 2 krumpira, 1 korabica, 1 glavica luka, 2 češnja češnjaka, 3 žlice ulja, 1 žlica kosanog peršina, 1 žlica majčine dušice, sol, papar.

Meso izrežite na kocke. Luk izrežite na češnjeve češnjak iskošite i na zagrijanoj masnoći ispirjajte. U posudu naizmjenično slažite povrće (izrezano na kocke), meso i jetrica. Svaki red pospite kosanim peršinom i majčinom dušicom. Posolite i popaprite prema okusu. Dodajte ulje, podlijte vodom tako da sve pokrije. Kuhajte na umjerenoj vatri i za vrijeme kuhanja ne miješajte nego samo protresite posudu nekoliko puta. Ukoliko treba dodajte malo vode. Jelo je gotovo kad se napola smanjilo i ostalo vrlo malo vode.

Goveđa pisana pečenka (goveđa pisanica)

Sastojci za deset osoba: 1,80 kg goveđe pisane pečenke, 50 dag luka,10 dag mesom prošarane suhe slanine, 30 dag korijena celera, 3 režnja češnjaka, sol, papar, klinčići, brašno, sok limuna 3 dl kiselog vrhnja, 10 dag šunke.

Nakon što je meso odležalo u pacu prepržite ga s obje strane. Na zagrijanom ulju popržite izrezani luk, slaninu, celer, češnjak, na to stavite meso i pirjajte. U pola pirjanja posolite, poparite, dodajte dva tri klinčića. Kad meso potpuno omekani dodajte brašno, jednu žlicu
soka limuna i vrhnje. Umak promiješajte, protisnite, dodajte mu šunku izrezanu na tanke štapiće i začinite ako treba. Meso izrežite na tri jednaka dijela, prelijte umakom i zapecite u pećnici. Poslužite s prilogom po želji i salatom.

Goveđa pečenka s kestenima

Sastojci: 1 kg govedine (pisane pečenke), 4 žlice masti ili ulja, 0,5 l crvenog vina, 2,5 dl. bistre juhe, 50 dag crvenog luka (manje glavice), 2 režnja češnjaka, sol, majčina dušica, papar, 50 dag jabuka, 50 dag kestena, 1 žlica borovnice.

Meso natrljajte zgnječenim češnjakom i začinima (sol, papar, majčina dušica), pa ga na masnoći pecite u vrućoj pećnici. Preokrećite i podlijevajte vinom, juhom i vlastitim sokom. Napola pečenom mesu dodajte cijele glavice očišćenog luka, a

nešto poslije i režnjeve neoguljenih jabuka, te oljuštene kestene (prethodno ispečene).
Dovršite pečenje, pa meso, luk, jabuke i kestene odložite na toplo mjesto. Umak od pečenja procijedite, dodajte mu još malo vina i juhe i manji dio pasiranih jabuka i kestena. Prokuhajte, dodajte borovnice i dotjerajte okus. Umak poslužite posebno, a meso obložite lukom, kestenima i jabukama.

U Zagrebu je pravi jesenski užitak pečeni kesteni („kostanj pucanec“ i „mošt rezanac“), koji se od davnina sakuplja u kestenovim šumama na Medvednici. Osim što se kesteni peku ili kuhaju, koriste se i kao nadjev za guske, purice, srneći but i druge znane delicije, a da o slasticama i ne govorimo. Prije pečenja kestenov plod se mora zarezati na obloj strani, pecite ga u limu u pećnici. Pečen se lako oguli.

Stara zagrebačka pečenka (*Špikana govedina*)

Po starom zagrebačkom naputku treba uzeti korjenasto povrće, nešto kosanog češnjaka, soli i papra, i to sve skuhati u mnogo vode, te vodu ohladiti i u njoj jedan dan „pacati“ slaninom nabodenu pisanu goveđu pečenku ili dio buta. Meso poslije pecite u komadu na masti i polijevajte sokom iz „paca“, te podlijte bijelim vinom. Kad je gotovo, izvadite i narežite na komade. U sok od pečenja dodajte zgnječeno povrće iz „paca“, pa sve još kratko s narezanim komadima mesa „prokrčkajte“. Prilog „knedle“ kao za divljač.

Naši ugostitelji malo su preokrenuli naputak

Sastojci: 1 kg krtog mesa od pisane govedske pečenke, 2 glavice crvenog luka, mast ili maslac, šaku gljiva, prošarane suhe slanine, sol, papar, majčina dušica, po želji đumbir (ingver), bistre juhe, crveno vino za podlijevanje (kraljevina, imbrina ili brina).

Meso u komadu nabodite trakama slanine, natrljajte solju, paprom, nasjeckanim lukom, majčinom dušicom i đumbirom. Na masnoći zarumenite nasjeckani luk, podlijte s malo juhe, na to stavite cijeli komad mesa i gurnite u pećnicu. Dok se meso peče podlijevajte vlastitim sokom, juhom i vinom. Pečeno meso izrežite, stavite na pladanj, ukrasite kriškama limuna. U sok od pečenja stavite narezane gljive, prokuhajte i poslužite u posebnoj posudi. Kao prilog poslužite valjuške od krumpira.

Zagrebački biftek

Meso se malo istuče i namaže uljem, a peče se 4-6 minuta. Kada je pečeno, posoli se i prelije pirjanim lukom u maslacu i popapri.

(Biftek - engl. beefsteak, u pravilu se reže iz pisane goveđe pečenke (franc. filet, njem. Lungebraten), u nas se reže u debljini 1-2 cm, s mesa se skida loj i kožica, stavlja u ulje da nekom vrijeme odleži tj. omekša. Peče se na jakom žaru ili na ploči namazanoj uljem. Kada je jedna strana pečena, meso se okrene na drugu stranu).

Junetina s povrćem i krumpirom

U zemljanu posudu naslažite 80 dag masnije junetine izrezane na veće komade, a potom na meso nabacajte dva češnja iskosana češnjaka, glavicu luka izrezanu na kolutiće, dvije srednje velike mrkve izrezane na kolutiće, jedan izribani korijen peršina, i dva, tri feferona i nekoliko zrna papra. Na sve to stavite i 10 dag izrezanih pečurki (šampinjoni), dvije ,tri zelene paprike izrezane na rezance i prelijte s razmućenom žlicom pirea u vodi. Posolite, popaprite, prelijte s tri žlice ulja, poklopite i pecite tri sata. Poslije krčkanja poklopac skinite, na sve stavite 80 dag izrezanog krumpira na ploške, prelijte sa sokom koji se nakupio na dnu posude i prepecite dok se krumpir ne zarumeni.
Poslužite uz zelenu salatu i domaće vino.

Otočka pečenka u posudi

Sastojci: svinjska pečenka bez kosti teška otprilike 1 kg, malo ulja, suha slanina, sol, papar, lovor, majčina dušica, ružmarin, kozalac, 3 češnja češnjaka, čašica lozovače, po potrebi još masti.

Zemljana posuda mora biti toliko velika da u nju jedva ugurate meso. Obložite dno i stranice tankim odrescima suhe slanine. Nasjeckajte češnjak, stavite malo ulja, nasjeckano začinsko bilje (osim lovora, koji ćete staviti na dno posude). Meso obilato posolite pa istrljajte dobivenom mješavinom, ugurajte ga u posudu, zalijte lozovačom i pokrijte suhom slaninom. Pecite, oko dva sata na srednje jakoj vatri. Ako je potrebno, dodajte masti da meso bude zaliveno i nema dodir sa zrakom, a prije toga na vrh stavite još malo ružmarina i lovora. Sasvim ohlađeno metnite u hladnjak ili zamrzivač gdje može dugo stajati. Poslužuje se hladno.

Đuveč - I. način

Sastojci: 0,50 kg svinjetine, 0,50 kg govedine, 1,5 dl ulja (ili masti), 1,5 kg rajčice, 0,75 kg luka, 1 veći patliđan, 5 paprika (babura), 2 veće tikvice, 15 dag riže, lišće peršina, sol, papar.
Luk iskošite, češnjak i peršin također samo to uradite što sitnije možete. Papriku izrežite na rezance, oguljene ili neoguljene tikvice na kolutove a rajčicu na manje komade. Svo povrće osim rajčice, pomiješajte zajedno, posolite i zalijte s uljem (ili rastopljenom mašću). U posudu
stavite prvo na dno polovicu od ukupne količine rajčica, prekrijte povrćem i na kraju opet ostatke rajčice. Zalijte uljem, vodom (nešto manje od 0,5 l) i pecite na umjerenoj vatri skoro 2 sata. U tijeku pečenja, ako je potrebno, dolijte vode, ali pazite jelo ne smije biti jušno.

Đuveč; đuveče (*tur*. güveç) vrsta jela: raskošni složenac od mesa i povrća; 1. komadi mesa pomiješani s lukom, rižom i krumpirom koji se peku u zemljanoj posudi. Đuveč je i konzervirano meso pomiješano s raznim povrćem; 2. zemljana posuda u obliku duboke manje tave (tignja) u kome se peče đuveč i slična jela.

Đuveč - II. način

Sastojci: 1 kg masnijeg svinjskog mesa, 2 žlice masti, 0,50 kg luka, 20 dag riže, 2 krumpira, 4 manja patliđana, 2 paprike, zelen peršina, malo masne juhe, sol.

Meso izrežite na manje komade i posolite. Luk izrežite na rezance i zažutite na zagrijanoj masti. Dno posude namažite mašću, prekrijte rižom i preko nje stavite malo ispirjanog luka. Krumpir izrežite na ploške, papriku na rezance i iskošite peršin. Redom stavljate na ispirjani luk, redove svih namirnica. Kada ste sve namirnice naizmjence složili, krumpir mora biti na vrhu, podlijte s malo masne juhe i pecite u pećnici oko 3 sata.

Mesarski đuveč

Sastojci: 0,50 kg ovčjeg i isto toliko svinjskog mesa, 1 kg luka, 4 rajčice, 25 dag mahuna, 25 dag bamija, 2-3 paprike (babure), 2 ljute paprike, 2 krumpira, 1 patliđan, 1 žlicu riže, 2 žlice masti, malo crvene mljevene paprike, sol, papar.

Meso izrežite na krupne komade. Luk iskošite, posolite, dodajte mljevenu papriku, papar, rukom dobro izmiješajte i ostavite odstajati 45 minuta. Rajčicu, paprike, krumpir i patliđan izrežite na kocke. Sve sastojke izmiješajte i dodajte očišćene bamije, mahune, rižu, mast, sol i još jednom promiješajte i stavite u posudu. Podlijte s malo vode i prekrijte cijelu masu u posudi s tijestom, koje dobro priljubite uz stjenku. Pecite 4-5 sati u pećnici. Kada je gotovo skinite poklopac od tijesta i poslužite. Gotovo jelo ne smije biti previše jušno.

Đuveč od povrća

Sastojci: 1 kg luka, 25 dag mahuna, 25 dag graška, 2-3 krumpira, 2 tikvice, 3 češnja češnjaka, zelen peršina, 50 dag rajčice, 3 paprike (babure), ulje (ili mast), malo mljevene crvene paprike, sol, papar.

Kosani luk zažutite na zagrijanoj masnoći, dodajte skuhani grašak, mahune i krumpir izrezan na kockice, tikvice izrezane na ploške, kosani češnjak i peršin. Promiješajte i stavite u zemljanu posudu, prekrijte rajčicom izrezanom na kockice, posolite, poparite, stavite izrezane paprike i pospite mljevenom crvenom paprikom. Ovako složeno jelo prelijte masnoćom i ispecite u pećnici.

Đuveč od krumpira

Sastojci: 1 kg krumpira, 2 jaja, 50 dag luka, ulje, 1 dl kiselog vrhnja, sol, papar, mljevena crvena paprika, malo brašna.

Krumpir skuhajte, ogulite i napravite pire. Posolite, popaprite, stavite malo masti, razmućena jaja, dobro izmiješajte i oblikujte pogačice. Na zagrijanom ulju ispržite pogačice i odložite ih. Na istom ulju zažutite luk izrezan na rezance, pospite crvenom mljevenom paprikom i paprom. Dobro izmiješajte, uspite kiselo vrhnje razblaženo jakom juhom u koje ste umiješali malo brašna. U posudu složite red luka, red prženih pogačica, red luka i prelijte uljem. Pecite u pećnici dok sva tekućina ne ispari. Poslužite toplo.

Krajiški đuveč II. inačica

Đuveč je zemljana posuda u kojoj se priprema jelo. Nekada se pripremalo u pepelu ili na žaru. Osobinu zemljane posude je da se polako zagrijava, vrlo ravnomjerno peče i dugo drži toplinu. Hrana spremana u đuveču je mnogo ukusnija. Treba pripremati na tihoj vatri, 160-180°C.

Sastojci za 8 porcija: 1-1.5 kg mesa, 2-3 kg rajčice, 0,5 kg luka, 1 veliki patlidžan, 3-4 vrlo mlade tikvice, 25-30 bamija, 5-6 zelenih mesnatih paprika, 1 vezica peršunovog lista (sitno kosanog), 1 veza celerovog lista, 2 male sasvim mlade korabice, 1 šaka mladih mahuna, 10 dag svježeg kupusa, 1 šalica riže (ako je inačica bez mesa onda 2 šalice + malo ulja), 1 šalica ulja, 1 čaša vode, sol, papar i još malo ulja ako je meso posno.

Rajčice izrežite na kriške i stavite u jednu posudu. U drugu posudu izrežite svo ostalo povrće na rezance i listiće, a peršin, luk i celer, na sitno. Miješano povrće (ne rajčicu) posolite, popaprite, dodajte šalicu ulja i promiješajte. Đuveč (zemljana posuda) premažite uljem, dno prekrijte skoro polovinom rajčice. Stavite miješano povrća i odozgo rasporedite meso izrezano na manje komade. Na meso stavite malo rajčica i pospite ravnomjerno rižom. Preko toga stavite drugu polovinu povrća i drugu polovinu rajčica. Preko svega prelijte 1 čašu vode, ako meso nije masno stavite i 2-3 žlice ulja. Pecite, otklopljeno, *„istiha“* (*krčkajte*) 4-5 sati, na 160-180°C. Obzirom da ima dosta rajčice kao što je i ostalo povrće sočno i pušta tekućinu, treba se peći u tom soku i treba mu vremena da zavri. Na pola vremena pečenja dodajte još 2-3 izrezane rajčice odozgo, da se ne presuši. Kad je gotovo izvadi se iz pećnice i ostavi da odstoji 10-ak minuta da se upije ostatak tečnosti, da se sve prožme.

Sekelji gulaš s ječmenom kašom (Sekeli gulaš)

Sastojci: 1 kg svinjetine, 15 dag ječmene kaše, 1 kg kiselog zelja (kupusa), 2 glavice luka, žličica slatke mljevene crvene paprike, žličica papra, 8 dag masti, sol.

Na masti ispržite nasjeckani luk da porumeni. Stavite narezano meso na kocke i pirjajte. Miješajte i podlijevajte vodom da omekša. Na ispirjano meso stavite nasjeckani kiselo zelje i pirjajte dalje. Kašu skuhajte posebno te je dodajte u omekšani kupus. Začinite paprikom, paprom i posolite.

Kundur složenac

Sastojci: 0,50 kg junetine, 0,50 kg crvenog luka, 1 veća mrkva, 2 rajčice, nekoliko zrna papra, malo masnoće, sol.

Meso izrežite na kocke, luk izrežite na tanje rezance, a mrkvu i rajčicu na kolutove. Zamastite posudu i složite u redove prvo luk, zatim meso i tako dalje. Završite s mesom. Između redova složite mrkvu, papar u zrnu i svaki red posolite. Ne pretjerujte sa soli. Podlijte vodom da sve prekrije i pecite u pećnici na laganoj vatri 3-4 sata, tj. dok meso ne omekša (nekada je govedina bila vrlo tvrdo meso, bila je radni stroj – traktor). Za vrijeme pečenja podlijte ako treba, ali pazite – jelo ne smije biti previše jušno.

Kundur složenac („slugin složenac“); u dubrovačkoj starini: 1. sluga koji je poslužívao u različitim kućama a nije bio u stalnom radnom odnosu. 2. kasnije: brbljavac, blebetaš; kundurica – žena brbljavica. 3. Jelo od junetine, luka, mrkve, rajčice, papra, soli; podliveno vodom peče u pećnici na laganoj vatri, ne smije biti previše jušno

---

Brodet od krumpira

Sastojci: 0,50 kg krumpira, mala glavica luka, 3 žlice ulja, 2 češnja češnjaka, peršinovo lišće, sol, papar, 2-3 žlice pirea od rajčice, krušne mrvice.

Ogulite, operite, na ploške izrežite i skuhajte, krumpir. Ogulite luk, nasjeckajte i ispržite na ulju. Kad postane žućkast dodajte mu kosano peršinovo lišće i češnjak. Dva puta promiješajte i odmah dodajte pripremljeni krumpir. Zalijte s vodom toliko da krumpir bude pokriven. Posolite, popaprite, dodajte pire od rajčice. Promiješajte lagano i ostavite da provri, smanjite temperaturu (nekada se posuda samo pomakla na štednjaku, na stranu do cijevi dimnjaka) i ostavite „krčkati" (lagano i dugo daljnje kuhanje) da sve omekša. Krumpir nemojte miješati da se ne raspadne, nego povremeno protresite posudu. Želite li malo gušći umaka pospite, na kraju, malo krušnih mrvica.

Umjesto gustih variva; Hvarani hranjivost povrća povećavaju dodavanjem krumpira. To mogu biti guste, zasitne juhe s mnogo povrća i tjesteninom (ili ječmenom kašom) Malo ili mnogo mesa miris daje malo dimljene slanine, te kost pršuta. I sam krumpir pripremaju ponekad tako da je, zapravo, samostalno jelo, kao npr. – brodet od krumpira.

Svinjetina s povrćem

Sastojci: 75 dag masnijeg svinjskog mesa, 1 veća vezica zeleni za juhu, 25 dag krumpira, 3 paprike, 25 dag luka, 4 češnja češnjaka, 10 zrna papra, malo mljevene crvene paprike, list lovora, sol.

Zelen i krumpir izrežite na kolute, papriku na široke rezance, luk na uže rezance, i meso na manje komade. Sve sastojke stavite u dublju posudu (može i u lonac), popaprite, dodajte mljeveni crvenu papriku, lovor, posolite i prelijte vodom da sve pokrije (umjesto vode možete koristiti čistu juhu). Posudu zatvorite pergament papirom, napravite nekoliko rupica da para može izlaziti i kuhajte na laganoj vatri u pećnici oko 3-4 sata. Poslužite u istoj posudi.

Gulaš od svinjetine

Za jednu osobu; 18 dag svinjskog mesa nareže se kao za paprikaš i propirja zajedno s usitnjenim lukom na masnoći. Doda se iskosani češnjak, crvena mljevena paprika, ajvar (po želji), pire od rajčice, senf, jedna kisela paprika i feferon. Sve zajedno se pirja, u vlastitom soku, dok meso ne omekša, a podlijeva se juhom. Na kraju se zagusti s malo brašna.

Perkelt se radi isto kao gulaš samo umjesto govedine ili svinjetine (uobičajeni naputak je od govedine) koristi se teletina, a kad je skoro gotovo doda se kiselo vrhnje.

Paprikaš od praseće sitneži

Sastojci: praseće nožice, uši, glava i srce, mast, luk, mljevena paprika, bijelo vino.

Uzmite nožice od posve „mlada praseta", dobro ih operite i sjekiricom nasijecite na
manje komade. Nasjeckajte i dijelove praseće glave, uši i srca. Stavite sve u posudu, zajedno sa žlicom i dvije masti, pa dodajte na kockice nasjeckane dvije do tri glavice luka i pržite. Nakon kraćeg prženja dodajte sol i mljevenu papriku (količinu odredite po ukusu, a možete uz slatku papriku dodati i malo poluslatke), pa sve prelijte s tri decilitra vode i dva decilitra bijela vina. Paprikaš poklopite i kuhajte ga na umjerenoj vatri oko dva sata.
Poslužite sa salatom od ukiseljenih paprika, a kao prilog poslužite valjuške od krumpirova tijesta posute ribanim tvrdim sirom.

Prase je proglašeno „najljepšom pticom" gurmanskog stola, bez obzira da li je riječ o pečenom mladom prasetu (u krušnoj peći ili na ražnju), nego i o drugim jelima od mlade prasetine. Jela od praseće sitneži i iznutrica mogu se ubrojiti u vrhunska dostignuća naše dobre tradicionalne kuhinje. U prohladnim zimskim danima, u kasnu jesen ili zimu, od davnine je omiljen paprikaš od prasećih nožica i ostale sitneži.

Svinjski karmenadli u bijelom vinu

Sastojci: po osobi jedan karmenadl, sol, svinjska mast, 1 glavica sitno sjeckanog luka, 1 korijen mrkve narezan na kolutiće, nešto sjeckanog peršina, sjeckana manja glavica celera, nekoliko zrna papra, bijelo vino, žličica brašna, kiselo vrhnje.

Narežite karmenadle, malo ih nalupajte drvenim batom i posolite. U „šerpi" ugrijte mast i kad
bude vruća, stavite u nju karmenadle i prepržite ih s obje strane. Pržene karmenadle izvadite iz masti i odložite ih na toplom mjestu. Posebno u drugoj „šerpi" ugrijte malo masti, pa na nju stavite isjeckani luk, kolutiće mrkve lišce peršina, sjeckani celer, papar u zrnu i sve pržite miješajući. Kada sjeckano zelenje, prženjem, dobije lijepu rumenu boju, u šerpu stavite karmenadle, dolijte malo bijela vina i pirjajte u toj plemenitoj smjesi. Kad karmenadli budu posve mekani izvadite ih iz „šerpe" i složite u zdjelu u kojoj će te ih poslužiti. Zdjela mora biti topla. U „šerpi" na zelenje u kojem ste pirjali karmenadle, stavite brašno, promiješajte i sve zajedno još malo propirjajte. Zelenje izvadite, propasirajte ga, pazeći da kroz sito prođe uglavnom samo sok iz prepržena tj. pirjana zelenja. Propasirano zelenje vratite u „šerpu", tj. na mast i sok u kojem se pirjalo s karmenadlima. Ako treba dodajte još malo bijela vina. Sve dobro promiješajte i još malo prokuhajte. Umaku dodajte 2-3 žlice kisela vrhnja, još malo prokuhajte i prelijte preko složenih karmenadla u zdjeli. Poslužite uz pire krumpir i salatu - kisele paprike, krastavce, ciklu, ...

Svinjska pečenka u moštu

Sastojci: 80 dag svinjske pisanice, 1 dl vrhnja, 15 dag svježih ili suhih šljiva, 2 dl bijelog mošta, 20 dag korjenastog povrća, 25 dag bijelog kukuruznog brašna, 1 kg krumpira, 5 dag maslaca, 15 dag bijelog grožđa, 2 jaja, sol, papar, malo juhe.

Svinjsku pisanicu probušite i nadjenite šljivama kojima ste prethodno izvadili koštice i umjesto njih stavili maslac. Meso posolite, pobrašnite i popržite na zagrijanoj masti. izvadite ga i na istoj masnoći ispržite korjenasto povrće izrezano na ploške. Kad povrće omekani, stavite meso natrag, podlijte juhom i pirjajte 45 minuta. Na kraju podlijte moštom. Meso izvadite, u umak dolijte vrhnje i zgusnite brašnom. Prokuhajte oko 10 minuta. Posolite i popaprite. Bobice grožđa stavite na vruću mast da im otpadne kožica i stavite ih u procijeđeni umak. Poslužite pečenku prelivenu umak, malo umaka poslužite odvojeno, uz žgance od krumpira.

Korun s pržolicom (krumpir sa svinjetinom bez kosti)

Staro jelo koje se pripremalo na taj način da se prvo kilogram svinjetine bez kosti (pržolice) nalupalo batom, osolilo i pustilo da tako odstoji pola sata. Nakon toga se u posudi ugrijala mast na kojoj se popirjalo četiri glavice crvenog luka sitno sjeckanog zajedno s pržolicom u komadu. Meso treba prevrtati. Kad meso omekša, izvadite ga i narežite na manje komade i vratite natrag u posudu. Nalijte pola litre domaćeg kiselog vrhnja i sve zajedno pirjajte. Uzmite korun (krumpir) kuhan u ljusci, ogulite ga i narežite na listiće. Drugu posudu, zdjelu ili sličnu, namažite maslacem i polijte s malo vrhnja, na dno stavite red pržolice i malo umaka u kojem se pržolica pirjala s lukom. Na to poslažite red krumpira s vrhnjem. Na krumpir opet dođe red pržolice s umakom, pa red krumpira s vrhnjem, itd. Takav složenac dovršite odozgo redom krumpira, pa sve polijte vrhnjem, pospite krušnim mrvicama i komadićima maslaca (putra). Pecite u pećnici ili ako posjedujete pod pekom. Nekad se to peklo pod „žeravicom“ (pekom). Poslužite domaći kruh iz krušne peći i vino u kakvom starom vrču.

Pirjano („dinstano“) zelje s buncekom i jabukama

Sastojci: 1 kg kiselog zelja, 1 svinjski buncek, 10 dag dimljene slanine, 5 dag masti, 10 dag crvenog luka, 1 dl bijelog vina, papar, kocka šećera, lovorov list, sol, 10 dag jabuka.

U zdjeli, na masti, propirjajte sitno narezani luk s dodatkom kockica slanine. Kada luk postane staklast, dodajte narezano ili ribano kiselo zelje (jelo će imati bolji okus ako je zelje kiseljeno u glavicama i ribano neposredno prije pripremanja), lovorov list, papar u zrnu, kocku šećera, ribane jabuke i buncek, koji je prethodno upola prokuhan. Propirjajte sve zajedno, te dolijte vino i dovršite na laganoj vatri. Ako je potrebno, u međuvremenu možete zelje podlijevati vodom u kojoj se kuhao buncek. Poslužite toplo.

Pečeni buncek i kobasica s pirjanim kiselim kupusom i okruglicama od krumpira

Buncek zarežite po površini vodoravno i okomito tako da dobijete kvadratiće. U zemljanoj posudi pecite buncek, pokriven dobrih sat i pol na temperaturi 220 oC. Nakon toga bunceku dodajte kobasicu i pustite da korica postane hrskava. Nije potrebno zalijevati ničim osim sokom koji je u posudi. U posebnoj posudi pirjajte kiseli kupus s malo slanine.

Od 0,5 kg skuhanog i pasiranog krumpira, 2 jaja i brašna napravite kompaktno tijesto, da se ne lijepi. Tijesto oblikujte u valjak promjera 2 cm, izrežite u komade 3 cm širine. Prstima oblikujte okruglice i skuhajte ih u slanoj vreloj vodi.

Bećarski „paprikaš“

Sastojci: 4 svinjske koljenice (buncek, kračica). 9 dag masti, 12 dag domaćih dimljenih kobasica, 5 dag dimljene slanine, 3 dag brašna, 2 dl vrhnja, 2 dag gusto ukuhane rajčice, 9 svježih rog paprika, 5 dag kiselih krastavaca, 40 dag luka, 2 dag češnjaka, 4 dag ljute mljevene crvene paprike, sol, papar. list lovora, nekoliko feferona.

Koljenice rasijecite, posolite i naglo popržite na masnoći. Na istoj masnoći ispržite nasjeckani luk i slaninu izrezanu na kockice. Dodajte mljevenu papriku, vratite koljenice i zalijte sve juhom. Pirjajte oko jedan sat. Umiješajte rajčicu, nasjeckani češnjak, lovor, očišćene i narezane paprike i na kraju brašno. Gotovom paprikašu dodajte narezane feferone, kobasice i sitno nasjeckane krastavce. Prokuhajte i na kraju umutite vrhnje i kosani peršin.

Bećar; 1. mlađi neženja, momak, samac 2. veseljak, sklon piću, jelu, veselju i ženama; bekrija, lola.

Krumpir i kobasice na Slavonski način

Sastojci: 1,5 kg krumpira, 2 manje glavice luka, domaće mesne kobasice, krvavice, dimljena slanina, svinjska rebra, mast, sol.

Meso, kobasice i krvavice izrežite na manje komade, slaninu na ploške. Krumpir ogulite i izrežite na ploške ali ne pretanke. Na dno posude stavite meso, krvavice i kobasice. Preko toga složite krumpir pomiješan s kosanim lukom. Posolite i na kraju prekrijte s debljim odrescima slanine. Podlijte s malo vode rastopljene masti. Pecite u zagrijanoj pećnici. Jelo je gotovo kada krumpir porumeni.

Mesne okruglice s lukom

Sastojci: pola svinjskog i pola goveđeg mesa (masnije komade), 3 žlice masti, 1 kg luka, 1 jaje, malo kruha, mrvice, mljevena crvena paprika, 2 rajčice, 1 žlica pirea od rajčice, sol, papar.

Meso sameljite u stroju za mljevenje mesa. Na zagrijanoj masnoći popržite glavicu fino kosanog luka. Na luk dodajte meso, promiješajte i uklonite s vatre. Mesu dodajte jaje, posolite, popaprite i na kraju namočeni krišku kruha u vodi. Cijelu masu dobro izmiješajte rukom, oblikujte okruglice (loptice) podjednake veličine i uvaljajte u mrvice. Ostatak luka izrežite na rezance, zažutite na zagrijanoj masnoći, dodajte mljevenu crvenu papriku, promiješajte, posolite i uklonite s vatre. U posudu stavite luk i ravnomjerno ga rasporedite, složite mesne okruglice jednu do druge, prelijte rastopljenom masti, prekrijte izrezanim rajčicama, razmućenim pireom od rajčice u malo vode i na kraju podlijte juhom, tako da sve bude pokriveno. Pecite u pećnici dok sav sok ne nestane i okruglice budu potpuno pečene.

Zapečeni goveđi želudac

Sastojci: 1,5 kg goveđeg želuca, 0,50 kg luka, 3 rajčice, mast, 3 zelena feferona, 15 dag riže, list lovora, mljevena crvena paprika, sol, papar.

Želudac očistite i skuhajte u dvije vode (prvo kuhajte u jednoj, odlijte je i stavite drugu vruću i kuhajte dalje. Izvadite ga, operite u hladnoj vodi, ocijedite i ostavite da se ohladi. Rubove želuca izrežite na veće ploške simetričnog oblika, preostali dio izrežite na tanje rezance. U posudi popirjajte na vrućoj masnoći kosani luk, oguljene i izrezane rajčice, i kosane feferone. Kad sadržaj u posudi počne mijenjati boju dodajte rezance želuca i rižu. Posolite, popaprite, stavite mljevenu crvenu papriku i list lovora. Sve dobro izmiješajte i pokrijte ploškama želuca. Zapecite u pećnici na srednjoj temperaturi oko 1,5 sat. Poslužite sa salatom po želji.

Gnijezdo - Pletena crijevca (pletenice)

Sastojci: crijeva mlađeg janjeta, pluća, želudac, janjeća glava, zeleni peršin, 2-3 žlice masti, mljevena crvena paprika, sol, papar.

Crijeva dobro operite i izrežite na duljinu 2 metra. Pluća izrežite na trake širine 2-3 cm. Kada ste to uradili objesite sve na neko zgodno mjesto i upletite (crijeva i pluća) u pletenicu, krajeve podvežite čvršćim koncem. Ovako uređene pletenice posolite, popaprite i složite u zamašćenu posudu u krug (gnijezdo). U sredinu možete staviti dobro očišćenu i opranu janjeću glavu. Prelijte s malo vode i još malo masnoće i pecite na laganoj vatri. Kada je gotovo, crijevca – pletenice izrežite na komade od 5 cm, prelijte sokom koji je ostao u posudi od pečenja i poslužite zajedno s janjećom glavom.

Janjeći želudac

Sastojci: janjeći želudac, sirište, pluća, jetra, crijeva 3-4 žlice masti, 4 vezice mladog luka (2 vezice crvenog i 2 vezice češnjaka), piment, sol, papar.

Želudac i sirište dobro operite, sirište na gornjoj strani zasijecite. Napravite nadjev od slijedećih namirnica: na zagrijanoj masnoći propirjajte sitno kosani luk (bijeli i češnjak), nakon toga dodajte izrezana jetra i pluća na kockice. Kad je pirjano dodajte kosana crijeva i sve zajedno još popirjajte. Pospite pimentom (budite oprezni sa začinima, uvijek se dodaju u malim količinama), promiješajte i na kraju posolite i popaprite. Dobivenim nadjevom ispunite želudac i sirište. Otvor zašijte koncem ili zatvorite čačkalicama. Stavite u zamašćenu posudu, prelijte vrelom mašću i pecite u pećnici. Podlijevajte vlastitim sokom.

Kelj s janjetinom

Sastojci: 60 dag janjetine, 50 dag krumpira, 1 kg kelja, list lovora, malo kima, 1 glavica luka, 1 vezica zeleni, 2 rajčice, sol, papar.

Meso izrežite na šire rezance, kao i kelj, a luk, zelen i krumpir na kockice. Meso i povrće složite u posudu naizmjenično, svaki red posolite, popaprite i na kraju smrvite lovor i pospite kimom. Podlijte s 6 dl vode, poklopite i kuhajte oko 1 sat. Na kraju dodajte izrezanu rajčicu i kuhajte još oko 15-20 minuta.

Lonac od iznutrica

Sastojci: 20 dag junećih, telećih ili svinjskih bubrega i srca (ukupno), 30 dag krumpira, 15 dag mrkve, 20 dag luka, 15 dag poriluka, 30 dag kupusa, 2 češnja češnjaka, 2 peršina (korijen i lišće), papar u zrnu, 2 lista lovora, 1 paprika, sok limuna, voda, 0,1 dl ulja ili masti.

Na dno lonca stavite ulje ili rastopljenu mast, složite naizmjenično povrće na veće komade. Između redova složite lovor, papar u zrnu i podlijte vodom (ili još bolje juhom) u koju ste stavili sok limuna. Lonac zatvorite pergament papirom (ili alu-folijom) i kuhajte na laganoj vatri oko 2,5 sata. Ne zaboravite probušiti pergament papir da para može izlaziti. Poslužite u istoj posudi.

Loparnica

Sastojci: 25 dag špinata (prije špinata koristila se kopriva), 25 dag pečurki (danas šampinjoni), 25 dag svježeg kravljeg sira, 25 dag svježeg kupusa, 25 dag maslaca, 2,5 dl kiselog vrhnja, 4 jaja, 10 dag rajčica, 25 dag luka, zelen peršina, malo muškatnog oraščića, sol, papar.
Tijesto napravite od 50 dag brašna, kao za gibanicu, ili koristite smrznuto lisnato tijesto.

Špinat skuhajte u vodi u kojoj ste rastopili pileću kocku za juhu. Kad je špinat kuhan ocijedite ga i iskošite. Popaprite, dodajte muškatni oraščić, 1 jaje i sol, sve dobro izmiješajte. Pečurke izrežite na listiće, popržite na kosanom luku i podlijte juhom. Poparite i dodajte kosani peršin. Mrkvu izrežite na kockice i popirjajte na maslacu i na kraju podlijte s malo juhe. Svježi kupus izrežite na tanke listiće i popirjajte na maslacu s kosanim lukom. Podlijte juhom i na kraju dodajte rajčicu izrezanu na kockice. Još malo popirjajte i dodajte kosani peršin, papar i sol.
Svježi sir izmiješajte s jajem i soli.
Napravite tijesto i razvaljajte u sedam tankih kora kao što se radi gibanica.
Posudu namažite maslacem, obložite tijestom i premažite vrhnjem. Na tijesto stavite nadjev od špinata. Prekrijte tijestom, premažite vrhnjem, poškropite s rastopljenim maslacem i stavite nadjev od mrkve. Ponovo prekrijte tijestom, poškropite maslacem, premažite vrhnjem i složite nadjev od sira. Postupak ponavljajte preostalim nadjevom špinata, mrkve i svježeg kupusa. Na kraju ponovo stavite tijesto, premažite maslacem i vrhnjem.
Pecite u zagrijanoj pećnici oko 1 sat na temperaturi od 180 – 200 oC. U tijeku pečenja povremeno prelijte mješavinom od: 2,5 dl vode, 1 kocke za juhu, 1 žumanjka i snijega od bjelanjka. Poslužite toplo.

Loparnica; (od *tal.* laveggio) 1. lopiž, zemljani lonac, ćup; 2. vrsta jela.

Pileće pečenje s dunjom

Sastojci: 1 pile, mast, dunje, maslac, malo cimeta i malo šećera.

Natrljajte pile s masti tako da ga koža dobro upije i ispecite u zagrijanoj pećnici. Povremeno, ali ne i često okrenite pile i prelijte s malo vlastita soka. Kada je napola pečeno, dodajte oguljene i na deblje ploške izrezane dunje. Umočite ih u sok pileta i ostavite dok ne promijene boju. Izvadite ih, pile ostavite da se ispeče do kraja, s dunjama obilno dodajte po površini malo rastopljenog maslaca, malo cimeta i šećera. Poslužite ih kao jedini prilog uz pečeno pile.

Picek u kuruznoj melji*

Sastojci: 2 kg pileta, 50 dag kukuruznog brašna, 4 žlice masti, sol.

Očišćeno pile izrežite na komade, dobro uvaljajte u kukuruzno brašno i stavite na lim u vruću mast. Pecite u pećnici oko jedan sat na 200 oC. Kod pečenja pazite da ravnomjerno ispečete jednu i drugu stranu, okrečite. Poslužite s krumpirom i zelenom salatom.

---

*melja; brašno

Mahune s piletinom

Sastojci: 1 pile, 1 kg mahuna, 1 žlica masti, 2 glavice luka, 1 žlica brašna, mljevena crvena paprika, 2 češnja češnjaka, 2 rajčice, sol.

Oprane, očišćene i posoljene mahune propirjajte na zagrijanoj masnoći zajedno s kosanim lukom. Pirjajte dok mahune ne omekšaju. Posebno napravite zapršku („zafrig“) od masti, brašna, mljevene crvene paprike i kosanog češnjaka (u zagrijanoj masti popržite brašno do žućkaste boje, umiješajte crvenu papriku i kosani češnjak u malo vode, i sve dobro promiješajte s uprženim brašnom). Zaprškom prelijte mahune, podlijte s malo vode i još malo popirjajte. U zemljanu posudu, koju ste prethodno namazali mašću, stavite mahune, preko njih oguljenu rajčicu izrezanu na kolute i preko svega posoljeno pile. Stavite u pećnicu i ispecite.

Bećarska guska

Očišćenoj guski odrežite vrat, krila i noge pa ju dobro natrljajte solju iznutra i izvana. Zatim u unutrašnjost stavite jednu cijelu, opranu, ali neoguljenu rumenu jabuku i stavite peći. Mast, koju guska ispušta valja vam obirati, a jedan dio polijevati po guščjem pečenju, kako bi ono bilo što mekše. Kratko vrijeme prije negoli gusku nosite na stol, razrezanu na lijepe komade, valja je još malo gurnuti u vruću pećnicu, kako bi joj koža postala hrskava i prhka pod zubima.
Kažu, nije problem ispeći gusku, ali zato valja biti majstor u pripremanju što slijedi uz gusku. A to ćete napraviti ovako: uzmite kilogram krumpira, ogulite ga i operite, pa kuhajte u jako zaslađenoj (da, zaslađenoj vodi) vodi. Vodi također dodajte i malo kumina. Čim je krumpir kuhan, ocijedite ga, a onda ovlaš posipajte grubo iskosanim peršinovim lišćem i malo umastite s onom masnoćom, koju ste obrali prilikom pečenja guske.
Na kraju, napravite još i salatu od mahuna, očistite ih od niti (konca), operite i izrežite na kose rezance, pa kuhajte u slanoj vodi. Kad su mekane, procijedite ih, osolite i popaprite, pa im dajte po 0,5 dl ulja i octa. Sve dobro izmiješajte, a onda još iskošite i nekoliko češnja češnjaka, pa ga prospite po salati.

Bećar: 1. mladi neženja, momak, samac; 2. veseljak sklon piću, jelu, veselju i ženama; bekrija, lola. Ovako pripremljenu gusku obično se jela za – Martinje.

Srijemski lonac od guščjih bataka

Sastojci: 1 kg suhih i dimljenih guščjih bataka i prsa, 50 dag bijelog graha, 15 dag luka, 6 češnjeva češnjaka, 4 veće zelene paprike, lišce peršina, 4 jaja, ulje, ljuta crvena mljevena paprika, papar, sol.

Grah namočite, drugi dan ga ocijedite i stavite u zemljani lonac. Suhu guščetinu dobro operite u toploj vodi a zatim u hladnoj, i narežite je na veće komade. Papriku očistite od sjemenki i narežite na rezance i stavite u lonac. Na ulju popržite sjeckani luk i češnjak, i stavite u lonac. Tvrdo kuhana jaja olupite i cijela stavite u lonac. Posolite, popaprite i pospite crvenom mljevenom paprikom. Sve izmiješajte i zalijte vodom da bude pokriveno. Otvor lonca povežite pergament papirom i stavite u pećnicu. Kuhajte oko 3 sata na jačoj vatri. Gotovo jelo pospite obilno sjeckanim peršinom. Uz jelo poslužite ukiseljenu papriku ili salatu od cikle.

Žetelački paprikaš

Sastojci: guska (ne sasvim mlada), 2-3 kuhače svinjske masti, 4-5 manje glavice luka, mljevena crvena paprika, sol, 75 dag krumpira.

Očišćenu gusku s izvađenom iznutricom malo osmudite na vatri od slame. tako da pregori preostalo sitno perje. Od guščje sitneži (krila, želudac, ..) napravite dobru juhu, a jetra ponudite kao vrhunski specijalitet visoke kuhinje, koju su Slavonci priređivali kao obično jelo.
Luk sitno iskošite pa propirjajte na masti i začinite mljevenom paprikom. Dodajte narezanu gusku na komade i posolite. Pirjajte uz povremeno podlijevanje toplom vodom, dok potpuno ne omekša. Na kraju sa začinima dotjerajte okus i primiješajte oguljen i na četvorine razrezan krumpir, prethodno prokuhan u slanoj vodi. Već dogotovljeni paprikaš ostavite na laganoj vatri da sve zajedno samo na trenutak zakrčka.

Glavno žetelačko jelo srpanjskih žega. Poslužite uz *žetelačku pogaču*.

Nadjeveni guščji vrat

Sastojci: 1 dugačku kožicu (cijelu) sa guščjeg vrata, 1 guščji bubreg i jetru, krv (što se uhvati u tanjur kad se guska kolje), 5 dag bijeloga mesa s prsa, 1 glavicu luka, 2 režnja češnjaka, sol, papar, mljevenu crvenu papriku, 1/2 svežnjića peršinova lista, ulje.

Krv malo prokuhajte. Meso i iznutricu nasjeckajte. Povrće očistite i usitnite. Sve sastojke pomiješajte, dobro začinite. Kožu s guščjeg vrata s jedne strane sašijte iglom i čvrstim bijelim koncem. Kroz drugi otvor ugurajte nadjev pa i njega sašijte. Pristavite u lonac vode i kuhajte 45 minuta. Nakon toga samo malo popržite na vrelom ulju da kožica postane hruskava.
Poslužite s toplom domaćom pogačom i salatom od ukiseljenog povrća.

Umjesto bijelog mesa možete uzeti i govedine. Vrat možete kuhati i u juhi. Ohlađeni kuhani vrat možete rezati na ploške i poslužite uz domaće kobasice i šunku kao predjelo.
---

ili na dugi način:

Sastojci: 4 guščja vrata, 2 žemlje,, malo mlijeka, 30 dag svinjetine, sol, papar, vezica peršinova lišća, glavica luka, 2-3 češnja češnjaka, maslac.

S vratova skinite kožu tako da ostane u komadu. Potom s vratova skinite koliko god možete više mesa. Namočite žemlje u malo mlijeka, pa ih narežite i sameljite, sameljite svinjetinu i meso koje ste skinuli s vratova. Ovu smjesu obilato začinite solju, paprom, kosanim peršinom, sitno kosanim lukom i češnjakom. Dobro sve izmiješajte u jednoličnu smjesu. Vratove zašijte koncem na jednom kraju i pažljivo nadjenite nadjevom - smjesom. Vratove zašijte na preostalom otvoru i dobro premažite rastopljenim maslacem. U tavu stavite vratove, dolijte decilitar vode i zapecite na otvorenom plamenu ognjišta. Češće treba polijevati s ispuštenim sokovima, a bit će gotovi i spremni za jelo kad izvana poprime zlatnorumenu boju.

Jedni i drugi vratovi najbolje se sljubljuju s „ladnim“ špricerom ili gemištom.

Starinski guščji paprikaš

Sastojci: jedna guska, 2-3 kuhače svinjske masti, 3-4 manje glavice luka, začinska mljevena paprika, krumpir, sol, voda.

Gusku narežite na komade uobičajene veličine za paprikaš. U poveću „šerpu” stavite svinjsku mast i kad se rastopi dodajte luka nasjeckanog na kockice. Miješajte luk na masti dok ne požuti. Maknite „šerpu” s vatre i dodajte crvenu začinsku papriku po želji i okusu. Odmah na to stavite i komade gušćeg mesa, posolite i vratite na vatru. Pirjajte povremeno miješajući i podlijevajući vodom. Pola sata prije nego što dovršite pirjanje mesa, u jelo dodajte mladi oguljeni krumpir razrezan na četvorine. Pirjajte dok se krumpir ne skuha, tj. ne omekša. Na kraju paprikašu dotjerajte okus (dodajte začina po želji) i poslužite uz domaći bijeli pšenični kruh.

Težacima koji bi poslovali oko vršalice obično se za objed ili večeru priređivao guščji paprikaš. Prije slasne guske pila se *rakija dudovača,* a poslije vino. Slavonska guska bila je nekad cijenjena na svakoj trpezi radi duda. Svilogojstvo je nekada u Slavoniji bilo u zamahu, te se radi toga i forsirala sadnja dudova. Lišće duda bila je osnovna hrana bubama - dudovim svilcima, pa je po slavonskim selima ispred kuća i pokraj cesta posađeno dosta dudova. Uz dudove uživale su i guske, pa su njihovi slatki plodovi uveliko oplemenile i onako već cijenjeno meso. Tuste guske nekad su se blagovale od jeseni do proljeća, da bi, nakon kratke pauze, već u lipnju opet počela sezona - mladih gusaka. Koliko je guska na cijeni govori nam i stari običaj - „martinjska guska”, tj. krštenje mošta, slavilo se uz obavezan zalogaj pečene guske - ptice posvećene gurmanima. Nekadašnje tuste

„šopane" guske imale su popriličnu jetru, pa su naše guske bile na tolikoj cijeni da su ih izvozili svakog petka avionom u Beč.

Paprikaš	je jušasto, čorbasto, jelo od mesa s dosta paprike (radi se najčešće od teletine i piletine). Postoje razni paprikaši: goveđi, junećі, teleći, svinjski, riblji, pileći. Nalik je na *perkelt*, ali se dodaje više vrhnja
Perkelt (mađ. pörkölt-pirjano meso)	pirjano meso s dosta luka (više nego u gulašu), vrhnja i crvene paprike. Umak je vrlo gust

Dvorsko ratno vijeće donijelo je 1761. godine nalog o sadnji dudova na području Granice. Najprije su osnovani rasadnici po graničarskim kućama, a kompanijski je bio izvan sela (u Babinoj Gredi dudnjak su zvali i „dudice"). Svaka je kuća morala uzgojiti 30 mladih dudova (ako bi se neki dud osušio, na njegovo mjesto sadio se drugi).
Plodovi duda bijeli, crvenkasti ili crni hranidbeno su vrlo vrijedna voćka. Njegovi svježe ubrani slatko-kiselkasti plodovi vrlo su ukusni, mogu se koristiti i za pripremanje soka, sirupa i marmelade, a mogu se i sušiti.

Purica nadjevena heljdinom kašom

Sastojci: purica teška 3 kg, 70 dag heljdine kaše, 30 dag pureće jetre, 20 dag luka, sol, papar, 25 dag masti, peršinovo lišče, 1/2 dag češnjaka, 2 jaja, mljevenu crvenu papriku.

Probranu heljdu prelijte kipućom vodom, ocijedite i spustite u kipuću slanu vodu. Kuhajte desetak minuta i ocijedite. Oljuštite luk, nasjeckajte ga i ispržite na masti. Dodajte sitno narezanu jetru i ispržite je. Dodajte ocijeđenu kašu i malo miješajte na vatri da se ispari tekućina. Sklonite sa štednjaka, dodajte nasjeckani peršin i češnjak, sol, papar i jaja. Dobro izmiješajte. Puricu u međuvremenu namočite u mlijeku (dobro je da u mlijeku odleži preko noći). Sada je obrišite, posolite i natrljajte mljevenom paprikom iznutra i izvana. Nadjevom napunite šupljinu purice, a otvor zatvorite čačkalicama. Stavite je u lim i prelijte vrućom masnoćom. Pecite je sat i pol na 180 oC. Puricu povremeno zalijevajte vlastitim sokom (dolijevajte po potrebi vode ili juhe) i okrečite da sa svih strana dobijete lijepu boju. Uz puricu poslužite mlince.

Mlinci, koji se poslužuju kao prilog mesnim jelima (prvobitno samo uz guske ili kokoši) autohtoni su proizvod sjeverozapadne Hrvatske.

Stari nadjev za puricu (od 5 kg): 20 dag suhe slanine, 30 dag luka, 0,50 kg purećih jetrica, 5 dag češnjaka, vezica lišća peršina, 1 kg bijelog kruha, 2 dl mlijeka, 5 jaja, sol, papar.
Kruh izrežite i suhu slaninu na kockice. Slaninu popržite i dodajte pirjanom luku i pirjanim jetricama na luku. Kad ste sve popirjali dodajte kruhu i prelijte mlijekom, pospite kosanim peršinom i začinite solju i paprom. Sve dobro izmiješajte i nadjenite puricu.

Naši stari izmišljali su različite nadjeve za gusku ili puricu, od kojih spominjem dva jela:

Križevačka purica (kažu da su to izmislili Križevčani) i Purica s jabukama.
Nadjev za Križevačku puricu: za 3 kg purice potrebno je: jetra purice, 30 dag suhih kestena, 40 dag kobasica pečenica, 9 kiselih jabuka, 2 luka, 10 dag suhog prošarane slanine (špek), 10 dag oraha, 10 dag suhih šljiva, 1 mrkva, 10 dag kukuruznog kruha, 1 dl mlijeka, 1 dl rakije, 1 jaje, peršin, maslac, sol, papar.
Namrvite kruh i naribajte jabuke u mlijeko. Luk i slaninu iskošite s jetrom i ispržite. Dodajte usitnjene kobasice. Miješajte 3-4 minute, dodajte kruh s jabukom, orahe, kestene, rakiju kosani peršin, šljive, mrkvu, razmućeno jaje, sol i papar. Nadjev izmiješajte u jednoličnu smjesu i nadjenite puricu. Peče se oko 2,5 sata na 180 ºC.

Purica s jabukama: 20 dag teletine od prsa, 25 dag jetre peradi (dodajte još 1 manju konzervu jetrene paštete - to je noviji dodatak), 5 dag dimljene slanine bez mesa, 3 jaja, 10 dag šunke, 75 dag kiselih jabuka, sol, papar.
Teletinu, šunku i slaninu krupno sameljite, dodajte narezanu jetru, paštetu, jaje, malo rakije od jabuka, sol i papar. Izmiješajte u jednoličnu smjesu i nadjenite posoljenu puricu. Pecite oko 2,5 sata na 180 oC. Jabuke narežite na četvrtine, navlažite jabučnim octom, stavite oko purice i pecite još ½ sata.

Purica s kestenima

Sastojci: 1 purica, 1 do 1,5 kg kestena, govedska juha, sol, slanina i mljevena svinjetina.

Oguljene pečene kestene malo prokuhajte u govedskoj juhi, zgnječite i pomiješajte sa začinjenom mljevenom svinjetinom i tom masom napunite prsnu ili i trbušnu šupljinu purice. Puricu umotajte u listiće slanine i pecite uz češće polijevanje. Nadjev se poslužuje kao prilog uz pečenku.

Uz ovako pripremljenog purana napravite i umak; zažutite 2 žlice šećera na malo maslaca, dodajte malo brašna i kad sve zažuti dodajte desetak kuhanih kestena. Sve dobro izmiješajte i prelijte preko purana izrezanog na dijelove.

Dalmatinski Božićni puran s aromatičnim biljem

Sastojci: puran od 4 kg, ružmarin, kadulja (žalfija), 2-3 dag usitnjene pancete ili pršuta, nekoliko odrezaka pancete, maslac.

Očišćenog purana nadjenite grančicom ružmarina, žalfije (kadulje), usitnjenom pancetom ili pršutom i obložite odrescima pršuta. Purana položite u nauljenu posudu s ružmarinom i stavite u zagrijanu pećnicu, umjerene temperature. Pecite povremeno zalivajući sokom od pečenja. Gotovog purana izvadite, skinite mu odreske pršuta i zalijte najboljom domaćom travaricom i još malo zapecite. Izrežite i poslužite.

Stari nadjev za puricu

Za puricu tešku 3 kg potrebno vam je za nadjev: 10 dag kruha i malo mlijeka, 5 dag luka, mast, 75 dag vrganja (dolaze u obzir samo samonikle gljive), 15 dag dimljene slanine, 15 do 20 tankih ploškica od iste vrste slanine, 1 pureća jetra, 10 dag skuhanog, oguljenog i protisnutog kestena (ne marona), 2 jaja, malo crvene mljevene paprike, 1 češanj češnjaka, peršinovo lišće.

