Izvorno hrvatsko

Hrvatska kvaliteta

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

III. DIO A

ZLATAN NADVORNIK

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

III. DIO A

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

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

Zagreb, 3, kolovoz, 2020.

III.DIO A

KOLINJE

Kako je nekad bilo

Stari zaboravljeni nazivi uz kolinje tijekom kolinja

Kolinje u Dalmaciji

Prerađevine „Dalmatinskog kolinja“

Nazivi vezani uz kolinje

Kolinjski „oblizeki“

Slavonski doručak

Slavonski drobac

Iznutrice

Naputci svečane večere:

Pršut (šunka) kuhan u vinu

Hladetina

Kolinjska juha

Juha od repova

Pečena svinjska krv s jajima

Pečena svinjska krv s lukom

Kolinjski paprikaš

Svinjska jetra u mrežici

Svinjska slezena s lukom

Odresci pluća s lukom i vinom

Pohane (panirane) svinjske uši

Svinjska glava (kako je priređuju u Filipjakovu)

Pohana (panirana) svinjska crijeva

Paprikaš od svinjskih kožica

Sarma

Kolinjski i (ili) **Pokladni objed**

Juha

Kiseli kupus

Kuhane kobasice

Svinjska rebarca (bržole) na gradelama

Pečenice s lukom

Pečenice u umaku od vrhnja

Kuhane češnjovke s kiselim kupusom i restanim krumpirom

Prženi svinjski podbradak

Lokoti

Pečenka u mrežici

Pisano pečenje

Kuhani buncek

Zaboravljeni način kuhanja šunke

Krumpirača

Cernički ćupteti (Cernik, mjesto u Slavoniji)

Svježe krafne

Listići

Salenjaci

(Moderna inačica salenjaka)

Makovnjača

Knedli (okruglice) sa šljivama

Proizvodi od mesa

kobasice

kuhane kobasice

polutrajne kobasice

fermentirane kobasice

kobasice za pečenje

konzerve

krv

suhomesnati proizvodi i slanina

kuhanje dimljenog mesa i kobasica

Slavonski i Zagorski običaj kuhanja (kuhanje u masti)

Soljenje, sušenje, prešanje, dimljenje i zrenje

Soljenje mesa

Soljenje slanine

Sirova soljena slanina (na zraku sušena slanina)

Dimljena leđna slanina

Papricirana slanina

Mesnata slanina

Panceta

Carsko meso

Mljevena slanina

Kraški vrat

Dimljenje i sušenje

Tornjić - pušnica

Konzerviranje suhog mesa

Spremanje suhog mesa

Zalivena soljena svinjetina

Zalivena svinjetina s kožom

Svinjetina iz salamure

Kosana slanina - Međimurska slanina

Meso iz tiblice (drvena kačica)

Zalivene kobasice

Zalivena rebra

Goranska zaseka

Priprema svinjske masti i čvaraka

Čvarci za zalijevanje

Pašteta od čvaraka na otočki način

Pršut - prešanje, dimljenje, zrenje

Prešanje butova

Dimljenje butova

Zrenje – završna faza

Suha lopatica

Suhi vrat s kostima

Suhi kare – svinjska leđa

Suha rebra
Suhe koljenice
Slavonski kulen
Kutjevačka Kaptolska kobasica
Aromatična pečenica
Vinogradarska kobasica
Domaće češnjovke (*Purgerski cušpajz*)
Sisačke češnjovke
Ljetna kobasica
Domaća bijela kobasica iz Brčevca (Vrbovec)
Posavske - Bele devenice (bijele devenice)
Brašnene kobasice (kukuružnjača, brašnjača)
Krušne kobasice (buhtovke, kobasice od bijelog kruha)
Goranske kobasice
Ombolo i kobasice (Istra)
Istarska jetrenjača
Istarske krvavice s povrćem
Kukuruzne čurke*
Meljna kobasica
Primorska kobasica
Kulin (otočka kobasica)
Luganige (kobasice koje se pripremaju na otocima i uz obalu)
Dalmatinske kulenice-krvavice
Zmijavačke divenice
Planinarska kobasica
Lička kobasica
Velebitska kobasica
Sinjska kobasica
Pivska kobasica
Gračanska domaća kobasica (Gračani podsljemenski predio Zagreba)
Šestinska domaća kobasica (Šestine podsljemenski predio Zagreba)
Zagrebačka pečenica
Bistranske kobasice (Bistra mjesto u Hrvatskom Zagorju)
Zagorske češnjovke
Podravska kobasica
Međimurske kobasice
Kobasica od slanine, slaninjača (špekvuršt; *njem.* Speckwurst)
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
Šamaštrani goveđi jwzik
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
Domaća palenta sa sirom iz mišine
Fritaja sa sirom iz mišine i šparogama
GLAVNA JELA
Bribirski prisnac
Srdelice sa sirom
Špageti s kunjkima
Rižoto Pelegrin
Prženi krakovi hobotnice
Nadjevena kokoš
Zvacet od kokoši i labinski krafl (Istra)
(Creski naputak za zvacet)
Čazmanski odrezak s valjušcima od krumpira (Moslavina-Slavonija)
Svinjska koljenica s mladim kukuruzom
Istarski nadjeveni odresci
Odrezak Daruvarskih toplica
Beljski odrezak
Kalnički nadjeveni ražnjići
Kobasice i sir
Dropčići
Loptice od mesa i sira
Juneći odresci u zelenom umaku
SALATA
Proljetna salata
Salata od pečene paprike s ovčjim sirom
Salata od sira
SLATKA JELA
Hrvatska gibanica
Zagorska slatka savijača od buće i sira – štrukli, štruklji
Zdigana sirova pogača
Prekmurska gibanica
Štrukli s repom
Štrukli s kiselom repom
Kuhani međimurski štrukli
Popečnjaci
Kolač od kravljeg sira
Dizani kolac - Buhtl, Buftl, Sače
Margarete - Perice
Paljug
Paljuv
Bazlamača sa sirom
Zlevanka od bijelog brašna
Kukuruzna zlevanka
Kukuruzne palačinke sa sirom
Cicvara
Gotovac (Dalmacija)
Sirnica, prosulja
Buhte sa sirom
Jastučići sa sirom
Pera (Vrbovečka pera)
Gradečka pera (Prigorje)
Pera s rižom (Prigorje)
Slana pera (Prigorje)
Slatka pera (Prigorje)
Pita zeljanica
Pita od oraha i sira
„Štrudla" šećeruša
Rudarska greblica
Tanki kolač
Dalmatinski sirni pinci
Naši proizvođači sireva
SLJUBLJIVANJE SIRA I VINA
VOĆNJACI
Travnjački voćnjaci
Šumski „voćnjaci"

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

Ocat od rakije
Ocat od voćnih otpadaka
Aromatski ocat (ocat od začinskih biljaka i začinski ocat)
Ocat od zubovca (bertram ili estragon ocat)
Ocat od kozjaka ili češnjaka
Ocat od začinskog bilja
KRALJEVI JESENI - kesten „pucanac“i mošt „rezanac“
O kestenu i marunu
Marunada – Kestenijada
Savjeti o kestenju
Skidanje kore
Pečenje kestenja
Kuhanje kestenja
Kolač od kestena
Spremanje kestena
JELA
Juhe
Kestenova juha s prosom, zobi i rižom
Juha s kestenima I. način
Juha s kestenima II. način
Juha s kestenima III. način
Juha s kestenima na IV. način
Juha od kestena na V. način
Juha od maruna
Čorba od kestena
Prilozi i (ili) mala jela
Kesteni kuhani u mlijeku
Slani pire od kestenja
Žganci od kestena
Zelje s kestenima na dva načina
Kesten kao prilog
Pire od maruna
Pirjani kesten
Grožđe i kesteni
Kesten u umaku od crvenog vina
Kesten kao prilog uz pečenje
Vrganji s kestenovim listovima
Glavna jela
Zagorsko nadjeveno pile
Stari nadjev od kestena
Pureća prsa obložena pireom od kestena
Nadjevena patka s kestenom
Guska nadjevena kestenjem
Zečevina s kestenjem
Srneći medaljoni s kestenjem
Kotleti vepra s kestenima
Kobasice s kestenima.
Patka s umakom od maruna
Salata
Jesenska salata
Salata s kestenjem i matovilcem
Kestenje s rikulom
Pogačice
Pogačice od kestena
Slatko - kolači
Okruglice s kestenima
Kuglice od kestena
Kuglice od maruna
Kuglice od maruna i bajama
Valjušci od kestena
Slatki popečci od kestena
„Štangice“
Kolač od kestena
Savijača od kestena
Jesenski nabujak
Rolada od maruna s amaretom
Lagana torta od kestena
Lažna torta od kestena
Lovranske kuglice
Pita od maruna
Torta od maruna
Nadjevena peciva
Kandirani kesteni
Napitci
Napitak od kestena
Kesteni u soku bazge
Kesteni u likeru od ruma
Kesteni u vinjaku
Cocktail od maruna I način
Cocktail od maruna II. način
Čaj od listova kestena
Zimnica
Stari naputci kompota od kestena I., II., III., način
Slatko od kestena
Kesteni ukuhani za zimu
Džem od kestena
Marmelada od kestena I., II: način
Zamrzavanje kestena
VINSKI OBIČAJI – Hrvatska pučka baština
Blagdani vinogradara
BERBA
„o berbi uobče“
Sv. Vinko - 22. siječanj (prvi vinogradarski i vinarski svetac u godini)
Sv. Andrija - 4. veljača
Gregurevo - 12. ožujka

Sv. Josip - 19. ožujka
Sv. Juraj - 23. travanj
Sv. Urban - 25. svibanj
Sv. Ivan Krstitelj - 24. lipanj
Sv. Lovro - 10. kolovoz
Sv. Bartol - 24. kolovoz
Sv. Kuzma i Damjan - 26. rujan
Sv. Mihovil - 29. rujan
Bela nedeja - svečanost mladog vina – održava se prve nedjelje u listopadu
Sv. Martin - 11. studeni
- Martinjska guska s kestenom (Predjelo od guščjeg vrata)
Sv. Andrija (Jendreš) - 30. studeni
Sabatina
MOŠT
Priprema domaćeg mošta od grožđa
Sterilizacija mošta
Pasterizacijom do najboljeg mošta
Zatvaranje i spremanje boca
Varenika
Varenik u ribljim jelima:
Marinada od srdela
Tunjevina u domaćem savuru
Kumpet, kumfet - Marmelada od varenika
I. inačica
II. inačica
Zavajon, zavajun
VINO
Održavanje bačvi (iskustva „starih vinara“)
Sterilizacija bačvi
Pravilna prerada – odlično vino
Berba
Muljanje, prešanje (prerada)
Alkoholno vrenje
Sumpor u vinu
Doslađivanje
Pretakanje - od mladog do novog vina
Mane i bolesti mladog vina
Sluzavost vina.
Dobro vino iz dobre bačve **(„Grožđe vinu daje ime, a bačva prezime“)**
Ovinjavanje novih bačava
BEVANDA, toverna i kita
PROŠEK
Proizvodnja prošeka na stari način
Prošek u kulinarstvu
Umak od prošeka
Omiški prošeko
Vrbnik
Stara tehnologija prerađivanja grožđa u vino
BERMET
Postupak
Naputak I.
Naputak II.
Naputak III.
Naputak IV.
Grožđe u bermetu
KUHANO VINO
Naputak za bijelo vino I. način
Naputak za bijelo vino II. način
Naputak za crno vino I. način
Naputak za crno vino II. način
„Juha“ od vina
Liker od vina
Vino od suhih smokava
Vino od suhog grožđa
Vino od šipka
Domaći medni šampanjac
Dalmatinski liker
JELA ZA BERAČE
Pirjani puževi
Puževi na brudet
Puževi s ljutikom
Pečeni puževi
Zapečeni puževi
Pršut kuhan u vinu
Ćupter – mantala na pelješki način
Ćupter od planike (maginje)
Cresko lošinjska mantala
Jela berača kontinentalne Hrvatske
Prvi dan
Drugi dan
Treći dan
Pretepena juha
Krumpir kotlić
Šokački čobanac
Vinogradarski – proljetni kotlić
Vugrovečki domaći kotlić
Vinogradarski gulaš s bijelim žgancima
Vinogradarski kotleti
Roštilj kobasica iz Klake
Dimljeni suhi jezik u umaku od hrena
Pokladni objed (jelo koje se radilo beračima i za poklade)
Soljena svinjska rebrica s rižom i krumpirom

Pretepena juha
Pogačice sa čvarcima
(Lisnate pogačice sa čvarcima)
Domaći slani štapići
Sarma u trsovom listu
(list lipe i hrena za sarmu)
O NAŠIM VINIMA
Vinska drvena bačva
Autohtone sorte - naš ponos
Hrvatske vinogradarske regije i podregije
KONTINENTALNA HRVATSKA
Međimurje
Varaždin
Hrvatsko zagorje
Zelinsko-sesvetsko vinogorje
Zagreb
Portugizac – crveno vino
Prigorje-Bilogora
Križevačko spravišće
Plešivica
Moslavačko vinogorje
Slavonija
Biskupija Đakovo
Požeška kotlina
Podunavlje
Erdutsko-daljsko-aljmaško vinogorje
Iločko-vukovarsko vinogorje
PRIMORSKA HRVATSKA
Istra
Hrvatsko Primorje
Kastav
Bakar
Bakarska vodica
Vrbnička žlahtina
Valomet
Trgatba u Primorju
Otakalnica i pretakalnica
SJEVERNA DALMACIJA
DALMATINSKA ZAGORA
SREDNJA DALMACIJA
JUŽNA DALMACIJA
SLJUBLJIVANJE JELA I VINA
VINSKA CESTA - putokaz do vina
Međimurska vinska cesta
Podravska vinska cesta
Vinska cesta Zelinskog kraja ili Prigorja
Zagrebačka vinska cesta
Zagreb i Božjakovina
Hrvatsko zagorje
Plešivička vinska cesta
Vinska cesta Moslavine - škrlet s duhom rimskih vremena
Slavonska vinska cesta s duhom rimskih vremena
Vinska cesta Bujštine
Vinska cesta Poreštine i vinska cesta Buzeštine
Južna Dalmacija - Vinski biser iz loze okupane suncem i soli
Vinski put Biokova
KLIJET - KLET
Podrum u klijet
PELNICA
PROSLAVE I VESELICE - „Spravišča“, „pajdašije“
Društvo vinskih doktora od Pinte
Krapinski vandrček
Zdravica za bilikum
Krščenje mošta
Križevački štatuti
Obrazac I.
Obrazac II.
Obrazac III.
VINSKE POPEVKE
Čaša moja – zašto si mi prazna
Dobro vince …
Od kmetskog stališa preštimanja
Od skrbnosti mužeka pri trsju delanja
Rodila zemla trseka
Pimo, braća, vince
Loza žuti
VINSKE MOLITVE
Zaradi godine u sušnom vrimenu
Zaradi dobre letine
Zaradi mira opčinskog
Napojnica pri stolu
So bregi ni lagvi
PIVO U HRVATSKOJ
Daruvar
Karlovac
Koprivnička pivovara
Pivovara Lobe Nova Gradiška
Osječka pivovara
Otočka pivovara
Požeška pivovara
Zagrebačke pivovare
Gostioničari i pivo
(*Statut za zagrebačke ugostitelje iz 1887. godine)*
Pivska kobasica

Kobasice u crnom pivu
Kramfleki
Zimsko piće – *pivo s mlijekom*
Bečko Novo Mjesto (Wiener Neustadt)
Deset zlatnih pravila o pivu
Prema vinskoj terminologiji piva se dijele na:
Koje pivo umjesto kojih vina
(Sljubljivanje jela i piva)
Kuhanje s pivom
Riblji grisini
Osnovno pivsko tijesto
Palačinke s pivom
Pržene šljive
Pivski kruh
Pivske mješavine
Toplo pivo
Vruće pivo s vinom
Pivo iz kućne radinosti
Pijetao s pivom
Svijetlo pivo I.
Svijetlo pivo II.
Svijetlo pivo III.
Svijetlo pivo IV.
Svijetlo pivo V.
Tamno pivo
Jako pivo
Pivo od jabuka
Pivo od koprive
Liker od piva

I. DIO A

- Predgovor
- Obiteljski objed
- Uvod
Kulinarska sličnost ili „slučajna“ veza
- Nacionalni specijaliteti
- Tradicionalni proizvodi, zaštita izvornosti i zemljopisno podrijetlo
- Neka od naših tradicionalnih jela
- Povijesne crtice za razumijevanje Hrvatske kulinarske povijesti tj. kulture stola
Moliški Hrvati (*Molizanski Hrvati*)
Valjušci s piletinom (*Kažov* s piletinom)
- Garum
- Umak za ptice
- Liburnijsko ulje
- Maslinovo ulje
- Allex
- Muria
- Dvor hrvatskih vladara i uređenje života
- Samostani, hospitali, hodočašće i kulinarstvo
- Hostija
- Razvoj gradova
- Frankapanska torta*
(Frankopan-Torte).
- Hrvatsko plemstvo
- Slobodni gradovi sjeverne Hrvatske
- Zabave
- Vinska pajdašija „Društvo vinskih doktora od pinte”
- Pravo lova i ribolova – plemićka zabava
(LOVAC PRAVO ČINI AR V SLOBODI ŽIVI, ZVIRARA MARLJIVO LOVLJENJE ČINI SERCU POVOJLNO ŽIVLENJE,
Fran Krsto Frankopan)
- Porezi i davanja
- Hrvatske kulinarske knjige („kuharice“):
- Prvi hrvatski kalendar iz godine 1635.
- Godine 1772. izlazi priručnik s naslovom:
„Prirucsna knjiga za Slavonsku seljansku mladex ucsitti u dobro nagradjenom poljskom radjenju koju naj parvi biashe popisao Ivan Wiegand Jedan izmed Cesarskog-Kraljevskog-Austrianskoga Drushtva od Texacstva, ili tako recsen za Gospodarstva sada pak Ponaj Milostiveishjoj Zapovjedi Njihovoga cesarskoga kraljevskoga aposhtolskoga velicsjanstva iz Nimacskog Jezika u Slavonski priobratio Ignatia Jablanczk Svietle Varmecxie Poxeske negdashnji Notar. - U Becsu kod Josipa Kurtzböcka, Cesarsko-Kraljevskoga Dvora, Illiricskog i Istocsnog Shtampara. Godishte MDCCLXXII”.
Taj praktičan udžbenik o gospodarenju svojim počelima još i danas vrijedi.
- NAČIN JABUKE ZEMALJSKE SADITI I NJE NA HASEN OBRNUTI ZA VOLJU POLJAKOV HORVATSKOG ORSAGA
Oćituvan
Vu Zagrebu,
pritiskan pri Jožefu Karolu Kotče,
1788.

- Godine 1813. u Zagrebu, u Vrhovćevoj tiskari, tiskana je knjiga Ivana Birlinga: „Nova skupsložena zagrebačka sokačka kniga vu šestih razdeljenjih, zadržajuča 554 naredbe vsakojačke jestvenine pripravijati. Iz nemškoga na horvatsko prenešena. Vu Zagrebu, 1813".

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

Knedlini od jabuka
- Pečeni dindek (Poloncin dindek)
- Iz čokolade juha
- Grahova juha navadna
- Iz tučeneh mandal juha
- Juha od koszane krapovine
- Jajca kakti fileki
- Knedli mali od krapovine
- Bistranga na tokajzkom vinu
- Krap na hladetini
- Szomova glava na hladnetini
- Zajec ali drugo divje
- Kopun nadeven
- Telečje nožice na belom sosu
- Odojek pečen
- Godine 1817. tiskana je brošurica: „Navuk zemalske jabuke, oliti krumper za kruh, jestvine i konj-krmu potrebuvati: kak takaj ove od pohabljivanja občuvato i dugo zadržati. Iz nemškoga na horvacko prenešeno 1816."
- Godine 1865 izlazi „Mala gospodarica"
- Godine 1868. izlazi knjiga: „Hrvatska kuharica ili pouka kako se gotove svakakva jela", koju je priredio Đuro Deželić. Drugo popunjeno izdanje izlazi iz štamparije dra Ljudevita Gaja godine 1876. Knjiga je namijenjena: „prvenstveno ljubiteljima domaće, prirodne ishrane, a istodobno i svakome tko želi na našem stolu ponuditi nacionalne specijalitete, koji su, stjecajem okolnosti, kroz dugi niz godina potisnuti jelima iz inozemnih kuhinja".
- Godine 1870 izlazi knjiga: „Vinogradar"
- „Nova zagrebačka kuharica" Marije Kumičić, otisnuta u Zagrebu bez oznake godine tiskanja, vjerojatno početkom prošlog stoljeća.
- Ponašanje za stolom (prvi bon-ton) DRŽANJA K STOLU DVOREČEGA (8 pravila) i DRŽANJA PRI STOLU SEDEČEGA (21 pravilo).
- DRUGI O NAMA
- Konrad von Grünemberg
- Putni dnevnik Engleza Simona Clementsa
- Knjiga Alberta Fortisa (talijanski opat) Put po Dalmaciji (Viaggio in Dalmazia):

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

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

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

- Putovanje austrijskom Ilirijom, Dalmacijom i Albanijom u godini 1818,

baruna Josefa Marxa von Liechtensterna: Dubrovačka privreda, gusari i bosanski trgovci (str. 204 - 209 i 211 - 214)
- Slika Dalmacije prema književnim kulturnim kretanjima, Heinricha Stieglitza (1845.)
Split i Solin
Hvar
Korčula i Pelješac
Dubrovnik
- „Reise nach Istrien, Dalmatien und Montenegro“(Dresden, 1851.):
Seljaci iz okolice Dubrovnika
Samostan na Poljudu
Vlaška kuća
Proizvodnja maraschina u Zadru
- Društvo i čudaci u Dalmaciji u djelu Ide von Düringsfeld (Iz: Aus Dalmatien, Prag, 1857.)
Vlaji
Zima u Dalmaciji
Posjet obitelji Cambi u Kaštel-Kambelovcu
Posjeta Petru Nisiteu u Hektorovićevu Tvrdalju
- Alois (Luigi, Vjekoslav) Maschek „Priručnik“ (*Manuele del Regno di Dalmazia*).1871-1877, Zadar
- 10. travnja 1875. godine točno u 11 sati uplovio austrijski car Franjo Josip I.carskom jahtom „Miramar“ u Zadarski kanal
- Plavo more i crne planine, Slike naroda i krajolika iz Kranjske, Istre Dalmacije, Crne Gore. - Georg Baumberger – Einsiedeln, 1902.
Povijest duha kao kulisa Dioklecijanovoj palači
- Put po Dalmaciji - Hermann Bahr, Berlin 1909.
- „Recollections: The Life and Travels of a Victorian Architect, Sir Thomas Graham Jacksion“

IZ POŽUTJELIH STRANICA

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

Jaja u tavi
Kupus na talijanski način
Kuhati puževe
Čurke s pirjanim zeljem
Pastrva u crnom vinu
Kopun s rezancima
Svinjetina Terbovtz
Sekeli gulaš
Jelen ili srnetina kuhana u crnoj juhi
Salata od sirovih krastavaca
KOPUN
O kopunu prije nekoliko stoljeća
Pečeni kopun s puževima
ZBORNIK ZA NADODNI ŽIVOT I OBIČAJE JUŽNIH SLAVENA
svezak 1., u Zagrebu 1896.
Uredio: Ivan Milčetić).
Narodna kuća ili dom s pokućstvom u Dalmaciji, u Hercegovini i u Bosni.
Napisao Vid Vuletić-Vukasović
Život, jezik i običaji Stupničana kraj Zagreba. Napisao Stjepan Korenić.
Ženidbeni običaji
Iz Vrbove (kotar Nova Gradiška) u Slavoniji; Pribrao učitelj Mijo Kurjaković
Iz Imotske i Vrhgorske krajine u Dalmaciji; Pribrao učitelj Ivan Ujević.
c) Iz Dubašnice na otoku Krku (Istra). Priopćio I. Milćetić*
Koprivnička predgradja: Banovac, Bregi, Brežanec, Dubovec i Miklinoveć u Hrvatskoj.
Priopćio stud. Phil. Rud. Horvat
e) Pitomača u hrvatskoj Podravini.
Priobćuje vjeroučitelj Valentin Cajnko.
f) Visočane u zadarskom kotaru (Kotari) u Dalmaciji; Priopćio župnik Mate Zorić.
g) Praputnik i okolica u hrv. Primorju.
Priopćio J. Bujanovič.
h) Hlebine u Hrvatskoj.
Priobćio Dr. M. Medjumurac.
Božićni blagdani.
a) Vrhgorsko-imotska Krajina.
Priopćio I. Ujević.
b) Hlebine u Hrvatskoj.
Priopćio dr. M. Medjumurac.
c) Bilješke iz raznih krajeva.
Priopćili M. Zorić, I. Milčetić.
Moba i spreža.

(Vrbova u Slavoniji.)
Priopćio M. Kurjaković.

K o 1 e d a.

a) Praputnik u Hrvatskoj.
Priopćio J. Bujanović.

b) Kotari u Dalmaciji.
Priopćio M. Zorić.

c) Istra.
Priopćio I. Milčetić.

Narodna vjerovanja s bajanjem.

Što narod priča o božanstvu i o svecima; što baje i što radi u ovo ili u ono doba godine (nar. koledar).

a) Koprivnica u Hrvatskoj.
Priopćio R. Horvat.

b) Vrhgorac u Dalmaciji.
Priopćio I. Ujević.

Antun Nemčić Gotovinski – „Putositnice“

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

MEĐIMURJE i PODRAVINA

Međimurski tanjur
Domaće kolinjsko zelje
Jetrica na naglo
Krumpir s vrhnjem
Vrhnjača
Šulenki
Šulenka, šuliki, šuljiki – mliječna juha
Čorba od kopriva
Seljačka juha od koprive
Juha od cikle
Juha od cikle s prosom
Zaruljena juha
Podravska juha od graška
Gusta juha s grahom
Juha od ribe na starinski način
Hlebinska juha
Pretepeni sos od paradajza (umak od rajčice)
Repa s krumpirom
Repa sa žgancima
Lonac s repom i mesom
Bijele ćurke
Faširanci s krumpir salatom
Kuhano meso i zapečeni krumpir
Pevec z oreji
Pijetao s repom
Podravska piletina
Dereš
„Temfanje“
Hajdinska kaša s buncekom
Patke (po domaćem raca) nadjevene jabukama
Pečena raca s hajdinskom kašom
Međimurska guska
Guska nadjevena hajdinskom kašom (hajdom, heljdom)
Patka na koprivi
Koljenica na podravski način
Kalapajsani kalamper
Pretepeni grah
Grah s jajima
Podravska salata od luka
Pirjani crveni kupus
Domaće krpice s jajima
Heljdina kaša sa slaninom
Žganci od heljdina brašna
Rezanci od mladih kopriva
Teleća jetrica
Starinska ječmena kaša
Ščipanci - starinski podravski valjušci (luleki) - *nizbedrica*
Plučna
Varivo od buće
Troskve
Temfane suhe šljive
Pretepena juha
Gorički gulaš
Pečena guska na međimurski način (s domaćim rezancima; Pečena guska u komadima;
Temeljac, Pašteta)
(Dravska guska)
Guska nadjevena heljdom
Međimurska gusja jetrenica
Žufenjaki
Međimurska pogača s repom
Međimurska zlevanka sa sirom
Pogača (s orasima)
Slani kolač od heljdina brašna
Virovitički prkači
Štrukli sa zeljem (zelevnaki)

Kašnjača
Mazanica s makom
Mazanica s tri nadjeva
Križevački paprenjaci
Varaždinski klipići
Krvajica
„Fišter krafli“
Krapci
„Šetroflini“
„Ribice“
Podravske kocke od rogača
Pogačice s čvarcima
Pogačice od kukuruznog brašna iz Legrada
Kuvani medenjaki
Mudlini
Putrenjaki
Vrtanj
Zbornjak
Svatovska torta
Međimurska bidra
Kelašice (kelešice)
Palka (paluga, polanic)
Geteršpajz
Trešče
Kruh od kalampera
Kiflice od kalampera
Ribani kalamper
Valjušci od kalampera (*Šiškrli, Šufnudli*)
Lepajke
Međimursko-Podravska pogača od jagli
Međimurska gibavica
Vidovečki gibanek
Trnovečka prosta makovnjača
Koščičjak
Običaji
Uskrs u Međimurju i Podravini
Matkanje
Badnje večer (Međimurja i Podravine)
Običaji i vjerovanja (Međimurja i Podravine)
Običaji darivanja zdenca
Posna grajova juva
Ščuka v rolu
Podravski šaran
Grajova šalata z koščićiniem oljem
Hrenov sos
Umak od luka
Umak od češnjaka
ORASI (oreji)
Digana zljevanka s orasima
Pogačice s orasima
Torta Zrinski
Što nam kažu stari zapisi
Dravska štuka
Nabodeni teleći kotleti
Svinjetina s umakom od šljiva
Jelen s umakom od šipka
Jelenji paprikaš (lovaca iz Kalinovca; Podravina)
Srneći hrbat na „Varaždinski način“
Đurđevački srneći hrbat
Srneći hrbat na „Podravski način“
Hrvatska gibanica od mlinaca
Grah i zelje - bogečko veselje
Izgled kuhinje
Hrvatska plemićka obitelj Pejačevići
Pašteta od divljači
Smuđ na način grofa Pejačevića
Srneći but
Čobanac od veprovine
Teleća koljenica na način Pejačević
(Teleća koljenica s grožđicama
Teleća koljenica na podravski način
Teleća koljenica u vrhnju)
Torta od oraha
Podravski paprenjaci
Zlatni paprenjaci
Pupora
Ledvenica – ledenica
HRVATSKO ZAGORJE
Običaji i jela
Josip Kotarski: ***„Hrana i posuđe“***
Što se jelo prilikom nekih posebnih – svečanih narodnih običaja
Zdravice svatbene u Zagorju (zlatarski kot.)
Diploma – „Krapinski vandrček“
Kolinje – fureš (dani svinjokolja)
Badnjak – Božić (24. i 25. prosinac)
Nova godina (Silvestrovo)
Tri kralja (6. siječanj)
Vincekovanje
Cvjetnica -Cvetnica – Cvitnica
Uskrs, (Vazem, Vuzem, Vazam)
Jurjevo (23. travanj)
Post
Primjer cehovskog objeda
Proštenje – (Prošćenje – crkveni god, kirvaj, crkvena slava, - koje se održavaju ljeti), Godišnji i tjedni sajmovi

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

I. DIO B

PRIGORJE
Ognjište

Vatroslav Rožić:
ZBORNIK ZA NARODNI ŽIVOT I OBIČAJE JUŽNIH SLAVENA, knjiga XII. Svezak 1.JAZU, u Zagrebu 1907.

Spremane i priređivane mesa, smoka i sočiva

Priređivane hrane (jela)

Svadba i svadbena jela Vrbovca
Lovrečina Grad i sestra Laurencija
Pladanj á la Lovrečina Grad
Mrzletina-hladetina
Košarice od krumpira ili tijesta za palačinke
Samostanski krumpir
Juha sa zvjezdicama
Posno jelo – proso
Puding od telećih crijeva
Nabujak od kopriva
Odresci od krumpira
Pečeni odojak s „pijanom“ salatom
Vepar á la Lovrečina Grad
Pivo Lovrečina Grada
Bučino ulje
Domaći šećer

JELA

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

Trganci s prženim lukom ili umakom od prevrelog vrhnja
Domaće krpice s jajima
Čvarci na „saft“
Šiške
Punjeni krumpir
Krumpir s guščjom krvi
Punjena jaja
Okruglice sa šunkom
Kukuruzne okruglice
Popečci od kelja
Posna sarma
Posna sarma (sarma na starinski način)
Posna sarma s orasima
Sarma u trsovu listu (lišće vinove loze)
Knedli (okruglice) sa kiselim kupusom (zeljem)
Krpice sa zeljem
Žganci s krumpirom i suhom slaninom
Luleki (valjušci) s kiselim zeljem
Plućica na kiselo („pajšl“)
Pečenje s jaglima i smotuljkima
Rižoto od gljiva
Ukuhani vrganji
Pohane palačinke sa šunkom
Sekelji gulaš s ječmenom kašom
Pileći paprikaš i dizane okruglice
Pileći paprikaš
Pile punjeno gljivama
Pečeni krumpir s pilekom
Kokoš u umaku od rajčice s popečcima od krumpira
Purica s okruglicama
Punjeno srce
Bijeli bubrezi u crnom vinu
Bijeli bubrezi s jajima
Špek fileki
Pirjani bubrezi
Pohana teleća žlijezda (brizli)
Rajžlec
Golupčići
Svinjski lokoti (kotleti) s grahom
Paprikaš od golubova
Lučki „šnicli“
Juneći odrezak u luku
Zec na seljački način
Paprikaš od domaćeg zeca
Zec u umaku od bijelog vina
Zec na domaći način
Puževi na vrbovečki način (I naputak)
Puževi na vrbovečki način (II naputak)
Pisana pečenka s kiselim zeljem i žgancima
Prigorski riblji paprikaš („Fiš-paprikaš)
Junetina na lovački način
Kuhano meso i zapečeni krumpir
Paprikaš od srnetine
But divlje svinje u lovačkom umaku
„Dinstani“ jež
Domaća bijela kobasica
Krvavice s hajdinom kašom
Kobasice sa srnetinom
Meljna kobasica
Vrbovačke češnjovke
Kuglof sa suhom vratinom
Umak od gusje krvi
Umak od jabuka
Salata s vrhnjem
Belaši I. inačica
Belaši II. Inačica
Zapečeni medenjaci
Kramlpogače
Salenjaci
Kuhani kolači
Fanjki od dizanog tijesta
Pita od čvaraka
Krumpiraši
Kolač od krumpira
Kukuruzna zlijevka
Savijača s kukuruznim brašnom
Dizana zlevanjka
Bučnica
Prhka prova
Cicmara
Cicmara s kukuruznom krupicom
Cicamara s pšeničnim brašnom
Cicvara
Digani štruklji
Krvajica
Buhte sa sirom
Buhtli s pekmezom
Paljuv
Paljuf
Kolač milosti
Jastučići sa sirom

Kukuruzni „štrudli"
Slana pera
Štrukli sa snijegom
Pociglanjki (Ponakljići, Popečnjaki)
Siromaki
Pera
Gradečka pera
Pera s rižom
Slatka pera
Kifli s octom
Svadbeni kolačići
Starinske ružice
Zapečeni medenjaci
Suha rolada
Torta od bijelog graha
Torta od graha
Torta od koštica
Torta od krumpira
Torta od kukuruznog brašna
Pita od oraha i sira
Kolač od čokolade
Palačinke s trešnjama
Vrbovečka pita
Kolač od kiselog mlijeka
Savijača od meda
Savijača od bućinih sjemenki
Prigorska pogača
Pogača sa čvarcima
Prigorski ili Kalnički štrukli ili vanjkušeki – *ponakliči* ili *pociglanjki*
„Med" od maslačka
Kolač od meda
Zapečene jabuke
Kalnički uskrsni kruh
Pekmez od oguljenih šljiva
Kukuruzna loparka
Loparka od bijelog i kukuruznog brašna

OBIČAJI SELA ZAGREBAČKE OKOLICE

Običaji

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

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

Neka od starih zaboravljenih jela

Juha od krumpira s mrkvom
Juha od zaprške s umućenim jajima
Bezmesna gulaš-juha
Kisela juha od mesa
Ajnpren juha – Prežgana juha
Ajngemahtes (ujušak, umokac)
Ajnpren
Juha od kornjače
Varivo od kelja („na finiji način")
Obično varivo od kelja
Crveno zelje
Zamašćene mahune
Abšmalcane (apšmalcane) mahune
Grah s mahunama
Grah varivo s kobasicom i špekom - stari pučki recept
Pražetina
Krumpir na gusto
Slatka repa
Žganci i kisela repa s ocvirkima (čvarcima)
Žganci z tropom (kukuruzna krupica s preljevom)
Hrskavi žganci (palenta)
Krumpir na masti
Ričet
Grah s vrhnjem
Grah sa sirom
Prge (jelo od graha)
Grah sa šćipancima
Zapečeni mladi grah
Pečeni grah s rezancima
Pirjani kozjak
Pofureni valjušci (luleki)

Valjušci na staro zagrebački način
Trganci sa špekom i vrhnjem
Krumpir s čvarcima
Okruglice u ubrusu
Žličnjaci od krumpira i kukuruznog brašna sa čvarcima
Namočeni makaruni
Jetrena pašteta s kruhom
Guščja krv s jetrom
Pečeni nadjev za kobasice
Svinjska pluća s krumpirom
Buncek na samoborski način
Pohani (panirani) buncek
Pečeni buncek
Jetrica s lukom
Pirjane iznutrice
Odresci s kiselicom
Faširanci s krumpir salatom
Kobasice s kukuruznim valjušcima i lisičarkama
Češnjovke sa samoborskom muštardom
Teleći rep (pirjani)
Goveđi jezik u umaku od šipka
Kuhana govedina s lukom
Poprženo goveđe vime
Srneći kotleti s gljivama
Rezanci od sira
Štruklji od heljdina brašna s nadjevom od Oraha
Okruglice od marelica
Kolač od čvaraka
Pogačice od sira
Prosta(obična) povitica s ocvirkima (čvarcima)
Povitica od kvasnog tijesta i ocvirkima
Prhke kapice
Nadjev od vlasca
Livanci s jabukama
Družinski kolač
Gorička pinca
Suho lišće – „hoblinje“(hoblinje – sitni otpaci od hoblanja, blanjanja – blanjevina, ostrušci, šuška)
Okruglice od zobi
Nadjev od bućinih sjemenki
Keksi od prhkog tijesta
Domaći keksi s maslacem
Ružice (Osinje gnijezdo)
Pogača od grožđa
Zagrebačka voćna torta
Kuhani kruh
Liker od mlijeka
Vruće pivo
Triet od vina
Plešivički zelenjaki, štrukli zelenjaki - Plešivički copanjek I. varijanta
Plešivički zelenjaki, štrukli zelenjaki - Plešivički copanjek II. varijanta

POSAVINA

- Trebarjevo

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

- Dimljarina

Govedina s posavskim krumpirom

- Varoš

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

- Turopoljske hrastove šume (Turopoljsko svinjogojstvo)

ZBORNIK za NARODNI ŽIVOT I OBIČAJE, knjiga 37, JAZU u Zagrebu 1953.
Ižimača
Masna ljepina (masna lepinja)
JELA:
Posavski sir
Posavski suhi sir
Posavski suhi dimljeni sir
Posavski sir sa čvarcima i zelenom salatom (*Šalata s oparom*)
Žganci s tropom (kukuruzna krupica s preljevom)
Krumpir na masti
Krumpir s peršinom
Kompirača
Trganci s jajima, sirom i vrhnjem, i sušenim rebricama
Makarun
Nadjev od iznutrica peradi
Ječmena kaša s dimljenim mesom
Turopoljska greblica
Posavski krumpir
Žganci s vrhnjem
Proja
Crevara

Drobilica
Prženi kiseli kupus
Priganice
Gibančići
Pituljica
Jaja sa čvarcima
Juha od kosti
Juha od sitnine
(juha od cijele kokoši)
Juha od vrhnja
Varivo od graška (zeleni grašak)
Turopoljsko varivo od korabe s krumpirom
Varivo (cušpajz, čušpajz) od kisele repe
Posavski „pohani“(panirani) vrganji
Kiselica
Kiselica od mladog luka
Prženi kiseli ili slatki kupus
Prženo brašno u mlijeku
Vanjkušeki
Sitna riba na posavski način
Slatkovodna riba na vinogradarski način
Pečeni klen
Čekičanje
Turopoljski lonac
Posavsko jelo od mesa i raznog povrća
Posavski čobanac
Turopoljski odrezak s gljivama
Turopoljska nadjevena guska
Guska nadjevena s jabukama
Guska sa žgancima
Kvrguša
Nadjev za kokoš (Pullus fusilis)
(Božićni nadjev)
Pilići nadjeveni suhim šljivama
Kockice od tijesta („krpice“) s jetricama
Šarena salata (zimnica)
Starobrodski slanci
Pečene šljive s orasima
Mazanica
Posavska gibanica
Kifli (Domaći kiflići)
Uštipci od sala
Uštipci od sira
Žetelačka pogača
Posavska pogača
(Pogača *Vodeničarka*)
Kolač s jagodama ili višnjama
Posavski šećerni roščići
Posavska carska pita
Turopoljska pita
Kolačići kroz ruku – kiseli kolačići
Lokšice
Posavske - Bele devenice (bijele devenice)
(Vidi: Kolinje)

SLAVONIJA

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

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

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

Ante Sekulić

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

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

Masna tarana
Tarana na mlijeku
Čorba kiselica

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

Srijemski kotlić
Kobasica zalivena u mast (zatopljena)
Slavonska šunka
Teleći obrazi s umakom od gljiva
Tačkrle
Umak od oraha i češnjaka
Umak s vlascem
Savijača od dizanog tijesta s čvarcima
Slavonski nedjeljni kruh
Povatica
Žmari (drobljenac)
Bačin prevrt (palačinke)
Domaći rezanci s orasima
Kolač od bundeve
Tašci s pekmezom I. inačica
Tašci s pekmezom II. inačica
Saće
Štrudla (savijača) s repom (Žepanki)
Pokoraji* (slavonski sitni kolači)
Kuhani pereci
Pečeni pereci
Uskršnji peretak
Mali peretak
Mustrice
Požeške gatrice
Kuglof
Trnavačka makovnjača
Trnavačka orehnjača
Torta od lješnjaka
Prženi bazgin cvijet
Baranjska mućenica (zlevanka)
Bunjevački kruv
Bunjevačka masna lepanja
Bunjevačka prazna pogača
Bunjevačka suva pogača
Bunjevačka pogača sa sirom
Bunjevački listići (listarići)
Bunjevački lakumić (mali pleteni kolač)
Srijemski listići (listarići)
Srijemski štrudl
Srijemska savijača
Štrudl od šećerne repe
Zamotanice (pofezne, prženice)
Gube
Krumpir palačinke
Slavonske placke (languši, lepinje)
Srijemska sječenica (pogača)
Šokačka lepinja
Pogača s nadjevom
Graničarski kolač
Bakina bundevara
Pita s medom
Kako se pravi uzlivanca s višnjama
Sirup od višanja

Seoska prehrana Hrvata – Šokaca u Baranji

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

Šokci i Korizma

Zakiseljeni krumpir (krumpirova juha)
Rijetka paradajz juha (juha od svježih paradajza, juha od rajčice)
Umak (sos) od paradajza (umak (sos) od rajčice)
Flute
Dimljeni šaran s krumpirom
Kolač s lukom
Nadrndani krumpir
Tijesto s jajima
Utrackani rezanci
Proja s kiselim mlijekom
Lagarijaši
Kiflice
Pekmezari ili tamo – vamo
Kalupaši (šaragaši)

Preklopna *snašina* pogača
Posna pogača
Lokše
I inačica (slana lokša)
II. inačica (slatka lokša)
III. inačica (lokše od krumpira i brašna)
MOSLAVINA
Juha od vrganja na Moslavački način
Beli žganci na Moslavački način
Panirani (pohani) šaran s grahovim žgancima (Moslavina)
Grahovi žganci
Moslavački „beli“ žganci s prepečenim vrhnjem
Moslavačko meso u zelju
Moslavačka svinjetina u vrhnju s domaćim rezancima
Fazan na „Moslavački način“
Divlji zec s kiselim zeljem i žgancima
Maričin sajamski gulaš (jela koja je obožavao književnik Mato Lovrak)
Salata od povrtnice (crne rotkve)
Matovilac salata
Bučnica Moslavačka
Milkin medenjak
Molvarska orehnjača
Bjelovarski vrtanj
Kupuščići
Šarafi (slane kiflice)
Bakina zlevanka (Razlijevak – „Pakračka brda“)
BANIJA i KORDUN
Banija (Banovina)
Kordun
Rijeka Una
Pounje
Cisterciti (bijeli monasi), dominikanci, franjevci, pavlini i templari
Opskrba samostana u Topuskom
„Turska Hrvatska“
Kuća - slika života i jezik narodne arhitekture
Običaji i jelo
PIGIK - Petrinjska izložba gastronomije i kulinarstva
„Skradski želodac“
Svakodnevna prehrana
Obroci
Običaji
Petrinjski ceker bal
Čuvanje pokojnika – Karmine
Berba
Pečenje rakije
Koljevina, kolinje
Čoravi paprikaš
Običaji kod oranja, sijanja i žetve
Sveta Lucija
Tucin dan
Badnjak i Božić
Silvestrovo, Nova Godina
Vincekovo
Svijećnica
Lakomići
Fašnik
Pepelnica
Uskrs
Spasovo, Križevo
Ivanje
Petrovo
Terezinje
Sisveti - Svi sveti - Dušni dan
Martinje
Proštenja i sajmovi
KRALE **(u „turskoj Hrvatskoj“)**
Piše Ivan Klarić, učitelj
…….iz mista Kraļa, u kotaru i općini bihaćkoj, na zapadu od Bišća
(Zbornik za narodni život i običaje južnih Slavena, svezak VI. 1. polovina, JAZU, u Zagrebu 1901.)
Hrana i posuđe
Spremańe i priređivańe mesa, soka i sočiva
Brašno i sočivo
Mlijeko
Ostalo
Priređivańe hrane
Kada se koje jelo jede
Gdje se kada jede?
Kulinarska zanimljivost (Omar Pasha Latasa)
Krkljuša
PREDJELA ili MALA JELA
Maslo
Ovčje kiselo mlijeko
Tirit
Topa
Kordunaška vrilica
Popara
Sirotinjska kajgana (sirotinjska palačinka)
Jajara

Gruša
Moča
Čimbur
Potkriža od kruha
Priganice
Kriške kruha s koprivama
Banijska cicvara (Belmuž)
Prilozi za juhu i meso
Škrob (skrob)
Gruševina, ovčenik
Bijeli žganci (kačamak, palenta, pura)
Banijski žuti žganjci (žganci)
Prova (proja)
Cvrkana palenta
Banijski bijeli žganjci
Palenta sa prelivom - začinom
Krtola tučena – jelo od krumpira
Krumpir u tepsiji
Kuhani krumpir sa sirom
Ćoćka (Krompir sa kiselim mlijekom)
„Marijaši“ od krumpira
Podlanica
Gužvara od kopriva
Palačinke od projinog brašna i kopriva
Hajdučka orehnjača
Jednostavna projara
Trganci
Gnjecavi grah
Podlanice od graha
Pirjane mahune
Zapečeni poriluk
Zeljara – projara sa zeljem
Pita od svježeg zelja
Pita od kiselog zelja (kupusa) i krumpira
Krtolača (pita od krumpira)
Kordunaška (po)kljukuša
Slane pogačice sa sirom
Makarun
Panirani cvijet tikve
Pirjani čvarci
Drob
Pržena kožara
Pirjane gljive
JUHE
Klin juha
Juha od mladog graška
Juha od riječnih rakova
Krumpir čorba
GLAVNA JELA
Grah
Vojnički grah
Zapečeni grah
Bob
Varica
Mahune s krumpirom
Mahune na dubički način
Kostajničke pletenice
Krumpir u tepsiji
Krumpir gulaš
Mladi grašak
Petrinjski perkelt
Teleća plućica na kiselo
Banijska sarma
Zapečeni krumpir sa kobasicama
Krzatma
Fijaker gulaš
Goveđi gulaš s krumpirom (Goveđi gulaš na vojnički način)
Goveđa pržolica na kordunaški način
Potkriža
Kordunska ja(h)nija
Svinjetina u vrhnju s domaćim rezancima
Slunjski kupus
Lonac s janjetinom i bijelim grahom
Kordunaško-bosanski lonac
Kordunaška kalja
Kordunaški janjeći but
Riba na „reš“
Deverika pečena u pećnici
Pastrva na kajmaku
Šaran na krajiški način
Šaran s krumpirom
Piletina u tarani
Kordunaška kvrguša
Pečena patka u blatu
Panirani fileki („pohani“ panirani)
škembići)
Nadjeveni fileki
Prase pečeno u pećnici
Keške
KRUH i POGAČE
Kruh (kruv)
Ljepina (izvlakača)
Petrinjska pogača
Kordunaška masnica
Kordunaški somun
KOLAČI i OSTALA SLATKA JELA
Kisela pita
Uštipci sa kvascem
Brza gibanica

Jednostavni kolač od jabuka
Kolač od jabuka
Orasnice ili Orašnice
Šljivoš
Šapice
Bombice od krumpira
Pecivo (kifle) s nadjevom od oraha
Cvibak
Pemski kolačići
Sirnica
Pržene pogačice
Prženice s trešnjama
Krajiška obaruša
Pita sa žutom tikvom
Pečena tikva
Pivarice (pivske loptice)
Ljevuša (ljeuša, ljevača)
Ljevuša od pšeničnog brašna
Ljevuša od pšeničnog i heljdinog brašna
Diplomatske palačinke
Štangice od oraha
Medenjaci
Medenjaci (stari naputak)
Alva
Štrudla
Salčići
„Suk“ (svitak, štruca)
Biba
Karlovačke šnite
Krajiški pupak
Kordunaški uštipci
Baklave od suhih šljiva
Božićna česnica
Božićni običaj pravoslavnih
Badnja večera 6. siječanj
Riba
Badnji grah
Badnji kolač (pogača)
Božićni doručak
Božićni ručak
Božićni kačamak (Obični kačamak)
Kordunaška hladetina –
bogojavljenska pihtija
Vasilica
Uskršnji doručak
Uskrsni perec
Uskršnja pogača
Slatko
Domaći dodatak jelima
Zaprška - Zaprg
Stupani ječam i pšenica

GORSKI KOTAR

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

JELA

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

Jela:
Crnoluški želudac - Budel (Goranski nadjev; Lokvarsko nadelo)
Nadjevena crijeva (uskršnji nadjev) – moderna inačica Budela
Kuhani goveđi jezik
Prženi goveđi jezik
Kiseli kupus sa čvarcima
Jaja sa slaninom
Kisela juha od ječmene kaše
Juha od kukuruznog brašna
Juha od žaba
Juha od puhova
Juha od gljiva i mrkve
Juha od gljiva i ječma
Juha od kromade (žute korabe)
Goranska maneštra
Mošnje (kesa, vrećica u kojoj se drži novac, barut i sl.)