Kruh namočite u mlijeku. Nasjeckani luk i slaninu ispržite na zagrijanoj masti i umiješajte jetru i gljive, narezane na kockice. Popržite. Umiješajte iscijeđeni kruh, gljive, jaja, sol, papar, malo crvene mljevene paprike, kosani češnjak i peršin. Nadjev utisnite u puricu i pecite u pećnici.

Zapečena riba

Sastojci: 1 kg ribe po želji, 4 češnja češnjaka, zelen peršina, 5 žlica mrvica, 1 dl suhog bijelog vina, 1 limun, 2 rajčice, sol, papar, malinovo ulje, 1 grančica ružmarina, 1 jaje.

Na dno posude stavite ulje, ružmarin, odreske ribe i zalijte mješavinom vina i malo limunova soka, soli i papra. Na to pospite kosani češnjak i peršin, prelijte razmućenim jajem, mrvicama i složite izrezanu rajčicu na kolutove. Zalijte uljem i pecite u zagrijanoj pećnici oko pola sata na temperaturi od 200 oC.

Đuveč od somovine

Sastojci: 1 kg soma, 1 kg luka, ulje, malo mljevene crvene paprike, 2 paprike (babure), zelen peršina, 1 patlidan, 2-3 tikvice, 2-3 krumpira, 1 šalica riže, 3 rajčice, sol, papar.

Soma očistite i izrežite na komade. Luk iskošite i zažutite na zagrijanoj masnoći, dodajte mljevenu crvenu papriku (pazite – masnoća ne smije biti jako vruća da se paprika ne karamelizira i tako pokvari cijelo jelo), usitnjenu svježu papriku (baburu), kosani peršin, oguljen i izrezan na kockice patlidan, izrezane tikvice i krumpir. Posolite, popaprite i uspite rižu. Promiješajte i ostavite sve da malo odleži. Ribu malo popirjajte i sve složite u zemljanu posudu. Preko cijele mase složite izrezane rajčice na kocke, prelijte masnoćom i vodom, tako da bude pokriveno. Pecite u pećnici. Jelo ne smije biti potpuno suho ali ni jušnato. Poslužite sa salatom.

Ciganski odresci od mesa divljači

Odreske od buta posolite i ispecite ih naglo na zagrijanoj masnoći (masti ili ulju) da dobiju koricu. U zemljanu posudu na dno složite mješavinu kosane dimljene slanine, ljutih feferona, kiselih krastavaca i paprike. Preko toga stavite odreske, prelijte s 5 dl vode i kuhajte na laganoj vatri u pećnici dok voda ne ispari. Dodajte kiselog vrhnja i na taj način dobiti ćete pikantni umak. Prije posluživanja začinite solju i paprom ako je potrebno.
Poslužite uz prilog po želji, kao npr. pečeni krumpir na masti (neoguljeni krumpir malo prokuhajte, ogulite ga i izrežite na pola, pecite u pećnici na masnoći dok ne dobije lijepu tamnocrvenosmeđu boju i koricu, pečenje krumpira može potrajati i 3 sata).

Prepelica ili jarebica

Najbolje vrijeme za pečenje ove dvije vrste pernate divljači je jesen, jer su tada najbolje.
Ptice očistite od utrobe i perja, dobro operite, posolite i ostavite na hladnom mjestu (hladnjaku) 2-3 dana.
Prije početka pečenja omotajte ih tankim odrescima slanine, koje će te učvrstiti koncem ili čačkalicama. Kada ste to učinili stavite ih u posudu zajedno s 2 žlice masti i malo vode. Pecite u zagrijanoj pećnici zalijevajući ih s vlastitim sokom. Kada su pečene izvadite ih, prelijte polovicom soka iz posude i stavite na toplo, pokriveno da se ne osuše.
Na ostatku masti (umaka) od pečenja propirjajte iskosane dvije glavice luka i 25 dag riže. Dodajte kosana jetrica, sol, papar, zelen peršina i 2-3 žlice vode. Stavite sve u pećnicu da se riža skuha. Svako zrno moralo bi biti odvojeno i suho, kad je gotovo.
Kod posluživanja slaninu sa ptica skinite, razrežite na manje komade, prelijte umakom od pečenja i poslužite sve zajedno, pticu i rižu.

Zapečeni štrukli

Sastojci: 50 dag mekog brašna, 1 jaje, 2 žlice ulja, sol, 1 žlica blagog octa, malo mlake vode; nadjev: 10-15 dag maslaca, 4 jaja, 60 dag svježeg kravljeg sira, 1 dl kiselog vrhnja, sol.

Na sredini prosijanog brašna, na stolu, napravite udubinu, u nju stavite sol, jaje i ulje, pa postupno nožem miješajte brašno. Uz dolijevanje vode s octom umijesite tijesto i potom ga izradite rukama dok ne postane glatko. Razdijelite na tro kruščića, svaki premažite uljem, pokrijte ih ugrijanom posudom i ostavite da odstoje pola sata. Dok tijesto stoji, pripremite nadjev. Omekšajte maslac, pjenasto ga umutite s protisnutim sirom, umućenim jajima i malo soli. Na kraju umiješajte kiselo vrhnje. Rasprostrite stolnjak i pospite ga brašnom. Tijesto malo razvaljajte valjkom za tijesto, a zatim ga rukama razvlačite da postane tanko. Zadebljani rub tijesta odrežite, a razvučeno tijesto ostavite da se malo posuši. Poprskajte tijesto dijelom rastopljenog maslaca. Trećinom nadijeva premažite polovicu razvučenog tijesta, a zatim pomoću stolnjaka savijte. Ručkom kuhače utisnite štruklje („jastučiće“) u razmaku od 10 cm, a zatim ih narežite rubom tanjura (ne nožem - da nadjev ne iscuri van). Štrukle napola skuhajte u slanoj vodi, izvadite ih šupljom žlicom. Ocijedite i složite u zemljanu posudu te obilno prelijte vrhnjem. Stavite u zagrijanu pećnicu i 20 minuta pecite na temperaturi od 180 do 200 oC.

Martinska gibanica

Sastojci: 1 kg brašna, 2 jaja, malo soli;
I. nadjev: 20 dag *mljevenog maka*, 2 dl mlijeka, šaku grožđica, 5 dag šećera, 1 vanilin šećer; II: nadjev: 70 dag *jabuka*, 5 dag šećera, malo cimeta;
III. nadjev: 50 dag *svježeg kravljeg sira,* 3 jaja, malo soli, 5 dag maslaca, 4-5 žlica šećera,
IV. nadjev: 15 dag *oraha*, 5 dag šećera, 15 dag maslaca.

Zamijesite tijesto i oblikujte komade veličine limuna i rastegnite ga kao za savijaču ili štrukle. Dok se suši, pripremite nadjeve. Mak, šećer i grožđice prelijte kipućim mlijekom i promiješajte. Naribane oguljene jabuke pomiješajte sa šećerom i cimetom. Sir, jaja, sol, otopljeni maslac i šećer promiješajte mikserom. Orahe sameljite i pomiješajte sa šećerom. Zemljanu posudu namažite maslacem. Na dno stavite 5-6 listova tijesta, svaki list poškropite maslacem. Na to stavite nadjev od maka, 5-6 listova tijesta poškropite maslacem pa nadjev od sira, opet tijesto posuto orasima. Ponovo 5-6 listova pa nadjev od jabuka, a na vrh nekoliko listova tijesta. Vrh obilatije premažite maslacem. Pecite na 180 – 200 oC, a oko polovice vremena prekrijte alu-folijom da se ne prepeče.

SALATE

Salata od celera

Celer ogulite, izrežite na deblje ploške i skuhajte u slanoj vodi. Kad je mekan izvadite i ostavite da se ohladi. Začinite s dosta ulja, octom, solju i paprom.

Salata od celera s hrenom

Sastojci: 30 dag celerova korijena, 10 dag jabuka, 1 žlica sitno naribana hrena, sol, šećer, limunov sok, 3 žlice ulja, peršinovo lišće.

Celer ogulite, operite i sitno naribajte pa natopite limunovim sokom. Jabuke ogulite, naribajte i pomiješajte odmah (da ne oksidiraju, tj., ne potamne) s hrenom i celerom. Po ukusu začinite solju, šećerom i uljem. Peršin nasjeckajte i pospite po salati.

Salata od crne rotkve (povrtnice)

Postoji nekoliko sorti; ljetna, jesenska i zimska (koja se u nas najviše uzgaja) od kojih se može napraviti nekoliko vrsti salata.

Rotkvu operite, ogulite i naribajte na deblje rezance, posolite i ostavite da stoji 10 minuta. Dobro je potom rotkvu ocijediti u staklenu zdjelu i začiniti na jedan od slijedećih načina:

- 0,5 kg posoljene i ocijeđene rotkve izmiješajte sa 3 žlice ulja i poslužite uz mesne nareske ili pečena jaja.

- 0,5 kg nasoljene i ocijeđene rotkve, 3 žlice ulja, 1 žlica vinskog octa, 1 dl kiselog vrhnja; sve dobro izmiješajte i poslužite uz pečenje ili mesne nareske.

Salata od crvenog kupusa

Sastojci: 2 kg crvenog kupusa, kim, sol, ocat, ulje, 0,5 kg kuhana graha.

Kupus narežite ili izribajte i posolite. Ostavite ga jedan sat da se orosi i tada ga začinite uljem, octom, soli i kimom. Umiješajte kuhani, ohlađeni i ocijeđeni grah, i poslužite.

Kiseli krastavci s koprom

Sastojci: 10 krastavaca za kiseljenje, kitica svježeg kopra, 7,5 dag krupne morske soli, 1 jušna žlica sjemenki kopra, 125 ml bijelog vinskog octa, 1 jušna žlica papra u zrnu, 1 jušna žlica začina za kiseljenje.

Stavite oprane krastavce i svježi kopar u dvolitrenu, steriliziranu staklenku s poklopcem na pritezanje. U lonac stavite 1200 ml vode, sol, sjemenke kopra, ocat, zrna papra i začin za kiseljenje. Zagrijte do vrenja na jakoj vatri i pustite da vrije oko 3 minute. Ostavite da se ohladi. Ohlađenu smjesu prelijte preko krastavaca: ako preostane tekućine, dodajte sve preostale mirodije krastavcima a tekućinu bacite. Zatvorite staklenku i spremite je na hladno, tamno mjesto da stoji tri tjedna prije posluživanja. Kad je otvorite, držite je na hladnom.

Salata od krastavaca i krumpira

Sastojci: 0,50 kg krastavaca, 30 dag krumpira, 1,2 dl kiselog vrhnja, 1 češanj češnjaka, 1 žličica kumina, 1 žličica soli, 2 žlice octa, malo papra ili mljevene crvene paprike.

Krumpir skuhajte, ogulite i narežite na listiće. Ohlađenima dodajte oguljene i naribane krastavce. U kiselo vrhnje umiješajte kosani češnjak, kumin, sol i ocat, pa time začinite salatu. Pospite paprom ili mljevenom crvenom paprikom.

Salata od krumpira, graha i crne rotkve

Sastojci: krumpir, luk, grah, crna rotkva, ocat, ulje, papar, sol.

Izrežite na listiće kuhan i oguljen krumpir, polijte ga uljem i posolite, dodajte ocat i luk izrezan na kolutiće. Salatu od krumpira promiješajte i stavite u sredinu zdjele. Kuhani grah začinite octom, uljem, solju i kosanim lukom. Promiješajte salatu od graha i stavite u zdjelu oko krumpira. Crnu rotkvu očistite, izrežite na tanke listiće, posolite i nakon nekog vremena istisnite. Polijte je uljem i octom i složite oko graha. Sve pospite paprom.

Uobičajeno je da se kod nas krumpir salata poslužuje topla, što zahtjeva i mali više truda, jer se skuhani krumpir mora guliti još dok je vruć. Izrezan oguljen krumpir odmah se začinjava jer će poput spužve upiti preljev. Preljev napravite od željenih namirnica (ulje, bijeli ocat ili kvasine, i soli). Luk koji dodajete salati izrežite i posolite ga kako bi odstajao i bio mekši i ukusniji.

Matovilac s grahom

Sastojci: matovilac, grah, ulje, ocat.

Navečer namočite grah, sutradan ga skuhajte. Očistite matovilac, operite i ocijedite, poškropite uljem i pomiješajte s grahom. Dodajte još octa i ulja, prema ukusu i fino kosanog češnjaka. Promiješajte salatu, po želji ukrasite ploškama ili kriškama tvrdo kuhanih jaja.

Matovilac s krumpirom

Sastojci: matovilac, krumpir, ulje, ocat, češnjak.

Krumpir skuhajte, ogulite ga, izrežite na tanke ploške, posolite i polijte s malo ulja. Matovilac očistite, operite ga, ocijedite, zatim ga polijte uljem, lagano promiješajte i na kraju posolite i polijte octom. Dodajte mu pripravljeni krumpir i prema ukusu kosani češnjak. Promiješajte i poslužite.

Salata od mrkve

Sastojci: 30 dag mrkve, 5 dag rotkve (bijele ili crne), 15 dag kiselih jabuka, sok jednog limuna, sol, 25 dag kiselog vrhnja.

Mrkvu, rotkvu i jabuke naribajte i posolite, zakiselite limunovim sokom i dobro izmiješajte. Prije posluživanja umiješajte vrhnje.

Salata od radiča (maslačka)

Listove mladog radiča operite. Suhu slaninu (špek) izrežite na kockice, popržite i prelijte preko radiča. Začinite s jabučnim octom.

Dugoljasto i nazubljeno, prvo proljetno lišće, maslačka zaista je ukusna salata, a može se od njega prirađivati i variva (na sličan način kao i špinat). Taj ukusni „korov“ poznat je kao prehrambeni artikl još od antike.

Kisela repa na salatu

Sastojci: 0,50 kg kisele repe, 1 žlica mljevene slatke crvene paprike, 1 žlica pirea od rajčice, 1 žlica senfa (gorušice), 4 žlice ulja, sol.

Kiselu repu operite, ako je prekisela, u hladnoj vodi i ocijedite. Posebno izmiješajte marinadu: u zdjelu stavite senf, umiješajte postupno ulje i dodajte malo razrijeđenog pirea od rajčice. Začinite slatkom mljevenom paprikom i osolite po ukusu. Marinadu prelijte po kiseloj repi, lagano promiješajte i ostavite neko vrijeme da odstoji.
Možete poslužiti i kao predjelo uz domaći kruh.

Pržena salata

Sastojci: 4 glavice luka, 2 mesnate paprike babure, 1 velika mrkva, 2 tanka mlada krastavca, sol, papar, mljevena crvena paprika, 2 dl vina.

Luk narežite na rezance i ispržite na ulju, pazite da samo malo potamni. Očišćenu papriku narežite na rezance i dodajte luku. Mrkvu očistite, narežite na kolutiće i dodajte luku i paprici. Pirjajte na umjerenoj temperaturi. Krastavce narežite na kockice i dodajte salati, kad bude više nego dopola zgotovljeno. Na kraju začinite paprom, solju, paprikom i vinom, prokuhajte još malo da se sve poveže.

Tucana salata od paprike

Sastojci: 1 kg mesnatih crvenih paprika, 1 kriška ovčjeg sira, 20 dag rajčice (oguljene i sitno izrezane), 1 glavica sitno kosanog luka, peršin, sol.

Pečene, oguljene i od sjemenki očišćene paprike iskošite, stavite u porculansku posudu i dobro izmiješajte s lukom, peršinom uljem, rajčicom i solju. Trebate dobiti glatku masu, poslužite rashlađeno.

Salata od kuhane ribe

Očistite od kostiju ostatke kuhane ribe i usitnite ih na podjednake komade. Dodajte luk izrezan na rezance, kisele krastavčiće izrezane na kockice, kosani peršin, kockice tvrdo kuhanih jaja i malo kopra. Zakiselite po ukusu sokom limuna i posolite. Dobro izmiješajte da se svi sastojci sjedine. Salatu ukrasite ploškama tvrdo kuhanih jaja, maslinama i majonezom.

Lovačka salata

Sastojci za 10 osoba: 1 kg pečenog ili kuhanog mesa jelena, 20 dag pečurki (šampinjona), 15 dag oraha, 10 dag višanja bez koštica iz kompota, 1-2 dl crnog vina, malo limunovog soka, 10 dag luka, 3 dag kuhane mrkve, 1 svežnjić peršinova lista, sol, papar, 3 dag marmelade od kajsija, 3 dag senfa, 0.5 dl vinskog octa i ulje po ukusu.

Meso narežite na rezančiće, stavite narezane gljive, krupnije samljevene orahe, vrlo nasjeckani luk, mrkvu narezanu na kockice, marmeladu i višnje (koje ste malo prokuhali u vinu zakiseljenom limunovim sokom). Posolite, popaprite, začinite uljem i octom, dobro promiješajte i poslužite.

Salata s vrhnjem

Sastojci: 3 rajčice, 5 paprika (po mogućnosti različitih boja), 2 glavice luka, češanj češnjaka, 2 dl kiselog vrhnja, sol, malo octa.

Rajčice narežite na tanke kriške, a paprike na tanke rezance. Luk očistite i narežite kao obično za salatu. Očišćeni češnjak sitno iskošite. Sve sastojke pomiješajte, posolite, stavite ocat i vrhnje, pa još jednom promiješajte.

UMACI

Umak od celera

Sastojci: celer, zaprška, sol, vrhnje.

Skuhajte opran i očišćen celer. Ogulite ga i izrežite na kocke. Napravite blijedožutu zapršku od maslaca i brašna, dodajte celer, podlijte s malo vode u kojoj se kuhao celer. Posolite i prokuhajte. Na kraju dodajte žlicu kiselog vrhnja. Ostavite da još jednom prokuha. Poslužite uz popečke ili kuhanu govedinu.

Umak od češnjaka I. način

Sastojci: svijetla zaprška (ulje, brašno), 1 žlica zgnječenog češnjaka, isto toliko kosanih peršina, malo juhe, sol.

U svijetlu zapršku umiješajte češnjak, kosani peršin da se poprži. Podlijte juhom ili vodom, prokuhajte, posolite, promiješajte i poslužite.

Umak od češnjaka II. način

Istucite ili zgnječite pet češnji češnjaka, posolite i dodajte dva žumanjka. Pomiješajte i postepeno dodajte maslinovo ulje, kao kad radite majonezu. Poslužite uz riječnu ili mo0rsku ribu.

Umak od feferona

Sastojci:50 dag sasvim zrelih rajčica, 1 dl maslinova ulja, mala glavica luka, češanj češnjaka,15 listića bosiljka, po 2 ljuta i 2 slatka feferona i još 1 za ukras.

Luk oljuštite, skosajte i popržite. Dodajte rajčice i pirjajte dok omekšaju. Uspite kosani češnjak, bosiljak i feferone. Sve zajedno pirjajte dok ne omekša, maknite sa štednjaka i ohlađeno protisnite, i posolite. Stavite u posudicu, ukrasite sa feferonom i poslužite.

Kiseli umak od hrena

Sastojci: 2 dag hrena, 1 dl razrijeđenog octa, šećera po ukusu, sok cikle.

Pomiješajte ribani hren i ocat, dodajte šećer i sol po ukusu. Po želji umak možete obojiti sokom ribane cikle.

---

hren je oduvijek rado viđen na stolu, i to ne samo zbog *šunke s hrenom*, te se može kazati da je naša autentična namirnica u jestveniku naših pučkih kuhinja. *Umak od hrena, kuhana govedina s hrenom* ili *kuhana kokoš s hrenom* starinsko je prazničko jelo naših krajeva. Josip Kozarac literarno je ovjekovječio upravo *govedinu s hrenom*, u *Tri dana kod sina*. Nažalost modernizacija je upropastila mnoga ta jela konfekcioniranim hrenom, koji osim ljutine nema ništa zajedničko s domaće pripremljenim hrenom.

Umak od hrena s grahom

Sastojci: 20 dag bijelog graha, 1-2 korijena hrena, sol, malo limunovog soka ili octa, 1,5 dl kiselog vrhnja.

Namočite grah i drugi dan ga skuhajte. Ohlađeni grah protisnite i pomiješajte s ribanim hrenom (ako želite ljući umak dodajte više hrena). Zakiselite o želji, posolite i pomiješajte s vrhnjem. Umak poslužite hladan.

Umak od jabuka

Sastojci: jabuke, šećer, maslac, brašno.

Operite i skuhajte neoguljene jabuke. Propasirajte. Savite u posudu žlicu maslaca i žlicu šećera. Kad se šećer upijeni dodajte žlicu brašna. Napravite svjetložutu zapršku i prelijte je vodom u kojoj su se kuhale jabuke. Ostavite da prokuha i dodajte propasirane jabuke. Prema ukusu dodajte sol, komadić cimeta i po želji još malo šećera i limunove korice. Kuhajte još 2 - 3 minute. Poslužite uz pečenku, govedinu, palentu i slično.

Umak od jabuka i hrena

Sastojci: 4 jabuke, komad hrena, sol, šećer, ocat.

Ogulite jabuke i naribajte ih na sitno. Ogulite hren, pa i njega naribajte sitno. Pomiješajte, posolite, dodajte sasvim malo šećera (ovisi o tome koliko su jabuke kisele) i po ukusu malo pooctite.

Umak od kapule ili kapulice

Sastojci:2 žlice masti, 3 kocke šećera, 4 lisnato izrezanih kapula ili 10 mladih kapulica, 2-3 žlice glatkog brašna, juhe, malo kvasine, sol, papar.

U dobro zagrijanu mast umiješajte šećera i pustite da se dobro zažuti. Uspite lisnato izrezane kapule ili kapulice. Kad se zaprže dodajte glatko brašno i pustite da dobije tamnu boju, podlijte juhom i kuhajte kratko na laganoj vatri. Procijedite kroz gusto sito, dodajte malo kvasine, posolite i popaprite. Poslužite uz restani krumpir kao prismok.

Umak od kapara (kapri)

Sastojci: 3 žlice ulja, 1 žlicu brašna, juha ili voda, 3 dag kosanih kapara, malo ribane limunove korice.

Na zagrijano ulje umiješajte brašno, podlijte juhom ili vodom, dodajte kosane kapara, malo limunove ribane korice i dobro prokuhajte. Poslužite uz kuhano meso ili ribu.

Umak od kapara (kapri) - Dalmatinski

Sastojci: 2 dl ulja, 3 slane srdele, kosani peršin, 2 češnja češnjaka, 3 žlice kosanih kapara, sok 1-2 limuna, malo kvasine.

U ulju pasirajte slane srdele, promiješajte na vatri, dok se srdele ne rastope, dodajte kosani peršin, kosani češnjak, kapare, sok limuna i malo kvasine. Pustite da umak jedanput uzavre i polijte po toplu mesu. Poslužite hladno.

Umak od kapara (kapri) sa slanim srdelama

Sastojci: 6 dag kosanih kapara, 6 dag pasiranih slanih srdela, 4 žlice ulja, sok 1 limuna.

Umiješajte kapare, slane srdele, ulje i sok limuna. Sve dobro prokuhajte i polijte po kuhanom vrućem mesu i ostavite na hladnom mjestu do posluživanja.

Umak od kapri otočki

Žućkasti zapržak od masti, sitno kosani luk, brašno i sitno kosano lišće peršina podlijte vodom ili goveđom juhom. U to dodajte malo namočenih kapri i sve prokuhajte.
Obzirom da su kapri ljutkasti dobo ih držati neko vrijeme u vodi, a umak ne soliti. Umak možete poboljšati, po želji, s vrhnjem i malo izmrvljenog kvasca.

Umak od kiselice

Napravite svijetlu zapršku i na njoj ispržite kosanu kiselicu. dolijte govedske juhe ili vode. Posolite i kad dobro prokuha dodajte malo vrhnja.

Umak od kopra

U posudu stavite veliku žlicu masti i 2 žlice brašna, pa malo upržite. Na to nalijte mlaku juhu ili vodu. Dobro promiješajte, da se rastjeraju grudice, posolite, dodajte sjeckanu mirodiju - kopar. Umak prokuhajte, a potkraj mu dodajte i malo kiselog vrhnja i octa, ili začinite crvenom paprikom.

Kad u jestveniku vidite *govedina s mirodijom,* to je zapravo kuhana govedina s umakom od kopra. Taj se umak može priložiti i drugim vrstama mesa, a ne samo kuhanoj govedini. Atraktivan je i uz kuhanu kokoš, pečeno pile s mladim, proljetnim krumpirom.

Umak od krastavaca

Sastojci: 0.5 l izrezanih krastavaca, 3 jušne žlice masti, 3 jušne žlice brašna, 0,7 l vode. 0,5 dl kiselog vrhnja, ocat.

Napravite svijetli zapržak, dodajte izrezane krastavce, pirjajte nekoliko minuta, potom zalijte vodom i skuhajte dokraja. Dodajte vrhnje i ocat po želji pa toplo poslužite.

Umak od krumpira

Sastojci: 2 krumpira, 2 žlice kiselog vrhnja, mirodije, mast.

Oguljeni krumpir stavite u posudu, dodajte mu vršak timijana, 1/2 lovorova lista, 2 češnja češnjaka, i podlijte juhom ili vodom toliko da tekućina samo prekrije krumpir. Skuhajte krumpir. U drugoj posudi napravite zaprašku od 2 žlice masti i 1,5 žlice brašna, kad brašno malo porumeni dodajte 1/2 žlice fino kosanog luka. Čim luk požuti dodajte kosanog peršina, pasirani krumpir, malo octa, 2 žlice kiselog vrhnja, malo papra i prema potrebi soli. Podlijte s vrlo malo juhe. Kad umak prokuha poslužite ga uz govedinu ili tijesto.

Umak od krumpira i hrena

Sastojci: hren, krumpir, ulje, ocat, luk, peršin, šećer.

Skuhajte 2 osrednja oguljena krumpira u slanoj vodi. Propasirajte ga i ostavite da se ohlade. Hladnim krumpirima primiješajte malo ulja, 2 ili više žlica ribanog hrena, prema ukusu zakiselite i pospite s vrlo malo kosanog luka i peršina. Prema ukusu dodajte i malo šećera. Promiješajte i poslužite uz meso.

Umak od luka

Sastojci: 1 srednja velika glavica luka, 3 žlice ulja, 2-3 žlice brašna, 1 žličica šećera, 0,5 l vode ili juhe od mesa, sol, ocat po želji.

Šećer pržite u vrućem ulju, a kad požuti dodajte mu sitno isjeckan luk i putite da se smežura. Dodajte brašno i miješajte sve dok i ono ne požuti pa zalijte juhom ili vodom. Posolite i kuhajte još 15 minuta te dodajte ocat po želji.

Umak od luka i suhih šljiva

Sastojci: 3-4 glavice luka, 25 dag suhih šljiva, žlica maslaca, 2 žlice brašna, 2 dl punomasnog kiselog vrhnja, sol, papar, muškatni oraščić, 2 dl bijelog suhog vina.

Šljive operite i skuhajte u 2 dl bijelog suhog vina i 1 dl vode s 2-3 klinčića i 5-6 zrna papra. Ocijedite, izvadite koštice i sitno narežite. Vino ohladite i ostavite za podlivanje umaka. Na rastopljenom maslacu popržite sitno kosan luk i dodajte šljive i još malo popirjajte. Umiješajte brašno i pomalo ulijevajte ohlađeno vino, posolite i popaprite, dodajte mljevenog oraščića i pustite da polagano kuha 10 minuta. Odmaknite s vatre i umiješajte kiselo vrhnje. Umak poslužite uz pečenu govedinu ili divljač.

Umak od maslina

Sastojci: 3 žlice ulja, 1 žlica brašna, sok od pečenja, 2 žlice kosanih crnih maslina, 2 žlice kosanih kapara, papar, 3 kosane slane srdele.

Na zagrijanom ulju, do zlatnožute boje, popržite brašno, podlijte sokom od pečenja, dodajte kosane crne masline, kosane kapare i slane srdele. Pustite da prokuha i poslužite uz perad.

Umak od metvice

Sastojci: 2 dl maslinova ulja, 1 glavica luka (kapule), 5 češnjeva češnjaka, 5 dl mljevenih ili sitno kosanih rajčica, 1 dl suhog bijelog domaćeg vina, vezica (stručak) kosane metvice, sol, papar.

Na zagrijanom ulju lagano popržite fino kosani luk i češnjak, Dodajte rajčice, pirjate i kad se sve pretvori u gust umak, posolite, popaprite i pospite kosanom metvicom.

Hladni umak od suhih paprika

Sastojci: 15 većih suhih paprika, 10 dag oraha, 4 češnja češnjaka, 2 dl rijetko ukuhane
rajčice, 2 dl ulja, sol, papar.

Paprike operite, prelijte vrelom vodom i ostavite da nabubre. Orahe očistite, sameljite i dodajte im ocijeđene paprike. Češnjak iskošite i dodajte u papriku. Nekada se to tuklo batićem a danas sameljite (izmiješajte) mikserom dodajući pomalo ulje i rajčicu. Posolite i popaprite.

Umak od peršina

Sastojci: 3 žlice ulja, 2 žlice kosanog peršina, malo bijelog papra, sok od ″ limuna, nekoliko žlica soka od pečenja.

Na zagrijano ulje umiješajte kosani peršin, popaprite, umiješajte sok limuna i sok od pečenja. Prokuhajte i poslužite uz pečena rebarca.

Umak od ribizla

Sastojci: 2,5 dl ribizla, vino, zaprška, šećer.

Napravite svijetlu zapršku od maslaca i brašna, dodajte očišćene i oprane ribizle, podlijte s malo vode ili vina, posolite, prema ukusu pošećerite i ostavite oko 25 minuta kuhati. Umak procijedite i poslužite s palačinkama, uz govedinu ili divljač.

Umak od šljiva - hladni

Sastojci: 75 dag svježih šljiva, 25 dag jabuka, 25 dag grožđica, srednju glavicu luka, malo soli, šećer, cimet, senf, papar, 5 dl dobrog octa od bijelog vina.

Šljive operite, ocijedite i osušite, te im izvadite koštice. Svaku nasjeckajte na četiri komadića. Luk sitno nasjeckajte, jabuke ogulite i naribajte na ribež. Vinski ocat kuhajte zajedno s malo šećera, malo soli, lukom, žličicom senfa, pola žličice cimeta, i paprom po želji. Kada sve zavri, dodajte šljive, jabuke i grožđice. kuhajte na umjerenoj vatri dok ne dobijete gust umak.
Umak se poslužuje hladan uz pečenke po želji. Možete ga prirediti i više te čuvati na hladnom i tamnom mjestu.

Ovaj pikantni umak poslužite uz pečenke (poveći komad karea ili butine), svinjske karmenadle ili vratinu, odreske od junetine meso sa žara.

Umak od šljiva - topli

Sastojci: 35-40 dag svježih šljiva, maslac, mrvice, 1 dl vina, cimet, klinčići, šećer.

Svježe šljive operite i odstranite im koštice. Popržite žlicu šećera sa žlicom maslaca. Dodajte 2 žlice mrvica, malo ih propržite i na to stavite šljive. Promiješajte, pokrijte poklopcem i ostavite da šljive omekšaju. Dodajte nekoliko klinčića, malo cimeta i vino. Po ukusu posolite i
pošećerite. Ako je umak prerijedak, dodajte još malo mrvica. Poslužite uz kuhanu tjesteninu, pržene krumpire ili uz govedinu.

Umak se može pripremiti i od kuhanih suhih šljiva.

Umak od crnog vina

Od 5 dag maslaca i žlice brašna napravite svijetlu zapršku. Podlijte s 2 dl juhe, u kojoj se kuhala riba i čašu crnog vina, posolite, popaprite i kuhajte na laganoj vatri oko 15 minuta, uz neprekidno miješanje. Umak poslužite uz jela od kuhane ribe.

Umak od višanja

Sastojci: 30 dag višanja, 2 žlice masti (ili 3 žlice ulja), 2 žlica brašna, 2 žlice kiselog vrhnja, sol.

U posudu stavite mast, zagrijte, dodajte brašno i popržite. Kad brašno požuti, uspite oprane i zdrobljene višnje sa sokom, iz kojih ste izvadili koštice, te ih dobro popržite. Dolijte vodu ili govedske juhe, dodajte vrhnje i malo soli, ostavite da provri. Smanjite vatru i kuhajte 10 minuta.
Umak od višanja poslužite uz govedinu iz juhe ili drugo kuhano meso.

Umak od vlasca i češnjaka

Sastojci za 2-3 osobe: 2,5 dag nemasnog krem sira, 2 jušne žlice majoneze, 1 češanj zdrobljenog češnjaka, 2 jušne žlice kosanog vlasca, sol, mljeveni papar.

U zdjeli izmiješajte sir, majonezu, češnjak i vlasac. Dodajte sol i papar po ukusu. Premjestite u zdjelicu za umak, zagladite površinu poleđinom vlažne žlice i odložite u hladnjak, barem pola sata, prije posluživanja.

Umak kao pašticada

Sastojci: 1 žlica masti, 1 žlica ulja, 1 glavica luka, 1 žlica brašna, 1 žlica gusto ukuhane rajčice, 1 dl prošeka, 12 dag suhih šljiva, 5-6 klinčića, sol, papar.

Na vruću mješavinu masti i ulja stavite nasjeckani luk, pa kad požuti, pospite brašnom. Dobro promiješajte da dobije boju, zalijte razvodnjenom rajčicom i prošekom. Ulje neka bude maslinovo, ako je moguće. Suhe šljive prije namočite, sad ih očistite od koštica i nasjeckajte i dodajte umaku zajedno sa začinima. Dugo kuhajte na slaboj vatri, da se svi sastojci dobro raskuhaju.

KOLAČI ILI DRUGA SLATKA JELA

Rezanci s pekmezom

Napravite tijesto za rezance. U „šerpi” zagrijte malo masti, a na dno stavite nešto sirovih rezanaca, malo pospite šećerom i ostavite u pećnici da se propeku, da bi dobili tvrdu podlogu. Ostale rezance skuhajte u slanoj vodi, ocijedite, properite hladnom vodom, ponovo ocijedite i prelijte mašću, a zatim slažite u redove u „šerpi” naizmjenično red rezanaca, sloj pekmeza od šljiva. Kad šerpu napunite, stavite u pećnicu da se još prepeku pola sata. Pečene rezance istresite u „činiju”, pospite sitnim šećerom i poslužite.

Starinska orehnjača

Sastojci: 25 dag brašna, 6 dag pileće masti, 6 dag šećera, 2 dag kvasca (germe), 2 dl mlijeka, 2 jaja, koricu od jednog limuna, malo soli; nadjev: 40 dag samljevenih oraha, 20 dag šećera, 5 dag suhih grožđica, 0,5 dl ruma, 2 dl mlijeka; šećer za posipanje.

Zamijesite tijesto od svih sastojaka (kvasac treba prethodno da nabubri u malo mlakog mlijeka sa šećerom), ostavite na toplome dvadesetak minuta da se digne. U međuvremenu prelijte orahe, grožđice i šećer kipućim mlijekom, pomiješajte i dodajte rum. Tijesto razvaljajte što tanje, premažite ga nadjevom i oprezno savijte. Neka se opet diže deset minuta na toplome, stavite u zamašćenu posudu i stavite u zagrijanu pećnicu. Pecite jedan sat na 120 oC. Režite hladno i pospite šećerom u prahu.

Svoje latinsko ime *Juglans regia* orah je dobi po rimskom bogu Jupiteru, a poznato je da su ga Grci smatrali kraljevskim drvetom. Kod nas je orah oduvijek bila važna, ako i ne i najvažnija namirnica za kolače.

Savijača od višanja

Sastojci: 18 dag brašna, 1,5 dl ulja, 60 dag višanja, 6 dag kristal šećera, šećer u prahu, mrvice, cimet, limunova kora.

Od brašna i malo tople vode napravite vučeno tijesto, ostavite da se odmori deset minuta i razvaljajte na stolnjaku. Poškropite uljem, pospite mrvicama i nadjenite očišćenim višnjama, limunovom koricom i šećerom sa cimetom. Savijte u rolu (savijaču), stavite u zamašćenu posudu i pecite, u zagrijanoj pećnici na 200 oC, oko 45 minuta. Pečeno pospite šećerom u prahu.

U nekim mjestima našeg priobalja kolač rade s dodatkom pinjola. Na maslacu kratko poprže krušne mrvice. Posebno poprže pinjole bez maslaca da porumene. Sve se pomiješa sa šećerom, cimetom i ribanom korom limuna i nadjenite tijesto.

Palačinke sa sirom

Palačinke sa sirom i čokoladom

Sastojci; tijesto: 2 jaja, 1 dl mlijeka, 30 dag brašna, sol, šećer; nadjev: 2 jaja, 20 dag domaćeg kravljeg sira, 0,5 dl vrhnja, šećer.

Umutite smjesu za palačinke i pustite da odstoji 2 sata. Ispecite palačinke i nadjenite ih sirom (mješavinom sira i vrhnja, i šećera po želji). Savijte ih u rolu, stavite u namazanu zemljanu posudu (ili namazani lim) i pecite da se stvori lagana korica na površini. Prelijte ih mješavinom vrhnja i jednim jajem i zapecite.
Poslužite odmah.

Najjednostavniji naputak za palačinke: 1 l mlijeka, 4 jaja, prstohvat (priza) soli i šećera, u to se dodaje brašna koliko smjesa može popiti, ali tako da bude gusta i tekuća. Smjesa mora odležati da škrob nabubri.
Od vrlo guste smjese, ali još tekuće, može se ispeći zlevanka (zljevanka) u podmazanom limu i vrućoj pećnici.

Seljačka pita

Sastojci: 0,5 kg vučenog tijesta, 25 dag poriluka, 35 dag špinata, 25 dag kelja, 35 dag kupusa, 13 dag dimljene slanine, 4 jaja, 18 dag kravljeg sira, sol, papar, 1,25 dl mlijeka mast, kopar.

Oprani poriluk nasjeckajte na kolutove pa ispržite na masti sa slaninom narezanom na kockice. Dodajte nasjeckani kelj i kupus, pa pirjajte. Špinat kuhajte 5-6 minuta, narežite na rezance i dodajte povrću. U ohlađeno povrće dodajte sir, 3 jaja, nasjeckani kopar i začine. Dobro promiješajte. U zamašćenu posudu slažite po 2 lista tijesta i na svaki sloj nadjeva. Na vrhu neka bude tijesto, koje poprskajte otopljenom masnoćom. Pecite. Upola ispečenu pitu prelijte mlijekom u kojem ste razmutili jaje pa pecite još 20 minuta. Uz pitu poslužite kiselo mlijeko.

Pita od čvaraka s jabukama

Sastojci: 20 dag čvaraka, 20 dag brašna, 6 dag šećera u prahu, 1 jaje, 1-2 žlice vrhnja, 2 dag kvasca, 2 žlice mlijeka, 75 dag jabuka, 8 dag šećera, 5 dag grožđica, malo ruma, malo maslaca, malo soli, cimet.

Sameljite čvarke. U mlijeku razmrvite kvasac, dodajte 1/2 dag šećera i 1 dag brašna, ostavite na toplom da se digne. Zamijesite tijesto od varaka, brašna, šećera u prahu, žumanca, malo soli, vrhnja i kvasca. Tri puta ga razvaljajte (kao lisnato tijesto), pa ostavite da dasci da miruje jedan sat. Opet razvaljajte i podijelite u dva dijela. Stavite donji dio u maslacem namazan i brašnom posutu posudu, pa dopola ispecite. Izvadite tijesto. odozgo poslažite naribane jabuke koje ste pošećerili i dodali im cimet i grožđice namočene u rum. Preko nadjeva stavite drugu polovicu tijesta, premažite ga bjelancem i ispecite do kraja na umjerenoj vatri.

Kuglof sa slaninom

Sastojci: 30 dag oštrog brašna, vrećica suhog kvasca, 1 jaje, 1,5 dl mlake vode, 10 dag maslaca, 25 dag suhe slanine, pola žličice soli.

Slanini odstranite kožicu i prelijte je vrućom vodom. Poslije 5 minuta ocijedite je i izrežite na sitne kockice. Bez masnoće popržite slaninu do rumene boje. U dubokoj posudi zamijesite tijesto; u brašno uspite kvasac razmućen u mlakoj vodi, dodajte sol i jaje. Tijesto dobro izradite, dodajte rastopljen maslac i poprženu slaninu. Izmiješajte tijesto (ne lupajte ga više), pokrite cistom lanenom krpom i

ostavite na toplom mjestu oko jedan sat. U dobro podmazanu vatrostalnu posudu stavite tijesto. Od ostatka tijesta napravite nekoliko traka i njima oblikujte zvijezdu na kuglofu. Sve prelijte zagrijanim maslacem i pecite u dobro zagrijanoj pećnici oko 40 minuta. Držite na toplom do posluživanja.

Pita zeljanica

Sastojci: 60 dag tijesta za savijaču (tanko), 60 dag bijelog sira ili sir u kriški, 15 dag kajmaka, 60 dag špinata ili 17 dag smrznutog, 2 dl ulja, 2 dl mlijeka, 2 dl kiselog mlijeka, 1 dl mineralne vode, 5 jaja, sol, papar.

Jaja dobro istucite, dodajte grubo izribani sir, kajmak, mlijeko, kiselo mlijeko, špinat (prethodno prokuhan, ocijeđen i isjeckan), mineralnu vodu, sol, papar. Sve dobro izmiješajte, posudu namažite uljem, obložite jednim listom tijesta i ostavite da sa svih četiri strane tijesto viri iz posude. Poprskajte uljem, složite još jedan list na isti način, te premažite pripremljeni nadjev u tankom sloju. Ponovo stavite list tijesta i tako nastavite naizmjence dok ne potrošite tijesto i nadjev. Na kraju preklopite rubove tijesta i poprskajte uljem. Odozgo stavite još dva, tri lista tijesta, ponovo nauljite i stavite pitu da se peče u pećnici, oko 1 sat na umjerenoj temperaturi (200-220 ºC). Pečenu zeljanicu izrežite na veće ploške i poslužite toplo. Dobra je i hladna.

Pita (*grčk*. petta) je grčki naziv za jela od listova (jufki) i raznih nadjeva koji se prave na dva načina i to, ako se kore saviju, onda je to savijača (štrudla) ili „gužvara", a ako se kore slažu (polažu), onda je to „polagana pita". Nadjev može biti slan ili sladak.

Pita od jabuka

Sastojci: 25 dag brašna, 25 dag maslaca, 5 jaja; za nadjev: 1 kg jabuka (kiselih), 20 dag samljevenih oraha, nekoliko žlica mrvica, 25 dag šećera, cimet.

Ogulite i naribajte jabuke, pošećerite ih. Razmrvite maslac s brašnom, dodajte jaja i toliko vode da zamijesite masno tijesto (u nekim regijama umjesto vode dodaju kiselo domaće vrhnje). Podijelite ga na dva nejednaka dijela. Veći dio razvaljajte i njime pokrijte dno zamašćene posude. Ocijedite jabuke, pomiješajte s cimetom, orasima i toliko mrvica da nadjev ne bude prevlažan. Rasporedite nadjev po tijestu. Od preostalog tijesta načinite rezance i poslažite ih ukoso preko nadjeva kao rešetku. Pecite oko pola sata u pećnici na 200 oC.

Stari naputak: 12 žlica brašna, 3 žlice šećera, 1 žlica masti, 1 jaje, 1 žličica sode bikarbone, 1 kg jabuka.

Pita od jabuka s čvarcima

Sastojci: 40 dag mljevenih čvaraka, 1 dl vrhnja, 3 žumanca, 20 dag šećera u prahu, 40 dag brašna, žličica sode bikarbone, 3 žlice vina, 1 kg jabuka, 10 dag grožđica, 5 dag sjeckanih oraha, 20 dag šećera, malo ruma i cimeta.

Čvarke pjenasto izmiješajte, dodajte vrhnje, šećer, žumanca, brašno sa sodom bikarbonom i vini, te izradite tijesto. Pustite ga da odstoji pola sata pa ga podijelite na dva dijela i razvaljajte. Jabuke naribajte, pomiješajte s grožđicama, koje ste pola sata držali u mlakoj vodi, orasima, šećerom, cimetom i rumom. Tijesto

stavite u podmazanu posudu, na njega nadjev i pokrijte drugom polovinom tijesta. Nabockajte površinu tijesta vilicom i ispecite. Kad je kolač pečen obilno ga posipajte šećerom u prahu.

Pita od višanja

Sastojci: 25 dag brašna, 25 dag maslaca, 5 jaja; za nadjev: 1,5 kg višanja, mrvice, 25 dag šećera, 2 vanilin-šećera; ulje za lim.

Na dasci za miješanje ili radnoj plohi razmrvite maslac s brašnom, dodajte jaja i malo mlake vode, pa zamijesite masno tijesto. Odložite ga u hladnjak da se stegne. U međuvremenu očistite oprane višnje; odstranite im peteljke i koštice. Ocijedite ih u cjediljki. Tijesto raspolovite, svaku polovicu razvaljajte na veličinu posude, i namažite je uljem. Polovicu tijesta polegnite i pospite mrvicama koje će pokupiti sok višanja. Na mrvice rasporedite ocijeđene višnje, pospite ih šećerom i vanilin-šećerom. Pokrijte drugom polovicom tijesta i pecite pola sata na 200 oC.

Starinska pita od maka

Sastojci: za tijesto; 25 dag maslaca, 25 dag brašna, 1 žumanjak;
za nadjev: 2 jaja, 20 dag šećera, malo cimeta, 25 dag maka

Zamijesite tijesto od navedenih sastojaka i 4 žlice vode, razvaljajte i stavite u zamašćenu posudu. Posebno istucite jaja sa šećerom i cimetom, dodajte samljeveni mak i prelijte preko tijesta. Pecite pola sata na laganoj vatri.

Pita s kiselim mlijekom

Sastojci: 0,5 kg bijelog brašna, 1 jaje, sol, na vrhu noža soda bikarbone, 2 dl vode; nadjev: obilna žlica masti, glavica sitno kosanog luka, 0,5 kg dobrog ovčjeg kiselog mlijeka, sol, malo papra, sjeckanog kimla, 4 jaja.

Na dasku za miješanje presijte brašno, rukom u sredini napravite udubljenje, stavite jaje, sol i sode bikarbone. S vodom zamijesite tijesto, koje mora biti dobro izrađeno, moraju se pojaviti mjehurici. Tijesto podijelite na dvije polovine. Dasku za miješanje dobro pospite brašnom i jednu polovinu tijesta razvucite u koru debljine pola prsta. Na sredinu kore stavite mali tanjur pa oko njega nožem

zrakasto zarežite koru. Sklonite tanjur, cijelu koru premažite masnoćom, pa redajte odnosno zasječene krajeve preklopite na sredinu kore, gdje je bio mali tanjur. Kad preklopite sve zasijecane komade, „oklagijom" razvite koru u krug i to što je moguće tanje. Pazite da se kora ne strga. Tako dobivenu koru stavite u podmazanu posudu, krajevi kore moraju visiti sa svih strana posude oko 10 cm. Pospite nadjevom, pažljivo vratite krajeve kore, obilato poprskajte masnoćom i stavite u vruću pećnicu peci. Pečenu pitu poprskajte vodom, pokrite „salvetom" i izrežite na željene komade.
Nadjev: u posudu stavite mast i kad se otopi - zagrije, dodajte luk i popržite do lijepe rumene boje. Sklonite s vatre, ohladite, dodajte kiselo mlijeko, sol, mljeveni papar, kiml i 4 jaja. Sve dobro izmiješajte i nadjenite koru.

Ovaj kolač danas se sve rjeđe radi, jer od domaćice zahtjeva više truda.

Pita sa sirom

Sastojci: 28 dag brašna, 20 dag maslaca, 1 žličica šećera, sok i ribana kora od pola limuna, 2 žumanca, malo soli, 2 žlice vrhnja, malo griza; nadjev: 75 dag propagiranog kravljeg sira, 5 jaja, po želji anilin-šećer.

Maslac izmrvite u brašno, dodajte šećer, sok i koru limuna, 2 žumanca, malo soli i vrhnje. Dobro izmijesite i zaokružite dvije kore. Svaku koru razvaljajte tri puta, bez odmaranja (tijesta) presavijte i ostavite na hladnom mjestu da odleže pola sata. Potom tijesto razvijte i stavite u jednu koru u podmazanu posudu, po njoj pospite griz i ravnomjerno razmažite po tijestu. Razvijte drugu kore i stavite preko nadjeva, mjestimice izbodite vilicom i premažite
razmućenim žumancem. Za nadjev izmiješajte sir s pet cijelih jaja i po želji stavite anilin-šećer. Pečenu pitu izrežite na četvrtaste komadiće, pospite šećerom i još toplo poslužite.

Slavonska pita od krumpira

Sastojci; za tijesto: 16 žlica brašna, 3 žlice masti, 6 žlica skuhanog i protisnutog krumpira, 8 žlica šećera; domaći pekmez; za gornje tijesto: 8 žlica protisnutog krumpira, 8 žlica šećera, 4 žlice masti, 1 žlica kakaa; masnoća i brašno za lim.

Za ovu starinsku pitu svako se tijesto posebno mijesi. Navedene sastojke za donje tijesto dobro promiješajte i zamijesite tijesto. Posudu namastite i pobrašnite. Tijesto malo razvaljajte, stavite u posudu i još malo raširite da ga sasvim pokrije. Tijesto premažite pekmezom. Zatim pomiješajte sve sastojke za drugo tijesto, zamijesite i razvaljajte u obliku posude. Polegnite to tijesto preko donjega sloja s pekmezom. Stavite u zagrijanu pećnicu i pecite na umjerenoj temperaturi 15-20 minuta.

Uljevak s tikvicama

Sastojci: 1 kg tikvica, 2 jaja, 2 šalice brašna, vode, soli, 1šalica mlijeka i vrhnja, 2 dag maslaca.

Tikvice ogulite i narežite na kockice. Zamijesite od jaja, brašna, vode i soli tijesto malo gušće nego za palačinke. Umiješajte tikvice. Posudu namažite maslacem i ulijte tijesto. Pecite na umjerenoj temperaturi. Kad porumeni, poprskajte mlijekom i vratite u pećnicu da se dokraja ispeče, otprilike još 5 minuta. Ispečeno premažite vrhnjem. Poslužite toplo ili hladno.

Gibanica s tikvama i makom

Sastojci: 10 dag brašna, 20 dag tikava, 30 dag maka, 3-5 dl mlijeka, 4 dl kiselog vrhnja, 10 dag maslaca, 2 jaja, 10 dag šećera, 3 dag soli.

U brašno dodajte sol, pa uz dodatak mlijeka i maslaca umijesite tijesto, razvaljajte u dva deblja mlinca veličine posude. Jedan mlinac stavite na dno namaštene posude, a preko njega rasporedite nadjev od tikava i maka. Tikve naribajte, posolite i kad puste sok, ocijedite - ižmikajte. Dodajte mljeveni mak, jaja, šećer i malo soli, i sve dobro izmiješajte. Preko nadjeva položite drugi mlinac, sve zalijte vrhnjem i pecite u dobro zagrijanoj pećnici. Dogotovljenu gibanicu, po želji, možete pošećeriti.

Ovaj kolač najčešće se radio u kasnim danima kolovoza, za kasne popodnevne sate za uživanje s „ladnim" pivom ili „tanke" špricere.

Prababin kolač (kolač od kukuruznog brašna i bundeva)

Sastojci: 1 kg kukuruznog brašna, 1,5 kg žute bundeve, 0,5 kg masti, 25 dag šećera, na vrhu noža soli, malo mlijeka.

Bundeve očistite i naribajte. Izmrvite brašno i mast, dodajte ostale sastojke i zamijesite tijesto. Po potrebi dodajte mlijeka da biste dobili srednje tvrdo tijesto. Oblikujte kolačiće i slažite ih u namaštenu posudu. Ispecite ih da porumene. Ovisno o ukusu i slatkoći bundeve možete dodati više šećera.

Plešivički copanjek

Sastojci za tijesto: 25 dag mekanog krušnog brašna, 1 dl kiselog vrhnja (*ako povećavate vrhnje na 7 dl, smanjite mlijeko*), 1 žlica svinjske masti, malo soli, 0,5 dl mlijeka (*5 žlica mlijek*a); *nadjev*: 4 jaja, malo lišća peršina, mladi luk, 0,5 kg vrhova mladih kopriva (ili špinata ili blitvom; oboje po 50 dag), svežanj mladog luka, svežanj peršinova lista, 1 dl mlijeka, sol, 1 žlica svinjska masti za pirjanje, 0,5 kg svježeg kravljeg sira.

Zamijesite mekano i glatko tijesto, razdijelite ga na dva dijela. Zelene sastojke izrežite na tanke rezance, luk i peršin usitnite, pa pirjajte na svinjskoj mast, zalijte mlijekom i ohladite. Dodajte kravlji sir. Na donji dio tijesta stavite nadjev, pokrijte s drugim dijelom tijesta. Odozgo tijesto premažite kiselim vrhnjem i stavite u pećnicu i pecite oko 45 minuta na 200 oC. Poslužite toplo, a može se jesti i hladno.

Plešivički copanjek je tradicionalni kolač Plešivičkog kraja a sličan je *rudarskoj greblici*, *prigorskoj perici* te *tankoj gibanici*. Naziv kolača je od riječi – *copati* – gaziti, mijesiti.

Ogulinska masnica

Sastojci: 5 dag kvasca, o,5 dl ulja, 1 dl toplog mlijeka, 1 kg glatkog brašna, 3 glavice luka, 10 dag masti, 5-6 jaja, sol, šećer, malo vrhnja od obranog mlijeka.

Kvasac namočite s malo soli i uljem u toplom mlijeku sa 1 žlicom šećera i 1 žlicom brašna. Ostavite na toplom da uzađe. Kad se kvasca digne, zamijesite tijesto, premijesite ga dva puta i razvaljajte kao za štrudlu. Nadjenite nadjevom od pirjanog luka na masti i kad se to ohladi umiješajte razmućena jaja s malo vrhnja od obrana mlijeka (ili komadićem svježeg sira). Nadjev umotajte u savitak i ispecite u pećnici na temperaturi od 200 ºC oko 40 minuta. Odozgo masnicu premažite razmućenim jajem radi ljepše boje. Konzumira se vruće.

Ovaj lokalni specijalitet (slani kolač od tijesta i luka, sličan savijači od sira, ali vrlo specifična okusa), seljana i građana s blagim okusom luka, zahvaljujući turizmu, proširio se i izvan ogulinskog kraja.

„Štrudla" od maka

Sastojci: 2 dag kvasca, malo mlijeka, malo soli, malo brašna, maslac, 10 dag šećera, 4 žumanca, 2,5 dl mlijeka, 1 kg brašna.
nadjev: 25 dag mljevenog maka, mlijeko, šećer.

Pravi se od tzv. kiselog tijesta. Rastvorite kvasac u malo mlijeka i dodajte mu sol i toliko brašna da umijesite tijesto. Ostavite da uskisne. U prikladnu posudu za miješanje stavite komad maslaca, 10 dag šećera, 4 žumanca i dobro sve umutite. Dodajte ukisli kvasac, 2,5 dl mlijeka i 1 kg brašna, mijesite tijesto dok se ne počne odljepljivati od posude u kojoj se mijesi. Odložite na toplo mjesto i ostavite da

kisne oko 2 sata, pokriveno čistim stolnjakom. Dasku za miješanje pospite brašnom, istresite na dasku tijesto i podijelite na „jufke”. Opet pokrijte i ostavite da malo odstoji. „Jufke” razvaljajte u „kore”, poprskajte rastopljenim maslacem i nadjenite makom i savijte u „štrudlu”.
Nadjev: 25 dag mljevenog maka stavite u „šerpu”, nalijte mlijeko, pošećerite i skuhajte, da dobijete gušći nadjev. „Kore” nadjenite samo s jedne strane, pa ih savijte. „Štrudlu” stavite u zamašćenu posudu, premažite ju odozgo umućenim žumancem, pa opet ostavite da ukisne. Ispecite u toploj pećnici. Dogotovljena štrudla ne iznosi se odmah na stol, nego se ostavlja da se malo „odmori”, pa se tek tada posipa šećerom, reže na režnjeve i služi.

Nekada je bio običaj, kad je još u dvorištu stajala posebna zidana peć - krušna peć, za „štrudlu” paliti kukuruzovinu. Obzirom da je bila dugačka, govorilo se: - ”štrudla ko noga”.
Jufka; dolazi od arapske riječi koja znaci „tanka kožica”, a označava tijesto za pripremu savijača (štrudla i pita). Negdje se kaže i *suvka*, a dolazi od riječi sukati - razvlačiti.
Štrudl (od *njem*. Strudel), vrsta jela od tijesta, nadjeven raznim nadjevima, savijača; inačice: štrukli, gužvara, povitica.
Savijača od jabuka, za koji je svakoj austrijskoj domaćici pitanje časti da rastegne što tanju koru. One kažu „da je kora dovoljno tanka tek onda kad se kroz nju može pročitati staro ljubavno pismo s jednakim uzbuđenjem kao i u trenutku kada ga je poštar donio”.

„Štrudla” sa orasima

Sastojci: 0,5 kg brašna, 5 žumanaca, 15 dag maslaca, 3 dl mlijeka, 1 paketić svježeg kvasca (2 dag), malo soli i kore limuna; za nadjev: 0,5 kg samljevenih oraha, 0,5 kg šećera, žlica maslaca, 2 žlice konjaka-vinjaka, 1,5 dl mlijeka, 1 žumanjak, 2 vrećice vanilin-šećera.

Kvasac stavite u šalicu mlakog mlijeka, dodajte pola žlice šećera i žlicu brašna. Kad kvasac ukisne ulupajte žumanjak, dodajte malo soli, kvasac i ribanu koricu limuna. Odvojeno pjenasto umutite maslac pa ga spojite sa pripremljenim masom žumanca i kvasca. Sve zamijesite s brašnom i ostatkom mlijeka. Tijesto lupajte sve dok se ne pojave „klobuci”, a zatim ga ostavite da kisne na toplom mjestu. Dok tijesto kisne pripremite nadjev; pomiješajte orahe, šećer i rastopljeni maslac s konjakom. Masu prelijte vrelim mlijekom i sve dobro izmiješajte. Kad je tijesto gotovo, podijelite ga na četiri jednaka dijela. Svaki dio rastanjite u koru pravokutnog oblika, debljine prsta, premažite nadjevom i zavijte u „rolu”. Između

ovih „rola" ostavite malo prostora u posudi, jer će tijesto narasti i u pećnici. Pecite u dobro zagrijanoj pećnici 30-40 minuta, dok „štrudla" ne dobije rumenu boju. Vruće tijesto (ne vrelo) pospite vanilin-šećerom i prekrijte, da sve ostane sočno. Izrežite na „kolutove", neposredno prije posluživanja.

„Štrudla" od bresaka i grožđa

Sastojci: 60 dag tijesta za savijaču, 30 dag bresaka, 60 dag sitnijeg bijelog i crnog grožđa, 8 dag grožđica, 8 žlica šećera, 8 žlica mljevenih oraha, 3 kriške suhog kruha bez kore, 4 žličice mljevenog cimeta, krušne mrvice, ulje, šećer za posipanje.

Breskve operite, odstranite im koštice i izrežite na male rezance. Grožđe operite, ocijedite i odvojite bobice od peteljki. Kruh namrvite i popržite na ulju, ohladite. Za svaku „štrudlu" uzmite po dvije kore, poprskajte vodom i uljem, na dvije trećine stavite mješavinu bresaka, grožđa, oraha, mrvica, šećera i cimeta. Poprskajte uljem, savijte i stavite u namaštenu posudu. Ponovo sve poprskajte uljem i pecite u zagrijanoj pećnici, na 170 oC, oko 40 minuta. Pokrijte je cistom mokrom krpom i nakon pola sata pošećerite i izrežite na komade.

U izvornom naputku koriste se vinogradarske breskve – durancije, stara sorta svijetle boje mesa, slatkog poput meda.
„Štrudla" (savijača) može se pripremiti i od samih bresaka kao što nam govori i izvorni naputak (50 dag crnog brašna, malo soli, 1 jaje, 0,5 dl ulja (nekad mast), 2 dl mlake vode - zamijesite glatko tijesto i ostavite ga da odstoji barem 15 minuta; 3 jaja, 3 žlice šećera (med) - pjenasto izmiješajte i dodajte 3 žlice brašna i ponovo izmiješajte; 5 bresaka, malo cimeta, malo ulja – breskve ogulite, prepolovite, izvadite koštice, narežite i rasporedite po tijestu, pospite cimetom i zarolajte; Stavite „štrudl" u namazan lim (pleh), premažite uljem i ispecite.)

„Štrudla" (savijača) od šljiva

Sastojci za tijesto: 30 dag brašna, 1 žlica mast (ili ulja), 1,5 dl vruće vode, 1 žlica octa, sol; za nadjev: 1 kg šljiva, 20 dag šećera (ovisi o slatkoći šljiva), cimet, 10 dag „prezla" (krušnih mrvica), 5 dag masti, 3 dag šećera.

Osnovni način izrade tijesta: brašno stavite na dasku, napravite u sredini udubinu (jamicu) i u nju stavite mast. Prvo širokim i čvrstim nožem izradite tijesto,

stiskajući mast u brašno i podlijevajući mješavinom mlake vode, soli i octa. Nakon toga nastavite izrađivati tijesto rukama tako da ga tučete u dasku a zatim mijeseći dvadesetak minuta, tj. dok ne postane glatko.
Oblikujte dva hljepčića, stavite ih na pobrašnjenu dasku, premažite „peruškom“ (ili danas kistom) da se ne napravi na tijestu kora i pokrijte toplom metalnom posudom. Kad se posuda ohladi zamijenite je novom toplom. Tijesto treba tako „počivati“ barem pola sata.
Stolnjak pospite brašnom i na njega stavite prethodno razvučeno tijesto u „mlinac“, premažite mašću i rukama (šakom) razvlačite (ne prstima) dok ne postane posve tanko kao da je „prozirno“. Tijesto se lakše razvlači ako se na sredinu stola ispod stolnjaka stavite duboki okrugli tanjur, koji zadržava tijesto na sredini.
Razvučeno tijesto, preko cijelog stolnjaka, na krajevima je deblje koje treba odrezati. Od takvog tijesta – ostataka obično su se za djecu oblikovali različiti oblici i pekli kolačići (pletenice, ptičice, i dr.) ili radili trganci ili mlinci.
Tanjur izvadite i tijesto ostavite sušiti.
Kad se malo osušilo poškropite ga mašću (ili premažite peruškom/kistom umočenim u masnoću), namažite nadjevom, okrajke sa strane preklopite i tijesto počnite savijati s one strane na kojoj je nadjev. Posudu za pečenje („lim“) namažite mašću i u nju stavite savijaču, odozgo namažite mašću i pecite u pećnici.
Nadjev: šljive operite, izvadite koštice i razdijelite na četiri djela. Savite na tijesto, pospite krušnim mrvicama i šećerom.
U nekim našim krajevima umjesto krušnih mrvica stavljaju samljevene bademe (npr. Gorski kotar), a u drugim orahe (npr. Slavonija).

Savijača od maka i jabuka

Sastojci: 30 dag glatkog brašna, 2 žlice ulja, 1 žlica jabučnog octa, malo soli, 1-2 dl vode, 1 žlica ulja za premazivanje. Nadjev: 45 dag mljevenog maka, 4-5 dl mlijeka, 25 dag jabuka, 10 dag grožđica, 12 dag ječmenog slada ili šećera, ribana korica 1 limuna, 4 dag ulja.

U prosijanom brašnu u sredini napravite otvor (kao vulkan) i u nj stavite ulje i miješajte dodajući mlaku, slanu, octenu vodu. Kad dobijete mekano tijesto, mijesite rukom dok ne postane posve glatko. Tijesto razvaljajte na dva dijela, premažite ga uljem i ostavite stajati 45 minuta. Na stolnjak ravnomjerno pospite brašno, tijesto stavite na sredinu i valjkom ga malo razvaljajte, a zatim rukom razvlačite od sredine prema kraju dok ne postane tanko i gotovo prozirno. Okrajke odrežite. Razvučeno tijesto poprskajte toplim uljem i pospite dvije trećine nadjevom. Nadjev: mak prelijte kipućim mlijekom i ostavite neka se hladi. Ohlađenom maku umiješajte slad ili šećer, limunovu koricu, oprane grožđice i

naribane jabuke. Tijesto savijte pomoću stolnjaka i stavite u namazan lim. Savijaču premažite toplim uljem i pecite oko 40 minuta na temperaturi od 180 oC.

Za savijaču (štrudl ili povaticu) koju pripravljate samo od jabuka, jabuke moraju biti kiselkaste i sočne. Savijača neće biti gnjecava ako nakon ribanja jabuke pomiješate sa krušnim mrvicama (prezlima) ili im dodate ribane orahe. Suhim (ne sočnim) jabukama dodajte soka i smanjite količinu krušnih mrvica. Prije pečenja obavezno ih premažite maslacem ili uljem i pecite na srednje jakoj temperaturi.

Masnica - starinski slavonski žetelački kolač

Sastojci: 0,5 l toplog mlijeka, malo šećera, 5 dag kvasca, malo soli, 2 jaja, oko 1 kg brašna.
Nadjev: 0,5 kg maka, šećer, rastopljena mast, zaslađena voda; na 1 dl hladne vode 2 do 3 dag šećera.

U veliku posudu za pripremanje tijesta stavite toplo mlijeko, malo šećera i kvasac, promiješajte. Odložite posudu" na toplo mjesto, kad se kvasac digne dodajte i malo soli i dva jaja. Brašna će vam trebati toliko da umijesite tijesto koje će se lijepo odvajati od stjenke posude. Tijesto mijesite dok se ne počne odvajati ne samo od posude nego i od ruke. Odložite ga na toplije mjesto pokriveno stolnjakom. Ostavite da se diže jedan sat.
Nadjev pripremite na slijedeći način; ako želite bogatiju „masnicu" tada uzmite i 1 kg maka. Mak sameljite ili ga tucite u mužaru kao što se to nekada radilo. Pomiješajte ga sa šećerom, šećera uzmite ovisno o želji koliko slatki kolac želite. Kad se tijesto diglo, stavite ga na pobrašnjenu dasku i izrežite na „kore", tj. na manje komade. Manje komade razvaljajte na uobičajenu debljinu tijesta za dizane kolače (makovnjača ili orehnjača) Na razvaljano tijesto polijte rastopljenu mast, preko nje rasporedite nadjev, a potom tijesto uvijte u „rolu". Namastite posudu i poslažite „role", premažite ih rastopljenom mašću i odozgo.

U starom štednjaku na drva „masnica se pekla sat i pol. Pečenu „masnicu" odozgo još premažite zaslađenom vodom.

Gužvara

Sastojci za 10 osoba: *tijesto*: 50 dag brašna, 3 dl mlijeka, 3 jaja, 1 žlica šećera, 0,3 dl ruma, 5 dag kvasca, korica 1 limuna, 2 dag soli, 0,5 dl ulja; *za nadjev*: 30 dag oraha, 2 dl mlijeka, 15 dag šećera.

Namrvite kvasac s malo toplog mlijeka sa žlicom šećera. Neka uzađe na toplom. Pomiješajte s ostalim sastojcima i dugo tucite. Neka opet uzde na toplom. Prokuhajte orahe s mlijekom i šećerom. Razvaljajte tijesto, premažite nadjevom, savijte i stavite u posudu da opet uzađe na toplom mjestu. Ispecite.

Slavonska ladnjara

Sastojci: 3 dag kvasca, 1 kg brašna, 3 dag šećera, 10 dag masti, malo soli, 3 žumanca; mast i brašno za tepsiju; 1 dl vrhnja, 10 dag šećera, samljevenog cimeta.

Kvasac namrvite u malo mlijeka, umiješajte šećer i žlicu brašna i ostavite na toplom da uzađe. Kad uzađe dodajte preostalo brašno, otopljenu mast, sol i mlako mlijeko. Dobro izmiješajte i ulijte i namaštenu i pobrašnjenu posudu. Ostavite na toplom jedan sat da uzađe. Pecite u zagrijanoj pećnici 40 minuta na 200 oC. Ispečenu ladnjaru premažite vrhnjem, Pošećerite i pospite cimetom. Ohlađeno narežite na kocke.

Ladanje; 1. posjed na selu, seosko imanje onog tko ne živi stalno na selu, 2. odmor na takvom imanju. Preneseno seoski kolač.

Slavonski vrtanj*

Sastojci: 0,50 kg brašna, 2 žlice maslaca, 8 jaja, malo soli i malo papra.

Maslac pjenasto istucite, umiješajte razmućena jaja, posolite, popaprite i na kraju umiješajte brašno. Napravite tijesto i razvaljajte ga na debljinu prsta. Od tijesta izrežite manje komade i oblikujte okrugle kovrtanje. Složite ih u namašćenu i pobrašnjenu posudu te pecite u pećnici na umjerenoj vatri.

---

*vrtanj - kolač savit kao kolo, kovrtanj - kolo; okrugli uštipak

---

Štruklji I. način

Sastojci za 10 osoba: 1 kg vučenog debljeg tijesta za savijače; Nadjev: 1 kg svježeg kravljeg sira, 10 jaja, malo soli i šećera, 10 žlica brašna; *Preljev:* 1 l kiselog vrhnja, 4 jaja, malo soli, ulja i šećera za posipanje.

Tijesto za savijače možete kupiti u listovima i zamrznuto. Ako ga čuvate u hladnjaku, umotajte ga u vlažnu krpu i stavite u plastičnu vrećicu, da se ne osuši. Sir dobro ocijedite i usitnite vilicom. Dodajte jaja, malo soli i šećera, te brašno da dobijete povezani nadjev. Rasprostrite tijesto, malo ga poškropite uljem i premažite nadjevom. Savijte u savijaču i rubom tanjura narežite na komade željene veličine. Ako bi rezali nožem, nadjev bi
vam ispao. Svaki odrezani komad, štruklju ili štruklu, prokuhajte desetak minuta u vreloj slanoj vodi. Vadite ih šupljikavom žlicom, i stavite u zemljanu posudu (ili lim - posudu za pečenje ili vatrostalnu posudu) ili u posebne kalupe po dva komada.
Istucite vrhnje s jajima i sasvim malo soli. Šećer možete odmah umiješati, ali ga možete i poslužiti uz već gotove štruklje (neki vole uz štrukle gemišt te im više „pašeju“ – odgovaraju po okusu – slani štrukli). Mješavinom prelijte štrukle i stavite ih u pećnicu zagrijanu na 250 oC da se peku oko pola sata, dok ne dobiju neodoljivu rumenu koricu. Poslužite ih uz zdjelicu sa šećerom, ali nikako ne zaboravite hladni gemišt ili „špricer“ (vino i soda voda, piće naših djedova koje se opet „sramežljivo“ pojavljuje.

Štruklji II. način

Sastojci: 30 dag brašna, 6 dag masti, jaje, 4 dag mrvica, žlica ulja, sol; Nadjev: 25 dag kravljeg sira, 2 jaja, 3 dag masti, 4 žlice vrhnja, sol.

Od brašna, jednog jaja, ulja, soli i vode zamijesite osrednje tvrdo tijesto. Razvucite ga preko stola tako da bude debelo poput hrpta noža i ostavite da se osuši.
Nadjev: kravlji sir pasirajte, dodajte mu vrhnje, 2 žumanjka, sol i tvrdo stučeni snijeg od dva bjelanjka. Tijesto razvučeno preko stola čitavo premažite tim nadjevom, čvrsto ga uvijte kao da uvijate roladu i stavite na mokri platneni ubrus koji ste prije toga posuli krušnim mrvicama. Krajeve ubrusa vežite i tijesto zajedno s ubrusom stavite u uzavrelu slanu vodu i kuhajte u njoj otprilike 20 minuta. Kad je tijesto kuhano, izvadite ga iz ubrusa i položite u dugačku zdjelu, narežite na komade i pospite prženim mrvicama na maslacu.

Nedjeljni ili blagdanski kolač zagorskih hiža i klijeti. Pečeni ili kuhani štruklji – oduvijek autohtono jelo zagorskih bregov – dokaz je da se od jednostavnih namirnica može pripraviti i – gurmansko jelo.

Bučnica

Temeljni naputak; sastojci: 60 dag tankog tijesta za savijače, upotrebite dva lista za savitak poprskan vodom i uljem, na dvije trećine stavite odgovarajući nadjev, poprskajte uljem, zavijte u rolu i slažite u namaštenu posudu, danas lim (nekada u zemljanu). Obično se slažu četiri savitka (svitka), koji se poprskaju vodom i premažu uljem. Pecite u zagrijanoj pećnici oko 30-35 minuta. Ispečenu bučnicu prekrijte čistom mokrom krpom. Kad se posve ohladi narežite na komade željene veličine. Slatku bučnicu pospite šećerom.

Izvorno:
Od jedne veljike buće more se napraviti četri kostrole bučnice. Prie nek se ide rihtat sirilje za bučnicu omiesi se tieste kak negda. Od priljike osem beruči glatke melje se posolji po želje i omiesi z sirutku tak kaj tieste nie preveč mehke ni trde. Če nema sirutke unda se zmieša pol mlačne vode, a pol mljieka i za napršnjak octa, kaj bi se tieste dalje bolje rezvlačiti. Od omiešenoga tiesta napraviju se četiri grudice. Malje se poljieju z retopljenem putrem i deneju se nekam na toplje opstati bar pol vure. Za te se vrieme obieljiju, ščistiju i naribaju buće. Na naribane buće dene se šaka solji i dobre se zmieša. Buće počneju otpuščati vodu i unda se deneju h krpu ilji žakelj i dobre zežmekneju Zažmeknjene buće deneju se dvie dobre

beručke friškuga krafskuga sira, tri deci mljieka ilji slatkuga vrnja i tri veljike žljice restopljene svinjske masti. Se dobre zmieša i če trieba još malje dosolji. Tieste tere je otpočinute, najprie se malje razvalja, a unda poiljiči z restopljenem putrem. Tak poljičene se restegne ščem se več more. Gda je restegnjene tak kaj viesi prek ruba stola, filja se meče na tieste ze sakuga kraja, široke pedelj i pol, a unda sfrče najprie z jednuga kraja do pak unda z druguga kaj se dobiju dupljit štruklji. Z ruku se zazlamieni veljičina štruklja, a unda se štruklji zriežeju z tenierem. Štruklji se mečeju h kostrolu, dobre namazanu z mašču ilji putrem. Na saki štrukelj se prie pečenja dene za napršnjak putra. Tak napravljena bučnica imiela bu fini domači i starinski žmah.

Zagorska bučnica

Izmiješajte 1 svježi kravlji sir 30 dag ribane buće (prije toga posoljene i istisnute), 2 dl kiselog vrhnja, 2 jaja, 1 žlica kukuruznog brašna, malo ulja.

Međimurska bučnica

Izmiješajte 75 dag ribane buće, 2 dl kiselog vrhnja, 15 dag šećera, 15 dag mljevenog maka i 2 jaja.

Podravska bučnica

Izmiješajte 50 dag ribane buće, 30 dag svježeg kravljeg sira, 5 žlica mljevenog maka, 5 dag grožđica, 15 dag šećera, 1 dl kiselog vrhnja.

Turopoljska bučnica

50 dag ribane buće, 50 dag očišćenih i narezanih šljiva, 15 dag šećera, 4 žlice pšenične krupice, 4 žličice cimeta. Na tijesto stavite buće, po njoj šljive, pospite krupicom, šećerom i cimetom.

Pokupska bučnica

Izmiješajte 75 dag ribane buće, 2 dl kiselog vrhnja, 15 dag šećera, 20 dag mljevenih rogača, 2 jaja.

Bunjevačka bučnica

75 dag ribane buće, 15 dag šećera, 4 žlice pšenične krupice, 4 žličice cimeta. Na tijesto stavite buće, pospite krupicom, šećerom i cimetom.

Starinska savijača – bučnica, jedno je od niza naših autohtonih, bakinih, kolača, koja s priprema slana ili slatka. Slane je: zagorska, dok su slatke: međimurska, podravska, turopoljska, pokupska, bunjevačka. Slatka bučnica se ne soli i buće ne istiskuju. Ispečene bučnice su kao najljepši kremasti kolač.

Gibulj(nj)ica iz Bednje

Bučnica – gibunjica, vrsta zagorske bučnice, nije se oblikovala tj. savijala, nego se pekla na otvorenom tijestu. Ribana buća, mlijeko, sir, vrhnje, maslac, brašno, peršin i malo kukuruznog brašna su sastojci za tu staru bučnicu. Tijesto se umiješalo od brašna, mlijeka i soli. Razvaljalo se na debljinu od 1 cm i prekrilo nadjevom od naribane buće, soli, vrhnja, maslaca i kosanog peršina (tako izmiješano stavilo se u platnenu krpu, opteretilo daskom i kamenom i ostavilo stajati nekoliko sati).
Na drvenu četvrtastu lopatu, posutu kukuruznim brašnom, stavilo se nadjeveno tijesto sa zavinutim rubovima (da nadjev ne iscuri), prelilo se vrhnjem i peklo u krušnoj peći oko 25 minuta.
Prije posluživanja premaže se mlijekom i maslacem, te reže na četvrtine. Jede se vruća. Gibunjica se pekla i oblikovano u četvrtine.

---

stara zagorska riječ za bučnicu je - *gibunjica* a označuje nešto gibljivo, pomično, što okrepljuje; *gibući post* - je uzdržavanje od hrane vezano na pomične blagdane, pomični post.
Gibulj(nj)ica, i naše pogače: palke, kelašice, prisnac, soparnik, hvarska, viška, komiška, naše su izvorne „pizze“.

Bregovska pita iz Koprivničkih Brega

Sastojci za 10 osoba: 60 dag brašna, 10 dag topljene masti od peradi, sol, 2,5 dl vode, 2 jaja;
Nadjev: 20 dag šećera, 20 dag mljevenih oraha, 20 dag grožđica, 20 dag maka**, 20 dag topljenog maslaca, 4 dl domaćeg vrhnja, 20 dag kiselih jabuka, 1 cimet, 2 jaja.

Od brašna, masti, soli, vode i jaja umijesite tijesto. Podijelite u 8 mlinaca i razvaljajte u obliku posude u kojoj će se peći. (Možete kupiti i gotove kore)

1. mlinac (kora)	polijte sa 3 žlice otopljenog maslaca, 2-3 žlice vrhnja i posipajte mljevenim orasima pomiješanim sa šećerom
2. mlinac	polijte sa 3 žlice otopljenog maslaca, 2-3 žlice vrhnja i poslažite jabuke rezane na ploške, pomiješane sa šećerom i cimetom
3. mlinac	polijte sa 3 žlice otopljenog maslaca, 2-3 žlice vrhnja, poslažite grožđice i posipajte šećerom
4. mlinac	polijte sa 3 žlice otopljenog maslaca, 2-3 žlice vrhnja i posipajte mljevenim makom pomiješanim šećerom
5. mlinac	ponovite kao prvi mlinac – orasi
6. mlinac	ponovite kao drugi mlinac – jabuke
7. mlinac	ponovite kao treći mlinac – grožđice
8. mlinac	ponovite kao četvrti mlinac – mak**

Gornji mlinac prelijte vrhnjem. Stavite u zagrijanu pećnicu do 200 ºC, a kasnije smanjite na 150-170 ºC pecite oko 1 sat. Pečeni kolač pospite šećerom i režite na kocke. Kolač je dobar i hladan.

Kao svi naši stari kolači zahtijeva kvalitetan materijal. Kolač se pripremao za božićne praznike i svatovske običaje. Nekada se umjesto maslaca („putra“)

upotrebljavala gusja mast ili račja, te je pita imala, u usporedbi s današnjom s maslacem, svoj neponovljivi okus. Grožđice su isto bile domaće, a ne kupovne, sušilo se domaće grožđe.
mak; izvorni naputak Bregovske pite ne spominje mak kao nadjev.

Baranjska savijača – šećeruša (kolač od šećerne repe)

Sastojci: 60 dag tankog tijesta za savijaču, 1 kg šećerne repe, 25 dag mljevenog maka, 5 žlica svježeg kravljeg sira, 1 jaje, 1 dl kiselog vrhnja, 1 limun, 4 žličice mljevenog cimeta, ulje, šećer u prahu za posipanje. U nadjev se ne stavlja šećer, jer je repa dovoljno slatka.

Šećernu repu ogulite, operite i naribajte na ribežu za jabuke. Ribanu repu stavite na zagrijano ulje i uz podlijevanje vodom pirjajte da posve omekša i kad je gotovo, ostavite da se ohladi. Dodajte mljeveni mak, zgnječeni sir, razmućeno jaje, kiselo vrhnje, sok limuna i ribanu koricu limuna, mljeveni cimet. Sve izmiješajte. Sa svaku savijaču upotrebite po dvije kore, poprskajte ih vodom i uljem, pa na dvije trećine stavite pripremljen nadjev, poprskajte uljem, savijte u rolu i stavite u namašteni lim (nekad zemljanu posudu). Svitke poprskajte vodom, premažite uljem, stavite u zagrijanu pećnicu i pecite pola sata. Pečenu savijaču prekrijte čistom mokrom krpom i nakon pola sata pošećerite i izrežite na željene komade.

Kašnjaki

Sastojci: 30 dag glatkog brašna (bijelo ili crno), 2 žlice ulja, 1 žlica jabučnog octa, ½ žličica soli, 1,5 do 2 dl mlake vode; Nadjev: 2 dl heljdine kaše, 5 dag mljevenih bućinih sjemenki, 1 dl bućinog ulja, sol, malo papra (ili mljevenog đumbira, što je novija inačica).

Heljdinu kašu proberite, operite u nekoliko voda, stavit u cjedilo i isperite pod mlazom vode. Heljdu prelijte dvostruko većom količinom vode i stavite kuhati. Kad voda uzavre, dodajte sol, smanjite vatru i kuhajte poklopljeno oko 30 minuta. Kad heljda omekša, a voda ispari, dodajte 1 dl bućina ulja i malo papra (đumbira). Promiješajte i ostavite da se ohladi.
U zdjelu prosijte brašno, u sredini napravite udubinu, stavite ulje i miješajući dodajte mlaku posoljenu i zaoctenu vodu. Zamijesite mekano glatko tijesto. Izradite ga rukom dok ne postane mjehurasto. Tijesto premažite uljem i ostavite stajati na toplom mjestu oko 45 minuta. Stolnjak pospite brašnom, tijesto stavite na sredinu i valjkom ga izvaljajte prvo prema duljini, a onda prema širini. Rukama

ga razvlačite od sredine prema kraju koliko god se može, odnosno dok ne postane poluprozirno. Okrajke odrežite, a tijesto ostavite da se suši oko pet minuta (to je klasični način razvlačenja tijesta za „štrudl“ – savijaču). Poprskajte ga bućinim uljem i 2/3 pospite nadjevom i mljevenim sjemenkama. Savijte pomoću stolnjaka i stavite u lim (nekad zemljana posuda) namazan bućinim uljem. Savijaču namažite uljem (opet bućinim), i pecite oko 40 minuta na temperaturi od 200 ºC.

Kašnjaki su tradicionalno podravsko posno jelo. Poslužuju se kao samostalan obrok ili kao prilog drugim jelima. Riječ *kašnjak* imam podrijetlo u riječi kaša.

Makvići – Mekuća

Sastojci: 30 dag brašna, 2 dag kvasca, 1 žličica soli, 1,5 dl mlake vode; Preljev: 10 dag maka (možete zamijeniti istom količinom oraha), 1,5 – 2 žlice meda, 0,5 l vode.

Brašno stavite u zdjelu, u sredini napravite rupu i u nju ulijte prije pripremljeni kvasac s vodom i malo brašna (ostavite da se diže oko 15 minuta). Sve izmiješajte u glatko tijesto. Pokrijte ga i ostavite na toplom da se diže. Kad se udvostruči volumen, premijesite ga i oblikujte dugački tanki hljeb (kruh). Stavite u pobrašnjenu zemljanu posudu za pečenje i ostavite da se diže 20 minuta. Prije pečenja hljeb (kruh) zarežite nožem po površini na nekoliko mjesta, „umijte ga“ (premažite) mlakom vodom i pecite na temperaturi od 220 ºC dok ne porumeni. Ohlađeni hljeb narežite na ploške i složite u veliku zdjelu. U toploj vodi rastopite med, pustite da se ohladi i prelijte preko hljeba. Pospite polovicom mljevenog maka, svaku plošku okrenite odozgo i pospite preostalim makom.

Podravski blagdanski hljeb – kolač, najčešće se priređivao za Božić.

Trešnjevača

Sastojci za tijesto: 25 dag brašna, 12,5 dag maslaca, 12,5 dag šećera, 2 žumanjka, 1 bjelanjak, 2 žlice mlijeka i malo soli.
Nadjev: 6 dag brašna, 3 jaja, 12,5 dag šećera u prahu, malo soli, vanilije, 3 dl mlijeka, 1 kg trešanja.

Od brašna, maslaca, šećera, žumanjak, bjelanjka, mlijeka i malo soli izradite tijesto. Oblikujte loptu od tijesta stavite je u lanenu krpu i odložite na hladno mjesto - dva sata. Tijesto razvaljajte u okruglu koru debljine dva prsta i stavite je u zemljanu posudu (tako je bilo nekada), rubove presavijte po rubovima prema unutrašnjosti, tako ćete dobiti ogradicu.
Nadjev pripravite od brašna, cijelih jaja, šećera u prahu, malo soli, izmrvljene vanilije i mlijeka. Sve dobro izmiješajte i ostavite da odstoji tri minute.
Na prvo tijesto, već u zemljanoj posudi, uspite očišćene trešnje, neka budu složene na što gušće i na njih izlijte masu za nadjev. Na vrh ove mase stavite malo šećera i sve pecite oko jedan sat.

Vanjkušeki

Sastojci: 15 dag maslaca, 4 dl brašna, 4-5 žlica vrhnja, 6 manjih kiselkastih jabuka;
za nadjev: 1 žlica maslaca, 1,5 žlica šećera, 1/2 žlice cimeta; jaje, grubi šećer, narezani lješnjaci.

Prstima izmrvite maslac i brašno, pa dodajte vrhnje i zamijesite tijesto. Dok leži na hladnom, dobro operite jabuke, izdubite im sredinu, ali ih nemojte guliti, već koru nabodite vilicom okolo naokolo. Pomiješajte maslac sa šećerom i cimetom, time napunite izdubljenu sredinu jabuka. Razvaljajte tijesto, podijelite u šest kvadrata i svakim omotajte jabuku, krajeve na vrhu slijepite. Premažite umućenim jajetom, pospite šećerom i lješnjacima, pa pecite 20-25 minuta na 200 oC u pećnici.
---
vanjkuš; (*po mađ.* vánkos *iz njem.* Wangenkissen, tj. Wange - obraz + Kissen - jastuk) - jastuk, jastučić(i)

Raženi kolač s lukom

Sastojci: 35 dag raži, 15 dag pšenice, 2 žličice kimla, 2 žličice korijandera, 3 dag kvasca (germe)žličica soli, 2 čaše kiselog mlijeka, 5 dag maslaca, ribani ovčji sir.; Za nadjev: 40 dag luka, 2 dag maslaca, 1 žlica juhe od povrća, 1 žumanjak, žlica bijelog vina, 2 žlice usitnjenog bilja (majčina dušica, peršin, ljupčac (ljubačac, miloduh, selen, torjevac) i žličica kimla.

Žito i začine treba samljeti u fino brašno. U sredini prosijanog brašna, na stolu, načinite udubljenje i u njega uspite kiselo mlijeko s malo soli. Dodajte i otopljeni maslac i zamijesite tijesto. Ostavite ga na toplom mjestu da uzađe.
Nadjev pripremite na slijedeći način: očišćeni luk izribajte na sitno (na ribežu), popirjajte ga zagrijanom maslacu, kad ispari tekućina dodajte juhe (žlicu), malo vode i pirjate dok luk ne omekša. Umutite žumance s vinom, aromatičnim biljem i kimom i sve umiješajte s lukom.
Tijesto razvaljajte na veličinu posude za pečenje.
Posudu za pečenje (zemljana nekada) namažite maslacem i pospite brašnom, stavite na dno tijesto a stranice pritisnite uz stjenke da budu visoke oko dva centimetra. Nadjev rasporedite po tijestu, pospite ribanim ovčjim sirom i ispecite. Raženi kolač poslužite dok je vruć.

Krafne obične - Pokladnice

Sastojci: 0,5 kg brašna, 1 paketić suhog kvasca, 8 dag maslaca, 4 dag šećera, 1,5 dl mlijeka, 4 žumanjka, 2 žlice ruma, korica limuna, marmelada od marelice, ulje za prženje, šećer u prahu.

Pomiješajte brašno sa suhim kvascem. Pomiješajte šećer s maslacem, dodajte žumanjke i pjenasto razmutite, dodajte rum (dizano tijesto s alkoholom upija manje masnoće), malo mlijeka i sol, te preostalo brašno i mlijeko. Izradite glatko

tijesto tako da se počne odvajati od posude. Ostavite tijesto da se digne na toplom mjestu dok nije udvostručilo svoj volumen. Tijesto razvaljajte na debljinu od ½ cm i čašom ili limenim kalupićem (promjera 8 cm) izrezujte okrugle oblike (pločice). Rubove premažite bjelancem, a u sredinu stavite malo marmelade. Drugim oblikom (pločicom) preklopite, a rubove izrežite manjom čašom. Nadjevene pokladnice ostavite prekrivene na pobrašnjenoj dasci da se još jednom dignu. Stranu koja se digla stavite u vruće ulje (175 ºC) i pecite, poklopljeno, oko 3 minute, zatim okrenite i pecite na drugoj strani bez poklopca na posudi. Izvadite iz ulja šupljačom (šuplja žlica), ostavite na situ da se ocijedi, preselite na topli tanjur i još toplo pospite šećerom u prahu.

Fašničke samoborske krafne tradicionalni je kolač za karnevalsko vrijeme u Samoboru, a prestaju se pripremati kad se spali princ Fašnik. Prve se krafne mijese već u šest ujutro da bi ih u osam već mogli kušati prvi gosti. Fašnička je slastica zahtjevna za pripremanje, jer valja poštovati izradu i dizanje tijesta u tri faze. Najprije se umijesi tijesto s kvascem koje potom treba odstajati sat vremena da bi se diglo. Nakon toga se tijesto razvalja i pomoću kalupa vade se krafne koje opet moraju odstajati. Slastica se peče u suncokretovu ulju oko četiri minute sa svake strane, nakon čega se u njih uštrca isključivo pekmez od marelica, jer se s njom najbolje sljubljuje. Krafne mora resiti blijedi „prsten“ smećkastozlatne boje. Ako ga nema , tijesto nije dobro pripremljeno. Ta je fašnička slastica uz kremšnite postala samoborski brend čiji naputak nije tajna, ali valja znati tehnologiju izrade. Od 5 kilograma brašna izradi se stotinjak krafni, za koje treba još i 15 jaja, 05, kg šećera, malo ruma, korice limuna, mlijeko, ulje, .. a najvažnija je - ljubav prema slastičarskom poslu.
Uz krafne se pije *bermet.*

Pokladnice pečene u pećnici

Sastojci: 50 dag brašna, 10 dag šećera, 7 dag putra (maslaca), 2,5 dl mlijeka, 1 jaje, 2 dag kvasac, 1 žlica ruma, limunova korica, vanilija, marmelada ili svježe voće.

Priredite tijesto od maslaca, brašna, šećera, mlijeka, jaja i kvasca. Dodajte žlicu ruma, malo soli, limunove kore i vaniliju, dobro umijesite i ostavite da se digne. Dignuto tijesto razvaljajte na debljinu dva puta na dasci koju ste posuli brašnom. Oblikujte pokladnice oblikom za kolače (čašom) i posložite jednu do druge u mašću namazanom plehu (limu, protvanu). Udubite svaku u sredini, a u udubinu stavite marmeladu: ½ marelice, breskve, šljive ili neko drugo voće. Pokrijte ubrusom i ostavite da se diže. Dignute pokladnice premažite umućenim (trajbanim) jajem ili mlijekom i ispecite u srednje zagrijanoj pećnici.

Krafne - Pokladnice s nadjevom na drugi način

Sastojci za 4 osobe: 30 dag brašna, 20 dag maslaca, ½ limuna, ½ vrećice vanilin šećera, 1 jaje, 0,5 dag šećera u prahu, ½ l ulja, 2,4 dag svježeg kvasca, 4,5 dag šećera, prstohvat soli, 3 žumanca, 2 dl mlijeka, 10 dag marmelade, 0,3 dl ruma, 20 dag čokolade za kuhanje, 1 puding od vanilije.

Kvasac razmrvite u malo mlijeka, dodajte malo šećera i brašna. Promiješajte i ostavite na toplom da se digne. U brašno ulijte rastopljen maslac, dodajte šećer, šećer u prahu, vanilin šećer, malo naribane korice limuna, žumance i jaje. Dodajte kvasac i dobro promiješajte. Dodajte 2 dl mlijeka i rum, te umijesite glatko tijesto. Pokrijte čistom kuhinjskom krpom i ostavite na toplom mjestu da se digne. Oblikujte krafne i pecite ih s obje strane u vrelom ulju. Ocijedite, ohladite i uz pomoć slastičarske „šprice“ ispunite nadjevom od marmelade, čokolade ili vanilije.

Zlatnožute krafne ili pokladnice, drugim riječima „meke slatke loptice“, slatko je veselje karnevalskih dana ili mesopusta. Tradicionalno se peku dan prije Pepelnice ili Čiste srijede, od koje počinje post koji traje do Uskrsa. Krafne su se nekad pekle u svinjskoj masti upravo da bi se mogao izdržati taj dugački post. Danas se peku u suncokretovu ulju, jer se „broje“ kalorije.

Od sličnog tijesta rade se fanjki na sjeveru (brašno, šećer, maslac, jaja, bijelo vino, ulje, šećer za posipanje), čuvene fritule (oblikuju se žlicom) i kroštule (isprepletene trake od tijesta) na jugu, u Slavoniji „poderane gaće“ (poveći nepravilni komadi tijesta s prorezom u sredini). Sve prženo u dubokoj masnoći razni su oblici karnevalskih slastica.

Kažu, da su krafne stigle iz Bavarske, preko Beča u 19. stoljeću u Zagreb, i dobile njemački naziv „krapfen“, koji se zadržao do danas. Karnevalsko „norenje“ na Pokladni utorak i krafni posljednja je prigoda uživanja u slasticama, prije korizmenog posta od četrdeset dana.

U Dalmaciji su se fritule i kroštule nekad mijesile i četiri sata da postanu rahle i podatne.

Da bi jedno od toga bilo što ukusnije, prostorija u kojoj se pripravljaju mora biti dobro zagrijana. Peku li se u ulju od kikirikija biti će ukusnije, jer ono bolje podnosi velike temperature (što bi rekle naše bake ili none koje su to radile u masti). Kad se urone u vrelu masnoću važno je da što prije dobiju koricu, kako bi tijekom prženja upile što manje masnoće. Ako je ulje prevruće ostati će iznutra sirove. Najbolje je u masnoću prije pečenja uroniti kuhaču – ako se oko nje pojave mjehurići, temperatura je idealna.

Svi pokladni kolači posipaju se šećerom u prahu dok su topli.

Samoborske (*Sanoborske*) kremšnite

Sastojci: (za 12 kremšnita) 1 l mlijeka, 7 dag brašna, 25 dag šećera, 7 jaja, vanilin šećer, paket gotovog lisnatog tijesta, šećer u prahu po želji.

Promiješajte žumance, brašno, vanilin šećer, 2 dl mlijeka i pola količine šećera te zakuhajte u ostatku mlijeka oko desetak minuta. Pripravite snijeg od bjelanca i ostatka šećera. U snijeg od bjelanca dodajte kremu od žumanaca i lagano miješajte. U međuvremenu, na 250 oC, ispecite
dvije kore lisnatog tijesta. Na koru lisnatog tijesta stavite kremu i prekrijte je drugom korom. Pospite šećerom u prahu.

Dani samoborskih kremšnita održavaju se svake godine na kraju listopada, na Tomislavovom trgu, gdje se poslužuju i gostima i domaćima - najbolji kolači, **samoborski brend** - *tak` fini i tak` topli*.
Njihova povijest počela je 1921. godine kad je g. Marko Lukačić otvorio svoju prvu slastičarnicu u Samoboru, a „kolone“ Zagrepčana počele stizati, osobito planinara, koji su naručivali cijele „protvane“. Brat Đuro nastavio je posao 1950. godine, kad je Marko otišao u zasluženu „slatku“ mirovinu. Kombinirajući nekoliko različitih naputaka (recepta) –samoborske kremšnite postale su jedan od samoborskih brendova (uz bermet i muštardu). Braća Marko i Đuro izučavali su svoj zanat u poznatim zagrebačkim slastičarnama Kostinčer i Hajoš te u časničkim restoranima austrougarske vojske.
(Za dobre kremšnite treba dobro skuhati kremu od vanilije i zatim u nju umiješati snijeg od bjelanjaka. Na ispečene kore, odnosno postolje stavite obruč (kalup) visine 4 do 5 cm u koji se izlije krema. Ostavite da odstoji oko dva sata kako bi se ohladila i sjedinila. Zatim stavite gornju koru, tj. „poklopac“ i izrežite na željene komade. Maknite obruč i pospite šećerom u prahu. Po želji možete prije poklopca staviti i tanki sloj tučenog slatkog vrhnja).

SLASTIČARNA KOSTINČAR, ZAGREB, NIKOLIĆEVA ULICA
god. 1927.
OSNOVA: VLASTITA

SLASTIČARNA KOSTINČER, ZAGREB, NIKOLIĆEVA ULICA
god. 1927.
OSNOVA: VLASTITA,

Izvorni naputak/recept:

1.Smjesa*: 10 žutanjaka, 30 dag brašna, 30 dag šećera, 3 vanilin šećera, 2dl mlijeka.*
2. Smjesa: *12 dl mlijeka, 12 dl vode. 3 vanilin šećera*
3. Smjesa: *10 bjelanjaka, 20 dag šećera u prahu, omot lisnatog tijesta.*

1. smjesu dobro izmutite mikserom. 2. smjesu zakuhajte, pa kad zavrije, maknite sa vatre, ulijte 1. smjesu, stalno miješajući kuhajte dok se ne zgusne kao puding, oko 15 minuta. Pazite da ne zagori. Na kraju istucite snijeg od bjelanjaka i šećera u prahu, pa ga lagano umiješajte u vrelu smjesu.
Lisnato tijesto rastanjite i pecite na obrnutom plehu, u koji ste ulili kremšnite. Na dno pleha stavite jednu koru, ulijte vruću smjesu, zatim stavite drugu koru, tek kad se ohladi možete posuti šećerom u prahu.
Pazite, ova količina je mjera za veliki duboki pleh od štednjaka, ili veliku duboku lazanjeru.

Domaće kremšnite

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

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

Izrada lisnatoga tijesta

Maslac izradite rukama zajedno s jednom šakom brašna koju ste oduzeli od 25 dag. Od ostatka brašna, vode i soli izraditi glatko tijesto i odložite u hladnjak da odstoji pola sata. Odležano tijesto u hladnjaku razvaljajte u kocku i premažite maslacem (u ne debeli sloj) u koji ste umiješali šaku brašna. Preklopite kocku na pola, tu polovicu opet cijelu premažite, i opet preklopiti na pola. Odložite tijesto u hladnjak na pola sata. Postupak ponavljajte dok ne potrošite svu količinu mješavine maslaca i brašna (pazite da bude dovoljno da svaki put tijesto možete dva puta namazati maslacem).
Tijesto može odmah koristiti ili prerezati na pola i staviti u zamrzivač. Za kremšnite (krempite) dovoljno je polovica tijesta, koju kad još jednom prepolovite imate dovoljno za dvije kore.
Kore pecite, jednu po jednu, u zagrijanoj pećnici na 180 ºC.

Izrada kreme (fila)

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

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

Zagrebačke kremšnite

Sastojci: 1 l mlijeka, 23 dag šećera, 10 dag oštrog brašna, 4 dag kakaa, 8 jaja, vanilin šećer, 50 dag lisnatog tijesta, 20 dag šećerne ocakline (fondan; kuhani šećer i glukoza s vodom na temperaturi oko 115 oC, služi za davanje glazure kolačima), 2 dl slatkog vrhnja.

8 dl mlijeka stavite da zakipi, dodajte miješajući pola količine šećera, brašno, kakao, vanilin šećer, žumanca i kuhajte 3-5 minuta. Dodajte u vruće tučena bjelanca sa šećerom, promiješano ulijte na već ispečenu koru (od lisnatog tijesta) i pustite da se ohladi.
Drugu koru ocaklite (glazirajte) s tamnim fondanom i izrežite. Tučeno slatko vrhnje premažite preko hladnih kremšnita, složite ocakljenu koru i izrežite.

Fanjki

Zamijesite tijesto od 20 dag brašna, 8 žutanjaka, 2 žlice vrhnja, 2 žlice šećera, 1 žlice ruma i malo soli. Mijesite tako dugo se ne počnu pokazivati mjehurići. Ostavite tijesto da odstoji 15 minuta. Razvaljajte, izrežite na trokutiće i ispecite u dubokoj vrućoj masti.

---

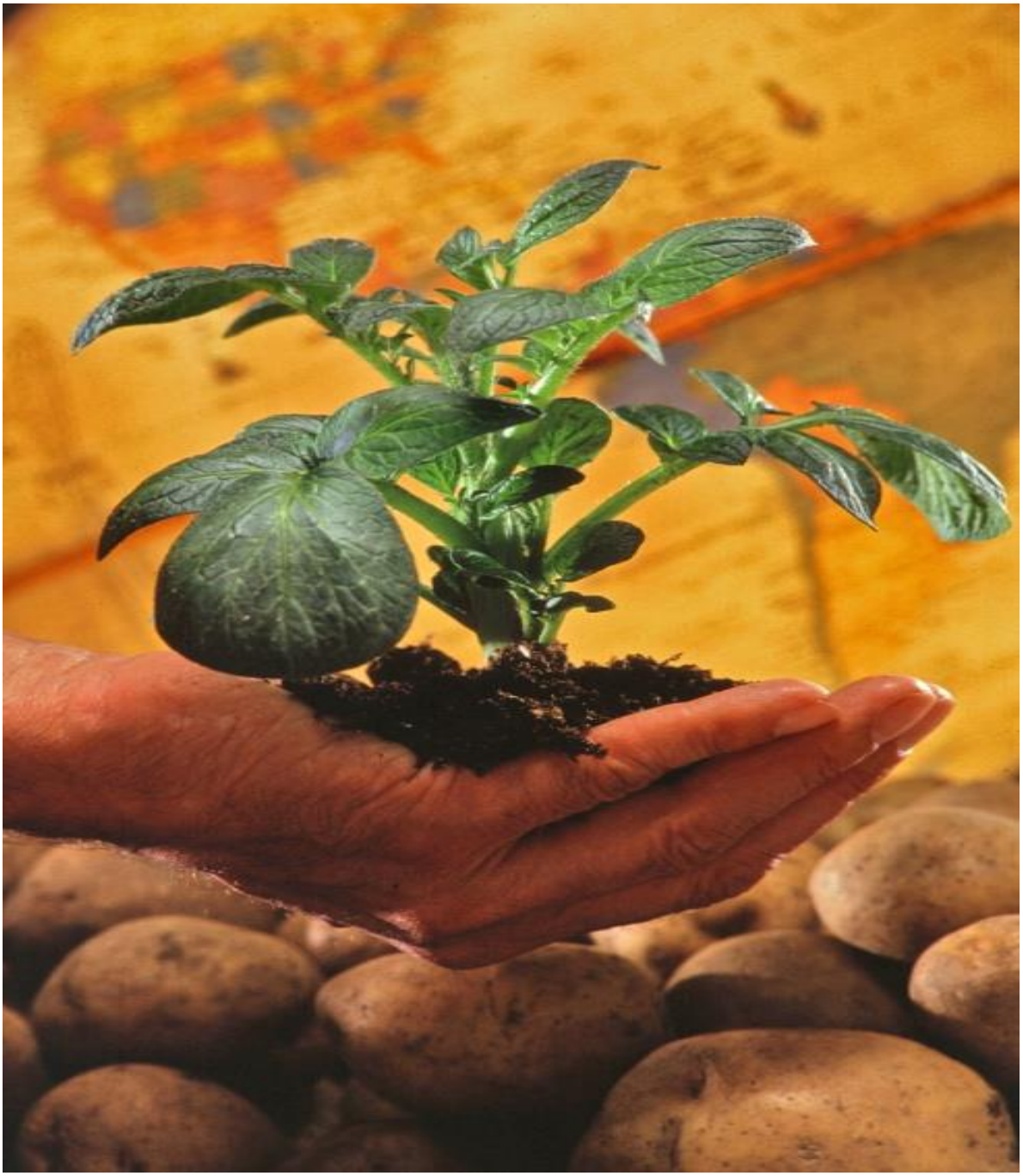
fanjak *reg.* kolut na glavi što ga nose žene kao znak udaje; slatkiš od dugoljasto razvučena tijesta pečen u masti (danas ulju); kroštule.

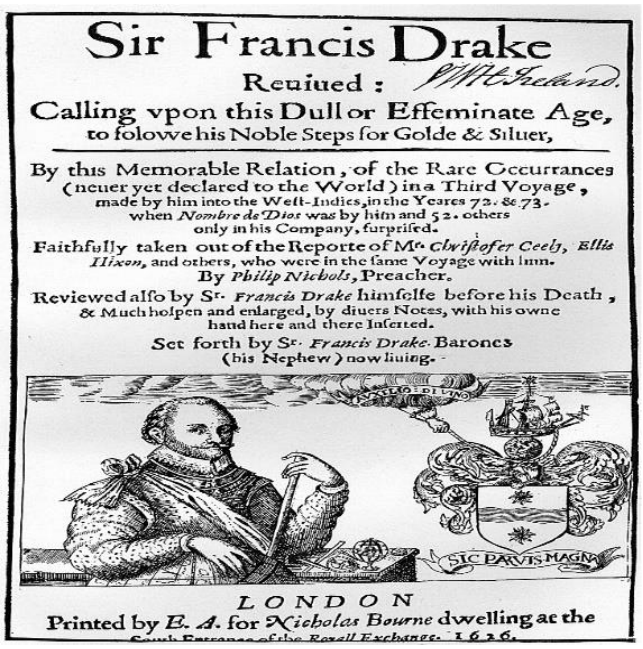
Pužići

Sastojci: 25 dag brašna, 18 dag masti, 1 žlica šećera, germa, 1 dl mlijeka, samljeveni orasi; nadjev od oraha

Napravite tijesto od navedenih sastojaka, bez masti. Oblikujte pužiće, stavite na mašću podmazani pleh i ispecite u zagrijanoj pećnici.