Frkanci
Krumpir sa sirom i kiselim mlijekom
Šiljarski krompr (krompir)
Repa i fažol (grarepa)
Zapečeni bob
Varivo od boba
Bob u mlijeku
„Čušpajz“od prisada
Palenta i krvavice
Podmetaš
Goransko nadjeveno pile
Popečci od konjskog mesa
Novogodišnja sarma
Priprema puževa
Puževi u klobucima gljiva
Gulaš od puževa
Gulaš od puževa i lisičarki
Puževi u umaku od pršuta i vina
Pirjani žablji kraci s palentom
Kotleti s kestenima
Kompir i fažol
Piletina s fužima i koprivom
Hladetina (mrzletina) od divlje svinje
Nadjevena srneća prsa
Gulaš od puhova (najčešće čabarsko jelo)
Smrčci na pastirski način
Nadjeveni smrčci
Rižoto s vrganjima
Tetrijeb nadjeven grmoščicama
Odresci divlje svinje s lisičicama
Prosenjaci u glinenom loncu
Umak od gliva
Ajvar od gljiva
Planinski kruh
Pečene šljive
Pržene šljive
Nadjevene (punjene) pečene jabuke
Puhanci
Drobljenac od kukuruznog brašna
Borovnice s prženim žemljama
Palačinke s borovnicama
Savijača od borovnica
„Štrudla“(savijača) od sira
Savijača od sira i jabuka
Štrudla od gljiva
Nabujak od krasnica i rujnica na žaru
Meden, crni kruh
Savijača od kiselog kupusa
Kuminovi štrukli (štruklji s kimom)
Kolačići od zimske panjevčice
Krumpir pita
Bazgin popečak
Medine šape
Kolač od rogača
Kolač s rogačem i jabukama
Kimljovača

II. DIO A

LIKA

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

Taloga
Ječam
Krpice
Božićni mlinci
Makaruni
Cicvara
Kajgana
Krafnice
Kuruzovnica
Maslenica ili maslenjača
Povitica
Prisnac
Šušnjići
Uštipci
Zoka
Jela od povrća
Kiseli kupus/zelje
Grah
Bob
Krumpir
Krumpirašica
Voće
Divlje zelje - jestive trave
Pića
pivo
rakija
Nazdravice
Prehrana pastira, stočara
Blagdanska jela
Božić
Mlado leto/ljeto
Sveta tri kralja
Cvjetnica
Veliki četvrtak
Veliki petak
Velika subota
Uskrs
Rozarij
Prelo
Prosidba
Zaruke
Pavenka
Svadba
Babine
Šišana kuma
Podušje, karmine
Pokladni običaji
Gradnja kuće
Pribor i posuđe
Ognjište
Kuće
Lički kokteli
Jela:
Juha od rasola
Juha od rasola - kuhana
Juha od kiselog mlijeka/kiseline s krumpirom
Juha od poriluka s ovčjim sirom
Orzo - ječam
Kisela repa s grahom
Varivo od žute korabe
Žuta koraba s grahom/fažolon
Gacki čerimoš (divlji češnjak)
Kosinjska povatica – savijača
Jaja u kiselici
Jaja s kiselim mlijekom/kiselinon
Ličke okruglice
Grah/fažol s kiselim mlijekom/kiselinom
Bob u umaku
Kljukuša
Zaja
Štroklji iz Gacke (jelo od grušaline)
Gacki trenci (treniši)
Čepurki s jajima (pečurke s jajima)
Janjetina kuhana s pršutom
Janjetina u pivu
Pečeni janjeći butovi
Janjeća lopatica (plećka) s krumpirom
Nadjevena janjeća prsa
Janjeća pletena crijeva
Ovčji but u maramici
Pašteta od gacke pastrve
Salata od gacke pastrve - I. način
Salata od gacke pastrve - II. način
Štuka s mrazovačama
Nadjevena štuka
Grgeč u glini
Sitna pržena riba
Salata od sušene štuke
Lovački kotlić
Salata od sira i mladog luka/kapule
Salata od mladog boba
Salata od boba s rajčicom
Lička pogača sa sirom
Raženi kruh/kruv
Heljdin kruh/kruv
Kruh/kruv od krumpira
Proja
Lukmira - posna razljevuša
„Bogata" pita

Suva pita
Torta od kiselog mlijeka/kiseline
Božićna pletenica (i Uskrsna pletenica)
Pekmezice
Posna savijača za Badnjak
Ćukter

ISTRA

- Boškarin
- Rolada od boškarina s domaćom palentom i šumskim „mesom“ (gljivama)
- Premanturski sir
- Lovranski maruni, tartufi, šparoge i škampi su kulinarske delicije Istre i Kvarnera.
- Rezanci od maruna
- Kruh od maruna
  Brgujski kapuz
  Voloska mirisna pržolica
- Knjiga bratovštine svetog Bartolomeja
- ZBORNIK za NARODNI ŽIVOT I OBIČAJE Knjiga 33, JAZU u Zagrebu 1949.
  Boljun (Istra), Frane Lovljanov
  Građa ovog prinosnika pisana je po „Osnovi“A. Radića 1905 godine.
- ŽIVOTNE POTREBŠTINE
  Hrana i posuđe
  Božić
- Tradicionalni proizvodi

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

Neka od ostalih istarskih jela:

Salata od slanih srdela
Juha od dunja
Juha od bobića
Juha sa školjkama i škampima
Bistra juha od šparoga
Krem juha od šparoga
Juha od koprive
Šparožina
Šparoge s pršutom u vinu
Ravioli i šparoge na mornarski
Šparoge sa vrućim umakom od maslaca
Šugo od šparoga
Salata od šparoga
Bijela maneštra
Istarska maneštra
Maneštrica s ječmom
Maneštra s koromačem
Maneštra sa slanutkom (Bijela maneštra)
Repa i fažol na lovranski
Frika repa z fažolom
Repa na kastafski (kastavski)
Repa na padelu
Repa na belo
Repa z gulašom
Merlin i konpir na padel

Bakalar s posuticama
Rižoto od šparoga i škampa
Parićana rakovica po istarski
Kuhane rakovice
Buzara od rakovica
Brodet od mrkača
Mrkačići na ribarski način
Mrkači u zelenom umaku (šugu)
Jegulje po istarsku
Fuži s junećim gulašom
(Istarski njoki; Pljukanci; Bijeli žganci; Rezanci od heljde)
Pljukanci sa škorupom (skorupom)
Brancin s artičokama
Švoje (listovi) u pećnici
Fazan na „Istarski način“
Fazan na tingul
Srneći hrbat s prošekom
Kuhana špaleta
Jota
Pogača od šparoga
Kruh s maslinama
Kruh s koprivun
Istarske fritule
Pakljunci
Istarske kroštule
Savijača od šparoga
Savijača (štrudel) od trešanja
Torta od trešanja
Cukerančići
Lepirice
Poderane gače
Istarska pupica (Uskršnja pogača), Titola,
Jajarica (Picanje jaja za vazem)
Prženi kolačići
Istarski krofi sa sirom
Istarska povetica
Krafl

Fažanski gušti i delicije

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

Pašareta/pasareta

KVARNER i HRVATSKO PRIMORJE

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

ŽIVOTNE POTREPŠTINE

- Običaji u Belom na otoku Cresu u opisu Andreja Bortulina (1876.-1917.) U spomen na tradiciji u govor.
  - Jaslice u Belom
  - Božić
  - Blagovanje
- Legenda o postanku Vranskog jezera
- Drvene jaslice na Košljunu (otok Krk)
- ZBORNIK za NARODNI ŽIVOT I OBIČAJE JUŽNIH SLAVENA
  - Knjiga XXXI, svezak 2 JAZU, u Zagrebu 1938.
  - Novalja na Pagu, NARODNI ŽIVOT I OBIČAJI, Dr. Božidar Širola (pisano 1928.)
  - Kuće i dvorište
  - Hrana
  - Vino
  - O vinu
- Skupe fešte
- Drvene sprave i posuđe

Jela:

- Skuta i sirutka – sirotva
- Skuta s bijelom kavom
- Skuta s crnom kavom
- Janjeći zvacet s valjušcima (njokima) od koromača
- Bijeli „štrudel“ od skute
- Crni „štrudel“ od skute
- Savijača od skute
- Paški kolačići
- Gnude
- Karnevalske fritule sa skutom

- Paška uvala – najbogatija jadranska laguna školjkama
  - *Klapunići prijesni*
  - *Klapunići šufigani ili poluprijesni*
  - *Klapunići na buzaru*
  - *Klapunići pod peku*
  - *Klapunići – Dva mirisa*
  - *Pogača od klapunića*

Jela:

OPATIJA

Rižot od balancana (patliđana)
Špageti sa škampima i školjkama
Lignje punjene marunom, pršutom i Škampima

KVARNER

Zvončari
Kvarnerski štrukli (sjevernojadranski *presnec*), Kvarnerski *hroštuli*
Presnac, Rasparane bragaše, Frituli s vrhnjem, Supice (kriške; slatki kruh), Palenta konpirica i slane ribi
Brežanski zapešt
Kvarnerska začinska mješavina
Žurica ili hladetina
Vazmena pogača
Pogača sa suhim smokvama
Cancarele
Maneštra od merlin (mrkve) i korabe
Kuhani konpir z ocvirki
Ječmik
Crno zele i palenta
Repa na kastafski (kastavski) – *repa na četeri smoki*
Repa i fažol
Slatki žličnjaki
Pita od trešanja
Vazmena pogača
Pogača sa suhim smokvama

PRIMORJE

Primorska panada
Juha od koprivi
Prežganica z baškoton na Jakovarski
Primorska juha
Grah s koprivim (Fažol z koprivum)
Primorski složenac od patliđana (balancana)
Gornjozagonski makaruni
Artičoki primorski
Grobnička palenta krumpirica
Seljačka bijela maneštra
Jačmik (Jačmik va kotliću)
Batuda (Crikvenička batuda; Primorski lonac)
Juha od brancina
Juha od dagnji
Temeljac od škampa
Brudit s palentun na selački
Lokarda na primorski način
Lovrata na seljački način
Marinirane srdelice
Srdele na salatu po primorski
Brodet od srdelica
Lešada od srdelica ili inćuna
Pržene (frigane) srdelice i inćuni
Zapečena kapula nadjevena sa srdelicama
Crikvenička pogača od slanih srdela

Lukova kolubica
„Rupice“
Skuše u rasolu od vina
Slani vinćoli na svetejelenski
Olita ili slatka krvavica
(Klanje prasca)
Skuta u listu vinove loze (Skuta va pere od ruzi)
Grašnjaki (Rašnjaki)
Grašnjaki s vrganjima
Broskva na padelu
Gulaš i bela kompirica
Bezimeno jelo, koje se radilo na laganoj vatri – jelo se „krčkalo“
Primorska kalandraka – gulaš od krumpira i mesa živadi
Vinodolska porednja
Težačka salata
Šuljki sa sirom
Gulaš od veprovine
Uskrsna pogača
Bakarska torta
Zvonejski presnec
Primorski prisnac
Bodulski presnac
Potrgane gaće (Poderane gaće)
Božićni kolač s medom
Svetojelenske friti
Pavlinska torta (suvenir Crikvenice)
CRES
Lignje na creski način
Škampi s valjušcima na butargi*
Pile s češnjakom
Kozlić s premazom (marinadom) od ružmarina
Janjeći kare u mirisnom bilju
Tjestenina na creski način
CRES/LOŠINJ
Maneštra od boba i koromača (Lošinj)
Otočka juha od cipala
Tjestenina sa slanutkom
Lonac sa slanutkom
Slanutak u juhi
Slanutak na mrsno
Slanutak s kupusom
Slanutak na salatu
Slanutak sa žitom (pšenicom)
Slanutak s paukom
Janjeći zvacet (žgvacet) sa šparogama
Papuči
Smokvenjak (creski)
Popečci od kadulje (panirana kadulja)
Torta od ružmarina
Torta od naranče
Liker od mirte
SUSAK
Bob s paštom
Lešo bob
Bob, krumpir i lazanje (rezanci)
Varivo od boba i slanutka
Bob sa patlidžanima.
Maneštra od boba i koromača
Lazanje s bobom
Bob i blitva
Brzi popečci od boba i špinata
Jednostavni namaz od boba
Tjestenina s bobom, sirom i graškom
Kruh s bobom
Slasni sendviči s bobom i pršutom
Bob s pancetom
Janjeći kotleti s bobom
OLIB
Hobotnica na zvacet
Aleksandra Sanja Lazarević – *Tradicijska prehrana na otocima Silbi i Olibu, 1985.*
KRK
Težačka domaća juha
Tunina u ulju
Zubatac u umaku
Brodet na puntarski način
Polpete od mrkača s divljim porilukom
Jastog na krčki način
Mulam s češnjakom (*mulam zalučen*)
Janjetina na lešo i lazanje zi šalšu
Šurlice
(Šurlice s divljim šparogama i ovčjim sirom)
Dobrinjski makaruni („makaruni na četiri kantuni“)
Smokvenjak (krčki)
Pijanci
Puhanje (kroštule)
Kolubica i letila za Božić i mesopust
(„Gaštronomija grišnog fra Karla z Dubašice“)
Fešta od presnaci
Carski presnac
Prastari naputak I. verzija
Prastari naputak II. verzija
Prastari naputak III. verzija

Prastari naputak IV. verzija
Vrbniški presnac
Krčki presnac
Gložanski presnac
Halabujski presnac z jabuki
Primorski presnac
Pristeški prisnac (naselje Pristeg nedaleko Benkovca)
Rukavaški presnac
Škrtavi presnac
Zvonejski presnac
Benkovački prisnac
Vrbenska skuta (za poviticu i presnec)
Vrbnički medenjaci (Vrnbički kolač *oplača)*
Pehinarski presnac
Presnac od Srdočev

II. DIO 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, košcela, koštela, **lat.*** Celtis australis**)**
Liker od dunja
Liker od šumskih jagoda
Liker od kadulje
Liker od kupina
Liker od malina
Liker od narančine kore
Liker od pelina
Liker od ribizla
Liker od rogača
Liker od ruža
II. inačica
III. inačica
IV. inačica
V. inačica
Liker od plodova divlje ruže (šipuraka)
Smrekovica (brinjevača, klekovača)
Sirup od šipka – nekuhani (nar, mogranj *lat.* Punica granatum*)*
Sirup od šipka – kuhani
Liker od šipka (nara)
II. inačica
Liker od šipurka
II. inačica
III. inačica
IV. inačica
V. inačica
Višnjevača
Liker od trnjina
II.inačica
III. inačica
IV. Inačica
Liker od višanja i trešanja
Liker od višanja
ZADAR
Fritaja od domaćih *joj i sip*
Lignje po ribarski (cukarinke)
Posne fritule
BIOGRAD
Ćućka (pašta-fažol)
Čičvarda (slanutak)
VRANSKO JEZERO
Brodet od jegulja sa palentom
TROGIR
Trogirska juha od cvjetače
Trogirska prsura
Traurina
Trogirski rafioli (+Imotski rafioli)
KAŠTELA/SPLIT
Makaruni na vreteno
Pastrva iz Žrnovnice s domaćom purom
Govedina s kaduljom (meso u teći)
Dolče garbo
Dioklecijanova pogača
Kaštelanska torta
Domaći kravlji sir
Rimski kruh (pogačica) – *libum*
FJERA SV. DUJE - SUDAMJA NEKAD I SAD
STON
Kamenica s limunom
Kamenice pečene
Crni rižot
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 bračk način
Sipe i crni njoki od krumpira
Bračk puževi (pojari)
Bračk kolač od suhog voća
Karamelizirani bračk sir (*procip*)
Hrapaćuša (Hrapoćuša)
Bračke fritule
Starinska bračka torta
Bolski cviti (cviti su tradicionalni bračk 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 težačk
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
Žrnovsk makaruli (makaruni)
„Frančeskina lešada“
Korčulanska pašticada s njokima (često se naziva pod širim pojmom dalmatinska pašticada)
Murina sušena u dimu
Murina na ražnju
Marinada od palamide s fažolom (grahom)
Salata od hobotnice
Goveđi jezik s kaparama
„Zeje na pomadore” (kupus raštika s rajčicama)
Čipi-čapi
Kulin od škopca na Pupnatski
Škopac u kampovelu

Suhi fažol s kozjom kaštradinom
Korčulanske fritule
Korčulanska kukuruzovina
Lojenica
Lumblija
Klašuni
Korčulanska sirnica (pogača)
(Nekoliko varijanti: *Jednostavna sirnica, Pinca stari Brački kolač, Istarska pinca*)
- Uskrs je gizdenjak
KOLOČEP
- Popara od ribe na otočki način
VIS
Komiška gusta juha
Patakenjac (Poverun)
Božićni verzot
Kozletina na gradelama s pečenim povrćem
Marinirani inćuni
Artičoke s bobom na viški način
Bob sa sipom
Gof u vinu
Luc u umaku od kapara
Palamida na savur
Pašta-fažol na brodet
Crni orzo (sipa sa ječmom – „rižoto od ječma“)
Pojorski bronzin
Brodet od murine
Brodet od sušene raže
Sušena tabinja
Srdelice na komiški način
Marinirane srdelice
Riba na ražnju
Skuše na viški način
Brudet od jastoga
Kuhani jastog
Jastog na ribarski način
Jastog na bijelo
Brodet komiški
Brodet od ugora na viški način (uz Božićni verzot)
Punjene (nadjevene) lignje
Punjene lignje na gospodski
Hobotnica u crnom vinu
Šufigane kozice
Komiška pogača - Pogača od slane ribe
Iški lopiž
Spiza od spuži
Viški kulin
Zec na viški način
Viški umak od meda za pršut i ribu
Viški umak od meda za pršut na II. način
Smokvenjak (kolač od smokava i badema)
Cviti – prhki kolačići za pir (svadbu)
Viški hjib - hib („smokvenjak“- božićni kolač)
Pogačice od naranči i meda
Torta od naranče
Rogačica
Limuncello
LASTOVO
Lastovski brujet (brodet)
Brodet od slanih srdela
Kirnja
Kirnja s pršutom
Gof na lastovski način (izvorno: gof na picajolu)
Fileti gofa s rižotom od motara
Gof s pršutom i ružmarinom
Lastavica u pećnici
Jastog s paštom
Rižoto od dagnji
Salata od hobotnice i jastoga
Hobotnica s kapulom
„Srdjele“ na ražanj
Marinada od morskog psa
Puževi (ogrci, ugrci) s palentom
Lastovska rožata
Lastovske skalice
Lastovski kruh ispod peke (cripnje)
Kobasice od ribe
Lastovski škopac
MLJET
Mljetski makaruli
Janjetina (ili ovčetina) s prošekom
Sušeni list
Lovrata s kaduljom
Skuša sa slanim srdelama
Kuhana tunjevina
Tuna za zimu
Zubatac s mediteranskim umakom
Morski lonac
Mljetski rižot
Mljetska suha tabinja
(Tabinja - jadranski bakalar)
- Stare mljetske ribarske užance za hlapa, hobotnicu, mliječ i motar
Hlap na salatu
Hobotnice

Mliječ
Motar
Jaja nadjevena matarom
- Mljetske blatine – carstvo jegulja
- Vrša; Obrti južnodalmatinskih otoka
- **PUČINSKI OTOCI** (Brusnik, Jabuka, Palagruža – dva stara ribarska recepta (ricete):
Ribarski gulaš
Srdele na ražnju,
Svetac)
Falkuša
A tko je barba

OSTALA JELA KOPNA I OTOKA

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

Mediteranski vijenac od rogača
Splitska torta
Bobići
Kuglice od smokava – I. način
Kuglice od smokava – II. način
Kuglice od smokava – III. način
Mandolat (kolač od badema)
Pandulat
Paradižot
Pekmez od smokava
Marmelada od smokava
Marmelada od smokava bez šećera
Zelene smokve
Suhe smokve pečene
Smokve s bademima
Smokve s vinjakom
Smokve zapečene u medu
Smokve zapečene sa šećerom
Zapečeni „sendvič“ sa smokvama
Dalmatinski kumpet (kumfet)
Savijača od smokava
Savijača od suhih smokava
Sušene smokve u kaduljinom medu
Kolač od gorke naranče
Fini kolednik
Dalmatinski medenjaci
Baškot s maslinama
Posni kolač s medom
Kolač od rogača sa jabukama
Domaći kruh ispod peke
Kruh s maslinama za dane posta
Rakija od ruža
Liker od ruža
Slatko od ruže
Rožulj
Marmelada od ruža
Rakija od planike
Dalmatinski liker

ZLEVANKA, BAZLAMAČA, RAZLJEVUŠA, …….

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

JELA ZA MESOPUST, POKLADNI OBIČAJI

SAMONIKLO JESTIVO BILJE

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

Artičoka
Barica (repnica, ritnja, sveta barbara)
Blitva
Morska blitva (divlja blitva, gluha blitva, luda blitva, blitva)
Bljušt (bljušć, bljust, kuk, kuka, kukovina, crna loza)
Bodalj (vunasti bodalj, bodež, brmelj, sikavac, žuti sikavac)
Bročika
Brokula
Broskva
Brula (morska brula, morski trozubac, trošipan)
Cecelj šumski (božji kruhek, djetelinka, kisela djetelina, kiseljača, obični cecelj, sočica, zečja soca)
Cikla
Čehulja
Divlji poriluk (kapula od škoja, palagruški luk)
Djeteljnjak (velika modra djetelina, detelina modra cvita, ditelina)
Grižki (Foeniculum piperitum)
Iva puzava (gavez mali, puzava ivica, salata vodena, skrečnik, sodula mačja)
Ivanjsko cvijeće
Jurčica
Kiselica (kiseljak, kiselo zelje, velika kiselica)
Kokotac
Komorač (koromač, morač, slatki kopar, anason, rezen)
Kopriva (žara, žarnica, žegavica)
Kotrljan morski (brmbeč, brmeč, kolotrk, skolab, morska sikavica, trnak, vekeš)
Kozja noga (sedmolist, bazjan, jarčevac,

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

- Divlji plodovi

Božikovina
Brekinja (brekulja, breka, brek, bokunja)
Česmina, crnika

Čičimak (cicindra, cicindula, čičindra, zizola, žižola, žižula, žižulja)
Drača (crna drača, ljuta drača, dirača, diraka, dračevica, isukrstov trn)
Dren (drijenak, drenjina)
Jarebika (gorska smrdljivka, jarebica, medvedova trešnja, rebika, šmrljika)
Kostela (fafarikula, ladonja, koprivica, koprivić, košćela)
Kupina primorska (kupjena, kupinjača, ostruga)
Lovor (javorika, lavor, lavorika, lavrika, lavorika, lorber, lovorika)
Maslina (maslica, maslinka, olika, oljika, ulika, uljenika)
Mrča (marča, mirta, murtela, murtila, mrčela, mrta, mrtinka, rujevika, rujevka) Rakija od mirte
Maginja (manjiga, magunja, planicić, planičac, planika, prpak)
Mukinja (muk, mukovnica)
Opuncija (indijska smokva, gospina pogača, svekrvin jezik, žabica)
Oskoruša (oskorušnjak, skoruša, skruš)
Planika (maginja, manjiga, magunja, planicić, planičac, prpak)
Pukinja
Rašeljka (magriva, šedrk, turska višnja)
Rogač (kaluber, karobe, korube, roščić, rožić, rožiček, slatka korica)
Smokva (figa)
Sparožina; vidi: povrće
Šipak (mogranj, nar, ljutun, granat, granatna jabuka; nema srodnosti sa šipkom divljom ili pasjom ružom)
Šipak (divlja ruža, obični šipak, šipurika))
Šmrika (smrič, smriča, crvena kleka, primorska kleka, crvena borovica, morska borovica)
Šumske jagode
Trnina (trnjina, crni trn, divlja šljiva, grmulja, travka)
Veprina (bodljikava veprina, veprinac, leprina, kostrika)
Žutika (brebenika, česmigovina, kiseli trn, šimširka, žuti šipak, žutokora)

- Jestivi podzemni plodovi

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

- Začinsko bilje

Angelika (anđeoski korijen)
Anis
Bedrenika, pimpinela
Bosiljak
Čubar (čubrika, šetraj, morski vrisak, vrijesak)
Divlji bosiljak, vidi: Povrće
Divlji luk
Dupčac
Estragon
Gorušica bijela (bijela slačica, muštarda, senf, slačica)
Gorušica crna (crna slačica, muštarda, senf)
Kadulja (kuš, slavulja, žalfija)
Kapari
Kim
Komorač (koromač, morač, slatki kopar, anason, janež, rezen)
Konopljika
Kopar
Korijandar (čimavica, papric, živica)
Lavanda (despik)
Lazarkinja (divlji broć, mirisna lazarkinja, mirišljiva lazarkinja)
Lovor
Lučac vidi: povrće
Ljupčac (ljubačac, miloduh, luštrik, luštek, velestika, selen, torjevac)
Ljutika: vidi: povrće
Majčina dušica (babja dušica, dušica, materinka, vušica, vrisak, divlji bosiljak, tamjanika, timijan, papric, pepriš, poponak, bukovica, čabrac)

Matičnjak
Mažuran
Metvica
Miloduh
Mrča vidi: divlji plodovi
Morguša vidi: povrće
Origano ili mravinac
Osogriz (osoguz, bresina, kameni vrijesak)
Pelin divlji (crni pelin, crnobilj, komonika, komoljika, metljika, osijenac)
Planika vidi: divlji plodovi
Poreć vidi: povrće
Ruj (rujika, grozdasti ruj, sumak, šmak, rujevina, jelenji rog)
Rutvica (rutica, ruta, ruda, petoprstica, sedef)
Ružmarin („ros marinus“, rosmarim, ruzmarin, rozmarin, rožmarin, ružmarin, zimorad, ruzman, žmurod, morska rosa)
Timijan
Vlasac (drobnjak, vlašac)
Zečja stopa (blaženak, klinčić, turica)
- **Kuhanje sa začinima**
- Putokaz upotrebe začina za povrće koje se najčešće koristi u našoj kuhinji

JELA SA SAMONIKLIM BILJEM

Predjelo
- Sir s vlascem

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

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

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

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

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

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

Glavno jelo
- Pržene kozice na prženoj rikoli
- Filet škrpine s motarom (matarom) i kozicama
- Šparoge s vrhnjem
- Pljukanci sa šparogama
- Krpice sa srijemušom
- Tjestenina s listovima osjaka
- Juneći medaljoni sa šparogama
- Tjestenina s kaparima
- Janjeći odresci od mente
- Žličnjaci od krumpira s bljuštom i bukovačama
- Pazija *pod uje* (pod uje – na ulju)

Prilozi
- Kuhani koromač
- Pirjani koromač
- Zaprženi koromač
- Komorač na lešo
- Krumpir s komoračem (koromačem)
- Matar na lešo s jajima, tikvicama, krumpirom i kaparima

Morska loboda u padeli
Šparožina
Blitva s bobom
Kopriva s krumpirom
Domaći rezanci s kaduljom
Palenta od koprive sa skutom
Šulac s maslacem
Popečci od kotrljana
Morska blitva na dalmatinski način
Cvatovi barice s maslinovim uljem
Okruglice od srijemuša
Žličnjaci s koprivom

Salate

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

Umak

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

Pogača

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

Slatko jelo

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

NAŠI STARI KRUH NISU BACALI

Jela

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

MIRAKUL OD SPIZE

kako prirediti:
kumpir na cilo
polovice – pole
mišancija (zelje)
špinjača na paru
zelje na siromaški
jota
janjetina
janjetina s bižima
janjetina ispod peke
janjetina sa bobom i blitvom
janjeća jetrica

janjetina sa špinatom (spinjača)
rižot od škampi
bakalar
riblja juha
brujet (brudet, brodet) ala peškadoro
pas ili pešikan (morski pas)
sušenog pasa na brudet
tajne brudetića od srdela
otočni brudet od škropca s prošekom
dve ricete za tunu
primoštenska riblja juha
cavtatska marenda
svježi kanjci utisno
najjednostavniji način pripreme sipica i lignjica, na ribarski način kako se kaže
pašta fažol
kroštata
pogača

DVIJE KULINARSKE MANEKENKE – Jelica i Zdenka i dva brenda

IMALI SMO, NEŠTO NISMO ZNALI SAČUVATI, A NEŠTO JE OSTALO KAO TRADICIJA

BAJADERA - hrvatski proizvod

MASLINOVO ULJE – zeleno zlato

Lunjski maslinik
Masline za zimnicu: vidi **Zimnica**
Noćnjak
Eko-ulje
„Dalmatinski sendvič“
Dioklecijanov vijenac
Paprenjaci
Bucolaj
Istarski bucolaj

Otok Cres, **Sprave za priređivanje ulja**
Tekst je pisan između 1904. i 1907. godine

Punat otok Krk
Toš - mlin za masline

Stari izrazi alata i pribora
Jela:
Frigane masline
Umak od maslinova ulja I. način
Umak od maslinova ulja II. način
„Kruh siromašnih“
Prsurata, pršurata (pogačice na maslinovu ulju)
Sljubljivanje maslinova ulja i jela

BUNDEVA (buća, cuka, dumblek, ..)

Jela:
Žufnjara ili žufenjaki
Posni grah sa šećerom
Prošnjara
Pržene sjemenke
Juha od buće
Juha od graha i buće
Buće (cuketi) s pomidorima
Pržene (frigane) buće
Buće na ulju
Pržena buća
Prženi cvijet bundeve
Nadjeveni cvjetovi buće
Pravo purgersko jelo – varivo od buća
Kruh s bućom
Salata od kuhanih buća
Proljetna salata
Salata od mladog graška s krumpirom
Savijača od buće i maka
(Savijača od buće, svježeg sira i maka)
Zapečene buće (bundeve)
Marmelada od buće
Kompot od buće
Buće uložene u octu i šećeru
Stari način pripravljanja slatkog od buća
Buće za zimu
Buća u soku od grožđa

BUĆINO ULJE – zanemaren „crni“ nacionalni specijalitet

Žufnjara ili žufenjaki
Posni grah sa šećerom
Prošnjara

Jela:
Juha od bućinih koštica (*koščenika*)
Kukuruzni „canjki“ s bućinim uljem
Kolač od bundevinih sjemenki I. način
Kolač od bundevinih sjemenki II. način
Gibanica od bundevinih koštica
Proljetna salata
Salata od mladog graška s krumpirom

SLANA RIBA

Slane srdelice
Slane srdele za zimu
Slane srdelice na palenti (ili tjestenini)
Slane srdelice sa špagetima
Omlet sa slanim srdelicama
Slane srdele s lukom
Fritule od slane ribe
Salata od slanih riba sa slanutkom
Soljeni crnej

Slani crneji (črneji) sa kupusom i pečenim rajčicama

SUŠENJE RIBA

Najjednostavniji način soljenja

Pelješački maškadur

sušenje posoljene ribe

sušenje ne posoljene ribe

sušenje posoljene ribe (skuše i lokarde)

Hobotnice, lignje i sipe suše se kao i riba.

Juha od sušene hobotnice

Sušena hobotnica s jajima (česti težački ili ribarski doručak ili marenda)

soljena i sušena: raža, mačka, pas, golub, sklat, drhtulja, male jegulje i sl.

Trpovi

Jelo od sušenog morskog psa – na način ribara s Dugog otoka

DIMLJENA RIBA

Stari način sušenja i dimljenja

Riječna riba

Morska riba

Sušenje skuše na suncu

Postupci kako će te najbolje prirediti dimljenu ribu

Marinada za hladno dimljenje

hladno dimljenje

Marinada za toplo dimljenje

toplo dimljenje

BAKALAR

Bakalar na starinski način

Začinjeni bakalar

Začinjeni bakalar na drugi način

Kapucinski bakalar

Pečeni bakalar

Brudet od bakalara

Bakalar s ribanim ovčjim sirom

Bakalar na bijelo – *žbačeni bakalar*

Bakalar po domaću (*bakalar zi kumpiron*)

BRODET

„Slijepi brodet“

„Brudet od kamena“

Bakalar na brodet

Brodet bokeljski

Brodet od grdobine

Brodet od skuša

Brodet od ugora (naputak iz mjesta Vrana, na Vranskom jezeru)

Brodet na šibenski način

Ribarski brodet

Hlap na brudet (brujet)

Brodet od kosmelja

Brodet od periske

Istarski brodet

Brodet od sipa

Brodet od sipa i liganja (stari ribarski naputak)

Brudet od sipa i rakovica

Neretvanski brodet

Otočni brodet od škrpoca s prošekom

Brodet (brujet) od grdobine – Kornatski brujet

Šipanski brodet

Brudet od papalina, inćuna i srdelica

Brudet od hobotnice

Brudet od kozica

Brujet s pašta fažolom

Brodet od jegulja s palentom

Brudet na poprženom kruhu

RIBLJI TEMELJAC

BUZARA

Buzara od rakovica

Škampi na buzaru

Škampi na buzaru na trogirski način

Buzara od dagnji

Kunjki na buzaru

Prstaci na buzaru – I. način

Prstaci na buzaru – II. način

Buzara od rakova i školjki

GREGADA

PAŠTICADA

Pašticada od tune

Pašticada na paški način

Dalmatinska pašticada

Vodička pašticada

Hvarska pašticada

Dubrovačka pašticada

VARIVA (*var – vareno jelo)* - **cušpajz**

Dodatak začina varivima

Zaprška za variva

Temeljni naputak

Prema kulinarskoj terminologiji varivo je:

Povrće

Grahorice

Žitarice

Posluživanje variva

Varivo od buča

Varivo od buče (bundeve) s rajčicom

Bizovačko varivo od povrća

Slavonska saganlija (prebranac; saganlija - prebrani grah)

Mladi grah
Miješani grah i mahune
Varivo od graha i krumpira
Varivo od graška
Varivo od graška II. inačica
Grašak s valjušcima
Varivo od graška slanine, griza i krumpira
Varivo od kelja
Varivo od kelja II. inačica
Kelj s mesom
Varivo od krastavca i rajčica
Varivo od krumpira
Varivo od mahuna
Varivo od mrkve
Varivo od mrkvica s bijelim grahom
Varivo od poriluka
Varivo od poriluka i pileće sitneži
Poriluk u paprikašu
Krem varivo od pečurki (šampinjona)
Varivo od rajčica i kukuruza
Varivo od špinata
Varivo od tikvica
Varivo od kiselog zelja
Slatko zelje
Varivo od zelja s rajčicama
Gusto varivo (potaž) od raznog povrća
„STANOVNICI“ MORA (ribe, glavonošci, rakovi, školjke, puževi)
AFRODIZIJACI MORA

II. DIO D

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

Ždrebeća koljenica pod pekom
Konjski biftek
Konjska mast
Konjska kobasica
Ždrebeća kobasica
Miješana kobasica

BIJELI BUBREZI

Bijeli bubrezi (osnovni naputak/recept)
Bijeli bubrezi na zagrebački način
Bijeli bubrezi sa iznutricom na žaru
Kotlić s bijelim bubrezima
Gulaš od bijelih bubrega
Bijeli bubrezi na maslacu
Panirani bijeli bubrezi
Bijeli bubrezi s lisičarkama
Bijeli bubrezi s pečurkama
Bijeli bubrezi s vrganjima
Paprikaš od bijelih bubrega
Bijeli bubrezi na žaru
Bijeli bubrezi s projom
Bijeli bubrezi od bika
Bijeli bubrezi bika ili vepra
Janjeći bijeli bubrezi
Bijeli bubrezi ovna
Prženi bijeli bubrezi ovna
Omlet s bijelim bubrezima
Teleći bijeli bubrezi
Teleći bijeli bubrezi u vinu
Bijeli bubrezi svinje u vinu
Svinjski bijeli bubrezi s krumpirom
Bijeli bubrezi u rakiji od koma/tropa (komovica, tropica)
Kraljevski odrezak

TATARSKI BIFTEK

CUM GRANO SALIS - sa zrnom soli – Bijelo zlato

Posejdonova cvjetna sol
Pečenje u soli
Kuhanje soli
Sol sa začinskim travama

MARASKINO - ČAROBNI NAPITAK

- O maraskinu
Slastice
Riža s maraskinom
Kolač Harlekin
Nadjevene jabuke
Hladne kriške
Brza torta
Voćna torta
Čokoladna torta s maraskinom
Dalmatinska sirnica (pogača)
Imotska sirnica
Dubrovačka torta s orasima
Stari brački kolač
Prženi rafioli s Pelješca
Imotska torta
Makarska torta
Kuglice s maraskinom
Tamni marcipan
Kruške u kremi
Dinja sa sladoledom
Dinja s voćem
Maraskino s voćem
Pehar s maraskinom
„Ruža“ od grejpa
Cassato (kasato) sladoled
Coca cola sa sladoledom
Bola od bresaka
Crococktail

Maraska u lozovači

Mojito
Daiquiri

Rozolin-maraskin

M(O)UŠTARDA

Dalmatinska domaća moštarda
Samoborska muštarda - vinski senf
Domaća slačica (gorušica, senf) – *domaća muštarda*

PEŠT

ŠALŠA

Klasična dalmatinska šalša
Šibenska šalša
Istarska šalša
Hvorska šolša
Dubrovačka šalsa za tjesteninu
Dubrovačka šalsa za govedinu
Poljička šalša
Ljuta šalša iz Korčule

ZAPRŽAK ZA DULJE VRIJEME

VEGETA

„Domaća vegeta“

MARINADA

Obična marinada
Suha marinada
Istarska marinada
Jednostavna marinada
Brza marinada od vina
Kuhana marinada od vina
Nekuhana marinada od crnog vina
Nekuhana marinada od bijelog vina

MED
Što nam govore naši povijesni izvori o medu
Medna otopina
Zamjena šećera medom
Mala zimnica:
Suho voće i med
U medu spremljeno voće
Breskve s medom
Slatko od dunja s medom
Sok od grožđa s medom
Sirup od grožđa s medom
Kompot od grožđa (ili drenka)
Kupine s medom
Kompot od marelica s medom
Orasi u medu
Šljive ukuhane u medu
Pečene šljive s medom
Višnje u medu
„Med od bora“
„Med od krušaka“
„Maslačkov med“
Paradajz-paprika s medom
Ocat od meda
Slastice s medom:
(potražite ostale naputke u drugim poglavljima ili podpoglavljima)
Savijača s medom
Medene kruške
Medova zlevanjka
Medeni kolač
Domaći karamel
Slatkiši u papirnatim košaricama
Kolač s medom
Janjeći but s medom
Vino od meda
LICITARI
Paprenjaci
Ušećereno (kandirano) voće
Jalševački Božić u Šenoinoj – Branki (roman prvi put objavljen 1881.godine)
STARE – ZANEMARENE NAMIRNICE
HELJDA
Hajdina kaša s krumpirom
Juha od heljde i vrganja (juha s hajdinskom kašom) I. način
Juha od heljde i vrganja (juha s hajdinskom kašom) II. način
Juha od smrčaka s heljdinom kašom
Heljdina kaša s buncekom
Jastučići od heljdina tijesta
Domaći valjušci od heljde i krumpira sa slaninom i mladim lukom
Mliječna heljdina kaša
Začinjena heljdina kaša
Heljdina kaša s kiselim zeljem
Heljdina kaša s gljivama
Pečena heljdina kaša s kravljim sirom
Pečena heljdina kaša s mesom
Hajdina pogača
Hajdina zlevka
Hajdina gibanica
Potica (kolač) od heljde sa sirom
Savijača od heljdine kaše i makom
JEČAM
Juha od ječmene kaše
(Juha od ječmene kaše s gljivama)
Žganci od ječmenog brašna
Prženi ječam na stari način
Varivo od ječmene kaše
Varivo od ječma
Ječam s kiselim zeljem
Kruh od ječma
LEĆA
Juha od leće
Leća s bućinim uljem
Variva od leće (III. varijante)
PIR
Slatki pir na bakin način
Kruh od pirova brašna
PROSO
Prosena juha sa samoniklim biljem
Prosena kaša
Lonac s prosom
Zapečeno proso
Proso sa suhim voćem
Štrukli od prosene kaše
SLANUTAK
Juha od slanutka i krumpira
Hobotnica sa slanutkom
RAŽ
ZOB
Zobena kaša
Zobeni žganci
OGNJIŠTE – KOTLIĆ – KOTLOVINA – KRUŠNA PEĆ – PEKA – RAŽANJ – ZEMLJANA POSUDA
Tehnologija priređivanja jela
kuhanje - kotlić

tušenje - peka
pečenje - krušna peć
pečenje na ražnju
pečenje nad žarom
pečenje u otvorenoj posudi (**kotlovina-pečenjarski šešir**) – sotiranje (prijenos topline pomoću vrele masnoće kombiniran s vrelom pločom, rub posude)
OGNJIŠTE
Kuća i pokućstvo
Konoba
Kokoš i pura
Krumpir u pepelu (suproški)
Luk u pepelu
Heljdina kaša sa čvarcima
Procip, procipac
Dolče-garbo
Gira i bukve „ispod kamika“
Sušenje na dimu
Žito orzo
Varica
Volovski rep
Goveđi rep iz marinade
Goveđi rep s prošekom
Kobasice u vinu
Smutica (bikaver, bikla) Piće koje se nudilo uz jelo pored ognjišta (u dalmatinskoj zagori i otocima) – („koza i loza“)
KOTLIĆ
Pura, palenta, žganci u kotliću
Kuhana šunka ili (i) buncek
(Kuhani buncek poslužen na podravski Način)
Kokoš u kotliću
Pastirsko-govedarski perkelt
Teleća glava u kotliću
Slavonski čobanac
Čobanac od janjetine
Cetinska „džigerica“
Janjeća juha iz Dalmatinske zagore
Baranjski kotlić (lonac)
Baranjski lonac s kiselim kupusom
Kolinjski čobanac
Podgarički kotlić
Kordunaški grah
Svinjske nogice (kuhani gnjat*****)
Sinjski arambaši
Govedina na starinski način
Pirovačka juha
Riba u kotlići
Riblji paprikaš I. način
Riblji paprikaš II. način
Začinska smjesa za riblji paprikaš
Paprikaš od somove glave
Rakovi u kotliću
Divljač u kotliću
Čobanac od divljači
Čorba od divlje patke u kvaši
Čorba od iznutrica divljači
Marinada
Čorba od mesa divljači s gljivama
Kisela čorba od srnećeg mesa
Kotlić od divlje patke
Voloderski miješani kotlić
Srneća juha s ječmom
Kotlić od zeca
Veprovina na lovački način
KOTLOVINA
Proštenje
Svinjski kare u vinu na starinski način
Kotlovina na puntarski način
Pečenjarska kotlovina
Lovačka kotlovina
Gulaš od divljači
KRUŠNA PEĆ
Domaći kruh
Svečaniji kruh
Kruh od crnog brašna
Mliječni kruh
Kruh od miješanog brašna
Kukuruzni kruh
Kruh s raženim brašnom
Zobeni kruh
Heljdina pogača
Vrlička pogača
Pogača
Babogredska pogača
Palka (paluga, polanic)
Tikvina pogača
Repina pogača
Šunka u tijestu
Pisana pečenka
Zapečeni buncek (svinjska kračica)
Svinjetina u marinadi
Svinjski but iz krušne peći
Odojak u krušnoj peći
Janjetina u krušnoj peći na creski način
Divlji kvasac

Ratna germa (kvasac)
PEKA
Cripnja
Sač
Kruh pod pekom
Tijesto s mesom (naše prastare „lazanje“ od *krpica, mlinaca* i usitnjenog mesa)
Mlado janje pod pekom
Janjetina pod pekom
Teleći but pod pekom
Teleća koljenica pod pekom
Teletina pod pekom
Teletina i janjetina pod pekom
Svinjetina pod pekom
Svinjska koljenica i teleći vrat pod pekom
Piletina s povrćem pod pekom
Biokovska peka
Fazan ispod cripnje (peke)
Zec ispod peke
Krajiški đuveč I. inačica
Hobotnica pod pekom
Lignje i hobotnica pod pekom
Rižot od hobotnice pod pekom s jabukama
Pekarski krumpir
Prisnac iz Benkovca
Novigradski prisnac
Soparnjak (pogača od blitve)
RAŽANJ
Pečenje na žaru
Pečenje u suproški (pepeo u kojem još ima žeravki)
Pečenje na ražnjiću
Pečenje na ražnjiću mesa savijenog u svitak (rolu)
Ražnjić od pisane pečenke divljeg kunića
Ražnjić od pisane pečenke srne
Pečenje mesa u ilovači (glini) i drugoj zemlji (jež u glini)
Veliki ražanj
Mali ražanj
Ražanj peradar
Ražanj bušak („gračanska pečenka“)
Štapići
Prutići – ražnjići
Pečenje na ražnju
Janjac na ražnju
Odojak na ražnju
Ovčetina na ražnju (ovca *cigaja*)
Šumarski ražanj
Pečenje na ražnju
Golubovi na ražnju
Jarebice na ražnju
Divlja patka na ražnju I. način
Divlja patka na ražnju II. način
Puh na ražnju
Odojak divlje svinje na ražnju
Veprov but na „hajdučki način“(ražanj)
Divlji kunić na ražnju
Fazan na ražnju I. način
Fazan na ražnju II. način
Ševa na ražnju
Šljuka na ražnju
Srneća lopatica na ražnju
Zec na ražnju
Šindelbraten
Šaran u procjepu (šaran u rašljama)
Smuđ u mundiru*
ROŠTILJ
Pečenje na roštilju
Prijedlog za izletnički roštilj
Riba
Orijentaciono vrijeme pripremanja ribe
Marinade
Marinada za roštilj
Marinada za pečenu ribu
Umaci za ribu na roštilju
Preljev od vrhnja
Preljev od ulja
Preljev od pirea od rajčice
Preljev od hrena
Mirišljivo ulje za roštilj
Marinada za ribu – I. način
Marinada za ribu – II. način
Konavovska marinada
Mješavina svinjske masti, češnjaka i soli za kruh na roštilju
Morska riba
Cipli na roštilju
Grdobina na žaru
Jegulja na roštilju
List na roštilju
Punjena lovrata na roštilju
Murina na roštilju
Oslić na roštilju
Palamida na roštilju
Skuša na roštilju – I. način
Skuša na roštilju – II. način
Srdelice s ružmarinom na roštilju
Srdelice na roštilju

Šaruni na roštilju
Trlje na roštilju
Tuna na roštilju
Zubatac na roštilju
Jastog na roštilju
Škampi na roštilju
Nadjevena hobotnica na roštilju
Lignje po zlarinski (na roštilju)
Punjene lignje na roštilju
Lignje na roštilju
Dagnje na mornarski
Ražnjići od dagnji
Kamenice na roštilju
Kunjki na roštilju
Petrovo uho na gradelama

Riječna riba

Podust (škobalj, štupser) na roštilju
Šaran na žaru (roštilju)
Posavski šaran s umakom
Šaran na roštilju u ribolovu
Posavska dimljena riba

Meso

Ćevapčići
Pljeskavice
Zagrebačke pljeskavice
Ražnjić
Čobanski/pastirski ražnjići
Lovački ražnjići
Kosano meso na žaru
Jetra i bubrezi na roštilju
Bubrezi
Jetra
Janjeći bubreg
Ovčji bubrezi na žaru
Janjeća jetra na žaru
Ovčja jetra
Sjemenici na žaru
Gljive na roštilju
Luk na roštilju
Ovčji kotlet na žaru
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
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. Stražimir (1878.)