KRUMPIR NA NAŠIM PROSTORIMA





sirotinjska kuća, gule se krumpiri i jedu
(Van Gogh - ljudi jedu krumpir)

Jozef Isräels: Ljudi koji jedu krumpir

sirotinjska kuća, gule se krumpiri i jedu

Bez otkrića Amerike ne bismo prepoznali naše njive i povrtnjake, niti bi bismo prepoznali naše jestvenike (jelovnike). Ne bismo znali za krumpir i kukuruz. Iz Amerike nam je stiglo najmanje ovoliko: *puran*, *duhan* (**107.**), *jagoda*, *kakaovac* (**108**), *suncokret*, *bundeva* i *dugoljasta tikvica*, *paprika*, *ananas*, *indijska smokva* (Opuntia ficus indica), *rajčica*, *kikiriki* (Arachis hypogaea), *nekoliko vrsta graha*.

Tropski dijelovi Amerike otkrili su nam neslućene arome tamošnjeg voća, povrtnica i vo ćnih koštica, od kojih su nekih nazivi neprevedivi **(109).**

Krumpir i kukuruz odredit će sudbinu cijelih naroda i u svijetu bijelaca. Da je Hrvatska već u 16. stoljeću imala krumpir i kukuruz, ne bi harale onolike gladi kakve je 1573. izazvala očajnički ustanak Gubčevih kmetova, a oskudica ubrzala slom.

Što smo još dobili od drugih:

šafran	dugujemo biblijskoj Palestini
biber (papar) i *muškatni oraščić*	Indija
cimet	Ceylonu (Sri Lanka)
klinčić	Molučkom otočju u Pacifiku
vanilija	trebalo se čekati do 16. stoljeća da Hermân Cortés osvoji aztečku državu u Meksiku

Kad pročitate slijedeći naputak, što mislite tko je autor:

„Krumpir se priredi jednostavno, kuhanjem u vodi ili zatrpan u užareni pepeo. Onda se oljušti kao sam od sebe. Jede se vruć, nasoljen. Ukusniji je s neukvarenim maslacem“.

ili

„Jednake količine krumpira i poriluka skuhaj u žitnu kašu. Dobiješ pire (purèe) koji nepcu godi pomiješan s nekoliko žumanjaka iz svježih jaja. Papar, sol i francuski sir krase remek-djelo krumpirsko“.

Za prvi naputak (recept), povjesničari gastronomije, kažu da ga je osmislila: - građanka Merigot - autorica „Republikanske kuharice (Pariz, 1793.). Autor drugog je epohalni promicatelj krumpira, francuski agronom Antoine-Augustin Parmentier (1737.-1813.), nazvavši ga *pomme de terre*, jabuka iz zemlje.

Kod nas se udomaćio naziv *patate* u Dalmaciji, u Slavoniji i drugim dijelovima hrvatskog kopna kao *krumpir*, ponegdje kao *krtola*. No, napočetku

njegovog usvajanja koristio se naziv *Erdapfel* (jabuka iz zemlje), ali i *Grundbirne* (kruška iz tla) i još *Krummbeere* (grbava jagoda).

Kao plodina prihvaćen je kod nas i zato što se nije oporezivao desetinom (isto kao i kukuruz), jer mu je berba dospijevala ispod zemlje.

BILJEŠKE:

107. u Engleskoj je prihvaćen 1604, u Japan 1607, u Osmanlijsko carstvo 1611 (odonda je i uzrečica – „puši ko Turčin“), u Skandinaviji 1632. Rusiji 1634, južnoj Italiji 1637, Kini 1642, i Njemačkim zemljama 1649/51.

108. bez kojih se ne bi razvila moderna društvenost u elegantnom ambijentu kavane i salona. U zamjenu za kakaovac Stari svijet podario je Americi afričko-arabijsku kavu. Crna i bijela kava, čokolada i kakao nalaze stalna pratioca – duhanski dim.

109. *amarant* (koštica mu se zove *kiviča*; neke vrste uzgajaju kao hranu, a neke kao ukrasno cvijeće; ružičastocrveni prah, jedna od boja što se upotrebljava za bojenje lijekova i hrane), *tamariljo* (visoki grm koji daje narančaste plodove veličine kokošjeg jajeta, okusom podsjeća na ribiz; trgovačko ime - *mala rajčica*), *arracacha* (biljka štitarka; pripadaju im mnoge začinske i ljekovite vrste/npr. celer, peršin, mrkva, kim, anis, koromač, korijander i dr.), *nuñu* (biljka jestiva ploda i vlaknasta korijena), quinoa biljka iz čijeg se sjemena pravi piće *chicha*; chicha je isto i rakija od kukuruza), oca (vrsta cecelja; biljka slična našoj kiselici, šćav, *ulluco* (vrsta gomoljike, gljive), babaco (papaya mu je srodna).

„HASEN, I VUŽIVANJE ZEMELJSKIH JABUK“

Zemeljske Jabuke na veliku hasen jesu ne samo človeku, nego i živini: Za človeka je hrana krieposna, i zdrava, koju želudec lehko prebavlja, i doista vnogo leže, nego kojegod sočivo: postavimo boba, bažula, &c. pače leže kak kruha, kojega Poljaki našega Orsaga vu nevolji gustokrat jisti moraju: Kuhati pako rečene Jabuke način ov je: Vu lonec postaviti se moraju, i dolejati z-vodum; ako se doleje voda mrzla, vu treh fertaljeh vure zadosta kuhane budu: ako kipuča? niti ol vure nebude potrebno: Jeli pako zadosta kuhane jesu? spoznati se more, ako s-prstom kuliko stišnene puknu, ali jamicu kažeju. Poklakam zadosta jesu, lonec se od ognja potegne, voda izlieje, kožica odtegne: ter hladne, ali tople jiesti se mogu poleg vsakoga želje, i pohotenja: tečne takajše jesu prez kruha, i vsake začimbe, mogu se vendar kuliko poleg volje posoliti: z-octem, kiselem mliekom, ali kakvum juhum polejati: Navada je takajša Jabuke zemaljske kuhati s-kiselem zeljem, repum, ali drugem povrteljem kuhati, i jiesti; vu tom pako potriebno je znati, da, kajti Jabuke brže se skuhaju, kesneje, vre obielene, postaviti se imaju vu lonec, vu kojem se kuha zelje. &c. Mogu se takajše pod toplem pepelom speči, ali zoseb skuhati, za tem obielene, i zrezane z-drugem povrteljem, ali sočivom zmešati: vendar bolje je kuhati skupa, kak je gore rečeno, ar tečneše bivaju.

Ov je priprosti, i naravi najprigodnieši način Jabuke zemaljske za hranu človečansku pripraviti: Jesu i drugi načini, s-kojem se poleg teka, i felje pripraviti mogu, ali kajti Ja samo za volju siromaškoga Ljudstva ova na znanje dajem, zato ona niti spomenuti nečem.

Za jednu jošče osebujnu hasen človeka obrnuti se mogu Jabuke zemaljske; najmre kruh iz njih napraviti: ovo doista ostaviti bil sem odlučil: Kajti vendar ovdašnemu Ljudstvu isto ime Kruha kruto povoljno je, i želelo bi more biti z-vremenom na to obrntui zemalske Jabuke, zato i ov način očitujem.

Najmre obieliti se moraju sirove, zatem dobro skuhati; poklakam skuhane jesu, vodu zevsema otpustiti; iste Jabuke s-kuhinskum žlicum, ali drugem, k-tomu pripravnem drevom potreti, i čez sitce ali rubec stenčiti, da kakti riedak močnjak postanu: za tem: dvem strankam ovak stenceneh jabuk primiešati se ima tretja stran melje, i vmiesiti, kako drugač krušno tiesto miesiti navada je: Melja se zato vmeša, da se tiesto skup spravi: ako je tiesto tvrdeše, kak bi moralo biti, postalo, naj se prilieje kuliko vode, vu koji Jabuke kuhane jesu, da ovak zadobi mehčinu potriebnu. Zadnič vu vremenu svojem, kak drugač biva, vu peč ima se postaviti: izide kruh liep, dober, i zdravju kruto služeči.

Da pako ne samo ljudem osebujnu, nego i živini hasnovitu hranu davaju, spoznali jesu vnogi vu hranjenju, i pitanju volov, ščetincev, iliti rascev, i ostalih, iliti pitovnih živin.

Volom, dobro oprane, sirove, i na falatce razrezane dati se moraju trrikrat na dan: v sigdar četerta stran mlinice: i ovem načinom vu kratkom vremenu tusti postajaju.

Kravam vsaki dan pol štertinke, iliti mlinice ar da bi se više davalo jako bi otustele, i ne više nego manje mleka davale.

Zadnjič ščetincem potriebno je dati zrezane, kuhane, i s-posejami zmešane: po tom tusti postajaju: drugač, za hranu samo, sirove dati, je navada.

Ov je, zemeljske Jabuke saditi, i za hasen obrnuti, načini: Koj meni je zdavna očituvan je od jednoga Prijatelja mojega iz Belgiuma, kade vre vnogo let rečeneh Jabuk veliku spoznavaju hasen: pače ne samo vu Belgiumu nego i vu Francuskom Orsagu, i vsih Držanjih Nemskog Cesarstva z- velikum marlivostjum sade ter od vremena, vu kojem saditi počeli jesu, glada vu pomenjakanju žitka spoznali niesu, kajti rastu zemeljskeh Jabuk naskoditi ne more mraz, tuča, i ostale zračne premenbe, koje vendar vu drugih, zvrhu zemlje rastučeh, gustokrat jemlju vse ufanje, koje iz poljskih trudih, i poslih naših iskali jesmo.

Zadnjič: jesem takajše želel na znanje dati, da Belgijanci, i Islandinci z-zemeljskemi Jabukami sebe ne samo vu vremenu, kada žitek pomenka, nego i vu obilnieših lietah, hrane: da ovem načinom prodavši žitek, penezi vu vsaki drugi nazočni, ali buduči potreboči, novca vu ruke vzeti more iz svojega. Nagovarjam, i želim da ovo isto včine Stanovniki Kraljevstva Horvatskoga. Dano vu Varaždinu I. dan Prosinca vu letu 1788.

Ivan Krst. Lalangue, Varažd. Varmed. Vračitel

O ovoj *prvoj poljoprivrednoj knjižici* možemo reći, da je naša prva „kuharica" dok će se tek za 30 godina pojaviti knjiga, koju danas svrstavamo u kulinarsku literaturu kao pravu knjigu - kuharicu.

Za razliku od ostali dijelova Hrvatske (pod vlašću Austrougarske) u kojoj se krumpir počeo intenzivno uzgajati u 18. st., u Lici je uzgoj počeo početkom 19. st. u doba Napoleonove vladavine, iako je prvi krumpir zasađen 1769. godine (komandant Vojne Krajine general Žišković naredio je područnim oficirima da graničari zasade ovu novu prehrambenu biljku).

Godine 1806. Poglavarom građanske uprave Dalmacije postaje Mlečanin Vincenzo Dandolo sa starim mletačkim naslovom „generalnog providura". Njegovo vladanje traje od 1806 do kraja 1809 godine, a to je i doba Francuske vladavine u Dalmatinskoj Hrvatskoj. Tri i pol godine vladanja i donošenjem reformi u Dalmatinskoj Hrvatskoj udareni su temelji za prijelaz iz srednjovjekovnog u novovjeki poredak, koji će tek nakon dva desetljeća pokazati prve uspjehe. Među inim stvarima u pokušajima razvitka poljoprivrede, šumarstva i stočarstva Dandolo upućuje svim župnicima Dalmacije u rujnu 1807 godine „knjigu"- radi sadnje krumpira.

U Istru i primorske krajeve krumpir je prenesen iz Italije (zahvaljujući papinskom nunciju iz Italije krumpir je prenesen u Belgiju)

Godine 1878. u broju od 1. travnja ***„Seoski gospodar"*** donosi uputstva o uzgoju krumpira, i kaže:

„Krumpir je vrlo izdašna i obljubljena hrana svakome čovjeku. Siromašak se najviše njim prehrani. Zato se treba gospodaru brinuti, kako da što više i boljeg krumpira za kućnu porabu i za prodaju proizvede;
- Tlo mora biti lahko i rahlo, kao što su to snažna pješčara ili ilovasto-pješčana tla. Teško i vlažno tlo krumpiru ne prija;
- Tlo određeno za krumpir preporučuje se ujesen i u proljeće preorati. Na lakim zemljištima bit će dovoljno i jedno oranje u proljeće. Važno je duboko prorahliti zemlju;
- Gnojidba je najbolja godinu dana rije sadnje. Osobito se dobro razvija na preoranim djetelištima. Podnosi i sveži gnoj, ali ne ovčji, jer od njega gomolji zaudaraju. Ako se odviše gnoji, silno mu nat (cima) izbija, a gomolji budu sitni;
- Rok sadnje za rane sorte može početi već koncem ožujka sve do polovice travnja, a za kasne tijekom cijelog tog mjeseca;
- Sjeme - hoćemo li da krumpir dobro rodi, treba paziti na dobro sjeme. Gomolji ne smiju proklijati, a osobito treba paziti da se krumpir za sjeme na zraku dobro posuši, da malko izvehne, jer će tada biti rodniji, te čim ga posadiš, proklijat će jače. Vodenasti krumpir ne valja za sadbu;
- Gomolji moraju biti srednje veličine, niti premaleni niti preveliki. Velikoga treba na dvoje prerezati tako da na svakoj polovini budu barem dva zdrava oka iliti pupki;
- Način sadnje - sadi se u redove s razmakom od dvije stope ili 63 cm, a unutar reda pol do jedne stope (15 do 30 cm). Gomolji se moraju zemljom zagrnuti tri puta toliko visoko koliko se debeli. Tko sadi mnogo krumpira sadi ga plugom posebno za to načinjenim;

- Obrada nakon sadnje - čim se pojave klice, treba usjev odmah „podražiti" branom, osobito ako se uhvatila pokorica. A kad poraste na 3 do 4 palca (7 do 10 cm), mora se ga brižno okopati. Kad pak postigne cima 31 cm ima se ga ogrnuti rahlom čistom zemljom, koja ne smije biti mokra. Cimu se ne smije otrgavati ili žeti, jer vuče hranu iz zemlje;

Tko će po krumpiru, navlastito ako je riedak, pokoj struk boba ili graška gnojiti tako da ne bude dušio krumpira, vrlo će pametno raditi, jer će dobiti liepe hasne".

„Ke poste suvi post prez jušnoga jela, a ne će jim se same kruva jesti, onda si peču kramper: lepe si obeli krampera, onda ga opere i na trgane skriške zreže na dromne, i vrže jeden red v lonec krampera, a drugi red luka pora dromne zrezanoga (same kej luka meče na male, a krampera više), i to sake po prilike posoli, onda vleje male vode (same male) i vrže ga peč ili na šporet, ili na vuglejne na jognišče (a ne k plamnu, - bi se prismudil), i to se mora lepe peči skrotku (polagano), i tomu se veli: na sape pečeni kramper. Po lete, kad ga peču, onda si pokrivaju žene lonce zelenem perjem, i od tikvajnske loze perjem. I to mora biti smirem (neprestano) pokrite, i ne sme se mešati, neg grohati. A dekoja, ke se hoče, vrže si i suveh rib nuter; a dekoje to smrdi, ne će jesti z ribami".

Krumpir se priređuje na različite načine:

ucilo	varen u kotlu
pečen	u lugu (pepelu) na ognjištu
izrezan na polovine	pole i posoljen pod cripnjom-pekom
kuhan	sa sirom kao samostalno jelo za užinu ili kuhan kao dodatak uz kiseli kupus ili s kuhanim svinjskim mesom ..... .
oguljen i razrezan	na kriške kuhao se u slanoj vodi. Krumpir se jeo više nego kruh

Krumpir glatke i ljubičaste ljuske ima manje škroba te je najpogodniji za *krumpirovu salatu*.
Krumpir hrapave i ružičaste ljuske ima više škroba te je najpogodniji za pripremu *krumpirova tijesta*.

Kumpirašica, posno kašasto jelo od sitnog krumpira, kuha se na ognjištu u bakru (lonac) kuha se iskrižani (razrezani) krumpir i kad je kuhan doda se ječmeno ili kukuruzno brašno (često su kukuruzno brašno nazivali - pura) i sve zajedno kuha. Dobro izmiješana i kuhana krumpirašica začini se maslom. Najčešće se radila žeteocima.

Krtola tučena, kuhani krumpir se oguli, umiješa malo sira, usitni i malo poprži na maslu i kajmaku. Prije posluživanja prelije se s malo masnoće i popapri.

Krtolača, kuhani krumpir se oguli, usitni i umiješa s brašnom (tijesto se umijesi kao za pogaču). Premaže se maslom i peče pod sačem (pekom). U ovu vrstu pogače može se umiješati i malo kravljeg sira.

Krtopura, vrsta žganaca: izmiješa se usitnjeni kuhani krumpir i kuhani žganci. Začini maslom ili vrhnjem prije posluživanja.

Krumpirača, jelo koje se radi u „limu", od raznih kobasa, mesa, krvavica, prekrije se izrezanim krumpirom na ploške, pomiješanim s lukom, prekrije krumpirom i ponovno meso, kobasicama i krvavicom. Ponovo se stavi krumpir i prekrije kriškama slanine. Zalije se vodom, uljem i peče u pećnici.

Krumpirica, je istarska palenta od krumpira.

Paštroč, jelo od krumpira, koromača, blitve, mladog boba. Kuhano i začinjeno uljem, paprom i kosanim češnjakom. Uobičajeno se daje kao prilog mesu i ribi, ali i kao predjelo (Dalmacija).

Pažani i danas najradije večeraju salatu od krumpira uz krišku svoga otočkog sira. Posebno se cijeni paški sir od mlijeka što se muze u svibnju, kada je paša bogata mirisnim i aromatskim biljem.
Uz salatu od krumpira poslužuju se usoljene ribice, dimljeni kotleti, kuhana šunka, omiljene kobasice ili tvrdi sir

Ličko podneblje, oštra klima i studen, te nešto kasnija vegetacija, što sprečava brojne bolesti i štetočine, je vrlo slično domovini krumpira peruanskim Andama, što je razlog poznatom ličkom krumpiru.

U Dalmatinskoj zagori jeo se pečen u lugu na ognjištu ili izrezan na polovine ispod peke. Jeli su ga kuhanog sa sirom kao samostalno jelo za užinu i kao dodatak uz kiseli kupus ili s kuhanim svinjskim mesom.

Cres

Kunpir se sadi od Josipova do Jurjeva ili cio ili na landice, tj. razrezan u dvoje ili na više komada, na brazde (ili uz ralo) ili uz motiku. U brazdu od rala nameće se toliko kupčića gnoja, koliko ih može stajati, a da jedan od drugoga bude za malo više od jedne noge daleko. U gnoj se utakne jedno ili više sjemena krumpira. Oruči drugu brazdu zagrće se ralom ona prva. Kod redova na motiku postupa se jednako, samo se zgrbe motikom, i to tako, da se istodobno, dok se kopa druga brazda, nagrće ona prva. Kad krumpir podraste, valja ga okopati. Najprije se motikom odgrće, a nakon jednoga ili dva tjedna zagrće, kao i farmantun, no ima ih, koji ga ne odgrću, nego odmah nagrću. To se čini i onda, kad se s poslom ne može dospjeti. ..... . Kumpir se peče cio ili raspolovljen na landice sa svojom korom tako, da se odgrne sumprah, tamo poreda toliko cijelih krumpira ili landica, koliko se želi, pa se zagrne najprije vrućim pepelom, a onda debelom žeravicom, i tako ostane, dok nije pečeno. Pečen se krumpir jede ili onako, ili se začini uljem, i to obično friganim, tj. onim uljem, u kojem su se frigale ribe. ..... Tko hoće radi promjene jela, može frigati i kumpir. Nožićem se dobro očisti, opere se, a onda razreže na tanke landice, fetice. U curicu (okrugla veća ili manja posuda od tankog željeza s dugom drškom/repom/, koji je na kraju kukast ili probušen, da se može vješati) se uzme ulja ili špeha ili masti, a kad je ovo toplo, onda se u to meće kumpir, koji se friga kao i riba, samo što nije omuče (pobrašnjen), jer to ne treba. Soli se, kad je već frigan, na pijatu. ..... . Slepi zvacet (zvacet - pirjano meso na luku) je samo od krumpira bez mesa. ..... . Kumpir se kuha cio, na landice i podrobljen. Ona se prva dva načina primjenjuju, kad se krumpir želi onako cio jesti ili načiniti na salatu; treći je način, kada se krumpir hoće da smiješa s kojom drugom hranom. Kuhani se krumpir i sufiguje na suho.

Krk

I kunpir sade pod motiku va takovih vardacujah, margarih, perkatih koti su lišice, nožice, verbakani. Kunpir sade pod verganj va seku tretu brazdu. Ki sadi, nosi na ruki vernjicu z landicami od kunpira i gre za oraćem. Kada ov počne delat tretu brazdu, stane, ki sadi, na uzvrat do samoga kraja (versti) i udela jeden korak naprid, ter hiti landicu na tla, pek udela drugi korak i hiti landicu, pek treti i hiti posopet landicu va dno brazdi i tako te sve dokla pride na drugo uzvrati. Kada je prišel na drugo uzvrati, ontrat se oberne i gre posopet
za ratajen s druge bandi pek opeta se korak po korak hita po jenu landicu va brazdu. Kada je prišel nazada na pervo uzvrati, ontrat more i sest, ako ga ni voja hoditi, ma mora brojit brazdi, koliko jih rataj udela pokla je zaoral perve landice, da more opeta na tretu brazdu sadit. ...
Kunpir sade o gol, ma najradije omišaju mej njega i po pest raseda, da urodi kigod koren zela. ..... . Kako je kunpir rani i kesni, tako su za njega i dvi kopi, kada je sam. Ranoga i poznoga kopaju, kada ima nat visoku jednu kvartu. Kop za rani kunpir je v apriji, a za kesni je o Petrovi. Kada ga kopaju, onda dije okolo njega mali kupec zemje nagernu. Kesni kunpir je tribi, ako se maj more, i po drugoć kopat. to mu niš ne škodi, a jako koristi, zač kunpir, ki je dva puta zakopan, legje sterpi sušu. Kunpira je više sorat. Jeden je takav, da ga se more podgribat. To će reć, dokla još ima zelenu nat, zet mu kunpir ća i posopet ga nagernut, zagrest, pek će udelat drugi kunpir. Ta kunpir se zove černi kunpir. Kožinu ima krastavu a pod njun je moder koti laćun ali koti biškupova svita. ..... .
Rani kunpir je zrel o Petrovi i malo za njun. Kesni ni zrel pravo posve ni o Sih svetih, ma ovoga je seda zikopat, zac ako ne, bo mogla perdnut zima (stverdnut zima, prit zima), pek bi se mogla smerznut zemja, a ontrat bi kunir šel ća, smerznul bi se, a kada se kunpir smerzne, teško pride nase, ako ki i pride nase, kesno se more o njega v zemju, pek ali žnjije ali hiti rano kjice ven, pride ven samorasni. Za znet (zikopat) kunpir je tribi motika i vernjica. Ki zikopiva (zikopuje, znimje) kunpir, zeme v ruki vernjicu i motiku i pride v mesto. Počne od uzvrata. Vernjicu položi jeden korak sprid sebe. Zeme motiku v ruki i stane zad jami od krunpira. Z live i s prave bandi od jami otegne malo zemje ća, ontrat se zakopa pod jamu z motikun osprida pek z jenun rukun poteže motiku a z drugun rukun pokida one kunpiri, ke su ostali viseć na žilah od nati i pohita je sve va vernjicu isprid sebe. Sedaj pobere one kunpiri ke su se prevalili ven ze zemje i nje pohita va vernjicu. Ontrat zakopa jeden, dva puta z motikun va jamicu od jami da vidi, je l“ još ki kunpir ostal nutri, ako je, pobere ga i hiti va vernjicu. To se zove, da je zikopal jenu jamu kunpira. Sedej zikopa drugu, tretu i tako naprid, dokla ne napelni vernjicu. Kada je napelnil vernjicu, ontrat ju sprazni na jeden kupec, pek gre zikopivat po drugoč, dokle napelni drugu i pernese opeta na isti kupec. Tako i još, dokla mu ni već predelgo hodit nosit na pervi kupec. Kada mu je vec malo delgo, dela drugi, treti (i tako naprid) kupec, dokla ne zikopa celu lihu ali sve mesto, ali dokla se sence ne nagne jako, dokla sence ne pride blizu zahoja. Će je ta dan

zikopal, spravi, ako ima živo, va mažu, hiti na živo i goni doma. Ako nima živa, tako skopa jamu va zemji i pohita ves kunpir, koliko ga je ta dan zikopal, va nju, pokrije ga za natun i zagerne zemjun. To udela zato, zač ni dobro pustit kunpir v noći na ariji. Ki kunpir ostane više vrimena na ariji, ta ujida, ni dober za jist. A ako raste na ariji, ontrat ves ozelenije (pozelenije). Ako bi se trefilo, da čovik zaikopa kunpir, a ne more ga dije doma dat, zač nima svoga živa, tako skopa v zemji veću i gelbju jamu. Na dno nje hiti natini od kunpira, ali niš. Bandi njoj obloži ze natinun i ze slamun, ako je ima, a kunpir pohita nuter, pokrije ga z natinun i ze slamun pek pogerne ze zemjun i dobro pogazi zemju z nogami. Još sve skupa pokrije ozgora s nikoliko sirčenih snopi i pretisne s kamiki. Sedej neka puhta nutri, niš mu ne će bit, ako i nogu debel mraz udela. Kada človiku olezni i najde živo, prepeja kunpir doma i strese na kup nasrid kuće. Tu ga pusti dan, dva, dokla ga ne poredi pod ostiju, kadi ga razgerne na debelo, ali ne pohita va staru iškrinjinu. Ki ima dosta mesta, pohita ga v konobu. Seki put, kada gospodarica od kuće želi kuhat kunpira za ki obrok, ali ga pomišat va obrok, mora ga poć zet pod postiju, koliko njoj ga je tribi i oprat, da se očisti od zemjini, a ontrat dat kuhat oće l‘‘ cela, oće l‘‘ na landice.

Poljica

Krumpir (niki izgovaraju klupmiri, a niki kumpliri) kuvaju se ili na cilo u komadu sa perušinom ili izrizani na kalotine (odriske). Kuvani se perušaju i prismakaju sa solju ili siron iz salamure. U svašta se oni meću, tribu i uz svako varivo dobro pristaju. Običaju peći kumpir pod cripnon 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, operušati, u zdili stuci i zgrušati ka" tisto, osoliti, opapriti i zacvrljati. Na taki način stučeni naliju se „dikod metenikom i služu namisto pure. Jidu se i o"ladeni, iskrižani se na kalotine poliju kvasinom (sirćetom, oston) i uljen, osolu i opapru, zeru kapulice i otin i to se zove na salatu. Kumpiri, koji se ne ubrašnave, to će reći ne drobu se, ne raspadaju, zovu se vodenjaci. To je najgora „rana, zato su pivali za porugu nikoj udadbenici:*

Usta su joj obilate mire
Za vodene trošiti kumpire

Kunpiri za sime iskrižaju se u kalotine, koje se nabadaju u zemlju. Brzorodi sadu se o sv. Josipu, naći domaći prid Jurjevu. „Oće jin se dobro prikopana i nanojena zemlja, koja se motikon nabrazda. Iz krtola ili sprte stavljaju se kalotine u brazde, pobaci se malo gnoja, zagrne zemlja, stane se obišno malo na ne nogon i zapotlaći motikon. Jedni ji" sadu za voma orući, ali na svaki način za svaku sadidbu bolja je motika. Kunpiri se okopaju, kad potkrljaju jednu četiri prsta, a obrću se malo prije cvitanja.
Kunpiri se kopaju prid Mijovila, nosu se u kuću i gonu na konma. Kad ji" je obilato, niki dija zakopa se utrap (jamica), koji se učini u zemlji. Tako isto i glavato zelje.

Pitali nikog primorca:
Ča jiš?
- *Evo, mucenjakov* - on će.
- *Kakvi mučenjakov?*
- *Borme kumpiri* - oni se na svake muke, od ni se „svašta čini".

Za k r u m p e r n a j u v u vrže se voda gret; krumper se ostruže, kad je mlad, a če je stariji, unda se obeli i rezreže, vrže se vodu, a ne mora kipeti; zafrig se speče kak prežgana juva, a kad se speče, unda se voda iz lonca, gde se krumper greje, naleje v pomlu, meša se jen cajt i mora kipeti na pomli, se skup se zleje v lonac, gde je krumper, unda se kuva tak dugu, dok ni krumper mek; ki očedu octeni, uni ga zaoctiju: vlejedu v lonac octa.

K r u m p e r n a ž g a n c e (pire od krumpira) dela se, da se celi krumperi kuvadu, a unda se obelidu, zreževedu i zdreckadu, vrže se na mast na raglinak i peče se, a mora se mešati; krumper se mare i zrezan kuvati, a kad se skuva, ocedi se voda i zdrecka se i vrže se na mast, začini se i tak buju žganci. K r u m p e r na š a l a t u skuva se i obeli, pak se zreže, povoli i poocti. Krumper se i na zrne kuva, unda se obeli i sili se, pak se je.

„NOVA ZAGREBAČKA KUHARICA“, praktični naputak za kuhanje, pečenje i ukuhavanje. Podpuna sbirka najboljih propisa za domaćice i kuharice sa 170 slika”, štampana u Zagrebu bez oznake datuma štampanja, no vjerojatno krajem pred-prošlog ili početkom prošlog stoljeća. Knjigu je sastavila Marija Kumičić po KATARINI PRATO, SAINT-HYLAIRE I DRUGIMA - tada najpoznatijoj spisateljici kuharica na njemačkom jeziku. Medu inim, govori nam i o krumpiru:

KRUMPIR ILI KRTOLA.
(Erdäpfel)

Kako se kuha krumpir
(Wie die Erdäpfel gekocht werden.)

Oprani se krumpir metne u lonac, pa se do vrha napuni. (Prema tomu uzme se veći ili manji lonac, koliko se kada krumpira hoće skuhati), nalije se do polovine vrelom vodom, da se više pari nego li kuha, jer je paren bolji, osoli se i posiplje kuminom i dobro pristalim poklopcem poklopi. Tako se kuha, dok počne mekan postajati, što kod mlada krumpira obično bude nakon 1/4 sata, obično jedan napuca. Voda neka se sasvim povri, a lonac pusti pokriven postrance na ognjištu, da se vlaga poduši. Za mnoga jela olupi se krumpir prije no što se metne kuhati, no i tad se koža samo postruže. Za pečenje metne se u pečenjarku (Sparherdrohr), ili neolupljen u vrući pepeo.

Jela od krumpira.
(Erdäpfel-Speisen.)

Juha od krumpira sa popečenom žemljom.
(Erdäpfel-Suppe mit gebackener Semmel.)

Nekoliko obieljenih skuhanih krumpira, smrvi i pirjani (rösten) na maslacu sa zelenim peršinom i crljencem lukom, nalij juhom ili vodom od peršina; 2 komadića popečene žemlje stuci, metni u nutar neka dobro prekipi, kroz sito procijedi a kašnje metni pržene žemlje, ili pečene kobasice ili pečene ribe pošto si odstranila kosti.

Juha od krumpira sa mrkvom.
(Erdäpfel-Suppe mit gelben Rüben.)

Nekoliko sirovih olupljenih krumpira lisnato izreži a mrkvu kao rezance, pirjani na masti od juhe sa sitno izsječenim peršinom a onda kuhaj s juhom dok bude meko. Malo pred svršetak, najme dok još nije posve kuhano, metni nekoliko malih cvjetića od karfiola i na kocke rezane žemlje u nutra pa sve skupa prokuhaj a da ne miešaš.

Artičoki od krumpira.
(Falsche Fondi.)

Od velikih gomolja (Knollen) izreži poput malog prsta debele ploče, od ozdol ih malko zaobli a s gornje strane izdubi, da naliče od zdola artičokam pravim, isto onako posiplji (op.a. sa solju, paprom i maslacem ili sokom od češnjaka umiješanim u malo ulja), pirjani kao prave nu najviše 1/2 sata.

Valjušci od krumpira kuhani.
(Erdäpfel-Knödeln gesotten.)

Pomiešaj 6 dekagrama maslaca i 3 žutanjka, od bielanjaca načini snieg, dodaj sitno izsječena peršina, 20 dekagrama oribana ili smrvljena brašnasta (sipka) krumpira, soli, nekoliko žlica krupice ili brašna i toliko mrvica da možeš iz tiesta praviti male okrugljice ili valjuške, koje samo malo u juhi ili slanoj vodi kuhaj.

Valjušci od krumpira pečeni.
(Gebackene Erdäpfel-Knödeln.)

Pomiešaj 5 dekagrama maslaca, 3 žumanjca, soli i nešto brašna, tomu dodaj 6 ovelikih, kuhanih, smrvljenih i ohladjenih krumpira, sve premiešaj i tad pravi male okrugljice, pomotaj u jajetu i mrvicah, prži na maslu i daj uz mrku ribju juhu i tomu slično.

Krumpir sa maslacem.
(Erdäpfel mit Butter.)

U malo vode kuhani krumpir, neobieljeni (neolupljeni) ili obieljeni metni s ubruscem (serviettom) u zdjelu i nosi na stol sa svježim maslacem ili maslacem od srdeljica. Krumpir možeš i priesan olupiti, pa u pari skuhati.

Krumpir osmučen.
(Abgeschmalzene Erdäpfel.)

Mali okrugli ili rožasti (Kipfel-Erdäpfel) krumpir posuj kuminom i soli, kuhan olupi i osmoči maslacem i zelenim peršinom. Veći krumpir kockasto izreži, ili obieljen prepolovi, pa kuhan osmoči maslacem ili slaninom, u kojoj si ožarila sitno sasječen luk.

Ili: metni kumin sa pločasto rezanim kuhanim krumpirom u razbieljenu mast i nosi na stol.

Krumpir tenfani
(Gedünstete Erdäpfel.)

Sirovi krumpir olupi, pločasto izreži, osoljeni metni u razbieljenu mast, dodaj nešto juhe i pokriveno pirjani 1/2 sata. Ili: nareži debele ploče odugoljasto, pa kad pirjaniš, dodaj k maslacu i zelenu peršinu nešto zdrobljenog češnjaka.

Prženi krumpir
(Gedünstete Erdäpfel.)

Kuhan još vrući krumpir lisnato izreži, sitno sasječeni ili kolutasto rezani luk u masti zažuti, metni krumpir u mast, pa i on neka djelomice zažuti. Dobar, sipki (mehlig) krumpir ne trebaš rezati, vec ga smrvi, i tako ga prži da se ožari.

Pečeni krumpir.
(Gebratene Erdäpfel.)

Vrući smrvljeni krumpir osoli, načini male hljebčiće, pa ih prži na maslacu, dok s oba kraja zažuti.

Pločasto rezani krumpir.
(In Scheiben geschnittene Erdäpfel.)

Sirovi poput oraha debeo krumpir ili rožasti (Kipfl-Erdäpfel) olupi, metni opran i osušen u obilno razbieljena maslaca ili masti od živadi, osoli i pokriveno peci. Češće preokreni, da se sa svih strana zažuti, pa dodavaj kadšto mast od živadi.

Velike krumpire pločasto izreži, pa prži kako je gore naznačeno.

Prženi krumpir.
(Gebackene Erdäpfel.)

Sirovi, obieljeni i pločasto izrezani krumpir osoli, u brašnu pomotaj i na maslu prži.

Krumpir sa zapražkom.
(Erdäpfel eingebrannt.)

Načini žuto-mrku umaku sa lukom, metni malo octa, tyamina (timusa), lovora, dobro neka prokuha i metni u nutra vrući kockasto ili lisnato rezani krumpir.

Krumpir sa skorupom i šunkom.
(Erdäpfel mit Rahm und Schinken.)

Kuhan, pločasto rezani krumpir metni u kalup maslacem naličen i mrvicami posut, zatim kiseli skorup, pomiešan sa šunkom, opet krumpir, maslac i mrvice i peci u pečenjarki (Bratrohr).

Krumpir sa jaji.
(Erdäpfel mit Eier.)

Kuhanom krumpiru primiešaj skorup i položi tankimi pločicami tvrdo kuhanih jaja.

Namrvljeni uštipci od krumpira.
(Erdäpfel-Krapfeln eingebröselt.)

Šest krumpira srednje veličine speci pa kroz sito protjeraj (pasiraj); omiesi sa 31/2 dekagrama maslaca, 2 ili 3 žumanjca, malo soli; tiesto razvaljaj, izreži male uštipke (Krapfeln), pomotaj ih u jaju i mrvicah pa prži na masti.

Pürée od krumpira.
(Erdäpfel-Pürée.)

Priesni ili sirovi krumpir obieli i kuhaj (ne odviše rano, da se promieša kad hoćeš dati na stol) ili ga peci i kroz sito protjeraj (passiraj). Kad bude mekan zgnječi ga velikom kuhačom jako fino, ili dok je vruć protjeraj kroz sito i onda primiešaj komad maslaca, sol i nešto razbieljena skorupa. Možeš osmočiti (abschmalzen) sa prženim lukom ili posipati sa kockasto rezanimi sardeljicami.

Okrugljice od krumpirova tiesta.
(Erdäpfelteig-Knödeln.)

Na 1/2 litre brašna uzmi 4 žumanjca, sol i 10 - 12 komada toplih, zdrobljenih pa ohladjenih krumpira.

Okrugljice od krumpira sa mrvicami.
(Erdäpfelteig-Knödeln mit Bröseln.)

Protjeraj kroz sito 6 velikih krumpira, primiešaj jedno jaje i toliko brašna da dobiješ meko tiesto, razvaljaj ga prst debelo; istodobno na maslacu prži luk i mrvice, posuj tiesto, savij poput kolaca (gibanice). poreži na komade, uglove zavrni pa načini okrugljice. U slanoj vodi skuhaj pa osmoči maslacem i mrvicami.

Okrugljice od krumpira sa šunkom.
(Erdäpfelteig-Knödeln mit Schinken.)

Oriblji 4 velika kuhana krumpira, u maslacu ofuri punu šaku mrvica, promiešaj 1 decilitar kisela skorupa, 1 žutanjak i 1 cielo jaje k tomu sitno izreži kuhano, udjeno meso. Sve skupa pomiešaj, načini male valjuške (Knödeln), metni u razbieljenu mast i peci u pečenjarki (Rohr).

Rezanci od krumpira kuhani i prženi.
(Erdäpfel-Nudeln gesotten und geröstet.)

Uzmi 4 decilitra brašna i malo više kuhanih ili pečenih sdrobljenih krumpira, osoli, pa sa malo maslaca i 2 stepena jaja brzo načini tiesto, koje poreži u komadiće poput oraha velike. Ove suči rukama na omučenoj mlinčanici (Nudelbrett) na prst debele i s oba kraja šiljaste rezance, prokuhaj u slanoj vodi, metni ociedjene k mrvicam pa neka se malo prže. Kašnje možeš dodati nekoliko žlica kisela skorupa i odmah ih nosi na stol.

Zličnjaci od krumpira sa mrvicami.
(Erdäpfel-Nockerl mit Bröseln.)

U loncu od 1 1/2 litre kuhaj olupljeni krumpir ali ne da bude lonac posve napunjen. Kad je krumpir na pol kuhan odlij nešto vode, dodaj 2 decilitra finog pšeničnog brašna i kuhaj do kraja. Čim postane krumpir mekan, odlij svu vodu pa promiešaj krumpir sa 31/2 dekagrama maslaca i malo mlieka da postane posve gladko. Sad odatle grabi žlicom žličnjake, meci u zdjelu, svaku vrstu žuto prženimi mrvicami, i polij vrelim maslacem.

Korabica s krumpirom
(Kohlrabi mit Erdäpfel.)

Korabicu lisnato poreži, a listove izreži poput rezanaca. Listove najprije popari vrelom vodom, a onda možeš zajedno kuhati. Kad je kuhano, metni u zapražak, u koji si stavila malo češnjaka, zatim smrvi nekoliko kuhanih krumpira i pomiešaj medju korabicu. Soli i papraj i tako je svršeno. Mora biti sasvim gusto.

Krumpir sa hašeom.
(Erdäpfel mit Hachées.)

Smrvi 10 dekagrama maslaca sa 10 dekagrama brašna, osoli i primiešaj 10 dekagrama pasirana krumpira i jedan žutanjak pa načini iz svega tiesto; razvaljaj i složi kao masleno tiesto (Butterteig), opet razvaljaj, izreži uštipke (Krapfeln), nadjeni ih hacheeom (čitaj haše), oliči jajem i na limu (Blech) speci.

Oblici (kalupi) od krumpira sa šunkom.
(Erdäpfel-Wanneln mit Schinken.)

Razmiešaj 4 dekagrama maslaca sa 2 jaja i 3 žutanjka, dodaj 2 šake pune kroz sito protjerana (passirana) krumpira, malo kisela skorupa, soli i sitno izsječene šunke, tim napuni mrvicami posute kalupe (oblike) i tako ispeci.

Ploške krumpira frigane.
(*ovo jelo nema njemački naziv*)

Krumpir olupi i poreži na ploške 1/4 ctm. debele, i tako neka stoji u slanoj vodi. Malo prije uporabe baci se krumpir u mlačnu mast ili maslo, dobro se protrese i pusti da počne kuhati. Zatim ga povuci od vatre i neprestano tresi posudu, dok se dignu pločice na vrh, t. j. dok počmu plivati. Onda ih siačom izvadi i odmah baci na razžarenu mast ili maslo, što već čeka u drugoj posudi. Sipačom žlicom zatim utisni svaku pločicu, koja se odmah napuhne ili nabubri.

Šunke s jaji i krumpirom.
(Schinke mit Eier und Erdäpfeln.)

Kuhani krumpir pločasto izreži, dodaj nekoliko komadića maslaca i nekoliko žlica skorupa, metni jednu vrstu krumpira, jednu vrstu jaja, onda jednu vrstu sitno izsječene šunke, na to metni malo maslaca i skorupa; opet počmi sa skorupom i maslacem, pa tako nastavljaj, dok si napunila zdjelu, posliednja vrsta mora biti od krumpira; za tim sve dobro polij sa skorupom, metni još nekoliko komadića maslaca, finimi mrvicami posuj i speci da bude liepo žuto.

Skopčevina parena sa zeljem i krumpirom.
(Schöpsenfleisch gedämpf mit Kraut und Erdäpfeln.)

Papinianski lonac obloži lišcem od zelja: metni u nutra jednu vrstu priesna, obieljena i pločasto rezana krumpira; na krumpir metni dobro stučene, osoljene i zapaprene popečke (Schnitzl) ili rebarca (Kotellete); na novo metni opet lišce od zelja, onda krumpir, opet vrstu popečaka, a najposlije lišće od zelja. Da ti se nezasmudi metni postrance izmedju lonca i lišca nekoliko žlica vode, a kašne se samo od sebe izlučuje dosta tekućine. Dobro pokriveno neka se kuha na umjerenoj vatri 2 sata.

Rebarca s krumpirom
(Coteletten mit Erdäpfeln.)

Reži po 2 rebra za jedan popečak, stuci, osoli i pirjani na slanini s korijenjem, cielim paprom i juhom. Kad oprhnu, metni priesni, olupljeni i na ploške rezani krumpir u prociedjeni sok pa kuhaj s mesom u dobro poklopljenoj šerpinji (ringli), dok bude krumpir mekan.

TRADICIONALNA JELA OD KRUMPIRA

Juhe

Kalamperova juha

Sastojci (za 10 osoba): 1,5 kg krumpira, 8 dag kosane masti, 8 dag brašna, 1 glavica luka, 1 žličica crvene mljevene paprike, 3 l vode, list lovora, ocat.

Od masti, brašna i isjeckanog luka napravite zapršku i dodajte crvenu papriku. Dodajte krumpir (kalamper) izrezan na male kocke i dobro popržite. Dodajte lovor i vodu. Posolite prema okusu, a ocat dodajte kad je krumpir kuhan.

Svijetla juha od krumpira

Sastojci (za 10 osoba): 80 dag krumpira, 8 dag masti, 4 dag brašna, 1 dag češnjaka, 1 dag crvene mljevene paprike, sol, 2 dl vrhnja, 2,5 l vode.

Krumpir ogulite, izrežite na kockice i stavite kuhati u hladnu posoljenu vodu. U kuhani krumpir dodajte pripremljenu zapršku (na masti poprženo brašno, češnjak i crvenu papriku) i ostavite da još malo prokuha. Na kraju dodajte vrhnje. Krumpir možete kuhati s povrćem (mrkva, korijen peršina) ili sa svježim svinjskim mesom, ali tada ne stavljate zapršku, već samo poprženi luk.

Kisela kolinjska juha

Sastojci (za 10 osoba): 2 l juhe od iznutrica (pluća, srce i dr. od kolinja), 50 dag krumpira, 0,5 dl octa, list lovora, papar, sol.

U juhu, u kojoj se kuhaju sve iznutrice za pravljenje krvavica, dodajte krumpir izrezan na kocke i lovor. Kuhajte dok krumpir ne omekša, dobro zakiselite i dodajte začine.

Umjesto krumpira poslužuju se heljdina kaša

Polivka (juha) od krumpira i češnjaka

Sastojci (za 10 osoba): 2 kg krumpira, 5 dag češnjaka, 4 dag masti, crvena mljevena paprika, papar, 2 dag peršinova lista, sol, 3 l vode.

Oguljeni krumpir, cijeli ili narezan na kocke, skuhajte u vodi, ocijedite a vodu sačuvajte. U zdjelu stavite razmrvljeni češnjak, krutu (neotopljenu) mast, crvenu papriku, papar, nasjeckani peršin, sol i malom žlicom sve sastojke stiskajte - tarite o stjenku zdjele. Sve prelijte vrućom vodom od kuhanog krumpira i odmah poslužite. Na kuhani krumpir stavite malo prženog luka i poslužite s kiselim ili svježim paprikama ili s kiselim mlijekom.

Grah juha s krumpirom

Sastojci (za 10 osoba): 30 dag graha, 20 dag krumpira, 10 dag masti, 15 dag brašna, 10 dag luka, 3 dag češnjaka, 2 dag soli, 1 dag crvene mljevene paprike, 2,5 l vode.

Očišćeni grah stavite močiti, ocijedite ga i stavite kuhati. Kada je napola kuhan, dodajte kockice krumpira i sve zajedno kuhajte. Kada je skoro kuhano, dodajte zapršku (na masti popržite brašno da porumeni, dodajte sitno isjeckani luk, malo popržite, zatim češnjak i crvenu papriku). Začinite i još malo prokuhajte prije posluživanja.

Bela maneštra (maneštra od riže i krumpira)

Sastojci: 70 dag krumpira, 10 dag riže, 0,5 dl ulja, sol, papar, lišce peršina.

Krumpir ogulite, izrežite na kocke i kuhajte oko 15 minuta. Dodajte rižu, začine, ulje i sve zajedno kuhajte još oko 15 minuta.

Juha od krumpira na starinski način

Sastojci: 50 dag krumpira, voda, sol, 4 žlice masti, 1 glavica luka, 2 žlice brašna, malo crvene mljevene paprike, nasjeckana zelen peršina, 0,5 dl kiselog mlijeka.

Krumpir ogulite, operite i izrežite na manje kockice. Zagrijte vodu, posolite i skuhajte krumpir na umjerenoj vatri. Posebno na zagrijanoj masti ispirjajte

nasjeckani luk, dodajte brašno, popržite, dodajte mljevenu crvenu papriku, izmiješajte, dolijte malo hladne vode, zatim tople, prokuhajte i dodajte ocijeđeni krumpir. Sve zajedno prokuhajte. Prije posluživanja dodajte nasjeckani peršin i kiselo mlijeko.

Postoje razni naputci krumpirovih juha, kao npr.:

krumpir, bijeli dio poriluka, celer i mrkva izrezani na kockice popirjaju se na masti, zaliju sa slanom vodom i kuhaju.

kocke krumpira i kosani luk se isprže na masti, pospu brašnom i sve se umiješa u svijetlu zapršku. Zalije vodom i skuha.

Variva

Zacvrti* krumper

Sastojci (za 10 osoba): 2 kg krumpira, 10 dag masti, 10 dag luka, sol, 2 l vode.

Oguljeni krumpir izrezan na kocke kuhajte u slanoj vodi. U napola kuhani krumpir dodajte na masti popržen isjeckani luk i kuhajte još oko 20 minuta.

---

*obrok koji se radi na brzinu od onoga što se nađe pri ruci.

Posna maneštra

Sastojci: 15 dag graha, 20 dag krumpira, 8 dag riže, 5 dag svježe rajčice, 0,5 dl maslinova ulja, list celera, sol, papar.

Očišćeni grah malo prokuhajte u vodi, ocijedite, dolijte novu vodu, posolite i kuhajte. Kada napola omekša, dodajte oguljen i na kocke izrezan krumpir, izrezanu rajčicu i isjeckan celer. Ukuhajte očišćenu i opranu rižu, začinite solju, paprom i uljem. Kuhajte još oko 20 minuta.

Maneštru su u Istri priređivali za posne dane.

Mala jela ili prilozi

Krumpir s prženim mrvicama

Sastojci: 1 kg krumpira, sol, 25 dag oštrog brašna, krušne mrvice, ulje.

Skuhajte oguljeni krumpir izrezan na kockice, ocijedite, malo posolite, dodajte mu oštro brašno i sve skupa, dok je toplo, dobro umijesite (ne smiju biti grudice). Žlicom vadite – žličnjak-, uvaljajte ih u prethodno na ulju propržene krušne mrvice, te ih složite u zemljanu posudu. Preostale mrvice prelijte po naslaganim žličnjacima, te zapecite, u zagrijanoj pećnici, do rumene boje. Poslužite uz salatu po želji.

Slatke pogačice od krumpira

Sastojci: 1 kg krumpira, 2 jaja, vrećica kvasca, 40 – 60 dag oštrog brašna, sol šećer, cimet.

Skuhani krumpir ogulite i propasirajte. Dodajte jaja, kvasac rastopljen u malo mlijeka i šećera, te brašno. Malo posolite. Izmiješajte u glatku masu i razvaljajte u prst debelo tijesto.

Čašom osrednje veličine vadite pogačice, te ih pecite s obje strane da lijepo porumene. Složite ih na pladanj i obilato pospite šećerom u prahu i cimetom. Poslužite tople.

Dva, gornja, istarska naputka najčešće su se koristila za blagdane.

„Meljani“ krumpir

Kuhani krumpir se oguli i izreže, pomiješa s izrezanim lukom, izrezanom paprikom i soli. Ovo jelo u nekim krajevima zovu i pastirsko jelo.

Bijeli žganci

Sastojci (za 10 osoba): 1,2 kg krumpira, 30 dag brašna, 2 dag soli; za preljev: 10 dag masti, 5 dag luka, ili 3 dl vrhnja, 2 l vode.

Krumpir ogulite, izribajte i stavite kuhati u slanu vodu. Kada se raskuha, dodajte brašno, i kuhajte još oko 10 minuta uz neprekidno miješanje. Bijele žgance vadite žlicom i prelijte masnoćom na kojoj je ispirjan luk, ili prelijte kuhanim vrhnjem.

Obično se priređivalo za zajutrak u selima Bilogore. Slična inačica ovog jela radio se na Baniji i Kordunu.

Samostanski krumpir

Sastojci: 1 kg krumpira, malo maslaca, 5 dag mrvica, 2 dl kajmaka.

Oguljeni i narezani krumpir skuhajte u slanoj vodi, ocijedite, stavite u namašteni lim, pospite mrvicama i kajmakom, i ispecite da porumeni.

Lažni bakalar

Sastojci: 1 kg krumpira, 2 dl ulja, mrvice, češnjak, papar, sol.

Krumpir ogulite i narežite na tanke ploške. Ulje zagrijte i na njemu pržite isjeckani češnjak. U vatrostalnu posudu složite red ploški krumpira, posolite ih i popaprite, pospite mrvicama i zalijte vrućim uljem. Složite slijedeći red krumpira i opet pospite mrvicama i prelijte vrućim uljem. Tako nastavite dok ne utrošite sve namirnice. Dolijte malo vruće vode i pecite u pećnici dok krumpir ne omekša.

Dedele*

Sastojci za 6 do 8 osoba: 1,5 kg krumpira, 40 dag kukuruznog brašna, 20 dag kosane masti, 3 dl vrhnja.

Oguljeni krumpir skuhajte u slanoj vodi. Kukuruzno brašno prelijte kipućom vodom, dodajte krumpir i promiješajte. Zamašćenom žlicom režite (uzimajte) komade, stavite u tanjur i prelijte vrelom masti i prokuhanim vrhnjem. Obično se posluživalo za zajutrak.

---

*dedele; smjesa krumpira i kukuruznog brašna

Mladi krumpir s vrhnjem

Sastojci: 1 kg krumpira, 3 dl kiselog vrhnja, 5 dag masti, malo soli i lišca peršina.

Mladi krumpir ogulite, operite, posolite i ispecite na masti u pećnici. Ako su gomolji preveliki razrežite ih na polovine ili četvrtine. Tijekom pečenja lim nekoliko puta protresite, a kad je pečen ocijedite s njega masnoću i stavite u vatrostalnu posudu. Izmiješajte ga isjeckanim peršinom, prelijte vrhnjem i stavite u pećnicu da vrhnje zavrije.

Pirjani krumpir

Sastojci: 1,5 kg krumpira, 8 dag masti, 25 dag luka, crvena mljevena paprika, sol, voda.

Sirov krumpir ogulite, narežite na komade i operite. Luk izrežite na ploške, pospite crvenom paprikom i ispirjajte na masti. Kad luk požuti dolijte malo vode i krumpir pirjajte dok ne omekša.

Kalamperovi faširanci*

Sastojci (za 10 osoba): 1 kg krumpira, 50 dag brašna, 2 režnja češnjaka, 3 jaja, papar, lišce peršina, sol, 3 dl masti ili ulja.

Krumpir skuhajte, ogulite, ispasirajte i dodajte u brašno u koje ste već ranije umiješali jaje, papar, sol, sok od češnjaka i isjeckani peršin. Sve dobro miješajte dok se ne pojave mjehurići. Velikom žlicom uzimajte dio od mase, rukom oblikujte male „faširance" i ispecite na vrućem ulju ili masti.

---

*faširanci; mali odresci mljevena mesa, „šnicli"

Bazlamača od krumpira

Sastojci (za 10 osoba): 3 kg krumpira, 20 dag brašna, 3 dl bućinog ulja, sol, papar.

Krumpir ogulite, izribajte na rezance, dodajte brašno, sol, papar i dobro promiješajte. Lim dobro namažite uljem od buće i pripremljenu masu raširite u debljinu 1 cm. Poravnajte rukom i poprskajte uljem. Pecite na temperaturi od 220 do 250 ºC, dok se lijepo ne zažari. Bazlamaču poslužite toplu, izrezanu na veće komade kao jelo između obroka ili uz piće.

Panirani (pohani) krumpir

Sastojci: 0,5 kg krumpira, 2 jaja, malo brašna, mrvice, 2 - 3 jaja, 20 dag kiselog mlijeka, sol.

Krumpir skuhajte i ogulite. Ohlađeni izrežite na ploške, uvaljajte u brašno, umućena jaja sa mrvicama i soli. Pržite na vrelom ulju da porumeni. Poslužite uz kiselo mlijeko.

Grenadirmarš * - tijesto s krumpirom

Sastojci (za 10 osoba): 1,2 kg krumpira; za tijesto: 50 dag brašna, 2 jaja, sol, 10 dag masti, 20 dag luka, voda.

Krumpir ogulite, izrežite na kocke, skuhajte u slanoj vodi i ocijedite. Napravite tijesto za rezance, izrežite u „krpice"/kvadratiće, skuhajte u vodi i ocijedite. Na masnoći ispirjajte isjeckani luk, dodajte krumpir da se malo zapeče i nakon toga tijesto, izmiješajte sve zajedno.
U nekim našim lokalitetima uzima se jednaka količina krumpira i tijesta (obično tijesto za trgance bez jaja) a po želji se sve malo popraši crvenom mljevenom paprikom.

---

*grenadir; 1.u nekim vojskama vojnik izvježban za bacanje ručnih granata, 2. vojnik u elitnim jedinicama. Grenadirmarš; vojničko jelo; jelo od tijesta i krumpira.

Drucani - tenfani (gnječeni) krumpir

Sastojci (za 10 osoba): 1,8p kg krumpira, 30 dag kajmaka, 5 dag masti, sol.

Oguljeni krumpir skuhajte u slanoj vodi, ocijedite ga, izgnječite, dodajte masnoću i kajmak, i sve dobro promiješajte.

Nekada se takav krumpir često pripremao za večeru i posluživao uz mlijeko.

Kuhani krumpir s koprom

Sastojci (za 10 osoba): 1,5 kg krumpira, 3 dag kopra, 10 dag maslaca, sol, voda.

Mlado krumpir ogulite, skuhajte u slanoj vodi zajedno s koprom. Ocijedite ga, posolite i prelijte rastopljenim maslacem. Poslužite uz mesna jela.

Krumpir s peršinom

Sastojci: 80 dag krumpira, 2 režnja češnjaka, 0,8 dl ulja (u primorskim krajevima koriste maslinovo ulje), 3,5 dag lišca peršina, sol, papar.

Oguljen i opran krumpir izrežite na kockice, posolite, popaprite, pospite isjeckanim češnjakom i peršinom, zauljite. Prelijte vodom da samo prekrije krumpir i kuhajte da omekani. Malo promiješajte i poslužite uz mesna jela.

Fažoleti* s krumpirom

Sastojci: 80 dag fažoleta, 60 dag krumpira, 2 dag češnjaka, papar, sol, 0,4 dl maslinova ulja.

Mladim mahunama odrežite vrhove i peteljke, operite, krumpir ogulite izrežite na kriške i zajedno kuhajte u vreloj posoljenoj vodi. Kad omekšaju, ocijedite, začinite uljem, paprom i solju. Poslužite toplo kao prilog uz mesna ili riblja jela.

---

*Fažoleti; mlade mahune

Lešo kupus s krumpirom

Sastojci: 80 dag mladog kupusa, 60 dag krumpira, 2 dag češnjaka, papar, sol, 0,8 dl maslinova ulja.

Kupus i krumpir izrežite na manje komade i ploške, zajedno kuhajte u vreloj slanoj vodi. Kad omekšaju, ocijedite, začinite paprom, isjeckanim češnjakom i uljem. Poslužite toplo kao prilog uz mesna ili riblja jela.

Mrkva s krumpirom u padeli

Sastojci: 40 dag mrkve, 35 dag krumpira, 12 dag luka, sol, papar.

Mrkvu očistite, operite i kuhajte u slanoj vodi dok omekša. Ogulite krumpir i posebno skuhajte u slanoj vodi. Ocijedite jedno i drugo. Na ulju popržite luk izrezan na rezance, dodajte mrkvu i krumpir, i pirjajte miješajući da dobijete gusti pire. Začinite po ukusu. Poslužite kao prilog uz mesna jela i umake po želji.

Tikvice lešo s krumpirom

Sastojci: 80 dag mladih tikvica, 60 dag krumpira, 0,4 dl maslinova ulja, 2 dag češnjaka, papar, sol.

Tikvicama odstranite peteljke i izrežite na kolutiće. Krumpir ogulite, izrežite na ploške i kuhajte u vreloj posoljenoj vodi. Kad je napola mekan dodajte tikvice i kuhajte dok sve ne omekša. Ocijedite, začinite uljem, paprom i isjeckanim češnjakom. Poslužite toplo uz mesna ili riblja jela.

Mladi bobić* s krumpirom

Sastojci: 80 dag bobica, 60 dag krumpira, 2 dag češnjaka, papar, sol, 0,4 dl maslinova ulja.

Mladim mahunama odstranite vrhove i kuhajte zajedno, u posoljenoj vreloj vodi s oguljenim krumpirom izrezanim na kriške. Kad sve omekša ocijedite, začinite uljem, paprom i isjeckanim češnjakom.
Poslužite kao samostalno jelo ili kao prilog uz mesna ili riblja jela.

---

* mladi bobić; mlade mahune boba

Okruglice sa šljivama

Sastojci (za 10 osoba): 1 kg krumpira, 30 dag brašna, 30 dag šljiva, 2 jaja, 20 dag maslaca, 1 dl vrhnja, sol.

Krumpir skuhajte, propasirajte, ohladite, zamijesite s brašnom, solju, maslacem i jajima. Razvaljajte i napravite kvadratiće. U svaki kvadratić stavite šljivu bez koštice, u šljivu malo maslaca i zavijte u okruglicu. Kuhajte 5 - 7 minuta. Ocijedite i stavite u rastopljeni maslac i vrhnje, te poslužite kao prilog.
Okruglice možete staviti u posudu s poprženim krušnim mrvicama, poklopite, posudu protresite. Poslužite toplo. Obično su se pripremljene sa *prezlima* (krušnim mrvicama) posluživale za večeru.

ili

Sastojci: 50 dag kuhanog krumpira, 20 dag oštrog brašna, 10 dag maslaca za tijesto i za krušne mrvice (5 dag + 5 dag), 1 jaje, sol, šljive, krušne mrvice (prezli), šećer.

Krumpir skuhajte u kori, ogulite i protisnite (pasirajte),. Dodajte maslac. Kad se malo ohladi, dodajte brašno i razmućeno (trajbano) jaje, malo soli i zamijesite tijesto. Tijesto je dosta mekano pa ga ne valjajte već oblikujte jednake kuglice tijesta (oko 8 dag) svaka, koje zatim u ruci raširite i utisnite (umetnite) šljivu i oblikujte okruglicu „knedlu“. Knedle kuhajte u slanoj kipućoj vodi oko 15 minuta. U tavi rastopite maslac i dodajte krušne mrvice i malo popržite, možete dodati i šećer. Kuhane knedle uvaljajte u krušne mrvice prije posluživanja.

Knedle sa šljivama; Okruglice se pripremaju od krumpirova tijesta ili od tijesta pripremljenog od maslaca i soli koje treba „uzavreti“ (dignuti se), dodati brašno i

uz stalno miješanje na umjerenoj vatri izraditi tijesto. Dodajte jaja i od dobivene glatke smjese, nakon valjanja, izradite kvadratiće u koje umotajte šljive.

Kulinarska zanimljivost

Povjesničari gastronomije kažu da su jelo - *okruglice od šljiva* - *cvečkenknedli* (*njem*. Zwetschke – šljiva; Zwetschkenknödel), prvi put pripremljene tijekom Bečkog kongresa. Austrijski knez, političar, državnik, Metternicha, Clemens Wenzel Nepomuk Lothar (rođen 15.5.1773. godine u Koblenzu, umro je 11.6.1859., u Beču) tijekom Bečkog kongresa 1814.-15. bio je središnja ličnost, i po njegovom nalogu, navodno, spremljene su za kraljevsku večeru „okruglice (knedle) od šljiva". Kažu, da su sve uzvanice doslovno bile oborene s nogu finoćom istih.

Okruglice od šljiva kako ih rade redovnice *franjevačkog samostana Crescentia iz Kaufbeurena*.

Osim ovih okruglica, koje su možda i bolje od iste varijante bečkih, mnogobrojne okruglice, valjuške i trgance na bazi krumpirova tijesta.

Sastojci: 1 kg kuhanog krumpira u ljusci, 3 žumanca, 5 dag maslaca, 9 - 10 žlica brašna, sol, 25 dag šljiva, vanilin-šećer, cimet, rum, šećer u kockama; posip: 5 žlica maslaca, 10 žlica mrvica, šećer u prahu.

Vruć krumpir ogulite, propasirajte kroz sito i brzo primiješajte u tijesto s žumancima, maslacem, brašnom i malo soli. Izvaljajte i čašom oblikujte okrugle oblike. Nadjenite polovicama zrelih šljiva koje su odstajale u mješavini vanilin-šećera, cimeta i ruma. Umjesto koštice stavite komadić šećera. Okruglice kuhajte u blago posoljenoj vodi 5 - 8 minuta. Ocijedite cjedilom. Na maslacu ispržite mrvice i pospite preko okruglica. Prije posluživanja pospite šećerom u prahu.

Njoki sa *salsom* od pomidora (njoki/valjušci sa umakom (salsom) od rajčice)

Sastojci: 50 dag krumpira, 30 dag brašna, 1 dl ulja, 2 žumanca, malo muškatnog oraščića, sol, 4 dag sira za ribanje; salsa: 10 dag rajčice, 0,5 dl ulja, 5 dag luka, 3 dag češnjaka, lišće peršina, 2 dag šećera, papar, sol.

Krumpir skuhajte u ljusci, ogulite ga, izgnječite i još u vruč dodajte brašno, sol, žumanca, muškatni oraščić i zamijesite tvrde tijesto. Tijesto razvaljajte, oblikujte u valjkaste duge komade oko 30 cm i izrežite na dužinu od 2-3 cm. Svaki komad provaljajte preko ribeža i kuhajte u posoljenoj vodi oko 5 minuta na laganoj vatri. Kod kuhanja ne miješajte puno jer padaju na dno i mogli bi ih podrobiti. Izvadite ih, stavite u hladnu vodu, ponovo ocijedite, na taj način neće se u unutrašnjosti više „kuhati“ i neće postati gnjecavi. Stavite njoke u namašteni duboki lim. Kratko zapecite u zagrijanoj pećnici, prelijte salsom, pospite ribanim sirom i poslužite.

Salsa: na ulju propirjajte isjeckani luk, dodajte kockice izrezane rajčice, isjeckani češnjak i peršin, posolite, popaprite i umiješajte šećer. Pirjajte na blagoj vatri dok tekućina ne ispari i umak postane gust.

Leća s krumpirom

Sastojci: 60 dag osušene leće, 40 dag krumpira, 0,8 dl maslinova ulja, 10 dag luka (kapula, crveni luk), 2 dag češnjaka, lišće peršina, sol.

Suhu leću operite i stavite močiti u vodu 12 sati. Namočenu leću kuhajte u hladnoj vodi i kad upola omekša dodajte krumpir izrezan na kockice. Posolite i kuhajte dok sve ne omekša. Ocijedite, leću i krumpir još toplo začinite maslinovim uljem, isjeckanim češnjakom i peršinom, lukom i paprom. Poslužite toplo.
„Bogatiji“ obrok, ukusniji za blagdane, pripremao se s dodatkom pršuta. Na maslinovu ulju poprži se na prutiće izrezan pršut, doda sitno narezan luk i češnjak. Na sve se nadolije voda, uspe leća i stavi 1-2 listića lovora. Sve se „tiho“ („krčka“) kuha.

Ovo skromno narodno jelo posluživalo se i za blagdanski stol (Božić, Noga godina) iz vjerovanja da će zbog svog obilja zrnja u novoj godini dati i obilje plodova.

Krumpirača

Sastojci: 1 kg krumpira, 4 glavice luka, 3 žlice masti, 1 žlica brašna, 25 dag suhih rebara, 5 dag suhe slanine, 1 kobasica, sol, 1 žličica crvene mljevene paprike.

Nasjeckani luk popržite na masti, kad omekša dodajte brašno i crvenu papriku. Oguljeni i izrezani krumpir na tanke ploške posolite i dodajte luku. Podlijte vodom tako da je krumpir pokriven, odozgo stavite slaninu izrezanu na kriške, suha ili svježa rebra i kobasicu. Poklopite i pecite u pećnici.

Ovo jelo se u nekim predjelima naziva: *kolinjski krumpir* i priprema se vrlo slično tj. s neznatnom razlikom. Jelu se dodaje lovor i jabučno vino, a od sastojaka dodaju svinjske nogice, kobasice (pečenice i krvavice).

Krumpir sa slaninom

Sastojci: 0,5 kg krumpira, 0,5 kg svježeg kravljeg sira, 10 dag slanine, sol, papar.

Krumpir skuhajte, ogulite i izrežite na kolute. Slaninu izrežite na tanke ploške i njome obložite posudu u kojoj će te peći. Preko slanine složite krumpir, malo ga posolite i popaprite, prekrijte izmrvljenim sirom, zatim slaninom, krumpirom i tako redom dok ne utrošite sve namirnice. Gornji red mora biti slanina. Stavite u zagrijanu pećnicu i pecite oko 20 minuta.

Lička krumpirica

Sastojci: 50 dag krumpira, 20 dag kukuruznog brašna, 5 dag masti, 10 dag čvaraka, sol, 0,5 l vode.

Krumpir ogulite, razrežite na manje komade, zalijte vodom i skuhajte na pola. Dodajte mu brašno i 2 dag masti, poklopite i polagano kuhajte još pola sata. Ako se voda za to vrijeme nije dosta pokuhala, ocijedite. Smjesu dobro izmiješajte kuhačom, posolite, dodajte još ocijeđene vode (prema potrebi) i na štednjaku još 5 do 10 minuta miješajte. Ostalu mast i čvarke dobro ugrijte. Žlicu umočite u vrelu mast, izbodite krumpiricu i složite na poslužavnik, prelijte vrelom mašću i čvarcima.

Krumpir sa kiselim kupusom

Sastojci: 1 kg krumpira, 1 kg kiselog kupusa ribanca, 8 ploški suhe slanine.

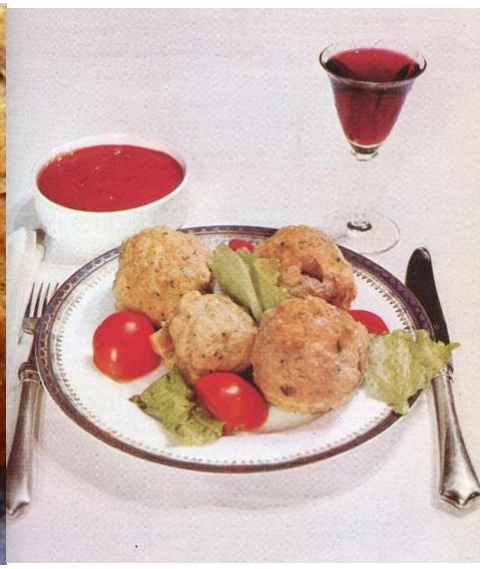
Kupus operite, nalijte hladnom vodom i na umjerenoj vatri kuhajte. Krumpir ogulite, operite, izrežite na kriške, dodajte kupusu kad je napola skuhan. Slaninu rastopite i malo prepecite, dodajte kupusu i krumpiru, poklopite i na umjerenoj vatri dogotovite, tj. dok sve ne omekša. Po želji možete rastopljenoj slanini dodati i malo mljevene crvene paprike.
Poslužite kao prilog kuhanom ili pečenom svinjskom mesu posuto rastopljenim čvarcima.

Krumpir sa čvarcima

Sastojci: 1 kg krumpira, 10 dag čvaraka, sol.

Oguljeni i oprani krumpir izrežite na kriške. Vatrostalnu posudu namažite mašću. Krumpir posolite, stavite u posudu, prelijte rastopljenim čvarcima i pecite u zagrijanoj pećnici.
Poslužite uz sir i salatu.

Okruglice sa čvarcima



Sastojci: 1 kg kuhanih krumpira, 2 jaja, 3 žlice brašna, 20 dag sitno kosanih čvaraka, 1 žličica kosanog peršina, 1 manji luk.

Vruće kuhane krumpire ogulite i protisnite ih kroz prešu za krumpir. Posolite ih i promiješajte s razmućenim jajima i brašnom. Od te smjese napravite rahlo tijesto. Od tijesta načinite svitak i narežite ga na jednake dijelove. Svaki dio plosnite dlanovima, napunite nadjevom i oblikujte okruglicu. Nadjev se pravi ovako: promiješajte sitno kosane čvarke s kosanim peršinom i lukom, pa tu smjesu posolite. Okruglice kuhajte u vreloj posoljenoj vodi. Uz okruglice poslužite kiseli kupus ili neku salatu.

Okruglice sa čvarcima i zeljem (kupusom) - moderna inačica, kako je pripremaju u restoranima nacionalne kuhinje:

Sastojci: 3 veća krumpira, 2 jaja, 5 dag maslaca, 10-20 dag oštrog brašna, malo ribanog muškatnog oraščića, sol, papar, 2 češnja češnjaka, 1 vezica peršina, 20 dag čvaraka, 60 dag rezanog kiselog zelja, 1 glavica luka, 10 dag slanine, 2 lista lovora, 10m zrna papra, ½ dl suncokretova ulja.

Krumpir skuhajte, protisnite, dodajte jaja, maslac, sol, ribani muškatni oraščić te brašno koliko upije tijesto. Sitno narežite čvarke, češnjak i peršin. Posolite i popaprite te oblikujte okruglice. Od krumpirova tijesta oblikujte okruglice i nadjenite ih kuglicama od čvaraka – poput „knedli“ sa šljivama. Okruglice kuhajte u slanoj vodi dok ne isplivaju te ih ostavite još 1 minutu u vodi. Luk nasjeckajte i popržite na ulju zajedno s nasjeckanom slaninom. Kad dobije zlatnožutu boju, dodajte prethodno ispran kupus. Dodajte papar u zrnu i lovor te pirjajte uz podlijevanje vrućom vodom dok ne omekša. Po potrebi posolite. Poslužite s umakom od pečenja, a može i bez.

Krumpir crepuljaš

Sastojci: 1 kg krumpira, 0,5 dl ulja, sol, papar i po želji usitnjene začinske trave (malo ružmarina, lovor).

Krumpir ogulite, skuhajte, ocijedite, narežite na deblje kolute i složite u zemljanu posudu. Pouljite, posolite, popaprite i po želji pospite malo začinskim travama. Pecite oko pola sata na umjerenoj temperaturi u zagrijanoj pećnici. Poslužite uz sve vrste pečene janjetine, a najbolje odgovara uz pečeni but.

Krumpir s lukom

Sastojci: 8 - 10 krumpira srednje veličine, sol, maslac, 2 glavice luka.

Krumpir ogulite, operite, osušite i izrežite na kolute debljine 2 cm. Svaki kolut premažite rastopljenim maslacem ili uljem i posolite. Luk ogulite i izrežite na deblje kolute. Između svake ploške krumpira stavite plošku luka. Složite u prvobitno oblik krumpira, umotajte u alu-foliju i pecite u pepelu oko 40 - 50 minuta. Odmotajte foliju, krumpir složite u zemljanu posudu i poslužite uz kajmak, sir i vrhnje ili meso s ražnja ili žara.

Krumpiruša s kiselim kupusom

Sastojci: 1 kg bijelog krumpira, 30 dag luka, 6 kora za savijaču, 2 dl kiselog vrhnja, 0,5 dl ulja, sol, papar.

Oguljeni krumpir izrežite na sitne kockice, operite, ocijedite, stavite u zdjelu, posolite i popaprite. Luk narežite na tanke listiće i popržite na malo ulja da postane staklast. Donju koru tanko namažite uljem, gornju vrhnjem. Po kori rasporedite trećinu krumpira i luka, poprskajte uljem, savijte i stavite u namazani lim. Krumpirušu prije pečenje namažite vrhnjem pomiješanim sa žlicom ulja. Pecite u zagrijanoj pećnici na 180 oC dok ne porumeni. Toplu krumpirušu poslužite sa salatom od kiselog kupusa (zelja).

Štruklji od krumpira s čvarcima

Sastojci: 0,5 do 1 kg krumpira, 1 do 2 jaja, žlica masti, čvarci, brašno.

Oguljeni krumpir skuhajte, propasirajte i dodajte mu jaja, mast i toliko brašna da se može umijesiti glatko tijesto. Razvaljajte, pospite ugrijanim čvarcima i zavijte u vlažni ubrus. Ubrus svežite na krajevima i kuhajte pola sata u slanoj vodi. Skuhane štrukle izrežite, pospite ugrijanim čvarcima ili poprženim mrvicama i poslužite uz kiseli kupus, repu ili salatu.

Zaprečani* krumpir (krumpir u pepelu)

Sastojci: 60 dag krumpira, 10 dag maslinova ulja, sol.

Krumpir operite, osušite i ispecite ga u lugu - suproški (pepelu). Peče se od 30 do 45 minuta. Ogulite ga, vilicom izgnječite u zdjeli, posolite, dodajte maslinovo ulje i dobro izmiješajte. Poslužite s domaćim kruhom ispod cripnje (peke).

U stara vremena jeli su ga za glavni obrok i na slijedeći način; s pečenog krumpira su otresli lug (pepel), toplog prerezali, složili na drveni tanjur i na prerezu posolili i namazali maslinovim uljem. Jede se prstima i nožem.

---

*zapretati; 1. prekriti pepelom žar ili ono što se peče pod pepelom (krumpir u kori i sl.)

Krumpir zapečen u ljusci

Sastojci: 1 kg krumpira, 0,8 dl ulja (u primorskim dijelovima koriste maslinovo ulje), sol, papar.

Neoguljeni krumpir operite, prerežite po dužini na dvije polovine, posolite, stavite u lim i pecite u pećnici oko 1 - 1,5 sat. Pečenom krumpiru ogulite koru, popaprite i prelijte uljem. Poslužite uz mesna jela.

Pečeni krumpir u pećnici

Sastojci: 1 kg krumpira, 10 dag luka, 1 dl ulja, 2 lista lovora, 2 grančice ružmarina, sol, papar.

Krumpir ogulite, izrežite na polovine ili četiri djela i stavite u lim. Posolite, popaprite, dodajte luk izrezan na kriške, lovor, ružmarin, prelijte uljem i pecite u pećnici. Povremeno promiješajte. Poslužite kao prilog raznim jelima.

Krumpir ispod peke (cripnje)

Sastojci: 1kg krumpira, 15 dag luka, 1 dl ulja, 2 lista lovora, sol, papar.

Manje krumpire ogulite, operite, izrežite na polovinu i složite u limenu okruglu posudu. Preko krumpira složite na kriške izrezan luk, lovor, posolite i popaprite. Poklopite pekom, zagrnite žarom i pecite oko 1,5 sat. Poslužite uz mesna jela. Krumpiru se mogu dodati rane vrste mesa i zajedno se peče pod pekom.

Prženi mladi krumpirići

Sastojci: 1 kg posve mladog krumpira, mast ili ulje za prženje, sol.

Mlade krumpire pomiješajte sa solju, stavite u plastičnu vrećicu i dobro promiješajte, operite, zaostalu ljusku odstranite. Krumpiriće osušite i ispržite u dosta masnoće, koja mora biti dovoljno zagrijana. Dovoljno ne zagrijanu masnoću krumpir upije i postaje teško probavljiv.
Poslužite kao dodatak mladom pirjanom povrću (mladi grašak, mrkva, korabica), jelima od jaja, sira, pečenom i prženom mesu.

Ličke pole

Sastojci: 1 kg krumpira, sir ili maslac, sol.

Krumpir u ljusci operite i osušite. Prerežite po dužini na pola (od tuda mu je i naziv) pa svaku polovicu dobro posolite i pecite u pećnici na rešetki, na temperaturi od 250 oC, oko pola sata. Pole poslužite sa basom, škripavcem, maslacem ili sirom uz kiseli kupus.

pole

pole s basom i pršutom

Glavna jela

Krumpir s buncekom

Sastojci (za 10 osoba): 1 kg bunceka, 50 dag krumpira, 20 dag hajdinske kaše, crvena mljevena paprika, list lovora, 1,5 dag mrkve, sol, papar, ocat.

U 2 l vode skuhajte buncek. Napola kuhanom dodajte krumpir izrezan na kocke i hajdinsku kašu, lovor, mrkvu i crvenu papriku. Kad je jelo gotovo začinite, po želji dodajte ocat i poslužite.

Ćoravi paprikaš

Sastojci (za 10 osoba): 1,5 kg krumpira, 10 žlica masti, 4 glavice luka, 1 žlica mljevene crvene paprike, 2 žlice soli, 2 l kipuće vode.

Na listiće izrezani luk popržite na masti dok ne porumeni, dodajte crvenu papriku i krumpir razrezan na 4 do 6 dijelova, posolite i dobro promiješajte. Pržite 15 minuta. Prelijte kipućom vodom i polagano kuhajte na umjerenoj temperaturi, do krumpir ne bude mekan. Krumpir se ne smije raskuhati, već mora biti čitav. U jelo možete dodati vrhnje i zelenu izrezanu papriku. Možete dodati kuhanom krumpiru i malo vina i kosani peršin.

Bez dodatka crvene paprike ovo jelo se u nekim regijama naziva – „krumpir gulaš“.

Punjeni krumpir

Sastojci (za 10 osoba): 2 kg krumpira, 60 dag suhog ili svježeg samljevenog mesa, 4 kuhana jaja, 4 svježa jaja, papar, sol, 4 dl vrhnja.

Ogulite i pažljivo izdubite krumpir te nadjenite; mješavinom od suhog iskosanog mesa, isjeckanih jaja, sirovih jaja, papra i soli. Punjeni krumpir stavite u namašteni lim i pecite dok porumeni. Na kraju prelijte vrhnjem i zapecite.

Pečeni grklji* s krumpirom

Sastojci: 1 kg krumpira, 60 dag grklji, 1,5 dl ulja, 10 dag luka, 1 list lovora, sol, papar.

Krumpir ogulite, izrežite na polovine po dužini, posolite, dodajte list lovora, luk izrezan na deblje kriške, prelijte s 1 dl ulja, izmiješajte i pecite u zagrijanoj pećnici. Očistite pečurke, izrežite ih po dužini (veće na nekoliko dijelova) i dodajte polupečenom krumpiru. Posolite, popaprite, prelijte ostatkom ulja i ispecite do kraja.

---

*grklji; pečurke

Kalnički gulaš za kolinje

Sastojci (za 10 osoba): 1 kg svinjskog mesa, 20 dag jetrica, 20 dag plućica, mast, 30 dag luka, 1 kg krumpira, 30 dag mrkve, crvena mljevena paprika, 3 dl bijelog vina, sol, voda.

Na masti malo popržite isjeckani luk, dodajte izrezano meso, jetrica, plućica, mrkvu, krumpira, crvenu mljevenu papriku i sve zajedno pirjajte uz dolijevanje vode. Pirjajte dok sve omekani. Pred kraj podlijte vinom i još malo propirjajte.

Kalnički gulaš nekada se pripravljao s poznatim kalničkim vinom – „cufanec“. O tom vino ostalo je zapisano: *da je imalo karakter najboljih bordoovskih crnih vina*. „Cufanec“ se dobivao od crnog grožđa sorte *kosovina,* ali se za preradu u vino grožđe posebno izabiralo i sušilo. Uz to, to je grožđe moralo rasti samo na najboljim položajima, jer je na slabijim položajima kosovina teško dozrijevala, a vino bilo kiselo.
Cufati; *reg.* trošiti se, recati se, trcati se.
Kosovina; *reg*. kosa površina brijega.

Njoki zi brudetom od sušenog mrkača (valjušci od krumpira s brudetom od hobotnice)

Sastojci: 2 kg krumpira, 40 dag brašna, 2 žumanca, 1 cijelo jaje, 8 dag maslaca, sol, 10 dag ribanog ovčjeg sira, 40 dag suhe hobotnice, 15 dag luka, 4 režnja češnjaka, 15 dag rajčice, 1 list lovora, vezica peršina, 0,5 dl bijelog vina, 2 dag brašna, 1,2 dl ulja, sol, papar.

Krumpir skuhajte, ogulite i vrućeg protisnite, ohladite i zamijesite s maslacem, žumancima i brašnom. Tijesto ostavite da odstoji 10 minuta i oblikujte valjuške. Kuhajte ih u slanoj ključaloj vodi. Ocijedite, stavite u zdjelu red valjušaka, red ribanog sira, dok sve ne utrošite. Poslužite vruće.

Hobotnicu močite u hladnoj vodi najmanje 12 sati, ocijedite i izrežite na komadiće. Pirjajte je na isjeckanom i prženom luku, dodajte začine, isjeckani peršin, usitnjenu rajčicu, pobrašnite, podlijte vodom i vinom. Pirjajte dok omekša.

Tripice* s krumpirom

Sastojci: 1,20 kg tripica, 1,20 kg krumpira, 1 dl maslinova ulja, 10 dag suhe slanine, 2 dag češnjaka, lišce peršina, 20 dag luka, 8 dag pirea od rajčice, papar, sol, ribani sir; začini i povrće: 5 dag luka, 2 dag češnjaka, nekoliko zrna papra, sol, 3 lista lovora.

Tripice očistite, operite, izrežite na manje komade, stavite u hladnu vodu i kuhajte s povrćem i začinima. Kad omekšaju ohladite i izrežite na tanke rezance. Na ugrijanom ulju popržite isjeckani luk, dodajte tripice, posolite, popaprite, dodajte rajčicu i sve malo popirjajte. Zalijte vodom, dodajte pešt**, promiješajte i kad zavri dodajte krumpir izrezan na kockice. Kuhajte poklopljeno na blagoj vatri dok krumpir omekša. Poslužite s ribanim sirom.

---

*tripice; fileki; **pešt; začin od isjeckanog češnjaka, peršinova lista i slanine.

Putač*

Sastojci: 60 dag piletine, 60 dag odojka, 40 dag nogica i uha od odojka, 80 dag krumpira, 50 dag kelja, 4 dag masti, 10 dag luka, 2 dag češnjaka, 2 dag pirea od rajčice, list celera, papar, sol.

Meso izrežite na male komadiće. Na ugrijanoj masti popržite isjeckani luk, dodajte meso i pirjajte da upola omekša. Podlijte vodom, posolite, dodajte isjeckani češnjak i celer, i promiješajte. Kad zavri, dodajte krumpir i kelj izrezan na kocke. Sve zajedno kuhajte dok omekša, pri kraju dodajte papar i rajčicu.

---

*putač, potač; pirjano „tenfano” meso, umokac.

Srdele s krumpirom

Sastojci: 1 kg srdela, 5 dag brašna, 80 dag krumpira, 2 dl ulja, 0,5 dl kvasine, lišće peršina, 10 dag luka, papar, sol, 4 lista zelene salate, 4 dag maslina.

Srdele očistite, operite, ocijedite, osušite, uvaljajte u brašno i ržite na ugrijanom ulju da porumene. Tople posolite i stavite na poslužavnik Krumpir operite i skuhajte ga u ljusci, u posoljenoj vodi. Kuhani krumpir ohladite, ogulite i izrežite na tanke ploške. dodajte luk izrezan na rezance, začinite solju, paprom, uljem, kvasinom i isjeckanim peršinom. Izmiješajte i ostavite da se upija začine 1 sat. Poslužite s prženim srdelama ukrašeno listovima zelene salate i maslinama.

Lonac (ovčetina i povrće)

Sastojci: 1 kg krumpira, 4 veće glavice luka, 5 režnja češnjaka, manja glavica luka, manja glavica mladog kupusa, 4 mrkve, 2 korijena peršina, 1 korijen celera, 50 dag ovčetine, 4 rajčice, sol, papar, ljuta mljevene crvena paprika, 2,5 dl bijelog vina, 0,5 l vode.

Povrće očistite i operite. Krumpir, karfiol, kupus, luk i češnjak izrežite na četvrtine. Zelen izrežite na krupne kolute. Meso operite i izrežite na veće komade. Zagrijte mast, sa svih strana zapecite meso, dodajte mljevenu crvenu papriku i izmiješajte. U veći lonac stavite na dno malo mesa, zatim slažite red povrća, red mesa. Svaki red malo posolite i popaprite. Zadnji red
mora biti povrće, dodajte vodu i vino.
Poklopite lonac vlažnom krpom i kuhajte na umjerenoj vatri, nakon pola sata skinite krpu i lonac zatvorite alu-folijom (zavežite po rubu) kojoj ste napravili čačkalicom nekoliko rupa. Tijekom kuhanja lonac se ne otvara nego samo protrese. Što se dulje kuha na umjerenijoj vatri to je jelo bolje.

Krumpir pečen sa suhim svinjskim mesom

Sastojci: 1 kg krumpira, 25 dag suhog kuhanog svinjskog mesa, mast, sol, oko 1 dl tople vode.

Krumpir ogulite, operite i izrežite na tanke ploške. U lim stavite mast, dodajte posoljeni krumpir, na njega složite na tanje komade izrezano meso i pokrijte krumpirom. Pecite u zagrijanoj pećnici na 200 oC, dok krumpir ne omekša i porumeni. Poslužite uz salatu od kiselog kupusa.

Rendača

Sastojci: 10 krumpira, 1 jaje, 2 žlice brašna, sol, pola vrećice praška za pecivo, po potrebi maslac, maslo.

Izribajte (izrendajte; *rendati* – guliti, izribati; rende – strug, blanja, strugača, strugalica, svlak, ribež, trenica, tarak; *rendati* - „teturati“ pijan (Ston, Dubrovnik, Korčula) krumpir. U krumpire dodajte jaje, 2 žlice brašna, sol, pola vrećice praška za pecivo. Sve sastojke rukom dobro promiješajte. Tepsiju, namažite maslacem i stavite smjesu u tepsiju i rukama oblikujte i raširite ravnomjerno po cijeloj tepsiji. Pećnicu prethodno zagrijati i pecite 45 min na 250 stupnjeva. Kada krumpiri poprimi zlatnu boju odozgora, dno se lijepo zapeče, izvadite i sve prelijte rastopljenim maslom. Kao prilog poslužite ribani sir i šalicu kiselog mlijeka.

Razlivača

Sastojci: 4 krumpira, sol, voda, brašno po potrebi (oko 50 dag), 1/2 praška za pecivo; preljev; čaša kiselog vrhnja ili 10 dag kajmaka.

U drvenu posudu (u nekim krajevima su je zvali čanjak) narendajte (izribajte) i posoliti krumpir. Poneke domaćice su krumpir samo izrezale na male kockice. Ostavite desetak minuta da pusti vodu. Dodajte brašno i vodu i izmiješajte u žitku smjesu/tijesto. Na kraju umiješajte prašak za pecivo. Pleh (lim) dobro namažite mašću (ili uljem), danas se najčešće koristi papir za pečenje. Smjesu razlijte u pleh na debljinu 2-2,5 cm i pecite na jakoj vatri, oko pola sata, kao da pečete pogaču. Konzumiralo se bez ičega ili u boljoj inačici (kad se to moglo priuštiti) premazano vrhnjem ili kajmakom.

Uz čorbu od krumpira, žgance (palentu ili puru) ovo jelo (rendača, razlivača) se konzumiralo najmanje tri puta tjedno, ponekad i češće. To je jelo naših sela i radnika.

Krumpirnjak (krompirnjak)

Krumpirnjak (krompirnjak) „sirotinjsko jelo“ kad u kući nije bilo baš puno namirnica osim onoga što su mogli sami uzgojiti. Najviše su imali krumpira i brašna, a valjalo je nahraniti mnogobrojna gladna usta, pa je tako i ovo jelo nastalo.

Sastojci: 1,5 kg krumpira, pola čaše (od 2 dl) kukuruznog brašna, pola čaše bijelog brašna, 0,5 dl ulja, 2 jaja, sol, papar.

Krumpir oguliti, operite i naribati na krupni ribež. Pećnicu zagrijati na 180 oC i stavite namašten protvan (lim) da se zagrije. U krumpir pomiješajte sve sastojke, istresite u zagrijani protvan i stavite u pećnicu. Ispečeni krumpirnjak izrežite na kocke i poslužite uz vrhnje ili kajmak.

Salata

Kalamperova salata s lukom

Sastojci (za 10 osoba): 2,5 kg kuhanog i na listiće izrezanog krumpira, sol, 2 dl razrijeđenog octa, 3 glavice luka izrezanog na listiće, 2 dl bućinog ulja.

Krumpir posolite i pažljivo promiješajte da se ne raspadne. Dodajte luk, prelijte uljem i ocrtom i promiješajte. Poslužite hladno.

Kalamperova salata s jajima i kiselim vrhnjem

Sastojci (za 10 osoba): 2,5 kg kuhanog i na kocke izrezanog krumpira, 1 glavica narezanog krumpira, 1 l kiselog vrhnja, 1 žlica soli, 5 tvrdo kuhanih jaja, 1 dl octa, isjeckani peršin.

Žumanca protisnite kroz sito, pomiješajte s octom, vrhnjem, lukom i isjeckanim peršinom. Dodajte krumpir, sol, izrezane bjelanjke i sve promiješajte.

Salata od krumpira i divljeg radiča

Sastojci: 70 dag krumpira, 30 dag radiča, 0,5 dl ulja, 0,5 dl kvasine, 10 dag luka, sol, papar.

Krumpir skuhajte u ljusci, ogulite i izrežite na ploške. Radić očistite, operite, ocijedite i dodajte krumpiru, začinite lukom izrezanim na rezance, uljem, octom, solju i paprom. Pažljivo promiješajte.

Zelena salata s krumpirom

Sastojci: 20 dag zelene salate, 60 dag krumpira, 10 dag luka, 0,8 dl maslinova ulja, 0,4 dl kvasine, papar, sol.

Salatu očistite, usitnite, operite i ocijedite. Luk očistite i izrežite na rezance. Krumpir skuhajte u ljusci, u posoljenoj vodi. Još toplog ogulite i izrežite na ploške. Dodajte luk, zelenu salatu i začinite.

Topla salata od krumpira

Sastojci: 1 kg krumpira, 6 žlica vinskog octa, 3 žlice vode, sol, 1 glavica luka, papar, 4 žlice ulja, zelen peršina, malo šećera.

Krumpir operite i skuhajte u ljusci. Ocijedite ga, prelijte hladnom vodom, ogulite i izrežite na kolute, prelijte s nekoliko žlica ulja. Preljev za salatu napravite na slijedeći način: pomiješajte ocat, sol, vodu, šećer i nekoliko žlica ulja. Sve kratko prokuhajte, dodajte nasjeckani peršin i prelijte po krumpiru. Izmiješajte, po potrebi dodajte još soli, papra i toplo poslužite.
Ova salata naročito je podesna uz kuhano sušeno meso ili šunku, odnosno pršut.

Salata od muzgavaca i krumpira

Sastojci: 1 kg muzgavaca, 5 krumpira, 1 glavica luka, 2 listića lovora, sol, papar u zrnu i samljeven, 2 režnja češnjaka, 1/2 svežnjića peršinova lista, 1/2 dl ulja (po mogućnosti maslinovo), kvasina (vinski ocat).

Dobro očistite muzgavce i pristavite ih kuhati s jednim, dobro opranim i neoguljenim krumpirom. Stavite lovor, 1/2 glavice luka, sol i papar u zrnu. Kad krumpir bude kuhan, tad su kuhani i muzgavci. češnjak i drugu polovicu luka nasjeckajte. Peršin također nasjeckajte. Posebno skuhajte preostale krumpire i ogulite ih. Narežite ih (dok je jedno i drugo još toplo), umiješajte luk, češnjak i peršin. Posolite, popaprite, začinite octom i uljem. Salata mora biti sočna, pa po potrebi dolijte juhe u kojoj su se kuhali muzgavci.

Kruh

Kruh od krumpira I. način

Sastojci: 1 kg brašna, 30 dag krumpira, 2,5 dag kvasca, sol, oko 4 dl vode.

Kvasac stavite u manju posudu, dodajte šećer i mlake vode. Izmiješajte i ostavite pokriveno na toplom mjestu da uzađe. Krumpir skuhajte, ogulite i zgnječite. Brašno posolite, dodajte zgnječeni krumpir, kvasac i s mlakom vodom umijesite tijesto. Izrađeno tijesto stavite u namašteni lim, pokrijte i odložite na toplo da uzađe. Nakon 45 minuta pecite u pećnici na 200 oC, oko 45 minuta.

Kruh od krumpira II. način

Sastojci: 1 kg krumpira, 1 kg brašna, 3 dag kvasca, 1 - 2 dl mlijeka, vode ili kiselog mlijeka.

Krumpir skuhajte, ocijedite i protisnite. Razrijedite ga hladnim mlijekom i dodajte brašno u koje ste stavili dignuti kvasac. Smjesa mora biti mlaka i tvrda nego što je uobičajeno za kruh. Po želji možete dodati malo kimla. Tijesto ostavite da uzađe preko noći, pokriveno i na toplijem mjestu. Premijesite i opet ostavite da uzađe, krače vrijeme. Pecite ga kao i svaki drugi kruh.
Krumpirov kruh ostaje dulje vrijeme svjež.

Raženi kruh s krumpirom

Sastojci: 2 dag kvasca, 3 dl vode ili sirutke, 3/4 l zgnječenog kuhanog krumpira, 3 žlice soli, 5 l raženog brašna, 1 žličica kumina.

Kvasac i mlaku vodu (ili sirutku) dobro izmiješajte i ostavite na toplom da se digne. Još topli krumpir pomiješajte s kvascem, dodajte brašno, kumin i zamijesite kruh. kruh ostavite na toplom da uzađe, ponovo ga premijesite, razdijelite u dva ili tri kruščića, i ostavite da ponovo uzađe. Ispecite u zagrijanoj pećnici.

Pogačice od krumpira

Sastojci (za 10 osoba): 1,5 kg krumpira, 20 dag oštrog brašna, 5 dag masti, 3 jaja.

Krumpir skuhajte u ljusci, ogulite i izribajte na sitno. U ribani krumpir dodajte sol, brašno, jaja i malo masti. Umiješajte tijesto, razvaljajte i to ponovite nekoliko puta. Čašom izrežite (oblikujte) pogačice, stavite u namašteni lim i ispecite u pećnici.

Neovisno jedni od drugih, Posavina, Primorje, Dalmacija i otoci imaju također svoje pogačice ali u njih stavljaju i ostatke kuhane ili pečene ribe. Riblje meso očistite od kosti, usitnite i umiješajte u istu količinu tijesta. Prži se na tavi na masnoći.

Kramfleki*

Sastojci (za 10 osoba): 1,5 kg krumpira, 8 dl mlijeka, 20 dag brašna, 3 jaja, 3 dag češnjaka, papar, sol, 5 dag ulja.

1. način; u posudu naribajte sirovi oguljeni krumpir, prethodno malo ocijeđen, dodajte brašno, jaja, mlijeko, sol, papar i isjeckani češnjak. Umijesite tijesto rijede nego za palačinke i ispecite u tavi male pogačice. Posluživalo se uz pivo.

2. način; sastojci namirnica je isti, samo uzmite veću količinu brašna. Tijesto izvadite kuhačom, oblikujte veće pogačice i ispecite na ploči štednjaka. Pečene pogačice premažite mašću ili maslacem.

3. način; istu smjesu stavite u namašteni lim i ispecite.

---

* sitne pogačice; jelo Bjelovarske regije.

Slastice

Krumpirove placke iz Končanice

Sastojci (za 10 osoba): 1,5o kg krumpira, 40 dag brašna, 3 jaja, sol, 20 dag masti, 10 dag meda.

Krumpir ogulite, razrežite i skuhajte u vodi. Kuhanog ocijedite, dobro protisnite i dodajte brašno, jaja, sol, i mijesite da dobijete glatko tijesto. Razdijelite tijesto u nekoliko dijelova i svaki razvaljajte u okrugli oblik veličine 10-15 cm. Pecite na ploči štednjaka i pečeno premažite mašću i medom.

2. način

Na isti način pripremite krumpirovo tijesto, premažite pripremljenom slatkom repom i makom, zatim zapecite u pećnici ili savijte kao savijaču.

Prokuhanu repu naribajte, propirjajte na masnoći, dodajte mak (na 1 kg repe, 30 dag maka).

Placke; ravan kolač, ploča. Končanica – naselje u istoimenoj općini Bjelovarsko-bilogorske županije, s većinskom Češkom populacijom.

Pareno krumpirovo tijesto

Sastojci (za 10 osoba): 1,5 kg krumpira, 50 dag brašna, 5 jaja, sol, 15 dag maka, 10 dag šećera, 15 dag maslaca, voda.

Oguljeni kuhani krumpir protisnite, dodajte brašno, jaja, sol i umijesite glatko tijesto. Razvaljajte, ne pretanko, i ispecite na ploči štednjaka. Pečeno razrežite na trake široke oko 1,5 - 2 cm ili u oblik trokuta i prelijte vrućom vodom, ocijedite. Stavite u lim, prelijte mašću i pospite makom i šećerom.

Prikle*

Sastojci: 20 dag brašna, 30 dag krumpira, 15 dag suhih grožđica, 0,2 dl maraskina, 2 dag svježeg kvasca, 15 dag šećera, 1 jaje, 2 - 3 dl mlijeka, 1 paketić vanilin-šećera, cimet, muškatni oraščić, korica limuna, sol, ulje za prženje.

Kvasac razmutite s malo mlakog mlijeka i ostavite da uzađe. Oguljeni krumpir skuhajte, ocijedite, zgnječite, dodajte brašno, oprane grožđice, maraskino, kvasac, šećer, mlijeko, jaje, vanilin-šećer, cimet, muškatni oraščić, ribanu koricu limuna, sol i sve zajedno izmiješajte u jednoličnu masu. Odložite na toplo mjesto da uzađe. Od tijesta uzimajte žlicom dijelove i pržite ih na vrelom ulju. Vruće **prikle** pospite šećerom i odmah poslužite.

---

*prikle; kolačići od krumpirova tijesta.

Pita krumpiruša

Sastojci: 0,5 kg tankih kora, 1 kg krumpira, 4 glavice luka, 1,5 dl ulja, 1 dl mineralne vode, sol, papar.

Luk izrežite na rebra i propirjajte ga na ulju. Kad požuti dodajte krumpir izrezan na kockice. Obilno popaprite, posolite i sve dobro promiješajte. Skinite s vatre. Složite po dvije kore i na njih stavljajte krumpir, uvijte i složite na podmazani lim. Kad ste sve složili ispecite u zagrijanoj pećnici dok ne porumeni. Umiješajte mineralnu vodu s 0,5 dl ulja, stavite na vatru da zavri i zalijte pitu. Poslužite vruće.

„Jovina“ (Ivina) pita

Sastojci: 80 dag vučenog tijesta za savijaču, 20 dag krumpira, 20 dag celerovog korijena, 20 dag mrkve, 20 dag gljiva, 10 dag luka, 30 dag masnog sira, 20 dag base ili kajmaka, 6 jaja, 2 dl slatkog vrhnja, lišce peršina, sol, papar, ulje.

Oljuštite luk, nasjeckajte i isprižite. Sve povrće očistite i nasjeckajte što sitnije. Stavite na luk i pirjajte da omekša. U ohlađenu smjesu umiješajte sir, basu i dva jaja. Dobro promiješajte, namažite na tijesto i savijte u savijaču. Stavite na nauljeni lim i pecite otprilike jedan sat na 200 ºC. Pomiješajte jaja i vrhnje, umiješajte nasjeckani peršin, prelijte preko savijače i pecite još dvadeset minuta.

KUKURUZ U NAŠOJ KULINARSKOJ TRADICIJI

Ako mu podereš odjeću,
zube ti pokazuje.

Izašla vila iz peći,
pustila kose niz pleći.

aztečko božanstvo kukuruza

Radovanov portal Trogir

crkva u Roslynu (Škotska)

Na ovoj slici vidimo kako se to nekada radilo na njivi u jesen. Kukuruz se brao ručno, te konjima prevozio do kuće, a navečer bi se okupilo društvo (komšiluk) na perušanju, gdje bi se do kasnih sati družili uz pjesmu i veselje.

Berba kukuruza

Stabljike kukuruza (kukuruzovina) nakon berbe složene u stogove

Ruljenje kukuruza (odvajanje zrna od klipa)

Menci Clement Crnčić “ruljenje“ kukuruza

Kukuruzno brašno

Kuhanje palente, žganaca

Pečeni kukuruz

Krušna peć

Zagonetka o kukuruzu

Crni petak - crni petak 13. listopada 1307. godine je pravi izvor današnjeg značenja crnog petka kao nečeg lošeg, kad su pohvatani templari po nalogu Pape Klementa V. i francuskog kralja Filipa Lijepog. Prema povijesnim izvorima neki su umakli lađama u Ameriku, dakle 185 godina prije Kolumba, a za to se navode i dokazi. Škotski plemić Robert Bruce ekskomuniciran je iz crkve 1305. godine, a slijedeće godine okrunjen je za škotskog kralja. Kad su 1314. u bitci protiv Engleza kod Bannockburna Škoti su bili pred porazom, odnekud im je u pomoć pristigla skupina vitezova i preokrenula pokolj u pobjedu. U znak zahvalnosti Bruce im je da zemljište u Roslynu da izgrade crkvu. Ta je crkva završena između 1440. i 1490. i sadrži ukrase u obliku **kukuruza**, danas tako udomaćene i važne biljke.

Kukuruz, danas nezamjenjivu biljku**,** 1519. god. prenio je iz Amerike Hernando Cortez (1485.-1547.), tek nakon otkrića Amerike 1492. godine. Najpoznatiji spomenik – trobrodna katedrala u Trogiru na svom portalu izgrađen 1240. godine, djelo majstora Radovana uz pomoć njegovih suradnika, utkane su epizode ljudskog života i njihove svakidašnjice, kao npr.; likove žena u nošnjama trogirske okolice, *seljake kako obrezuju lozu, pastir striže ovcu, domaćin priređuje gozbu - kuha na ognjištu,* kao u zbilji tu se pojavljuje putnik s putnom palicom za koju je zapeo *tikvicu, prikaze lova i lovačkih uživanja* (čovjek zamahom noža ubija vepra - alegorijski prikaz - prosinca), *guste vijence kobasica obješenih o strehu, razne biljke i životinje,* **i klip kukuruza !!.**

Povrh nadvratnika na latinskom jeziku je otisnuto:

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

Tu neobičnost stručnjaci nisu objasnili do danas, zaključak je isti: otkud majstoru Radovanu kukuruz. Neke jezikoslovne analize pokazale su da je „kukuruz" hrvatska riječ, koja se spominje u kronikama Radovanova vremena, a prvi put je zapisana 1194 godine. Tada nije označavala biljku, već je služila kao osobno ime. No, isto tako naziv je mogao nastati od španjolske riječi *kukuručo* (*cucurucho*) - tuljac, a možda od turske riječi *kokuruz* (*kok* - smrad, *uruz* - zrno), možda i od albanske riječi *kukur* - tobolac za strelice ili *kokeriz* - zrnjevlje. Talijanski naziv za kukuruz je *granturco* - turski zrno.

Ostali nazivi kukuruza na našem području su *carevica* (u starim knjigama), *debelača*, *fermentin*, *framentum* (od tal. *fromentane* - žito) Pelješčani i otočani, *golokud* (duž granice Hercegovine), *kolombač*, *koralo*, *kućalo*, *kuruz* (Slavonija), *kuruza* (Lika), *laški sirek*, *misir*, *mumuruz* (od turskog *mum* - svijeća), *pečenka*, *„torok buza"* (ponegdje u Međimurju po mađarskom – „turska pšenica") *turčica* i *turkinja*(u starim knjigama),, *turska pšenica*,. Klip kukuruza naziva se ajdamak (ajdama - batina), bat, čok, glavica ... Ako je loše razvijen onda se zove *batrljak, čmaljak, paljetak, popečak, rilek* ili *šmanjek*. U mliječnoj zriobi je *pečenjak, purenjak, pecar, prženjak, zelenjak* ili *mlečec*.