Prigorje
Posavina
Turopolje
Krk
Cres
Istra
Palenta i ikra
Poljica

Mladi kukuruz

JELA
Palenta
Vinogradarsko cvrče (kajgana, razmućena jaja) (Hrvatsko Zagorje)
Kukuruzne pogačice
Pržena palenta
Šen – (Lika)
Pura sa kajmakom i tvrdim sirom – (Lika)
Prelivena palenta
Palenta s mrvicama
Zapečeni žganci - (Međimurje-Podravina)
Pura s gljivama - (Gorski Kotar)
Palenta sa sirom
Palenta sa slaninom - (Gorski Kotar)
Kukuruzne loptice - (Međimurje-Podravina)
Palenta sa pirjanom kupusom i slaninom - (Lika)
Nabujak od kukuruzne krupice
Palenta sa mljevenim mesom i umakom
Varena (nabujak, „koh“) od palente s mesom
Pileća prsa s palentom
Savici sa žgancima - (Slavonija)
Pljeskavice od palente - (Bilogora-Slavonija)
Kenke - pogačice od kukuruza
Kukuruzne okruglice
Prigorske okruglice - (Prigorje)
Palenta u crijevu - (Gorski Kotar)
Kaša od kukuruznog brašna s voćem „Šmudling“- (Prigorje)
Kajsije na slavonski način - (Slavonija)
KUKURUZNO BRAŠNO
„Bela juha” - (Slavonija)
Prežgana juha s kukuruznom pogačom (Međimurje-Podravina-Prigorje)
Kisela juha od kukuruznog brašna - (Međimurje-Podravina)
Juha od krumpira, mrkve i kukuruznog brašna
Kukuruzna juha sa slaninom - (Slavonija)
Okruglice od kukuruznog brašna za juhu
Predjelo od palente i kobasica
Pura iz dalmatinske Zagore – (Dalmacija)
Primorska pura - (Primorje)
Zagorski kukuruzni žganci - (Hrvatsko Zagorje)
Jaja s kukuruznim brašnom
Zapečena bračka palenta - (Otoci)
Žganci za poslenike - (Bilogora-Slavonija)
Kuruzni močnjak - (Međimurje-Podravina)
Proja - (Lika)
Gambaloci* - (Međimurje-Podravina)
Pržene ploške pure I. način
Pržene ploške pure II. način
Banijski žganci - (Banija)
Pastirska pura I. način
Pastirska pura II. način
Pura s kiselim mlijekom
Palenta s vinom
Lička palenta krumpirica – (Lika)

Dinarska palenta krumpirača – (Dalmatinska zagora-Dalmacija)
Bjelovarska kukuruzna kaša – (Bilogora-Slavonija)
Poljevka*
Međimurski Gašprec – (Međimurje)
Bilogorski kukuruzni žganci
Križanski rižanac – (Istra)
Slatka repa s kukuruznim brašnom
Žganci s koščicama – (Međimurje-Podravina)
Poriluk s jajima i kukuruznim brašnom
Pita lukovača
Pita od kukuruznog brašna
Kukuruzna zljevka sa špinatom
Đurđevačke kukuruzne pogačice s čvarcima – (Međimurje-Podravina)
Kukuruzne pogačice s porilukom
Nadjeveni kelj
Primorska palenta s jetricama i slaninom – (Primorje)
Bazlamača s mljevenom ribom – (Posavina)
Kukuruzne okruglice iz Vrbovca – (Prigorje)
Kukuruzni rezanci
Uštipci od kukuruza
Bjelovarska proja – (Bilogora-Slavonija)
Proja s kajmakom i čvarcima
Daruvarske pogačice od kukuruznog brašna – (Bilogora-Slavonija)
Zapečena palenta s gljivama
Varenac od palente
Kolubice* - (Primorje)
Šaran na podravski način – (Podravina)
„Sendvič“ s pečurkama (šampinjonima)
Koledveni* obed
Puževi na vrbovečki način – (Prigorje)
Pileća jetrica sa palentom
Guska s palentom I. način – (Turopolje)
Guska s palentom II. način – (Turopolje)
Odresci s kukuruznim brašnom
Drenovačka cicvara – (Lika)
Zapečena palenta
Maščec* - (Slavonija)
Siromaki
Veliko Zdenačka bazlamača* - (Bilogora-Slavonija)
Bazlamača s orasima – (Slavonija)
Moslavačka bazlamača s orasima – (Moslavina-Slavonija)
Kukuruzna zlijevka
Zlevanka s kruhom i krumpirom (Prigorje)
Grđevačka kukuruznica – kukuružnjača – (Bilogora-Slavonija)
Kuruzna kelašica* - (Međimurje -Slavonija)
Bilogorska pita od kukuruznog brašna – (Bilogora-Slavonija)
Savijača s kukuruznim brašnom
Kuruzna zlevka sa zeljem
Frmentjača – (Primorje)
Palenta zi toćon od kunje (palenta s umakom od dunje) – (Istra)
Dukati, cekini – (Slavonija)
Zljevanka*
Dizana zlevanjka
Cicmara*
Cicvara
Bilogorska cicvara – (Bilogora-Slavonija)
Posavska cicvara – (Posavina)
Kukuruzni „štrudli” – (Slavonija)
Palačinke od kukuruznog brašna I. način
Palačinke od kukuruznog brašna II. način
Kukuruzne palačinke s mesnim nadjevom
Bilogorske kukuruzne palačinke sa sirom
Tenka gibanica – (Hrvatsko Zagorje-Prigorje)
Hameturnjak - kolač (pogača) od kukuruznog brašna – (Primorje)
Moslavačka kukuruzna pita sa sirom – (Moslavina-Slavonija)
Grđevačka orajova (orahova) kukuružnjača – (Bilogora-Slavonija)
Grđevačka makova kukuružnjača – (Bilogora-Slavonija)
Trepa (međimurska) – (Međimurje-Podravina)
Klecin prot* - (Međimurje- Podravina-Prigorje)
Gosparski* kolač sa suhim voćem (Dubrovnik)
„Seljačka“ torta
Torta od kukuruznog brašna
„Torta“ od kukuruznog brašna (Bilogora-Slavonija)
Kukuruzni kruh I. način
Kukuruzni kruh II. način
Kukuruzni kruh III. način
Kukuruzni kruh sa sirom

Kruh od turkinje ispod čripnje (kukuruzni kruh)
Banatski kukuruzni kruh punjen ribom – (Banat-Slavonija)
Kukuruzna pogača I. način
Kukuruzna pogača II. način
Đurđevačke kukuruzne prge* - (Međimurje-Podravina)
Surutka (boza) I. način – (Banija-Lika)
Surutka (boza) II. način – (Banija-Lika)
KUKURUZNA ZRNA
Kukuruzna juha
Maneštra od bobići (mladi kukuruz) – (Istra)
Maneštra krčkog seljaka – (Primorje)
Sočivo – (Dalmacija)
Mišano sočivo na ulje – (Dalmacija)
Varenac (nabujak, koh od kukuruza s jajima
Poljičko sočivo – (Poljica-Dalmacija)
Varivo od graha s kukuruzom
Kukuruz s grahom
Popečci od kukuruznih zrna
Pirjani kukuruz
Piletina s kukuruzom
Lonac s mladim kukuruzom
Garešnička svinjska koljenica s mladim kukuruzom – (Slavonija)
Prepečeni kukuruz
Kukuruzni žljičnjaci
Palačinkice s kukuruzom u umaku
Palačinkice s kukuruzom i rajčicom
Salata s mladim kukuruzom
Salata s kukuruzom

III. DIO B

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Literatura

Sadržaj po abecedi:

A

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

B

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

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

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

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

C

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

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

Č

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

Ć

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

D

- Dagnje na mornarski
- Dagnje po siromaški
- Dagnje s krumpirom
- 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 bijela kobasica iz Brčevca (Vrbovec)
- Domaća greblica
- Domaća jetrena kobasica
- Domaća juha od sušene guske
- Domaća kaštradina
- Domaća lignja nadjevena marunom, pršutom i škampima
- Domaća ljuta kobasica
- Domaća mortadela
- Domaća palenta sa sirom iz mišine
- 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
- Fritaja sa sirom iz mišine i šparogama
- Fritule (ili prikle)
- Fritule od slane ribe
- Fritule s kukuruznim brašnom
- Frituli s vrhnjem
- Frkanci
- Frmentjača
- Fuži s junećim gulašom (Istarski njoki; Pljukanci; Bijeli žganci; Rezanci od heljde)
- Fuži s morskim ježevima
- Fuži s tartufima
- Fuži s pršutom

G

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

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

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

H

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

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

Andreja Bortulina (1876.-1917.) U spomen na tradiciji u govor.
ZBORNIK za NARODNI ŽIVOT I OBIČAJE JUŽNIH SLAVENA, Knjiga XXXI, svezak 2 JAZU, u Zagrebu 1938
Novalja na Pagu
Narodni život i običaji
Dr. Božidar Širola (pisano 1928.)
Kuće i dvorište
Skupe fešte
Drvene sprave i posuđe – Hvar
- Hvarska juha od artičoka
- Hvarska pašticada
- Hvarska pogača
- Hvarska rožata
- Hvarske galijice
- Hvarske tice
- Hvorska šolša

I

- Igračke iz Zagorja
- Imali smo, nešto nismo znali sačuvati, a nešto je ostalo kao tradicija
- Imotska sirnica
- Imotska torta
- Istarska jetrenjača
- Istarska maneštra
- Istarska pogača iz Dvigrada
- Istarska povetica
- Istarska pupica (Uskršnja pogača), Titola, Jajarica (Picanje jaja za Vazem)
- Istarska šalša
- Istarske fritule
- Istarske kobasice
- Istarske kroštule
- Istarske krvavice (mulice ili divenice) s pšenicom i kukuruznim brašnom
- Istarske krvavice s povrćem
- Istarski brodet
- Istarski bucolaj
- Istarski fileki
- Istarski kaneloni
- Istarski krofi sa sirom
- Istarski nadjeveni odresci
- Istarski pekorino (tal., pecorino – ovčji; formaggio pecorino – ovčji sir)
- Istarski pršut
- Istarski sir
- ISTRA
Običaji
Što se jelo i kako se pripremalo jelo
Životne potrebštine
Hrana i posuđe
Izgled kuhinje
ZBORNIK za NARODNI ŽIVOT I OBIČAJE, Knjiga 33, JAZU u Zagrebu 1949., Boljun (Istra) – Frane Lovljanov – Građa ovog prinosnika pisana je po „Osnovi“ A. Radića 1905 godine.
- Iški lopiž
- Iva puzava
- Iz požutjelih stranica
- Iz stare dubrovačke kuhinje
- Izbor voća (zimnica)
- Izgled jestvenika – jelovnika
- Izlivača
- Iznutrica šljuke
- Iznutrice
- Iz čokolade juha
- Iz tučenih mandal juha
- Ižimača

J

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

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

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

Jela koja su se pripremala na ovim prostorima još od Rimljana

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

jelo)
Mustacei (desert)
Libum (desert)
Patina de piris (sufle od krušaka) (desert)
Pear Patina (desert)
Poslastica od datulja (urmi)
Poslastica s paprom
Poslastica sa suhim grožđem
Poslastica s pinjolima
Tiropatinam (vrsta nabujka)
Ova Sfongia
Ex Lacte (palačinke s mlijekom)
Slatkiši
- 12. Jela
- Jela od krumpira. (Erdäpfel-Speisen.)
- Jela sa samoniklim biljem
- JELA ZA MESOPUST, POKLADNI OBIČAJI
- Jela za berače
Jela berača kontinentalne Hrvatske
Prvi dan
Drugi dan
Treći dan
- Jela za posebne prilike BUKOVICA i RAVNI KOTARI (DALMATINSKA ZAGORA)
- Jelen ili srnetina kuhana u crnoj juhi
- Jelen s umakom od šipka
- Jelenji paprikaš (lovaca iz Kalinovca; Podravina)
- Jelo od sušenog morskog psa – na način ribara s Dugog otoka
- Jelo težaka (Biokovo/Makarska)
- Jelšanska torta
- Jelšanska štrudla prelivene finom kremom od jaja
- Jelšanske nadjevene lignje
- Jesenska salata
- Jesenski nabujak
- Jestivi podzemni plodovi
- Jetra
- Jetra i bubrezi na roštilju
- Jetrena pašteta
- Jetrena pašteta s kruhom
- Jetrene kobasice
- Jetrica na naglo
- Jetrica s lukom
- Jetrica u maramici (Crne džigerice)
- Jež u glini (pečenje mesa u ilovači (glini) i drugoj zemlji)
- Ježinci
- *jota*
- Jota
- Jovina pita
- Juha od blitve s mahunama
- Juha od bobića
- Juha od brancina
- Juha od buće
- Juha od bućinih koštica (*koščenika*)
- Juha od celera s bljuštom i pancetom
- Juha od cikle
- Juha od cikle s prosom
- Juha od crneja (črneja)
- Juha od dagnji
- Juha od dunja
- Juha od graha
- Juha od graha i buće
- Juha od graha i tikvanje
- Juha od gljiva i ječma
- Juha od gljiva i mrkve
- Juha od heljde i vrganja (juha s hajdinskom kašom) I. način
- Juha od heljde i vrganja (juha s hajdinskom kašom) II. način
- Juha od heljdine kaše
- Juha od ikre
- Juha od ječmene kaše
(Juha od ječmene kaše s gljivama)
- Juha od kiselice
- Juha od kiselog mlijeka/kiseline
- Juha od kiselog mlijeka/kiseline s krumpirom
- Juha od konjetine
- Juha od kopra
- Juha od koprive
- Juha od korijena zečice s hrenovkama
- Juha od kornjače
- Juha od koszane krapovine
- Juha od kosti
- Juah od kruha
- Juha od krumpira s mrkvom
- Juha od krumpira s ovčjim sirom
- Juha od krumpira sa popečenom žemljom. (Erdäpfel-Suppe mit gebackener Semmel.)
- Juha od krumpira na starinski način
- Juha od krumpira, mrkve i kukuruznog brašna
- Juha od krumpira sa mrkvom. (Erdäpfel-

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

K

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

- Kapari u slanoj vodi
- Kapucinski bakalar
- Kapuščići
- Karamelizirani brački sir (*procip*)
- Karamelizirani gvirc
- Karnevalske fritule sa skutom
- Kaša od kukuruznog brašna s voćem
- Kaša od mukinja
- Kašasta juha od riba
- Kašnjača
- Kašnjaki
- Kaštelanska torta
- Kaštradina
- Kaštradina s kiselim kupusom
- Kaul na kućici sa sirom
- Keksi od prhkog tijesta
- Kelašice (kelešice)
- Kelj s janjetinom
- Kelj s mesom
- Kenke – pogačice od kukuruza
- Kervajica
- Kesten kao prilog
- Kesten kao prilog uz pečenje
- Kesteni ukuhani za zimu
- Kesten u umaku od crvenog vina
- Kesteni u likeru od ruma
- Kesteni u soku od bazge
- Kesteni u vinjaku**.**
- Kestenova juha s prosom, zobi i rižom
- Kesteni kuhani u mlijeku
- Kestenje s rikulom
- Keške
- Kičena pogača
- Kifli (Domaći kiflići)
- Kifli s octom
- Kiflice
- Kiflice od kalampera
- Kim
- Kimljovača
- Kirnja
- Kirnja s pršutom
- Kisela čorba od srnećeg mesa
- Kisela juha
- Kisela juha od ječmene kaše
- Kisela juha od kukuruznog brašna
- Kisela juha od mesa
- Kisela kolinjska juha
- Kisela pita
- Kisela repa na salatu
- Kisela repa s grahom
- Kiselica
- Kiselica (jelo)
- Kiselica od mladog luka
- Kiseli krastavci s koprom
- Kiseli kupus s grahom
- Kiseli kupus sa čvarcima
- Kiselo mlijeko
- Kiselo povrće s mesom
- Kiselo vrhnje
- Kita (toverna, bevanda)
- Klanje prasca (Primorje)
- Klasična dalmatinska šalša
- Klanje gusaka
- Klapunići prijesni
- Klapunići šufigani ili poluprijesni
- Klapunići na buzaru
- Klapunići pod peku
- Klapunići – *Dva mirisa*
- Klašuni
- Klecin prot
- Klijet – Klet
- Klin juha
- Ključanje
- Kljukača
- Kljukuša
- Knedli mali od krapovine
- Knedli (okruglice ili valjke)
  sa zeljem *(„Knedliki" po češki (ili štruce*)
- Knedli (okruglice) sa kiselim kupusom (zeljem)
- Knedli (okruglice) sa šljivama
- Knedlini od jabuka
- Knjiga bratovštine svetog Bartolomeja
- Kobasa Gornjeg Mekušja
- Kobasica zalivena u mast (zatopljena)
- Kobasica od divlje svinje
- Kobasica od konjskog mesa
- Kobasica od slanine, slaninjača (špekvuršt; njem. Speckwurst)
- 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
- Lateżina
- Lavanda
- Lazanje s bobom
- Lazarkinja
- Lažna torta od kestena
- Lažni bakalar
- Leća- Leća s bućinim uljem
- Leća s krumpirom
- Lećevički sir
- Ledvenica – ledenica
- Legenda o postanku Vranskog Jezera (Cres)
- Lepajke
- Lepirice
- Lešo bob
- Lešo kupus s krumpirom
- Lešo od srdelica ili inćuna
- Liburnijsko ulje
- Licitari
- Ličenec sir

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

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

LJ

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

M

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

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

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

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

N

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

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

NJ

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

O

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

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

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

P

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

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

- Pečene šljive
- Pečene šljive s medom
- Pečene šparoge s tjesteninom
- Pečeni bakalar
- Pečeni buncek i kobasica s pirjanim kiselim kupusom i okruglicama od krumpira
- Pečeni buncek (s krumpirom i zeljem)
- Pečeni dindek (Poloncin dindek)
- Pečeni grah s rezancima
- Pečeni grklji s krumpirom
- Pečeni janjeći butovi
- Pečeni klen
- Pečeni kopun
- Pečeni kopun s puževima
- Pečeni kruh s preljevom
- Pečeni krumpir. (Gebratene Erdäpfel.)
- Pečeni krumpir s vrhnjem
- Pečeni krumpir s pilekom
- Pečeni krumpir u pećnici
- Pečeni nadjev za kobasice
- Pečeni odojak s „pijanom“ salatom
- Pečeni pereci
- Pečeni puran s ružmarinom
- Pečeni puževi
- Pečeni sir (frigo)
- Pečeni smuđ
- Pečeni smuđ s umakom od gljiva
- Pečeni šaran sa češnjakom
- Pečenica (lungići) u umaku od šljivovice
- Pečenice u umaku od vrhnja
- Pečenice s lukom
- Pečenka u mrežici
- Pečenjarska kotlovina
- Pečenje (destilacija)
- Pečenje rakije
- Pečenje na ražnju
- Pečenje na ražnjiću
- Pečenje na ražnjiću mesa savijenog u svitak (rolu)
- Pečenje na roštilju
- Pečenje na žaru
- Pečenje s jaglima i smotuljkima
- Pečenje mesa u ilovači (glini) i drugoj zemlji (jež u glini)
- Pečenje rakije (Banija)
- Pečenje u soli
- Pečenje u suproški (pepeo u kojem još ima žeravki)
- Pečenje v rečici

II. inačica

- Pehar s maraskinom
- Pehinarski presnac
- Peka
- Pekarski krumpir
- Pekmez od divljih trešanja
- Pekmez od marelica
- Pekmez od ogrozda
- Pekmez od oguljenih šljiva
- Pekmezari ili *tamo – vamo*
- Pekmezi (zimnica)
- Pekmezice
- Pelin divlji
- Pelnica
- Pelješački maškadur
- Pelješka juha
- Pelješke masnice
- Pelješki brodet od mušula (dagnji)
- Pelješki savur
- Pemski kolačići
- Pera (Vrbovečka pera)
- Pera s rižom
- Pereci (kuhani i pečeni)
- Perkelt
- Perkelt od soma na kopački način
- Pešt
- Petrinjska pogača
- Petrinjska tlačenica
- Petrinjski ceker bal
- Petrovo uho na gradelama
- Pevec z oreji
- Picek u kuruznoj melji
- Pića BUKOVICA i RAVNI KOTARI (DALMATINSKA ZAGORA)
- PIGIK – Petrinjska izložba gastronomije i kulinarstva
- Pijani šaran
- Pijetao s pivom
- Pijetao s repom
- Pikantne šljivovače
- Pile na roštilju
- Pile s češnjakom
- Pile sa salaša i trganci sa sirom i vrhnjem
- Pileća jetrica sa palentom
- Pileća prsa s palentom
- Pileće pečenje s dunjom
- Pile punjeno gljivama
- Pileći paprikaš
- Pileći paprikaš i dizane okruglice
- Piletina s fužima i koprivom

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

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

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

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

R

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

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

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

S

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

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

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

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

- Sok od bazge
- Sok od duda
- Sok od grožđa s medom
- Sok od ogrozda
- Sol
- Sol sa začinskim travama
- Solnjača
- Soljena svinjska rebrica s rižom i Krumpirom
- Soljena i sušena: raža, mačka, pas, golub, sklat, drhtulja, male jegulje i sl.
- Soljenje, sušenje, prešanje, dimljenje i zrenje
- Soljenje mesa
- Soljenje slanine
- Som na dunavski način
- Som dunavskih ribara
- Som na gurmanski način
- Som na ražnju
- Somovina na vučedolski način
- Soparnjak (pogača od blitve)
- Sparožina
- Spiza od spuži
- Split, 23. Srpnja 1811.
- Split i Solin
- Splitska torta
- Splitski bakalar
- Sprave za priređivanje ulja
- Spremanje i čuvanje komine
- Spremanje suhog mesa
- Spremane i priređivane mesa, soka i Sočiva
- Srdele na gradele s tikvicami
- Srdele na slatko-kiselo
- Srdele na ražnju
- Srdele s komoračem
- Srdele s krumpirom
- Srdele s petrusimulom
- Srdele u savuri (na saur)
- Srdelice na bijelo
- Srdelice na bračk način
- Srdelice na komiški način
- Srdelice na roštilju
- Srdelice s ružmarinom na roštilju
- Srdelice sa sirom
- „Srdjele“ na ražanj
- Srijemska kobasica
- Srijemska sarma od kiselog kupusa
- Srijemska savijača
- Srijemska sječenica (pogača)
- Srijemski kotlić
- Srijemski listići (listarići)
- Srijemski lonac od guščjih bataka
- Srijemski štrudl
- Srijemuš
- Sriješ
- Srneća juha s ječmom
- Srneća lopatica na ražnju
- Srneći but
- Srneći hrbat na „Podravski način“
- Srneći hrbat na „Varaždinski način“
- Srneći hrbat s prošekom
- Srneći kotleti s gljivama
- Srneći medaljoni s kestenjem
- Srneći odresci s višnjama
- Srneći odresci na roštilju
-“Stanovnici mora“ (ribe, glavonošci, rakovi, školjke, puževi)
- Stanovništvo
- Stara tehnologija prerađivanja grožđa u vino
- Stara zagrebačka pečenka (Špikana govedina)
- Stare mljetske ribarske užance za hlapa, hobotnicu, mliječ i motar
- Stare zanemarene namirnice
- Stari bračk 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
- Šamaštrani goveđi jezik
- 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 valjuščima 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 prireñivanja jela
  kuhanje – kotlić
  tušenje – peka
  pečenje – krušna peć
  pečenje na ražnju
  pečenje nad žarom
  pečenje u otvorenoj posudi (**kotlovina-pečenjarski šešir**) – sotiranje (prijenos topline pomoću vrele masnoće kombiniran s vrelom pločom, rub posude)
- Teleća glava u kotliću
- Teleća glava ispod peke
- Teleća glava u papirnatoj vrećici (*škartocu*)
- Teleća jetrica
- Teleća koljenica na način Pejačević (*Teleća koljenica s grožđicama*
  Teleća koljenica na podravski način
  Teleća koljenica u vrhnju)
- Teleća koljenica pod pekom
- Teleće srce na kiselo
- Teleći rep (pirjani)
- Telećje nožice na belom sosu
- Teleća plućica na kiselo
- Teleća plućica, đigerica (jetra) i slezena u umaku
- Teleći bijeli bubrezi
- Teleći bijeli bubrezi u vinu
- Teleći but pod pekom
- Teleći žgvacet

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

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

U

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

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

V

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

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

Zaradi mira općinskog
Napojnica pri stolu
So bregi ni lagvi
- Vinske popevke
Čaša moja – zašto si mi prazna
Dobro vince …
Od kmetskog stališa preštimanja
Od skrbnosti mužeka pri trsju delanja
Rodila zemla trseka
Pimo, braća, vince
Loza žuti
- Vinski običaji – Hrvatska pučka baština
- Vinski i voćni ocat
- Vinski ocat
- Vinjike (zerdelije) (zimnica)
- Virovitički prkači
- Vitalac
- Viški hjib – hib („smokvenjak“-božićni kolač)
- Viški kulin
- Viški umak od meda za pršut i ribu
- Viški umak od meda za pršut na II. Način
- Višnje (zimnica)
- Višnje u medu
- *Sirup od višanja*
- Vlaji
- Vlasac
- Vlaška kuća
- Vlaški ili „falši pršut“
- Voće i prerađevine od voća BUKOVICA i RAVNI KOTARI (DALMATINSKA ZAGORA)
- Voće s rumom (zimnica)
- Voćna kaša
- Voćna torta
- Voćna vina i likeri (zimnica)
- Voćne drhtalice (hladetina, žele, pače, „sulc“) i voćni sir
- Voćne rakije
- Voćne smokve i voćne kobasice (zimnica)
- Voćni ocat
- Voćni nalivci (zimnica)
- Voćni sir
- Voćni sir od maginje
- Voćni sir od mukinja
- Voćni sokovi i voćni sirup
- Vodička pašticada
- Vojnički grah
- Vol na ražnju
- Volak na mornarski način
- Volak s vinom
- Volodersk 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 priređivane mesa, smoka i sočiva Priređivane hrane (jela)
- Zdigana sirova pogača
- Zdravica za purana
- Zdravice svatbene u Zagorju (Hrv. zagorje)
- Zec ispod peke
- Zec na dalmatinski način
- Zec na domaći način
- Zec na „Hvarski način“
- Zec na ražnju
- Zec na seljački način
- Zec na viški način
- Zec u umaku od bijelog vina
- Zec važanin
- Zečevina s kestenjem
- Zečica
- Zečja stopa
- *„Zeje na pomadore”* (kupus raštika s rajčicama)
- Zelena manestra
- Zelena pogača
- Zelena rajčica (zimnica)
- Zelena salata s krumpirom
- Zeleni bademi (zimnica)
- Zeljara

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

Ž

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

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

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

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

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

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

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

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

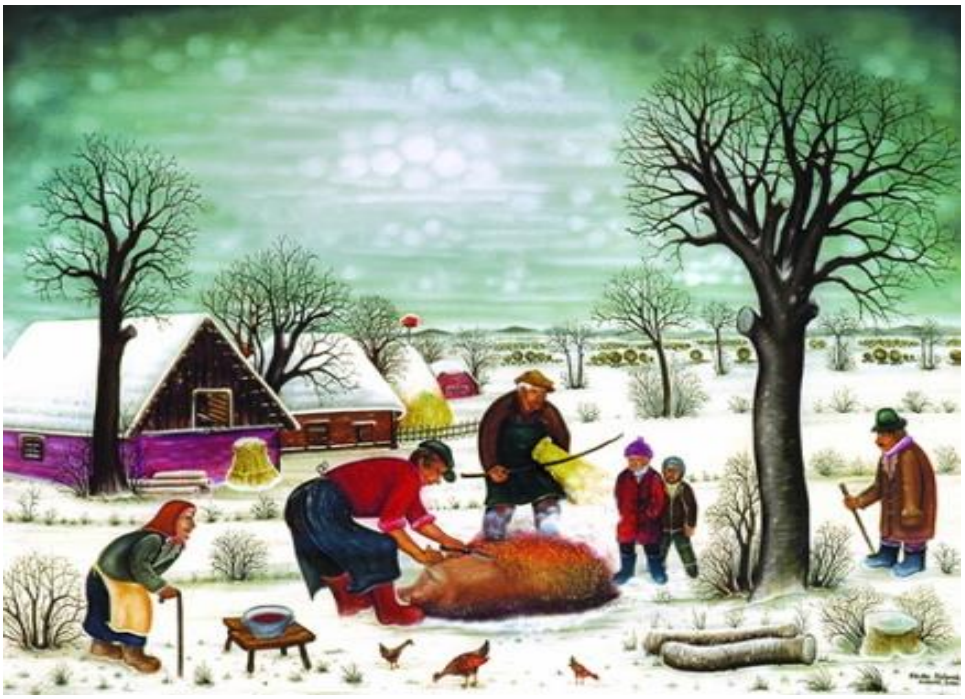
h) Hlebine u Hrvatskoj. Priobćio Dr. M. Medjumurac.

- Žetelačka pogača
- Žetelački paprikaš
- Žganci od bijelih jagli
- Žganci od heljdina brašna
- Žganci od ječmenog brašna
- Žganci od kestena
- Žganci s koščicama
- Žganci s krumpirom i suhom slaninom
- Žganci s tropom (kukuruzna krupica s preljevom)
- Žganci s vrhnjem
- Žganci z tropom (kukuruzna krupica s preljevom)
- Žganci za poslenike
- Žgvacet
- Žgvacet od domaće kokoši
- Žitarice i kruh BUKOVICA i RAVNI KOTARI (DALMATINSKA ZAGORA)
- Život, jezik i običaji Stupničana kraj Zagreba.

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

KOLINJE

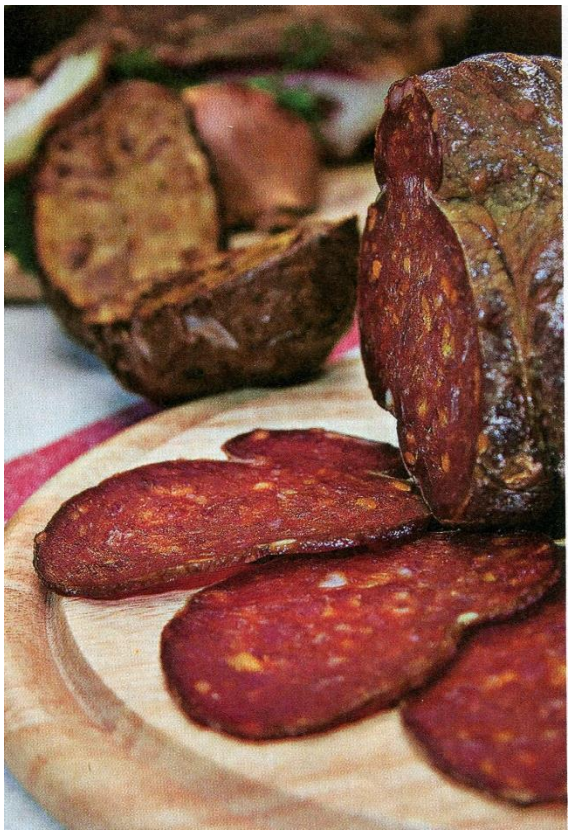
Slavonsko kolinje



Obrada slanine za čvarke

Punilica (šprica) za kobasice, crijeva i češnjak

Suhomesnati proizvodi kolinja



Kulen

Kulenova seka

Puna pušnica bogata kuća

Tlačenica, švargla

Čvarci (svinjski čips)

Suđuk

Suđuk

Razne kobasice

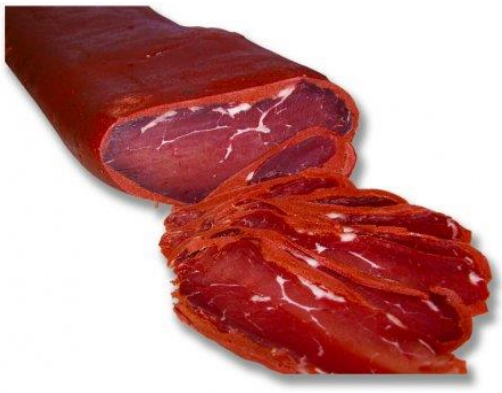
Kulen, suha kobasica, špek, švargla i čvarci (*svinjski čips*) – tradicija koja polako odlazi u zaborav

Pršuti

Šunka

Šunka u kruhu

Šunka



Pastrma

Pastrma

Ninski šokol

Šokoli izloženi za natjecanje proizvođača šokola

Jela poslije kolinja

Češnjovke

Krvavice

Međimurske črne čurke

Domaće kobasice

Krvavice, pire od repe s prosom i hajdina kaša

Krvavice, zelje, krumpir i čvarci

Kobasice, krvavice, meso s rebrima, krumpir, zelje

Krvavice, čvarci, krumpir

Kobase, krvavice, kiselo zelje, repa i pire od mješavine krumpira i graha

Pršut

Čvarci

Makovnjača

Salenjaci

Svinjokolje

Stiže jesen dođe Sveta Kata,
svinjokolji otvorila vrata,
a kad dođe i Sveti Andrija
nasta dreka po naši avlija.
Naši šokci majstori su pravi,
dobro rade kad to mnogi znade.
Pravit kulin, lipe kobasice,
krojit šunke a i krvavice.
Bog im dade za taj poso dara,
stručnjaci su da im nema para.
Ako u kući divojka imade
i ovo se dogoditi znade:
Ona svojem momku poručuje,
ali pazi da svatko ne čuje:
„Diko moja na večeru dođi,
o Mijolju naši svinje kolju“
Ali braca dragoj poruku vraća:
„Imam curo i merak i volju,
večerati di se svinje kolju.
Samo oče l tvoji dozvoliti,
dal ja smijem na večeri biti?
Ne brini se lolo moja mila,
Ja sam s mamom sve dogovorila.

Ilija Dretvić

Kolinje - svinjokolja, fureš; obično se radilo od studenog do siječnja (kad je najidealnija temperatura oko oC; od Sv. Martina – 11. studen, do Sv. Tome – 21. prosinac) ali najčešće oko Božića. Danas se uglavnom kolju svinje teške od 120 do 150 kg težine dok se nekad svinja tovila do 250 kg zbog masnoće koja se obilno koristila za mast, čvarke i zalijevanje mesa. Gotovo svo meso se nekad rezalo na komade i sušilo na dimu, pa bi se to suho meso zimi kuhalo u grahu, repi ili zelju. Prvo su izvadili hrptenjaču, *stupovinu* ili *lokote* koje su kuhali u kiselom zelju.

Osim dimljenja, svinjsko se meso peklo u komadima i zalijevalo u mast, tako da je moglo stajati sve do ljeta i koristiti za vrijeme poljskih radova.

Od kobasica radili su *krvavice* ili *črne kobase* koje su punili kuhanom i nasjeckanom iznutricom, krvi i kukuruznim „jaglima", odnosno ječmenom kašom. U krvavice su stavljali sol, papar, papriku, klinčiće i piment (najgvirc), dimili i zimi kuhali u grahu. *Mesnate kobasice* intenzivnije se rade tek zadnjih sto godina, jer je mesa bilo šteta, i to *češnjovke* (komadići mesa, češnjak, papar i paprika) i *prezvuršt* - tlačenica.

Špek se topi u mast i dobiva, nuz (uzgredan) proizvod - *čvarci*, kojim su malo rastopljenim polijevali žgance ili zelenu salatu - *šalata z poljevom.* Šunku u komadu, su stavljali prije dimljenja u *pac* ili *vučimbu* od češnjaka, luka, vina i octa.

Obzirom na težak posao pri kolinju, domaćin se brinuo i za jaku hranu, piće i kolače, koja se razlikovala od kraja do kraja. Broj ljudi koji će sudjelovati u kolinju ovisi o tome koliko će se svinja klati i priređivati. Poznati su narodni običaji po kojima se određuje broj ljudi koji će biti na večeri kolinja, na završnom činu. Počasni je gost na takvim večerama kum domaćina, bilo krsni djece, bilo vjenčani.

Iskoristivost obrade svinje od oko 100 kg:

15 – 30 kg kalo (otpaci)
30 – 35 kg meso s kostima
8 - 10 kg meso i masnoće za kobasice
7,5 – 10 kg slanina (špek)
10 –20 kg mast i salo (uz čvarke)
8 – 15 kg krvavica i tlačenica

Konačni proizvodi kolinja:

hladetina	(mrzletina žulica, pače) za koju se koristi: rep, uši, njuška, nogice, koža, komadići mesa (otpaci pri obrezivanju) *krvavice* za koje se koriti: crijeva, krv, oparina, slanina (špek), pluća, slezena i koža, ½ glave, te ako se radi tlačenica i jezik, bubreg i srce.
tlačenica (prezvuršt, švargla)	za nju se koristi: želudac, jezik, srce, bubreg i meso glave
mesnate kobasice	(mesnatice, djevenice, češnjovke) u koje u omjeru 3:1:1 ili 8:3:2 idu: svinjsko meso, slanina, goveđe meso, a od mesa obično lopatica, srednji kare i otpaci pri obrezivanju
kulen *jetrenjača* *salo* *mast* *čvarci* *karmenadli* *slanina (špek)* *kuhana ili pržena slanina* *šunke (pršuti)* *bunceki* *vratina (sušena)* *suha rebra*	

Sve je manje pravog kolinja, kad se klala svinja uzgojena u vlastitom svinjcu, hranjena na starinski način (*ječam* - daje mesnatost slanini; *djetelina* (svježa i sušena); *bundeve*, *krumpir*, *kukuruz* – ne više od trećine u ukupnoj masi jer svinje postaju predebele i masne). Ukoliko ste odlučili nabaviti veće količine svinjetine, pridržavajte se osnovnih pravila tehnologije i higijene.

Odlučite li se za klanje svinje, najprije prilikom kupnje morate utvrditi je li životinja potpuno zdrava, odmorna i čista. To će najbolje procijeniti veterinar, ali kad to nije moguće, sami pažljivo pogledajte je li životinja živahna, pokretna, reagira li na okolinu. Čekinje joj moraju biti polegnute, koža bez ozljeda, pogled bistar, a oči, nosni otvori, gubica i analni otvor čisti i bez iscjedaka. Životinje ne treba hraniti 24 sata prije klanja, a u posljednjih 12 sati daje joj se voda sa šakom-dvije šećera. Tako se dobije kvalitetnije i trajnije meso.

Kako je nekad bilo

Nekad su kobasice nadijevali – *naticali, punili* pomoću lijevka od tikve, a negdje i od debelog roga *podolskih goveda*. Smjesa nadjeva utiskivala se u crijevo drvenom žlicom, *varjačom, pavarušom* kroz spomenuti lijevak. Kulen se naticao rukom i tvrdo nabijao u *široko crijevo* (slijepo crijevo). *Pokulenac* ili kulenova seka naticala se u *guzno crijevo* (*gužnjak*) istom smjesom kao i kulen. Lošije vrste krvavica, koje su se pravile samo od pluća s dosta krvi i nešto čvaraka, zvali su *devetnice* ili *škvarnjače*. Tu vrstu krvavica davali su u zamjenu za drvena *korita, karlice* (*kopanje*) i druge drvene predmete, što su izrađivali i prodavali cigani – romi. Domaćim ciganima davale bi se *devenice* i time nadnice umjesto novca za kakav obavljeni posao.

U prošlosti se malo slanine rezalo za topljenje masti nego se topilo salo, jer je dosta trebalo slanine za *zametanje* u torbicu svakoga dana pastirima i to im je uz *kruh* i *luk* bila svakidašnja hrana. A slanina se nosila i na poljske radove. Kad je u kući trebalo masti izrezao bi se komad slanine i rastopio, pa se mašću začinilo jelo, a čvarci su se pojeli ponajviše za doručak uz kiselu čorbu i glavicu luka. Kad su se klale svinje utovljene u žirovini, moralo se dobro paziti pri topljenju masti jer je ta mast brzo zakipila i iscurila na vatru, pa bi tada sve izgorilo. Zato se *žirovna* i druga slanina topila na sredini dvorišta a oko vatre bilo je u pripravnosti više posuda s vodom. Zato se od takvih svinja većinom ostavljala slanina ili su svinje iz žirovine još neko vrijeme hranjene napojem a nakon više dana i kukuruzom pa bi se tako spriječilo kipljenje masti ili *bucanje,* kako su tu pojavu zvali.

Slaninu i ostale prerađevine od mesa sušilo se i dimilo u velikom dimnjaku, koji je u starim zadružnim kućama bio posebno građen. U kuhinji, koju su zvali *kuća*, bio je uz zid prema sobi tzv. *banak* ili *postolje*, gdje je bilo ognjište s verigama, na kojima je visio kotao za grijanje vode. Na ognjištu je vatra gotov stalno gorila i samo bi se noću *zapretala* žeravica da se ujutro razgrne i opet naloži vatra. Na banku je bilo i drugog pribora: *tronožac* (sadžak), *mačak* (željezno postolje za loženje vatre), *ožeg* ili *vartalj* za poticanje vatre. Na vatri se kuhalo i peklo. Pekla se pogača i kruh pod tzv. vršikom (to je kupolasti zemljani poklopac s rupom na vrhu). Dimnjak koji su zvalo *odžak* zauzimao je cijelu dužinu stropa kuhinje – kuće, a u širini nije zahvaćao samo 1 do 2 m stropa, koji je bio pokriven. Veći dio tavana kuhinje bio je otvoren tj. bez stropa i taj veliki otvor bio je donji dio dimnjaka, koji je bio građen u obliku četverouglastog stošca od jakih hrastovih stupova, *ušaka* (stup postavljen na dvije protivne strane i prožljebljen za stavljanje brvna; *brvno* – drvo, balvan, greda) i *krivaka* (stup kao i ušak ali je postavljen koso na uglovima) kao i okomitih stupova. Prostor između stupova ispunjen je jakim brvnima, koja su bila malo zasječena. Dimnjak je iznutra bio debelo omazan blatom (ilovača i pljeva), koje je kroz zarezotine brvna izlazilo na vanjsku stranu i čvrsto držalo namaz. S tavanske strane nije bio omazan pa su se dobro vidjeli stupovi, brvna i način gradnje. Dvije poprečne stijene dimnjaka pružale su se jednako koso prema vrhu krova. Uzdužna stijena prema krovu išla je koso kao i krov od kojega je bila udaljena 30 do 50 cm. Suprotna uzdužna stijena prema sredini tavana išla je okomito prema vrhu krova, gdje su se sve četiri stijene sastale i na njima je počivao zidani četverouglasti široki izlaz dimnjaka na vrhu krova. Taj vanjski dio bio je na sve četiri strane otvore, a na vrhu je bio pokriven krovom od cigle. Negdje je na takvom vrhu bio uzidan mali tornjić i radi toga, da rode ne prave gnijezda na vrhu dimnjaka što je bio čest slučaj u selima pokraj bara i močvara, npr. Posavski Podgajci i drugdje.

Kad su stari svinje žirovali, slaninu su na duvar vješali, a sad mladi svinje ne žiruju, nego masti na kile kupuju (duvar – zidna stijena od nepečen cigle obično drvene zgrade, kasnije zidane)

Za vješanje mesa u dimnjaku bilo je potrebno i iskustvo i znanje. Nekada ga je bilo dosta (klalo se puno svinja tijekom godine, *prvo* klanje u zimi, *drugo* u rano proljeće) i trebalo ga je rasporediti kako treba da se sve dobro osuši i da bude pristupačno kad zatreba koji komad skinuti ili odrezati komad slanine od velike pole (komada, table).

Najprije su se vješale kobasice i krvavice na motku u sredini odžaka i bliže ognjištu. Slanina se vješala nakon 10 do 14 dana soljenja na jake drvene klinove zabijene u poprečnoj gredi nasuprot ognjišta kroz uši, koje su ostavljene na slanini, i bila razapeta uz zid.

Kulini su se vješali podalje od ognjišta i bliže uzdužnog zida, da od njih ne dođe toplina.

Rebra i sitnež za *lučevine* (hladetine) vješala se nakon kraćeg salamurenja, a veći komadi tek nakon više tjedana. Veći komadi su se vješali na posebne motke u sredini odžaka, gdje je bilo dosta dima i „propuha“. Ako je s ognjišta dolazilo malo dima, tada bi se na sredini kuće u starom željeznom kotlu ložila posebna vatra za dimljenje, što nije bilo nimalo ugodno. Cijela kuća bila je u dimu.

Današnje slanine – svi tzv. *špekovi*, koji se prodaju, ne bi „prošli“ u onim, starim, vremenima, jer su previše sušeni na zraku ili premalo dimljeni. *Crvljivu tabla špeka* nekad je bilo nezamislivo vidjeti.

Stari zaboravljeni nazivi uz kolinje i prostorije tijekom kolinja:

banak	postolje od ognjišta
bedrica -	kračica
bijela peka	slabina, leđa
bravac, pojišac, ranjenik	svinja u tovu
čabar, škaf	veća drvena posuda s dvije uške
čeljad	obitelj, ukućani i oni koji su se udomaćili
didak	djed od milja, osoba iskustva i znanja
duvar	zid
gužva	splet vlati trave ili slame
karlice	kopanja
kolnica, šupa	prostorija za smještaj kolja
kopanja	korito od izdubljenog debla
korito, valov, drvena kopanja	posuda za hranjenje svinja
krivak	kosi ušak
krme	svinjče
lučevina	hladetina
lužnica, parenica	drvena veća posuda u kojoj se parilo i lužilo rublje
mačak	postolje od željeza za loženje vatre
mekač	teleća pupa
mrs	hrana koja sadrži meso i životinjske masnoće
obarine	kuhani dijelovi zaklane svinje za krvavice i tlačenice (švarglu)
omrsiti	jesti mrsnu hranu
oranija, kotluša	uređaj s kotlom i prostorom za loženje
ožeg, vatralj	žarač, željezni štap za poticanje i razgrtanje vatre
pavaruša, varjača	kuhača
panceta	svinjska potrbušina
pokulenac	kulenova seka
pomost	pod od drvenih planjki (debela daska)
rastavljanje	rasijecanje, iskoštavanje
rga	splet vlati trave ili slame
sadžak	tronožac
sapun rubinjaš	kuhani sapuni od ostataka masnoće od klanja
skretanj	svitak slame od trave ili slame
smok	meso dimljeno koje se priprema za zimu
spirine, splačine	napoj od pranja suđa
stan	salaš
svinjara	svinjac
ščava	tekuće spirine
škvarnjača, devenica	krvavica s kukuruznim brašnom
štrojiti	kastrirati
tavno	mračno
treštenica	tlačenica (švargla)
trtnjača, rtenica	hrptenjača, kralješnica
tučani	mjedeni (misli se na kovanu metalnu posudu)
ušak	stup sa žljebovima za stavljanje brvna
vršnika	peka, zemljani kupolasti poklopac s rupom na vrhu

žnjuta	bedrica, kračica

Kolinje u Dalmaciji

Predzimsko klanje svinja ili *kolinje*, *fureš*, nije privilegija ni običaj kontinentalne Hrvatske, prvi hladni dani studenog i prosinca i u Dalmaciji donose dane velikog posla u kojem se i uživa. Različiti nazivi, od mjesta do mjesta, *klanje svinja, ubijanje prasadi* su i različiti postupci, makar u pojedinostima, čak i konačnom proizvodu. Izraz *svinjokolja* se izbjegava jer se smatra da je – izraz, koji nije podoban našem području.

Najpoznatija delikatesa – *pršut* – dokazuje nam da se i u Dalmaciji pristupa *kolinju* s punom pažnjom, kako u njegovoj proizvodnji tako i obradi dok je još trčao, hranio se i završio svoj neminovni put.