Osim američkog podrijetla kukuruza, postoji u Aziji kukuruz kakav Amerika nije poznavala, iz čega se može zaključiti da je to zapravo i azijska i američka biljka. Sve ovo nas vodi i do druge pretpostavke, ili je Radovan vidio kukuruz prije otkrića Amerike, ili je portal završen nakon njenog otkrića.

Za kukuruz vezana je još jedna zanimljivost: u staroj Austrougarskoj za Srijem je postojao podrugljiv naziv „**kukuruzenland“** - zemlja kukuruza, što znači da postoji dugotrajna kultura sadnje kukuruza kao jedne od važnih žitarica (u 17. st. kukuruz je prenesen iz Turske, koji se rado sadio zbog toga, što se od njega kao nove kulture nije plaćala desetina, što baš nije odgovaralo zemljo posjednicima).

Prema arhivskim podacima iz Varaždina, prvi kukuruz u taj su kraj (varaždinski generalat Vojne krajine) donijeli povratnici s europskih ratišta već 1612. godine, što dokazuje da su naši kontinentalni krajevi znali za njega ranije nego što se to do sada pretpostavljalo. U 18. st. prodire kukuruz u Hrvatsku, posebno u Slavoniju, i u vrlo kratko vrijeme, svega za pedeset godina, postaje glavna žitarica za prehranu seljačkog stanovništva i stoke. Razlog je tome, što u našim krajevima vrlo dobro uspijeva, što treba za sjeme znatno manji dio priroda nego za bijela žita i što ima mnogostruku upotrebu: za hranu ljudi, za hranu svinja, goveda i konja. Uzrok je naglom širenju bio je i taj, što se od kukuruza u mnogim krajevima nije plaćala crkvena desetina i druga podavanja, jer nije bio spomenut u starim urbarima. Kako kukuruz omogućuje prehranu većeg broja ljudi a obrađivanje traži više radne snage (oko 50 posto) nego bijelo žito, nastupila je i potreba za radnom snagom a time i naseljavanje. U ratarstvu potkraj 18. st. postoje dvije glavne žitarice kojih proizvodnja dobiva i klasno značenje. Na gospodskoj se zemlji pretežno proizvodi pšenica za potrošnju feudalaca i kao robno žito. Za potrebe kmetskog gospodarstva i za hranu stoke služi pretežno kukuruz. Potrebe trgovine, osobito izvoza, traže da pšenica bude čista, slobodna od urodice i napolice. Obje te žitarice potiskuju proso i pir, koji se zadržavaju samo u planinama i u Lici.

Od prve pojave kukuruza prošlo je skoro četiri stoljeća, pa se ne treba čuditi što danas već imamo mnogo kulinarskih specijaliteta na osnovi te žitarice, koje možemo smatrati autohtonim specijalitetima naše kuhinje (možda je majstor Radovan i bio u pravu što ga je i stavio na portal). Tu možemo ubrojiti i korištenje mladog kukuruza kao povrća kuhanog ili pečenog na žaru.

Jela od kukuruza bila su u nas u posljednjih četrdeset godina podcjenjivana, a razlog je što su kukuruzni žganci (pura, palenta, pulenta i sl.) dugo bili simbol našega siromaštva, podsjećajući nas i na našu, još ne tako davnu, kmetsku prošlost, u kojoj je „kuruza“ bila za „muže“, a pšenica za „gospodu“. No, kukuruzno brašno, ta glavna krušarica i hrana za „kmetove i sirotinju“, odnedavno postaje gotovo luksuzno jelo. Kruh, žganci, bazlamače, poljevka, golica, kolači i druge poslastice, koje poznaje naša pučka tradicionalna kuhinja, predugo su ostali u zaboravu i ponovo počinju dobivati dostojno mjesto na našim stolovima.

Kaša prastara ljudska hrana, radi se od kukuruza i danas, a nosi različite nazive: *žganci, pura, palenta*.. . Ni ne priprema se svuda jednako: u provrelu slanu vodu usipa se brašno poput kišice neprekidno miješajući, ili se brašno ili krupica uspu odjednom da se usred lonca stvori gruda koja se kuha ne dirajući (mnogi i danas ne znaju da se kukuruzno brašno mora pariti, preliti, vrelom vodom). Katkada se kroz sredinu grude kuhačom (*palentenjakom, putnjakom*) načini „prolaz" da vrela voda može kolati, a drugi se put dio vode odlije. Ponekad ostane sva voda dok se gruda natrga vilicom pa miješa da se dobije povezana masa. Sve to radilo se nekad u bronzinu, železnaku, žgajnčeku (željeznom lonac za kuhanje žganaca) na ognjištu. Bez obzira na tehniku, ovisno o količini vode dobivena smjesa može biti tvrda (da se natrga na žgance), mekša (da se ulije u kalup kako bi se stvrdnula) ili rijetka poput prave kaše.

Do ***kukuruznog brašna iz vodenice*** (najboljeg kukuruznog brašna, *melina* kako su ga nekad zvali) trebalo se i pomučiti. Prvo su se klipovi kukuruza sušili na pećnici (nekadašnjim starim zemljanim pećima), potom se ruljilo, izlupilo (*oruljilo*) zrna kukuruza iz klipa (posebnom metalnom nazubljenom spravicom koja se stavljala između dlana i prstiju ruke). Oruljena zrna stavljala su se u lim, protvan, i u zagrijanu pećnicu, koja je lagano gubila toplinu, na 24 sata. Sada već mirisna, skoro pržena, zrna kukuruza odnosila su se u vodenicu i iz nje donijelo kukuruzno brašno. Kad je voda u kotliću na ognjištu zakipjela, posolila se voda, dodavalo brašno uz stalno miješanje. Tijekom miješanja u smjesu se povremeno dodavalo i malo vode, ako je trebalo. Obično nakon pola sata žganci, pura, palenta je bila gotova.

U nekim našim regijama, nakon što je usvojen i grah, palenta se posluživala kao dodatak uz varivo od graha.

U kukuruzno brašno ili krupicu katkad se dodaje bijelo ili raženo brašno, ponekad na kockice narezan krumpir. Opet sa regionalnim razlikama: jedanput se krumpir skuha najprije da se raspadne, a onda se umiješa kukuruzno brašno, a drugi se put krumpir umiješa potkraj kuhanja da ostanu cijele kockice.

U nekim predjelima brašno se radilo od kukuruza koji je prvo prepržen na klipu a kasnije samljeven, što mu je dalo naročiti okus.

Umjesto obične vode žganci, pura, kuhana je u zamašćenoj slanoj vodi ili na juhi od suhe svinjetine i posuta ribanim sirom što joj daje poseban fini okus. Posluživali su se sami ili kao prilog jelima od divljači u umaku (šugu) ili ostalim mesnim jelima, brudetu ili sami s mlijekom.

Istarska palenta - posluživala se uz brodet, žgvacet, ili kao samostalno jelo preliveno vrućom mašću ili maslacem i posuto ribanim ovčjim sirom.

Pura se najčešće, u Dalmaciji, jela oblikovana, odmah nakon kuhanja, u žličnjake (žlicom), posuta uljem ili masti zaprženoj lukom. Polijevala se gulašom ili posluživala kao obavezni dodatak brudetu. Isto tako kuhana se izmiješala sa kuhanim i pasiranim krumpirom (pire), oblikovala u žličnjake i polijevala sokom po želji.

Zagorski žganci - pura, jela se s kiselim mlijekom, kiselim kupusom i suhim mesom umjesto kruhom.

Lička pura od kukuruznog domaćeg brašna bila je svakodnevno jelo, naročito za užinu. Jela se s kiselim mlijekom, začinjena maslom, ili uz kiseli kupus.

Na Pagu su govorili:

da je meni palente i mlika
ja bih bila debela i lipa.

Kukuruzni griz i kukuruzno brašno ukuhavali su u vodi, u rjeđu kašu i gustu palentu. Sve do nedavno (to glavno jelo obalnog i priobalnog djela) danas je dodatak jelima od preljeva sa slanim ribama, uz brudet, preljeva od vina, sirutke ili masla. Kukuruzno brašno je i podloga kobasicama, koje bi u kontinentalnim krajevima proizveli nekom od suvrstica krvavica. Ovdje ih nazivaju *kulenom.* Posoljeno kukuruzno brašno zapari se vrućom vodom, umiješa svinjska krv, doda se nasjeckanih suhih smokava, grožđica, limuna, papra i peršina. Smjesa se stavlja i crijevo koja su prije toga isprana u moru i potopljena u vruću vodu. Svježa kobasica jede se uz zelje, a može se i sušiti na buri i kasnije ispeći na gradelama.

Palentu na otoku Pagu začinjali su maslinovim uljem ili mješavinom meda, luka, umiješanog s vodom i sa malo ulja.

Od te svakodnevne hrane, danas nam nisu nepoznate:
zlevanjka, presenica (kukuruzno brašno s vrhnjem, jajima, mlijekom i maslom), *zafrig, zafrik, amper, ajnpren* (nekad se radio isključivo od kukuruznog brašna, a u nedostatku masnoće brašno se samo *posmudilo* na vatri i stavilo u jelo, ali u pravilu se radilo od brašna umućeno u vodi i malo zapečeno na masnoći),

Za večeru se jede ono što je ostalo od ručka ili nešto jednostavno; *suhi sir, žganci - pržena mela* (brašno od kukuruza sušenog u krušnoj peći), *sirutka i stepka, tenka gibanica* (prosta gibanica radi se od tijesta kao savijača; brašno, sol i voda, razvalja se i namaže nadjevom od sira, jaja, soli, vrhnja i kukuruznog brašna; namaže se mješavinom jaja i vrhnja prije pečenja),

Vu k o l a č e o d k u k u r u z n e mele vrže se luka, peršina, a neke mećedu sira i irejev, a z vodu se mesi, a je ji, ke mesidu i z mlekom. .....”

Neke kuće nadijevale su pečenke i to nadjevom od: *kukuruzno ili pšenično brašno kuhano u vodi i začinjeno solju, paprom i klinčićima.* Dobro izmiješani nadjev se stavljao na dno posude za pečenje, iznad njega u križ postavljena dva drvca na koja se polagala živad. Sok od pečenja curio je na nadjev i začinjao ga. Najbolji nadjev je bio od pečene guske.

Lojenjačica - kukuruzno tijesto-pecivo; kukuruzno brašno prelije se vrućom vodom, dodaju čvarci, šećer, mirodije po ukusu, i zamijesi kruh poput velike pogače, a onda ga se na starinski način peklo na užarenom ognjištu ispod glinenog poklopca-čripnje.

Golica - palenta od kukuruza; palenta bez krumpira

Gudlja - obarnica, svinjska juha koja se kuha od vode (u kojoj su se kuhale kobasice) s ukuhanim kukuruznim brašnom, što je gusto i ukusno jelo, ili *gudla* koja se priređuje kao što nam kaže i stari tekst:

G u d l a je od une krvi, ka izijde, kad se svinče kele; ž nu se pomešadu jagli (debelu zmelanu kukuruzna mela), a neki mećedu rižu ali žitnu kašu; ta se kaša pojseb kuva - ok su jagli, unda ni treba riže ni žitne kaše, i jagli se pojseb kuvaju, a mesi napojseb, a mesi se zimle od ćreva (debeliga), pluć i želuca, a zreže se na drebni, isiple se kaša (ali jagli, kaj već je) v kiriti i mesi se pomeša i krv, krv se kuva - to je kubasna krv, to se unda začini; rezbeli se masti, a mast se pobere po drebu, još se meša i z rukami zdrecka, a nutar mećedu: dušice, metice i gverci i s tem se kubase nadevaju, a kaj ostane od kubas, to je gudla, samu predi nek je, kuva se, da zakipi.

Planinarski kruh

kukuruzno brašno zamijesilo se uz dodatak soli s vrućom vodom (samo što ne vrije) poslije podne i pokrilo krpom da odstoji do navečer (3 - 6 sati), da se „prozrači". Za to vrijeme tijesto je izgubilo suvišnu vodu. Navečer se na ognjištu naložila vatra, zagrijala peka (pekva, sač, crepulja) i pripremilo lišće od kupusa. Ognjište se očistilo, tijesto se postavilo na listove kupusa, pokrilo pekom, nagrnuo žar i peklo se do jutra. Tek ujutro se kruh vadio i lomio vruć. Uz kukuruzni kruh posluživala se *lukovica* (salata od luka: izrezan luk na tanke kriške se osoli, ostavi jedan sat da odstoji, ižmiče, ocijedi i začini uljem, octom i paprom).

Lojanica je jelo od umiješanog kukuruznog brašna s dimljenim lojem i zapečeno u zamaštenom limu. Jelo se sa lukovicom.

Kukuruznim listovima možete zamatati jela od mesa ili tijesta. Nakon kuhanja listove skinite, a jelo će dobiti posebnu aromu.

Kukuruznom krupicom možete panirati ribu, meso ili povrće (umjesto krupice možete koristiti zdrobljene kukuruzne pahuljice - corn flakes).

O kukuruzu i jelima od njega govore nam i tekstovi napisani prije više od sto godina:

Vlč. Stražimir u listu ***„Seoski gospodar”*** br. 5 od 1878. godine u članku „Kukuruz” donosi: „kukuruz je jedna između najkorisnijih raslinah, što ih je dragi Bog dao ljudem i živini. Zrno kukuruza daje ne samo ljudem zdravu i vrlo hasnivu hranu, nego i svakoj domaćoj životinji bilo marhi ili živadi. Isto tako imade veliku hranivu vriednost i kukuruznica, bilo suha ili zelena; navlastito od zelene kuruznice krave obilno doje, ako se njome hrane”. Nadalje upoznaje nas sa nekoliko sorti kukuruza kao: „posavečka”, „podravečka” (koja kasno zori ili ne dozori), preporučuju se tanko zrne sorte „Kralj Filip”, „Stražimirovac” i talijanski obični kukuruz „Cinkantin”, (hibrida tada nije bilo). Za tlo kaže da kukuruz ljubi „bujno tlo” i da ga je najbolje gnojiti u jesen, moguće i u proljeće, ali postoji opasnost da biljke izgore, ako dođe do suše. „Tko ikako može, neka pod kukuruz ore tri puta. Tim će se ne samo prištediti mučno i teško nakapanje, nego će kukuruz također lakše niknuti, lakše se obrađivati i obilnije roditi”. O načinu sjetve kaže: - „omaške kao pšenicu, samo što se na rijetko baca; - pod motiku, ili na pik, to jest udari se kolcem u zemlju, u duplje se po koje zrno baci i nogom zgrne; - podorava se ili sije pod branu; - sijalom (strojem). Tko malo sije kukuruza ne može ga sijati sijalom”. Sam župnik kaže da ga on „ sije pod branu, kao i pšenicu, i to s najboljim uspijehom”. Među kukuruz se tada sijao grah „čepavac” ili „kolenac”, „tikvanje”, pa i krumpir, a neki su čak sijali dinje i lubenice. Kukuruz valja brižno čuvati, kaže dalje vlč. Stražimir, i na vrijeme obrati „da bude vazda čist i rost od drača” Čim se pojave prve biljke valja kukuruz povlačiti (podražiti), a posebno „ako se površje zemlje oškrljutili”, što znači da se stvorila pokorica. Prvi put se okopava, kad su biljke visoke tri-četiri palca (palac=2,4 cm). drugi put se kopa kad su biljke visoke jednu do jednu i jednu i pol stopu (stopa + 12 palaca ili između 25 do 34 cm). prije metličanja mora se kukuruz „lijepo čisto ogrnuti (osipati zemljom)”. Deset godina kasnije Stražimir, nakon čitanje američkih publikacija o kukuruzu, u listu br. 5 od 1888. god. opovrgava svoje mišljenje o potrebi ogrtanja kukuruza, te kaže: „Kad se kukuruz ogrće, zemlja se odviše isprekopa, posieče se nježno žilje, te se sa žilja uzima zemlje, da se stabljika ogrne čime biva da se uprav tamo uzme zemlja gdje ju najviše treba. Za suha vremena presječeno žilje nema vlage, a sunčani žar osuši nagrtanu zemlju. Posljedica je tomu da neogrnut kukuruz obilnije rodi od ogrnjenja”.

Prigorje

Ž g a n c i se delaju i od kukuruzne mele ovak: Pristavi se lonac z vodu, meni ali veći, kak je već treba, k ognu. Kad voda već dobri kipi, unda se šaka po šaka mele sipuje v lonac, kuliku je već treba; tak se kuva jeni pol vure, da se niš ne meša. Kad već dobri var prehiti, obrnedu se v loncu a malo se kasneje predrecneju i još malo kipiju, a unda se dobri mešaju, da ženu se pot poleva, ka je meša, pak oko ji je čuda, još bole. Za začin se zeme masla, masti ali slanine, a slaninu su najboli, pak ako još saki žganac ima svoj ocvirak, to se rezbeli (restali) na pomli, vleje se malo vode, žganci se iz lonca izmećedu v zdelu pak se poleju i unda se jedu. .....

G u d l a je od une krvi, ka izijde, kad se svinče kele; ž nu se pomešadu jagli (debelu zmelanu kukuruzna mela), a neki mećedu rižu ali žitnu kašu; ta se kaša pojseb kuva - ok su jagli, unda ni treba riže ni žitne kaše, i jagli se pojseb kuvaju, a mesi napojseb, a mesi se zimle od ćreva (debeliga), pluć i želuca, a zreže se na drebni, isiple se kaša (ali jagli, kaj već je) v kiriti i mesi se pomeša i krv, krv se kuva - to je kubasna krv, to se unda začini; rezbeli se masti, a mast se pobere po drebu, još se meša i z rukami zdrecka, a nutar mećedu: dušice, metice i gverci i s tem se kubase nadevaju, a kaj ostane od kubas, to je gudla, samu predi nek je, kuva se, da zakipi.

Vu k o l a č e o d k u k u r u z n e mele vrže se luka, peršina, a neke mećedu sira i irejev, a z vodu se mesi, a je ji, ke mesidu i z mlekom.

Posavina

Žene je operu, a gospodarica si vrže v kotel kuvat kluča, i srce, i slezenu. Onda si je ona pak još doma pere. Onda bele prevrne na nalice, a črne su na jopak. Onda si oceje jagle kukuruzne i skruži van poseje, i još je spuše na koritce, kak ne nigde ništa vu jnif neg čiste zrne. Onda s tu od jagel melu v korite, i donese si fvrgu toga kropa s kotla i tu melu popari i posoli, onda vrže nuter češna i stuče klinčecov i s tem diši. Onda si donese v lonce te bele devenice (te su široke), a želubec vrže kuvat v kotel (a mi to zoveme: p u c u l i c a), a gospodar- je donese v zdele pečejnke i to onda reže po dva prsta široke, i duge, kak je i devenica. Onda zeme (uzme) v ruke gosodarica devenicu i zavala ju vu te mele, i zeme te komadič mesa, onda još s tem mesem mele, i na kraju devenice počne mese i melu letati; same tak ostavi devenice, kak ne tura toga v devenicu; ne bi ga nigdar tak naturala; neg ona poriva te mese i melu nuter, a devenica se prevrača i tak se sa zrine van. Onda če je je dugše mese od devenice čudaj, onda je odreže, i v drugu vrže, kejti je moči - če hoče - baš same komadičke zmetati, same da je jedini komad, onda je bole i leže (lakše) nadeti. A če je široka devenica, onda je treba debleše i mese, a de je mali komadić dugši, tu ga natura nuter. A ka sirota zakole pujceka (svinju) maloga i mladoga, to su slaba, plivka čreva, a vuska: to se tak teške nadeva i sekud se spredere. A de je stara svinče, tu su čreva kakti taški (od njem. Tasche(n)- mala vrećica): ne moči beleh devenic zadovoliti z melu i z mesem.

Onda vrže kuvat jagle. Prve je opere po v dvoje vode. A jagel zasiple po prilike, kakve je svinče. Onda, kad je več zasile, onda je z veliku kuvaču meša, dok bi se prismudili; neg se baš moraju mešati: navek taplu („tapati" - utapati se, plivati pod vodom). A kluča, kad se kuvaju, ona furt (neprestano) pluju (plivaju). Onda mora gospodar, ili gospodarica narediti režkaste („režek" - rožić, rašljasto) drve, ko zabode v kluča i vupre- je gore v jokvač (kvaka, na lancu nad ognjištem), i tak se podneriju („podrone se" ; „neriti" - roniti). Kad se jagli na pol skuvaju, onda jih ne treba več mešati, neg negda i negda, same kej onda pak ne sme pod nimi goreti s plamnem jogen, neg mora biti same vuglejne, a na strane mora sejene jogen goreti (kejti bi se ves jogen zdošel (došao bi do kraja, tj. ugasnu): same vleči vuglejne, jedne potane („gasne", „dojde se"), a treba je druge, a otkud ga bu, ako ne bi jogen gorel !). Onda, kad su več jagli kuvani, a če nesu dosta gusti, onda je male z melu zamete. Onda zreže one joporke, ke zrežu žene od črev, i r e č i c u (to je takve sale, ko da je šlarna peča, same kej ima po sebe klobasice (trag od biča), ko da bi je z bičem zosekel). To onda zocvre i speče v mele, ili začini je i po un rajlek masti vu jne vleje i još je osoli, dok je zasiple. I časa se tak z mastju kuvaju i onda je v korite razleju. Onda jih odgrabe, kejti bole da privržu, neg da bi jim ostale oneh krvaveh. Onda, kad se s kotla zleju, onda idu globati (glodati, strugati od kotla) i deca, i žene, i muži, teri hoče. A dekoje se tele tomu jake veseli, nadevalskem jaglom. I dobri- su. Onda odnesu v zdelice i rođaku, tak vekšomu, susedove dece. A deca- su tomu vesele.

Je, te dve počnu nadevati. Jedna nameče jagle v špricu, a druga natiče devenicu na nu cev, onda z onem drvem porine i za čas je gotova. Onda ju ta sveže, pusti špricu, onda ju z ruku osnaži (očisti), kak ne na jne jagel, i vrže ju v korite. I tak se redom, dok je zgotove. A de su mlade obodve i šalne žene, one ne paze, neg se same smeju i noriju (ludoriju) rede. Onda im jocurek (ocvirak, čvarak), ili krv predere devenicu, onda jagli briznu po tere, onda pak ona nu zakrvari - tobož: da ju ona. Onda si jedna druge redi mustača, jedna zadeba (zavreba) onu, ali ta ne mre te druge: se znaju namazati s temi krvavemi jagli. Onda z oneh devenic, ke se tak sprederu, narediju deveničke. A deca prose deveničkov, onda narede sakomu jednoga. A deca hočeju rajše (radije, rađe) male neg velike.
Onda kad je nadeneju, onda je gospodarica meče kuvat na kipuči krop. Onda zapre (zatvori) kujnu i muči, ništa ne govori. To se zate mora, da se ne bi devenice zrinule, kad bi govorila; i da bi bila vrata odprta, onda bi pucale i bi se zrinule. A oni krvavi jagli, ki ostaneju, veliju babica: „Te jagle spravete v lonec, pak se to prekuva, pak bume jeli gudlu". ..... . Negda su se jagmile žene za te; pak si je prilejala vodice i prekipela. To su deca jela na južinu.
One su b e l e, ke se nadevaju z mesem i melu; a ove, ke se nadevaju z jagli i s krvju, to su č r n e. A pri beleh devenica je jedna široka: ta se zove p o r i t n a č a. Druge su več se jednake.
Brašno i sočivo. Pri nas je najviše mele kukuruzne. Pred tri, a je i četiri leta več (tekst pisan oko 1890. god.), kak ne rodi ni jačmen, ni šenica, ni rž. A to ne rodi zate, kejti mi sme v jake velike nižine i nas jake davi voda. A sad su počeli pak sejati okol nas, baš retke da što, kejti strn lubi grušnu zemlu, a pri nas je zemla bole mulna; a je na jedne dve meste i grušne, ali tu je toga male, onda ne čeju ludi za jednoga i dveju čredariti; a da bi imel saki si de posejati, onda bi skupa na blage pazili.
Onda se mi služime najviše s kukuruznu melu. A da je naročiti god (praznik, svetac), onda si kakti k tomu danu kupime mele šenične: k Božiču, K Vuzmu, i k Sesvetam, i g k drugem godom premore si pet, šest groši, kej si kupi tri, četiri funte mele. A ki si more zmoči, te si kupi više i drugda, ne same na te svetke. A ti siromaki veliju: „A, sem i ja pod kožu krvava, pojem i ja kakvu gibaničicu (vrsta kolača), ili si bar omesim krpice; bum i ja znala za Božič i za drugi svetek !" A drugi veli: „O, da bi bile i kruva, a ne kojekakveh oblizekov !" „Ti, za volu Božu, am se i ja Bogu molim, i moja deca! Bog je i za siromake muku trpel", A je i to: ki je tak bole premoguč, ima je navek za zafrig, kejti od kukuruzne je hrane kakti šlof (napoj od posija), i čista juva: bi se mama vu jnu podbril. Onda, komu se hoče rezancov i z vrhnem juve, te si i za melu skrbi, kejti je na svetu sake bagre ludi: ov hoče ove, a on one, ki šta; a je jih, ki nema ništa.
Mele se tak, kaka je kukuruza i kakva je voda. Sad z jeseni, da dojde novi kruv (a ki nema kruva još od Božiča, te ne mre čakati, dok bi kukuruza zosehla, - neg da bi ju mogel mleti dok (čim) je mustače imela), onda ti, ki kupuju kruv i jedu s tuđeg najža, ti si beru, još je mlečna kukuruza i najbolša kuvanica. Onda si ju vrže v peč za kruvem: tam ju sprži, sa se ščvrkne (stegne, stisne) i zažmekne (stisne

kao u uzao). Kej bi, kad se uprav speče ! Onda se ta ne da mleti: na te (toj) kamen tanca, ko da bi mlel pesek. A i to je slaba mela: mlada kukuruza, a v peči sprženа ima duhu po smuđovine. A dekoji pak ne čeju sušiti v peči, neg sušiju na sunce. A to na sunce po male sehne, a treba kruva, onda mora mlet, i to daju male v vrečajnke (vrećice) na melin; kejti bi se ta mela pohabila (pokvarila). A ta je kukuruza sirova, još mlečna, a ta se i gorje mele; mela je bolšoga žmaha (okusa), ali je jedrna (krupna), kejti , ako mlinar pusti kamen niske, kak bi se dromne mlele, onda se časa mele, ali za čas se naredi pod kamenom kakgod kolač, ki se speče od hrustancov (od tikvajnske koščic), i onda ne curi ciše mela, neg se za te kolač lovi. A to se lovi za te, kejti je kukuruza sirova, još mlečna, a među kameni je vruče, a one sirove, i to se mam peče. Neg se mora kamen zdiči, kak to ide frus (krupno) mela, onda se mele pomale. I onda treba paziti, ali i pak ne tak, kak, dok je kamenje stisnene jake.
..... neg lepa, zdrava kukuruza, čista - to se lepe mele, i to se more somleti, kakgod čovek hoče, dromne i jedrne. A mora se na kukuruzu paziti i snažiti ju, kejti je ludi i žen, ka ne če občinati (na rešeto čistiti, spuhavati) kukuruze, neg mam s koške, de ju trebi, tak ju skučava (sasiple) v vreče, onda preleti s kukuruzu i tulijna (ono što je na kukuruznom klasu ili klipu usađeno zrne) i štuncov (vrh tuline), i mustačov (končići među zrnjem). Onda se to se skupi i na jokence (otvor kuda curi brašno ispod kamena) opane, onde se spreča i zapre kamen. Onda mora mlinar paziti na te vreče, dok se somele. Peču žene i bazamače s kukuruzne mele: vrže v zdelu mele, i vleje mleka, i potere tere jejce, i to razmuti, i v kastrolu vleje, i prve vu jnu vrže male masti, i to posoli, i vrže je peč. A peču i gibanice, i kuglove, i vajnkuše, i druge kolače, - ka zna kakve; ka ne zna, ta si da druge, ka zna. A dekoja ni ne peče, ka ne zna, veli: „A, kad si po pravu ne znam, kakgod si ne ču ! Ja si skuvam dobroga jela „.

Turopolje

..... Za ruček pri nas jeju najviše ludi žgance. To je sake gospodarice prve: v jutre za ruček naleje žgajnčenak, i skuva žgance. I još k tomu tere jejce potere, kej im je za žganci. A dekoja naredi prežganu juvu. A da je dojiva, onda je za žganci sirutka. To je za ruček več sekud običaj, da se jedu v jutre žganci i još kej k nim, a za jobed hranu, - kakvu bile, ki kej ima, a tak i za večeru.

Krk

..... Fermentun ne siju nigdar gol. Mej njega posiju pest fažola, posozade pest zela i kugod jamu kunpira. On more bit i gol, ma zač ima biti gol, kada mu kunpir, broski i fažol niš ne pače? Kunpir i zeli ostanu ozdola, a fažol, ako je praćevac, zdvigne se i na fermentun ma mu niš ne naškodi, zarad njih udela

fermentun istešo, če ima udelat, ako je leto š njin. .... Fermentun kopaju najmanje dva puta, a kadagod i samol jeden put. Kopaju ga vavik z motikun Po pervuč kopaju fermentun, kada je va četrton peri. Sedaj delaju z motikun teg okolo njega, potkapaju prelog mej njin, stresaju prelogu zemju ze žil i hitaju ga na ral da usehne. Još i rečeju fermentun, to je: skubu ga ća, kuda ga je prišlo ven preveć. Po drugoč kopaju fermentun, kada je visok čoviku do kolena, ozgora kolen, a već puti i do pasa; to biva pod kraj junja pek naprid do pol julija, baš o verhadbi ali o žetvi. Ovo drugo kopani se zove još negernjivani, nagernjivant. Okolo sekoga stabla od fermentuna (ali struka od kunpira) se udela, nagrebe, kupec zemje. Kada je ta kupec udelen, struk je nagernjen. I kada se kopa po drugoč i ontrat se zatira prelog, a fermentun je tribi posopet rečat. Stari judi se tako govorili, a mladi se još toga derže i sedaj, da je tribi fermentun, struk ali stablo, od fermentuna pustit delgo jedno od drugoga da more mej njih leć jeden vol. Ki tako proreča fermentun, kako su nan stari svetovali, ta još imiva ku-tu glavicu, a ki ga pusti gusta, ta imiva kigod čep, a prave glavice nijedne. Ako nisu vrimena ali ako se človik zaleni kopat po pervuč, s kopun, ter mu fermentun prepasa, ontrat ga najednuč i kopa i nagerne: da mu sve, če mu gre. Siju ga ako va, va, ako ne, ne. Po njen ni vele ofre, ma je boje nego sternišće pustit celo. Stari judi su govorivali, da se gre po veli fermentun z velimi mažami, a po mali z malimi, i govorili su istinu, zač to i mi provujemo: maloga fermentuna vavik malo urodi. Kopat fermentun i kunpir imaju veći del muški, to je muško delo. ..... Fermentun je zrel od Mihoje naprid i okolo Mihoje. Ki pobira fermentun, stane pol fermentuna, pol stabla, i popada glavicu z rukun za gorinji kraj pek pretisne z rukun glavicu na zdolu, neka njoj se kraj od šćuta, ki se derži za stablo, prekerši. Glavicu hitaju na kup. Ze kupa je daju na mažu i gone doma na živi, ali je kercaju va kola i pejaju na koši ali va zapletenoj ze fermentunišćen četvorici. Kada su pokeršili ves fermentun v jenon mesti, ontrat, ako je vrimena, posiku fermentuniš]e (fermentunovu slamu, slamu od fermentuna, slamu), udelaju od nje snopi koti i od sirka i sprave ju na babu koti i sirek. Još ju vežu gori i doli, da ne bi pala, i puste v mesti. Potla, kada njin je lazno do deset, dvajset dan, zirenu fermentunišće na stan i sprave v jaru, v kuću, ali udelaju od njega male babice na stožišći i pomalo ga daju pojist živu, kada je tribi. Pokla su pokeršili, pobrali i prepejali fermentun doma, ontrat ga zihitaju na kup vasrid kuće. Tu ga puste dan dva, da mu omekne peri. Pek ga večer za lezna bile, dokla svega ne obile. Bile fermentun tako, da zemu glavicu v ruki, odsiku njoj šćut, ako je preveć delg, odvernu njoj pera nazad na šćut, ziskubu ž nje vlasi i hite na bandu ali poda se. Kada su njoj osnažili vlasi, ontrat njoj zikidaju ća sve pera, samo njoj ostave dva, tri najviše četiri pera po ton, kako su koj jaki pera. To se zove rep. Sve pera, ke otkinu, hite na jeden kup, a glavicu hite obijenu na drugi kup. Kada je dosta glavic već nabijeno (obijeno), sede jeden pol obijenih glavic i zeme četiri glavice, dva para glavic, v ruki. Seki par va svoju ruku. Pogladi njin rep i složi ter je lipo sveže na uzel, repi z repi da se ne moru molat; to se zove, da je udelal jeden par od glavic. Potla dela pari se redom, dokla ne posveže sve glavice. Koliko jih on večer obile, toliko jih i povežu. Povezani pari obise odma

na pruti pod gredi i puste neka se ondi suše. Kada fermentun rabi, ontrat odvise nikoliko pari, koliko je dosta za on put, i omule z rukami. One glavice, ke su jako mali, ke imaju samol nikoliko zern, ke su ostali jalovi, i one glavice, kin je otpal rep, ke su pali vežujuć, ali kin ni moglo ostat pera za rep, zač je bilo jako njilo, ni se dobro deržalo za šćut, za glavicu, one glavice ze zovu omujki. Pokla su pari povezani i obišeni, sprave omujki na kup ali va mažu a jutrodan je dadu sušit na sence. Tako je suše pešest dan, a ontrat je dvije omule pek dadu tri, četire dni redom sušit fermentun, zerna, ke su omulili od omujak, a potli meju i rabe za palentu.
Ki ne će obisit fermentun na pari, ta zeme žuki, pek na nju da po šest do dvanajest pari i sveže kraje od žukve. To je jeden mac. Mace obise pod gredi, ma njin ni tribi pruti nego moraju imit sveki svoj čavel na gredi. I ki ne će omulit omujki, more od njih udelat mace. To dela ovako: Omujki prebere. Ono če je veće i pelnije, kigod omujek je i prava glavica, ono hiti na kup. Zeme čistu, očišćenu žuki i svidrić, sede i prime glavicu v ruki. Ako ima tverd šćut, zverti njoj šćut i vedije va njega žuki pek potegne ven a glavica ostane nadivena na žukvi. Ako ni šćut pravi, ontrat zverti ze svidrićen glavicu blizu šćuta, ondi kadi je najdebja, i nadije ju na žuki. Kada je na žukvi deset do petnajst omujak nadiveno, ontrat njoj kraje sveže i to je jeden mac omujak.

Boje je vezat fermentun na pari nego na mace. Na arih se boje suši i prije nego na macih, Na macih more udelat kjice (skjicat) nasvalito ako su glavice bili mokri. Mace više po kući pače nego pari. Za mace se zadiva, kada ča čovik nosi po kući na glavi, a naše kuće su basi (po seden do osen nog je od poda do greda).

Kada se fermentun pobira, ne bivaju se glavice do jedna suhi, biva jih i zelenih, presnih, ma ne čudo. Presne glavice se obili koti i suhe, ma jih se ne da sušit, nego dije kako su obijeni, more ji se speć, skuhat i pojist. Ki ne će tako, on je omuli pek kuha friški zerna i ji kuhan friški fermentun. Pokla je fermentun suh pod gredami, more ga se i znet i omulit i spravit v iškrinju, ma to ne dela nijeden, ako mu kuća jako ne dimi, ali ako mu ga miši ne hitaju na tla, ne jidu. Kada na toj priliki moraju fermentun pohitat (zikidat, znet spod gred), pohitaju ga na od pek gaze po njen z nogami i telku ga ze šćapon, da zerna popadaju ze glavičin. Ko zerno se ne da samo z mesta, ono pek omule z rukami. I fermentun imiva plivini, kada ga se tako omuli, za to ga je tribi postrojit na rešeto prije nego spravit ali poć mlit.

Cres

..... Živimo od svega zajedno, a najviše od palente, no ovu moramo kupovati na Rijeci, jer nam doma vrlo malo urodi. ..... Sijanje i sađenje sjemenja obavlja se, kad je čemu doba, štajun. Za farmantun valja zemlju podariti jedan ili dva puta prije sijanja, rema tome, da li je potreba ili nije, i to zato, da farmantunu bude bolji teg. Sijati se počinje koliko je moguće prije Jurjeva. Ako se zemljište ore, onda se sije na brazde, a ako se kopa, baca se sjeme, kao i kod druge robe (žita, op. a.), na pregršti. Među farmantunom sije se i sirak i to šakom. Kad je i jedno i drugo posijano, tada se zemlja kopa ili ore, da se sjeme zgrne. Iza oranja ostaje zemlja grudasta, a grude valja onda motikom ili darljačom razmrviti. Radi li se to darljačom, tada se veli, da se darlja, radi li se motikom ili čim drugim, veli se, da se majka. Sirak se može sijati i za sebe, no najobičnije među farmantunom. Farmantun se neko pet ili šest nedjelja iza sijanja, t. j. kad je prilično potjerao i podrastao, okapa. Radi se to motikama. Najprije se zemlja od farmantuna odgrne i odstrani korov kao zlak, trav i drugo. Nakon dva ili tri tjedna se opet nagrne, tako da se oko svakog grma stvori kupčić, zvan stog. .....
Farmantun se počinje brati oko Miholja, i to tako, da se uzimaju ili kidaju samo glavice ili panjoki, a slama se poguli ili posiječe. Od nje imamo također nekakve koristi. Onaj, koji sam nema volove ili tovara, prodaje je onome, koji toga ima, ili njome nakrije štalicu ili mošunjicu nad kmetom ili u ograjici za ovce. Onaj pak, koji ima debeloga blaga, sigurno je ne baci. Ima li dosta farmantuna, ima i dosta slame, pa je onda ili strpa pod krov štale ili načini od nje kopu. Glavice ili panjoki nose siromasi doma u vrećama na ramenu ili na tovaru svojem ili posuđenom (jer ih lako iznose), a bogatiji ih strpaju u koš, koji onda volovima doma dovezu. Glavice se nose kući obalčene, s perjem.
Kod kuće se farmentun luži ili beli. Obavlja se to uvečer, kad susjed susjedu dolazi posedet, te pomažu svi, i muški i ženske, i stari i mladi. Pri tom se razgovara, pjeva, pije staro i novo vino - ako ga ima - i zbijaju svakakve šale.
Glavice se luže ili bele tako, da se lišće sve do zrnja odstrani, a ostave samo dva, tri lista, s kojima se onda četiri do pet glavica zajedno sveže i tako načini konjiće, koji se, kad je sav farmantun olužen i obelen, objese kod grede na za to određene kolce, da se suše, a kad ustreba, muli, melje i troši. Lišće, koje se bijeljenjem dobilo, služi za napunjanje slamnica kreveta.
Hoćemo li da farmantun ispod greda trošimo, valja ga muliti. To se radi ovako: Na koljena uzmemo bubanj, a u svaku ruku po jednu glavicu. Ovim dvjema glavicama taremo čvrsto jedno o drugu, a zrna se mule i padaju u bubanj. ....
.....
Sada dolazi na red drugi posao. Valja pripravljati obed, ručnju. Radi toga: hajde, melji farmantun za palentu, žito ili jašmik za lazanje ili što drugo; ..... .
Od domaće robe (žita) dobivamo žitnu (pšeničnu) muku, jašminkovu, prosenu, ajdinu, a od farmantuna farmantunsku. Od ove kuhamo palentu, a od one prve pečemo kruh. I farmantun i roba melje se u žarnima, doma, kada treba. ..... Za

meljenje farmantuna imadu obično jedna, a za drugu robu druga žarna, ali koji nemaju dva žarna, melju i jedno i drugo jednima. Meljući valja paziti, da muka ne izlazi debela, na pol samlita, samo speštana ili stučena, da se samelje samo „na pol žarna". ..... dok se muka od fermentuna melje malo deblja. Muka domaća je uvijek svježa, jer se melje prema potrebi, a ona iz mlina može imati i po godinu dana. .....
Mlijeko se ili jednostavno pije ili se u nj nadrobi tople ili studene palente ili kruha. To
se zove srebro, sreblje se. Jedu to rado i djeca i odrasli, jer je vrlo dobro.
..... Kad je salata načinjena može se jesti. Jede se obično uz palentu, bilo toplu ili hladnu, ali može se jesti i s kruhom. ..... Na salatu pripremljena riba zove se: riba na inbjanko (talijan. pesce all" in bianco = riba na bijelo). Tko ne će da je tako jede ili riba možda još nije za salatu, skuha je na vodi u curici, a onda začini kao i onu. I riba na inbjanko se obično uz toplu ili hladnu palentu, ali i s kruhom, kako tko voli.
Kruha ima više vrsta, ... Farmantunski kruh, kruh od farmantuna je od samoga farmantuna, no da bude bolji, pomiješa se i nešto cveta ili muke od žita. ..... .
Kokošice (zrna od suhog kukuruza) peku se na golim matunima (opekama) ognjišta na sumprahu. To se ne peče radi potrebe, nego se time zabavljaju djeca u jesen ili zimi, dok se uvečer kod ognja grijemo ili razgovaramo. Zovu se to kokošice zato, jer se zrna, kad su pečena, raspuknu te nalikuju na kokošice. ..... .
Od farmantunske muke kuha se palenta, skrob i skrobić. Za palentu se farmantun samelje kod kuće ili se kupi muka. Kad se kuha palenta, stavi se u laveč vode i objesi na komaštru, da zakuha. Kad voda zavri, vaspe se šešulom onoliko muke, koliko treba, a da palenta ne bude ni pretvrda ni premeka. Nad brašnom, koje još na vodi pliva, načini se velikim kuharićem križić, baci u palentu šaka soli, a onda počne miješati kuharićem. Dok se zasipa brašno u laveč, visi ovaj na komaštrama iznad plamena, a kad smo zasuli te se palenta ponešto zgusnula, zažarimo žeravicom na ognjištu, pristavimo mali tronog, na nj postavimo laveč i tu miješamo palentu dalje, dok nije posve kuhana. Čini se to zato, jer palenta otvrdne, pa bi je bilo teško miješati na komaštrama, jer se ta za miješanja - a s njima i laveč s palentom - previše ljuljaju, dok na trinogu počiva laveč mirno, kakogod hoćemo. Ovaj trinog je nešto drugačiji od velikoga. Ozgo nije okrugao, nego trouglat, a na svakom uglu ima jednu nogu, koje su sve kratke; repa nema, za koji bismo ga primili, nego se u tu svrhu poslužimo ognjišnim kliještima. Kuhana se palenta vadi u zdjelu ili na tanjur kuharicom, na komade. Tko hoće po gorinjsku, taj samo prevrne palentu sa svim lavečom na dasku.
Škrob se kuha kao i palenta, samo je mnogo mekši, i ne kuha se na vodi, nego obično na juhi, što se dobije, kad se kuhaju svježe ovčje noge ili glava.
Škrobić je kao škrob. Razlika je samo ta, da se u skrobić kad je već kuhan i u zdjelici, ulije dobroga vina. To se radi za bolesnike i stare ljude, jer krjepi.

Palenta se ne jede nikada sama, nego uvijek s čim drugim, kao sa sirom, mesom na zvacet ili na lešo kuhanim, sa salatom, s jajima, broskvama, zeljem, brudetom, friganom ribom i t. d.

Istra

Palenta i ikra

To je barem jednostavno! Ne, nije. Dobra palenta treba da je kuhana osobitom pažnjom. Bolja je od domaćeg, tek samljevenog kukuruza, koji se prosije, a „mekinje" stave u vodu. Žutu ikru pusti, da potone, dok ćeš pljevu šupljaćom odstraniti. Na to uzlij vodu, a ikru kuhaj na slijedeći način:

Na dno suhog lonca stavi žlicu-dvije ulja, nalij potrebnu količinu vode i osoli. Kad uzavre, uspi ikru, koju sveudilj miješaj, da ne nastanu grumeni. Nakon četvrt sata uspi šaku po šaku prosijanog brašna (kukuruznog, eh!), ali oprezno, da se ne zgusne. Žlicu ne ispuštaj iz ruke, dok palenta nije kuhana. Žaštiti lice, da brašno ne prsne. Serviraj kao rižoto, a polij brodetom ili bakalarom, zečetinom ili tingolom (meso na paprikaš).

Poljica

Pura obišno je od samoga kukuruzova brašna, ne miša se brklon, nego se samo u sredini probode, osoli se i drži puno na ognu, da se dobro skuva. Skine se s ogna, ocidi se ona čorba i miša se dobro, niki na vatri (kažu da je bola), a niki i brez vatre. Vadi se tada velikon kašikon u čanke (zdilice) i svaki začina, 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 stariju čelad, koji ne trgaju život velikin trudon. ..... Pura se vari od kukuruzova brašna, a u prošle zemane običavala se i od prosena. Vari se u zemlenom sudu, niki počeli i bronzinu. Najslađe je odma“ iz lopiže. Vala uzavriti vode, u koju se uspe kukuruzovo brašno, u“vati se sud i malo zacula, neka se 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 nega pušća se voda, a to
probode se do sride, ali ne taknuti se u dno, jer bi zagorila. Kad je pura gotova, zamiša se dobro mišajon ili nad batron ili na tlevu i kašikon se izvadi u zdilu. Za nu je najlipša začina maslo, a dobra je i slanina i ule. Kažu:

„di je pura - ne će bura“

..... Kukuruz sije se odma“ po Jurjevon. Za n vala prije podorat, podmetnut ili podvalit. Podmeće se nedilak dana prije sijana, a sada najviše otputa (odma“) se podmeće ili podore, na podmetnuto posije, pa se zaore i zabrana. Niki uzoru po dva puta, da bude u redu oračina, da bude zemla pulija i lagla za kopane. Ko će baš luski uzorat, da ne ostanu između brazda cili prazi (ligne) zemle, podorano se miša nasukriž, a to ako se je podmećalo od istok k zapadu, miša se orući od juga k siveru. Kad se podmeće, mora se orat pliće, a zato se namisti i složi ralo. Ako je čudo složeno, reče se, da je meoko (plitko); za mišane vala ralo rastvorit, da bude dobro po“vatno, ako puno skače na visoko, jer čudo uzdignuto, kaže se da je na“rtilo. Kukuruz se okopaje, kad se lipo zazeleni i odigne od zemle, a to je obišno, kad mu bude pet nedila. Okopaje se motikon, siče se gušćav i razređuje, kako će se moć zgodnije ogrcat. Dvi nedile poza okopavanu (tamo prid sv. Antu) kukuruz se zgrće, „oće se dobre motike, da se lako nacrpaju stogovi. .....
Kukuruz se peruša ponajviše obnoć, skupi se ka“ na kakvo silo više mlađarije, u pivanu i šemluku radi se lagle i veselije. Operušan kukuruz mlati se s ciovin, ili kako kažu u Docu jokačin, to će reć kočićin (sorican ili šćapin). Omelci ili toturine pribiru se i ma“nu, ako na niman ima zrna, pa se nosu na lisu, da se po zimi š niman bole upali praška. Omlaćen kukuruz šuši se više dana na guvnu, sve doklen počme dobro prskati po zubin i kada mu se klica ošuši (ščvrkne). Dođe li kiša, vala š nin bižat na lisu ili ga razastrit po odu natanko, ako nije dobro suv.
.... mlađarija iseče po jedan kukuruz, iđe na rađu i zoble.

U naše specijalitete možemo ubrojiti i korištenje ***mladog kukuruza*** kao povrća - kuhanog ili pečenog, koji se koristi na različite načine od kasnog ljeta do kasne jeseni. Zahvaljujući hladnjaku - zamrzavanju, možemo ga koristiti i zimi ili u proljeće. Kod korištenja mladog kukuruza važno je odabrati pravu kombinaciju u kojima zrna kuhanog kukuruza pristaju uz ostale namirnice. U pučkim čorbama i hladnim salatama s majonezom, on često može doći i namjesto svježeg, zelenog graška, a kuhan i pomiješan s rastopljenim maslacem bit će ukusan prilog jelima od mesa, jaja i sl. Gurmane će oduševiti i kao prilog uz meso sa žara kao i uz naglo pečena mesa, pogotovo uz pikantan umak. Svinjski kotleti sa žara, mladi kuhani kukuruz i cijeli pečeni krumpir u pepelu s komadićima maslaca - prava je delicija.

Najuobičajenije jelo, klipovi mladoga kukuruza kuhani u slanoj vodi, posluženi u klipu ili samo oruljena zrna staro je jelo naših sela. Kuhate li ga u neslanoj vodi s dodatkom malo mlijeka, a oruljena zrna posolite poslije i začinite maslacem - dobiti će te nešto novo i ukusno. Stari način pečenja očišćenog klipa od peteljki, listova i vlasi, na žaru, obogatite na taj naći da ga posolite, namažete maslacem i tek tada pečete.

Kukuruzne klipove moramo koristiti odmah čim ih otkinemo, jer već nakon jednog dana stajanja djelomično gube aromu i postaju brašnasti. Najbolje ih je ostaviti zamotane u listove u mokru krpu i čuvati u hladnjaku dva ili tri dana. Najbolje ih je čuvati zamrznute. Zamotani u plastičnu foliju i spremljeni u zamrzivaču mogu stajati godinu dana.

Kod svih načina pripremanja mladog kukuruza mora se paziti da kukuruz bude zaista mlad. To ćete lako ustanoviti: zrno mladog kukuruza, na pritisak, ispušta mliječni sok. Najukusniji tip kukuruza je onaj posebno selekcioniran **kukuruz šećerac**.

JELA

Ljeti po tri para ruha navlači,
zimi se do gola svlači

Palenta

Palenta se može pripremiti na više načina, a najvažnije je da instant palenta ili kukuruzno brašno ne bude staro i da je miješate što duže, naročito pri kraju.

Najjednostavniji način kuhanja je: zavrite 7,5 dl vode, posolite je i stavite 50 dag kukuruzne krupice. Kad dobro proključa, dodajte žlicu ulja. Stalno i čvrsto miješajte oko 20-30 minuta i kad se masa više ne hvata za kuhaču i posudu istresite je na poslužavnik ili drugu posudu.

Vinogradarsko cvrče (kajgana, razmućena jaja)

Sastojci: 8 jaja, 1 l mlijeka, 0,5 dl vode na svako jaje, 1-1,5 žlica kukuruzne krupice na svako jaje, 2-3 žličice soli, 20 dag masti ili 20 dag domaće dimljene slanine, 1 dl ulja, 0,5 dl voćnog octa, 0,5-1 kg radiča ili domaće salate, domaći kruh.

Ovo jelo pripremalo se rano ujutro s izlaskom sunca za radnike u vinogradu (goricama), jelo je za najviše šest osoba.
Priređuje se u pećnici ili u kotliću na ognjištu. Razbijte jaja i miješajte dok ne dobijete ujednačenu smjesu, dodajte mlijeko i vodu, dodajte kukuruznu krupicu i sol neprekidno miješajuću. Dobro izmiješanu smjesu polako istresite u posudu u kojoj je otopljena svinjska mast ili prepečena tanko izrezana slanina. Tijekom pečenja stalno miješajte desetak minuta da se ne bi prihvatilo za dno. Cvrče mora biti kašasto, mazivo i ugodna mirisa. Jede se uz salatu i domaći kruh na koji se maže.

Kukuruzne pogačice

Sastojci za deset osoba: 0,9 l vode, 25 dag kukuruzne krupice, 2 jaja, sol, 20 dag sira; *tijesto za umakanje pogačica*: 2 dl piva, 2 jaja, 10 dag brašna.

U vrućoj slanoj vodi skuhajte krupicu (kuhajte 2 minute), uklonite sa štednjaka, još u vruće dodajte jaja i dobro promiješajte. Polovicu smjese stavite u ovalnu posudu (debljine 1 cm), pospite sirom, na to dodajte ostatak smjese, izravnajte i ohladite. Okruglim oblikom (kao za krafne) izrežite pogačice, namočite u pripremljeno tijesto (kao za palačinke, malo gušće, umjesto mlijeka je pivo) i pecite u vrućem ulju 6 minuta. Poslužite uz glavno jelo.

Pržena palenta

Sastojci: 5 dl vode, 2 žlice ulja, 1 šalica kukuruzne krupice, 2 jaja, brašno i mrvice po potrebi, sol, 1 žlica ribanog ovčjeg sira.

Vodi dodajte sol i ulje. Kad zavri, istresite kukuruznu krupicu i miješajte da nastane palenta. Kuhanu palentu istresite u lim, malo je stisnite i izravnajte. Kad se ohladi izrežite na kriške. Istucite jaja i u njih umiješajte ribani ovčji sir. Kriške palente uvaljajte u brašno, jaja i mrvice. Ispržite ih na vrućem ulju.

Šen*

Sastojci: 3/4 kg kukuruzne krupice, malo soli i 1/2 litre kiselog vrhnja.

Od kukuruzne krupice skuhajte dosta čvrste žgance. Prije kuhanja valja žgance odnosno brašno posoliti. Kuhane žgance izvadite žlicom kao žličnjake, stavite ih u zdjelu i polijte zgrijanim vrhnjem.