Kolinje ne počinje kupanjem ili „šurenjem" u vreloj vodi, nego se dlaka skida tijekom - polijevanja - vrelom vodom. Kontinentalci utrobu vade tek kada zaklanu svinju dignu (objese) na vješala (galge), dok se u Dalmaciji to radi na zemlji i tek onda diže i raspolovljava. Nakon klanja, skidanja dlake i vađenja utrobe, posao se prekida i nastavlja drugi dan (sutradan), jer je običaj da se meso ohladi, ocijedi i tek tada sječe.

Prvog dana prave se *kulenice*, sutradan se „kroje" butovi za *pršute* i lopatice (plećke) za *špale*, sole se i pripremaju za dimljenje tanka crijeva, kroje se *kožice* i *panceta* za sušenje na vjetru, te topi mast i cijede *žmare* (čvarci), vade pečenice i prave kobasice.

Žene peru crijeva i nakon toga rade marendu – *meso na gradelama* i kolače – *salenjake* (jela se razlikuju od mjesta do mjesta).

Okus svinjskog mesa je drugačiji nego kod kontinentalnih svinja, jer ih hrane drugačijom hranom. Osim uobičajenom hranom, hrane ih travama, grožđanim dropom i košticama maslina, koncentrati se ne daju svinjama.

Zanimljivost iz povijesti Zadra o kolinju:

Iako je bilo zabranjeno držati životinje u gradu u Zadru su jedino „svinje sv. Antuna" mogle ostati i zadržavati u gradu „po dosadašnjom običaju". Naime, prema hagiografiji sv. Antuna pustinjaka, dotičnog su opsjedali razni zli demoni, poprimivši među ostalom oblik svinje. Sveti Antun je uspio savladati svinju i vratiti joj njezinu miroljubivu prirodu. Stoga su dotične svinje imale posebnu ulogu u gradovima. Čistile su ulice jedeći gradsko smeće, posebice pored tržnica i za vrijeme sajmova. Bile su tamno smeđe do crne boje, a često su tom prilikom nosile zvono. Kad bi došlo vrijeme kolinja bile bi ubijene, tj. jest prema običaju, u studenome za muške svinje, a u prosincu za krmače. Meso bi se dijelilo sirotinji i odabrale bi se nove čistaće svinje. Osim toga, jedino su bolnice reda svetog Antuna mogle uzgajati svinje za hranjenje bolesnika jer ih se smatralo da dolaze po božanskom redu. Inače, u Zadru su stanovnici bili dužni čistiti pred kućom svake subote.*

* Sveti Antun Pustinjak nazivan još i Sv. Antun Opat (Herakleopolis Magna, Egipat oko 251. - † Monte Colzim, Egipat 17. siječnja 356.), svetac je u istočnoj i zapadnoj Crkvi.
Svoj je život posvetio pustinjačkom načinu života. Smatra ga se ocem redovništva. Često ga se prikazuje sa zvoncem u ruci koje označava svečevu sposobnost istjerivanja zlih duhova. Zaštitnik je uzgoja svinja i ostale stoke. Svinja koja predočuje demone požude i proždrljivosti često prati Sv. Antuna Opata i znak je njegove pobjede nad grijehom.
Blagdanom sv. Antuna (17. siječanj) na otoku Lastovu počinje pokladno razdoblje i traje do Čiste srijede. Na sv. Antuna, bez obzira koji je to dan u tjednu, održava se prvo balo na kojem kapo sale pozdravlja prisutne mještane i posebne goste. Od toga svečanog bala i maškarama je omogućen dolazak i sudjelovanje u zbivanjima.

Prerađevine „dalmatinskog kolinja“:

pršut	obrađeni svinjski but
špale	obrađena lopatica, plećka, na isti način kao i pršut
kulenice	ili krvavice; sastav nadjeva je različit obzirom na ukuse i kraj gdje se prave: kukuruzno brašno, muškatni oraščić, luk, biber/papar, kapula, petrusimen, selen, sol, loj, malo vode i krv; nadijevaju se u tenka i debela crijeva, kuhaju i dime obješene na trsku. Kuhaju se s kiselim kupusom, prže se na gradele, mogu se peći u pećnici, pirjati i kuhati
kumbasice	kobasice; samljeveno svinjsko meso, govođe, biber, sol, slatka mljevena paprika, muškatni oraščić, sok od luk natopljenog preko noći u bijelom vinu; nadijevaju se tanka crijeva, prije dimljenja cijede se preko noći, dime se 20 dana i nakon toga suše na zraku. Kobasice su blagog okusa, kažu naše neotkriveno kulinarsko „blago“ peku se na gradelama, u pećnici s krumpirom, jedu se i s kiselim kupusom
suhe kožice	izvan Dalmacije nepoznati specijalitet. Kožice se izrežu na trake širine 5-6 cm i 30 cm dužine. Suše se samo na vjetru. Ne dodaje je im se ništa, ni sol. Kuhane u fažolu/grahu, žitu orzu, pirjane s kiselim kupusom ili pečene na gradelama, pravi su specijalitet. Iako tvrde nakon sušenja u jelu se mekane
suha crijeva	kao i kožice izvan Dalmacije malo poznati specijalitet. Oprana svinjska crijeva nasole se i ostave u soli preko noći. Sutradan se dime, a zatim suše. Posebno su cijenjene pirjane s kiselim kupusom, pečene na gradelama prava su delikatesa
pečenice	meso izvađeni iz karea zajedno sa svinjskim „biftekom“ najprije se natrlja solju i ostavi nekoliko dana odležati. Često vezan poput slavonskog kulena dimi se 15 dana i zatim suši na vjetru. Ovaj vrhunski specijalitet blagog okusa nezasluženo je u sjeni pršuta
panceta	komadi slanine trljaju se sa soli i ostave odležati nekoliko dana. Nakon toga ide „pod piz“ tj. tlači se, bolje se reže nakon dimljenja. Dimi se najmanje mjesec dana. Panceta je trajni proizvod i mnogima je bolji specijalitet za Uskrs od pršuta
oglavina	svinjska glava bez kosti obrađena kao i panceta. Osušena smatra se delikatesom ali se mora brzo potrošiti jer se obrazine, meso, najbolji dio brzo kvari
žmare	čvarci

Nazivi vezani uz kolinje:

bržola	kare, karmenadla
fažol	grah
kapula	crveni luk
luk	češnjak
petrusimen	peršin
pod piz	staviti pod uteg, prešati
selen	celer
špala	suha lopatica, plećka
varica	jelo od miješanog suhog zrnja graha, ječma, kukuruza i slanutka
žamara	čvarak
žito orzo	jelo od ječma (geršla)

Kolinjski „oblizeki“ (oblizek – fina jela, slastica, delicija, fina papica)

Neki, od niza, autentičnih mesnih prerađevina koje su se konzumirale u klijeti ili konobi uz poslove ili uživanje nakon obavljenih radova u voćnjaku ili vinogradu, izrađivale su se u vrijeme – kolinja.

- Topli napitci, *zašećerena rakija* u koju su stavljeni *aromatici*, obično se posluživao između 6 i 7 sati ujutro, kad se priprema vatra za kotlove za zagrijavanje vode, korita za šurenje svinja (kupanje u kipućoj vodi) i drvene ramove (galge, vješala) za vješanje zaklanih i očišćenih svinja. Nakon toga, kad počne klanje, domaćim čajem s rumom završava se običaj – prve kapljice Hrvatsko zagorje i Slavonija). Bunjevci su se krijepili *domaćom rakijom od kajsija ili krušaka s toplim čajem.*

- Vrijeme za prvi doručak je od 10 do 11 sati, kad su svinje zaklane, obrađene i rasječene polovice, a s polovica obavezno skinuta glava koja će se staviti prije doručka u čiste oprane kazane i u čistu vodu na kuhanje za proizvodnju krvavice, paštete, „prezvuršte“ (tlačenice, švargle) i drugog. U druge kazane sa čistom hladnom vodom stavljaju se pluća, jezik i srce da se polako kuhaju. Svinje koje će se klati ne smiju toga dana ni dan ranije za večeru dobiti hranu da bi klanje bilo što bolje i čistije. Također moraju biti u posebnom prostoru da ne bi uznemirivale ostale svinje, koje se redovno hrane i napajaju.

Vrijedne domaćice pripremale su **doručak** koji se sastoji od dva proizvoda i to:

- jetru s češnjakom i crvenom paprikom, te prženi mozak u luku sa svinjskim bubrezima. Ta se jela poslužuju uz salatu od kiselih krastavaca i paprike, te posebno cikle. Uz obrok se poslužuje domaća svježa lepinja i svježi kruh iz vlastite peć. Za vrijeme obroka pije se domaće vino (Slavonija).

ili drugdje

- pržena svinjska jetara u mrežici s restanim krumpirom ili žgancima, pečeni mozak s bubrezima, pečena jetra s češnjakom, zelena salata, domaći kruh iz krušne peći, okruglice sa šljivama, vruće kuhano vino uz dodatak šećera i klinčića (glivajn ili glinvajn) (Hrvatsko zagorje).

Nakon doručka muškarci odlaze na krojenje, rasijecanje i oblikovanje svinjskog mesa u dijelovima te pripremu mesa za sve vrsti kobasica, slanine i drugog. Kožica koja ostaje pri obradi slanine i šunke stavlja se u kazane na kuhanje. Za to vrijeme domaćice poslužuju *kuhanim vinom*, dobivenim miješanjem i razblaženjem vina i dodatkom šećera i klinčića. Kuhanog vina, zbog hladnog vremena, mora biti uvijek dovoljno jer se brzo hladi a poslužuje se u porculanskim šalicama za bijelu kavu (o.a.; danas kad vidite kuhare kako piju, iz porculanskih šalica, na radnom mjestu, budite sigurni da to nije ni bijela kava, ni čaj, ali ni pravi kuhar).

Na večeru su pozivani prijatelji, susjedi, učitelj, lugar, općinski bilježnik, župnik i …, jer je to bila prilika da se svi počaste dobrim jelom i pilom, a i međusobno porazgovaraju uz dobro raspoloženje i pjesmom na kraju.

Domaćice pripremaju, za pojedina područja specifične obroke, koji se sastoje od raznih jela od svježeg svinjskog mesa i povrća te specifičnih kolača, kao npr.:

- juha s rezancima, kuhano meso s hren umakom u koji je umiješano vrhnje ili kajmak,
- kolinjski čobanac, krofni ili (i) salenjaci, vino (Slavonija).
- tanki odresci svinjskog filea i karmenadla peku se na toploj masti u metalnoj posudi. Peči treba na srednjoj vatri da ne bi meso zagorjelo, a kad je polupečeno s obje strane na površinu se stavlja luk izrezan u kolutima da meso dobije okus prženog luka. Kad je meso gotovo pečeno, na luk se dodaje rezana jetra i komadi prokuhane krvi, koja se hvata pri klanju. Tijekom pečenja cijela ta masa u posudi zalijeva se s nešto hladne vode, po potrebi se i začini. Gotovo jelo se jede s kiselim krastavcima i kiselom paprikom i svježim domaćim kruhom. Uz jelo pije se domaće vino, a domaćice nakon doručka, koji je oko 11 sati, počinje pripremati kuhano vino koje će se služiti svim prisutnim za vrijeme obrade i pripreme mesa za kobasice i krvavice (Bunjevački doručak).

Svečana večera, poslije cjelodnevnog napornog posla, kasno navečer (radilo se pri „petrolejki“ ili fenjerima po dvorištu), a jestvenik može izgledati ovako:
- *juha od svinjetine (pečenska juha* - od komadića masnog mesa, danas to meso ide u kobasice), kiselo zelje ili kisela repa s „lokotima“, kuhana svinjetina s umakom od hrena, pečene kobasice ili krvavice s restanim krumpirom ili kiselim kupusom (zeljem) (novijeg datuma). Pečene kobasice i krvavice, zvane – ogledače – jer se odmah može utvrditi da li su dobro načinjene (slane, paprene – ne samo od papra nego više od mljevene paprike),

- *pisana pečenka s mlincima, paprenjaci, gibanica, orehnjača ili makovnjača, rakija, vino.* Voda koja je ostala od kuhanja krvavica u kojoj su bili komadići nadjeva, ukuhavala se s kukuruznim brašnom u *gudlju* - vrlo ukusnu i gustu juhu, za večeru. Nadjev koji je ostao kao višak od krvavica, prokuhao se i jeo za večeru kao – *gudla* (Hrvatsko zagorje).

ili

- svježa juha kolinja s rezancima, svježa sarma, pečene svježe svinjske kobasice, krvavice i karmenadli, krafne, orehnjače i makovnjače, crna kava. Uz sva jela poslužuje sa salata od kiselog zelja (kupusa), cikle, kiseline iz bačve, a posebno paprike i krastavce te paprike kuhane u ulju (Slavonija).

ili

- svježa juha od svinjskih kostiju s rezancima, kuhano svinjsko meso s umakom od hren, svinjski paprikaš s krumpirom, krumpirača, kolači krafne (pokladnice) i listići (fanjki). *Za vrijeme večere poslužuje se domaće vino, a po želji i crna kava (Bunjevci).*

Slavonski doručak

Sastojci: 1,5 kg svinjske vratine, 50 dag svinjskih pluća i srca, 30 dag svinjske jetre, 50 dag luka, 3 dag mljevene crvene paprike, 1 dag mljevenog papra, sol, vezica peršinovog lišća, mast ili 2 dl ulja.

Meso, srce i pluća narežite na sitne kocke, jetru narežite na ploške. Sitno nasjeckajte polovicu luka i popržite ga do zlatnožute boje. Dodajte pluća i srce i pirjajte dok se luk ne raspadne. Dodajte meso i pirjajte dolijevajući mlaku vodu. Drugu polovicu luka narežite krupnije i ispržite na masnoći, prepržite jetru i sve dodajte mesu. Pirjajte dok svi sastojci ne omekšaju, dodajte začine i nasjeckani peršin.
Uz slavonski doručak poslužite kuhani krumpir.

Slavonski drobac

Sastojci: 20 dag svinjskih tankih crijeva, 20 dag pluća sa srcem, 5 dag luka, 1 g mljevene ljute crvene paprike, 3 g brašna, 3 dag kiselog vrhnja, 3 g soli, 1 g papra, sol.

Crijeva i pluća skuhajte i ostavite da se ohlade. Narežite ih na kockice. Luk sitno nasjeckajte i malo propržite na masnoći, dodajte crijeva i pluća. Pirjate podlijevajući juhom ili vodom. Zakiselite po ukusu octom, posolite i popaprite. Dodajte vrhnje u koje ste umiješali brašno. Kuhajte još 10 minuta.

Iznutrica

Mozak, jetrica, bubrezi i ostale vrste iznutrica brže se kvare od drugih vrsta mesa i moraju uvijek biti potpuno svježe. Mozak je posebno osjetljiv, ako se neprikladno čuva može se pokvariti za samo nekoliko sati. Najbolje ga je odmah odložiti u najhladniji dio hladnjaka i što prije upotrebite. Bilo da je pržen, paniran ili pirjan, ostatak od već pripremljenog nije uputno ostavljati za kasniju konzumaciju.

- Od jetrica, slezene, mozga, fileka (*škembića*), srca, bubrega, bijelih bubrega, brizli, jezika i crijevaca (*krezle* - teleći želudac i crijeva zajedno) mogu se spravljati kao ukusna i zdrava jela, ali u najvećem broju slučajeva, potrebno ih je malo više začiniti. U pripremi se često koriste i dodaci kao: bijelo vino, vinski ocat (kvasina) i kiselo vrhnje, jer im daju posebno dobar ukus.

- Mozak se prije pripreme mora osloboditi tankih opni koja ga obavijaju. To se najlakše radi nakon močenja u vrelu vodu i nakon toga dobro ocijedi.

- Goveđi jezik mora se očistiti od kože kojom je prekriven, ali tek kada je kuhan i kad koža pobijeli (tada se lako oguli i dalje priprema na željeni način). Od vode u kojoj se kuhao, uz dodatak zeleni i nekoliko zrna papra priprema se ukusnu i hranljiva juha.

- Bubrezi se moraju pažljivo očistiti i oprati, inače će jelo imati neugodan miris. Najprije treba ukloniti svu masnoću s bubrega, zatim ih razrezati, očistiti od glavnih žilica u sredini, oprati

pod tekućom vodom i ostaviti dva sata u hladnoj vodi s malo vinskog octa. Tek posle mogu se isprati i dalje pripremati.

- Jetrica, očišćena i izrezanu na komade, treba držati neko vrijeme potopljenu u mlijeko, tako će biti ukusnije i mekše. Soli se tek nakon prženja, inače će biti tvrda. Bolje je pržiti na maslacu, nego na ulju ili masti.

- Svježi želudac – fileki (*škembići*) treba dobro očistiti i oprati, a preporučuje se prije kukanja neko vrijeme držati ih u hladnoj vodi. Dugo se kuhaju pa se preporučuje kuhanje u loncu pod pritiskom (ekspres lonac). Dobro je kukati ih uz zelen za juhu bez obzira kako čete ih kasnije pripremati.

- Bijeli bubrezi ili testisi bika najprije se operu, kratko prokuhaju, ukloni vanjska kožica. Mogu se peći na roštilju ili pripremati na neki drugi željeni način.

- Brizli se najprije drže u hladnoj vodi sa malo octa, zatim pažljivo ogule, kuhaju pet minuta u zakiseljenoj vodi, ohlade i izrežu na komade, i paniraju (pa pohaju) ili peku na roštilju."

Naputci svečane večere:

Pršut (šunka) kuhan u vinu

U veću posudu ispunjenu razrijeđenim crnim vinom stavite cijeli pršut kojeg ste prethodno oprali i omotali trakama slame ili sjena, koja će upiti neugodan miris kod kuhanja. Vrijeme kuhanja ovisi o veličini pršuta, najmanje 2 sata. Pršut se poslužuje ohlađen i narezan na „tanašne“ ploške uz kiselu salatu.

Hladetina

Sastojci za 8 osoba: 4 svinjske nogice, 1/2 svinjske glave, 30 dag svinjskih kožica, 1 glavica luka, 1 korijen peršina, 2 mrkve, 2 češnja češnjaka, 1 žličica papra u zrnu, 1 lovorov list, sol.

Nogice, svinjsku glavu i kožice dobro ostružite i operite. Mrkvu, peršin i luk očistite, operite i izrežite na kolute. U veću posudu stavite meso, nalijte hladnom vodom, dodajte sol, papar i lovor, pa kuhajte na jačoj vatri oko 3-4 sata. Kad je meso upola kuhano, dodajte povrće. Kad je sve kuhano toliko da se meso odvaja od kosti, skinite s vatre i juhu ocijedite u drugu posudu. Od kostiju odvojite meso, krupnije narežite ne veće kocke i složite u pliću posudu (npr. duboki tanjur). Kuhano povrće rasporedite između kuhanog mesa. S juhom, s koje ste uklonili masnoću, zalijte meso u posudi i ostavite da se potpuno ohladi. Hladetinu premjestite u hladnjak i držite do posluživanja. Hladetinu možete poslužiti prelivenu hrenom ili je pospite mljevenom crvenom paprikom i kosanim češnjakom, ili poslužite posebno ocat (kvasinu) i luk.

U pojedinim regijama (Međimurje, Podravina, Hrvatsko zagorje; za hladetinu su se koristile i sušene (dimljene) nožice, dimljena svinjska kožica i dimljeni svinjski buncek (kračica). **Prigorska** – *leletina, lanetina* tj. hladetina, za svatove se priređivala od iznutrica, vratova i krila purana te svinjskih nogica. Za meso purana reklo da je meso „preštimano“ tj. omiljeno i cijenjeno.

Kolinjska juha

Kažu da je po tradiciji, dobro ako „svinjski“ ručak počne s kiselom kolinjskom juhom. Danas, vrlo često s kiselom svinjskom juhom završavaju, u sitne sate, i obilatije svečane gozbe.

Sastojci za 8 do 10 osoba: 0,50 kg sočnije svinjetine, 20 dag svinjske masti, 10 dag brašna, 8 dag crvenog luka, 2 dag soli, 2 g papra u zrnu, 1 dag mljevene crvene paprike, 0,5 dl octa i lovorov list.

Meso narežite na sitnije kockice i stavite ga kuhati u oko 2,5 l vode, zajedno sa začinima (sol, papar, lovor). Pripremite zapršku: na masti popržite brašno dok ne porumeni. Dodajte sitno sjeckani luk i crvenu mljevenu papriku, pa pržite dalje dok luk ne počne žutjeti. Tada zapršku odložite u stranu da se malo ohladi (može biti topla, ali ne smije biti vruća). Tako pripremljenu zapršku uspite u juhu kad je meso u juhi već gotovo kuhano. Sve zajedno još malo prokuhajte i pri kraju kuhanja zakiselite octom. Ako je potrebno, okus dotjerajte začinima)sol, papar).

Kisela svinjska juha može biti početak ali i svršetak gozbe. Obje juhe blagujte s domaćim raženim ili kukuruznim kruhom, kažu da grlu odgovara i „tanki“ gemišt ili već zaboravljeni špricer.

---

ili juhu spravite na slijedeći način:

Svježe očišćeno povrće (što više mrkve i peršina, komadić celerova korijena, luk u komadu i jedan korijen pastrnjaka) stavi se u metalnu posudu u pet litara. Tri kilograma svježe očišćenog svinjskog mesa s kostima, bez masnoće, pripremi se za kuhanje. Kuha se na vatri do dva sata i za to vrijeme juha dosoljava i dodaje joj se češnjak. Kad je juha skuhana, procijedi se i u njoj ukuhavaju domaći jačani rezanci. Kuhano meso s kostima poslužuje se nakon juhe uz obavezno svježe pripremljeni umak od hrena.

Nakon prve ili druge juhe odlično se slaže – pisano pečenje.

Juha od repova

Sastojci: 2 svinjska repa, 30 dag graha, 2 glavice luka, 3 češnja češnjaka, 20 dag mrkve, 10 dag peršinovog korijena, 10 dag celera, 10 dag dimljene slanine, sol, papar, peršinovo lišće, mast.

Grah namočite dan ranije. Nasjeckajte povrće za juhu, narežite rep na manje komade, a slaninu na odreske. Sve zalijte hladnom vodom, malo posolite, te kuhajte poklopljeno. U gotovu juhu dodajte papar i kockice kruha isprženih na masti. Po želji možete dodati i kockice krumpira i prokuhati juhu.

Pečena svinjska krv s jajima

Sastojci za 8 osoba: 8 jaja, 4 dl svježe svinjske krvi, peršinov list, mast, papar, sol.

U odgovarajućoj posudi umutite jaja, dodajte svinjsku krv, posolite, popaprite, dodajte kosani peršinov list i sve zajedno izmiješajte. Na zagrijanu masnoću izlijte smjesu i miješajte dok se potpuno ne ispeče. Poslužite toplo sa salatom po želji.

Pečena svinjska krv s lukom

Sastojci za 8 osoba: 1 l svježe svinjske krvi, 2 glavice luka, 5 žlica brašna, kosani peršinov list, 1/2 žličice ribanog muškatnog oraščića, mast, papar, sol.

Svježu svinjsku krv dobro izmiješajte, dodajte brašno, peršinov list, muškatni oraščić, posolite, popaprite i dobro izmiješajte. U većoj posudi zagrijte masnoću, na njoj popržite kosani luk, ulijte krv i ispecite u cijelom komadu. Ispečenu krv narežite na komade i poslužite sa salatom od kiselog kupusa.

Kolinjski paprikaš

Sastojci: 50 dag pluća, 40 dag jetre, 1 jezik, 2 bubrega, 1 uho, ½ srca, 1 slezena, 1 rep, 40 dag rebara, 25 dag lopatice (plećke), 1,5 kg luka, mljevena crvena paprika (slatka), mast, sol.

Iznutrice, rebra, lopaticu i rep narežite na manje komade. Na zagrijanoj masti popržite kosani luk, dodajte iznutrice i meso, posolite i uz dolijevanje vode pirjajte da sve omekša, a luk se gotovo istopi i tekućina ispari. Dodajte mljevenu crvenu papriku i izmiješajte da se ravnomjerno sve sjedini. Poslužuje se bez priloga.

Svinjska jetra u mrežici

Sastojci: 8 odrezaka svinjske jetre, 1 svinjska mrežica („maramica“), 1 glavica češnjaka, mast, papar, sol.

Jetru operite i narežite na tanke odreske. Na svaki odrezak stavite malo kosanog češnjaka, pa ga uvijte u prethodno dobo opranu i četvrtaste komade narezane svinjske mrežice. Tako uvijene odreske jetre stavite na vruću masnoću i pržite s obje strane po 5 minuta. Posolite, popaprite i odmah poslužite.

Često se svinjska jetra pripremaju i na slijedeći način:
prvo se špek (slanina) izrezan na trake poprži da sav požuti i skoro postane hrskav, izvadi iz tave i na masnoći se poprži luk, i kad je i on lagano popržen, špek se vrati u tavi i sada se poprže jetrica.

Svinjska slezena s lukom

Sastojci za 8 osoba: 4 svinjske slezene, 2 glavice luka, 4 češnja češnjaka, kosani peršinov list, mast, papar, sol.

Slezenu dobro operite u hladnoj vodi. Na masti popržite kosani luk, dodajte na manje komade narezanu slezenu, pa zajedno pržite 20 minuta. Posolite i popaprite. Izvadite na pladanj i pospite kosanim peršinom i češnjakom. Odmah, još vruće, poslužite.

Odresci pluća s lukom i vinom

Sastojci: 50 dag pluća, 3 glavice luka, 5 češnjeva češnjaka, 4 žlice bijelog vina, 2 grančice peršinova lista, 1 list lovora, mast, papar, sol.

Pluća skuhajte s lovorovim listom u posoljenoj vodi. Ocijedite, ohladite i narežite na veće tanje odreske. Na masti popržite nasjeckani luk i češnjak, dodajte nasjeckani peršinov list i odreske pluća. Posolite, prelijte vinom i na laganoj vatri pirjajte uz okretanje odrezaka, tako da vino ispari. Popaprite i poslužite s pireom od krumpira i salatom od kiselih krastavaca.

Pohane (panirane) svinjske uši

Sastojci: 2 svinjska uha, 2 jaja, 1 žlica oštrog senfa, brašno, mrvice, mast, papar, sol.

Skuhajte uši u posoljenoj vodi da posve omekšaju. Ohladite te narežite na manje komade, namažite senfom, uvaljajte u brašno, umočite u razmućena jaja,, u mrvice i na rastopljenoj vrućoj masti pržite sa svake strane po 5 minuta. Poslužite popapreno uz neko varivo od povrća.

Svinjska glava (kako je priređuju u Filipjakovu)

Opere se i raspolovi svinjska glava, povadi moždina i kuha u vodi s raznim pridodacima zelenja. Još se doda 4-5 listova lovorike i par žlica kvasine i soli. Kad je glava dobro kuhana, očisti se od kosti i još vruća samelje na stroju za mljevenje mesa. Odmah samljeveno zamota se u ubrus, dobro zaveže u oblik lopte i pusti da se na hladnom mjestu ohladi. Zatim se reže na tanke kriške i jede na kruhu. Može se također rezati na komadiće, začiniti solju, paprom, tanko rezanom kapulom, uljem i kvasinom. Služi se obično za večeru.

Pohana (panirana) svinjska crijeva

Sastojci: 50 dag debelih crijeva, 1 glavica luka, 3 češnja češnjaka, 2 jaja, 3 lovorova lista, žličica papra u zrnu, brašno, mast, sol, papar.

Dobro operite crijeva u hladnoj vodi, izvrnite ih i ostavite da se ocijede. Nakon toga kuhajte ih u dosta posoljene vode s dodatkom papra u zrnu, lovorova lista, češnjaka i prepečena luka. Skuhana crijeva ocijedite, ohladite, prerežite uzduž i narežite na četvrtaste komade. Svaki komad uvaljajte u brašno, razmućena popaprena jaja i opet u brašno i pržite na rastopljenoj vrućoj masti sa svake strane po 5 minuta. Poslužite s pirjanom rižom i salatom od cikle.

Paprikaš od svinjskih kožica

Sastojci: 50 dag kožica, 40 dag krumpira, 5 glavica luka, 2 češnja češnjaka, 1 dl bijelog vina, slatka mljevena crvena paprika, mast, papar, sol.

Na masti popržite nasjeckani luk, dodajte nasjeckani i zgnječeni češnjak i slatku mljevenu crvenu papriku, jedanput promiješajte kuhačom. Dodajte kožice narezane na kvadrate 3x3 cm, zalijte vinom i vodom da bude pokriveno, posolite i popaprite. Uz povremeno dolijevanje tople vode kuhajte dok kožice posve ne omekšaju. Dodajte oguljeni krumpir narezan po duljini na 3-4 komada i kuhajte da se krumpir posve skuha. U zgotovljenu jelu (paprikašu) ne smije biti mnogo vode, samo 2-3 žlice. Poslužite uz salatu od kiselih paprika.

Sarma

Nadjev se radi od svježe samljevenog svinjskog mesa s komadićima svinjske šunke od lanjskog klanja, luka, sitno mljevene ljute i slatke mljevene paprike, češnjaka i nekuhane riže. Od te smjese prave se mesne okruglice veličine jušne žlice, koje se stavljaju na pojedine listove kiselog kupusa, kojima je s vanjske strane oštrim nožem odrezan dio korijena. Takvi se listovi savijaju poput kobasice i na oba kraja se tako utisne kupus da je nadjev potpuno u listu zamotan da ne može nigdje probiti pri kuhanju. Oblikovane sarme stavljaju se u metalnu posudu, nalije se hladna voda i kuha na blagoj vatri oko dva sata. Kad su sarme kuhane, dodaje se lagana zaprška s dosta kiselog vrhnja.

Nakon sarme poslužuje se **pečena kobasica, karmenadli i krvavica**, koji se na masti, u otvorenoj posudi, prže na štednjaku a za vrijeme prženja obavezno se okreću da bi obje strane bile dobro ispečene. Za vrijeme pečenja može se dodati nešto tople vode, ali najbolje je da se peku u dovoljno svježe otopljene masti. Kad se poslužuju tako ispečene, na to se specijalitete istrese mast u kojoj su se pekli.

Kolinjski i (ili) **Pokladni objed**

Usoljeno meso pripravljalo se za kolinje i (ili) Fašnik. Tako će se u tradicionalnom fašničkom ručku naći: *juha, soljeno svinjsko meso sa zeljem i krumpirom*, te *pokladnice* (krafne).

Juha se priređuje na laganoj zapršci od pšeničnog brašna (zaprška se može pripraviti i od kukuruznog brašna) uz dodatak kosanog povrća i svinjetine, u koju se zakuha granulirana „tarana" (čvršće izrađeno tijesto i ribano na ribežu) tijesto od pšeničnog brašna, soli jajeta.

Kiseli kupus prije upotrebe operite u mlakoj vodi, iscijediti i potom pirjati na svinjskoj masti s dodatkom 2-3 glavice kosanog luka. U pirjanu masu stavite ocijeđeno i posoljeno meso u komadu ili narezano na veće komade. Važno je da meso bude potpuno pokriveno kupusom, kojem ste dodali i nekoliko zrna papra i lovorovih listova. Pirjajte na 175
oC nekoliko sati, dodajući prema potrebi vodu.

Krumpir istodobno skuhajte u ljusci, ogulite i poslužite kao prilog uz topli kupus (zelje) s mesom.

Kuhane kobasice

Sastojci: veće svježe kobasice, mast.

Kobasice stavite u veću posudu slažući ih u krug od stjenke posude prema sredini. Zalijte vodom da budu pokrivene, dodajte 2-3 žlice masti i kuhajte oko pola sata. Nemojte ih probadati niti pokriti posudu. Kad je voda potpuno isparila, a kobasice se zapekle, na dnu je ostao samo umak, narežite ih na komade dužine oko 7 cm. Poslužuju se sa kuhanim krumpirom (možete ga ostaviti u komadu ili kao pir). Umak, koji je ostala na dnu posude, iskoristite kao namaz za domaći topli kruh koji se poslužuje uz kobasice.
Ako želite da umak bude ljut, stavite pri kraju kuhanja malo ljute crvene mljevene paprike.

Stari, zaboravljeni, način kuhanja kobasica, kad one dobivaju nezaboravljiv okus, kuhane na štednjaku na drva.
Ako ste postupili prema navedenim uputama, ostaje Vam samo – da poslužite kobasice i uživate u njima, aromatičnom umaku i po želji ugodno ljutom.

Svinjska rebarca (bržole) na gradelama

Naglo se peku na gradelama. Prije toga treba svinjetinu u komadu dobro oprati, izrezati rebarca, lagano potući i osoliti. Rebarca se peku na užarenim gradelama na obje strane, poškrope se limunovim sokom.
Omiljeno jelo u doba klanja svinja u Dalmaciji.

Pečenice s lukom

Sastojci za 8 osoba: 4 para pečenica, 30 dag luka, mast.

Svježe kobasice pečenice pržite na masti na srednjoj temperaturi. Prilikom prženja, okrećite ih da se sa svih strana ravnomjerno isprže. Pečenice izvadite, odložite na toplo mjesto i na istoj masti popržite luk izrezan na kolute do žute boje. Isprženе, još vruće, pečenice stavite na pladanj, pospite isprženim lukom i odmah poslužite.

Kobasice pečenice prije pečenja treba staviti na nekoliko minuta u kipuću vodu, da se kod pečenja ne raspuknu.

Pečenice u umaku od vrhnja

Sastojci za 8 osoba: 4 para pečenica, 4 dl kiselog vrhnja, 4 žlice brašna, 2 žlice ribanog hrena, mast, papar, sol.

Na masti popržite brašno, dodajte vode, a zatim kiselo vrhnje, posolite i na laganoj vatri kuhajte da umak dobije potrebnu gustoću. Kuhanom umaku dodajte ribani hren, popaprite i lagano izmiješajte. Kuhane pečenice stavite na pladanj, prelijte umakom i odmah poslužite.

Kuhane češnjovke s kiselim kupusom i „restanim“ krumpirom

Sastojci: 2 para češnjovki, 30 dag kiselog kupusa, 30 dag krumpira kuhanog u ljusci, mast (danas 1,5 dl ulja), glavica luka srednje veličine, sol, papar, kim po želji, muštarda (samoborska).

Na zagrijanoj masti (ili 0,5 dl ulja) popržite tanko narezan kiseli kupus, koji ste prethodno kratko prokuhali u vodi. Dodajte pola glavice usitnjena luka, Pirjajte dok kupus ne omekša. Posolite, popaprite i dodajte kim. U međuvremenu kuhajte češnjovke dok ne omekšaju (20 minuta do pola sata; stavite ih u kipuću vodu). Kuhani i očišćeni krumpir popržite na ostatku masnoće i luka. Posolite i poslužite s češnjovkama i kupusom. Dodajte žličicu-dvije muštarde.

Prženi svinjski podbradak

Sastojci za 8 osoba: 80 dag svinjskog podbratka, sol.

Svježi svinjski podbradak zajedno s kožom narežite na odreske. Svaki odrezak narežite, do kože, na 2 cm široke komade, tako da na jednom odresku bude 4-5 tanjih komada. U posudi pržite odjednom sve odreske prvo na laganoj a zatim na srednje jakoj temperaturi. Pržite s obje strane tako da postanu rumeni. Masnoće nije potrebno dodavati jer će sâm podbradak ispustiti dovoljne količine masnoće. Poslužite toplo uz salatu od kiselog kupusa.

Lokoti

2 kg opranog kiselog kupusa (zelja) ili repe stavite u posudu na svinjsku mast u koju ste nasjeckali malo luka. Kada se kupus počeo „dinstati“ (pirjati), stavlja se u istom težinskom omjeru rezano i nasoljeno svinjsko meso s kostima („lokoti“ su: dva raspolovljena karmenadla koja se drže zajedno uz kost) da se *dinsta* dva sata na srednjoj temperaturi. Tijekom pirjanja (*dinstanja*) popaprite, posolite i podlijte vodom, po potrebi. Također možete dodati malo tople juhe ili masti, a pred završetak kuhanja mljevene paprike te dva tri lovorova lista. Poslužite s kukuruznim kruhom.

Pečenka u mrežici

Sastojci za 8 osoba: 1 kg svinjskog karmenadla (karea), 1 svinjska mrežica („maramica“)
2 žlice gorušice senfa), 4 češnja češnjaka, list lovora, 1 limun, mast, papar, sol.

Meso odvojite od kosti pa premažite senfom (noviji dodatak), natrljajte kosanim češnjakom, posolite i popaprite. Po gornjoj površini složite ploške oguljenog limuna (noviji dodatak), zamotajte u mrežicu i stavite u hladnjak da odstoji 24 sata (nekada se to nije odlagalo u hladnjak jer se pripravljalo isti dan za večeru, bez senfa i limuna). Nakon toga stavite meso u odgovarajuću posudu, prelijte rastopljenom mašću (to se nekad radilo, danas s uljem), ulijte malo vode i pecite u zagrijanoj pećnici na srednjoj temperaturi. Tijekom pečenja meso okrećite i prelijevajte sokom od pečenja. U sok od pečenja stavite i lovorov list. Pečeno meso narežite na tanke kriške i poslužite uz kuhani slani krumpir.

Pisano pečenje

Sastojci za 8 do 10 osoba: 25 dag svinjske jetre, 25 dag srca, 70 dag pluća, 25 dag bubrega, 1 kg svinjskog mesa, 10 dag kosane masti, 10 dag brašna, 8 dag crvenog luka, 3 dag češnjaka, 3 dag soli, 1 dag crvene mljevene paprike, 3 dag papra.

Luk sitno nasjeckajte pa ga pirjajte na masti, tako da postane staklast. Sitno nasjeckajte češnjak i dodajte ga na već staklast luk, odmah na to stavite i mljevenu crvenu papriku, te na kockice narezane iznutrice (jetra, srce, bubrezi, pluća) i na kockice narezano meso. Sve to zajedno pirjajte, na laganoj vatri, uz povremeno miješanje. To „povremeno miješanje“ znači da ćete između dva miješanja imati dovoljno vremena da se okrijepite „tanjim“ gemištom ili špricerom. Kad je meso gotovo, pospite ga brašnom i nadolijte malo toplom vodom, sve posolite i popaprite. Još malo propirjajte.

Uz pisano pečenje poslužite kukuruzne žgance ili pire krumpir, kiselu papriku ili kisele krastavce i bijelo blago kiselkasto vino.

Kuhani buncek

Buncek sa zeljem

Bunceki su jelo fino kad se u njih stavi vino.

Buncek (kračica) je osušena i dimljena svinjska natkoljenica, inače poznate i širje u tradicijskom kulinarstvu srednje Europe. Kod nas se u kajkavskom području sjeverne Hrvatske najčešće jedu pečena zajedno s restanim krumpirom, kiselim zeljom i vrhnjem. Mogu se također jesti i kuhana uz rezanu repu s grahom, pa takav pučki *cušpajz* (varivo) od ovoga ukuhanog bunceka dobiva posebnu aromu.

Umjesto šunke kuhani buncek velikih, starijih svinja koje su otišle u kobasice zvanih *pajute* (*pajuta* – velika, ogromna svinja) teži i 2,5 kg. Sporo sušeni i lagano dimljeni buncek zahtijeva pažljivu pripremu.

Sastojci: 1 buncek težine između2 i 2,5 kg, oko 2 l bijelog, suhog vina, zavisno o obliku i veličini posude, oko 2 l povrtnog temeljca zavisno o obliku i veličini posude, nekoliko prepolovljenih jabuka, 1 manja grančica svježeg ružmarina, oko 10 cm, 3-4 srednja svježa lista lovora.
Vrijeme kuhanja: "pravilo" kuhanja bunceka; 1 kg bunceka zahtijeva 1 sat kuhanja, što znači da 1 i ½ kg bunceka treba otprilike 1 i ½ sata kuhanja.

Buncek operite spužvicom pod hladnom vodom i uložite ga u prikladni oveći koji ima dobro prianjajući poklopac. Ispod bunceka stavite grančicu ružmarina i lišće lovora pa ga okružite polovicama jabuka i prelijte mješavinom vina i povrtnog temeljca pola-pola. Buncek mora biti u tekućini najmanje do pola, no što je razina veća to bolje jer ćete ga rjeđe morati okretati. Ako je razina tekućine do polovice bunceka, okrenite ga svakih 1,30 min. Dobro poklopljenu posudu stavite u pećnicu, temperaturu naravnajte na 80 ºC i tako ga kuhajte tj. poširajte (*poširati* – kuhati na taj način da voda ne smije vreti. To se postiže kad je temperatura vode ispod točke vrenja, do 95 ºC, tom tehnikom pripremaju se delikatne namirnice: jaja, ribe, voće, ..) 7 do 9 sati što će ovisiti o starosti životinje i stupnju osušenosti mesa, Povremeno kontrolirajte, po potrebi dopunite tekućinu i buncek okrenite. Kada kontrolirate razinu tekućine svaki put probajte stupanj omekšanosti bunceka: uzmite neki tupi metalni predmet, oblika i veličine kemijske olovke ili se možete poslužiti tupom kuharskom pincetom. Kad s tim tupim predmetom možete rastvoriti kožu, buncek je gotov. Ostavite ga u pećnici da se ohladi nakon čega ga izvadite, ocijedite i narežite na prikladne komade. Tekućinu preostalu od poširanja procijedite, sve što ostane u cjedilu bacite a tekućinu reducirajte iskuhavanjem na pola. Prije

posluživanja komade bunceka zagrijte u toj tekućini, ocijedite ih i poslužite uz tvrdo kuhana jaja, mladi češnjak i hren (svježe ribani ili gusti umak od hrena) ili satricu.

Zaboravljen način kuhanja šunke – svinjskog buta ili bunceka - svinjske kračice u sijenu i začinima. Na isti način možete kuhati kratko podimljenu koljenicu ili popularni buncek koji se nalazi ispod šunke. Kuha se na laganoj vatri, satima, dok omekša. Uz sijeno dodaje se u vodu bobice smreke (brinja), lovor i po želji klinčić.

Legenda kaže da su Hrvati „dok su još živjeli u Iranu“ lovili divlje janjce i komade njihova mesa zamatali u sijeno kako bi se meso opustilo i postalo mekše. Aroma sijena oplemenila bi aromu mesa. Kad su Hrvati “iz Irana preko Karpata“ stigli do Jadranskog mora tamo su naišli na mediteranske trave.

Krumpirača

Očišćeni krumpir u kolutićima debljine jednog prsta stavi se na dno posude koja je namazana svinjskom masti, na to se stavlja svježe pripremljene domaće kobasice, krvavice i dijelovi rebara ili karmenadli. Zatim se dodaje tzv. kaša - mesni proizvodi pripremljeni od nadjeva bijele krvavice i sastojcima nadjeva domeće kobasice uz dodatak kaše, u jednakim težinskom omjeru (sve se puni u čista debela svinjska crijeva).

Sve složeno u plehu peče se u pećnici na temperaturi 180 ºC sat do sat i pol. Jede se s domaćom pripremljenom kiselinom.

Cernički ćupteti (mjesto u Slavoniji)

Brašno, sol, malo kvasca, vode, malo mlijeka i bijelog vina izmiješajte, kad tijesto malo uzađe (digne se), razvaljajte i oblikujte četvrtaste komade.

Na kilogram brašna stavite 2,5 dl bijelog vina, četvrtina paketića kvasca, te mlijeka i soli po potrebi. Tijesto umijesite tako da ne bude prhko ni pretvrdo kako bi ga mogli dobro razvaljati. Na izrezano tijesto stavite komad smijese za kobasice, a krajeve malo uzdignite kao da oblikujete košarice. Pećnica mora biti dobro zagrijana i pecite na temperaturi od 200 do 220 ºC i to gusto zbijeno kako bi bilo sočnije. Pecite dok ne porumene, ovisno o temperaturi, približno 20-tak minuta.

To su mesnu slani kolači koji se pripremaju od tijesta i smjese za kobasice (mljeveno meso, češnjak, paprika, luk, papar, sol). Poslužuju se topli ili hladni, uz vini, u dane „krmokolja“.

Svježe krafne

Krafne se rade s dosta kvasca u dizanom tijestu i peku se u domaćoj svinjskoj masti. Kada su pečene, može se staviti malo domaćeg pekmeza i obavezno se posipaju šećerom u prahu u koji je dodana vanilija ili cimet.

Listići

Napravi se tijesto od finog bijelog brašna i žumanaca s malo ruma, malo soli i vanilije. Razvalja se na tanko, debljine 3 mm, te izrežu rezanci nazubljenim kotačićem. Tako dobiveni rezanci isprepletu se prstima ili po dužini kuhače i stave peći u vruću svinjsku mast. Posuda se ne smije prepuniti da bi listići bolje narasli. Listići se pospu sitnim šećerom odmah nakon vađenja iz vruće masti. Za vrijeme večere poslužuje se domaće vino, a po želji i crna kava (od „divke“).

Salenjaci

Za ove ukusne kolinjske kolače potrebno je: 4 šalice brašna, 1 šalica sala, 1,5 šalica bijelog vina, 1 jaje, po potrebi malo vode.

Zamijesite tijesto da ne bude premekano. Razvaljajte i namažite salom. Presavite i ostavite da stoji. Tako se napravi 3 puta, potom tijesto razvaljajte i izrežite u kvadrate te stavite peći. Na pečene salenjake stavite pekmez po želji (iz spremljene zimnice), i pospite šećerom. Neke žene, kad su izrezale kvadratiće, stave željeni pekmez, preklope u trokut i peku u dobro zagrijanoj pećnici. Prije posluživanja se po želji pospu sitnim šećerom.

Salenjaci od lisnatog tijesta

Sastojci: 1 paketić lisnatog tijesta, 4 žlice šećera u prahu, 4 žlice pekmeza po želji.

Tijesto odledite i na stolu rastanjite u debljine oko pola centimetra, izrežite na širinu 5 cm i dužinu 8 cm, stavite na sredinu pekmez i presavijte preko pola kako bi sastavi i pekmez ostali u sredini, poredajte u nenamašćeni pleh, stavite u zagrijanu pećnicu na 180 oC i pecite 10-tak minuta da dobiju lijepu boju. Ohlađene posipite šećerom u prahu.

Dalmatinska inačica salenjaka: 1 kg brašna, 1 kockica svježeg kvasca, 2 jaje, 5 dl mlijeka, korica limuna, 35 dag svježeg sala, šalica pekmeza, priza (prstohvat soli) i šećera.

Umutite kvasac sa šećerom i mlijekom. Ostavite da se digne. Umijesite tijesto, dodajte kvasac, premijesite i ostavite na toplom pola sata. Ostružite salo sa kožice, pomiješajte ga se malo brašna i razdijelite na tri dijela. Razvaljajte tijesto, premažite ga salom, presavinite, još jedno razvaljajte i ostavite stajati pola sata. Postupak ponovite još dva puta. Tijesto razvaljate, izrežite na četvorine, na sredinu svake stavite žlicu željenog pekmeza, stisnite suprotne krajeve (rubove). Pecite pola sata na 200 ºC. Pospite šećerom i poslužite vruće.

Makovnjača

40 dag brašna se ugrije i metne malo soli, dignuti kvasac, 2 dl mlakog mlijeka, 6 dag šećera, 2 žumanca, malo ribane korice od limuna, 8 dag rastopljenog maslaca, te tuče tako dugo dok se ljušti od zdjele. Tijesto se pokrije i ostavi stajati na toplom mjestu jedan sat. Kasnije se razvije i namaže nadjevom: 30 dag mljevenog maka, 2 dl vrućeg mlijeka, korica limuna, cimet, 2 dag grožđica, 10 dag šećera. Samljeveni mak kuhajte u mlijeku dok ne postane mekan, a onda se izmiješaju ostalo dodaci. Peče se u zamašćenom limu, premazano jajetom na temperaturi 180 oC oko sat i pol. Poslužuje se izrezana na „šnite“ posuta tucanim šećerom.

Knedli (okruglice*****) sa šljivama

Sastojci: 1 kg krumpira, 1 jaje, malo ulja ili 5 dag masti, malo soli, 20-25 dag oštrog brašna.