---

*šen - dobro raspoložen, nasmijan, živahan

Pura sa kajmakom i tvrdim sirom

Sastojci: 1 paket kukuruzne krupice, sol, malo ulja ili maslaca, 20 dag tvrdog sira, 15 dag zrelog kajmaka.

Puru pripremite prema uputstvu, kad je gotova stavite je na veći zagrijani tanjur. Rastopite kajmak, dodajte mu ribani sir, dobro izmiješajte i prelijte preko pure. Poslužite kao predjelo uz sirovo povrće: rajčicu, luk, rotkvice, ili kao večeru uz zelenu ili miješanu i sličnu salatu.

Prelivena palenta

Sastojci: pola kutije kukuruzne krupice, 3 žlice maslaca, 3 žlice mrvica, čaša ovčjeg kiselog mlijeka.

Palentu pripremite prema uputstvu na kutiji, stavite u posudu za posluživanje, pospite mrvicama poprženim na maslacu i prelijte ovčjim kiselim mlijekom. Poslužite odmah.

Palenta s mrvicama

Sastojci: pola kutije kukuruzne krupice, 4 žlice otopljenog maslaca, 4 žlice mrvica, čaša kiselog vrhnja.

Skuhajte palentu po uputstvima na kutiji. Na zagrijanom maslacu propržite mrvice do rumene boje. U zdjelu stavite red vruće palente, red poprženih mrvica, a na kraju sve prelijte vrhnjem. Odmah poslužite.

Zapečeni žganci

Sastojci: ostatke žganaca, 10 dag suhe slanine, 2 dl vrhnja.

Sasvim otvrdnule žgance narežite na ploškice. Slaninu narežite na kockice i ispržite je. Masnoćom namastite vatrostalnu posudu, poslažite ploškice žganaca, po njima pospite slaninu, zalijte vrhnjem i zapecite u pećnici. Odmah poslužite.

Pura s gljivama

Sastojci: 45 dag instant kukuruznog brašna ili kukuruzne krupice, 4 dag maslaca, 20 dag svježih gljiva, lišće peršina; za bešamel umak: 4 dag maslaca, 2 žlice brašna, 0,5 l mlijeka, 2 žlice ribanog tvrdog sira, sol (bešamel umak je novi dodatak koji zamjenjuje naše domaće kiselo vrhnje).

Palentu pripremite prema uputstvu, ostavite da se ohladi i izrežite na tanje i šire rezance. Na maslacu propirjajte gljive izrezane na tanke listiće, posolite, popaprite i dodajte nasjeckani peršin.

Umak: maslac zagrijte, dodajte brašno, popržite ga (pazite da ne porumeni), dolijte malo hladne vode, prokuhajte, i dolijevajte pomalo mlijeko. Kuhajte na slabijoj temperaturi oko 10 minuta. Posolite, dodajte žlicu ribanog tvrdog sira i pirjane gljive.
U vatrostalnoj posudi rastopite malo maslaca, stavite red palente, prelijte umakom i ponovite dok sve namirnice ne potrošite. Zadnji red mora biti bešamel umak. Pospite preostalim sirom, dodajte kockice maslaca i zapecite u zagrijanoj pećnici na 200 oC oko 20-30 minuta.

Palenta sa sirom

Sastojci: 2 dl kukuruzne krupice, žličica soli, 3 žlice mrvica, 2 šalice ribanog ovčjeg sira, 6 žlica maslaca.

Pristavite 0,5 l slane vode. Kad provri, pomalo umiješajte krupicu i, miješajući, kuhajte na umjerenoj vatri da dobijete gustu smjesu. Namastite lim ili vatrostalnu posudu, pospite mrvicama. Ulijte 1/4 količine palente, pospite s 1/4 količine sira i po njemu rasporedite 1/4 količine maslaca izrezanog na listiće. Zapecite u pećnici da postane zlatnožuta.

Palenta sa slaninom

Sastojci: pola kutije kukuruzne krupice, 15 dag kajmaka, 10 dag dimljene mesnate slanine.

Palentu pripremite prema uputstvu na kutiji, umiješajte kajmak i uklonite sa štednjaka. Stavite u posudu za posluživanje, prelijte kockicama popržene slanine i odmah poslužite.

Kukuruzne loptice

Sastojci za 10 osoba: 80 dag kukuruznog brašna, 20 dag raženog brašna, 50 dag čvaraka, 3 dl mlijeka, sol.

I način
Svježe čvarke izmiješajte s kukuruznim brašnom, dodajte mlijeko i sol, umijesite glatko tijesto i od njega napravite loptice. Stavite ih u namašteni lim i ispecite u pećnici.

II način
Čvarke sitno nasjeckajte i stavite kuhati u mlijeko. Kada mlijeko počne ključati, dodajte sol i postepeno uz stalno miješanje dodavajte kukuruzno brašno. Iz tako pripremljene smjese oblikujte loptice i pecite ih u namaštenoj „tepsiji“.

Palenta sa pirjanom kupusom i slaninom

Sastojci: 30 dag kukuruzne krupice, 7,5 dl vode, 2 žlice ulja, sol, 15 dag tvrdog sira, papar, 2 žlice ostatka od pirjanog kupusa i slanine.

Zagrijte vodu, dodajte sol, ulje, pirjani kupus i slaninu, ribani sir i papar. Kad voda proključa maknite sa štednjaka i dodajte brašno. Ponovo vratite na štednjak i kuhajte na umjerenoj vatri oko 5 minuta. Poslužite izrezano na veće komade uz salatu od kupusa.

Nabujak od kukuruzne krupice

Sastojci: 5 dag maslaca, 4 dag brašna, 3 dl mlijeka, 1/2 omota kukuruzne krupice, 3/4 l mlijeka, 5 jaja, 13 dag ribanog sira, malo ribanog muškatnog oraščića, masnoća za kalup.

Zagrijte maslac, umiješajte brašno i pržite na umjerenoj temperaturi pazeći da ne potamni. Zalijte mlijekom, miješajući dalje kuhajte da dobijete gusti umak bešamel. Posolite, popaprite i dodajte oraščić. Posebno skuhajte palentu u posoljenom mlijeku. Pomiješajte umak s palentom, maknite posudu sa štednjaka te umiješajte žumanca, jedan po jedan. Dotjerajte okus. Na kraju pažljivo umiješajte tvrdi snijeg od bjelanaca. Namastite kalup, ulijte smjesu i stavite je u zagrijanu pećnicu. Pecite 35 -40 minuta na umjerenoj temperaturi. Poslužite odmah.

Palenta sa mljevenim mesom i umakom

Sastojci: 6 odrezaka hladne, tvrde palente, 3-4 odreska punomasnog sira, 40 dag *mljevenog mesa s umakom*, 3 žlice ribanog ovčjeg sira, 4 dag maslaca.
Mljeveno meso s umakom: meso ispržite na poprženom luku, pirjajte sa željenim začinskim biljem, rajčicama i češnjakom.

Dobro maslacem namastite zemljanu posudu, dno pokrijte komadima palente. Po njoj rasporedite sir narezan na listiće i sve prekrijte mljevenim mesom i umakom. Pokrijte komadima palente i stavljajte slojeve kao što je opisano. Na vrhu neka bude palenta pokrivena umakom. Pospite ribanim ovčjim sirom i maslacem narezanim na listiće. Stavite u zagrijanu pećnicu na 200 oC i zapecite 20 minuta.

Varenac (nabujak, „koh“) od palente s mesom

Sastojci: 1 kutija kukuruzne krupice, 30 dag miješanog mljevenog mesa, 8 dag luka, 2 režnja češnjaka, 4 dag ulja, 2 žlice ukuhane rajčice, 2 dl vruće tekućine u kojoj ste prokuhali mesnu kocka za juhu, 1 korijen peršina, 1 korijen pastrnjaka, list lovora, sol, papar, malo ljute crvene mljevene paprike, 8 dag ribanog ovčjeg sira, 4 dag maslaca.

Palentu pripremite prema uputstvu. Za nadjev posebno ugrijte ulje, dodajte nasjeckan luk i češnjak, te naribano korjenasto povrće i ispirjajte. Dodajte meso, malo propirjajte pa dodajte
rajčicu, lovorov list, nasjeckani peršinov list, sol i papar. Sve zajedno propirjajte. U vatrostalnu posudu na dno stavite malo ulja, povrh toga rasporedite sloj palente, palentu pospite nadjevom i postupak ponovite, dok se ne utroši sav materijal. Završite palentom i pospite je ribanim sirom i tankim listićima maslaca. Stavite u zagrijanu pećnicu na 180 oC i pecite 20 minuta. Ponudite sa salatom.

Pileća prsa s palentom

Sastojci: 3 para pilećih prsa, 12 dag maslaca, 3 kranjske kobasice, 5 žlica brašna, 1 jaje, 4 žlice ribanog ovčjeg sira, sol, papar, 1 kutija kukuruzne krupice.

Palentu pripremite dan ranije prema uputstvima, i kad se ohladi izrežite je na komade širine 1 cm. U tavi zagrijte jednu trećinu količine maslaca i na njemu sa obje strane ispržite komade palente uvaljane u brašno. Ostavite ih na toplom mjestu. U drugoj posudi zagrijte preostali maslac, i pržite kobasice izrezane na tri

djela da porumene. Izvadite ih, i u istu masnoću stavite odreske od pilećih prsa koje ste prije posolili, popaprili, uvaljali u brašno i umućena jaja s ovčji sirom. Ispržite ih s obje strane, i stavite ih u posudu preko pržene palente i odozgo poredanih kobasica. U masnoću od prženja dodajte malo maslaca, rastopite ga i prelijte preko piletine.

Savici sa žgancima

Sastojci: 80 dag kukuruzne krupice, 8 dag maslaca, sol, 50 dag telećih odrezaka, 8 dag sirove šunke ili pršuta, režanj češnjaka, 5 dag staroga kruha (meki dio), mlijeko, žumanac, naribane limunove korice, sol, 1/2 žlice ribanog ovčjeg sira, papar, nasjeckani peršinov list, malo muškatnog oraščića, maslac, brašno, juha.

Namočite i iscijedite kruh, umiješajte samljeveni pršut i češnjak, peršin, naribanu limunovu koricu, sir, papar, muškatni oraščić i žumanac. Načinjenom smjesom namažite odreske, savijte ih i učvrstite čačkalicama. Uvaljajte u brašno, popržite, zalijte uljem i ispirjajte. Skuhajte žgance, umiješajte u njih maslac, pa na njih složite zgotovljene svitke.

Pljeskavice od palente

Sastojci: šalica tvrdo skuhane palente (može i ostatak od prethodno skuhane), 10 dag ementalera, 1 jaje, 5 dag suhe vratine ili dimljene slanine, sol, ulje za prženje.

Palentu izmiješajte sa ribanim sirom, kockicama suhe vratine (ili dimljene slanine), jajem i napravite pljeskavice. Pržite ih na vrućem ulju i odmah poslužite.

Kenke - pogačice od kukuruza

Sastojci: 4 šalice kukuruzne krupice, 4 šalice kipuće vode, 2 žlice jogurta, 2 žlice soli, 2 šalice kipuće vode.

Umiješajte 2 šalice kipuće vode u krupicu, stalno miješajući, da se ne stvore grudice. Kad se smjesa smlači, dodajte jogurt. Pokrijte vlažnom krpom i ostavite da odstoji preko noći. Drugi dan dodajte sol i 2 šalice kipuće vode stalno miješajući. Žlicom izvadite smjesu i stavite je na alu-foliju izrezanu na kvadratiće,

učvrstite krajeve tako da dobijete pravokutni oblik i kuhajte na pari dva sata. Ohladite, izvadite i poslužite toplo ili hladno.

Otkud naziv kenke poprilično je nejasno, riječ kènkē (*franc.* quinquet) označava vrstu lampe s dvostrukom strujom svjetlosti (propuhom), nazvana po pronalazaču Quinquetu (*čit.* Kenkē).

Kukuruzne okruglice

Sastojci: 50 dag svježeg kravljeg sira, 2 jaja, 10 žlica kukuruzne krupice, sol, prstohvat muškatnog oraščića.

Sastojke dobro izmiješajte. Tijesto ostavite da miruje pola sata i zatim ga još jednom premijesite. Vrelu vodu posolite. Mokrim rukama oblikujte okruglice i kuhajte na niskoj temperaturi 15 minuta. Začinite čvarcima. Kukuruzne okruglice poslužite kao prilog uz gulaš, kupus, sekelji gulaš i pikantne umake.

Prigorske okruglice

Sastojci: 3 dag kvasca, 1-2 dl mlijeka, malo šećera, 3 žlica svježeg kravljeg sira, 5o dag kukuruznog brašna, sol.

Kvasac namrvite u mlako mlijeko, dodajte posve malo šećera, i stavite na toplo da uzađe. Svježi kravlji sir protisnite kroz sito i dodajte uzašlom kvascu. Okus sira gotovo da se neće osjetiti, ali će zahvaljujući tom dodatku okruglice biti mekane. Dobro izmiješajte sir s kvascem, kukuruznim brašnom i solju, te oblikujte okruglice. Okruglice poslažite na pobrašnjenu dasku, pokrijte zagrijanom kuhinjskom krpom. Nakon što odstoje pola sata, kuhajte ih u kipućoj slanoj vodi, ali ne više od pet minuta jer bi se stvrdnule. Želite li ih poslužiti kao samostalno jelo, a ne kao prilog, prelijte ih poprženom dimljenom slaninom narezanom na kockice.

Palenta u crijevu

Sastojci: 1 kg kukuruzne krupice, slana voda, 3 žlice sitno isjeckane suhe slanine, 30 dag suhe slanine narezane na kockice, 2 srednje velika luka izrezana na rezance.

Kukuruznu krupicu skuhajte u slanoj vodi i napravite palentu. Kad je kuhana, malo je ohladite. Na isjeckanoj slanini popržite luk, dodajte slanini izrezanu na kockice i pirjajte dok luk ne posmeđi. Primiješajte palentu i nadjenite u debelo svinjsko crijevo. Nekada su se više koristila ovčje crijeva, a „kobasica" od palente imala je i specifičan okus. Crijeva ne smiju biti ispunjena do kraja, jer će se palenta još kuhati. Kobasice zatvorite štapićem i kuhajte u vodi koja ne smije vreti. Poslužuju se pečene na masti ili maslacu uz pirjani kiseli kupus.

Kaša od kukuruznog brašna s voćem

Sastojci: 14 dag kukuruzne krupice, 1 l mlijeka, 7 dag šećera, 2 jaja, 50 dag svježeg voća, malo ruma.

Brašno razmutite u malo hladnog mlijeka. Preostalo mlijeko zagrijte, kad uzavri ukuhajte brašno, kuhajte oko 5 minuta. Kašu malo ohladite. Žumanca i šećer pjenasto umutite, dodajte u malo ohlađenu kašu. Voće operite, polako umiješajte u pripremljenu kašu i stavite na hladno mjesto. Prije posluživanja ukrasite sa malo tučenog vrhnja i kriškama voća.

„Šmudling"

Sastojci za 10 osoba: 50 dag kukuruzne krupice, 1 l mlijeka, 5 g sode bikarbone, sol, 8 dag šećera, 2 dag masti.

U kukuruznu krupicu umiješajte sodu bikarbonu i sol, dolijte mlijeko da dobijete rjeđe tijesto. Ostavite da malo odstoji, izlijte u malo namazanu posudu i pecite dok ne porumeni. Pečeno pospite šećerom. Jede se žlicom.

Obzirom da je gotov jelo „prljave boje" - smećkasto, dobilo je ime po njemačkoj riječi „prljavac, zamazanko – Schmuddel.

Kajsije na slavonski način

Sastojci: 6 - 8 kajsija (marelica), 15 dag kukuruzne krupice, 3/4 l mlijeka, 8 žlica šećera u prahu, 2 paketića vanilin-šećera, 2 - 3 domaća keksa (tvrda), 1 žlica višnjevače.

Otopite 4 žlice šećera i 1 paketić vanilin-šećera u 4 čaše vode i u tome skuhajte oprane, raspolovljene i očišćene kajsije. U kipuće mlijeko stavite 3 žlice šećera, preostali vanilin-šećer i pomalo uspite krupicu, neprekidno miješajući. Kuhajte 10 minuta miješajući. Uspite polovicu krupice u kalup za tortu, poslažite ocijeđene kajsije, pokrijte preostalom krupicom. ospite usitnjenim keksima i preostalim šećerom. Ispecite u pećnici. U međuvremenu kuhajte sirup u kome su se kuhale kajsije sa višnjevačom da dobijete tekućinu nalik na rjeđi med. Time prelijte kolač, poslužite rashlađen.

KUKURUZNO BRAŠNO

„Bela juha”

Sastojci: 2 žlice domaće svinjske masti, 3 žlice finog kukuruznog brašna, 1 režanj češnjaka, sasvim malo peršina, 1 žličica mljevene crvene paprike, sol, 3 dl vrhnja.

Zagrijte mast, dodajte brašno i pržite na umjerenoj vatri da dobije svjetložutu boju. Dodajte papriku i sasvim malo nasjeckanog češnjaka, promiješajte i odmah zalijte litrom vode. Posolite i kuhajte 20 minuta. Dodajte nasjeckani peršin i vrhnje.

Prežgana juha s kukuruznom pogačom

Sastojci: 4 žlice masti, 5 žlica kukuruznog brašna, češnjak, 1,5 l kipuće vode.

Na zagrijanu mast stavite brašno i kad dobije svjetložutu boju stavite češnjak, i podlijte polagano kipućom vodom. Kuhajte 30 minuta da brašno omekša. Juha se obično jela za zajutrak. Često su u nju zakuhali i razmućena jaja (za navedeni sastojak - 3 jaja). Po želji se zakiselila octom i posula nasjeckanim peršinom.

Uz juhu se jede **kukuruzna pogača** pripremljena na slijedeći način:
1 kg finog brašna „pofurite” vrelom vodom, kad se ohladi stavite sol i zamijesite okruglu pogaču. Ispecite je na ploči štednjaka ili u „rolu”.

Kisela juha od kukuruznog brašna

Sastojci: 20 dag kukuruznog brašna, kosana mast, mljevena crvena paprika, luk, sol, ocat.

Na kosanu mast dodajte kukuruzno brašno i miješajte dok ne porumeni, dodajte crvene paprike i zalijte kipućom vodom. Začinite solju te dodajte cijeli luk. Kad juha provri dodajte malo octa.

Juha od krumpira, mrkve i kukuruznog brašna

Sastojci: 20 dag krumpira, 15 dag mrkve, 3-4 žlice kukuruznog brašna, žlicu masti, malo crvenog luka, 1 režanj češnjaka, sol, octa po želji.

Krumpir i mrkvu izrežite na kockice i skuhajte u slanoj vodi. Kukuruzno brašno razmutite s malo vode i ukuhajte u juhu. Posebno na masti prepržite crveni luk i bijeli luk, dodajte juhi i po želji zaoctite.

Kukuruzna juha sa slaninom

Sastojci: 50 dag krumpira, 1,5 l hladne vode, 5 žlica kukuruznog brašna, sol, 10 dag slanine, 2 dl kiselog mlijeka.

Oguljeni i izrezan krumpir na male kockice pristavite u hladnu vodu, i kuhajte da postane mekan. Krumpiru možete dodati kožicu slanine. Pred kraj kuhanja dodajte u juhu popržene kockice slanine zajedno s masnoćom. Kukuruzno brašno dobro razmutite s kiselim vrhnjem, dodajte juhi, posolite, dobro promiješajte i kuhajte još pola sata.

Okruglice od kukuruznog brašna za juhu

Sastojci: 3 dl vode, 10 dag kukuruznog brašna, glavica luka, 2 jaja.

U vrelu vodu dodajte, miješajući, kukuruzno brašno, pazite da se ne stvore grudice. Luk iskošite i popržite. Pjenasto razmutite jaja i s jajima umiješajte u palentu. Malom žlicom odvajajte komadiće i zakuhajte u gotovoj juhi.

Predjelo od palente i kobasica

Napravite meku palentu od kukuruznog brašna, stavite je na dasku, raširite na prst debljinu i izrežite na jajolike komadiće. Kobasice skuhajte, skinite im kožu, izrežite na manje komadiće i umiješajte u umak od rajčice. Palentu (jajolike komadiće) stavite u vatrostalnu posudu, svaki red pospite ribanim ovčjim sirom, kobasicama i umakom od rajčice. Mjestimično stavite male komadiće maslaca. Zagrijte sve u pećnici i poslužite kao predjelo.

Pura iz dalmatinske Zagore

Sastojci: 1/5 kg kukuruznog brašna, malo soli.

U 1,5 litru kipuće vode uspite kukuruzno brašno, miješajte drvenom kuhačom. U sredini napravite udubinu, posolite i dalje miješajte. Kuhajte najmanje jedan sat. Kad je gotovo, odlijte višak vode, ako je ima. Dobro promiješajte, stavite u zdjelu ili na čistu dasku i režite koncem ili nožem. To je vrlo tvrda pura koja se jede s kiselim mlijekom, kiselim kupusom ili kao zamjena za kruh s drugim jelima.

Primorska pura

Sastojci: 0,5 kg kukuruznog brašna, malo soli.

U 2 litre vode kuhajte kukuruzno brašno neprekidno miješajući. Pura se kuha oko jedan sat, a zatim ostavi da stoji 15 minuta. Umjesto vode koristite vodu od kuhanog suhog mesa. Poslužite posuto ribanim sirom.

Zagorski kukuruzni žganci

Sastojci: 1 l vode, 2 „prgišće" (duple šake) kukuruznog brašna, malo soli;
za poliv: 1 žlica masti, mala glavica luka, 1 šalica kiselog vrhnja.

Kad posoljena voda zakipi dodajte brašno, kuhačom izbodite i poklopite. Kuhajte na laganoj vatri oko pola sata uz povremeno miješanje. Kad miješate tiskajte kuhačom na jednu stranu lonca (prema sebi) dok ne ostane „rahlo". Na zagrijanoj masti popržite nasjeckani luk da porumeni, dodajte vrhnje i prokuhajte da sa zgusne. Žgance narežite u zdjeli i vruće polijte željenim polivom.

Jaja s kukuruznim brašnom

Sastojci: 4 žlice kukuruznog brašna, 8 žlica mlijeka, 4 jaja, ulje, ribani sir.

Kukuruzno brašno prelijte s mlijekom i ostavite da odstoji 10 minuta. Umutite jaja, dodajte kukuruznom brašnu, promiješajte i ispecite na zagrijanom ulju. Tijekom pečenja miješajte masu tako da nastanu mrvice kao drobljenac. Pospite ribanim sirom i poslužite uz zelenu salatu.

Izvorno:

Jajce z koruznu melju

Tri jajce se dobre stenfaju. Hu nje se dene poštena beručka biele koruzne melje. More i melja od žute koruze, alji nie tak žmahna. Se dobre posolji i počne se miešati z dva-tri deci mljieka. Miešati se trieba tak duge dok se sa melje dobre ne rastrajba. Posebne se dene na tavicu ilji renjgljek žljica masi, a ak ima dobre dojde i žljica čvrčke. Na rastopljenu i vruču mast hljiejeju se rastrajbane jajce z koruznu melju i počne peči. Peče se na ljehkem ognju, poljehku se mieša oko deset minut. Če se počneju jajce prigorjvati, slobedne se još malje podljiejeju z mljikem ilji vodu.

Zapečena bračka palenta

Sastojci: 1 šalica kukuruznog brašna, 3 šalice mlijeka, 6 dag ribanog tvrdog sira (ovčjeg), 8 dag maslaca, 5 žumanaca, 1 bjelanac, sol, papar.

U kipuće posoljeno mlijeko polagano uspite kukuruzno brašno. Neprekidno miješajte da ne nastanu grudice. Kad se palenta skuha, maknite je s vatre, umiješajte sir, maslac, narezan na ploškice jedan po jedan žumanac i na kraju snijeg od bjelanca. Posolite, popaprite i stavite u maslacem namazan kalup. Zapecite u pećnici oko 20 minuta.

Žganci za poslenike*

Sastojci za 10 osoba: 1 kg kukuruznog brašna, sol, 50 dag svježeg sira, 10 dag masti, 4 dl vrhnja, 1,5 l vode.

U vrelu slanu vodu stavite kukuruzno brašno i ostavite kuhati 5 minuta bez miješanja. Brašno preokrenite kuhačom i žgance dalje kuhajte uz stalno miješanje (od sredine prema stjenkama). Kuhane žgance poslužite u zdjeli, i to red žganaca, red posoljenog svježeg sira, dok sve ne utrošite, prelijte mašću i vrhnjem.

Jelo iz okolice Bjelovara; *poslenici; radnici u polju

Kuruzni močnjak

Sastojci za 6 do 8 osoba: 50 dag kukuruznog brašna, 1 l mlijeka, 20 dag kosane masti, 4 jaja.

Mlijeko, brašno, sol i jaja dobro izmiješajte i ispecite na kosanoj masti. Miješajte da postane kašasto. Poslužite kao predjelo.

Proja

Sastojci: 1 kg kukuruznog brašna, sol, voda. žlica masti.

Zamijesite žitko tijesto, stavite u namaštenu posudu i pecite u vreloj pećnici. Kad porumeni, premažite mašću i pecite još nekoliko minuta. Poslužite sa sirom, kajmakom, čvarcima i lukom, ili umjesto kruha uz jelo od kiselog kupusa ili grah variva.

Gambaloci*

Sastojci: 1 kg kukuruznog brašna, 15 dag kosane masti, sol.

U kukuruzno brašno dodajte soli i prelijte vrelom vodom. Zamijesite tijesto i napravite male okruglice ili kockice. Kuhajte ih u vreloj slanoj vodi oko 15 minuta. Kuhane isperite u hladnoj vodi, prelijte rastopljenom kosanom masti i tople poslužite.

---

*gambaloc; gambaluc; jelo od tijesta: žličnjak, okruglica, valjušak.

Pržene ploške pure I. način

Sastojci: 1 šalica kukuruznog brašna, 3 šalice čiste juhe od povrća, ribani tvrdi sir, malo maslaca, ulje.

Uzavrite juhu i lagano umiješajte kukuruzno brašno. Smanjite vatru i kuhajte, stalno miješajući, oko 20 minuta. Stavite u drugu posudu, pospite ribanim sirom, dodajte malo maslaca. promiješajte i stavite u uži oblik. Odložite u hladnjak, ohlađeno izrežite u ploške i prije posluživanja ispržite na ulju.
Ploške možete prije prženja umočiti u jaje. Poslužite s jogurtom ili vrhnjem.

Pržene ploške pure II. način

Sastojci: 11 dag kukuruznog brašna, 2 1/2 šalice mlijeka, 1 mala glavica luka, 1 list lovora, 11 dag parmezana ili ementalera (ribanog), 1/2 žličice gorušice (senfa), sol, papar, 1 jaje, mrvice, 1 limun, ulje za prženje.

Umiješajte brašno i mlijeko u glatku smjesu i odložite. Ostatak mlijeka prokuhajte s lukom i lovorovim listom. Skinite s vatre, pokrijte i ostavite stajati 10 minuta. Izvadite luk i lovor. Ponovo zagrijte mlijeko i čim provri prelijte preko kukuruzne smjese, stalno miješajući. Ponovo stavite u posudu za kuhanje i kuhajte na laganoj vatri da se zgusne, oko 10 minuta, povremeno promiješajte. Skinite s vatre, umiješajte sir, gorušicu, sol i papar. Na ulju namazani lim istresite smjesu i ostavite da se ohladi. Izrežite na ploške i svaku umočite u razmućeno jaje i mrvice. Pecite na vrućem ulju s obje strane i posušite na papirnatom ubrusu. Poslužite s kriškama limuna, svježim umakom od rajčice i zelenom salatom.

Banijski žganci

Sastojci: 25 dag kukuruznog brašna, 1 l vode, 3 dl vrhnja, 20 dag ribanog banijskog sira, sol, malo ulja, glavica luka, malo masti.

Kad voda zakuha dodajte kukuruzno brašno; sol i par kapi ulja. Miješajte neprestano, dok voda ne ispari i žganci budu kuhani. U zdjelu stavite vrhnje, na njega složite žgance, vadeći ih žlicom iz lonca i pospite ribanim sirom. Popržite luk izrezan na rezance i prelite preko sira.

Pastirska pura I. način

Sastojci: 1 kg kukuruznog brašna, 1 l mlijeka, 15 dag maslaca, 10 dag kajmaka, sol.

U lonac (nekad se radilo se u kotliću na ognjištu) ulijte mlijeko, zakuhajte i dodajte pola predviđene količine masnoće. U kuhano mlijeko polako sipajte brašno i miješajte dodavajući usitnjeni kajmak. Puru kuhajte oko jedan sat na laganoj vatri. Prije posluživanja prelijte ucvrčalim maslom. Poslužite uz kiselo mlijeko.

Pastirska pura II. način

Sastojci: 1 luk, 1/2 lončića nasjeckanog celera, 1 režanj nasjeckanog češnjaka, 1 l vode, 1 lončić kukuruznog brašna, 2-3 žlice ribanog ovčjeg sira.

Popirjajte nasjeckani luk, celer i češnjak da postanu smećkasti. Zagrijte vodu i kad provri polako dodavajte kukuruzno brašno, stalno miješajući da se ne stvore grudice. Dodajte pirjano povrće i kuhajte na tihoj vatri, poklopljeno, oko pola sata, dok ne postane gusto. Stavite u namaštenu posudu i ostavite da se ohladi. Ohlađeno izrežite na kocke, pospite ribanim ovčjim sirom i zapecite u zagrijanoj pećnici na 200 oC dok ne postane smeđe. Poslužite sa *umakom za špagete*.

Umak za špagete: 8 usitnjenih rajčica, 1 luk, 6 paprika babura, malo nasjeckanih gljiva, umak od rajčice, 3-4 režnja usitnjenog češnjaka, 4 žlice bosiljka, 3 žlice vinskog octa.
Sve sastojke usitnite i još izmiješajte u mikseru, osim bosiljka. Ispirjajte na zagrijanom ulju oko jedan sat, dodajte bosiljak i još pirjajte oko pola sata.

Pura s kiselim mlijekom

Sastojci: 1 kg kukuruznog brašna, 1 l kiselog mlijeka, mast, sol.

U kipuću slanu vodu polagano dodavajte brašno uz stalno miješanje. Kuhajte pola sata. Posolite. Prije posluživanja žlicom odvojite komade i prelijte kiselim mlijekom i vrelom masnoćom.

Palenta s vinom

Sastojci: 20 dag kukuruznog brašna, 1 dl maslinova ulja, 6 dl vode, sol, 8 dl crnog vina.

U posudu stavite vodu, sol i ulje, kad tekućina proključa uspite kukuruzno brašno i uz stalno miješanje kuhajte oko 45 minuta. Poslužite s hladnim ili kuhanim toplim crnim vinom u dubokim drvenim zdjelama.

Lička palenta krumpirica

Sastojci: 50 dag krumpira, 20 dag kukuruznog brašna, 5 dag masti, 10 dag čvaraka, sol, 0,5 l vode.

Krumpir ogulite, razrežite na manje komade, zalijte vodom i skuhajte na pola. Dodajte mu brašno i 2 dag masti, poklopite i polagano kuhajte još pola sata. Ako se voda za to vrijeme nije dosta pokuhala, ocijedite. Smjesu dobro izmiješajte kuhačom, posolite, dodajte još ocijeđene vode (prema potrebi) i na štednjaku još 5 do 10 minuta miješajte. Ostalu mast i čvarke dobro ugrijte. Žlicu umočite u vrelu mast, izbodite krumpiricu i složite na poslužavnik, prelijte vrelom mašću i čvarcima.

Dinarska palenta krumpirača

Sastojci: 25 dag kukuruznog brašna, 50 dag krumpira, 2 dl maslinova ulja, sol, 5 dl kiselog mlijeka.

Krumpir ogulite, izrežite na ploške i kuhajte u posoljenoj vodi dok ne omekša. Umiješajte mu ulje i brašno, i kuhajte još 20 minuta bez miješanja, na laganoj vatri. Kuhajte dalje uz stalno miješanje dok se smjesa ne počne odvajati od kuhače i lonca. Palentu istresite u limenu posudu premazanu uljem, ugrijte u pećnici (nekad se ugrijala na ognjištu) i poslužite preliveno kiselim mlijekom.

Bjelovarska kukuruzna kaša

Sastojci za 10 osoba: 60 dag kukuruznog brašna, 8 dag masti, 5 dag luka, sol, 2 l vode, 6 dl vrhnja.

Luk popržite na masti, dolijte vode, zasolite i kad zavri dodajte, uz stalno miješanje, kukuruzno brašno. Kaša mora biti gusta i mekana. Stavite na tanjure i prelijte kiselim mlijekom.

Poljevka*

Sastojci: 1 kg kukuruznog kruha, 2 dl ulja.

Narezani kukuruzni kruh stavite u poveću zemljanu zdjelu, polijte zagrijanim uljem i zapecite u pećnici.

---

*često jelo tijekom posta

Međimurski „Gašprec“

Sastojci za 6 do 8 osoba: 1 kg kukuruznog kruha, 20 dag kosane masti, 20 jaja, sol.

Ploške kukuruznog kruha popržite naglo s obje strane na kosanoj masti i prelijte razmućenim jajima u koje ste umiješali sol. Popržite malo kruh i poslužite kao predjelo.

Gašprec je jelo koje je dobilo ime po Gašparu (tj. Gašparecu, kako se izgovara u Gorskom kotaru, Prigorju; Slavoniji i Baranji) jednom od trojice mudraca i priređivalo se 6. siječnja na Sv. tri kralja.

Bilogorski kukuruzni žganci

Sastojci za 10 osoba: 1,5 kg kukuruznog brašna, 20 dag krumpira, sol, 2 l mlijeka, 1,5 l vrhnja, 50 dag čvaraka, 40 dag kiselog zelja, masnoća za pirjanje zelja.

Krumpir izrežite na sitnije kockice i stavite kuhati. Kada je kuhan, dodajte brašno i ostavite kuhati 10 minuta bez miješanja. Promiješajte i kuhajte dalje uz stalno miješanje. Poslužite s mlijekom, vrhnjem, čvarcima ili pirjanim kiselim zeljem.

Križanski rižanac

Sastojci: 25 dag kukuruznog brašna, 15 dag pšeničnog brašna, 15 dag suhe slanine-potrbušine, 20 dag kosti od pršuta, 2 jaja, 2 dl ulja, sol, papar.

Od brašna, soli, jaja i vode umijesite glatko tijesto. Razvaljajte ga u deblju plohu i izrežite na duže rezance. U vreloj vodi, od kuhanja kosti pršuta, ukuhajte rezance. Potrbušinu izrežite na kockice i popržite na ulju. Kuhane rezance ocijedite, stavite u zdjelu, dolijte malo vode od kuhanja, prelijte poprženom slaninom, posolite, popaprite i poslužite.

Ovo Istarski jelo obično se jelo za zajutrak. Naziv dolazi po mjestu Rižan, poznato po dokumentu **Rižanski placit** – saboru predstavnika istarskih gradova 804. godine na kojem se tuže zbog hrv.-slavenskog naseljavanja Istre.

Slatka repa s kukuruznim brašnom

Sastojci za 10 osoba: 1 kg repe, 10 dag masti, 20 dag luka, 10 dag kukuruznog brašna, 3 dl mlijeka ili vrhnja, crvena mljevena paprika, sol, 2,5 l vode.

Repu izrežite na kockice i prokuhajte, vodu bacite i stavite kuhati u svježu vodu. Na masnoći popržite luk i crvenu papriku. Kukuruzno brašno razmutite u mlijeku i zajedno s lukom i masti prelijte preko repe i prokuhajte. Poslužite uz pogačice od kukuruznog brašna ili kukuruzne žgance.

Žganci s koščicama

Sastojci: 1 kg kukuruznog brašna, 1 dl ulja, 2 l vode, 15 dag koštica od tikve, sol.

Brašno kuhajte u slanoj, malo pouljenoj, vodi tako da postane tvrđa smjesa. Promiješajte i narežite žgance. Tikvine koštice tučene ili samljevene stavite u malo vrele vode, posolite i prokuhajte. Prelijte preko žganaca. Smjesu od koštica možete i pošećeriti kad su koštice suhe i mljevene.

Poriluk s jajima i kukuruznim brašnom

Sastojci: 2 struka poriluka, 2-3 žlice masti, 3 jaja, 3 žlice kukuruznog brašna, sol.

Poriluk operite, razrežite po duljini i ponovo na veće komade. Ispirjajte ga na masti. Pomiješajte brašno s malo vode, u to dodajte razmućena jaja, dobro sve istucite i posolite. Dobivenu mješavinu ulijte u napola ispečeni poriluk i ispecite do kraja. Odmah poslužite.

Pita lukovača

Sastojci: 40 dag kukuruznog brašna, 0,5 l mlijeka, 1,5 l bistre juhe, 50 dag luka, 11 dag maslaca, sol, papar.

Luk izrežite na kolute i popržite ga na 2,5 dag maslaca. Prije nego što luk porumeni, skinite ga s vatre, posolite i popaprite. Pomiješajte mlijeko i juhu i stavite da provri. Polako dodajte brašno i miješajte da upije tekućinu. Skinite s vatre i dodajte 7,5 dag maslaca. Maslacem premažite lim, ulijte polovinu smjese, dodajte prženi luk i dodajte drugu polovicu smjese. Pecite 45 minuta u pećnici dok korica ne porumeni.

Pita od kukuruznog brašna

Sastojci: 25 dag starijeg zrelog kajmaka, 4 jaja, 30 dag kukuruznog brašna, 7,5 dl mlijeka, 1 dag kvasca.

Kajmak i jaja dobro umutite. Kvasac izdrobite, dodajte mu malo šećera i mlakog mlijeka, ostavite da uzađe. Mlijeko zagrijte, polako uz stalno miješanje dodajte kukuruzno brašno, miješajte dok masa ne bude gusta. Skinite s vatre, dodajte umućen kajmak s jajima i uzašli kvasac. Sve dobro izmiješajte. Dublji lim namažite mašću i uspite pripremljeno tijesto. Pecite u dobro zagrijanoj pećnici oko 40 minuta. Pečenu pitu izrežite na veće kocke i poslužite kao toplo predjelo uz dodatak kiselog mlijeka.

Kukuruzna zljevka sa špinatom

Sastojci: 50 dag kukuruznog brašna, 50 dag špinata, 5 dl mlijeka, 2 dl ulja, 3 jaja, sol.

Špinat očistite, prokuhajte i izrežite na rezance. Izradite rijetku smjesu za „zljevanku“ od umućenih jaja, kukuruznog brašna, mlijeka, špinata i soli. Izlijte u namašteni lim i ispecite u zagrijanoj pećnici oko pola sata. Pečenu zljevanku zalijte mlakom vodom i rastopljenim maslacem.

Đurđevačke kukuruzne pogačice s čvarcima

Sastojci: 1 kg kukuruznog brašna, 1 l mlijeka, 1 žlica papra, 1 žličica soli, 1/2 žličice šećera, 2 jaja, 1 duboki tanjur svježih čvaraka, 1 - 2 žlice glatkog brašna.

Kukuruzno brašno prelijte kipućim mlijekom, umiješajte glatko brašno, sol, papar, šećer, samljevene čvarke i jaja. Zamijesite u finu prhku smjesu. Oblikujte pogačice, poslažite ih na namazani lim i ispecite na vrlo jakoj vatri (pecite kratko vrijeme), jer na polaganoj vatri pogačice pucaju .

Kukuruzne pogačice s porilukom

Sastojci za 10 osoba: 1,5 kg kukuruznog brašna, 30 dag poriluka, 4 dl vrhnja, 5 dag masti, sol, 1,5 l vode, listovi vinove loze za pečenje.

Kukuruzno brašno krupnije samljeveno prelijte slanom kipućom vodom. Nakon što brašno malo odstoji dodajte izrezani poriluk, vrhnje i oblikujte pogačice. Svaku stavite na list vinove loze i ispecite u pećnici. Poslužite uz suhi sir, kuhanu sirutku ili kiselo mlijeko.

Nadjeveni kelj

Sastojci: 6 listova kelja, 50 dag kukuruznog brašna, 20 dag mesnate dimljene slanine, 5 dag maslaca, sol.

Skuhajte palentu. Nakon prvih pola sata kuhanja umiješajte ispržene kockice slanine. Listove kelja ispirjajte na maslacu i posolite. Skuhanu palentu ulijte u okruglu zdjelu. Kad se stvrdne, iskrenite je na pladanj i pokrijte listovima kelja da nalikuje glavici.

Primorska palenta s jetricama i slaninom

Sastojci: 50 dag kukuruznog brašna, sol, 50 dag pilećih jetrica, 25 dag suhe slanine, nekoliko listića ružmarina i lišće peršina, ulje, papar.

U 2 l kipuće posoljene vode uspite pomalo kukuruzno brašno neprekidno miješajući. Miješajte dalje da se skuha. Jetrica i kockice slanine ispržite na zagrijanom ulju, malo popaprite i prelijte preko palente. Na preostalom ulju izmiješajte listiće ružmarina i peršina, i prelijte preko jetrica i slanine.

Bazlamača s mljevenom ribom

Sastojci: 20 dag oštrog bijelog brašna, 20 dag kukuruznog brašna, 2 jaja, prašak za pecivo (to je noviji dodatak), 1 dl ulja, 2 dl mlijeka, sol, 15 dag kuhane miješane očišćene od kostiju i samljevene ribe (pastrva, klen, bjelka).

Sve sastojke spojite, izlijte u zamašćenu posudu i pecite u pećnici na 220 oC. Pečenje traje oko 20 minuta. Poslužite toplo s kajmakom ili kiselim mlijekom.

Kukuruzne okruglice iz Vrbovca

Sastojci: 50 dag kukuruznog brašna, 3 dag kvasca (germe), 1-2 dl mlijeka, 1 žlica sira, sasvim malo šećera, sol, 20 dag dimljene slanine.

Kvasac zdrobite u mlijeku, dodajte malo šećera i ostavite da uzađe. Zamijesite tijesto s brašnom i mlijekom da dobijete gustu smjesu. Sir protisnite i dodajte smjesi. Sir se neće osjetiti ali će okruglice biti mekanije. Posolite. Oblikujte okruglice i složite ih na vruću krpu. Kuhajte ih u posoljenoj kipućoj vodi oko pet minuta, pazite da se ne prekuhaju, jer će se stvrdnuti. Poslužite uz kuhano suho meso i umak od kopra. Narežite slaninu, ispržite je i prelijte preko okruglica.

Kukuruzni rezanci

Sastojci: 20 dag kukuruznog brašna, 10 dag bijelog brašna, 3 jaja, sol.

Od jaja, soli i brašna načinite vrlo tvrdu masu. Stavite je u plastičnu vrećicu da u njoj neko vrijeme miruje. Razvaljajte i razrežite na rezance debele 1 cm. Skuhajte ih u vrućoj slanoj vodi kojoj ste dodali nekoliko kapi ulja. Kuhani kukuruzni rezanci odlično prijaju uz gulaš ili pirjani kupus.

Uštipci od kukuruza

Sastojci: 5 dl kukuruznog brašna, 1 luk, 3 bjelanca, 0,5 dl mlijeka, 2 dl crnog brašna, 1/2 žličice crvene mljevene paprike, 1 žličica praška za pecivo, papar.

Sve sastojke spojite, ostavite da tijesto malo odleži, oblikujte uštipke i ispecite ih na zagrijanom ulju. Poslužite uz piletinu i zelenu salatu.

Bjelovarska proja

Sastojci: 4 žličice kukuruznog brašna, 4 žličice običnog brašna, 4 jaja, 4 žličice mineralne vode, 2 šalice uja, 1 prašak za pecivo, 25 dag tvrđeg sira, sol.

Jaja, sol i ulje umiješajte s ribanim sirom. Izmiješajte dvije vrste brašna s praškom za pecivo i umiješajte prvoj masi. Sve promiješajte i primiješajte mineralnu vodu. Izlijte u namašteni lim i zapecite u pećnici na 250 oC. Poslužite toplo.

Proja s kajmakom i čvarcima

Sastojci: 1 kg kukuruznog brašna, 3 jaja, 10 dag kajmaka, 15 dag čvaraka, 8 dag masti, 1 prašak za pecivo, 0,5 l mineralne vode, malo soli, mast za lim.

Čvarke nasjeckajte i pomiješajte s brašnom, jajima, kajmakom, mašću i praškom. Zalijte zagrijanom mineralnom vodom pa zamijesite tijesto. Neka odleži jedan sat na toplom mjestu. Tijesto ulijte u namašteni lim i ispecite u pećnici na 200 oC.

Daruvarske pogačice od kukuruznog brašna

Sastojci za 10 osoba: 80 dag kukuruznog brašna, 20 dag bijelog brašna, 25 dag mljevenih čvaraka, 20 dag maslaca, 4 jaja, 5 dag šećera, 2 dl vrhnja, sol.

Umijesite tijesto od kukuruznog brašna, samljevenih čvaraka, maslaca, jaja, šećera, soli i vrhnja. Razvaljajte ga, izrežite okruglo ili u polumjesec i stavite peći u pećnicu dok ne porumene.

Zapečena palenta s gljivama

Sastojci: 25 dag mekog kukuruznog brašna, 25 dag gljiva, 10 dag salame, 5 dag ribanog ovčjeg sira, 4,5 dl *bijelog umaka,* 5 dag maslaca, sol, papar.

Zakuhajte kukuruzno brašno u 1 litri kipuće posoljene vode. Kuhajte miješajući oko 20 minuta. Gljive iskošite, propržite na rastopljenom maslacu. Gotove su kad tekućina uvene. Maslacem namažite posudu za pečenje u pećnici, i u nju stavite 1/3 palente na dno. Preko toga stavite 1/3 gljiva, 1/3 salame i 1.3 *bijelog umaka*. Tako slažite drugi i treći red. Posljednji red mora biti preliven umakom, posut

ribanim ovčjim sirom i paprom. Pecite u pećnici oko 30 minuta dok se površina ne zapeče. Poslužite u istoj posudi.

Bijeli umak: 2,5 dag brašna, 2,5 dag maslaca, 1,5 dl bistre juhe od mesa ili ribe, 1,5 dl mlijeka, sol, papar.

Otopite maslac, dodajte brašno i pržite oko 2 minute, neprestano miješajući. Uklonite sa vatre, dodajte pomalo, neprestano miješajući, toplu tekućinu-juhu i na kraju mlijeko. Kad se sve spoji (ne smije biti grudica) stavite na štednjak i miješajte dok ne provri. Smanjite temperaturu, dodajte začine i kuhajte dok se ne zgusne.

Varenac od palente

Sastojci za 6 - 8 osoba: 50 dag kukuruznog brašna, sol, 20 dag purećeg bijelog mesa, 1 glavica luka, 10 dag zamrznutih mahuna, 20 dag guljenih rajčica, 20 dag dimljene kobasice, 15 dag poriluka, 20 dag punomasnog i 4 žlice ribanog sira, 2 dl vina, 4 žlice ulje, 1/2 žlice brašna.

Skuhajte palentu u 0,5 l slane vode, izlijte je da se ohladi u tanjem sloju. Ispržite nasjeckani luk, dodajte samljeveno meso i kobasicu. Isprženo poprašite brašnom i zalijte vodom. Dodajte mahune, narezani poriluk i rajčicu, posolite i kuhajte 20 minuta. Sok mora ispariti. Narežite palentu na komade široke 4 cm i njime obložite kalup, stavite sir narezan na kocke, umak, naribani sir i poklopite sa palentom. Zapecite u pećnici u vodenoj kupelji 30 minuta na 190 oC.

Kolubice*

Sastojci: 1 kg sitnih srdelica, 5 dag češnjaka, 3 dag brašna, 5 dag kukuruzne krupice, 3 dag peršinova lišća, ulje, sol, papar.

Sitne srdelice očistite i operite, ako su velike izvadite im utrobu i odsijecite glave, dodajte nasjeckani češnjak, peršin, sol, papar, brašno i kukuruznu krupicu. Lagano izmiješajte i oblikujte male popečke od pet do šest srdelica, i ispržite u dubokom ulju. Poslužite sa salatom od krumpira, palentom, crvenim zeljem ili s kuhanim krumpirom.

---

*ovo jelo poznato je u Crikvenici kao - *rupice*, u Novom Vinodolskom kao - *lunice* (lunjica - nešto malo i okruglo), a u Dramlju kao - *gunjci*.

Šaran na podravski način

Sastojci za 10 osoba: 3 kg šarana, 20 dag češnjaka, dosta nasjeckanog peršinova lista, 2 kg krumpira, 0,5 l vrhnja, 40 dag suhe slanine, 2 dl vina, list lovora, celerov list, sol, 10 dag kukuruznog brašna, voda.

Šarana očistite, operite i posušite krpom, zarežite poprijeko samo pod kožu sa svake strane. Posolite s vanjske i unutarnje strane, u utrobu stavite lovorov list, list celera i malo slanine. Vanjske narezane dijelove napunite isjeckanim češnjakom i slaninom izrezanom na trake. Ovako pripremljenog šarana pospite kukuruznim brašnom i stavite u nauljeni lim. Pecite ga u dobro zagrijanoj pećnici uz podlijevanje vinom. Posebno skuhajte krumpir izrezan na kriške i dodajte napola pečenom šaranu. Polijte kiselim vrhnjem i zapecite 10 - 15 minuta dok ne porumeni. Prije posluživanja ukrasite kriškama limuna i peršinovim listom.

„Sendvič" s pečurkama (šampinjonima)

Sastojci: 50 dag kukuruznog brašna, sol, 25 dag pečurki (šampinjona), 1 dl ulja, 1 dl mlijeka, papar, 30 dag tvrđeg sira.

Skuhajte palentu i izlijte je u lim da se hladi u tanjem sloju. Očistite i sitno narežite šampinjone, i ispržite ih na ulju. Dodajte im usitnjeni češnjak, posolite i popaprite. pirjajte podlijevajući mlijekom da dobijete gustu smjesu (ako je prerijetka zgusnite s malo glatkoga ili škrobnog brašna). Ohlađenu palentu narežite na komade - „sendviče". Na svaki stavite sloj šampinjona, pokrijte ploškicama sira. Poslažite ih na vatrostalni pladanj i zapecite u pećnici na visokoj temperaturi da se sir otopi, otprilike 10 minuta. Poslužite odmah.

Koledveni* obed

Sastojci za 6 osoba: 70 dag suhih rebara, 70 dag domaćih kobasica, 70 dag suhih kožica, 2 kg broskve ili zelja, 1,5 dl maslinova ulja, 5 dag suhe slanine, 3 režnja češnjaka, sol, 70 dag kukuruznog brašna, 1,5 l vode, sol.

Suha rebra, kobasice i suhe kožice skuhajte u 1,5 l vode. Broskvu izrežite na krupnije rezance i stavite u hladnu vodu da se moći. Ocijedite je i skuhajte u slanoj vodi. Skuhajte palentu. U zdjelu složite zaimačom, uz rub, puru, u sredinu na manje komade izrezane kobasice, rebra i kožicu i s druge strane uz rub broskvu. Podlijte s malo juhe i poslužite toplo.

---

*koledveni - Božićni

Puževi na vrbovečki način

Sastojci: 1 kg očišćenih puževa, 3-4 glavice luka, 2 žlice masti ili ulja, 2 žlice brašna, 2 žlice fino mljevenog kukuruznog brašna, 3 dl vrhnja, 1 žlica mljevene crvene slatke paprike, papar, malo juhe.

Puževe spustite u kipuću vodu i kuhajte 5-10 minuta. Odvojite kućice i crijeva, pa ih operite u više toplih voda. Kuhajte još 2-3 sata. Skuhane ocijedite i dobro operite. Isprženi nasjeckani luk, dodajte puževima i pirjajte još pola sata. Pospite kukuruznim i običnim brašnom, nekoliko puta promiješajte, dodajte papriku, sol i papar, zalijte juhom, prokuhajte i na kraju dodajte vrhnje. Poslužite s okruglicama od kukuruznog brašna.

Pileća jetrica sa palentom

Sastojci: 50 dag pilećih jetrica, 20 dag gljiva, 7,5 dag šunke, manja glavica luka, 1 režanj češnjaka, 2 žlice brašna, 3 dl pilećeg bujona, 7 žlica maslinova ulja, lišće peršina, sol, papar, 18 dag finog kukuruznog brašna.

Zagrijte 6 dl posoljene vode i kad zavri dodajte, neprestano miješajući drvenom kuhačom, fino kukuruzno brašno. Kada brašno upije vodu, smanjite temperaturu i kuhajte na tihoj vatri još 30 minuta, neprestano miješajući. Kad palenta postane gusta uklonite sa štednjaka, istresite na dasku i stanjite na debljinu jednog centimetra. Čašom, promjera 7 cm, izrežite okrugle kolačiće.

Jetrica operite i osušite. Izrežite na komadiće i uvaljajte u brašno. Operite gljive i izrežite na komadiće. Šunku izrežite na kockice. Zagrijte 3 žlice maslinova ulja i popržite nasjeckani luk (oko 4 minuta), dodajte jetrica i pržite dok ne dobiju žućkastu boju. Na kraju dodajte gljive, šunku, nasjeckani češnjak i bujon. Posolite, popaprite i pirjate oko 5 minuta. Umak treba biti gust. Kad je gotovo uklonite sa štednjaka i ostavite na toplom.
Zagrijte preostalo ulje i na njemu ispecite kolačiće od palente. Pecite s obje strane oko 3-4 minute. Ocijedite, stavite na tanjur, pospite nasjeckanim peršinom i poslužite sa jetricama.