Krumpir kuhajte u ljusci, ogulite ga dok je još topa/vruč i protisne kroz prešu (tijesak) u veliku zdjelu. Dodajte brašno. Količina brašna ovisio o kvaliteti krumpira (ako je mlad, bit će vodenastiji i trebati će više brašna, a stari je suhlji i zahtijeva manje brašna). Dio brašna (otprilike 1/5) možete zamjeniti grizom. U krumpir i brašno dodajte malo ulja (nekad su stavljali mast), sol, jedno jaje i rukom se mjesite tjesto dok ne dobijete jednoličnu smjesu. Nije porebno previše mjesiti, da tijesto ne bude prežilavo. Odvajajte komade tijesta, na dlanu ih oblikujte u okrugle pogačice ili četvorine debljine oko pola centimetra i omatajte šljive. Okruglice kuhajte u slanoj vodi 5 minuta (vrijeme se mjeri od prvog ključa, kad prvi put voda zavri), ocijedite i polijte maslacem, u kojem ste popržili mrvice kruha. Posebno poslužite šećer kako bi svatko zasladio po želji.
Kad se svlada vještina pravljenja *knedli*, umjesto voća, može se koristiti i džem u odabiru željenog okusa. Od ove količine krumpira dobit ćete dvadesetak *knedli*.

---

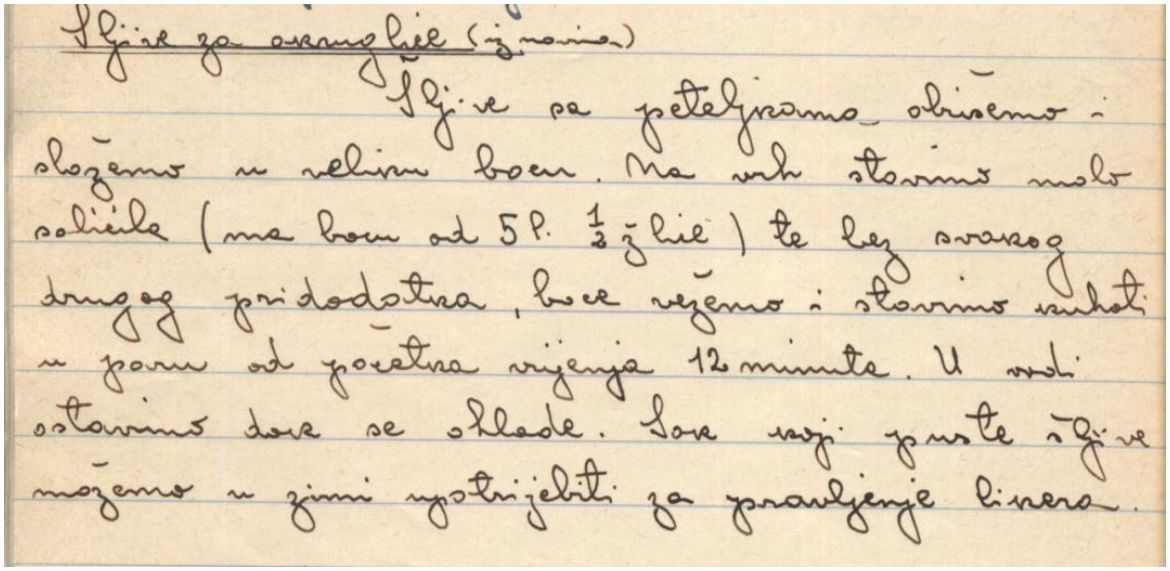
*Okruglice se pripremaju od krumpirova tijesta ili od tijesta pripremljenog od maslaca i soli koje treba uzavreti, dodati brašno i uz stalno miješanje na umjerenoj vatri izraditi tijesto. Dodati jaja i od dobivene glatke smjese, nakon valjanja, izraditi kvadratiće u koje se uviju šljive.

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) 1814.-15. bio je središnja ličnost Bečkog kongresa 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.

*redovnice franjevačkog samostana Crescentia iz Kaufbeurena, izrađuju osim ovih okruglica, koje su možda i bolje od iste varijante bečkih, mnogobrojne okruglice, valjuške i trgance na bazi krumpirova tijesta.

U knjizi **„Nova z-kup szlosena zagrebechka szokachka kniga“, tiskana „vu Zagrebu“ 1813. godine** (Nova sastavljena zagrebačka kuharska knjiga) navodi se naputak (recept) *Okruglice od jabuka.*

Naputak/recept – *Šljive za okruglice* - pisan oko 1938. godine u bilježnici polaznice Domaćinske škole. Naputak se odnosi na spremanje šljiva za pripremu *knedli (okruglice) od šljiva* u jeseni, zimi kad više nema svježeg voća.


Šljive za okruglice (zimnica)

Šljive sa peteljkama oberemo i složemo u veliku bocu. Na vrh stavimo malo soliene (na bocu od 5 l. ½ žlice) te bez svakog drugog pridodatka, bocu vežemo i stavimo kuhati u vodu od početka vrijenja 12 minuta. U vodi ostavimo dok se ohlade. Tako koji put šljive možemo u zimi upotrijebiti za pravljenje kiselo.

PROIZVODI OD MESA

kobasice

kobasice čine veliku grupu proizvoda koji se dobivaju punjenjem nadjeva sastojcima od usitnjenog mesa, masnog tkiva, kožice, iznutrice i dodatnih sastojaka u prirodnim ili umjetnom ovitcima (crijevima). Unutar ove grupe se nalaze podgrupe kuhanih, polutrajnih, fermentiranih i kobasica za pečenje. Za izradu kobasica i salama uz iskustvo prerade mesa potrebno je prije svega kvalitetna sirovina. Tajna je dobre kobasice ili salame u kvaliteti mesne sirovine. Svinje raznih pasmina utovljene za četiri mjeseca nisu za salame i kobasice kvalitetne kao svinje stare najmanje godinu dana od autohtonih pasmina.

kuhane kobasice

su proizvodi čiji se nadjev sastoji od fino usitnjenog mesa (mesno tkivo) i masnog tkiva, a pune se u prirodne ili umjetne jestive ovitke ili nejestive ovitke.
Konzerviraju se zagrijavanjem suhom toplinom uz eventualno dimljenje pri temperaturi od 70-80 ºC i kuhanjem u trajanju od 90 do 120 minuta, što ovisi od debljine kobasice. Ovi proizvodi mogu sadržavati do 60 % vode i do 30 % masti. Zbog velikog sadržaja vode, proizvodi ove podgrupe su male održivosti te se moraju čuvati u hladnjaku.

polutrajne kobasice

imaju nadjev sastavljen od usitnjenog usalamurenog mesa, mesnog tijesta, masnog tkiva, iznutrica i kožica, i dodatnih sastojaka, koji se puni u prirodne ili umjetne ovitke. Konzerviraju se zagrijavanjem suhom toplinom pri 70-80 ºC ili bez dimljenja, u trajanju od 2 do 3,5 sata. Gotov proizvod može sadržati i do 55 % vode, a održivost je nešto veća nego kod kuhanih kobasica. Mogu se sačuvati pri temperaturi do +10 ºC.

fermentirane kobasice

se izrađuju od mesa bolje kvalitete i čvrstog tkiva, usitnjenih u različitim veličinama. Nadjev se puni u propusne umjetne ili u prirodne ovitke. Za konzerviranje fermentiranih kobasica se koristi kombinirano dimljenje i soljenje, uz prethodno salamurenje. Ovisno od brzine procesa sušenja i fermentacije ove kobasice sa svrstavaju u brzo fermentirane i u trajne kobasice. Trajne kobasice sadrže do 30 % vode i moraju imati odnos masti bjelančevina 2:1, dok brzo fermentirane kobasice mogu sadržati i do 40 % vode. Ove kobasice se mogu hladno dimiti u trajanju od 24 do 48 sati, a nakon toga se suše pri temperaturi od 15 ºC do 20 ºC, od 18 do 60 dana, što ovisi od debljine kobasica. Fermentirane kobasice treba čuvati obješene u mračnoj i suhoj prostoriji pri temperaturi do 15 ºC. Za kraće uskladištenje može se koristiti i hladnjak, a za dugo uskladištenje mogu se zalediti.

kobasice za pečenje

izrađuju se od fino ili grubo usitnjenog mesa i masnog tkiva. Nadjev se puni u jestive ovitke, obično u tanka svinjska crijeva. Pri izradi ovih kobasica ne primjenjuje se nijedan postupak konzerviranja tako da nisu održive pod običnim uvjetima. U hladnjaku se mogu očuvati par dana, a u zamrzivaču 3-4 mjeseca.

Jedna od omiljenih specijaliteta na žaru (roštilju) je kobasica. Njihova je povijest započela još prije 3500 godina, kad su Babilonci odlučili nadjenuti (puniti) životinjska crijeva začinjena mesom. Taj su „izum“ preuzeli Grci, a potom Rimljani, kojim su kobasice bile neizostavan dio raskalašene svečanosti *luperkalije* (*lat.* Lupercalia) u čast pastirskog boga Fauna. S pojavom kršćanstva sablažnjive su igre bile ukinute, a i jedenje kobasica proglašeno je grijehom.

Kobasice ipak nisu nestale s rimskih jelovnika, jer se puk njima potajno opskrbljivao uz pomoć krijumčara. Krijumčarene kobasice kolale su Rimom u tolikom broju da je zabrana uskoro i službeno ukinuta. U srednjem vijeku kobasice su doživjele pravi procvat. Udruge mesara diljem Europe smišljale su nove naputke (recepte) pa je gotovo svaka pokrajina uskoro dobila svoju kobasicu, različitu od drugih oblikom, sastojcima, mirisom i drugim osobinama.

---

konzerve

konzerve su proizvodi izrađeni od mesa, masnog tkiva, iznutrica, kožica i dodatnih sastojaka koji se podvrgavaju toplinskoj obradi (pasterizaciji ili sterilizaciji) u hermetički zatvorenim osudama. Ovisno o primijenjenoj temperaturi pri zagrijavanju postiže se različita održivost. Ako su konzerve pasterizirane (zagrijane do 100 ºC) moraju se čuvati pri temperaturi do +10 ºC, a označavaju se kao polutrajne konzerve. Kad se primjenjuje sterilizacija, konzerve se neograničene održivosti pri sobnoj temperaturi i nazivaju se trajne konzerve.

krv

osim što se stavlja u nadjev za krvavice, koristi se u nekim našim krajevima na razne načine: za pripremanje malih obroka, i to *pržena na masnoći, pečena s lukom,* zatim *pečena uz dodatak jaja*, a ako ostane nadjeva nakon pravljenja krvavica, on se može upotrijebiti za kuhanje kaše.

suhomesnati proizvodi i slanina

suhomesnati proizvodi se izrađuju od oblikovanih cijelih osnovnih dijelova polutki ili manjih komada mesa salamurenjem, dimljenjem i sušenjem ili salamurenjem i toplinskom obradom (zagrijavanjem). Sušenjem se dobiju trajni a zagrijavanjem polutrajni proizvodi. Pri salamurenju trajnih proizvoda primjenjuje se suhi postupak, a pri salamurenju polutrajnih suhomesnatih proizvoda koristi se vlažni postupak (potapanje ili ubrizgavanje). Održivost trajnih suhomesnatih proizvoda i slanine postiže se prvenstveno smanjenjem sadržaja vode i velikim sadržajem kuhinjske soli, a polutrajnih proizvoda djelovanjem topline na mikroorganizme. Uvjeti očuvanja ovih proizvoda su isti kao i za odgovarajuće podgrupe fermentiranih kobasica.

kuhanje dimljenog mesa i kobasica

kod kuhanja voda ne treba biti viša od 90 ºC. Neka mesa: šunka, plećka i kare treba kuhati do temperature središnjeg dijela od 65-70 ºC, dok šunke starijih svinja kuhamo do 75 ºC. Dimljeno meso koje jedemo u hladnom stanju bit će znatno sočnije ako se poslije kuhanja hladi u istoj vodi. Kuhanu šunku ukoliko hladimo (poslije kuhanja) u hladnjaku na temperaturi od 2 ºC ili zimi u snijegu izgubiti će puno manje na težini od postupka hlađenja na sobnoj temperaturi od 20 ºC.

Kobasice kao kranjske, hrenovke i safalade kuhane su već u toku proizvodnje tako da je prije posluživanja potrebno zagrijati u vodi na temperaturu središnjeg dijela od 60 ºC, što odgovara temperaturi vode od 80-85 ºC. Poslužuju se temperirane na 45 ºC što je i najprikladnija temperatura hrane za konzumiranje. Ukoliko zagrijemo kobasice u vodi koja ima temperaturu od 100 ºC (kipuća voda), dolazi do pucanja opne (crijeva) jer se počinje vezati s vodom (dehidrira). Isto tako rubni dijelovi kobasice će se zagrijati i prekuhati dok u središtu ostaju skoro hladne.

Kobasice je najbolje dimiti treći dan po izradi jer se tada crijevo dovoljno osušilo. Loži se suhim tvrdim drvetom (bukva, grab). Ložište mora biti 3 do 4 metra udaljeno od kobasica, tako da na njih ide indirektan hladan dim. Dimi se oprezno nekoliko dana, a potom kobasice treba staviti na zrak da se suše.

Mesne kobasice i napola dimljene kobasice treba kuhati u vodi temperature od 90 ºC a da im temperatura središnjeg dijela ne prelazi 72 ºC, i tako održati neko vrijeme.

U vrijeme svinjokolja obično se prave kobasice od svinjskog mesa pomiješano s mesom krupne divljači. Meso od uhranjenih svinja je masno, a meso divljači krto. Ako je divljač i debela, njeno meso po pravilu nije protkano masnoćom.

Slavonski i Zagorski običaj kuhanja (kuhanje u masti)

Tek izrađene svježe kobasice nemojte pržiti, naročito ne na ulju. Kuhajte je u posudi u litri vode i sa dvije do tri žlice svinjske masti. Kuha se toliko dugo dok voda ne ispari i dok na dnu posude ne ostane umak. Kobasice ne bodite, a niti posudu pokrivajte tijekom kuhanja. Ako želite da vam umak bude ljući, pri kraju kuhanja stavite malo mljevene ljute paprike.

Soljenje, sušenje, prešanje, dimljenje i zrenje

Soljenje mesa je proces u kojem kuhinjska sol i drugi dodaci konzerviraju osnovni proizvod kako bi dobili novi organoleptički proizvod. Za soljenja se u mesu zbivaju kemijsko-fizički procesi koji povećavaju trajnost kako mesa tako i slanine.

Pripremiti treba do 2,5 dag za 1 kg ohlađenog mesa, te prostor i posude u kojima ćemo ostaviti usoljeno svinjsko meso u komadima. Usoljavanje obavljamo ručno tako da u meso utrljamo smjesu za soljenje po cijeloj površini.

Usoljeno meso stavljajte u plastične posude ili čistu drvenu burad bez ikakvih mirisa. Usoljeno meso i slaninu slažite po težini na dno. Na slaninu ide šunka, lopatica i ostali manji dijelovi. Između pojedinih redova usoljenog mesa mogu se staviti grančice oprane crnogorice ili ružmarina radi arome. Pravilo je da se dijelovi mesa slažu tako da koža bude uvijek okrenuta prema dolje a mesnati dio bez kože gore.

Vrijeme soljenja, i to sistemom tzv. suhog soljenja, ovisi o dijelu i komadu koji se soli:

svinjske glave, nogice, svinjski rep, prednja i zadnja koljenica, svinjska rebra	sole se od 10 do 15 dana
sve vrste slanine, vratina i lopatica	15 do 20 dana
svinjska šunka	30 do 45 dana

Svakih 5 dana obavlja se pregled, tzv. kontrola soljenja, jer se pojedini dijelovi moraju dosoliti. Dosoljavanje i preslagivanje je uspjelo ako je meso upilo svu sol iz prvog soljenja. Tada ručno bez jakog trljanja ponovo oblažemo površinu mesa smjesom za soljenje. Dobro obavljeno soljenje obavezno kontroliramo mirisom usoljenog mesa te izgledom i mirisom ispuštene tekućine. Obje kontrole pokazuju da li je proces soljenja tekao normalno. Ako primijetimo promjene u boji i mirisu mesa ili u tekućini, treba ukloniti uzroke tih promjena.

Osnovni sastojak smjese za soljenje mesa je kuhinjska sol, kojoj se mogu dodati (na 1kg soli):

2 do 4 zdrava i čista češnja češnjaka isjeckanog na komadiće
žlicu mljevenog bijelog papra
borovnice (15-20 zdravih i suhih sitno stucanih plodova)
suhi ružmarin (1 mala žličica)
cimet (1 mala žličica)
oprane čiste zelene grančice četinara koje daju miris (smreka, bor i dr.)
kristalni šećer (2 velike žlice)

Ako se kupuju gotove smjese za soljenje, valja pripaziti da im nije istekao rok upotrebe.

Tehnološka faza koja slijedi poznata je i kao **zrioba mesa** – nizom kemijsko-fizičkih procesa stvaraju se novi miris, boja, okus i konzistencija pojedinih mesnatih ili mesnih dijelova.

Soljenje slanine

Slanina se mora dobro posoliti tako da dobije puna 3% soli. Ako je manje soli onda slanina nije ukusna, pa je gotovo prijesna za jelo. Dobro posoljena slanina odlična je kao obrok, smrznuta, naročito zimi.

Posoljenu slaninu najbolje je staviti na ravnu podlogu, a ukoliko za to nema mogućnosti, onda se stavlja na vrh posude u kojoj je usoljeno meso.

Slaninu treba, kao i ostalo meso, presložiti svaki drugi dan, a usoljenu držati 15 do 20 dana.

Slaninu zatim treba izvaditi iz soli, oprati procijeđenom salamurom, da bi sa slanine otpale sve mrvice mesa i češnjaka. Zatim se slanina stavlja na sušenje u pušnicu. Slaninu ne treba stavljati na jaki dim, već sa strane, da ne bi požutila.

Najbolje je dimiti svaki drugi dan, kako meso ne bi poprimilo previše dima, i bilo gorko za jelo.

Slaninu također razlikujemo po kvaliteti, slanina leda i vrata je za preradu kvalitetnija, jer je čvršća. Koristi se prvenstveno za bolje proizvode. Zbog toga što ima višu točku topljenja, dobra je i za proizvode od mesa koji se obraduju na većim temperaturama.

Slanina se dobije soljenjem, sušenjem, dimljenjem, pečenjem ili kuhanjem čvrste slanine svinja, s kožom ili bez kože, te se ona i proizvodi na više načina, ovisno o želji i običaja pojedinih regija. Proizvodi se kao sirova soljena slanina, suha slanina, pečena slanina i kuhana slanina.

Sirova soljena slanina (na zraku sušena slanina)

Dobiva se soljenjem većih komada tvrde leđne slanine. Proizvodi se sa kožom ili bez kože. Izrezani komadi pravilno se oblikuju i odstrane dijelovi koji vise. Nakon oblikovanja dobro se u nju utrlja, s obje strane, srednje krupna čista sol, i slaže se, jedna na drugu, na čiste police. Potrebna količina soli na 10 kg slanine je od 0,8 do 1 kg. Ovako osoljena slanina ostaje 10 do 14 dana u polutamnoj prostoriji na temperaturi do +8 ºC (da ne užegne). Ako je slanina vrlo debela, ostaje 20 dana usoljena, a udubljenja se još i posebno zasjeku i utrljaju solju. Preko osoljene slanine doda se još šaka-dvije soli. Tako složenu slanina nakon 7 do 10 dana treba okretati i premještati ako je u posudama. Donji se komadi stavljaju gore, a gornji dolje uz potrebno dosoljavanje. Nakon što je odstajala potrebno vrijeme, slanina se drži nekoliko sati u hladnoj vodi, zatim se propere u mlakoj vodi, ocijedi i suši.

Ova vrsta slanine se ne dimi, već se kraće ili duže vrijeme suši na zraku.

Dimljena leđna slanina

Dobiva se skidanjem slanine s leđa. Nakon što se izreže na željene komade (veličine i oblika), utrlja se s obje strane solju, na način kao i sirova soljena slanina. Poslije usoljavanja slanina se opere i nakon dobrog ocjeđivanja, suši se i dimi na hladnom dimu temperature od 22 ºC ili nešto ispod. Dimljenje traje 3 do 4 dana.

Trajanje usoljavanja slanine čistom soli	
težina u kg	*dužina usoljavanja u danima*
2,7 - 3,6	8
3,6 - 4,5	9
4,5 - 5,4	10
5,4 - 6,3	12
6,3 - 7,2	14
7,2 - 8,1	16
8,1 - 9,0	18
9,00 - 11.25	20
11,25 - 13,50	22
13,50 - 15,75	24

Papricirana slanina

Također se dobiva od čvrste leđne slanine. Izrezana i oblikovana u željene komade (najčešće u trake, nakon soljenja i odležavanja), utrlja se isključivo solju i ostavlja u čistim posudama, u tamnijoj i hladnijoj prostoriji 14 dana. Povremeno se dosoljava i preslaguje. Poslije soljenja opere se u mlakoj vodi, osuši na zraku, a nakon toga izlupa na ravnom stolu da se zbije i stanji. Komadi slanine režu se na trake široke 5 cm i željene dužine. Kožica se skida tako da potkožni, tvrdi dio slanine, debeo oko 0,5 cm. ostaje na koži. Kroz svaki komad/traku se provuče uzica, da se može kasnije objesiti. Svaka traka se premaže crvenom slatkom ili ljutom mljevenom crvenom paprikom, koja je pomiješana s vodom u gustu kašu. Ovako pripremljene trake suše se na zraku, a nakon toga dime se dva dana na srednje toplom dimu (32-40 ºC).

Neki slaninu osuše na zraku, uvaljaju u brašno od paprike i zatim malo prodime na slabom dimu.

Za okus ove vrste slanine najvažnija je kvaliteta paprike, kao i čvrstoća slanine. Da paprika ne spada sa slanine, komadi se omotavaju u folije.

Mesnata slanina

To je četvrtasto ili pravokutno oblikovana slanina od prsnog dijela mesnatih svinja s dijelom potrbušine i slabina, bez rebara i kostiju. Najbolje su mlade svinje, žive težine 110 do 135 kg. Soljenje se vrši na način kao i kod drugih vrsta slanine. Usoljavanje traje najmanje 12 dana. Deblji komadi se duže usoljavaju. Poslije usoljavanja, slanina se 2 do 3 sata ispire i drži u vodi, a zatim se na zraku cijedi i suši. Dimi se na umjereno toplom dimu, oko 36 ºC, 36 sati. Ova vrst slanine se može proizvoditi i kao pečena slanina, koja se umjesto dimljenja na 32 ºC, peče na temperaturi od 70 do 80 ºC, nekoliko sati.

Dimljena slanina obično se prije korištenja kuha.

Panceta

Kvalitetna panceta oduvijek se dobiva pomnim odabirom svinjskog mesa. Pritom prednost ima potrbušnica koja se znalački obradi, soli, dimi hladnim dimom, suši i zrije, a taj proces traje 45 dana. Ssuhomesnati proizvod – panceta - zaštitni je znak dalmatinske svinjokolje. Gurmane nikad nije smetalo što su ti komadi svinjetine znatno masniji od vrata ili buta. Sadrže oko 17 posto masti, iako je nekad taj postotak bio mnogo viši.

Panceta je našim „starim“ bila idealna namirnica na zimskom jestveniku, jer je tijelu hladnijih mjeseci osiguravala energiju i toplinu.

Najčešće se jela sirova i narezana s kruhom i lukom ili ukiseljenim povrćem, ili kao dodatak varivu, umacima, kuhanom krumpiru, baš kao mi znatno masnija lička, slavonska ili zagorska. Danas se mesnata panceta reže na tanke kriške i poslužuje za predjelo, ali sve češće dodaje nekim jelima od mesa, riže, sezonskog povrća, tjestenine. Peče se s posnom ribom tako da je postala specijalitetom nekih restorana uz more.Hrskavo zapečena panceta i namrvljena po povrtnoj salati ili po varivu dat će neodoljiv završni dodir.

Mnogi postavljaju pitanje u čemu je razlika između pancete i slanine. Dok jedni napominju da je riječ o različitim imenima za isto – „sušenu svinjetinu prošaranu masnoćom koja se soli, suši, zrije i dimu – drugi napominju da je osnovna razlika u tome što je kontinentalni *špek* prodimljen prije zrenja, a dalmatinska se panceta suđši samo na buri. Mnogi proizvođači pancete ipak kažu da koriste dim, ali da je glavna razlika u začinima.

Slavonske domaće slanine najčešće „čuva“ samo sol, a dalmatinska panceta miriše i na papar, a nerijetko i na druge mediteranske začine. Najveća razliika proizlazi iz klimatskih datosti – ***bure*** (sjeverca) na kojem se suši kao i pršut.

Slanina

Dimljena, kuhana, pržena, pečena, poslužena za doručak, ručak ili večeru, kao narezak i dodatak jelima, svojom slanoćom i dimljenim okusom slaninu poznaju sve kuhinje svijeta.

U zagorskim i slavonskim dijelovima Hrvatske *špek*, u Dalmaciji i Istri *panceta*, ovaj suhomesnati proizvod od dimljenog i usoljenog svinjskog mesa oplemenit će svako jelo.

Dalmatinska panceta je tanja i mesnatija te se manje ili uopće ne dimi već se suši na buri.

Od doručka s jajima i kobasicom, tanke hrskave pržene trake od slanine, dodatak su svakom hamburgeru, a odlično se slažu uz doručak, povrtne salate, rižota i tjestenine.

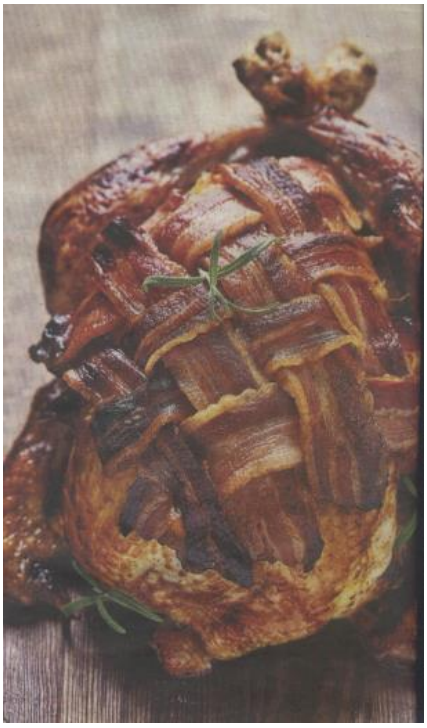
Pečete li ih na tavi, činite to bez masnoće. Dovoljno ju je oko sedam minuta peći mesnih štruca i pečenki. Slanina će tako ispuštati masnoću i davati sočnost.uz neprestano okretanje s obje strane.

Pečete li ih u pećnici, obložite lim alu folijom, a u mikrovalnoj pećnici slaninu prekrijte papirom za pečenje i pecite tri minute.

Ploške slanine možete koristiti u pripremi pita, ribljih jela, s iznutricama i povrćem. Ploškama omotajte blanširane glavice luka i zapecite u pećnici.

Komadiće slanine posložite na drvene štapiće i redjate s komadima bijele ribe i kruha i zatim ispecite. Šarana zarežite oštrim nožem s jedne strane pa u zareze stavite štapiće slanine.

Na masnoći (mast, ulje) popržite kolute luka, rezance paprike i sjeckani paradajz (rajčicu). Dodajte usitnjene orahe i suhe šljive, začinite mljevenom crvenom paprikom, zalijte vidnom i prelijte preko šarana. Pecite ga u umjereno zagrijanoj pećnici oko 1 sat.
Slaninom začinite i mesna jela. Posložite ploške preko šunke.



Carsko meso

To je mesnata slanina iz koje nisu iščupana rebra. Obično se radi kao presječena po dužini u dva dijela. Soli se kao i mesnata slanina, a može se dimiti na blagom dimu ili peći na vrućem dimu. Ova vrsta slanine najčešće se radi u domaćinstvu.

Pečeno carsko meso za 6 osoba

Sastojci: 1,80 kg carskog mesa bez kosti s kožom, med 5 dag, 50 dag mlade mrkve, 60 dag,mahuna, mast (ili danas ulje), sol, papar.

Carsko meso dobro posolite i ostavite da odleži u hladnjaku 24 sata. Drugi dan ga pecite , 2-3 sata, s mašću namazom limu (protvanu, tepsiji) na temperaturi 120 ºC s kožom okrenutom prema gora koju ste premazali s malo masti. Posljednjih dvadesetak minuta pojačajte temperaturu na 200 ºC. Ohlađeno meso narežite na komade, zagrijte u tavi, premažite umakom, poslužite s kuhanim mahunama i glaziranom mladom mrkvom.
Umak: neki vole ohlađeno meso premazati mješavinom meda, chilli papričice, soli i ketchupa, inačica sweet chilli umaka.

Mljevena slanina

Suha dimljena slanina, naročito mesnata slanina s koje je skinuta koža, može se i usitnjena uz dodatak začina koristiti za ishranu. Nakon što se dobro ohladi, reže se poprečno u trake, a zatim se uzdužno reže radi usitnjavanja. Može se i samljeti u stroju za meso s otvorom od 8 do 10 mm ili sitnije - finije, nakon što se prije veći komadi slanine izrežu u manje komade. Samljevenoj slanini dodaje se češnjak (1-3 češnja na kg), 1 do 3 g papra na kg slanine i po želji ljuta ili mljevena crvena paprika. Ako je masa nedovoljno slana može se dodati sol i sve se dobro izmiješa. Osim za korištenje u pripremi jela, naročito se koristila kao namaz za kruh.

Kraški vrat

U obiteljima iz kraških područja tradicionalno s oca na sina prenosi se način proizvodnje kraškog vrata. Da bi taj komad svinjetine postao kvalitetnom namirnicom, potrebno je iz njega izrezati kost, utrljati morsku sol, papar i začinsko bilje ubrano na okolnim livadama i vrtovima. Meso se potom dimi i zrije na buri, pa gurmani tvrde kako je baš u tome tajna odličnog okusa, boje i mirisa kraškog vrata.

Podjednako proizvedena u dalmatinskom zaleđu, Ćićariji i krajevima do Velebita, ta se namirnica stoljećima jede narezana kao predjelo ili dodatak različitim jelima poput *soparnika*.

Kraški vrat dodaje se varivima od graha, kiselog kupusa i različitim vrstama kuhanog ili sirovog povrća za predjelo i salate.

Dimljenje i sušenje

Soljeno svinjsko meso nakon stajanja dolazi u obavezni tehnološki proces dimljenja, a to je:

odsoljavanje
cijeđenje
prešanje
dimljenje
uskladištenje u zračnom prostoru

Svi usoljeni dijelovi vade se i nakon pregleda stavljaju u drugu posudu s hladnom i čistom vodom da se dobro namoče kako bi se s površine očistio talog. To se radi drvenim predmetima ili mesarskim nožem dok površina ne postane potpuno čista i bijela kako bi dimljenje bilo što kvalitetnije. Odsoljavanje traje 5 – 10 sati u hladnoj vodi, a cijeđenje dok se tanjom ili debljom „špagom“ (uzicom) i vješaju o S kuke, te na štapovima unose u prostor za dimljenje.

Šunke, lopatice i ploče slanine, nakon odsoljavanja, čišćenja i cijeđenja, stavljaju se na ravnu podlogu. Nakon nekoliko sati na njih se položi ravna drvena daska, koja se optereti za šunku npr., s oko 50 kg. Takvo prešanje usoljenog mesa traje 3 do 5 dana.

Proces prije dimljenja mora se obaviti u zračnim, čistim i hladnim prostorima bez ikakva stranog mirisa ili insekta.

Ocijeđeni ili isprešani dijelovi mesa stavljaju se u poseban prostor gdje se obavlja **dimljenje – sušionica, pušnica**.

Najbolji je dim koji se dobije paljenjem tvrdog drva, koje mora biti zdravo, ne pljesnivo ili odstajalo tj. trulo, bez ikakvih obojenih ili katraniziranih drvenih otpadaka. Piljevina kojom se posipa goruće drvo mora biti čista, suha, a najbolja je bukova, grabova, hrastova ili od četinara. Kemijske tvari iz piljevine i drva koje će se upiti u meso određuju ne samo boju dimljenog mesa nego i miris i buke koji se naročito izražava na gotovom proizvodu, a specijalno na slanini i mesu bez kože. Ako nemao vlastiti prostor za dimljenje, postoje specijalizirane uslužne „radionice“ za dimljenje mesa koje će takav posao obaviti prema želji vlasnika.

Dimljeno meso čuva se zaštićeno od insekta, ptica ili glodavaca, na zračnom i tamnom mjestu.

Pri loženju u pušnici i sušenju mesa potrebno je tvrdo drvo i najbolji su: bukva, jasen, hrast, joha, grab, ... Najbolje je uzeti čvoraste (kvrgave) komade, jer duže izgaraju i daju bolji dim. Drvo treba lagano sagorijevati, da se ne dostigne prevelika temperatura. Pri višim temperaturama razvija se manje dima.

bukva i javor	daju zlatnosmeđu boju dima, što se prenosi i na meso
hrast i joha	žutosmeđu
mahagonij	crvenosmeđu boju dima

Najnepovoljnije je *zimzeleno drvo* (bor, jela, smreka), *lipa, topola, vrba i drugo meko drvo*, jer sadrže dosta smole i daju gust dim i tamne proizvode od mesa (meso ostaje crno i garavo). Impregnirano drvo, obojeno ili lakirano drvo i slični otpaci prerade drva ne mogu služiti za dimljenje proizvoda od mesa.

Bitno je, u svakom slučaju, da drvo lagano sagorijeva i da se ne dostigne prevelika temperatura. Kvalitetan dim se dobije sagorijevanjem u obliku iverja ili strugotina, ne cjepanica.

Vlažnost u dimnici se regulira unošenjem posuda s vodom i vješanjem vlažnih vreća, gdje je to moguće.

Kad se meso izvadi iz salamurenja treba ga oprati procijeđenom salamurom. Tako pripremljeno meso stavlja se u dimnicu i vješa visoko na postavljene prečke.
Vatru treba paliti-dimiti svaki drugi dan dok šunka i lopatice malo ne zažute i tako držati oko 20 dana.

Kobasice i druge sitnarije nakon 20 dana mogu se premjestiti u kraj, da se tek lagano dime.
Krupno meso, šunke, lopatice, slanina kad dobije žućkastu boju trebaju manje dima.

Vatru treba paliti u početku dva puta tjedno i to kroz nekoliko tjedana, a zatim jednom tjedno i na kraju kroz vrijeme od četiri mjeseca jednom u 14 dana.

Meso je dobro posušeno kad kožica od šunke bude crvenožute boje. Ako je meso dobro sušeno i dimljeno, onda je to ugodan miris dima i suhog mesa.

Klasičan način dimljenja, prema temperaturi dima koji se razvija, primjenjuju se tri postupka:

hladno dimljenje	primjenjuje se kod proizvoda od mesa koji se duže vrijeme podvrgavaju dimljenju. Radi se pri temperaturi od 22 oC, ili znatno ispod toga (do 16 ºC i niže). Kako duže traje dimljeni proizvod istovremeno se i suši, gubi vlagu. Ovako se dime pršuti i neka druga suha mesa, neke vrste suhe slanine, sirove kobasice .. .
umjereno dimljenje	vrši se na temperaturi od 40 do 45 ºC, nekad i do 60 oC. Rjeđe se koristi od ostalih načina, to je brzi postupak dimljenja kod proizvoda koji se, inače, na hladnom dimu dime, tj. o postupku kada želimo ubrzati proces korištenja dima
toplo ili vruće dimljenje	primjenjuje se, prvenstveno, kod kuhanih kobasica (hrenovke) i nekih drugih proizvoda, gdje dim za kratko vrijeme stvara izrazitu boju dimljenog proizvoda i aromatizira ga. Temperatura dimljenja je između 60 do 90 ºC, dimljenje traje 0,5 do 2 ili više sati, zavisno od veličine proizvoda. Dobro je prije dimljenja na vrućem dimu meso postepeno zagrijavati na nižoj temperaturi, a takav postupak je koristan i na kraju dimljenja

Tornjić – pušnica

Kamene kuće uz obalu i na otocima, pomalo ali sigurno, gube bitku s apartmanizacijom i nestaju. Nestaju karakteristične mediteranske kuće sa svojim dimnjacima koji su jedan od drugog različiti po izgledu ali po funkciji identični, nema više *škura* zelenih ili plavih boja, volta, portuna, stuba, vanjskih kuhinja, šterni, konobe su pretvorene u „kafiće“ a ognjišta, duša i srce kuće, su ostala samo na slici.

Tornjići – pušnice (visine oko 6-7 metara i kvadratičnog oblika 1,5 x 1,5 metar), toliko važan za - poznatu deliciju – pršut, nažalost, također gubi bitku s novom arhitekturom. Svojom visinom nesmetano dozvoljava ulaz i izlaz buri da oplahuje buduću deliciju, svojim bočnim otvorima za prozračivanje (zaštićenim metalnim mrežicama od mogućih štetočina).

Veliki Godinj, u zabiokovskom selu Rašćane, neponovljiv je biser pučke graditeljske arhitekture u kamenu, koja svjedoči o bogatom naslijeđu kulture življenja i sklada čovjeka s prirodom. Zahvaljujući Javnoj ustanovi Park prirode Biokovo, u čije granice spada Rašćane, uz podršku Udruge za zaštitu i obnovu zaseoka, oživjelo je klesarstvo udarcima *špice* i *mace* i rukom rađenih alata kao*: dlijeta, zubača, štokerica, taemta ili martela, odbijača* u rukama klesara, koje ima tradiciju još iz 16. stoljeća. Cilj je obnove djela ruku u kamenu kao što su: *kaldrme, solari, volte, saranči, odrne, nadvoji, čoši* i *kanali* o kojima svjedoče pradjedovska ognjišta. Tom cilju poslužiti će i osnovana kamenarska klesarska škola.

Nakon što je svinjski but obrađen po propisima (natrljan morskom soli – *grezom*; gruba, hrapava, sirova morska sol; odležan pod – *pizom* – utegom) premješta se na vrh pušnice, na dimljenje i prozračivanje buri i sjevercu. Kad ga bura i sjeverac oplahuje svojim hladnim slankastim zrakom, tada nema - dimljenja.

Butovi se objese na čvrste poluge tako da se ne dotiču. U ložište koje je na dnu tj. u razizemlju (nekad je bilo u sklopu ognjišta) pali se samo drvo česmine, masline i rogača. Smolasta drva se ne koriste, jer bi njihov dim zatvorio pore na mesu i ono bi ostalo sirovo iznutra. Topli dim prije nego dođe do budućih pršuta, ispod njih, prolazi kroz rešetke na kojima su lijepo složeni kameni oblutci, koje je potrebno mijenjati svake godine. Topli dim prolazeći kroz oblutke se hladi i daje pršutu svoju pravu toplinu, niti preveliku niti premalu.

Kad puše jugo ne dimi se, jer tada pršuti puštaju masnoću i sve bi krenulo neželjenim tokom.

Obrada pršuta započela je poslije berbe grožđa i maslina i u proljeće ih skidamo iz pušnice i pohranjujemo u hladnu prostoriju na sazrijevanje, koje traje najmanje 6-7 mjeseci, do prave delicije.

Prije ponovnog korištenja pušnice potrebno je promijeniti kamenje, ali to uradite ujesen, ukoliko koristite ložište za pripremu dugih specijaliteta kao npr. – kotlić, peku ili gradele (roštilj, žar)

Konzerviranje suhog mesa

U svibnju sušenje prestaje, jer je proces sušenja završen. U to vrijeme, kad je lijepi dan svo se meso iznese na sunce da se dobro osunča, a za to vrijeme treba očistiti dimnicu.

Zagrijte vodu do 100 ºC i stavite u veću posudu. Pripremite jednu manju posudu za polijevanje mesa. Svaki komad mesa uhvatite za kuku na kojoj je bilo u pušnici i nekoliko sekundi pustite kipuću vodu, zatim izvadite i manjom posudom par puta prelite toplom vodom po mesu. Ovaj postupak obavite sa šunkom, lopaticom, slaninom.

Na taj način s mesa se ispere crnilo dima i ono je čisto. Nakon pranja meso ponovo stavite na sunce da se posuši.

Kada je meso polusuho, u posudu stavite kuhinjsku sol i svaki komad mesa dobro posolite, naročito oko kosti. Suho meso ne upija sok u svojim unutarnjim dijelovima i zato soljenje izvana neće prouzrokovati slanoću mesa. Meso ostavite na suncu, jer se na suncu ono malo opusti i površinski sloj upije sol. Ovako uređeno meso lijepo će izgledati, a na meso neće doći nikakvi insekti.

Spremanje suhog mesa

Suho meso, oprano, osoljeno i osušeno stavite u prostoriju gdje je hladnije i ujednačena temperatura. Može se ponovo vratiti u pušnicu, ali ga postavite niže i iznad mesa na pola metra, zatvorite prostor, odnosno stavite dasku ili deblji karton, da meso ne dobije toplinu crijepa. daske ili karton stavite i na otvore sa strane u pušnici da ne dolazi topli zrak, da se meso ne topi i da ne kapa mast iz mesa.

Tako spremljeno meso može dugo stajati. Na šunkama će se nakon mjesec dana početi hvatati plijesan. Tu plijesan ne treba dirati jer ona konzervira meso i to je prirodna plijesan dobro osušenog mesa. Sa svojom vlastitom plijesni šunke mogu stajati i do dvije godine i ne gube na kvaliteti.

Kada meso želimo započeti trošiti, onda se suhom krpom obriše plijesan, a zatim se to ponovi vlažnom i meso je potpuno čisto za jelo. Ovaj postupak primjenjuje se kod svih vrsta suhog mesa.

Suho meso nije uputno stavljati u zamrzivač, jer nikad nije toliko kvalitetno kao ono sušeno na zraku.

Nakon šest mjeseci po svinjokolji suho meso je najukusnije za jelo i ima najbolju kvalitetu

Zalivena soljena svinjetina

Sastojci: 3 kg svinjskog mesa, 4 kg masti, 15 dag soli.

Svinjsku lopaticu i šunku, nakon što ste u zglobu odrezali nogice (kožu sa slaninom ostaje uz mišićnu masu), izrežite uzdužno na komade težine 1 kg.

Komade ostavite 10 sati da se ocijedi i ohladi u prozračnoj prostoriji. Svaki komad posolite po cijeloj površini i meso ostavite dan, dva na čistim ravnim površinama u jednom sloju, pokriveno čistim platnenim krpama. Količina smjese soli i začina treba biti najmanje 2% težine mase. Usoljeno meso ostavite da odstoji dva dana i potom postupite na slijedeći način:

usolite i stavite u salamuru
pecite i zalijte svinjskom mašću

Nasoljeno meso obavezno prije pečenja operite u hladnoj vodi, ocijedite i skinite nožem svu kožu. Komade pecite na svinjskoj masti i ne okrećite kako bi se masnoća dobro ispekla, a cijeli komad ostao vrlo sočan, ali potpuno pečen. Pečene komade nakon stajanja i cijeđenja oko 2-3 sata izrežite na komade i slažite u zdrave i čiste posude, a svaki složeni red zalijte tekućom čistom masti (ne prevrućom). Posude nakon punjenja ostavite u zračnoj prostoriji da se mast i meso ohlade i dobro zatvorite kad se mast kristalizira. Takvo meso u zračnim i tamnim prostorijama može se čuvati i do 6 mjeseci. Zbog izvanrednih prilika (kvar, dulji nestanak struje), jednako možete prirediti i spremiti i meso iz zamrzivača.

Ovako pripremljeno meso u Međimurju (Prekmurju, preko Mure) nazivaju – meso iz tunke (tunka; reg. nešto u što se umače). Prije posluživanja izvađeno meso (zajedno s mašću koja se nalazi na njemu) stavite u odgovarajuću posudu i zagrijte. Poslužuje se uz kuhani slani krumpir i salatu od povrća.

Zalivena svinjetina s kožom

Mladu svinjetinu (odojak ili pečenka do 40 kg) nakon klanja ili odmrzavanja također se može pripremiti i čuvati zaliveno svinjskom masti. Ocijeđeni trup odojka ili polovica mora se čisto obraditi, bez dlaka na koži i bez ikakva sadržaja ili ugrušaka krvi s unutarnje strane, te bilo kakva iscjetka na prerezima. Polovicu ili dijelove, koji moraju biti suhi na površini, zarežite nožem po koži na kvadratiće 2x2 cm pazeći da rez ide do mišića. Dakle, treba prerezati cijelu površinu masnoće i kože. Cijeli komad pecite u pećnici ili u posebnoj posudi s poklopcem na žarnoj ploči. Najbolje se to radi u krušnoj peći. Meso premažite slanom vodom, a posebno blago utrljajte rukom sol s unutarnje strane u području kralježnice i kosti zdjelice. Posoljeni komadi ostaju stajati 2-3 sata da se meso ocijedi. Ta tekućina se prije pečenja baci, a posuda u kojoj će se peći meso premaže mašću od pečenja uz dodatak 1 dl čiste vode. Meso se peče oprezno, uz premazivanje mašću. Kožica mora dobiti zlatnosmeđu boju i ne smije se odvajati od masne podloge. Komadi se u tijeku pečenja nekoliko puta podignu s dna posude da se ne zagore. Pečeno meso ostavite da se hladi 1-2 sata i potom pažljivo izrežite na željene komade, obično veličine pola dlana, vadeći sve veće kosti. Prije stavljanja u čiste zagrijane posude, s mesa uklonite želatinu koja se stvorila s donje strane. Slažite u redove sa što manje praznog prostora, kožom okrenuto prema gore. Svaka dva-tri složena reda zalijevajte tekućom čistom masti. Posudu (do 3kg) blago protresite kako bi mast ispunila sve šupljine.

Pečenu glavu, nogice i bubreg s masnoćom nikada ne treba zalijevati u mast, treba ih potrošiti odmah nakon pečenja. Zaliveni komadi vade se po redu, a čuvati se mogu bez promjene kvalitete 3-6 mjeseci.

Meso možete jesti zagrijano (u pećnici) ili hladno uz salate ili variva. Ako se konzumira samo manja količina, svaki put treba izravnati površinu i posudu dobro zatvoriti da ne bi došlo do kvarenja.

Svinjetina iz salamure

Od salamurena svinjskog mesa, koje je u pravilu izvrsne kakvoće, u nas se zimi tradicionalno pripravlja niz jela s raznim vrstama povrća ili žitarica.

Za salamurenje obično uzimamo svinjsku vratinu s kostima, bez kože i masnoće, svinjski kare (karmenadl, kotlet) bez masnoće i kože, obrađena svinjska rebrica, nogice i repić. Kao začin upotrebljava se kuhinjska sol, šećer u kristalu, papar, borovnica, ružmarin o dr.

Obrađene komade svinjetine, posebno vratine i kare, natrljajte rukom po cijeloj površini smjesom začina, osobito dijelove uz kosti. Začinsku smjesu spravite na slijedeći način: na 1 kg čiste kuhinjske soli dodajte 2 žlice mljevenog bijelog papra, 2 žlice šećera, 2-4 zgnječena češnja češnjaka, deset sitno stucanih bobica borovnice. Začinjeno meso stavite u čiste plastične posude i ostavite 3-4 dana u hladnoj zračnoj prostoriji. Kad odleži, u posudi će se pojaviti crvenkasti sok vrlo ugodna mirisa i arome, kojem sada valja dodati ohlađenu slanu vodenu otopinu koja će „pokriti“ meso. Pripremite je tako što na 5 l prokuhane vode dodate pola kilograma kuhinjske soli i 3-4 velike žlice šećera. Meso ostavite desetak dana da zrije, nizom kemijsko-fizioloških procesa stvaraju se u njemu nova organoleptička svojstva: nova boja, okus, mekoća i elastičnost, meso postaje vrlo sočno, s jasno vidljivom strukturom mišićnih vlakana.

Tako usoljeno meso prije upotrebe treba močiti u čistoj hladnoj vodi nekoliko sati, ili posušiti platnenom krpom i staviti na hladan dim. Nakon dimljenja može se čuvati i do šest mjeseci.

Kosana slanina - Međimurska slanina

Za 10 kg smjese treba: 10 kg slanine, 25 dag soli, 2 glavice češnjaka, 3 dag mljevenog papra.

Za izradu ovog specijaliteta potrebna je svježa slanina s leđa (mora biti tvrda) koju treba izrezati na manje komade (8 cm široke i 20 cm duge). Stavite je u posudu, zalijte osoljenom vodo, da bude pokrivena i kuhajte toliko dugo dok slanina ne postane staklasta. Izvadite je iz vode, skinite kožicu, odstranite rastaljenu mast, objesite da se ohladi i osuši (kožica se stavlja u dim, pa se dimljena dodaje u razna zimska variva, npr. kiselu repu i sl.). Ohlađenu slaninu sameljite u stroju za mljevenje mesa (nekada se sitno kosala nožem te je po tome i dobila ime), dosolite ako treba, popaprite, dodajte češnjak usitnjen najfinije što možete. Sve dobro izmiješajte, čvrsto stavite u čisti posudu (staklenku), povežite otvor celofanom i odložite u hladnu, tamnu i zračnu prostoriju.

Nekad se slanina odlagala u drvene kačice koje su se zvale „tiblice“ ili „lodrice“. Sušenu svinjetinu, koja mora biti potpuno suha, ulagali su u „kosanu mast“. Odležavanjem mesa, „kosane slanine“ poprime miris dimljenog mesa, pa se mogu poslužiti kao pikantan namaz.

Slanina se koristi kao namaz za kruh, dodatak jelima (umjesto obične masti ili ulja) i slično, te će jela dobiti poseban pikantan okus. Po tom vrlu ugodnom okusu, mnogim se međimurskim jelima priznaje kulinarska originalnost, kao što je to slučaj i s *peštom*.

Meso iz tiblice (drvena kačica)

Sastojci: 3 kg svinjskog mesa, 5 kg svježe slanine, 20 dag soli, 1 glavica češnjaka.

Za meso iz tiblice koristite svinjsko meso bez kosti, najbolje od buta. Narežite ga na komade po 50 dag, dobro natrljajte solju i češnjakom (neka domaćinstva u meso utrljaju i zdrobljeni lovorov list), stavite u posudu, pokrijte čistom lanenom krpom i odložite na hladno mjesto šest dana. Nakon toga, meso prelijte hladnom vodom i u toj salamuri neka odleži još šest dana. Meso izvadite iz salamure, ocijedite, objesite u pušnicu i dimite 1 dan hladnim dimom, koji mora biti suh i topao ali ne prevruć. Najbolji je dim suhe bukovine ili grabovine i akacije, koje ne smije gorjeti plamenom. Plamen se pokrije piljevinom. Nakon dimljenja i sušenja (zapravo provjetravanja) od barem četiri dana, meso ispecite u pećnici (nekad se to radilo u krušnoj peći), uz stalno polijevanje da se ne osuši. Skuhajte slaninu u dosta vode, tako da bude potpuno kuhana. To s nekada kontroliralo ubodom pletaće igle koja je morala ostati potpuno čista. Slaninu ocijedite, ohladite i sameljite u stroju za mljevenje mesa. Pečeno meso potpuno ohladite. U tiblicu (drvenu kačicu) na dno stavite mljevenu slaninu, zatim meso, pa red mljevene slanine i tako redom dok sve ne utrošite. Slažite čvrsto, jer u tiblici ne smije biti praznine, tj. zračnih mjesta. Gornji sloj treba biti od mljevene slanine. Zatvorite celofanom, pokrijte drvenim poklopcem i čuvajte na hladnom i zračnom mjestu.

Meso iz tiblice je međimurski specijalitet. Za posluživanje meso se reže na tanke odreske, a mljevena slanina se maže na kruh i sve uz dodatak ribanog hrena ili luka.
Tiblica je posebna drvena posuda u kojoj se ovaj specijalitet čuva i u kojoj zrije najmanje dva mjeseca, tek je tada zreo i spreman za uživanje. Što dulje stoji. to je bolji.

Zalivene kobasice

Kobasice koje su nadijevane svježim svinjskim mesom i slaninom, te određenim suhim začinima (ne smije se upotrebljavati luk nego samo sok luka), moraju odstajati 5-6 sati obješene na štapovima u zračnoj prostoriji dok se ne ocijede i dobiju završni oblik. Pri nadijevanju oblikuju se na 10 do 12 cm dužine. Ovitak mora biti potpuno čist, bez stranog mirisa, bez sluzi, mliječnoprozirne boje, bez pukotina jasno vidljivih prilikom nadijevanja. Crijeva moraju biti prirodna, ne umjetna. Svježe kobasice pecite nepoklopljene na štednjaku, bez dolijevanja vode, u posudi s dovoljno svinjske masti, na srednjoj vatri (oko 170 oC) i uz okretanje kako bi se sa svih strana i ovitak i nadjev bili potpuno pečeni. Boja kobasica se za pečenja mijenja od mliječnocrvenobijele do boje ljuske kestena. Oblik ostaje isti, ali se smanjuje zbog gubitka vode. Mast u kojoj su se pekle kobasice zbog zaostale vlage i začina poprima drugu boju, miris i okus, te se nakon pečenja odlaže posebno, ali ostaje kao punovrijedna masnoća za upotrebu i pripremu raznih variva i tjestenina te kao preljev. Pečene kobasice moraju obavezno odstajati 2-3 sata nakon pečenja, zatim se slažu – obavezno samo vodoravno – u redovima (slojevima). Razmak između pečenih kobasica mora biti 2-3 mm kako bi čista bijela mast kojom ih zalijevamo ispunila sve šupljine. Tako zalivene kobasice mogu u prohladnim, tamnim i prozračnim prostorijama sačuvati sva organoleptička svojstva do šest mjeseci.

Kad ih vadimo, površinu treba ponovno poravnati kako bi mast pokrila cijelu površinu.

Svježom masti možemo zaliti i dimljene kobasice koje su u tehnološkom procesu zrenja:
- svaki par kobasica treba obrisati vlažnom krpom po cijeloj površini da se očisti naslaga dima ili plijesni, posebno na mjestima vješanja; prilikom pečenja kobasica dodaje se malo vode, ali krakovi kobasica moraju biti cijeli, a režu se tek nakon pečenja, i to komade dužine 10-12 cm. Tako se i slažu u redove, u zdrave i čiste posude, a zalijevaju se čistom topljenom svinjskom masti. Čuvati se mogu do šest mjeseci.

Zalivena rebra

S vanjske strane rebara skinite sloj masnoće s kožom, pustite da se ohlade, blago posolite i stavite da odstoje 3-4 sata. Rebra režite mesarskom sjekirom ili nožem na komade veličine 10x20 cm. Pecite na štednjaku ili u pećnici u posudi (limu) bez dodavanja vode, i uz okretanje kako bi se rebrica ispekla s obje strane. Pečena su kad se kosti lagano vade i odvajaju od mesa. Pečena rebra ostavite da stoje 1-2 sata kako bi se ocijedila i ohladila. Kosti možete i izvaditi (ako je kost s unutarnje strane crvena, to je znak da pečenje nije bilo potpuno i ne može se zalijevati u mast). Pečena rebra slažite u redovima u čiste i neoštećene posude od stakla, lima, keramike ili emajlirane, te zalijte tekućom masti. Mast mora potpuno ispuniti sve šupljine kako bi se spriječile nepoželjne promjene, tj. kvarenje. Te promjene su lokalne i jasno vidljive – promijeni se izgled, okus i miris – i ta mjesta treba prije konzumiranja odstraniti.

Zalivena rebra mogu se na normalnoj vanjskoj temperaturi čuvati 6-8 mjeseci. Okus im je kao svježe pečena rebra. Prije upotrebe rastopi se ili cijela količina ili dio potreban za obrok, te ocijedi mast koja se kasnije upotrebljava za spremanje ostalih jela.

Goranska zeseka

Sastojci za 10 kg: 8 kg svježe svinjske slanine, 2 kg masti, 1-2 glavice češnjaka (ovisno o veličine glavice), 2-3 lovorova lista, 1 žlica papra u zrnu, 25 dag soli.

Svježu slaninu narežite na komade, stavite u veću posudu (u slojeve), svaki sloj posolite i pospite kosanim češnjakom. Posudu pokrijte čistom kuhinjskom krpom i stavite u hladnu prostoriju da odstoji tri dana. Slaninu prelijte potpuno ohlađenom vodom u kojoj se kuhao lovor i papar, ostavite stajati tri dana u tekućini. Slaninu izvadite, dobro je osušite kuhinjskom krpom i u čistoj suhoj krpi ostavite da visi na prozračnome mjestu. Suhu slaninu dimite tri dana - hladnim dimom. Dim mora biti suh i malo topao. Najbolja je piljevina suhe, zdrave bukve i grabovine. Piljevina ne smije gorjeti plamenom. Ne miješajte vrste drva, koristite samo jednu vrstu. Nakon dimljenja slaninu stavite u hladnu prozračnu prostoriju i ostavite četiri dana. Nakon toga izrežite je na manje komade i sameljite na stroju za mljevenje mesa. Dosolite ako treba i stavite u staklenke, zalijte otopljenom mašću. Dobro zatvorite i ostavite u tamnoj prozračnoj prostoriji.

Zaseka se koristi kao dodatak jelima i namaz za kruh.

Priprema svinjske masti i čvaraka

Domaća **svinjska mast** je proizvod koji se dobiva pečenjem svježe svinjske slanine i sala. Za termičku obradu slanine potreban je sljedeći pribor:

štednjak ili otvoreni kotao
metalne posude („rajngle“) za topljenje – pečenje
cjediljka, sito i drvene kuhača
posude za čvarke
malo mlijeka (ovisno o količini masnoće koja se topi) i soli

Posude za topljenje moraju biti:

potpuno čiste, ne hrđave ili oštećene
slanina mora biti ručno rezana, nožem, jer o tome ovisi izgled čvaraka
slanina mora biti potpuno čista, bez ikakvih ostataka dlaka, ugrušaka krvi ili stranih mirisa

Sirovina se dobiva guljenjem sa svinjskih polovica, zajedno s kožom. Slanina se prvo kroji, potom se oguli kožica, te slanina sortira na tzv. tvrdu i meku.

Tvrda slanina može ići u sve vrste kobasica ili se priprema za proizvodnju suhe bijele slanine (tzv. krušna slanina).

Meka slanina, salo, masni obresci od krojenja, stavljaju se na posebno mjesto i obavezno ručno nožem režu u kockice veličine 3x3 cm radi oblika čvaraka. Slaninu možemo rezati na dva načina, dugoljasti ili četvrtasti. Od četvrtastih oblika slanine, čvarci su bolji za zalijevanje i čuvanje u masti.

Izrezanu slaninu stavite u posude pa u pećnicu, ili u kotao, a prije toga u posudu ulijte čiste svježe vode (u posudu od 75 litara stavlja se 5-6 litara vode) i šaku soli. Tijekom topljenja voda se iskuha, a čvarci upiju sol. Soljena mast puno je ukusnija i može duže vremena stajati. Potrebno je neprekidno paziti na slaninu i miješati je drvenom kuhačom da ne zagori. Vatra ne smije biti jaka. Mast se počinje topiti nakon pola sata zagrijavanja, a stvara se i veća količina pjene (izlazi voda), tada treba odgrabiti mast do polovice i to preko cijedila za mast, a čvarke ponovo vratiti na topljenje. Vatra se mora stišati, jer kod jake vatre mast čvarci mogu lako „preplanuti“ (prigoriti), pa mast postaje žuta, a čvarci neukusni. Kada kockice slanine počnu dobivati žućkastu boju i plivati na površini, dodaje se svježe mlijeko radi ljepše boje gotovog **čvarka**, i to 1 dl na 10 litara masti. S laganom vatrom i stalnim miješanjem uz navedene dodatke dobiva se bijela mast i dobri čvarci.

Gotova mast je prozirna, **čvarci** plivaju na površini, a pjene više nema. Čvarke pokupimo metalnom cjediljkom i malo ocijedimo i prešamo, te pustimo da se ohlade. Više soljeni čvarci su mekši, a manje soljeni čvršći. Čvarke možemo čuvati u metalnim, keramičkim ili staklenim posudama.

kanta za mast

Čvarci moraju biti	*crveni, tanki (dobro prešani/stisnuti, tj. ne masni), hrskavi, okusa po svinjetini, ne slani, ali slasni*
Čvarci ne smiju biti	*gnjecavi, vlažni, bezukusni, užegli, žilavi, s ostacima mesa (ne smiju se rezati s djelićima mesa jer postaju opasnost da se tijekom konzumiranja ošteti zube zbog tvrdoće)*

Čvarci - svinjski čips naš su brend, kojeg treba sačuvati i ponuditi kao specijalitet, što zapravo i jesu. U nekim našim regijama čvarke jako stisnu i postaju „pravi čips“ i kod toga se dobije više masti. U nekim krajevima ne stiskaju jako tako da ostanu dosta masni.

Čvarke od sala (sa crijeva) treba posebno topiti, a postupak je isti.

Posude s otopljenom masti bez čvaraka skinite vatre i lončićem grabite tekuću prozirnu i čistu mast, preko sita je ulijte u kante za mast kako bi se smanjila količina taloga koji je ostao nakon pečenja.

Napunjene kante, kad se mast počne stezati, nadolijemo toplom masti. Pritom mast postaje bijela, a površina joj je ravna.

Ovako proizvedena svinjska mast lako se čuva, a u tamnoj hladnoj prostoriji ostat će zdrava do sljedećeg kolinja, tj. godinu dana. Kvalitetna svinjska mast ima karakterističan, dobro poznat miris i okus, bijele je boje (malo vuče na nijansu sive), a mazivost joj je dobra.

Čvarci se mogu jesti odmah, dok su još topli, ili ohlađeni. Ako ih je mnogo, mogu se upotrijebiti za razne proizvode. Nakon soljenja, čvarke možete staviti u vrećice i spremiti u zamrzivaču.

Čvarci za zalijevanje

Čvarci za zalijevanje (čuvanje za kasnije) stavljaju se u mast. Obično se to čini nakon svinjokolja, jer se ne može sve odmah potrošiti.

Četvrtasti čvarci bolji su za zalijevanje, jer se manje lome i nemaju sitnih ostataka.

Čvarke za zalijevanje stavite u posudu (nekada je to bio *zemljani lonac*), protresite da se čvarci bolje slegnu i da ostane oko 2 cm ispod vrha posude. Mast se otopi i ostavi hladiti, pa kad bude zgusnuta (kao med), ali još uvijek u tekućem stanju, izlije se na čvarke. Mast prolazi između čvaraka a na površini mora biti zalivena oko 2 cm iznad čvaraka.

Ovako spremljeni čvarci mogu jako dugo stajati, i do godinu dana (čuvaju se na hladnom mjestu). Obično se troše u proljeće, a izgledaju potpuno svježi i ukusni. Koriste se kao *namaz na kruh* ili kao preljev za jela, npr., kukuruzne žgance.

Pašteta od čvaraka na otočki način

U kilogram sitno samljevenih čvaraka dodajte sitno samljevene kuhano riblje meso, 2-3 samljevena kisela krastavca. Dodajte začine po ukusu (sol, slatka i (ili ljuta) crvena mljevena paprika, zgnječeni češnjak). Ovakva pašteta puni se u crijevo ili drži u posudici na hladnom i prozračnom mjestu.

Pršut - prešanje, dimljenje, zrenje

Suhim soljenjem buta završava važna faza u procesu proizvodnje. Određeno vrijeme poslije soljenja svinjsko meso dobiva nova organoleptička svojstva. Za vrijeme soljenja u mesu, masnoći pa i koži buta došlo je do vidnih promjena u boji, mirisu, okusu i težini, i zato treba prije prešanja pregledati svaki pršut uz obaveznu kontrolu gibanja zglobova. Soli se krupnijom morskom soli računajući s najmanje 10 posto soli od težine mesa. Soljenje se obavlja na čistoj kamenoj ili betonskoj podlozi, snažnim trljanjem tako dugo dok „but“ (ili lopatica) ne omekšaju. Sol se mora naći u svakoj šupljinici, posebno oko jabučice. Od trenutka klanja do soljenja ne smije proći više od 96 sati. Svježi obrađeni but za dalmatinski pršut ne smije biti ispod 11 kg. Računa se broj kilograma plus dva.

Prešanje butova

Pregledani butovi se u zračnoj hladnoj prostoriji slažu jedan kraj drugoga, s razmakom od pedlja između njih, na čistim drvenim stolovima ili mramornim pločama Na četvorni metar obično se stavlja šest komada u određenom rasporedu. Kako bi tekućina lakše izlazila iz buta, mesnati se dio okreće prema stolu, a prema gore ona strana buta obložena kožom. Na tako ložene butove stavlja je se čiste daske, koje moraju pokriti cijelu površinu buta. Na daske stavljaju se utezi od kamena, i time počinje faza prešanja, vrlo važan u proizvodnji pršuta jer u njoj se odvaja voda iz buta, on se i odsoljava te dobiva konačni oblik pršuta.

Prešati se mora vrlo pažljivo jer ako pritisak bude prevelik može se raspasti mišićna masa buta, odnosno struktura mišića i masnoća se može razdvojiti, a koža popucati na rubu. Ta se pogreška može ukloniti krojenjem prije dimljenja. Prvo se jedan red složenih butova optereti sa 200 kg na metar četvorni. Nakon toga tri dana stavlja se još toliko utega i tako ostavi dva dana. Za to vrijeme mora se svaki dan kontrolirati tekućina koja izlazi ispod preše i kontrolirati boju, količinu, miris i okus te tekućine. Debljina soljenog buta od 22 cm za vrijeme prešanja smanjuje se na debljinu do 15 cm i manje, težina mase buta smanjuje se do 20 posto, a količina soli za 2-3 posto. Nakon pet dana prešanja, svi se butovi uz kontrolu mirisa i tvrdoće obrišu suhom čistom platnenom krpom, preokrenu tako da je sada strana buta s kožom položena na stol. Optereti se istom težinom i ostavi pod prešom u hladnoj prostoriji pet dana, ali obavezno kontrolirajte čistoću prešanja i temperaturu prostorije jer se na površini butova mogu pojaviti promjene i sluzave naslage ako je temperatura previsoka. Kvaliteta dobrog pršuta ovisi i o tome da li je i kako dugo pritiskan. Treba računati s najmanje 2 kg tereta na 1 kg mesa. Tlačenje je potrebno ne toliko radi cijeđenja vode iz unutrašnjosti koliko radi usisavanja soli u unutrašnji dio pršuta. Kada su butovi prošli fazu prešanja i cijeđenja, ponovo se kontrolira miris dubine mišićne mase. Kontrola kvalitete vrši se ubadanjem na pet mjesta (koljenog zgloba, bedrene arterije, ispod i iznad glave bedrene kosti te ispod kvrge) magarećom ili konjskom fibulom sa zadnje noge. Kost sliči igli i brzo gubi upijeni miris. Ubada se pažljivo nikada do kraja i na pršutu trag fibule brzo nestaje.

Ako se osjeti strani miris, svaki takav but se odstranjuje od daljnje proizvodnje i posebno obrađuje. Svaki pregledani but se obriše suhom i čistom krpom, a oko skočnog zgloba veže se kudeljna uzica da se može objesiti na metalne S kuke ili drvene štapove u prostoriji za dimljenje.

Dimljenje butova

Svi butovi konačnog oblika koji su nježno posoljeni oko glavice bedrene kosti i koji su na površini suhi, vješaju se u prostoriji na štapove. Prostorija mora biti građevinski zdrava, dovoljno zračna i s prozorima koji se mogu dobro zatvoriti zbog klimatskih prilika (hladnoće ili topline). Štapovi na kojima su ovješeni butovi trebaju se tako slagati na grede, da se butovi međusobno ne dodiruju i da između bude dovoljan razmak (150-200 cm) kako bi se cijelom površinom izlagali dimu.

Dime se dovoljno ohlađeni (oko 10 ºC) i po površini suhi butovi. Vatra se pali s malo žara od izgaranja tvrdog i zdravog drveta te čiste i zdrave piljevine radi dobivanja dima. Uz pilovinu se dodaje granje četinara, crnogorice, maslina i mirisnih trava, da se dobije ugodan miris. Vatra se pali na dovoljnoj udaljenosti ložišta od mesa u pušnici.

Dimljenje traje 60-70 dana, redovno svaki dan ako je vlažno i toplo tako da prostorija zadrži suhi režim, a ako je hladno vatra se pali da prostorija bude određene temperature. Prostoriju gdje se butovi obavezno treba otvaranjem vrata i prozora svaka 3-4 dana prozračiti. Za vrijeme dimljenja može se izmijeniti oblik butova, te ukoliko je potrebno treba ih ponovo prešati jedan dan i staviti na dimljenje. Temperaturne razlike između dana i noći se uklanjaju i korigiraju zatvaranjem prozora i vrata da se održi potrebna tražena temperatura. Treba dobro paziti osobito u početku dimljenja da u prostoriju ne uđu kukci, osobito muhe.

U toj zadnjoj fazi, a pogotovu pred kraj dimljenja, došlo je do novih organoleptičkih promjena okusa, mirisa i boje, i gubljenja težine do šest posto. Nakon dimljenja butovi – pršuti se brišu čistim platnom i odnose u **konobe** (hladne prostorije) na zrenje do upotrebe.
Za jačih zima i bure dovoljno je dimiti po nekoliko sati dnevno, ako su južine, dimljenje mora trajati neprekidno.

Zrenje – završna faza

Zrenje je posljednja i najdugotrajnija faza tehnološkog procesa, faza konačnog oblikovanja specifične kvalitete – buta, sada pršuta.

Osušeni i odimljeni butovi/pršuti prenose se u konobu ili ostavu te očiste suhom krpom, prvo mesnata strana zatim po koži, od ostatka dima ili naslaga plijesni oko bijele kapice kosti. U mesnatom dijelu ne smije biti vlažnog iscjetka i cijela ta strana mora biti potpuno suha.

Pršut je dobio konačan oblik, pod pritiskom je blago tvrd i elastičan sa svjetlosmeđom, mat bakrenom bojom kože, a mesnati dio nijansu sivotamnosmeđe mat boje. Mirisa je na blagi dim i neke mirisne trave, odnosno na češnjak ako je upotrebljavan u proizvodnji.

Mesnati dio pršuta obično se premaže gustom otopinom drvenog pepela, jer se na toj strani lako razvijaju i ulaze u meso ličinke i jaja mušica, glavni zagađivači pršuta. Poželjno je da se i otvoreni dio zgloba premaže pepelom.

Konoba mora biti čista i zdrava, s dobrom ventilacijom radi odzračivanja vlage i temperature kroz ljetno vrijeme. U toj prostoriji se u najvećoj mogućoj mjeri moraju održavati zadovoljavajući mikroklimatski uvjeti kako po danu, kada se ne smije otvarati, tako i po noći i u jutarnjim satima, kad se provjetrava. Prozori prostorije za zrenje moraju biti zatvoreni sitnim i čistim mrežama da bi se spriječio ulaz insekta i ptica, a i da se smanji utjecaj svjetla na oksidativne procese u masnom tkivu pršuta. U toj prostoriji je potrebna temperatura do 15 ºC s vlažnošću oko 75 posto. Ovisno o količini vlage, na površini pršuta razvijaju se dvije vrste plijesni. Ako je vlaga 85-90 posto, razvijaju se bijele plijesni, a opadanjem relativne vlage

potrebne u prostoru za sušenje i zrenje pršuta razvija se siva plijesan, pratilac dobrog zrenja pršuta. U fazi zrenja treba kontrolirati relativnu vlagu kako ne bi prešla 75 posto.

Nažalost mnogi pršuti koji se drže po konobama imaju grinje, koje izgledaju poput soli. Također se javlja i plijesan zbog velike vlage, koja izlučuje toksine (otrov).

U proizvodnji pršuta svinjski but je izgubio u težini. Po fazama se gubi:

faze obrade	trajanje u danima	gubitak u težine mase
hlađenje i obrada buta poslije klanja	2	2%
soljenje buta	30	3%
prešanje buta	11	20%
dimljenje buta	60	6%
sušenje – zrenje	120	7%
ukupno do	223	38%

Od svježe ohlađenog svinjskog buta težine 10 kg (svinje težine 110-130 kg) dobije se nakon 230 dana procesa proizvodnje gotov proizvod od 6,20 kg, sa 48-50 posto vode. Pršut se nakon tih 230 dana zove – *mladi pršut* i vrlo je visoke kvalitete, a što se proces zrenja produžava, pršut dobiva na kvaliteti, okusu, mirisu i boji, a dalji gubitci u težini su minimalni. Kemijsko-biološki procesi koji se uz određene uvjete događaju u mesu i slanini daju širok i kvalitetan sadržaj vrijednosti koje pršut stavljaju u vrhunske specijalitete od svinjskog mesa. Kada je završen, pršut ima poznati oblik „tambure“ i zagasite je tamnosmeđecrvene boje. Česta pogreška kod sušenja je previsoka temperatura pa vanjska strana bude tvrda kao drvo. Veliki nedostatak su i bijele točkice u mesu što znači da je riječ o *tirozinu,* aminokiselini koja se kristalizirala u mesu tijekom zrenja. Ostaci zdjelične kosti na vanjskoj strani upozoravaju na lijenost mesara. Samo jedna kvrga smije ostati, ostale kosti moraju van.

Reže se posebnim nožem, učvršćen u račvastom stalku za rezanje pršuta. Prije rezanja se koža u tanjem sloju obreže. Poželjan odnos slanine i mesa je da bijeloga (slanine) ima oko centimetar i pol do dva. Pršut je na prerezu purpurno crven, s lakom crvenom bojom bijele slanine, sve dobro međusobno povezano, ne kida se niti mrvi. Prepoznatljiva crvena boja pršuta čuva se i ako se rezani pršut pri pakiranju vakumira. Zreo pršut nije žilav, dobiva se utisak topivosti, ima trajnu punu aromu i blago je slan (više sladak nego ljut). Pršut se u komadima ostavlja u prohladnim prostorima, a ako je narezan najbolje je da se zamota u čist u suh papir ili odloži u papirnate vreće.

Pršut se poslužuje u tankim narescima kao predjelo, ali uvijek uz trajni punomasni sir i masline.

Osim pravilne obrade kvaliteta pršuta ovisi o buri karakterističnog suhog zraka i mirisa, kao i o svinjama.

Mjesec-dva prije klanja iz ishrane se isključuje kukuruz, prednost se daje ječmu. Sve vrijeme pripreme treba pažljivo održavati čistoću i štititi meso od štetnika (miševa, muha, štakora) i kontrolirati njegovo zdravlje.

Naši najpoznatiji pršuti, po abecednom redu, ne po kvaliteti: dalmatinski, drniški, istarski, kraški, lički, miljevački, zadarski.

Suha lopatica

Soli se kao i šunka, s time što se kraće vrijeme drži na usoljavanju (do 14 dana). Kraće se vrijeme dimi (16 do 24 sata na hladnom dimu ili 3 sata na 40 ºC). Gotov proizvod, kod termičke obrade, mora se nešto duže kuhati zbog slabijeg provođenja topline zbog žila u mesu.

Suhi vrat s kostima

Dobiva se obradom od trupa svinje u dužini svih vratnih pršljenova, a mogu obuhvatiti i tri prsna pršljena s pripadajućim dijelom rebara koja se odsijecaju. Daljnji postupak obrade sliči kao kod šunke pripremljene za kuhanje ili pečenje. Proizvodi se i bez kostiju.

Suhi kare – svinjska leđa

Su prepolovljena svinjska leđa četvrtog prsnog pršljena najdalje do leđa. Pripadajuća rebra se odstranjuju u dužini do 3 cm od pečenice. Proizvodi se s kožom ili bez kože. Ako je bez kože, bolje je skinuti slaninu kod debelih svinja. Soljenje je po istom postupku kao kod šunke, a za dimljenje se koristi toli dim.

Suha rebra

Proizvodi su dobiveni soljenjem i dimljenjem prsnog koša s kojeg je skinut samo gornji sloj masnog tkiva (slanine). Rebra se odsijecaju oko 3 cm daleko od vanjske ivice pečenice (karea), a skida se i prsna kost s hrskavicom. Usoljava se čistom solju ili na druge načine (salamurenje). Poslije se operu u toploj vodi, osuše i dime na vrućem dimu od 45 do 70 oC, ali ne toplijem. Dimljenje traje 45 do 60 minuta – ovisno od jačine temperature u pušnici (viša temperatura kraće dimljenje). Može se dimiti i na druge načine.

Suhe koljenice

Dobivaju se soljenjem i dimljenjem prednjih i zadnjih svinjskih koljenica, podlaktica i potkoljenica, s kojih su skinute nogice. Od buta su odvojene i koljenu, a od lopatice u lakatnom zglobu.

Slavonski kulen proizvod koji je zavrijedio zaštitu geografskog podrijetla kao naziv - hrvatski brend.

U Slavoniji se oduvijek uzgajalo mnogo svinja i one su hranjene žirom. Kvalitetnog mesa bilo je u izobilju, pa se nastojalo pripremiti ga tako da se što duže očuva. Nasoljeni veći komadi mesa „pacali" su se i dimili, te sušili, a dio svježeg mesa rezao se na komadiće, kojima su onda dodavani začini i tako su nastale kobasice. Po nekim izvorima, prije „tri stoljeća" za trajnu kobasicu se u ovim krajevima počelo umjesto uobičajenog svinjskog crijeva koristiti svinjsko slijepo crijevo. To je crijevo u kojem je danas **kulen**.

Naziv kulen dolazi, navodno, od latinske riječi koja se izgovarala kao kulin, a označavala je u starih Rimljana kesu za novac (proizvodi od svinjskog mesa ili usoljeno meso bili su glavni specijaliteti u rimskoj kuhinji, kao npr.; svinjska rodnica/naročito poslije kočenja - *porcaria*, svinjsko vime, krvavica/ miješana krv s mesom i raznim zrnjevljem ili kašom/, lukanske kobasice - omiljeno jelo vojnika/ šunka u tijestu).

Po drugoj pretpostavci, riječ kulen potječe iz vremena Kulin bana. Tvrdi se, naime, da je u vrijeme vladavine Kulin bana bilo hrane u izobilju, a da je ime kulen ostalo kao trajna uspomena na ta dobra vremena.

U Bačkoj smatraju da naziv kulen potječe od riječi kula, odnosno tvrđava. Drže da je to ime nastalo zbog dobrog sastava i višegodišnje trajnosti, kao što su bile trajne kule i tvrđave.

Riječ kulen znači nešto što je dobro napunjeno. U tim krajevima i danas se kaže za čovjeka koji je debeo i trbušast da je kuljav, a isti termin se upotrebljava i za trudne žene.

U Slavoniji kulen i nazivaju kulin, po obliku, ta je kesa bila slična svinjskom slijepom crijevu. Stavljanjem rezanog i začinjenog mesa u tu kesu vidjelo se da se postiže bolji okus kad se ista smjesa napuni u dugačko svinjsko crijevo za običnu kobasicu. Zbog debljine, kulen sasvim drugačije zri od kobasice. Specifičnost mu je kao i kod pršuta, fermentacija i zrelost enzimatskih procesa koji bitno izmijene sirovinu, tako da u konačnici dobije izuzetno plemeniti okus. Naši su preci u suhomesnate proizvode vrlo često stavljali najbolje komade mesa da se na toplom vremenu ne pokvare. Danas se nažalost u kobasice vrlo često stavljaju obresci, ali u pravi kulen i dalje mora ići najbolje meso.

Izvorni oblik ili naziv kod šokaca ikavaca – **kulin**, a kod šokaca zapadno ekavaca **kulen**.

Svaki kraj Slavonije proizvodi drugačiji kulen i svaki proizvođač ima „svoju tajnu". Postoje dva glavna tipa kulena i to slavonski i baranjski, a razlikuju se jer *Baranjci* osim mesa, češnjaka, slatke i ljute paprike te soli, stavljaju i papar, i to bijeli., *Požežani* umjereno koriste začine, *Županjci* dodaju malo više šećera, *Vinkovčani* malo više crvene paprike a *Đakovčani* začinjavaju s dosta češnjaka.

Osnovno je kod svih kulena, da se stavlja isključivo svinjsko meso, svinja starih od jedne do dvije godine i težine između 150 - 200 kilograma žive vage. Meso koje se koristi uzima se od buta, karmenadla, vratine i ponekad od plećke. Na količinu od 75 posto krtog mesa dodaje se 25 posto čvrstog masnog tkiva s leđa, a ne sala. Kao začin koristi se češnjak, crvena ljuta i slatka mljevena paprika i sol. U kulen se ne stavlja papar. Kvaliteta kulena očituje se i u njegovoj održivosti, što ovisi o kakvoći začina u prvom redu o paprici. Nakon svinjokolja, meso mora odležati na temperaturi od oko pet stupnjeva barem 24 sata. Tvrdi sloj leđne slanine nasoli se sa 10 dag soli dan prije nego se radi kulen. Meso se izreže na kockice ili se samelje na mašini (kućne uporabe) na većem otvoru (10 milimetara). Na količinu od 10 kg svježe mase u mljevenju se doda 22 dag soli, 75 dag slatke i 75 dag ljute crvene paprike. Samljevenoj masi, težine 10 kg, umiješa se sok dobiven namakanjem 10 dag češnjaka u vodi. Sve se dobro izmiješa i ostavi na hladnom mjestu da odleži nekoliko sati. Puni se u slijepo svinjsko crijeva, to je *kulen,* kad se puni u obično crijevo tada je to *salama*. Kao što je i dosadašnji postupak zahtijevao pažljiv rad, i dimljenje je umješnost kako bi proizvod bio ono što treba i biti. Dimi se na piljevini

grabovine, jasena ili bukovine. Hrast se ne preporučuje zbog tanina a bor zbog smole. Koristi se postupak hladnog dimljenja, od 16 do 22 stupnja. Kod toplijeg dima crijevo bi se zapeklo i meso ne bi moglo „disati". Dimi se „osam do deset dimova" svaki drugi dan. Nakon prvog dimljenja, neki proizvođači ga stavljaju neko vrijeme na zrak, a onda mu puste još nekoliko dimova. Tada i dobiva svoju lijepu tamnosmeđu boju u kojoj mogu prevladavati crne nijanse. Zrenje kulena (fermentacija kad dobiva izvana plemenitu plijesan, koja mu daje specifičan okus) traje godinu dana na temperaturi oko 16 stupnjeva i vlažnosti zraka od 75 do 85 posto, ali nikako ne manje od 60 dana. Nakon zrenja može ga se sačuvati još do deset mjeseci, ali mora biti na temperaturi od 14 stupnjeva i vlažnosti zraka od 70 posto. Vrijeme kad se prvi put uživa u njemu, prosinačkog - lanjskog kulena, je mjesec svibanj ili lipanj.

Zreli je kulen izvana tamno smeđe pa i crnkaste boje, ponekad djelomice pokriven suhom bijelom plijesni. Presjek je ružičasto crvene boje, gladak i sjajan, a na prerezu se pojavljuju bistre kapljice crvenkaste masti. Okus i miris su karakteristični, slankast je i pomalo ljut. U gotovu proizvodu ne smije biti više od 30 posto vode.

Proizvođači *kulena* kažu da je sva tajna u:

svinje se moraju kretati, ne smiju se držati u skučenom prostoru (boksevima), moraju boraviti na otvorenom
poželjni su križanci crne i obične slavonske svinje
svinje se moraju hraniti raznolikom hranom bez kemikalija (osobito sa zobi, ječmom i djetelinom kako meso ne bi bilo masno)
najbolje je meso ono prošarano masnoćom, tzv. intermuskularnom masnoćom
uravnotežena smjesa mesa i začina (slatka i ljuta crvena mljevena paprika, sol, češnjak, u smjesi ne smije biti zraka)
svaka smjesa za kulen mora biti dobro promiješana
punjenje (nadijevanje) smjese u tzv. pušleke radi se posebno određenom brzinom, kako „kulin kesa" (svinjsko slijepo crijevo) ne bi pukla ili se napunila zrakom
kulen se dimi tri mjeseca i isto toliko dozrijeva na pet stupnjeva i oko 65 posto vlage
najbolje drvo koje se koristi za dimljenje je bukva, grab i jasen
iznimno je jako bitno ravnomjerno kretanje zraka u prostoriji za dozrijevanje (dozrijeva šest mjeseci)
usmrćenje svinje mora biti na takav način koji prouzrokuje najmanje stresove
i na kraju isto tako važno - kulen može biti napravljen samo od mesa svinja tovljenih pod slavonskim podnebljem

Slavonski kulen uvršten je u nematerijalno kulturno blago 2007. godine.

Uz kulen, po staroj tradiciji, se pije – rakija, a i sama pjesma kaže:

Ništa meni tak dobro ne prija kao kulen i dobra rakija

a uz kulen i kulenovu seku posluživala se slavonska - *meka šljivovica*.

Ukoliko želite vino tada dolazi u obzir - *iločki traminac* ili od crnih *kutjevački burgundac*, barem prema mišljenju autora.

Služeći kao predjelo uz važnije poslovne ručkove ili večere, možda i svadbe, kao što je to uostalom i bio običaj kad se posluživao; za „*nazglede*“, zaruke, posjete kumova i drugih poštovanih gostiju, te kao osobit iskaz imanja, na novom kolinju, treba ga rezati - na debele ploške, poštivajući stari običaj.

Nekad se pjevalo:

Mila majko, ne sijeci nam tanko, već debelo da se najedemo

Reže se poprečno, na prst debele „šnite“, a ponegdje, smatrajući to razbacivanjem i svetogrđem, vrlo tanko ili na kockice.

Uz njega se poslužuje: - pravi slavonski pladanj: slavonska kobasica, šunka, dobro sušena slanina, sirevi (svježi kravlji s vrhnjem s malo češnjaka ili crvene mljevene paprike, i sušeni: kravlji i ovčji), satrica, turšija (prirodno ukiseljeno povrće): kiseli krastavci i paprika, paprika punjena kupusom, zelena rajčica, luk i hren, a od kruha: kukuruzni, raženi ili miješani ili pogača.

Kulen koji se kuha za Uskrs je mlad, napravljen najviše prije tri mjeseca pa se nije ni osušio, niti je pretjerano dimljen. Kuha se u bakrenom kotliću na otvorenom ili na peći na drva, a uz njega se u istoj vodi krčka i šunka. Njoj treba nešto dulje, no kulinu oko sat. Obvezno ga treba ostaviti u uvodi dok se ne ohladi kako bi se sokovi vratili u meso.

Kutjevačka kaptolska kobasica, također je jedan od slavonskih domaćih mesnih specijaliteta, koje se radi, ne kasnije *od tri dana* nakon svinjokolja. Kaptol je malo vinogradarsko mjesto kod Kutjeva. Za ovu kobasicu potrebno vam je 7 kg nemasne svinjetine bez žilica, 3 kg tvrde slanine s leđa bez kože, žlica šećera, 20 dag soli, 4 žlice sitno mljevenog bijelog papra, 10 režnjeva zdrobljenog češnjaka omekšanog u pola decilitra domaćeg bijelog vina, 1,5 m debelog svinjskog crijeva po kilogramu nadjeva. Meso očistite od kostiju, žilica, masnoće i vezivnog tkiva, i stavite u posudu obloženu platnom, tako da ona upije svu tekućinu. Prije daljnjeg postupka meso mora biti potpuno suho. Meso ostavite da odleži u prozračnoj i hladnoj prostoriji 24 sata. Izrežite ga na komade veličine dlana i ponovo stavite na suho platno da se još posuši. Češnjak zgnječite, protisnite i umočite u vino. Koristi se samo procijeđena tekućina. Svinjska crijeva razdijelite na komade dužine 40 cm, i prije korištenja namočite ih jedan dan u posoljenoj mlačnoj vodi, kojoj ste dodali luk izrezan na kolute i nekoliko zdrobljenih češnjeva češnjaka. Meso izrežite na komadiće a slaninu na kockice. Izmiješajte i masi dodajte sol i druge začine. Sve dobro izmiješajte da dobijete jednoličnu masu, polijte procijeđenim vinom u kojem je stajao češnjak, dodajte *malo* obične vode i opet izmiješajte sve dok se mase ne počne odvajati od prstiju. Masu dobro natiskajte u posudu, pokrijte čistim platnom i ostavite u hladnoj i prozračnoj prostoriji preko noći. Idući dan, kad se masa stegnula, ponovo je promiješajte i punite u crijeva. Punite polako, jer zrak ne smije ostati unutar mase u crijevu. Ako primijetite da je u njemu zrak, crijevo probušite iglom i dopunite masom. Nadjevena kobasica mora biti čvrsta-tvrda. Krajeve crijeva zavežite jačim koncem ili tankom špagom. Nadjevene kobasice složene u kolute sušite na dimu tvrdog drveta, najbolje grabovine ili bukve. Na zapaljeno drvo stavite čistu i zdravu piljevinu. Vatru palite svaki treći dan, a prostorija ne smije biti zagrijani više od 20 stupnjeva. To je postupak hladnog dimljenja, da se crijevo ne zapeče. U dane kad ne palite vatru, prostoriju zračite i provjetravajte. Nakon tri tjedna dimljenja, kobasice premjestite u hladnu i prozračnu prostoriju da zri, barem dva do tri mjeseca.

Aromatična pečenica

Pečenica, kobasica aromatična okusa, proizvodi se kroz cijelu godinu. Posebnog je okusa i mirisa nakon pečenja na svinjskoj masti ili prokuhavanja u blago posoljenoj vodi sa 2-3 češnja češnjaka. Izvrstan je prilog uz gotova jela od povrća, gomolja i graha. Za njenu izradu potrebno je: 8 kg miješanog svinjskog mesa, 2 kg govedine ili teletine, 20 dag soli, 2 žlice sitno kosanog papra, 2 žlice šećera, 6-8 češnja kosanog češnjaka, 2 žlice miješane ljute i slatke crvene mljevene paprike, žličica muškatnog praha, 2-2,5 m tankog svinjskog crijeva za 1 kg nadjeva, 1-2 dl bijelog mirisnog vina, klupko uzice od kudjelje.

Meso od lopatice ili vrata obrežite od slanine i kože, i izrežite na komade pola dlana. Obreske od krojenja ostalih komada, zajedno s govedinom, sameljite u stroju za mljevenje mesa, prvo na reznoj ploči od 16mm i nakon toga na manjoj od 10/14 mm. Meso bez slanine i obrezaka (koje ste obradili na veličini pola dlana) sameljite na reznoj ploči od 16 mm. Samljeveno meso stavite u posudu i dodajte začine. Cijeli sastojci miješajte rukama, raširenih prstiju, odozgo prema dolje kako bi dobili ujednačenu masu. Nakon miješanja nabijte masu u posudi, površinu izravnajte i kontrolirajte okus. Dobro nabijenu masu ostavite stajati dva sata, pokriveno čistom platnenom krpom. Kušajte i začinite ako treba.

Svinjska tanka crijeva namočite u čistoj slatkoj vodi u koju ste stavili nekoliko češnja češnjaka. Nadjev punite u dobro oprana i isprana crijeva. Na izlaznu cijev punilice navucite toplo tanko crijevo i punite je mesnim grudama odstajalog i stegnutog nadjeva. Rukom nabijte punilicu poslije svake mesne grude, da bi odstranili zrak. Crijeva napunjena nadjevom svakih 20 do 25 cm zavrtanjem oblikujte parove pečenice. Svaki krak kobasice vežite na dva mjesta kudjeljnom uzicom.

Kobasice objesite u parovima na drvene štapove i skladištite i skladištite u zračnoj i hladnoj prostoriji, gdje mogu stajati 10-14 dana.

Kobasice su mliječnocrvenkaste boje, glatke i suhe površine, ugodne arome i elastične. Uvijek se moraju termički obraditi. Ako ih želimo duže sačuvati pakiramo ih u parovima u ravne folije i zamrzavamo u ledenicama, gdje ostaju svježe do 6 mjeseci.

Na izletu možemo ih peći na roštilju ili ražnju, a možemo ih i kuhati u kotliću 10 minuta. Poslužuju se uz mladi luk, hren ili senf te domaći kruh.

Vinogradarska kobasica

Kobasica koja se u sjeverozapadnoj Hrvatskoj u vrijeme vinogradarskog blagdana, Sv. Vinko - 22. siječanj, simbolično vješa o trsove, i priređuje za učesnike proslave. Proizvodi se od slijedećih sirovina: 4 kg kvalitetnog svinjskog mesa (od lopatice), 4 kg svinjskog mesa omašćenog tvrdom slaninom, 2 kg tvrde slanine, 20 dag soli, 1 žlica šećera, 3 žlice mljevenog papra, 2 žlice ljute tucane paprike, 1 glavica očišćenog češnjaka sitno tucanog, za 1 kg nadjeva potrebno je tankih svinjskih crijeva duljine do 3 m, klupko uzice od kudjelje.

Meso od obrađene lopatice izrežemo na veličinu dječje šake, meso s 20 postotnim dijelom masnoće uzimamo od ostalih mesnih dijelova, a od leđne slanine, slaninu obradimo također na veličinu dječje šake. Pripremljenu sirovinu ostavimo na stolu pokriveno čistom platnenom krpom, 24 sata da se prohladi i ocijedi.

Meso sa slaninom i slaninu sameljite u stroju za mljevenje mesa na reznoj ploči od 6-8 mm i raširite u čistoj posudi. Pospite po njemu sve začine i prekrijte mesom bolje kvalitete (od lopatice) samljeveno na reznoj ploči od 16 mm. Miješajte polagano, raširenih prstiju, jednakim intenzitetom pola sata, da se cjelokupna smjesa jednako rasporedi zajedno sa začinima. Za vrijeme miješanja možete dodati, malo, čiste hladne vode ili hladnog vina da se olakša miješanje i punjenje nadjeva u punilicu. Prije punjenja provjerite okus i miris smjese i dodajte nešto što nedostaje. Smjesu u obliku gruda stavljajte u punilicu, pazeći da nema zraka. Navlažena i ocijeđena crijeva navucite na izlaz punilice i nadijevajte polagano crijeva. Parujte crijeva na svakih 20 cm i objesite na drvene štapove i odnesite u pušnicu.

Kobasice u pušnici odstoje 24 sata na sušenju, a tada se dime do sedam dana jednom vatrom na dan. Temperatura pušnice mora biti do 25 oC. Vatra se pali od zdravog tvrdog drveta graba ili bukve sa čistom i nešto vlažnom piljevinom. Poslije dimljenja kobasice odnesite u posebnu suhu, hladnu i tamnu prostoriju (obično je to bio tavan).

Vinogradarska kobasica proizvedena na ovaj način ima karakterističan oblik istih duljina i dimenzija crijeva, smeđezlatne je boje, miriše na dim, meko elastične konzistencije a prilikom konzumiranja obavezno se mora kuhati i poslužuje kao dodatak za prilog raznim jelima od povrća ili tjestenine. Može se u takvom prostoru održati nekoliko mjeseci, a poslije pedesetak dana (u tom prostoru) jesti bez termičke obrade. Zrela vinogradarska kobasica na prerezu je vidljivo čvrsto povezana, jasno su vidljivi krupni komadi svinjetine i bijeli otočići od tvrde slanine, a slanina ne ispada nego je povezana uz meso. Karakterističan miris i okus daju posebnu slast zreloj kobasici.

Domaće češnjovke

Za proizvodnju ovih popularnih domaćih kobasica, koje imaju karakterističan miris na češnjak, po čemu su i dobile ime, potrebno je: 4 kg kvalitetnog svinjarskog mesa od loptice i vrata, 6 kg mesa od obrezaka drugih komada s količinom tvrde slanine na sebi od 30 posto, 20 dag soli, 1 žlica šećera, 3 dag bijelog mljevenog papra, 2-3 glavice tucanog češnjaka (kuhanog 2 dl suhom bijelom vinu), 3 m tankih svinjskih crijeva za 1 kg nadjeva, klupko uzice od kudjelje. Neka domaćinstva svinjetini dodaju 8 do 10 posto junetine.

Meso obradite na veličinu pola dlana, izmiješajte zajedno, posolite, pospite šećerom, promiješajte još jednom i ostavite da odleži dva dana u zračnoj i hladnoj prostoriji.
Meso podijelite na dvije težinske polovice, jedno sameljite u stroju za mljevenje mesa na reznoj ploči od 14 mm, a drugu na reznoj ploči 10 mm. Obje smjese spojite, i dodajte sve preostale začine (češnjak izvadite iz vina). Miješajte lagano od gore prema dolje da se češnjak i vino rasporedi u cijeloj usoljenoj masi mesa. Miješajte oko pola sata i u tom vremenu dvaput dodajte po 1 dl bijelog vina u kojem je bio češnjak. Masa je međusobno dobro povezana, kad ostaje među prstima.