Guska s palentom I. način

Sastojci: 1 guska, 0,5 kg kukuruznog brašna, guščje iznutrice, glavica luka, 3-4 režnja češnjaka, žlica mljevene crvene paprike, papar, sol.

Gusku posolite izvana i iznutra, i ostavite je da odstoji do drugog dana. Premažite je uljem i ispecite u pećnici. U lonac stavite 7,5 dl vode, posolite i skuhajte palentu postepeno sipajući brašno. Posebno na ulju ispržite nasjeckani luk i češnjak, pospite mljevenom crvenom paprikom, paprom i posolite, dodajte nasjeckane iznutrice i pirjajte dok ne omekšaju. Pečenu gusku izvadite iz masnoće u kojoj se pekla, u nju stavite kuhanu palentu, prelijte je iznutricom i odozgo stavite gusku. Kratko sve zapecite u pećnici.

Guska s palentom II. način

Sastojci: 25 dag kukuruznog brašna; za umak: 1 kg guščetine (mogu biti lošiji dijelovi), 1 grančica celera, 1 glavica luka, 1 mrkva, 3 žlice ulja, sol, papar, 1-2 žlice glatkoga ili škrobnoga brašna, 4 rajčice.

Oljuštite i nasjeckajte luk. Ispržite ga. Mrkvu ogulite i naribajte što sitnije. Celer nasjeckajte. Guščetinu narežite na manje komade, popržite ih na luku, dodajte mrkvu i celer pa pirjajte podlijevajući vodom. Dodajte narezanu rajčicu, pa dalje pirjajte da sve omekša. Posolite, popaprite, umak zgusnite brašnom. Dotjerajte okus. Uz guščetinu poslužite palentu.

Odresci s kukuruznim brašnom

Sastojci: 30 dag junećih odrezaka, 25 dag kukuruznog brašna, 2 jaja, sol, papar, ulje.

Pripremljene odreske složite u tanjur, svaki red dobro poprašite kukuruznim brašnom, posolite i popaprite. Ostavite da odstoje. Prije prženja, na vrelom ulju, umočite ih u razmućena jaja i kukuruzno brašno.

Drenovačka cicvara

Sastojci: 1,6o kg janjetine, 30 dag kukuruznog brašna, 30 dag base (vrsta kratkotrajnog ličkog sira), 3 dag luka, lišće peršina.

Janjetinu operite, izrežite na komade i kuhajte u posoljenoj hladnoj vodi s poprženim lukom na plamenu i lišćem peršina. Kuhajte dok meso ne omekša. Izvadite ga iz juhe i stavite na toplo. Juhu procijedite, zavrite, dodajte kukuruzno brašno i basu. Stalno miješajte i kuhajte oko pola sata. Poslužite zajedno s kuhanom janjetinom.

Zapečena palenta

Sastojci: 30 dag kukuruznog brašna, 25 dag kobasica pečenica, 20 dag dimljene mesnate slanine, 1 dl ulja, 4 tvrdo kuhana jaja, sol.

Skuhajte palentu od kukuruznog brašna u slanoj vodi. Slaninu nasjeckajte i ispržite na ulju. Izvadite je i na istoj masnoći popržite pečenice. U skuhanu palentu umiješajte slaninu i kobasice te samo dio masnoće od prženja. Namastite zemljanu posudu ili vatrostalnu posudu, ulijte palentu i poravnajte površinu. Jaja narežite na kriške i posložite po palenti, zalijte preostalom masnoćom i zapecite u pećnici.

Maščec*

Sastojci: 50 dag kukuruzne kaše (šrot), 1 l mlijeka, 2 jaja, 10 dag šećera.

U mlijeku ukuhajte kukuruznu kašu, dodajte razmućena jaja i zašećerite. Prokuhajte. Ovo se nekad smatralo dječjom hranom.

---

*maščec; nešto posuto finim začinom - zašećereno; smjesa kukuruzne kaše s dodacima.

Siromaki

Sastojci: 1 svježi kravlji sir, 5 žlica brašna, 4 žlice otopljenog maslaca, 2 dl vrhnja, 5 dl kukuruznog brašna; velike listove kupusa.

Sve sastojke dobro izmiješajte. dobiveni nadjev premažite preko listova kupusa. Nekada se taj kolač pekao u krušnoj peći a danas se radi u pećnici. Ispečeno odmah poslužite, a svatko žlicom skida pečeni nadjev s lista kupusa.

Veliko Zdenačka bazlamača*

Sastojci za 10 osoba: 50 dag kukuruznog brašna ili kukuruzne krupice, 10 dag bijelog brašna, 50 dag svježeg kravljeg sira, 6 jaja, 1l mlijeka, 3 dl vrhnja, sol, mast.

U mlijeko umiješajte kukuruzno i bijelo brašno, izmrvljeni sir, žumanjke i sol. Na kraju lagano umiješajte snijeg od ulupanih bjelanaca, stavite u namazani lim i pecite u pećnici na temperaturi od 150 oC, dok ne porumeni. Prelijte je vrhnjem i malo zapecite.

---

*bazlamača; vrsta kolača s vrhnjem, obično od kukuruznog brašna.

Bazlamača s orasima

Sastojci: 1 l mlijeka, 4 jaja, 4 žlice šećera, malo soli, limunove korice, mljevenih oraha i 0,5 kg kukuruznog brašna.

U mlijeku razmutite jaja, šećer, mljevene orahe, limunovu koricu i malo soli. Dodajte kukuruzno brašno i dobro izmiješanu masu izlijte u zamašćenu tavu, ispecite u pećnici. Izrežite na četvorine koje u sredini ukrasite pekmezom.

Moslavačka bazlamača s orasima

Sastojci: 35 dag kukuruznog brašna, 3,5 dl mlijeka, malo kvasca, 1 jaje, 8 dag šećera, malo soli, 4 dag maslaca, 15 dag oraha, 1,5 dl vrhnja.

Otopite kvasac u malo toplom mlijeku. Zagrijte svo mlijeko, uspite kukuruzno brašno, dobro promiješajte, umutite jaje, malo soli, pola šećera i kvasac. Ostavite da se ohladi i tijesto malo dignite. Sameljite orahe i dodajte šećera po ukusu. Vatrostalnu posudu (nekad se to radilo u zemljanoj posudi) ulijte pola tijesta, pospite orasima i prelijte drugu polovinu tijesta. Stavite u zagrijanu pećnicu. Kad bude napola pečeno, prelijte otopljenim maslacem i vrhnjem, pa ispecite do kraja.

Kukuruzna zlijevka

Sastojci: 2 jaja, 20 dag kukuruznog brašna, 2,5 dl kiselog domaćeg vrhnja, 2 dag kvasca, 10 dag šećera, 3 dl vrhnja, mast za lim.

Pomiješajte jaja, brašno, domaće kiselo vrhnje, kvasac i šećer. Neka stoji na toplome 30 minuta. Namastite lim, ulijte tijesto da bude u tankom sloju. Sirovo tijesto prelijte vrhnjem, ispecite u zagrijanoj pećnici i toplo poslužite.

Daruvarska kukuruzna zlevanka

Sastojci za 10 osoba: 50 dag kukuruznog brašna, 1 l mlijeka, 20 dag svježeg sira, sol, 5 g sode bikarbone, 3 dl vrhnja, masnoća, šećer za posipanje.

U mlijeku umutite kukuruzno brašno i izmrvljeni svježi sir, dodajte sodu bikarbonu i sol. Smjesu izlijte u namašteni lim, prelijte vrhnjem i pecite u pećnici oko 30 minuta. Pečenu zlevanku izrežite i pospite šećerom.

U nekim selima Bjelovarsko-bilogorske regije, nakon što se zlevanka izlije u namašteni lim (pleh) u zlevanku po površini se stavi i ribana jabuka (4 jabuke) i sve ispeče. Na pola pečenu zlevanku premažu još vrhnjem i pospu šećerom, i ispeku do kraja.

Grđevačka kukuruznica - kukuružnjača

Sastojci za 10 osoba: 50 dag kukuruznog brašna, 1 l mlijeka, 3 dag kvasca, 5 dag masti, 2 jaja, 10 dag šećera, sol, 2 dl kiselog vrhnja, 10 dag pekmeza.

Kukuruzno brašno pomiješajte s mlijekom u koje ste razmutili kvasac, dodajte jaja, šećer, sol i mast. Promiješajte i ostavite da se tijesto digne. Stavite u dobro namašteni lim, pecite u pećnici. Kad je napola pečeno, prelijte vrhnjem ili vrhnjem i mašću. Pečeno premažite pekmezom.

Kuruzna kelašica*

Sastojci za 6 do 8 osoba: 2 kg kukuruznog brašna, 10 dag kosane masti, 2 l mlijeka, 1 jaje, sol, 5 dag šećera.

Od kukuruznog brašna, masti, soli, jaja, šećera i mlijeka umijesite tijesto. Oblikujte u male hljepčiće. Ispecite u zamaštenom limu i dobro zagrijanoj pećnici.

---

*kelašica; tanko okruglo tijesto (kelašice i palke/paljenke, poljka/ radili su prvotno od raženog
ili bijelog brašna okruglog oblika što je ujedno služilo i kao tanjur za meso ili nešto drugo. Obogaćeno mesnim ili drugim sokom takva pogača bila je još ukusnija za jelo. Bez imalo pretjerivanja može se reći da smo imali našu pizzu davno prije nego što je ona došla iz Italije.

Bilogorska pita od kukuruznog brašna

Sastojci za 10 osoba: 90 dag kukuruznog brašna, 30 dag mekog brašna, 50 dag kravljeg sira, 0,5 l vrhnja, voda, 3 jaja, sol.

Umijesite tijesto od kukuruznog i mekog brašna, jaja, malo soli i malo mlake vode. Tijesto razdijelite na dva dijela i razvaljajte na debljinu oko 2 mm. Stavite u lim premažite nadjevom od umiješanog sira, jedni jajem, soli i vrhnjem. Pokrijte drugom polovicom tijesta i poprskajte mlijekom. Ispecite u pećnici, nekada se pekla u krušnoj peči.

Savijača s kukuruznim brašnom

Sastojci za tijesto: 25 dag brašna, malo soli; za nadjev: 20 dag sira, 2 jaja, 1 dl vrhnja, 1 šaku kukuruznog brašna, malo šećera; mast za lim, 3 dl vrhnja za preljev.

Zamijesite tijesto za savijaču sa soli i vodom, i razvaljajte. Za nadjev zgnječite vilicom sir, dodajte razmućena jaja i ostale sastojke. Rasporedite nadjev po tijestu, zavijte ga i narežite na komade. Stavite u zamašteni lim, prelijte vrhnjem i ispecite.

Kuruzna zlevka sa zeljem

Sastojci: 1 kg zelja, 5 dl mlijeka, 50 dag kukuruznog brašna, 10 dag kosane masti, 10 dag šećera, 2 jaja, 2 dl kiselog vrhnja, sol.

Zelje naribajte, posolite i ostavite da pusti vodu i nakon toga dobro istisnite. U kukuruzno brašno dodajte mlijeko, šećer, jaja, malo soli i masti. Sve zajedno dobro izmiješajte i stavite u namašteni lim. Prelijte vrhnjem i ispecite u zagrijanoj pećnici. Pečenu zlevanku pospite šećerom i toplo poslužite.

Frmentjača

Sastojci: 80 dag kukuruznog brašna, 20 dag suhih smokava, 5 dag šećera, 3 dag kvasca, 1 dl maslinova ulja, 5 dag luka, sol.

Kvasac izmrvite i izmiješajte s malo brašna, šećera i mlakom vodom, ostavite da odstoji pokriveno na toplom mjestu. U brašno dodajte kvasac, šećer, sol, mlako ulje na kojem ste zažutili isjeckani luk, sitno isjeckane smokve i toliko mlake vode da dobijete gusto polutekuće tijesto. Ostavite da odstoji jedan sat na toplom mjestu da uzađe. Ispecite u okruglom zamaštenom limu u pećnici na temperaturi od 200 oC oko 45 minuta.

Palenta zi toćon od kunje (palenta s umakom od dunje)

Sastojci za 6 osoba: 40 dag kukuruznog brašna, 5 dl vode; za umak od dunje: 40 dag dunje, 15 dag svježih rajčica, 10 dag luka, 1 dl ulja, 0,5 dl bijelog vina, 3 dag brašna, peršin, bosiljak, lovor, majoran.

Kukuruzno brašno skuhajte u posoljenoj vodi uz stalno miješanje. Kuhanu palentu istresite na drvenu dasku izrežite na komade i stavite u zdjelu. Na poprženi luk dodajte oguljenu i usitnjenu rajčicu i lovor, kad se zgusne, dodajte brašno, dolijte vode, vino i pustite da umak ukuha. Dodajte očišćenu i izrezanu dunju i kuhajte dok se ne zgusne. Začinite i vruće prelijte preko palente, odmah poslužite.

Dukati, cekini

Sastojci: 7,5 dl mlijeka, 5 dag maslaca, žličica soli, 40 dag kukuruznog brašna, 2 žumanca, 10-15 dag polutvrdog sira, ribani muškatni oraščić, ribani ovčji sir, maslac za posudu.

Pristavite vodu sa 1/2 l vode, solju, oraščićem i maslacem. Kad provri, skuhajte palentu. Miješajte otprilike 35 minuta. Maknite sa štednjaka te primiješajte nasjeckani polutvrdi sir da se otopi. Dodajte žumanca. Promiješajte, istresite na poveći lim i razmažite u tanji sloj. Oblikujte „dukate" malom čašom i poslažite na namašteni lim. Pospite ribanim sirom, zalijte otopljenim maslacem i zapecite u pećnici na visokoj temperaturi.

Ova vrsta pogačica dobila je ime po dukatima cekinima - zlatnim mletačkim (venecijanskim) novčićima (*tal.* zecchino; zecca – kovnica novca (u Mlecima)
Vidi: Ljelini dukati

Zljevanka*

Obična zlevanka

Sastojci: 1 čaša običnog brašna, 2 čaše kukuruznog brašna, 3 jaja, 1 čaša šećera, 1 vanilin-šećer, 1 prašak za pecivo, 1 čaša mlijeka, 1 čaša ulja.

Umutite jaja dodajući ulje, mlijeko, šećer, brašno, kukuruzno brašno i prašak za pecivo. Masu izlijte u namašteni lim i pecite na 180 oC oko pola sata.

---

*zlevanka; zlevanjka; vrsta kolača koja se radi od rijetkog tijesta koje se ulijeva u kalup (lim, protvan).

Dizana zlevanjka

Sastojci: 1 l mlijeka, 1 omot kvasca, 1 jaje, malo soli, malo šećera, 1,5 kg kukuruznog brašna, maslo ili mast za lim.

Smiješajte sve sastojke i ostavite na toplom da uzađe. Lim namastite, ulijte smjesu, ostavite ponovo da uzađe i ispecite na srednje jakoj vatri.

Cicmara*

Sastojci: 40 dag kukuruznog brašna, 1 kvasac, 2 jaja, 2,5 dl mlijeka, 2 dl vrhnja, malo soli i šećera.

Kvasac otopite u polovici mlijeka i pustite da se digne. Dodajte preostalo mlijeko, razmućena jaja, 1 dl vrhnja i sol, pa polako umiješajte brašno. Tijesto razvucite, stavite u lim, prelijte preostalim vrhnjem i ispecite.

---

*cicmara, cicvara i cicvera; izvorno, gusta jela od brašna, masla i sira.

Cicvara

Sastojci: 7 dl kukuruznog brašna, 7 dl svježeg kravljeg sira, 3 jaja, 7 dl mlijeka, malo soli, mast za kalup, 1-2 dl vrhnja, šećer za posipanje.

Pomiješajte brašno sa zgnječenim sirom, zalijte mlijekom, dodajte sol i jaja. Dobro promiješajte. Kalup namažite mašću, stavite mješavinu, odozgo premažite vrhnjem i ispecite. Pečeno pospite šećerom.

Bilogorska cicvara

Sastojci za 10 osoba: 1 kg kukuruznog brašna, 25 dag pšeničnog krupičastog brašna, 1,5 l mlijeka, 25 dag šećera, 2 jaja, 2 dl vrhnja, 2 dag kvasca, 5 dag masti, cimet za posipanje.

U kukuruzno brašno i pšeničnu krupicu dodajte rastopljeni kvasac u malo mlijeka sa šećerom, jaja, vrhnje i uz dodatak mlijeka dobro izmiješajte. Ulijte u namašteni lim i pecite u dobro zagrijanoj pećnici. Pečenu cicvaru pospite šećerom i cimetom.

Posavska cicvara

Sastojci: 50 dag kukuruznog brašna, 40 dag vrhnja (ili kajmaka), 15 dag maslaca, sol, 2 jaja.

Pristavite kajmak i maslac, kad provri umiješajte brašno. Miješajte na umjerenoj temperaturi da se skuha. Umiješajte jaja i kuhajte dalje. Pred kraj provjerite treba li još sol, jer kajmak je slan.

Posavsku cicvaru pripremali su i na slijedeći način, ali bez jaja: prvo se vrhnje (kajmak) zakuhao u posudi, posolilo i umiješalo kukuruzno brašno sipajući rukom. Brzo se sve miješalo, posudu se sada odmaknula na kraj štednjaka i polagano kuhalo bez miješanja. Cicvara je morala malo zagoriti.

Kukuruzni „štrudli“

Sastojci: tijesto za savijaču; za nadjev: 1 veći svježi kravlji sir, 2 dl kukuruznog brašna, malo soli, šećer po ukusu, 1 dl vrhnja, 1 dl otopljenog maslaca; maslac za lim i maščenje savijače („štrudla”).

Zgnječite sir za nadjev i umiješajte ostale sastojke. Tijesto poškropite otopljenim maslacem i prekrijte nadjevom. Savijte tijesto u savijaču, stavite je u namašteni lim i ispecite da porumeni. Odozgo savijaču premazujte maslacem dok se peče. Odmah poslužite.

Palačinke od kukuruznog brašna I. način

Sastojci: 125 dag kukuruznog brašna, 25 dag običnog brašna, malo soli, ulje, 2 žlice octa, 2 dl mlijeka, 3-4 jaja.

Izmiješajte kukuruzno brašno sa običnim, dodajte malo soli, ulja i ocat, i zamijesite s mlijekom tijesto. Posebno umutite jaja i pomalo ih dodajte masi. Tijesto ostavite duže vrijeme „odmarati", najbolje ga je napraviti ujutro za ručak. Ispečene palačinke možete posuti prženim slanim sirom ili premazati samo šećerom ili pekmezom po želji, ako se žele slatke palačinke.

Palačinke od kukuruznog brašna II. način

Sastojci: 3 1/2 šalice kukuruznog brašna, 1 žličica soli, 2 1/2 šalice vode (smjesa za 8 - 10 palačinki).

Pomiješajte brašno i sol, dodajte dosta vode kako bi dobili čvrstu i gustu smjesu. Ostavite da odstoji oko 5 minuta. Oblikujte tijesto u plosnati oblik 8 cm širok i 1 1/2 cm debelo. Namastite tešku željeznu tavu i pecite palačinke oko 5 minuta sa svake strana. Ispečene stavite u lim i pecite još u pećnici 20 - 30 minuta, povremeno okrećući.

Kukuruzne palačinke s mesnim nadjevom

Sastojci: 15 kukuruznih palačinki, 6o dag mljevene govedine, 1 sitno nasjeckani luk, 2 režnja zdrobljenog češnjaka, 2 žlice koncentrata rajčice, 2 žlice crvene suhe zdrobljene paprike u komadiće, sol, 2 žlice masti, vrlo malo vode.

Na masti popržite luk, dodajte meso, češnjak i zdrobljenu papriku, Poprženom mesu primiješajte ostale sastojke. Nadjevom punite palačinke.

Bilogorske kukuruzne palačinke sa sirom

Sastojci za 10 osoba: 60 dag kukuruznog brašna, 10 dag bijelog brašna, 30 dag masnoće, 6 jaja, 1 kg svježeg sira, 5 dl vrhnja, 1 paketić grožđica, 10 dag maslaca, 5 dl mlijeka, 20 dag šećera.

Od mlijeka, 4 jaja, kukuruznog i pšeničnog brašna napravite masu za palačinke i ostavite da odleži pola sata. Ispecite 10 palačinki i nadjenite ih sirom u koji ste dodali šećer, jaja i grožđice. Lim namažite maslacem, ugrijte ga, stavite palačinke, prepecite s obje strane i prelijte razmućenim jajima i vrhnjem. Pustite da proključa. Kod posluživanja obilno zalijte prelivom u kojem su se pripremale.

Tenka (tanka) gibanica

Sastojci: 60 dag brašna, 2 dl mlijeka, 4 jaja, 10 dag maslaca ili domaće masti, 1,5 kg svježeg kravljeg sira, sol, 20 dag kukuruznog brašna, 5 dl vrhnja.

Od brašna mlijeka i 1 jajeta zamijesite tijesto i razvucite tanko, pa stavite u namazani lim da dno i stranice budu pokriveni. Za nadjev dodajte preostala jaja razmrvljenom siru, umiješajte kukuruzno brašno, 2 dl vrhnja i malo mlijeka. Stavite u tankom sloju na tijesto, stranice presložite (preklopite) na tijesto (oko 5 cm), pa prelijte preostalim vrhnjem, poprskajte otopljenim maslacem i ispecite u pećnici.

Hameturnjak - kolač (pogača) od kukuruznog brašna

Sastojci: 70 dag kukuruznog brašna, 20 dag običnog brašna, 30 dag grožđica, 20 dag suhih smokava, 10 dag šećera, 2 svježa kvasca, sol.

Kukuruzno brašno poparite kipućom vodom i ostavite da se ohladi. U ohlađenu smjesu umijesite grožđice, usitnjene smokve, brašno i šećer. Umijesite rastopljeni kvasac u mlakoj vodi. Tijesto ostavite da malo odstoji. Stavite u okrugli namašteni lim i ispecite u zagrijanoj pećnici, na umjerenoj temperaturi, oko pola sata.

Moslavačka kukuruzna pita sa sirom

Sastojci: 0,5 kg kukuruznog brašna, 3 dl mlijeka, malo soli, 10 dag šećera, 1 kvasac; nadjev: 0,5 kg svježeg sira, 25 dag šećera, 3 jaja, paketić vanilin-šećera, 2 žlice brašna, grožđice.

Brašno prelijte kipućim mlijekom, dodajte šećer i sol, a na kraju kvasac. Promiješajte i stavite da se diže. Žumanca izmiješajte sa šećerom, dodajte usitnjeni sir i brašno, grožđice i snijeg od bjelanaca. U namašteni lim stavite polovicu tijesta od kukuruznog brašna, nadjev od sira, preostalo tijesto i ispecite na srednje jakoj vatri.

Grđevačka orajova (orahova) kukuružnjača

Sastojci za 10 osoba: 1 kg kukuruznog brašna, 1 L mlijeka, 1,5 dag suhog kvasca ili 3 dag svježeg kvasca, 2 jaja, 25 dag šećera, sol, 10 dag maslaca, 2 dl vrhnja, 30 dag oraha*.

U mlijeko umiješajte jedno jaje, sol, 5 dag šećera, rastopljeni kvasac u malo mlijeka sa šećerom i kukuruzno brašno. Promiješajte i ostavite stajati da se tijesto malo digne. U namašteni lim stavite malo više od polovice tijesta, pospite zašećerenim mljevenim orasima i prekrijte ostatkom tijesta. Prelijte rastopljenim maslacem, premažite razmućenim jajima i vrhnjem. Ispecite.

---

*orahe i mak, nekad su tukli prvo u velikoj drvenoj stupi a zatim u maloj tokarskoj.

Grđevačka makova kukuružnjača

Sastojci za 10 osoba: 1 kg kukuruznog brašna, 1 L mlijeka, 2 dl kiselog vrhnja, 1,5 dag suhog kvasca ili 3 dag svježeg, 20 dag šećera, 30 dag maka.

Kukuruzno brašno pomiješajte s mlijekom i vrhnjem, dodajte rastopljeni kvasac, sol, šećer i ostavite stajati da se smjesa malo digne. Lim namažite uljem i nalijte polovicu smjese. Preko nje pospite tučeni ili samljeveni mak. Preko njega nalijte ostatak smjese, premažite uljem i ispecite u zagrijanoj pećnici na laganoj vatri.

Trepa (Međimurska)

Sastojci: 2 kg jabuka, 20 dag kukuruznog brašna, 5 dl vrhnja, 5 dag kosane masti, 30 dag šećera, 1 paketić cimeta.

Jabuke ogulite i naribajte, dodajte šećer i cimet. Dobro promiješajte. Dno lima (prema autohtonom naputku peče se u zemljanoj posudi) premažite kosanom masti i ravnomjerno složite polovinu količine kukuruznog brašna. Na to stavite jednaku količinu jabuka i prekrijte drugom polovinom kukuruznog brašna. Zalijte kiselim vrhnjem. Pecite u dobro zagrijanoj pećnici oko 45 minuta. Pečeni kolač pospite šećerom, narežite na trokute ili kocke i poslužite toplo. Nekad se peklo u zemljanoj posudi.

Riječ **trepa** označuje 1. nešto tanko, istanjeno (u ovom slučaju - ploške jabuke); 2. okrugli ili trouglasti stalak, sa tri noge, na koji se postavi lonac ili tava. Ovo je još jedan dokaz kako istoimeno jelo nije *isto* tj. da nemaju isti naputak (recept).
1,5 kg jabuka, 50 dag šećera, žličica cimeta,5 dag kosane masti,16 dag kukuruznog brašna, 5 dcl kiselog vrhnja.
Trepa II. inačica (i ovaj naputak nam kazuje da se i u Međimurju, od mjesta do mjesta, priređivao kolač istog imena na nekoliko načina)

Jabuke tanko ogulite i naribajte. Naribanim jabukama dodajte šećer i žličicu cimeta. Sve sastojke dobro promiješajte. Dno tepsije premažite kosanom mašću i ravnomjerno pospite 8 dag kukuruznog brašna. Rasporedite smjesu od naribanih jabuka te prekrijte s dodatnih 8 dag kukuruznog brašna. Na kraju prelijte kiselim vrhnjem i stavite peći, u prethodno zagrijanu pećnicu, na 180 oC oko 40 min. Gotov kolač pospite kristal šećerom i poslužite. Nekad se peklo u zemljanoj posudi.

Klecin prot*

Sastojci: 30 dag raženog brašna, 30 dag kukuruznog brašna, 3 dag kvasa, 10 dag suhih šljiva, 10 dag režnjeva suhih jabuka, 10 dag režnjeva suhih krušaka, 2 jaja, 10 dag šećera.

U raženo brašno dodajte kvas, šećer, jaja i sitno narezano voće. Po potrebi dodajte mlake vode i dobro umijesite. Vrelom vodom poparite kukuruzno brašno, dodajte ga raženom i sve promijesite. Oblikujte male kruščiće i stavite ih u namašteni lim da se dignu. Ispecite u vrućoj pećnici.

---

*klecin prot; božićni kolač od sušenog voća, izvorno: klec(e)nbrot - njem. Klötzenbrot - vrsta kolača s orasima, naš izraz - kolednik.

Gosparski* kolač sa suhim voćem

Sastojci: 30 dag kukuruznog brašna, 15 dag šećera, 20 dag suhih smokava, po 10 dag grožđica, pinjola, oraha, oguljenih bajama (badema), datulja i maslaca, 2 dl mlijeka, 3 dl ruma, 3 žlice mrvica.

U litru kipuće vode pomalo uspite brašno i kuhajte otprilike pola sata. Neprekidno miješajte. Dodajte šećer, maslac i mlijeko, pa još malo kuhajte miješajući. Narezano suho voće ranije potopite u rum, dodajte palenti i ulijte u namazani kalup za tortu. Pospite mrvicama, pokrijte listićima maslaca i pecite pola sata.

---

*gospar; u Dubrovniku, onaj koji je iz vlasteoske obitelji; plemić; onaj koji se odlikuje dostojanstvom i lijepim ophođenjem, gospodin.

„Seljačka“ torta

Sastojci: 35 dag kukuruznog brašna, 1,5 l vode, malo soli, šećer, pekmez od šljiva.

U kipuću vodu uspite brašno i skuhajte žgance, stalno miješajući da se ne stvore grudice. Kuhane žgance stavite u oblik (kalup) za torte kako bi se oblikovala torta, pospite šećerom i premažite domaćim pekmezom od šljiva. Izrežite na kriške i poslužite još toplo.

Torta od kukuruznog brašna

Sastojci: 3 jaja, 1 žlica mlijeka, 1/2 žlice masla, 4 šake kukuruznog brašna, 1 žlica šećera, 1 prašak; za nadjev: 30 dag oraha, 4 žlice šećera, 2 dl mlijeka, 10 dag maslaca; pekmez za premaz; bobice grožđa i kukuruzne kokice za ukras.

Istucite jaja sa šećerom, dodajte omekšano maslo i mlijeko, pa brašno i prašak. Pecite u dva lista u manjoj posudi. Ohlađene listove slijepite nadjevom od otopljenog šećera u mlijeku, zagrijte i kipućeg prelijte preko oraha i dodajte maslac. Izvana tortu namažite pekmezom i ukrasite.

„Torta“ od kukuruznog brašna kako je rade na Bilogori

Sastojci: 5 žumanjaka, 20 dag šećera, korica limuna, 1 žlica ruma, 15 dag kukuruznog brašna, 5 bjelanjaka, pekmez po želji.

Žumanjke pjenasto umutite sa šećerom, dodajte ribanu koricu limuna, rum i fino prosijano kukuruzno brašno. Umijesite sve u jednoličnu smjesu i dodajte tj. lagano umijesite snijeg od 5 bjelanjaka. Istresite sadržaj u maslacem namazanu i brašnom posutu posudu za pečenje. Pecite polagano u zagrijanoj pećnici (nekada je to bila peć na drva). Kad se „torta“ ohladila razrežite je na pola i iznutra premažite željenim pekmezom iz zimnice. Odozgor pospite šećerom.

Kukuruzni kruh I. način

Sastojci: 4 kg kukuruznog brašna, 30 dag raženog brašna, 60 dag pšeničnog brašna, 10 dag kvasca.

U veću posudu stavite 3 kg kukuruznog brašna, prelijte ga kipućom vodom i ostavite da se ohladi. Dodajte ostatak kukuruznog i ostalog brašna. Dobro izmiješajte i dodajte uzašli kvasac. Ponovo dobro izmiješajte i ostavite da tijesto odstoji. Pecite u zagrijanoj pećnici 3 - 4 sata.

Kukuruzni kruh II. način

Sastojci: 2 kg kukuruznog brašna, 20 dag raženog brašna, 5 dag kvasca, 1 l kipuće vode, mast.

Kukuruzno brašno prelijte kipućom vodom - oparite. Kada se ohladi, dodajte raženo brašno i rastopljeni kvasac u hladnoj vodi. Dobro premijesite. Po potrebi dodajte vode ili kukuruznog brašna. što ovisi o mekanosti tijesta. Pokrijte platnenom krpom i ostavite 15 do 20 minuta da odstoji. Ponovo premijesite, stavite u namašteni lim i odmah u vruću pećnicu. Pecite na temperaturi od 200 oC oko sat i pol.

Kukuruzni kruh III. način

Sastojci: 75 dag brašna, 25 dag polubijelog brašna, 3 dag kvasca, 1-2 žlice soli, mast za mazanje.

Kukuruzno brašno poparite s 3/4 l vrele slane vode. Kvasac razmrvite i otopite u malo mlake vode i s 2 žličice brašna pomiješajte u glatku kašicu te je stavite na toplo. Uzašli kvasac stavite u ohlađeno kukuruzno brašno. Umiješajte još pšenično brašno i dobro izmijesite. Neka uzađe na toplome. Premijesite, stavite u namašteni kalup ili na lim, pa ispecite.

Kukuruzni kruh sa sirom

Sastojci: 2 jaja, 3 žlice šećera, 11 dag otopljenog maslaca (*putra*), 2,5 dl mlaćenice (ili 2,5 dl mlijeka s jednom žlicom limunovog soka ili octa), 17 dag kukuruznog brašna, 14 dag bijelog brašna, 1 žličica soli, 1/2 žličice praška za pecivo, 1/2 žličice sode bikarbone, 15 dag sira pomiješanog s 3 žlice mlijeka,

Ugrijte pećnicu na 190 oC. Pripremite mlaćenicu tako da pomiješate 2,5 dl mlijeka sa 1 punom žlicom limunovog soka ili octa. Ostavite nekoliko minuta. Sir pomiješajte s 3 žlice mlijeka u kremastu smjesu. Ako je sir previše suh i drobi se možete dodati koju žlicu mlijeka dok masa ne postane kremasta. U posebnoj posudi pomiješajte sve suhe sastojke: kukuruzno i bijelo brašno, sol, sodu bikarbonu i prašak za pecivo. Odložite na stranu. U veću posudu uspite jaja, šećer i sve izmiješajte. Dodajte otopljeni maslac i dobro izmiješajte u jednoličnu smjesu. U smjesu dodajte mlaćenicu i sve suhe sastojke. Dobro izmiješajte. Dodati kremastu smjesu od sira i dobro promiješajte. Žitku masu uspite u dobro podmazan pleh. Pecite na 190 oC oko 30-40 minuta ili dok kruh odozgora ne

porumeni. Probodite sredinu kruha čačkalicom i ako na čačkalici nema ostataka žitkog tijesta nego mrvice ili je čačkalica čista, kruh je pečen.

Kruh od turkinje ispod čripnje (kukuruzni kruh)

Sastojci: 60 dag kukuruznog brašna, 40 dag bijelog brašna, 2 dag kvasca, 2 jaja, sol, vode 7 dl.

Kvasac i malo bijelog brašna otopite u mlakoj vodi i ostavite na toplom mjestu da uzađe. Stavite u brašno, dodajte sol, jaja i umijesite tijesto. Ostavite da odstoji oko pola sata na toplom mjestu. Ponovo premijesite, oblikujte kruh i stavite na namašteni lim od čripnje*, poklopite gornjim limom, zagrnite žar i pecite oko 1,5 do 2 sata. Ukoliko pečete u pećnici, tada je zagrijte na 200 - 220 ºC i pecite oko 45 minuta.

---

*čripnja; izvorno zemljana posuda za kruh (manja od peke i u nju se stavlja masa, vremenom se izrađivala od debljeg lima). Iako turkinja označava – bundevu (slično turskoj kapi) ili jestivu gljivu, u ovom slučaju se odnosi na - kukuruz.

Banatski kukuruzni kruh punjen ribom

Sastojci: 20 dag kukuruznog brašna, 20 dag oštrog brašna, 2 jaja, prašak za pecivo, 1 dl ulja, 1 dl mlijeka, sol, 15 dag ribe (smuđ, som, šaran).

Ribu očistite od kosti i sameljite na najmanjem otvoru stroja za mljevenje mesa. Umiješajte sve sastojke zajedno, kao kad se radi kruh. U zagrijanoj pećnici pecite oko 20-25 minuta na temperaturi od 220 oC. Poslužite toplo s kajmakom ili vrhnjem.

Kukuruzna pogača I. način

Sastojci: 2 šalice kukuruznog brašna, sol, 1 žlica maslaca, 1 prašak za pecivo, 2 jaja.

U brašno umiješajte sol i prašak za pecivo. Uspite u provrelu slanu vodu i miješajte da dobijete kašu. Umiješajte u nju jaja i maslac, i ispecite u pećnici otprilike pola sata na srednje jakoj temperaturi.

Kukuruzna pogača II. način

Sastojci: 20 dag kukuruznog brašna, 25 dag bijelog brašna, 1 žlica šećera, 1 žličica soli, 1 žličica praška za pecivo, 4 dl mlijeka, 6 dag rastopljenog maslaca, 1 jaje.

Kukuruzno i bijelo brašno umiješajte zajedno sa šećerom, praškom za pecivo i solju. Jaje istucite i dodajte mu mlijeko i rastopljeni maslac. Izmiješajte i načinite tijesto. Stavite u namašteni lim i pecite 45 minuta na srednjoj temperaturi. Pogaču koja se malo ohladila izrežite na kriške i poslužite s maslacem.

Đurđevačke kukuruzne prge*

Sastojci: 1 kg kukuruznog brašna, 25 dag drožđa (mast sa dna posude u kojoj su ostali najsitniji čvarci), malo soli i šećera, žlicu-dvije vrhnja.

Zagrijte mast i prelijte preko brašna, posolite, malo pošećerite i stavite toliko vrhnja da se mogu oblikovati stošci. Stavite u zagrijanu pećnicu i kratko prepecite na visokoj temperaturi.

---

*prge – stošci (prgice – podravski sir u obliku stošca).

Surutka (Boza) I. način

Sastojci za 10 osoba: 1,5 l surutke, 1,5 l mlijeka, 20 dag kukuruznog brašna, soli ili šećera prema ukusu.

U vrelu surutku ukuhajte, uz miješanje, kukuruzno brašno razmućeno u mlijeku i kuhajte dok brašno ne bude mekano. Pripremite slano ili slatko po želji. Kod posluživanja dodajte ostatak hladnog kuhanog mlijeka.

Surutka (Boza) II. način

Sastojci: 0,5 kg kukuruznog brašna, 2 dag kvasca (germe), 0,5 kg šećera.

U veliku posudu stavite brašno i zalijte s 5 litara mlake vode. Ostavite preko noći, sutradan kuhajte na umjerenoj vatri oko 2 sata. Popodne razmutite kvasac u 2 dl mlake vode, ulijte u skuhano brašno i ostavite da opet stoji. Trećeg dana ujutro (dan poslije) procijedite piće, dodajte šećer i dobro rashladite prije posluživanja.

KUKURUZNA ZRNA

Kukuruzna juha

Sastojci: 10 dag pilećih prsa razrezanih na trake, snijeg od jednog bjelanca, 1 žlica nasjeckanog pršuta, 1 limenka kuhanih zrna kukuruza, 8 dl vode, 1 kocka za juhu, 1 žlica škroba, papar.

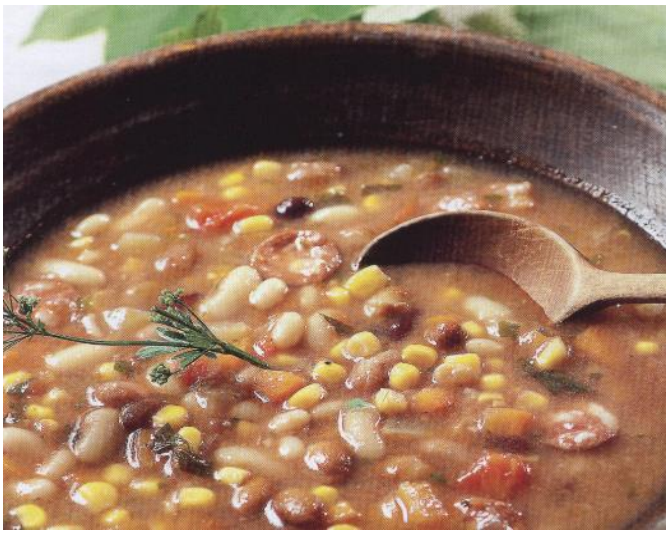
Kukuruzna zrna isperite hladnom vodom i stavite u miješalicu zajedno s malo juhe (ili vode). Kukuruz sameljite u pire i dodajte zavreloj juhi ili vodi s jušnom kockom. Pileće meso povaljajte u škrob, a zatim u snijeg od bjelanca i dodajte juhi. Ostavite da vri neko vrijeme Posolite i popaprite. Prije posluživanja juhu pospite nasjeckanim pršutom.

Maneštra od bobići (mladi kukuruz)

Sastojci: 40 dag bobića, 25 dag crvenog graha, 50 dag krumpira, 10 dag slanine, kost pršuta, 3 dag češnjaka, 1 vezica peršinova lista, sol, papar.

Kuhajte grah i kost pršuta (očišćeni i prethodno prokuhanu). Dodajte pešt (isjeckana slanina, češnjak i lišće celera), a kad je grah gotovo kuhan, dodajte mladi kukuruz. Kukuruz iz konzerve možete dodati kasnije. Krumpir izrezan na kockice također dodajte. Kad je sve kuhano izvadite kost od pršuta i očišćeno meso (s pršuta) vratite natrag. Krumpir izgnječite, začinite po ukusu i poslužite.

Maneštra krčkog seljaka



Sastojci za 6 osoba: 20 dag mladog kukuruza, 20 dag mrkve, 10 dag luka, 20 dag mahuna, 12 dag masti, 20 dag krumpira, 20 dag leće, peršin i celer po želji, sol i papar po želji.

Povrće operite i izrežite na kockice. Mladi kukuruz kuhajte posebno dok ne omekša. Leću skuhajte posebno. Povrće ispirjajte na nasjeckanom luku, zalijte s malo juhe ili vode i pirjajte dok ne omekša. Dodajte kukuruz i leću s vlastitom vodom. Sve zajedno prokuhajte, začinite i poslužite toplo.

Sočivo

Sastojci: 25 dag graha, 25 dag mladog kukuruza, 40 dag krumpira, 25 dag mrkve, 5 dag riže, 6 dag suhe slanine, 6 dag masti, luk, češnjak, peršin, začine po potrebi, juhe od kuhanih kostiju pršuta (1 kg kostiju) ili sušenog svinjskog mesa.

Grah namočite u vodi dan ranije. Kad omekša kuhajte ga, kukuruz kuhajte u posebnoj posudi. Krumpir i mrkvu izrežite na kocke. Kuhanom grahu dodajte kuhani mladi kukuruz, krumpir, mrkvu, luk i zalijte juhom od kosti. Za *pešt* iskošite češnjak, slaninu, peršin, pomiješajte i dodajte maneštri, začinite. Uspite rižu i kuhajte 15 minuta. Poslužite toplo.

Mišano sočivo na ulje

Sastojci: 8 dag graha, 8 dag bižele (graška), 8 dag boba, 8 dag čičvarde (slanutak), 8 dag pšenice, 8 dag kukuruza, 8 dl maslinova ulja, 8 dag luka, papar, sol, 40 dag mladog ovčjeg sira.

Sve sočivo očistite, operite i močite najmanje 12 sati. Ocijedite i kuhajte 15 minuta. Ponovo ocijedite i stavite kuhati u malo hladne vode. Posolite, dodajte nasjeckani luk i kuhajte dok sve ne omekša. Voda se treba smanjiti tako da ostane samo 1/3 od visine sočivica. Toplo začinite paprom i maslinovim uljem, promiješajte i poslužite u zemljanoj posudi s posebno, narezanim ovčjim sirom, na tanjuru.

Varenac (nabujak, „koh“) od kukuruza s jajima

Sastojci: 50 dag kuhanih zrna mladog kukuruza, 40 dag svježih paprika (zelenih i crvenih), 50 dag svježe rajčice, 2 glavice luka, 4 dag maslinova ulja, 8 jaja, 2 žlice kečapa, 4 žlice naribanog trapista, vezica lišća peršina, sol, papar, maslac ili ulje za podmazivanje.

Očišćeni luk narežite na tanke kolutiće, paprike narežite na rezance, a rajčice ogulite i narežite na četvorine. Na ugrijanom ulju 10 minuta pirjajte luk i paprike. Vatrostalnu posudu namažite maslacem, kuhani kukuruz i rajčice dodajte paprikama i luku, popaprite i posolite te stavite u vatrostalnu posudu. Jaja umutite s kečapom, posolite, prelijte po povrću, pospite sirom i pecite u zagrijanoj pećnici na 220 oC 15 do 20 minuta. Prije posluživanja pospite nasjeckanim peršinom.

Poljičko sočivo

Sastojci: 20 dag goveđe vratine, 4 dag suhog graška, 4 dag čičvarde (slanutak), 8 dag graha, 8 kukuruza, 8 dag leće, 12 dag krumpira, 8 dl maslinova ulja, 8 dag luka, 2 dag češnjaka, lišće peršina, papar, sol.

Čičvardu, grah, grašak, kukuruz i leću operite i staviti močiti 12 sati. Ocijedite, stavite u hladnu vodu i prokuhajte oko 15 minuta. Ponovo ocijedite i stavite kuhati u malo mlake vode, kuhajte dok ne omekša. Na ulju popirjajte luk i meso izrezano na kockice, oko pola sata. Povremeno podlijte hladnom vodom. Mesu dodajte kockice krumpira, isjeckan češnjak i sol. Pirjajte dok ne omekša i tada izmiješajte s kuhanim sočivicama. Začinite paprom, pospite nasjeckanim peršinom i poslužite toplo.

Varivo od graha s kukuruzom

Sastojci za 10 osoba: 80 dag graha, 1,5 kg suhih svinjskih rebara, 40 dag kukuruznih zrna, 10 dag mrkve, 10 dag ulja, 10 dag brašna, 10 dag luka, 2 dag češnjaka, crvene mljevene paprike, papar, sol, 3 l vode.

Grah prokuhajte, ocijedite i stavite kuhati u čistu vodu s dobro opranim suhim rebrima. Posebno skuhajte kukuruzna zrna i mrkvu narezanu na kockice. Pomiješajte s grahom i napravite zaprašku. Na ulju popržite brašno, sitno nasjeckan luk, češnjak i crvenu papriku, i dodajte grahu. Promiješajte, ostavite da malo prokuha i začinite po potrebi paprom i soli.

Kukuruz s grahom

Sastojci: 2 šalice kuhanog bijelog graha, 4 šalice ocijeđenih kuhanih zrna kukuruza, 2 srednja luka izrezanih na male komadiće, 1/2 šalice ulja, 2 žlice crvene mljevene paprike, sol.

Na ulju pirjajte luk dok ne omekša, ne smije ostati smeđ već samo staklast. Dodajte crvenu papriku, sol i promiješajte. Umiješajte grah i kukuruz i pirjajte još 5 minuta. Istresite u zemljanu posudu i zapecite u pećnici otprilike 40 minuta na srednje jakoj temperaturi. Poslužite s pečenom kobasicom ili svinjskom pečenkom, ili samo.

Popečci od kukuruznih zrna

Sastojci: 1 limenku kukuruznih zrna (25 dag), 2 jaja, 5 žlica brašna, ulje, sol.

Napravite srednje mekano tijesto od umućenih jaja, brašna i soli. Masi dodajte ocijeđena kukuruzna zrna. Tijesto popržite na vrelom ulju, uzimajući manje dijelove žlicom.

Pirjani kukuruz

Sastojci: 1 limenka zrna kukuruza, 1 žlica maslaca, 3 žlice vrhnja, sol, papar, 1 zdrobljeni češnjak.

Otopite maslac, dodajte kukuruz, češnjak, sol i sve pirjajte. Dodajte vrhnje i malo prokuhajte. Prije posluživanja pospite bijelim paprom.
U naputku možete ispustiti vrhnje i dodati tučena jaja, kao što možete i dodati nešto graška i na kocke narezanu kuhanu mrkvu.
Pirjani kukuruz poslužite kao prilog uz pečeno meso.

Piletina s kukuruzom

Sastojci: pile od 1,20 kg, 3 klipa mladog kukuruza, sol, papar, 1 svježa crvena paprika, malo brašna, ulje, glavica luka, 2 dl kiselog vrhnja, lišće peršina.

Skuhajte kukuruz i oruljite zrna. Pile narežite na manje komade, posolite i popaprite, uvaljajte u brašno. Luk nasjeckajte, ispržite na ulju, dodajte piletinu i popržite je sa svih strana. Papriku narežite na kockice, primiješajte kukuruzu i dodajte piletini. Pirjajte podlijevajući vodom. Gotovu piletinu izvadite, umak zgusnite s malo brašna, prokuhajte vrhnje, dotjerajte okus i vratite piletinu. Pospite s isjeckanim peršinom prije posluživanja.

Lonac s mladim kukuruzom

Sastojci: 50 dag zrna mladog kukuruza, 40 dag junetine ili govedine, 2 glavice luka, 4 dag ulja, sol, papar, ljuta mljevena crvena paprika, 7,5 dl juhe od mesne kocke, 25 dag šampinjona iz konzerve, 10 dag riže, 40 dag mahuna, 4 svježe rajčice.

Kukuruz skuhajte u neposoljenoj vodi s malo mlijeka, ohladite. Meso narežite na kockice ili rezance, stavite na vruće ulje i prepecite sa svih strana. Dodajte sitno narezani luk i zajedno pirjajte dok luk ne postane staklast. Posolite i popaprite, nalijte juhu. Kada provri, dodajte koso narezane mahune, a kada i mahune omekšaju dodajte ocijeđene šampinjone, ljutu papriku, kuhani kukuruz i rižu, koju je prethodno trebalo držati u vrućoj vodi da malo nabubri. Sve zajedno kuhajte dalje, pa potkraj kuhanja dodajte oguljene i na režnjeve narezane rajčice. Kuhajte još 10 minuta i provjerite okus. Poslužite s raženim kruhom.

Garešnička svinjska koljenica s mladim kukuruzom

Sastojci za 10 osoba: 5 svinjskih koljenica, 1 kg mladog kukuruza, 50 dag luka, 2 dl masnoće, 50 dag svježe paprike, 30 dag svježih rajčica, 40 dag šampinjona, 3 dl vrhnja, 20 dag ribanog tvrdog sira, sol, papar.

Svinjske koljenice posolite i ispecite napola, izvadite ih i stavite na toplo. Posebno na masnoći propirjajte luk izrezan na ploške, do zlatnožute boje, dodajte svježu papriku izrezanu na krupnije komade i lagano pirjajte dok paprika ne bude napola pirjana. Na nju stavite šampinjone izrezane na listiće i kuhani mladi kukuruz i lagano pirjajte nekoliko minuta. Posolite i dotjerajte okus. Vatrostalnu posudu namažite masnoćom, stavite u nju pečene koljenice i obložite kukuruzom. Po kukuruzima složite rezane kolutove svježe paprike i rajčice, stavite nekoliko kapa od šampinjona, zalijte razmućenim vrhnjem, posipajte ribanim sirom i zapecite. Prilikom posluživanja meso odvojite od kostiju i izrežite, obložite koljenicu, a kukuruz stavite pored mesa.

Prepečeni kukuruz

Sastojci: 2 šalice kuhanih zrna kukuruza bez tekućine, 1 jaje, sol, masnoća za pečenje.

Žumanca pjenasto umutite sa soli, dodajte kukuruzna zrna i promiješajte. Istucite tvrdi snijeg od bjelanaca i primiješajte ga kukuruzu. U tavu stavite masnoću i kad se zagrije uspite kukuruz. Pecite na niskoj temperaturi da se na donjoj strani ne zapeče. Okrenite jelo i prepecite na drugoj strani. Poslužite sa salatom ili željenim umakom.

Kukuruzni žličnjaci

Sastojci: 1 limenka ocijeđenih zrna kukuruza, 2 jaja, 6 žlica brašna, 1 omot praška za pecivo, prstohvat muškatnog oraščića, sol, 4 žlice maslaca.

Jaja dobro istucite i dodajte im muškatni oraščić, sol i mljeveno zrnje kukuruza. Sve dobro izmiješajte i dodajte brašno s praškom za pecivo. Maslac rastopite. U vrući maslac uranjajte žlicu i njome vadite žličnjake. Pržite ih ili pecite u vrućem maslacu. Maslac ne smije biti prevruć, jer bi zagorio i postao gorak. Umjesto maslaca možete koristiti ulje, ali će aroma biti drugačije. Žličnjake poslužite kao prilog uz glavno jelo, možete ih poslužiti sa salatom. Također ih možete posuti šećerom u prahu i poslužiti kao slasticu.

Palačinkice s kukuruzom u umaku

Sastojci: 2 dl svježeg skuhanog mladog kukuruznog zrnja, 1,5 dl brašna, 1/2 omota praška za pecivo, 1,5 dl mlijeka, sol, 2 jaja, ulje; za umak: 2 dl vrhnja, sol, papar, sok limuna, mnogo vlasca ili neke druge mirišljive trave po želji.

Tucite mlijeko, brašno, prašak za pecivo s jajima i solju. Ostavite da stoji vrijeme, umiješajte kukuruz. Zagrijte ulje u tavici i ispecite palačinke. Posebno pomiješajte vrhnje s drugim sastojcima i umak poslužite uz palačinkice.

Palačinkice s kukuruzom i rajčicom

Sastojci: 35 dag zrnja mladog kukuruza, 2 jaja, sol, 0,5 dl brašna, ulje za prženje.

Skuhajte kukuruz i cijedite ga. Jaja razmutite, dodajte brašno, zrnje kukuruza i sol, i tucite da dobijete glatku smjesu. Ispecite palačinkice, poslažite na poslužavnik i ukrasite svježim rajčicama i narezanim zelenim djelom mladog luka.

Salata s mladim kukuruzom

Sastojci: 2 - 3 klipa mladog kukuruza, ostatke pečene piletine, 1 - 2 paprike, 10 dag gljiva, sol, papar, ulje, vinski ocat, sok limuna, lišće peršina, češnjak.

Skuhajte posebno kukuruz, a posebno prokuhajte gljive. Oruljite zrna s klipa, dodajte mu narezano meso, gljive, te papriku narezanu na tanke rezance. Začinite uljem, octom, sokom limuna, posolite, dodajte zgnječeni režanj češnjaka i obilato isjeckanog peršina. Sve dobro promiješajte.

Salata s kukuruzom

Sastojci: 3-4 rajčice, po jedna crvena i zelena mesnata paprika, glavica luka, svjež ili kiseli krastavac, šalica kuhanog kukuruznog zrna, ulje, vinski ocat, papar, sol.

Svo povrće očistite i usitnite, dodajte kuhana zrna kukuruza i začinite.