Nadjev punite u ranije pripremljena i čista crijeva. Punilicu punite s grudama nadjeva i poslije svake mesne grude rukom nabijte i poravnajte sadržaj u punilici. Navucite tanka crijeva na izlazni otvor i laganim pritiskom punite crijeva. Punjenje mora biti dovoljno jako da nadjev ispuni cijeli volumen crijeva i da nema nikakvih zračnih mjesta, koja izgledaju kao bijele nakupine. Ako ih ima probijte ih metalnom iglom da zrak izađe. Kada je crijevo jednakomjerno napunjeno, oblikujte parove u dužini šakohvata (oko 12 cm) uvrtanjem crijeva 2-3 puta oko svoje dužine. Krajeve crijeva, isto tako i svaki drugi par u dužinu, tj. u nizu, vežite uzicom.

Nakon parovanja kobasice – sada već češnjovke, objesite na drvene štapove i stavite u zračnu, čistu i prohladnu prostoriju da se površinski osuše i stegnu. Tu ostaju od 2 do 3 dana. Izgled i boja parovanih češnjovki je ujednačena, površina svjetlocrvena i malo smeđa, glatka i sjajno vlažna, tvrde tjestaste konzistencije i vrlo karakterističnog mirisa na češnjak.

Češnjovke dimite na umjerenom, blagom toplom dimu dobivenom izgaranjem tvrdog grabovog, bukovog ili hrastovog drveta, zdrave i suhe piljevine. Dimite četiri dana, a dnevno palite jednu vatru.

Nakon dimljenja češnjovke ostavite na štapovima, u dovoljno zračnoj prostoriji, bez mnogo svjetla i umjereno hladnoj na zrenju koje traje 30-40 dana. Za to vrijeme u češnjovkama se odvijaju kemijsko-fizikalni procesi zrenja svinjskog mesa i u tom vremenu stvara se novi organoleptički izgled češnjovke. Nakon zrenja postaju zlatnosmeđe boje, malo neravne površine, a pod pritiskom nešto tvrđe. Miris na luk pomiješan je s mirisom dima, a na presjeku lijepo se vidi mramoriranost od krupno mljevenog svinjskog mesa i sitno mljevenog zrelog svinjskog mesa. Okus je ugodan, blago slan i blago ljut, a miris na češnjak. Odmah nakon zrenja možemo ih očistiti vlažnom krpom i zamotati u alu-foliju i staviti na duboko zamrzavanje do godinu dana.

Konzumiraju se bilo uz restani krumpir i dinstano zelje s vrhnjem, muštardom (senf) ili kao *Purgerski cušpajz* ukuhane u varivu *(cušpajz)* s grahom i kiselim zeljem. Pred kraj kuhanja malo se vilicom ispikaju da pikantni sok „iscuri“ u varivo.

Sisačke češnjovke

Sastojci za 10 kg: 3 kg nemasne svinjetine (s lopatice), 3 kg nemasne junetine, 4 kg svinjskih obrezaka (sa slaninom), 20 dag soli, 3 dag mljevenog papra, 1 žlica šećera, 2 dl bijelog vina, 2 dl vode, 2-3 glavice sitno tučenog češnjaka, tanka crijeva.

Meso narežite na veće kocke, začinite solju, paprom i šećerom. Dobro izmiješajte, ostavite da odstoji na hladnom preko noći te sameljite (pola na reznu ploču promjera 10 mm, a pola na reznu ploču otvora 15 mm). Mljevenu mesu dodajte procijeđenu vodu od češnjaka, pa miješajte pola sata povremeno dodajući vino i po potrebi i vodu. Punilicom nadijevajte tanka svinjska crijeva. Oblikujte parove kobasica duljine 15 cm i povežite uzicom (špagom). Objesite na drvene štapove i ostavite 2 dana na hladnu zraku. Možete ih prodimiti i ostaviti na zriju do 40 dana.
Češnjovke možete zapeći i čuvati u masti, a sveže ili lagano prodimljene možete mjesecima čuvati u zamrzivaču.

Češnjovke poslužite kuhane ili pečene s krumpirom i ribanim svježim hrenom.

Ljetna kobasica

Kobasica koja se proizvodi tijekom godine, a ne samo zimi, što i sam naziv govori, jer su se nekad svinje klale i u kasno proljeće, zbog potrebe za mesom. Za proizvodnju je potrebno: 3 kg svinjetine bez masnoće, 2 kg svinjskih obrezaka, 5 kg mesnate i tvrde slanine bez kože, 20 dag soli, 2 žlice šećera, 4 žlice sitno mljevenog papra, 10 češnjeva sitno kosanog češnjaka, 2 dl domaćeg bijelog vina, 4 žlice paprike (ljute i slatke, omjer ovisi o ukusu), 2,5 do 3 m svinjskih tankih crijeva.

Meso bez kože i masnoće u komadima raznih veličina i oblika, kao i slaninu, ostavite u čistim plahtama da odstoje 24 sata kako bi se ocijedilo i stegnulo. Nakon 24 sata meso i slaninu pomiješajte, odvojite pola smjese u drugu čisti posudu i sameljite je u stroju za mljevenje mesa na reznoj ploči od 10 mm, a dugu polovicu na reznoj ploči 16 mm. Prvu smjesu mesa složite u posudu, po površini pospite sve začine i stavite drugu smjesu. Miješajte lagano oko pola sata i prekontrolirajte okus i miris. Dodajte začina po ukusu. Smjesu čvrsto nabite u posudi i ostavite nekoliko sati da se „smiri“ pokriveno čistom platnenom krpom. Tanka crijeva namočite u mlačnu vodu, dobro isperite i ocijedite.

Nadjev još jednom promiješajte, punite u punilicu pazeći da nema zraka. Punite crijeva, ako primijetite zračne jastučiće probodite ih iglom da zrak izađe, a crijeva izmasirajte da se nadjev priljubi uz crijevo. Napunjena crijeva parujte na razmaku od 18-20 cm i vežite uzicom. Kobasice objesite na S kuke i na drvene štapove i odnesite u pušnicu.

Kobasice dimite na dimu od izgaranja čistog zdravog drveta sedam dana. Nakon dimljenja je zlatnosmeđe boje, karakteristična mirisa na dim, elastična i mekana. Konzumira se kuhana ili pečena na roštilju ili otvorenoj vatri. Ako nakon dimljenja ostane stajati na hladnom i zračnom mjestu dva mjeseca može se jesti i bez kuhanja ili pečenja.

Domaća bijela kobasica iz Brčevca (Vrbovec)

Sastojci: 10 dag kukuruznog bijelog brašna, 15-20 dag sitno nasjeckanog svinjskog mesa, 1 režanj češnjaka, 10 žlica masti, sol, papar, 20 cm očišćenog debelog svinjskog crijeva.

Brašno polijte („pofurite“) s 2 dl kipuće vode, dodajte usitnjeni češnjak, sol, papar, mast i meso. Sve dobro izmiješajte i napunite crijevo. Zatvorite ga s oba kraja. Kobasicu kuhajte oko pola sata a zatim je osušite na dimu.

Posavske - Bele devenice (bijele devenice)

Sastojci: 7 kg svinjskog mesa izrežite na trakice (masniji flam ili potrbušnica), 3 kg bijelog kukuruznog brašna, 25 dag soli, 5 dag papra, 5 dag ljute crvene mljevene paprike, 2 dl tekućine u kojoj je odstajao češnjak (3 glavice češnjaka sameljite, stavite u vodu da odstoji preko noći i ocijedite).

Na ravnu površinu prosijte bijelo kukuruzno brašno, posolite i dodajte ostale začine. Izmiješajte sve u homogenu smjesu i nadjenite (punite) crijeva (promjer 30-40 mm) ovim redom: crijevo zavežite uzicom na jednoj strani, okrenite naopako i nadjenite s kukuruznim brašnom, u brašno ugurajte meso (u sredini je meso, okolo kukuruzno brašno). Olakšat će te si ako okrečete crijevo uzdužno tijekom guranja mesa. Kad je crijevo nadjeveno zavežite kraj. Gotove, zavezane bele devenice, izbušite iglom na nekoliko mjesta (popikajte) i kuhajte na laganijoj vatri, u slanoj vodi, 1 sat, da bi se meso i kukuruzno brašno dovoljno skuhalo. Kuhane, lagano umočite u hladnu vodu i ostavite na stolu da se ohlade.
Bele devenice dobiti će iznimno ukusnu aromu ako se kuhaju u vodi sa žutom korabom ili u poriluku.
Dimite ih 2 dana a nakon toga stavite sušiti na zrak.

Brašnena kobasica; kukuružnjača; brašnjača

Sastojci: 80 dag kukuruznog brašna, 40 dag mesa od potrbušine, 15 dag masti, 5 dag češnjaka, 5 g papra, 15 g soli, debelo svinjsko crijevo prema potrebi (promjera 5-6 cm).

Kukuruzno brašno polijte toplom masti i s malo vruće vode (ako je potrebno), dodajte izgnječeni češnjak, papar i sol. Dobro promiješajte i u smjesu uvaljajte po dužini izrezan komad mesa i utiskivanjem punite debelo svinjsko crijevo, prethodno dobro prano. Pripremljene kobasice malo prokuhajte, a drugi dan stavite sušiti na dim. Poslužite sušene ili suhe kuhane u varivu (grah, kelj, poriluk, kiselo zelje).

Krušne kobasice (buhtovke, kobasice od bijelog kruha)

Sastojci: 1 svinjska glava, 30 dag kožica, 10 dag oparnjaka (čvarci dobiveni prženjem sala sa crijeva), 1 kg kruha, 20 dag masnoće, 50 dag luka, 10 g češnjaka, 10 g crvene mljevene paprike, 10 g papra, 10 g soli, tanko svinjsko crijevo.

Svinjsku glavu i kožice skuhajte, meso odstranite od kosti i sameljite. Luk iskošite i popržite na masti, dodajte oparnjake i sameljite, a kruh namočen u vodi (ili mlijeku) dobro ocijedite. Pripremljeno meso, luk, češnjak, crvenu mljevenu papriku, papar i sol dobro izmiješajte i nadjevom punite tanko crijevo. Kobasice malo prokuhajte u vodi, osušite i malo ohladite. Poslužite svježe pečene uz pečeno svježe zelje.

Goranske kobasice

Obično se rade dvije vrste kobasica, **bolje** tzv. mesne, „mesinke“ koje se mogu sušiti ili samo odimiti i kuhati i **slabije**, koje se dime nekoliko dana i onda se kuhaju.

Za mesne se kobasice koristi meso s lopatice i butova i dodaje 30 posto leđne slanine. Na 10 kg smjese stavlja se 22-25 dag soli, 5-7 g mljevenog papra, 2 žličice šećera, 1 dl bijelog vina i oko 1-2 dl vode u kojoj je bio namočen mljeveni češnjak.

U slabije kobasice se stavljaju kuhane glave, pluća, srca, želuci, dodaje se mljeveno meso od mesnih kobasica. Na 10 kg stavlja se 27-30 dag soli, 7 g mljevenog papra te vode u kojoj je bio namočen mljeveni češnjak.

Ombolo i kobasice (Istra)

Sastojci: 2 kg svinjskih kotleta, sol, 2 dag češnjaka, papar, lovorov list.

Meso odvojite od kostiju i istrljajte solju, paprom, nasjeckanim češnjakom usitnjenim lovorovim listom. Ostavite nekoliko dana da odstoji, a onda objesite i sušite 10-15 dana. Poslužuje se suh ili pržen na maslinovu ulju.

kobasice: 1 kg mesa, 18 g soli, 20 g papra, 12 g češnjaka, 4 dl bijelog vina.

Meso sameljite na veće komade, češnjak zgnječite i kuhajte u vinu dok vino napola ne ishlapi. mesu dodajte sol, papar i tekućinu od vina i češnjaka. Sve dobro izmiješajte i punite u crijeva. Tako dobivene kobasice objesite da se suše. Kobasice pecite na žaru ili ognjištu. Mogu se poslužiti same ili s ombolom i kiselim kupusom.

Godine 1993. organizirana je prvi festival istarskih autohtonih kobasica (kažu da je osnivač g. Žižović). Danas je to postao tradicionalni festival tijekom kojeg se konobe diljem Istre natječu u kulinarskom oblikovanju tipičnih istarskih kobasica. Za festival 1997. napravljena je kobasica od 12,3 metra. Pripremljene ispod peke zajedno s krumpirom, nakon jednog sata pečenja, gosti konoba mogu ih degustirati uz *kiseli kapuz*, *radić*, *domaći topli kruh* i *kruh od turkinje* (kukuruzni kruh). Na kraju sve se zaokružuje istarskim *fritulama* i *poveticama* uz crno ili bijelo

vino. Gastronomadi započeli su uživanje u delicijama s *rakijom od smrikve* ili *domaćoj travarici*.

Ombolo i kobasice s kiselim kapuzom

Istarska jetrenjača

Za pravljenje jetrenjača upotrebljava se svinjska jetra, malo pluća i mesa od glave, dosta kožica i 4 glavice luka prepršenog na masti. Sve se samelje u stroju za mljevenje mesa i tome doda sol, papar, malo usitnjenog češnjaka i 3 veće šalice juhe u kojoj se kuhalo meso za krvavice. Dobro izmiješajte i nadjenite debelo crijevo. Kuhajte na laganoj vatri (da ne puknu) malo više od pola sata i na temperaturi od 65 stupnjeva. Ne treba ih dimiti.

Istarske kobasice

I način

Sastojci: 10 kg svinjetine, 1 kg junetine, 8 g morske soli, 2-3 g mljevenog papra i 5-6 zrna papra, 5 dag mljevene crvene paprike (pojedini proizvođaći ne stavljjau mljevenu crvenu papriku), 12 dag češnjaka, 4 dl, bijelog vina, 4 lista lovora.

Očišćeni češnjak narežite i kuhajte s lovorom i zrnima papra u vinu, da dopola ispari. Izvadite češnjak i zgnječite u kašu. Vino procijedite. Meso nasjeckajte na kockice ili krupno sameljite, popaprite i posolite, umiješajte kašu od češnjaka s vinom. Sve dugo rukama mijesite, ostavite da meso odleži (ležanjem će upiti mirodije) i nadjenite u svinjska crijeva.
Kobasice se suše na dimu 10 do 15 dana, a nakon toga na zraku.

II. način

Sastojci: 10 kg svinjskog mesa, 18 dag soli, 2 dag papra, 12 dag češnjaka, 4 dl bijelog istarskog vina, 4 komada lovorovog lista.

Očišćen češnjak izgnječiti nožem i kuhajte s lovorovim listom u vinu dok vino ishlapi na pola količine. Meso sameljite na grubo, posolite i dodati pasirani kuhani češnjak. Dobro izmiješajte, smjesom nadjenite crijeva i oblikujte kobasice.
Kobasice objesiti na dug deblji štap i sušiti 10-15 dana kraj ognjišta. Medu njih staviti lovorove grane sa lišcem kako se ne bi dodirivale.

Kobasice se pripremaju istog dana kad su napravljene na nekoliko načina:
- s prilogom od kiselog kupusa, ili se peku u pepelu na ognjišta oko 20 minuta, ili na gradelama (žaru – roštilju) ili se kuhaju u domaćem istarskom vinu (isto vino koje se stavlja u kobasice; stave se u hladno vino, kad provri temperatura se smanji i kuha još oko 15 minuta. Nakon 15 dana mogu se konzumirati sirove.

Od iastog mesa proizvode se i salame – **kosnice** (koje su se nekad punile u dbela svinjska crijeva. Naziv kosnice dobile su se prema datumu konzumiranja za marendu a to je sezona košnje (kosidbe).

Istarske krvavice s povrćem

Sastojci: 1 kg raščice (vrsta blitve), 60 dag riže, 60 dag kosti s glave, 5 dag mrkve, 5 dag korijena peršina, 3 dl krvi, 15 dag kukuruznog brašna, sol, papar.

Raščicu očistite i prokuhajte oko 10 minuta u slanoj vodi, i ocijedite. Kosti skuhajte s očišćenom mrkvom i peršinom u vodi. Juhu procijedite, stavite na vatru i kad zavrije, ukuhajte rižu. Kuhanu rižu ocijedite, ohladite i dodajte joj isjeckanu kuhanu raščicu, kukuruzno brašno, sol i krv. Dobro izmiješajte u jednoličnu smjesu i nadjenite u crijevo.

*Kukuruzne čurke**

Sastojci: 1 kg kukuruzne kaše (šrotana kaša), 20 dag masti, 10 dag brašna, 5 dag soli, 5 g papra, 1 vrećica cimeta, svinjska debela crijeva.

Kukuruznu kašu skuhajte, ocijedite i dodajte joj sitno nasjeckani pirjani luk, brašno, mast, sol, papar i cimet. Smjesu dobro izmiješajte i nadjenite debela svinjska crijeva. Oblikujte kobasice duge 20 cm. Malo ih prokuhajte u vreloj vodi i stavite hladiti. Poslužite ih pečene na masti da crijevo malo porumeni, s crnim ili sivim hajdinskim čurkama.

---

*čurke; krvavice, kobasice. Nekada u selima nije bilo hajdinske kaše već samo šrota – krupno samljevenog kukuruza, koji je bio oslonac u prehrano ne samo stoke nego i ljudi. Od njega se pripremala juha, žganci, zljevanka i kobasice.

Meljna kobasica

Sastojci: 1 cijelo carsko meso od svinjetine (svježe, ne sušeno), 1 veliku glavicu češnjaka, sol, papar, 1 kg domaćeg kukuruznog brašna („melje"), oporak od cijele svinje.

Brašno mora biti od domaćeg kukuruza, a ne od hibridnog, zbog moći upijanja. Carsko meso narežite na uske, dugačke komade, posolite ih i neka ostanu tako 24 sata. Pospite ih paprom te usitnjenim češnjakom. Svinjski oporak (unutrašnje salo oko crijeva i drugdje) prepržite da dobijete mast, prelijte je preko brašna da ga upije. U dobro oprana debela crijeva stavite u sredinu komade carskog mesa, sa strane prstima nagurajte brašno. U toplom dimu prodimite 2-3 dana, a dalje sušite na zraku. Možete ih kuhati ili peći, a odlično se drže i duboko smrznute te ih možete tako smrznute odmah i kuhati.

Primorska kobasica

Sastojci: 10 kg svinjskog mesa zajedno s tvrdom masnoćom u količini od 30 posto na meso, 23 dag soli, 1 žlica šećera, 1 žlica ribanog muškatnog oraščića, 3 žlice mljevenog papra, 4-5 tucanih češnji češnjaka i namočenih u 2 dl bijelog vina, 2 do 3 m dobro obrađenih svinjskih tankih crijeva (za 1 kg smjese potrebno je 2-3 m crijeva).

U Primorju od svinja teških od 150 do 180 kg obrađuju specifične specijalitete kao: svinjski pršut, panceta i svinjska buđola. Pri krojenju tih dijelova ostaju određene količine mesa sa slaninom bez kože te se zajedno s cijelom lopaticom (prednja noga), koja daje kvalitetno meso sa slaninom, dobiva osnovna sirovina za poznate – primorske kobasice. Meso se ostavlja jedan dan u čistoj i zračnoj prostoriji, na čistim stolovima pokriveno krpom u debljini od 10 cm, kako bi se meso ocijedilo i istegnulo.

Ocijeđeno meso sameljite u stroju za mljevenje mesa na otvoru 10 do 14 mm. Masu podijelite na dva dijela, jedan dio stavite u odgovarajuću posudu a drugi dio ponovo sameljite. Prvi količinu mesa pospite začinima, prekrijte ponovo samljetim meso i pospite začinima. Polako miješajte odozgo prema dolje do pola sata. Miješajte polagano i dodajte bijelo vino kako bi olakšali raspored svih začina u smjesi. Izmiješani nadjev dobro nabijte u posudi i ostavite da stoji nekoliko sati, obavezno pokriveno čistim platnom.

Crijeva najprije isperite, zatim stavite u vodu u kojoj su namočene grančice ružmarina, lišće lovora i sitne izdrobljene sjemenke borovnice. Crijeva močite u tako pripremljenoj vodi do dva sata, nakon toga izvadite ih i ocijedite.

Smjesom dobro napunite punilicu pazeći da ne ostane zraka u njoj. Nakon navlačenja crijeva na izlaz punilice polako i oprezno tiskajte kako bi smjesa nadjeva ispunila sav prostor crijeva. Naročito pazite da ne ostane zrak u crijevu jer ako previše napunimo crijevo, stjenka puca a sadržaj izlazi van.

Napunjena crijeva sparujte zavrtanjem po dužini tako da svaki krak para bude dug do 20 cm a oba kraja kraka ponovo vežite uzicom (koncem, „špagom“) kako bi dobili prstenasti oblik kobasice.

Nakon punjenja kobasice objesite o drvene štapove i metalne kuke te ih odnesite u prostoriju za cijeđenje, sušenje i dimljenje.

Za dimljenje najbolje je potpaliti zdravo drvo, pogotovo grab, dodajući pri gorenju određenu količinu piljevine, a najbolje je na upaljeno drvo stavljati grane četinara, kako bi se dobila određena temperatura prostorije i miris dima koji će dati specifičan miris gotovom proizvodu. Dimljenje traje 10 dana a vatra se pali svaki treći dan. Kada nema vatre, prostorija se obavezno mora dobro prozračiti, kako bi se proizvod dobro osušio.

Svježe proizvedene primorske kobasice na površini je suha, svjetlocrvenosmeđe boje, mekane konzistencije, površina je malo naborana, tj. reljefna, vrlo je ugodna mirisa, a kada se kao svježa kuha, ima vrlo ugodan okus, miris i vrlo je sočna.

Priprema se kao prilog svim jelima od povrća, tjestenine i raznim varivima. Ako odstoji dulje od 40 dana na zraku i ne mnogo na „propuhu“, dobiva nove karakteristične osobine okusa i mirisa, kao poznati specijalitet tipičnih mediteranskih mesnih prerađevina.

Kulin (otočka kobasica)

Na 2 l krvi dodajte 0,50 kg orza (oljušteni ječam) ili riže (novija inačica), narežite kuhano svinjsko meso i dodajte mirodije: papar, korijander, cimet, muškatni oraščić, kosani peršin, luk popirjan na masnoći i sol. Sve dobro izmiješajte s procijeđenom krvlju i dobivenom smjesom nadjenite crijeva. Tako pripremljene kobasice kuhajte u vrućoj vodi oko pola sata. Nisu dugog vijeka, osim ako se ne odlože u zamrzivač. Peku se na tavi, na gradelama ili u pećnici.

Umjesto ječma stavljala se kuhana pšenica i miješalo s: krvlju, klinčićima, cimetom, grožđicama i sjemenom mravinca (origano). Dimila su se i odmah trošila.

Luganige, luganike (kobasice koje se pripremaju na otocima i uz obalu)

To su tanke kobasice nadjevene sitno kosanim ili mljevenim telećim mesom, koje se malo popržilo i pomiješalo s aromatičnim začinima i svinjskom mašću. Za svečanih ručkova posluživale su se kuhane u juhi (nekoliko pari). Za luganige koriste se tanka bravlja crijeva.

Dalmatinske kulenice-krvavice

Sastojci: 2 l krvi, 0,50 kg riže, 35 dag svježe svinjetine, 30 dag slanine skinute s rebara, sol, cimet, limunova kora, muškatni oraščić, peršinovo lišće, 1 glavica luka, malo masti, crijeva.

Rižu skuhajte u posoljenoj vodi i stavite je u procijeđenu krv. Luk iskošite i popržite na masti, meso i slaninu narežite na kockice i kratko prokuhajte u slanoj vodi. Pomiješajte sve sastojke, začinite, ostavite da malo odleži i prije punjenja u crijeva još začinite ako treba. Nadjevena crijeva – kulenice kuhajte pola sata.

Zmijavačke divenice

Od jedne gudine (svinje) dobije se oko 18 tankih i šest debelih crivenja, po svakome se doda po jedna šaka kukuruznog brašna.

Smisa od kukuruzna brašna i svinjske krvi dobro se pomiša i zapari vrilom vodom. Šaravita se slanina samelje na krupni mlin i doda smisi, a ne smije se zaboravit` i sime koromača, paprika (slatka), biber, petrusim, sol. To se miša s vrilom vodom i valja ugodit` koliko smisa smi biti gusta. Ne smi bit` ritka.

Crivenja se operu pa se noć prije nego što će se nadivat` i debele i tanke divenice pomišaju voda i kvasina u koje se dodaju sol, lovorika i kapula. Nakon što tako crivenja prinoće, dobro se, dobro isperu.

Divenice se kuhaju u velikom loncu na dno kojih se stavi kukuruzno zrnje da ne zagore. Debele se kuhaju 60, a tanka 45 minuta u posoljenoj vodi. Vrijeme se računa kad voda ponovo zakuha nakon što se stave u vrelu vodu. Na dimu se divenice suše 3,4 dana, a pripremaju se *kuvane* i pečene. *Lipe* su na gradelama i zapečene u *rerni* 10-15 minuta, na 180 ºC.

Zmijavci, naselje u istoimenoj općini Splitsko-dalmatinske županije (mikroregija Imotske zagore), zaselak su naselja Runovički.

Planinarska kobasica

Samo ime kazuje da je najčešće koriste ljubitelji planina – planinari, te su je kuhali ili prepekli na blagoj vatri u prirodi. Proizvodi se od slijedećih namirnica: 5 kg kvalitetnog svinjskog mesa od obrezaka lopatice, 2 kg svinjskih obrezaka sa drugih dijelova obrađenog svinjskog mesa, 3 kg tvrde slanine bez kože od leđnog dijela, 20 dag soli, 2 žlice šećera, 2 žlice tucanog papra, 2 žlice miješane slatke i ljute crvene mljevene paprike,5-7 češnjeva češnjaka, 3 m tankih crijeva za 1 kg nadjeva, klupko uzice od kudjelje.

Meso i slaninu izrežite na veličinu dječje šake i odložite u hladnoj i zračnoj prostoriji 24 sata da se ocijedi i stegne. Manje kvalitetno meso i slaninu pomiješajte i sameljite na stroju za mljevenje mesa na reznoj ploči od 16 mm a kvalitetnije meso na reznoj ploči od 10 mm. Samljeveno meso raširite u posudi i rukom pospite začine, miješajte polagano i ravnomjerno, oko pola sata, da dobijete jednoličnu smjesu. Tijekom miješanja možete dodati čiste hladne vode ili hladno domaće bijelo vino da lakše miješate i punite u crijeva. Dobro izmiješanu smjesu u obliku mesnih gruda stavite u punilicu, pazeći da ne ostaje zrak.

Svinjska crijeva navlažite, operite u mlačnoj vodi i ocijedite.

Nadjevena crijeva na dužinu od 20 cm oblikujte u parove, objesite na drveni štap i odnesite u pušnicu, da se 24 sata suše. Dimite sedam dana jednom vatrom dnevno, a temperatura prostorije u pušnici mora biti do 25 ºC. Palite tvrdo grabovo ili bukovo drvo s čistom i vlažnom pilovinom. Poslije dimljenja kobasice na štapovima odnesite u posebnu suhu hladnu i tamnu prostoriju.

Planinarska kobasica je zlatnosmeđe boje, miriše na dim i meko je elastična.

Lička kobasica

Sastojci: 8 kg svinjskog mesa sa slaninom u komadima, 2 kg krte svinjetine bez masnoće i vezivnog tkiva, 23 dag soli, 1 žlica šećera, 2 - 3 krupno istucana zrna borovice/kleke, 2 - 3 žlice bijelog papra, 1 - 2 režnja zgnječenog češnjaka, 1 dl vode u kojoj je kuhan lovorov list, 2 m tankih svinjskih crijeva za 1 kg nadjeva, 1 metar debelih svinjskih crijeva 1 kg nadjeva, uzica za vezanje kobasica.

Meso sa slaninom sameljite u stroju, a kvalitetno krto meso izrežite na kockice veličine 2x2 cm. Samljeveno i izrezano meso miješajte pola sata i začinite začinima, solju i mirišljivom vodom. Mješavinu ostavite malo da odstoji i nadjenite prvo tanka crijeva u kobasice dužine 30 cm, a debela u salamu dužine 40 cm. Krajeve kobasica vežite uzicom. Kobasice stavite na drveni štap i dimite na dimu piljevine tvrdog zdravog i suhog drveta.
Obavezno u piljevinu stavite svježe grane jele ili smreke. Dimite se na hladnom dimu pet dana bez prekida.
Miris kobasica je karakterističan po crnogoričnom eteričnom ulju, boja im je
tamnosmeđa kao kora kestena. Nakon dimljenja, nježno obrišite pepeo i patinu s kobasice vlažnom krpom. Obrisane kobasice stavite u tavansku zračnu prostoriju na provjetravanje. Poslije mjesec dana kobasice su potpuno zrele a meso je dobilo novi karakterističan miris i okus. Poslužite ih kuhane u kiselom kupusu ili s krumpirom, ili nakon 2 mjeseca zračenja svježe izrezane na tanke ploške.

Velebitska kobasica

Sastojci: 2 - 3 kg svinjskog kvalitetnog mesa, 1 - 2 kg govedine, 6 kg bijele slanine, 20 dag soli, 4 dag tucanog papra, žlica praha od ružmarina, 2 žlice šećera, 6 - 8 režnjeva sitno mljevenog češnjaka, 2 metra svinjskih tankih crijeva za 1 kg nadjeva, uzica.

Svinjetinu i govedinu sameljite u stroju na otvoru veličine 8 mm, 30 posto tvrde slanine sameljite na otvoru 12 mm, a ostatak izrežite na kockice. Meso i slaninu raširite u jednakom sloju, dodajte začine i sol, i prekrijte kockicama slanine. Miješajte oko 15 minuta, začinite ako još treba i miješajte još desetak minuta da dobijete jednoličnu masu. Ostavite masu da odstoji 2 sata lagano nabijena u posudi. Nadjenite polako u tanka crijeva pazeći da ne zaostane zrak u njima. Kobasice oblikujte u parove dužine kraka do 20 cm. Krajeve zavežite uzicom. Kobasice stavite na drveni štap i nakon što se ocijede, dimite na piljevini graba kojoj ste dodali grančice jele ili smreke. Dimite 10 dana, a vatru palite svaki treći dan. Između dimljenja prostoriju - pušnicu provjetravajte da uđe svježi čisti zrak.
Kobasice su svjetlosmeđe boje, mekane, nabrane površine i ugodna mirisa. Priređuju se kuhanjem kao prilog jelima od povrća.

Sinjska kobasica

Poznati specijalitet Sinjskog kraja kojeg proizvodi svako domaćinstvo u studenom i prosincu za vrijeme klanja svinja, od: 8 kg svinjskog mesa u komadima (neka domaćinstva stavljaju i goveđeg mesa; 6. kg svinjskog - 2 kg goveđeg), dobro očišćenog od vezivnog tkiva i žila, 2 kg čiste tvrde slanine, 24 dag soli, 1 žlica šećera, 6 dag tucanog miješanog bijelog i crnog papra,2 glavice češnjaka, 1 žličica praha muškatnog oraščića (pojedina domaćinstva ga stavljaju dok druga ne), sitno tucani osušeni list ružmarina, nekoliko tucanih zrna kleke otopljene u 1 dl čiste hladne vode, za 1kg nadjeva potrebno je oko 2 m tankih svinjskih crijeva (ili goveđa tanka ili debelo svinjsko crijevo), klupko uzice od kudjelje.

Kvalitetno meso i masnoća u veličini dlana ili manje, od buta, lopatice i vrata, i slanine ostavite 24 sata na čistim plahtama u hladnoj prostoriji na čistom zraku. Nakon hlađenja meso i slaninu izrežite na kockice veličine 10x10 mm. Ručno izrezano meso i slaninu stavite u posudu, međusobno pomiješajte začinite. Smjesu mesa i začina miješajte s obje ruke raširenih prstiju. Miješajte od gore prema dolje pola sata da dobijete ujednačenu masu nadjeva i da bi svi dijelovi bili jednako raspoređeni u posudi. Nadjev je dobro izmiješan kada je na raširenim prstima jasno vidljiv dobro povezan sadržaj nadjeva koji širi i vrlo ugodan miris dodanih začina. Izmiješan i nabijen nadjev ostavite u posudi nekoliko sati prije punjenja u crijeva da se malo stegne.

Crijeva stavite u mirisavu hladnu ili mlačnu vodu, a miris ste dobili kuhanjem u toj vodi grančice ružmarina, mažurana ili tucanih plodova kleke. Tako nakvašena i mirisna crijeva lagano navucite na izlazni otvor punilice u koju ste već stavili nadjev.

Punite lagano ali dosta čvrsto jer u crijevo ne smije ostati zraka, moraju biti potpuno ispunjena nadjevom. Nakon punjenja krajeve crijeva nekoliko puta zavrnite i obavezno zavežite oba kraja uzicom da bi kobasica dobila prstenasti oblik. Stavite je na S kuke i drvene štapove i odnesite u prozračnu čistu prostoriju gdje ostaje tri dana.

Nakon stajanja štapove odnesite u pušnicu. Kobasice dimite 10 dana na hladnom i vrlo čistom i aromatičnom dimu koji ste dobili paljenjem panjeva tvrdog drveta (graba ili bukve) na koje ste stavili pilovinu od istog drveta, ali obavezno s granama ružmarina i smreke koja izgaranjem daju karakterističan miris koji će se upiti u stjenku crijeva. Vatru palite jedanput dnevno i treba voditi brigu da temperatura prostorije ne pređe 20 stupnjeva ºC.

Organoleptičke osobine sinjske kobasice, koju još zovu – *svinjski sudžuk*, vrlo je lijepa oblika, zlatnosmeđe s naboranim površinama i karakterističnog mirisa na dalmatinsko bilje i nešto mirisa na dim.

Takva kobasica se može konzumirati samo termički obrađena, kuhanjem ili pečenjem. Nakon dimljenja se mora ostaviti u posebnim zračnim i suhim prostorijama, ali bez mnogo „propuha“ da odstoje do 60 dana, kada se uslijed uskladištenja i zbog kemijsko-fizikalnih procesa završi zrenje svinjskog mesa i slanine i tada „sudžuk“ postaje potpuno nov kobasičarski proizvod, s novim organoleptičkim osobinama u okusu i mirisu te aromi. Komadi slanine i mesa u nadjevu su izrazito crvene boje i bijele boje dobro povezani, lako se skidaju i odvajaju od crijeva, a režu se u vrlo tanke ploške.

Pivska kobasica

priprema se po domaćem naputku od salamurene svinjetine i najbolje prija ako se zalijeva pivom.

Sastojci: 7 kg svinjetine (od lopatice, buta) s malo tvrde masnoće na površini, 3 kg svinjskih obrezaka od vratine, 1 čajna žličica šećera, 1 čajna žličica usitnjenog kima, 1 čajna žličica papra (svježe mljevenog), 4 režnja usitnjenog češnjaka, 1 čajna žličica mješavine mljevene slatke i ljute paprike i 2 m tankih svinjskih crijeva za 1 kg nadjeva.

Salamura: u 5 l prokuhane vode stavite 20 dag soli, 1 žlicu papra u zrnu, 4-5 režnjića češnjaka, 2 dl octa od jabuke ili kruške.

Meso stavite u salamuru, u potpuno čistu posudu i ostavite stajati 10 dana u prozračnoj prostoriji. Salamura mora biti prozirna i bistra, ugodno slankasta okusa i finog mirisa. Stajanjem dobiva crvenkastu boju, ali je prozirna i nema sluzavih nakupina. Nakon 10 dana meso izvadite, izrežite na komade (odstranite žilice i masnoću) i ostavite na platnenoj krpi 24 sata da se ocijedi i površina osuši. Ocijeđeno meso izrežite na deblje trake, širine oko 2 cm i nakon toga na kocke. Obreske mesa od vratine sameljite i složite (raširite) preko kockica mesa. Dodajte sve začine i lagano promiješajte. Dobivena smjesa mora biti lijepe crvene boje i ugodna mirisa. Ako je potrebno, dodajte još začina do željena okusa. Smjesu treba dobro nabiti, pokriti platnenom krpom i ostaviti stajati nekoliko sati.

Namočena crijeva očistite od eventualne nečistoće. Crijeva punite tako da u njima ne zaostane zrak (zračni mjehurić probušite iglom) i oblikujte prstenove težine oko 0,5 kg. Svježe kobasice stavite u prohladnu zračnu prostoriju 3-4 dana da bi se nadjev stegnuo i na površini osušio. Nakon toga, mogu se konzumirati ukuhane s raznim varivima od povrća, kiselim zeljem, krumpirom ili umakom od hrena. Ako ih želite jesti sirove, treba ih dimiti 10 dana hladnim dimom. Dimljene mogu stajati u tamnim zračnim prostorijama i nekoliko

Gračanska domaća kobasica (Gračani podsljemenski predio Zagreba)

Sastojci: 4 kg svinjskog mesa bez masnoće, 6 kg svinjskih obrezaka od krojenja komada ili mesnate slanine, 22 dag soli, 1 velika žlica šećera, 3 velike žlice miješanog tucanog ili mljevenog papra, 1 velika žlica ljute paprike, 2 glavice istucanog češnjaka, 2 dl bijelog vina; za 1 kg mase treba 2,5 m crijeva.

Meso, prvo jednu vrstu, sameljite u stroju za mljevenje na većoj „šajbi „ (otvoru od 20 mm) a drugu na manjoj „šajbi" (otvoru od 16 mm). Na dno čiste posude raširite jednu vrstu mesa, začinite solju i paprom, stavite drugu vrstu mase i nju začinite solju, paprom i svim ostalim začinima. Miješajte s obje ruke da dobijete ujednačenu masu krupno samljevenog i sitno samljevenog mesa. Tijekom miješanja (otprilike pola sata) dodajte u dva navrata bijelo vino. Očišćena i oprana crijeva s lukom i češnjakom, jednolično nadjenite. Punite polako, pazeći da je sav volumen crijeva ispunjen. Ako se pojave bijeli zračni otočići, odmah ih probušite. Napunjena crijeva složite u parove dužine oko 20 cm i stavite na drvene štapove u pušnicu.

Drugi dan napravite dim od tvrdog zdravog drveta i čiste i suhe piljevine. Dimite sedam dana, vatru palite svaki dan i pazite da temperatura prostorije bude oko 20 oC.

Nakon dimljenja *gračanska kobasica* je zlatnosmeđe malo hrapave površine, elastično mekana i mirisa na češnjak. Poslužuje se kuhana postaje svjetlija, sočnija s okusom na češnjak i dim. Jede se zajedno s crijevom (ovitkom). Mogu se zamrznuti i traju do 8 mjeseci.

Ako stoji u prohladnim zračnim prostorijama duže od tri mjeseca dobiva svojstva trajne kobasice, i tada se kuha a služi kao prilog raznim varivima, krumpiru ili uz gorčicu (senf).

Šestinska domaća kobasica (Šestine podsljemenski predio Zagreba)

Sastojci: 4 kg kvalitetne svinjetine (meso od karea, šunke ili lopatice), 4 kg obrezaka od krojenja svinjskih komada ili slanine, 2 kg tvrde suhe slanine bez kože, 20 dag soli, 1 velika žlica šećera, 3 velike žlice tucanog papra, 3-5 režnja nasjeckanog češnjaka i natopljenog u 3 dl bijelog vina, 1 mala žlica naribanog muškatnog oraha, 1 velika žlica ljute mljevene crvene paprike, 3 m crijeva za 1 kg mase.

Meso slabije kvalitete i slaninu promiješajte, sameljite u stroju (otvora od 10-14 mm) i odložite u čistu posudu. Meso bolje kvalitete izrežite na kockice veličine 1,5 x 2 cm i ostavite da odstoji u čistoj posudi oko 2 sata u hladnoj prostoriji. Na samljeveno meso po cijeloj površini rukom pospite sve začine, malo promiješajte i na to dodajte isječeno meso. Polako i strpljivo miješajte s obje ruke cijelu masu kako bi začini bili jednakomjerno u svim dijelovima. Tijekom miješanja, ako je masa previše tvrda i suha, dodajte čisto ohlađeno bijelo vino.

Očišćena i namočena crijeva (s češnjakom i zrnima borovice/kleke) barem šest sati, ravnomjerno, ali ne previše, nadjenite. Složite u parove čiji su kraci dužine do 15 cm. Ako su previše nadjevena, crijeva će pucati.

Kobasice složite u pušnicu na drveni štap, gdje ostaju bez dima, samo na zraku, dva dana da se prosuše i ocijede.

Dimite pet dana na vatri od tvrdog drveta (graba i bukve) s malo vlažne piljevine da se stvori što više dima. Temperatura prostorije mora biti oko 25 ºC. Dim palite svaki dan, ali svaki put dobro provjetrite pušnicu kako bi se novi dim dobro proširio pušnicom.

Svježe dimljena *šestinska kobasica* je boje kore kestena, malo naborana, s izrazitim mirisom na dim i kleku, mekana i elastična tijesta, vrlo ugodna slatkastoljutog okusa, malo slana i vrlo sočna. Jede se kuhana zajedno s ovitkom. Zamrznuta može stajati do šest mjeseci. Poslužuje se kao dodatak svim vrstama i oblicima jela od povrća ili krumpira, a posebno riže i tijesta.

Zagrebačka pečenica

Sastojci: 7 kg svinjetine (obrezaka od krojenja svinjskih dijelova), 3 kg tvrde svinjske slanine bez kože, 22 dag soli, 2 žlice šećera, 3 žlice mješavine mljevenog crnog i bijelog papra, 2 žlice slatke mljevene paprike, 1 dl bijelog vina, 3,5 m svinjskih tankih crijeva.

Meso i slaninu promiješajte rukama, sameljite na otvoru 16/18 mm a zatim nakon pola sata, pola mase na istom otvoru (16/18 mm). Mljevenom mesu dodajte začine, miješajte oko pola sata i u dva navrata dodajte kvalitetno i čisto bijelo vino kako nadjev postao ujednačen s vidljivim krupnim komadima mesa ili slanine. Ako se nadjev teško miješa dodajte i nešto čiste hladne vode. Nakon miješanja masu nabijte u posudi i ostavite dva sata u zračnoj i hladnoj prostoriji.

Crijeva punite oprezno ali tako da nadjev ispuni cijeli volumen crijeva i da ne ostane zraka. Napunjena crijeva slažite u parove dužine do 15 cm. Nekoliko zavrnutih parova čini *zagrebačke pečenice.*

Kobasice ostavite nekoliko sati na drvenim štapovima u hladnoj prostoriji. Nakon toga pečenica je spremna za pečenje ili kuhanje. U hladnoj prostoriji može stajati do 10 dana ili zamrznuta do tri mjeseca.

Ako pečenice prelijete rastopljenom i prohlađenom masti, možete ih konzervirati na dulji rok.

Pecite je svakako na svinjskoj masti. Poslužuje se kao prilog uz kiselo zelje, razne vrste jela od krumpira i uz „dinstanu" kiseli repu.

Najviše se proizvodi u vrijeme Božića i Nove godine.

Bistranske kobasice (Bistra, mjesto u Hrvatskom Zagorju)

Sastojci: 5 kg mesa (svinjskog i 1/5 junećeg ili goveđeg mesa), 3 šake soli, 6 dag mljevenog papra, po žlicu šećera, slatke i ljute mljevene crvene paprike, 3 glavice češnjaka, (neka domaćinstva dodaju anis, cimet, mažuran, lovor, kiml, karanfilčić), po želji 1 kg tvrde svježe slanine, tanka crijeva.

Od komadića koji su ostali pri obrezivanju mesa (očišćenih od žilica i opni), grubo samljevenih ili narezanih, s dodatkom soli (3 posto) i začina (3 posto slatke i ljute crvene mljevene paprike, soka tri glavice zgnječena češnjaka, malo (3-4 prstohvata) anisa, cimeta, mažurana. Lovora, kimla, karanfilčića ili muškatnog oraščića) i najviše 3 posto mlake vode, dobije se kobasica za sušenje koja obično traje do proljetnih dana na prozračnom mjestu.

Umjesto vode možete staviti bijelo vino. Izmiješanu masu kušajte (probajte) i dodajte začina po želji.

Ako su obresci masni, ne treba dodavati svježu slaninu. Želite ipak masniju kobasicu, slaninu narežite na kockice.

Smjesu ostavite pokrivenu da fermentira na hladnom mjestu (ne u hladnjaku) najmanje 24 sata (idealno je dva dana, ali svakog dana premijesite) na temperaturi od oko 5 stupnjeva. Nadjenite tanka crijeva tako da ne ulazi zrak, pustite da se malo posuši i nosite na dimljenje s toplim, nipošto vrućim dimom. Dimi se različito: od tjedan dana do tri, zatim približno toliko drže na „propuhu“ da se osuše, a čuvaju na temperaturi od 10 do 15 stupnjeva.

Zagorske češnjovke

Najbolje je uzeti meso s buta i lopatice, a slaninu od vrata. Meso grubo sameljite, a slaninu izrežite na kockice od 2 cm. Na 30 kg svinjetine dodajte 17 kg slanine od vrata, 65 dag soli, 25 dag mljevenog, stučenog i ocijeđenog češnjaka, 15 dag crnog i 20 dag bijelog papra. Sve lagano izmiješajte i nadjenite u tanka svinjska ili goveđa crijeva. Sušite na hladnom dimu i „propuhu“ 8 dana. Jedu se pečene ili kuhane. Budući da je izrada ovih kobasica vrlo osjetljiva, mora se paziti na čistoću i temperaturu prostorije koja ne bi smjela biti veća od 10 stupnjeva.

Podravska kobasica

To je trajna domaća kobasica od svinjetine koja se izrađuje u podravskom mjestu Selnice, smještenom između Ludbrega i Legrada ispod rijeka Bednje i Drave.

Sastojci: 5 kg kvalitetne svinjetine, 3 kg svinjskih odrezaka, 2 kg tvrde slanine bez kože, 18 dag kuhinjske soli, 2 velike žlice šećera, 2 velike žlice blago ljute crvene mljevene paprike, 2 velike žlice tucanog bijelog papra, 5-6 dl bijelog vina, 2,5 m tankih svinjskih crijeva (promjera 30) za i kg nadjeva i klupko tanke uzice (špage).

Ohlađene svinjske polovice rasijecite na komade koji se ručno obrađuju i oblikuju polugotovi proizvodi. Meso od šunke mora biti dobro očišćeno od masnoće, vezivnog tkiva i ostataka krvnih žila i žlijezda. Krvavo meso ne smije se koristiti za kobasice. Meso stavite u posudu i ostavite stajati 24 sata u hladnoj prostoriji, a nakon toga stavite na platnene krpe da se ocijedi i stegne. Obreske od krojenja i oblikovanja drugih dijelova svinjske polovice skupite u stavite u posebnu posudu, pokriveno platnenom krpom i pohranite u zračnu prostoriju na 24 sata. Obje kategorije mesa nakon toga sameljite u stroju za mljevenje. Prvo meljite meso od šunke na većim reznim pločama (20 mm), a nakon toga meljite drugu kvalitetu mesa na sitnoj reznoj ploči (16 mm). Samljevenu svinjetinu u čistoj posudi raširite u jednakom sloju po dnu posude i na cijelu površinu toga mesa rukom jednakomjerno pospite začine i sol. Sitnije samljeveno meso nakon mljevenja raširite i promiješajte cijelu masu da bi bila ujednačena. Tijekom miješanja dodajte u dva navrata bijelo vino da bi olakšali i poboljšali miješanje. Svinjska crijeva nakvasite isti dan i dobro isperite u toploj vodi u koju ste stavili nekoliko sitno zdrobljenih češnjeva češnjaka.

Crijeva moraju biti čista i ocijeđena prije navlačenja na izlaz punilice (koristite onu od 3 l). Mesne grude stavljajte u punilicu lagano, pazeći da su crijeva ravnomjerno ispunjena nadjevom. Ako se pojave bijeli otočići ispod crijeva odmah ih probodite metalnom iglom. Nadjevena crijeva vežite u parove s krakovima dugim do 20 cm, vezanim uzicom. Kobasice vješajte na metalne S kuke na drvene štapove i odnesite ih u pušnicu.

Drugi dan zapalite vatru i to od tvrdog drveta, jer je potrebno da se kobasice prije toga ocijede i prosuše. Dimljenje traje do 7 dana, a vatra se pali svaki dan kako bi temperatura u prostoriji bila približno 20 stupnjeva Celzija. Nakon dimljenja kobasica je zlatnosmeđa, malo hrapave površine, elastična i mirisa na bijeli luk i dim.

Konzumira se kuhana i tada postaje svjetlija, vrlo sočna. Osjete se i vide krupni komadići mesa u sastavu nadjeva, a jede se zajedno s ovitkom.

Zamrznuta ne gubi organoleptičke osobine i održava se do osam mjeseci. Ako stoji u prohladnim zračnim prostorijama duže od tri mjeseca, dobiva osobine trajne kobasice. Tada se konzumira uz lagano kuhanje i služi kao prilog raznim povrtnim jelima, kojih u Podravini ima u izobilju.

Međimurske kobasice

Sastojci: 1 kg svinjetine, 1 kg govedine ili srnetine,, 5 g papra, 1 dag mljevene slatke crvene paprike, 1 dag mljevene ljute crvene paprike, 3 češnja češnjaka, 3 dl bijelog vina, vodu u kojoj se kuhalo svinjsko meso ili slanina, 3 dag soli, tanka crijeva.

Polovicu mesa sameljite, a polovicu narežite na manje komade. Sve sastojke dobro promiješajte, pa tom smjesom nadjenite tanka svinjska crijeva. Nadjevena crijeva podijelite na 15 cm duge komade (savijanjem). Stavite ih dimiti 3 do 4 dana. Poslije neka se 4 do 5 dana suše na zraku. Malo ih prokuhajte (20 minuta) i poslužite s naribanim hrenom.

Kobasica od slanine, slaninjača (špekvuršt, *njem*-.Speckwurst)

Nekadašnja težačka hrana koja mora biti kalorična i zasitna da bi dala snage za teški fizički rad.

Sastojci; trajna kobasica radi se od ručno sitno izrezanih kvalitetnih komada slanine (75% u odnosu na meso) s mnogo paprike i mješavinom ,mljevenog goveđeg i svinjskog mesa. Od začina dodaje se svježa mljevena paprika i papar, i malo soli. Nakon punjenja u crijevo kobasica se dimu u postupku hladnog dimljenja na piljevini bukovine bez kore. Nakon dimljenja kobasica se stavlja na zrenje do 35 dana.

Đakovačka kobasica

Domaća svinjska kobasica koja se proizvodi na području Đakova, Vrpolja, Čepina i Tenjskog Antunovca. Za njenu izradu je potrebno: 5 kg svježe nemasne svinjetine, 3 kg mesnih obrezaka od krojenja ohlađenih svinjskih polovica, 2 kg tvrde slanine, 20 dag soli, 1 žlica ljute crvene mljevene paprike, 3 žlice slatke mljevene crvene paprike, 1 žlica tucanih feferona, 2-3 žlice šećera, 1 žličica mljevenog papra, 10-12 češnja tucanog i samljevenog češnjaka, 1-2 m tankih svinjskih crijeva za 1 kg nadjeva.

Meso i slaninu izrežite na veličinu pola pedlja, stavite u posudu, promiješajte, pospite s dobro istucanim češnjakom i šećerom, još jednom promiješajte i ostavite da stoji na hladnom mjestu da se stegne. Nakon stajanja, više od polovice sameljite u stroju za mljevenje mesa u stroju za mljevenje mesa na reznoj ploči od 14 mm, a ostali dio na reznoj ploči od 10 mm.

Samljeveno meso stavite u posudu i rukom izravnajte površinu. Dodajte slatku i ljutu papriku te mljeveni papar i lagano miješajte od gore prema dolje da sav nadjev dobije istu količinu začina. Nakon pola sata miješanja nadjev mora imati jednoličan izgled i istu boju. Poravnajte ga i dobro nabijte i ostavite da stoji u posudi od pola do jedan sat.

Crijeva namočite i preko ruke istisnite toplu vodu i sluz. Na izlaz punilice oprezno navucite tanka crijeva da ih ne ozlijedite. Punilicu punite nadjevom, čvrsto, kako ne bi bilo zraka. Crijeva punite polako i oprezno kako bi bila jednakomjerno i dovoljno čvrsto napunjena, a prostori sa zrakom probadaju se metalnom iglom, sadržaj nadjeva rukom izmasira, da crijevo dobro prilegne uz nadjev. Nadjevena crijeva zaokrenite tri do četiri puta, na krakove duge 35 do 45 cm. Krajeve crijeva ostavite prazne, zavrtite i savinite ili zavežite tankom uzicom od kudjelje.

Kobasice stavite na S kuke i objesite na drvene štapove u pušnicu gdje ostaju na cijeđenju i zrenju pet dana. Za to vrijeme se ne smije paliti vatra. Nakon zračenja palite vatru jednom dnevno s dovoljno dima od suhe i zdrave piljevine. Temperatura zraka u pušnici mora biti 15 do 30 oC, ovisno kada se pali vatra. Dimljenje traje do sedam dana, nakon čega se đakovačka kobasica unosi u posebne prostorije ili vješa na tavan, gdje ostaje do šest mjeseci.

Đakovačka kobasica je čokoladnosmeđe boje, mirisa na dim, na presjeku joj se jasno vide zreli komadići crvenog mesa dobro povezana. Crijevo se lako odvaja od nadjeva, blago je aromatična i ljutkastog okusa. Kobasicu možemo zamotanu u alu-foliju čuvati do godinu dana u zamrzivaču.

Domaća ljuta kobasica

Domaće ljute kobasice specijalitet su područja između donjeg toka Drave, Save i Bosuta. Izrađuju se od svinjskog mesa i slanine uz dodatak začina koji im daje crvenu boju i karakterističan ljutkast okus.

Za izradu je potrebno: 8 kg svinjskog mesa od lopatice i obrezanog buta, 2 kg slanine bez kože, 21 dag soli, 2 žlice šećera, 3 dag slatke crvene mljevene paprike, 5 dag ljute crvene mljevene paprike, 1 dag tucanih crvenih feferona, 3-5 zdrobljenih češnjaka umočenih u 1 dl bijelog vina, 2-2,5 m svinjskih tankih crijeva i kudjeljna uzica (špaga).

Svinjetinu i slaninu bez kože izrežite na komade veličine dlana, pomiješajte i dodajte začine. Dobro izmiješajte masu, dlanom nabijte i poravnajte u posudi, te pokrijte platnenom krpom i stavite u zračnu prohladnu prostoriju da odstoji jedan dan. Od te mase načinite dvije; jednu od same svinjetine a drugu od svinjetine s slanine. Na stroju za mljevenje mesa s reznom pločom od 10 mm sameljite samo svinjetinu, a drugu masu na reznoj ploči od 16 mm. Sitno i krupno samljevene mase izmiješajte uz dodatak 2 dl bijelog vina ili hladne vode kako bi homogenizirali i izjednačili okus i miris nadjeva. Dobro izmiješajte nadjev, nabijte i izravnajte u posudi i ostavite da odstoji 1-2 sata, kao bi se međusobno stegnulo i povezalo.

Nakon što je smjesa odstajala oblikujte okruglice i stavite u punilicu pazeći da ima što manje zraka. Tanka crijeva namočite u hladnoj vodi, ocijedite, očistite od sluzi ili soli i navucite ih na izlaz punilice. Pazite da ne oštetite crijeva.

Nadijevajte polagano da se ispuni sav volumen crijeva. Zrak – bijele otočiće probodite metalnom iglom. Nadijevana crijeva na svakih 20 cm zavrnite 2-3 puta kako bi oblikovali kobasicu u paru. Krajeve kobasica vežite uzicom. Parove objesite na metalne S kuke na drvenim štapovima u suhoj i zračnoj prostoriji, i ostavite 1-3 dana. Kobasice se ne smiju dodirivati na štapu, jer se na tim mjestima zbog vlage stvaraju promjene na crijevu.

Ocijeđene i prosušene kobasice dimite otprilike 5 dana. Kad drvo izgara obavezno se mora staviti na upaljeno drvo svježe nakvašena piljevina.

Dimljene se kobasice mogu odmah konzumirati, ali se obavezno moraju prokuhati. Poslužuju se kao prilog uz variva, krumpir pripremljen na razne načine ili pirjanu rižu. Takve kobasice imaju izrazito crvenu boju na presjeku nadjeva, sadržaj nadjeva je vrlo dobro povezan, a okus im je pomalo ljut.

Nakon stajanja od mjesec dana mijenja im se organoleptička vrijednost i mogu se konzumirati bez kuhanja ili pečenja. One su također lijepe crvene boje s bijelim zrnima tvrde slanine, ugodnog mirisa i nešto ljućeg okusa zbog gubitka vode tokom sušenja.

Baranjska salama

U vrijeme kolinja u Baranji se proizvodi baranjska salama koja se poslužuje za uskrsne blagdane. Proizvodi se od: 7 kg svinjetine od lopatice, 3 kg tvrde slanine, 20 dag soli, 2 žlice mljevenog papra, 2 žlice miješane (slatke i ljute) crvene mljevene paprike, žličice cimeta u prahu, 4-6 tucanih češnjeva češnjaka u 2 dl bijelog domaćeg vina, 12 m goveđih ili konjskih crijeva (50 mm za 1 kg nadjeva), tanka uzica od kudjelje (špaga).

Nakon obrade polovica meso od lopatice, i tvrdu slaninu s vrata i lopatice, izrežite na veličini dlana i stavite u posudu. Pospite tucanim češnjakom i vinom, i ostavite sve da odstoji 24 sata. Vodu koja se stvorila na dnu posude procijedite i ulijte u samljeveni meso.

Odvojite 5 kg mesa i zajedno sa slaninom sameljite u stroju za mljevenje mesa na reznoj ploči od 14 mm. Ostatak od 2 kg mesa sameljite na reznoj ploči od 10 mm. Sve zajedno promiješajte s bijelim vinom od češnjaka. Miješajte polako i temeljito da dobijete jednoličnu masu, dobro je rasporedite u posudi i nabijte cijelu površinu. Ostavite da stoji 2 sata pokriveno čistom platnenom krpom.

Crijeva dobro operite u mlačnoj vodi, ocijedite i izrežite na komade duge 50 cm, na jednom kraju čvrsto zavežite dvostrukom petljom. Crijeva navucite na otvor ručne punilice i stavite grude mesa, pazeći da ima što manje zraka. Napunjene kobasice vežite na drugom kraju, ali tako da istovremeno napravite i dva duža šava između krajeva zavezanog crijeva i jedan poprečni vez. Stavite ih na cijeđenje u zračnu prostoriju obješene o S kuke na drvenim štapovima, četiri dana.

Odnesite u pušnicu i dimite četiri dana. Nakon dimljenja, s drvenim štapovima odnesite ih u hladnu zračnu prostoriju 4-5 tjedana na zrenje. Prostorija mora biti zračna i s najvišom temperaturom od 18 ºC, a salama počinje dobivati po površini crijeva plijesan.

Nakon stajanja salama postaje tvrda i gubi na težini zbog gubitka vlage iz nadjeva. Konzumira se bez ikakve termičke obrade i reže na ploške. Crijevo se lako skida s nadjeva. Plijesan se može skidati samo vlažnom krpom, ne smije se četkati za vrijeme zrenja ili uskladištenja.

Kobasica sa salaša (*Banatska kobasica*)

Ova kobasica, izrazito specifičnog okusa i arome, nešto ljućeg okusa, pripravlja se od debelih svinja (najmanje teških 150 kg) prije Božića. Za nju je potrebno: 10 kg svinjskog mesa od lopatice (bez kože, hrskavica, krvnih žila i vezivnog tkiva), 25 dag soli, 1 žlica šećera, 5 dag slatke crvene mljevene paprike,5 dag ljute crvene mljevene paprike, 1 dag mljevenog papra, oveća glavica češnjaka, tanka svinjska crijeva (2 m za 1 kg nadjeva) uzica od kudjelje (špaga).

Meso izrežite na veličinu dlana, ostavite da se odmori 24 sata nakon krojenja i rasijecanja svinjskih polovica. Odstajalo meso sameljite u stroju za mljevenje mesa i to cijelu masu samo jedanput, na reznoj ploči od 14 do 16 mm. Odvojite 5 kg mesa i ponovo sameljite. Meso spojite, promiješajte i pospite paprikom i fino stucanim češnjakom. Dodajte sol, šećer, papar i miješajte. Ako je teško miješati dodajte 1 do 2 dl hladne čiste vode da se lakše meso može jednakomjerno izmiješati. Miješanje traje oko pola sata, a smjesa mora biti dovoljno ljuta a boja izrazito crvena.

Namočite crijeva u mlakoj i hladnoj vodi i ocijedite. Nadjev stavite u punilicu pazeći da nema zraka koji bi ušao tijekom punjenja u crijeva. Bijele otočiće, zrak, odmah probušite metalnom iglom. Kobasice parujte tako da svaki krak bude oko 40 cm duljine, krajevi svakog para moraju biti ispražnjeni, crijevo uvrnuto oko osi i zavrnuto na krak kobasice.

Kobasice objesite na S kuke (ne smiju se dodirivati) i na drvene štapove i odnesite u pušnicu na dimljen je 14 dana. Dim mora biti od zdravog tvrdog drveta i ne prevelike temperature. Vatra se pali svaki drugi dan kako bi se jedan dan pušnica ozračila i kako bi bio otklonjen strani miris i promijenio zrak. Nakon dimljenja obavezno se zrači do šest tjedana.

Ova kobasica se može konzumirati kao svježa nakon pečenja ili prokuhavanja s pečenim krumpirom uz salatu od kiselih krastavaca ili cikle. Nakon dimljenja i zrenja može se konzumirati bez termičke obrade, jer je fermentacijom postala zrela s jasnim bukeom svinjskog mesa i izrazitim okusom na ljutu papriku i blagim okusom na češnjak pomiješan s dimom. Konzistencija je takva da se može rukom prekinuti, a nadjev je izrazito crvenopurpurne boje, dobro povezana, a stjenka crijeva lagano se skida. Kobasica se da vrlo lagano narezati na tanke ploške (šnite) koje se poslužuju kao naresci ili kao dodatak varivima od krumpira, graha ili kupusa, kojima daje karakterističan miris i okus.

Proljetna Iločka kobasica

Kobasica koja se može jesti prosušena ili svježa, tada se prokuha i ostavi malo ohladiti.

5 kg kvalitetnog svinjskog mesa od lopatice, 5 kg svinjskih obrezaka i obrezaka tvrde slanine, 1,80 dag soli, 2 velike žlice šećera, 2 velike žlice tucanog papra, 2 velike žlice mljevene slatke crvene paprike, 1 velika žlica tucane ljute paprike, 2-4 češnja sitno sjeckanog češnjaka natopljenog u 2 dl domaćeg vina, 3 metra svinjskih tankih crijeva, klupko tanke kudjeljne uzice („špage“).

Dobro očišćeno meso od masnoće i vezivnog tkiva i slaninu obrađenu na manje komade sameljite u stroju za meso na otvoru broj 10-14 mm. Na raširenu masu dodajte začine i sol. Miješajte odozgo nadolje oko pola sata lagano i jednakomjerno a nakon 15 minuta, kontrolirajte okus i miris. Začinite ako treba i miješajte dalje kako bi dobili ujednačenu smjesu.

Smjesom nadjenite crijeva i nakon svakih 12 cm 2-3 puta okrenite oko osi crijeva da bio dobili komade dužine do 22 cm u nizu.

Dimite ih svaki dan izgaranjem tvrdog drveta (grab ili bukva) s dodavanjem suhe piljevine. Vatra se pali svaki dan poslije podne a prije toga se ozrači pušnica. Moraju se dimiti 5-7 dana. Nakon dimljenja boja im postaje tamnija, površina naborana, a krajevi crijeva potpuno osušeni i zatvoreni. Takva se kobasica može odmah konzumirati uz obavezno kuhanje ili pečenje. Nakon mjesec dana stajanja na „propuhu“ postaje jestiva i bez termičke obrade.

Osušene i odimljene kobasice potpuno su suhe, svijetlo crvenosmeđe boje, glatke i s mirisom na svježi luk i papar.

Proljetna kobasica jede se uz luk i domaći kruh, a za njom pije lagano domaće bijelo vino u stanki iločkih vinogradarskih radova.

Srijemska kobasica

Sastojci: 5 kg svježeg svinjskog mesa od lopatice, 4 kg obrezaka, 1 kg tvrde slanine bez kože, 25 dag soli, 15 dag slatke crvene mljevene paprike, 5 dag ljute crvene mljevene paprike, 1 žlica ljute tucane crvene paprike, 1 žličica mljevenog papra, 1 žlica šećera, 1-2 glavice tucanog češnjaka, 2-3 m svinjskih tankih crijeva za 1 kg svježeg nadjeva, uzica od kudjelje (špaga).

Meso obradite, tako da nema mekane masnoće, krvnih žila i vezivnog tkiva, na veličinu dlana i stavite u posudu zajedno sa slaninom. Pospite tucanim češnjakom i šećerom, promiješajte i ostavite stajati oko 2 sata na hladnom mjestu, da se sadržaj stegne. Nakon stajanja, nešto više od polovice sameljite u stroju za mljevenje mesa na reznoj ploči od 14 mm, a ostali dio na užoj, tj. 10 mm.

Samljeveno meso, i krupno i sitno, stavite u posudu i rukom izravnajte površinu. Na tako izrezano meso dodajte slatku i ljutu mljevenu papriku, mljeveni papar i lagano miješajte od gore prema dolje da sav nadjev dobije istu količinu začina. Miješajte takvom jačinom da sav nadjev nakon pola sata dobije jednoličan izgled i istu boju, a u ruci se mora čvrsto držati između prstiju ruke kojom miješate.

Izmiješani nadjev poravnajte i dobro nabijte te ostavite da stoji u posudi od pola do 1 sat. U međuvremenu namočite svinjska tanka crijeva i preko ruke istisnite svu toplu vodu eventualno malo sluzi. Na izlaz punilice oprezno navucite tanka crijeva da ih ne oštetite. Punilicu napunite nadjevom, nabijte nadjev tako da nema zraka. Crijeva punite polako i oprezno kako bi bila jednakomjerno i dovoljno čvrsto napunjena, a eventualni prostor sa zrakom odmah probijte metalnom iglom, a sadržaj nadjeva rukom izmasirajte da crijevo dobro prilegne uz nadjev.

Nadjevena crijeva rukom „parujte“, zaokretanjem od tri do četiri puta, na krakove dužine od 30 do 40 cm dužine. Krajeve crijeva u dužini 2-3 cm ostavite prazne, zavrtite i savijte ili povežite uzicom. Sada već kobasice stavite na S kuke i objesite na drvene štapove.

Štapove sa S kukama, na kojima vise kobasice odnesite odmah u pušnicu, gdje ostaju na cijeđenju i zrenju pet dana. Za to vrijeme ne smije se paliti vatra. Nakon zračenja zapalite jednu vatru dnevno s dovoljno dima od suhe i zdrave piljevine. Temperatura zraka u pušnici mora biti od 15 do 30 ºC, zavisno kad se pali vatra. Dimljenje traje do sedam dana, nakon čega srijemsku kobasicu sa štapovima odnesite u posebnu prostoriju ili objesite na tavanu (kako se nekada radilo) gdje ostaje do šest mjeseci na skladištenju.

Srijemska kobasica ima boju zdravog kestena, tj. čokoladnosmeđe, mirisa na dim, na presjeku koji je sjajan se vide zreli komadići crvenog mesa i bijeli komadići slanine, a sva masa nadjeva međusobno je dobro povezana. Nadjev se lako odvaja od stjenke crijeva, miris presjeka je blago aromatičan, specifičan na zrelo meso, okus ugodan, malo kiseo te umjereno ljut nakon žvakanja. Kobasicu možemo držati zamotanu u alu-foliji u zamrzivaču do godinu dana.

Srijemska kobasica se zbog svoje kvalitete i organoleptičkih vrijednosti može konzumirati:

kao potpuno svježa, prije dimljenja, i to kao kobasica za pečenje
svježa, poslije dimljenja, uz termičku obradu samo kuhanjem (kao dodatak svim vrstama jela od povrća i raznih drugih jela)
kao zrela, nakon zrenja, konzumira se bez termičke obrade u raznim oblicima hladnih plata ili sama s mladim lukom i svježim kravljim sirom

---

Varijante srijemskih kobasica

I inačica

Sastojci: 20 kg samljevenog svinjskog mesa, 1 kg soli, mljevena crvena paprika, češnjak, papar, kim.

Na dva puta samljeveno svinjsko meso (od buta ili potrbušine) stavite sol, mljevenu crvenu papriku po želji (ljuta se stavlja u količinama da boju i ukus, te češnjak, papar i kim. Sve dobro premijesite. Uz pomoć posebnog dodatka na stroju za mljevenje mesa ili posebnoj mašini za nadijevanje (punjenje) kobasica koristite isprana svinjska crijeva. Crijevo navucite (kao čarapa na nogu) a onda strojem potiskujte meso u crijevo koje se polako puni i klizi sa cijevi na koju je navučeno.

Kobasice potom stavite u pušnicu, gdje su izložena dimu tinjajućeg drva. Tako tri do sedam dana.

Sol, češnjak i dim u ovom slučaju služe kao konzervans. Kobasice se u domaćinstvima prave obično u studenom, kad zahladi, nema insekata, a i svinje se dobro dotle ugoje. Nakon izlaganja dimu, kobasice na drvenim *šipkama* ostavljaju na prozračno mjesto (promaju) da se prosuše i da "izmrznu".

Kobasice se konzumiraju sirove i pečene a dobro se slažu s kiselim kupusom.

II inačica

Sastojci (za 10 kg smjese): 5 kg svinjetine od lopatice, 4 kg svinjske vratine, 1 kg svježe tvrde pancete, 25 dag soli, 15 dag slatke crvene paprike, 5 dag ljute crvene paprike, 1 žlica mljevenog papra, 1 žlica šećera, 2 glavice tučenog češnjaka, tanka svinjska crijeva.

Meso krupno narežite i dodajte sol, šećer (cukar) i češnjak, dobro sve promiješajte i ostavite na hladnome da stoji nekoliko sati. Meso zatim sameljite pola na ploči (otvoru) promjera 14mm, a pola na 10 mm, meso promiješajte i dodajte slatku i ljutu crvenu papriku, i papar, ponovo promiješajte i ostavimo još pola sata. Nadjenite (napunite) kobasice otprilike 30-ak cm i ponovite postupak za sušenje kao za češnjovke.

III inačica

Sastojci: 10 kg svinjskog mesa, 22 dag soli, 15 dag tucane ljute paprike, 3,5 dag papra, 20 dag češnjaka.

Sameljite meso na stroju za mljevenje na otvor br. 8, dodajte začine, tucanu ljutu papriku i samljeveni češnjak (otvor br. 2). Smjesu dobro izmiješajte i njome nadjenite tanka svinjska crijeva. Kobasice ostavite jedan dan odstajati onda ih dimiti dvije nedjelje (tjedna). Poslije dimljenja još dvije nedjelje trebaju odstajati na suhom i umjereno hladnom mjestu, prije upotrebe.

Slavonska kobasica

Sastojci za 10 kg smjese: 7 kg svinjskog mesa od lopatice ili vratine, 2 kg goveđeg mesa od vratine, 1 kg svježe slanine, 30 dag soli, 5 dag mljevenog papra, 5 dag ljute mljevene crvene paprike, 3 glavice češnjaka, tanka crijeva.

Meso dobro očistite od žilica i zajedno sa slaninom i očišćenim češnjakom sameljite u stroju za mljevenje mesa. Dodajte sol, papar i crvenu mljevenu papriku, sve dobro izmiješajte. Tako začinjeno meso rukama mijesite 1 sat da se dobro upiju u smjesu. Očišćena crijeva punite nadjevom tako da na oba kraja ostane prazno 2-3 cm, pa te prazne krajeve dobro uvrtite da nadjev ne izlazi iz crijeva. Svježe kobasice obješene ostavite 2-3 dana na zraku da se dobro osuše, a zatim ih objesite u pušnici i dimite 5-6 dana hladnim dimom. Dim mora biti suh i topao – nikako prevruć. Najbolji je dim od suhe bukovine ili grabovine, koja ne smije gorjeti plamenom (pokriju se suhom piljevinom), a povremeno im se dodaju grančice borovice (kleke) da dimljene kobasice dobiju prijatan miris. Dimi se svaki dan, a u tijeku dana pušnicu treba češće provjetravati da kobasice ne bi dobile neugodan miris. Kad kobasice dobiju zlatnorumenu boju, proces dimljenja je završen. Kobasice ostavite na sušenju, odnosno zrenju, koje traje do 60 dana, što ovisi o debljini kobasica i o vanjskim klimatskim uvjetima. Prostorija u kojoj se suše kobasice mora biti tamna i zračna, a temperatura u njoj od 12 do 16 oC.

Kobasice se mogu kuhati u varivu, sarmi, kiselom kupusu i repi, a možete ih narezane sirove poslužiti kao zakusku ili predjelo.

Šokačka kobasica

Ako ste ljubitelji slavonskih kobasica, pokušajte izraditi šokačku kobasicu, na slijedeći način.

Ne koristite odmrznuto meso, jer nećete dobiti kvalitetu. Preporučuje se čvrsto svježe meso barem dvogodišnje svinje, koja je težila 200 kg žive vage, a hranjena je u kućnom tovu. Uobičajeno je da se upotrebljava meso vratine, potrbušnice i rebara, a dodate li meso lopatice, buta ili hrpta, kobasica će biti ukusnija. Za kobasicu treba i masnoće i krtome meso dodaje se čvrste slanine (one s glave i vrata). Nadjevna masa mora sadržavati 25 do 30 posto ukupne masnoće. Na 10 kg nadjevne mase dodajte 20 dag soli, 10 dag usitnjenog češnjaka i 10 dag ljute crvene mljevene paprike. Začine ravnomjerno rasporedite po površini samljevene mesne mase i temeljito miješajte dok smjesa ne postane čvrsta, odnosno dok se ne počne odvajati od stjenke posude ili vaših ruku. Kad je gotovo, zbijte čvrsto masu u posudi i ostavite da zri 24 sata na temperaturi od 5 ºC. Potom je nadijevajte u crijevo onoliko čvrsto koliko to ona dopušta.

Uskrsna kobasica

Kobasica izrađena od svježe svinjetine i dimljena slanine, a izrađuje se širom Slavonije i Baranje za razne prigode. Često je dio tradicionalne uskrsne večere, a neki je zovu i svatovskom kobasicom.

Sastojci: 5 kg nemasne svježe svinjetine, 2 kg svinjskih obrezaka, 3 kg suhe dimljene slanine bez kožice, 15 dag soli, žlice ljute crvene mljevene paprike, 3 žlice slatke crvene mljevene paprike, žličica tucanih feferona, 2 žlice šećera, žličica mljevenog papra, 10 češnja tucanog i mljevenog češnjaka namočenog u 2 dl bijelog vina nekoliko sati, 2-3 metra čistih i zdravih svinjskih crijeva za 1 kg nadjeva.

Meso lopatice očistite od mekane masnoće, krvnih žila i veziva i izrežite na komade veličine polovice pedlja. Slaninu koju ćete upotrijebiti mora biti čvrsta i bez kožice. Meso stavite u posudu s dobro istucanim češnjakom i šećerom, promiješajte i ostavite stajati približno dva sata na hladnom mjestu pokriveno krpom. Nakon stajanja meso se melje u stroju za mljevenje mesa i to polovica mase na reznoj ploči sa širim otvorima a ostali dio na manjim otvorima.

Dimljena slanina izreže se u komade bez kožice i melje na manjim otvorima reznih ploča.

Mljeveno meso stavite u posudu i rukom izravnajte površinu pa dobro prignječite da nema zraka. Po površini pospite mljevenu slaninu, slatku i ljutu papriku i mljeveni papar. Lagano miješajte odozgo prema dolje da bi sav nadjev dobio istu količinu zraka. Nakon pola sata miješanja nadjev postaje jednoličan i dobiva istu boju. Poravnajte ga i dobro nabijte pa ostavite da stoji u posudi približno jedan sat. Za to vrijeme namočite crijeva u mlakoj vodi i dobro operite, pa istisnite vodu i sluz.

Na izlaz punilice oprezno navucite tanka crijeva da ne bi ozlijedili njihovu stjenku. Punilicu punite nadjevom, koji ste stavili i nabili rukom u punilicu tako da u njoj nema zraka. Crijeva punite polako i oprezno kako bi bila dovoljno čvrsto napunjena a prostori sa zrakom probadaju se metalnom iglom i sadržaj nadjeva rukom izmasira da crijevo dobro prilegne uz nadjev. Napunjena crijeva zaokrenite tri-četiri puta na krakove duge 35 cm. Krajeve crijeva ostavite prazna, zavrite i savinite ili povežite tankom uzicom. Kobasice stavite na drvene štapove i objesite na S kuke i odnesite u pušnicu na cijeđenje i zrenje, najviše pet dana. Za to vrijeme ne palite vatru. Nakon zračenja palite jednu vatru na dan s dovoljno dima od suhih i zdravih drva. Temperatura zraka u pušnici mora biti 15-30 stupnjeva Celzija, ovisno kada se pali vatra. Dimljenje traje dva dana, ali kobasice ostaju u pušnici 10-15 dana da se dobro stegnu.

Kobasica je čokoladnosmeđe boje, miriše na dim, na presjeku joj se jasno vide zreli komadići crvena mesa, a sva je masa dobro međusobno povezana. Crijevo se lako odvaja od nadjeva, a kobasica je blago aromatična i ljutkasta okusa.

Kobasica se obavezno mora prokuhati 10-15 minuta samo u toploj vodi, ne kipućoj. Poslužuje se uz hren ili hladne umake, proljetne salate i kuhana jaja.

Ta se, autohtona, kobasica priprema od svježe svinjetine i dimljene slanine širom Slavonije i Baranje za razne prigode. Često je dio tradicionalne uskrsne večere, a neki je zovu i - *svatovskom kobasicom.*

Slatinska potočanka

Kobasica koja se za vrijeme kolinja pripravlja na prostoru slavonskog trokuta: Slatine, Miholjca i Orahovice, a sve je otvoreno prema Virovitici. Potočani su blaga visoravan s poznatim plantažama kvalitetnih vinograda. Potočanka se izrađuje od svinjetine a poslužuje se u svečane dane koji počinju sv. Valentinom i sv. Josipom, zaštitnicima Slatine.

Potrebne sirovine: 7 kg nemasne svinjetine, 2 kg mesnate slanine bez kože, 1 kg čiste govedine, 18 dag soli, 3 žlice slatka i 1 žlica ljute crvena mljevena paprika, 1 žlica šećera, 4-5 tucanih češnja češnjaka otopljenih u 2 dl domaćeg bijelog vina, 2 m tankih svinjskih crijeva za 2 kg nadjeva, klupko uzice od kudjelje (špaga).

Meso i slaninu bez kože izrežite na komade veličine kutije šibica i ostavite 2-3 sata da se stegne i ocijedi. Meso sameljite u stroju za mljevenje mesa na većim reznim pločama (14 mm), slaninu na manjim (10mm), govedinu sameljite dva puta. Samljevene sastojke pomiješajte, dodajte začine i promiješajte kako bi dobili ujednačen nadjev. Dobro izmiješanu masu rukom nabijte po površini i ostavite 3-4 sata da se stegne.

Crijeva namočite u mlakoj vodi, prebacite ih preko ruke i očistite od sluzi i vode. Punilicu punite grudama nadjeva, pazeći da između njih ostaje zraka. Na izlaz punilice lagano navucite namočeno crijevo i lagano pritišćite nadjev kako bi izlazio jednolično i potpuno ispunio crijeva. Bijele otoke zraka otklonite ubodom metalnom iglom. Kobasice oblikujte zavrćući rukom 3-4 puta crijevo na svakih 25 cm, a krajeve vežite uzicom.

Vijenac od četiri kobasice objesite na metalne S kuke i stavite na drvene štapove. Ostavite dva dana u zračnoj prostoriji da se suše i ocijede. Kobasice dimite u pušnici na hladnom dimu od izgaranja tvrdog drveta 2-5 dana. Nakon dimljenja moraju ostati u hladnoj prostoriji bez „propuha“ 30-40 dana. Zrenjem, uslijed kemijsko-fizikalnih procesa u nadjevu, dobivaju nove organoleptičke osobine.

Prije konzumiranja kobasice se malo prokuhaju i poslužuju uz hren pomiješan s vrhnjem i octom i kuhanim jajima. Potočanke imaju ljutkast okus i lako se režu na ploške. Mogu se jesti i bez termičke obrade ali tek kada odstoje 1-2 mjeseca, kada dobivaju osobine trajne kobasice.

Moslavačka bijela kobasica

Kobasica koja se proizvodi na području Novoselac-Križa, Ivanića i Kutine, od žitarica i slanine. Trajnost joj je se može produžiti ako je nakon dimljenja zamrznuta.

Potrebni sastojci: 8 kg mesnate slanine, 2 kg kukuruznog brašna, 25 dag soli, 4 žlice ljute mljevene paprike, 2 žlice slatke mljevene crvene paprike, 2 žlice mljevenog bijelog papra, 1 žlica šećera, 1 m debelih svinjskih crijeva za 1 kg nadjeva, 1 l juhe od kuhanih iznutrica.

Iskrojite mesnatu ploču iz svinjske polovice između lopatice, ispod karmenadla i rebra, i šunke, izrežite je na trake široke 3-4 cm i dužine 25-30 cm. Rukom u njih utrljajte sol i šećer, i ostavite u čistoj posudi da odstoje nekoliko sati.

Kukuruzno brašno (krupno mljeveno) malo posolite, dodajte slatku i ljutu mljevenu crvenu papriku i papar. Rukom dobro promiješajte cijelu smjesu. Čistom toplom juhom bez masnoće polijevajte kukuruznu smjesu i lagano drvenom kuhačom miješajte da dobijete blago zrnastu masu.

Očišćena i oprana debela svinjska crijeva izrežite i zavežite prije punjenja. U prevrnuta crijeva gurnite trake slanine. Kod toga se crijeva ponovo vrate u prvobitni oblik (prevrnu se na pravu stranu) i punite tako da masu rukom gurate u njih oprezno, da se potpuno ispune. Krajeve crijeva vežite samo na jednoj strani, na kojoj će visiti za vrijeme dimljenja.

Napunjena crijeva oprezno metalnom cjediljkom stavljajte u posudu 40-tak minuta na 80 ºC. Prokuhana bijela kobasica nakon kuhanja mora se oprati. Nakon hlađenja dovoljno je čvrsta i lako se reže. Bolji i aromatični okus postiže se ako se objese na metalne S kuke i dime na hladnom dimu 2-3 dana.

Bijela moslavačka kobasica nakon dimljenja mora se ispeći prije upotrebe, a poslužuje se uz topla variva ili kiseli kupus (zelje).

Nartska bela devenica

Sastojci: 10 kg mesa (svinjska vratina ili nemasni dio trbušine), 18 dag soli, 3-5 dag mljevenog papra, 25 dag češnjaka, 1 kg bijelog kukuruznog brašna, 50 dag svinjske masti, debelo crijevo (bijeli dio).

Meso izrežite na 1,5 cm široke i što duže rezance. Češnjak očistite, zdrobite i prelijte 1 litrom tople vode i u njoj ga ostavite oko 1 sat. Stavite ga u čistu gazu i dobro ocijedite. Brašno prelijte vrućom češnjakovom vodom, dodajte sol, papar, 1/3 zdrobljena češnjaka, mast i po potrebi vode da dobijete masu za nadijevanje. Smjesu pomiješajte s mesom i njome nadjenite crijevo narezano na komade dugačke oko 30-40 cm (ili prvo utisnite smjesu brašna a meso ugurajte u sredinu brašna). Krajeve zavežite uzicom od konoplje („špagom"). Prije nadijevanja crijeva ostavite stajati u vodi kojoj ste dodali narezani luk i 2-3 žlice octa. Devenice kuhajte 2 sata na laganoj vatri. Tijekom kuhanja voda mora lagano strujati kako se devenice ne bi raspale. Izvadite ih iz vode, ohladite i stavite na dim 1-2 dana, a zatim ih dosušite na „propuhu".

Posavska bela devenica kuha se s žutom korabom ili u poriluku, kao jelo. Osim navedenih dodataka dodaju joj i malo ljute crvene mljevene paprike; na 10 kg mesa 7-8 dag)

Banijska kobasica

Sastojci: 10 kg krupnije mljevenog čistog svinjskog mesa, 20 dag soli, 5 dag šećera, 15 dag ljute tucane paprike, 30 dag češnjaka.

U mljevenu svinjetinu dodajte navedene sve sastojke (sol, šećer, ljuta tucana paprika) i izmiješajte. Češnjak sameljite i prelijte s 2 dl vruće vode, ne vrelom vodom. Nakon 10 minuta vodu procijedite kroz cjediljku u mesnu masu. Dobro izmiješajte smjesu i nadjenite u svinjska debela crijeva.

Kostajnička kobasica

Kobasica koja se godinama proizvodi od svinjskog mesa od dijelova krojenja šunke i obrezaka, za koju vam je potrebno: 5 kg svinjskog kvalitetnog mesa (od šunke) dobro očišćenog od masnoće, 5 kg svinjskih obrezaka s nešto tvrde slanine na njima (u nekim domaćinstvima dodaje se 1 kg čiste govedine), 23 dag soli, 1 žlica šećera, 3 dag mljevenog papra (bijeli i crni), 3 žlice slatke crvene mljevene paprike, 2 glavice istucanog češnjaka, 2,5 m svinjskih crijeva nešto šireg kalibra za 1 kg nadjeva, 1 klupko uzice od konoplje.

Svinjsko meso bolje kvalitete dobivamo od dijelova kod krojenja šunke i jedan dio čistog mesa od krojenja i oblikovanja lopatice. Te komade odlažemo u zračnu prostoriju da stoje 24 sata kako bi se meso ocijedilo i stegnulo. Meso sameljite u stroju za mljevenje i to: meso bolje kvalitete na reznoj ploči od 14-16 mm, a meso obrezaka na reznoj ploči od 8-10 mm. Samljeveno meso stavite u posudu, po površini rasprostrite začine i miješajte oko pola sata tako da dobijete potpuno ujednačeni sastojci nadjeva. Krupno i sitno mljeveno meso zajedno sa začinima mora biti jednakomjerno raspoređeno. Miješanje je gotovo kada raširimo prste, a nadjev je između prstiju ruke čvrsto međusobno povezan.

Svinjska tanka crijeva namočite u mlakoj i čistoj vodi, dobro isperite od sluzi i soli da budu potpuno bijele boje i bez ikakva strana mirisa. Punilicu napunite mesnim grudama nadjeva pazeći da nema između zraka. Nadjevom punite tanka crijeva i nakon toga kobasice parujte na krakove duge 30 cm, a krajevi moraju biti zavrnuti i savinuti uz krak kobasice. Sve kobasice ponovo pregledajte da nije ispod stjenke crijeva ostalo zraka, bijeli otočići. Ako ih ima probušite ih metalnom iglom.

Kobasice dimite u pušnici obješene na S kuke i drvene štapove tako da se međusobno ne dodiruju. Dimite 14 dana na srednje toplom dimu od izgaranja tvrdog drveta. Vatra se pali svaki dan, a prije paljenja prostorija se malo provjetri. Količina dima u pušnici kao i suhoća prostorije vrlo je važna kod ovog procesa. Nakon dimljenja površina kostajničke kobasice je nešto reljefna, izrazito crvenosmeđa, mirisa na dim i češnjak, srednje elastična.

Tako svježa kobasica može se konzumirati kao dodatak raznim jelima, ali samo pečena. Nakon šest tjedana stajanja u zračnoj i suhoj prostoriji može se konzumirati bez termičke obrade. Boja se nešto promijenila na smeđu, a presjek pokazuje kvalitetno, dobro povezano svinjsko meso, bez pukotina, ugodna i puna mirisa na zrelo svinjsko meso. Okus je dovoljno ljut od mješavine papra, ovitak se lako skida s nadjeva, a reže se u vrlo tanke ploške.

Pokupska kobasica

Sastojci: 5 kg krtog svinjskog mesa dobro očišćenog od masnoće, 5 kg tvrde svinjske slanine bez kože, 22 dag soli, 1-2 žlice šećera, 3-4 žlice tucanog i mljevenog papra, 5-6 češnjeva tucanog češnjaka, 2-3 žlice mljevene ljute i slatke crvene paprike. Za 1 kilogram nadjeva potrebno je 2 metra svinjskih tankih crijeva, ili metar debelih svinjskih crijeva. Nadjevom se može puniti i slijepo svinjsko crijevo.

Jednu polovicu mesa i slanine, sameljite u stroju za mljevenje mesa na reznoj ploči 14-15 mm, a drugu polovicu (mesa i slanine) na reznoj ploči 8 mm. Samljeveno meso raširite po cijeloj površini posude i rukom pospite sve začine u jednakomjernoj količini te polagano i nježno miješajte s obje ruke (raširenih šaka) cijelu masu pola sata. Nekoliko puta okrenite masu da postane ujednačena. Nakon miješanja i probe okusa i mirisa nadjev rukom čvrsto nabijte u posudu da ne bude prostora za zrak.

Izmiješani i nabijeni nadjev ostavite nekoliko sati da se „smiri“ i obavezno mora biti pokriven čistim platnenim krpama.

Tanka crijeva moraju biti u mlakoj vodi, a debela i slijepo crijevo moraju se ručno dobro oprati uz prevrtanje, da bi se izgubio bilo kakav strani miris iz njih. Crijeva odložite u posudu s cjediljkom da se ocijede, a prije upotrebe moraju se povezati tankom uzicom.

Crijeva nadijevajte pažljivo da ne ostane zraka u punilici, jer nadjev mora ispuniti cijeli volumen crijeva. Zrak iz crijeva pustite probadajući metalnom iglom crijevo. Oblikujte parove kobasice duljine 18 cm.

Nadjevena tanka i debela crijeva vežite uzicom i stavite na metalne S kuke i drvene štapove te ih odložite u pušnicu.

Dimite izgaranjem čistog, zdravog drveta s dosta piljevine do sedam dana. Kobasice koje se pune u debela crijeva ili slijepo crijevo nakon dimljenja stavite u zračnu i provjetrenu prostoriju na sušenje i zrenje, te se jedu nakon 3-4 mjeseca uskladištenja bez ikakve termičke obrade.

Gotov proizvod je nakon dimljenja tamno zlatnosmeđe boje, karakterističnog mirisa na dim, mekano elastične čvrstoće.

Jede se kuhana ili pečena, te služi kao dodatak svim jelima.

Kobasa Gornjeg Mekušja

Kobasa Gornjeg Mekušja najpoznatija je domaća kobasica proizvedena od svinjskog mesa za vrijeme kolinja na malom području koje okružuju rijeke Kupa, Korana i Mrežnica.

Za njenu proizvodnju potrebno je: 7-8 kg kvalitetnog i dobro obrađenog svinjskog mesa od obrade šunke i lopatica, izrezane na veličinu pola dlana; slanine s vrata (podbradnjaka) i leđa s odvojenom kožom i mekanom masnoćom izrezana na trake veličine dlana, 1 žlica šećera, 25 do 30 dag soli, 3-4 žlice mljevenog bijelog papra, 2-3 glavice zdrobljenog i samljevenog češnjaka umućenog u hladnu vodu, 1,5 m svinjskih debelih ravnih crijeva ili goveđa ravna crijeva za 1 kg nadjeva, klupko uzice od kudjelje.

Obrađeno meso, na komade pola dlana i slanine na trake, ostavite u posudi pokriveno čistom platnenom krpom 24 sata da se ocijedi, u hladnoj prozračnoj prostoriji. Meso sameljite u stroju za mljevenje mesa na reznoj ploči od 16-18 mm i raširite po čistoj posudi. Odstajalu slaninu izrežite na kockice 10x10 cm i lagano raširite po samljevenom mesu. Začine i sol rukom pospite po površini, a češnjak (u hladnoj vodi) procijedite i dijelom vode prelijte meso. Miješajte cijeli sadržaj od gore prema dolje tako dugo dok ne bude dobivena jednaka masa rezane slanine i mljevenog mesa. Miješanje obično traje pola sata. Ujednačeniji nadjev dobiti će te ako u nekoliko navrata dodate vode od češnjaka. Izmiješanu masu dobro nabijte u posudi, pokrijte čistom platnenom krpom i ostavite da stoji jedan dan u zračnoj i hladnoj prostoriji da se nadjev stegne.

Meso u obliku grud stavite u punilicu i nabijte da se odstrani sav zrak i da nadjev ispuni cijeli volumen punilice. Punjenje mora biti oprezno da nadjev ispuni crijeva bez zračnih bijelih otočića, koje možete odstraniti ubodom metalne igle. Napunjena crijeva zavezana jednom petljom uzice nakon punjenja objesite na metalne S kuke i drvene štapove. Odnesite u pušnicu pazeći da se ne dodiruju.

Dimite paljenjem tvrdog drveta, najbolje graba ili bukve, a na zapaljeno drvo stavite čistu i zdravu pilovinu. Vatra se pali svaki treći dan i treba biti umjereno topla, tako da je prostorija zagrijana oko 20 ºC. Dva dana kad ne palite vatru prostoriju obavezno prozračite i provjetrite. Nakon tri tjedna dimljenja, kobasice odnesite u prostoriju koja je zračna, prohladna i čista i ostaju na sušenju i zrenju oko 2-3 mjeseca. Za to vrijeme se u nadjevu odvijaju kemijsko-fizikalni procesi zrenja i gotov proizvod dobiva nove organoleptičke osobine. Nakon toga kobasica se može konzumirati bez ikakve termičke obrade, uz domaći kravlji sir ili druge priloge.

Turopoljska kobasica

Kobasičarski specijalitet autohtonih svinja koje se uzgajaju i žive na velikim prostranstvima turopoljskih šuma. Ta kobasica je trajni proizvod, koji se pripravlja od slijedećih sirovina: 6 kg svinjskog kvalitetnog mesa, 4 kg svinjskih obrezaka, 22 dag soli, 3 dag mljevenog papra, 2 glavice usitnjenog češnjaka2 žlice ljute crvene mljevene paprike, 1 žlica šećera, 2 dl bijelog domaćeg vina, 2,5 m svinjskih tankih crijeva za 1 kg nadjeva, 1 klupko uzice od kudjelje.

Meso svinjske lopatice i dijelove vrata, kao i obrezaka pri krojenju šunke i slanine očistite od kože, mekane masnoće, hrskavice, žilica i vezivnog tkiva. Meso stavite u posudu i pokrijte čistom platnenom krpom i odnesite u hladniju prozračnu prostoriju, gdje ostaje jedan dan. Drugi dan sameljite u stroju za mljevenje mesa na reznoj ploči od 14-16 mm meo od vrata i lopatice. Meso stavite u posudu i raširite, pospite sol i sve ostale začine. Promijenite reznu ploču s otvorom od 8-10 mm i sameljite drugi dio mesa (obreske). Samljevenim meso prekrijte već ranije i počnite miješati odozgor prema dolje. Miješanje mora biti jednolično tako da se Savo meso izmiješa, krupno i sitno, te začini ravnomjerno rasporede na cijelu masu. Miješajte pola sata. Obavezno kontrolirajte okus i doradite sa začinima prema želji.

Nadjev u obliku gruda stavite u punilicu i istisnite u crijeva koja ste stavili na cijev punilice. Crijeva ste prije toga očistili i namočili u mlačnu vodu. Crijeva moraju biti potpuno napunjena bez zračnih komora koja se vide u obliku bijelih otočića (bijele mrlje). Ako ih ima, odmah ih izbušite metalnom iglom da zrak izađe. Kobasice parujte tako da je svaki par dug do 20 cm, a krajevi svakog kraka zatvoren uvrtanjem crijeva ili je svaki krak zavezan na kraju uzicom. Parove objesite na metalne S kuke i odložite na drvene štapove u pušnicu.

U pušnici kobasice stoje do dva dana da se ocijede i po površini prosuše. Pazite da se međusobno ne dodiruju. Nakon tog stajanja zapalite vatru i dimite na dimu tvrdog drveta s nešto manjim količinama dima. Piljevinu koju dodajete mora biti potpuno suha. Temperatura zraka u pušnici ne treba biti viša od 35 ºC. Vatra se pali jedanput na dan a ukupno dimljenje traje četiri dana.

Nakon dimljenja kobasice ostaju u pušnici još četiri dana da bi se4 provjetrile i tada ih odnesite u zračnu prohladnu i suhu prostoriju (obično je to tavan starih kuća).

Izgled i boja turopoljske kobasice nakon dimljenja je čokoladnocrvenosmeđa, sjajne površine koja je reljefno bradavičasta, pod pritiskom tvrdo tjestasta i karakterističnog mirisa na dim.

Tako svježa kobasica prije konzumiranja se mora kuhati ili peći. Nakon stajanja i uskladištenja od 30 dana, turopoljska kobasica postaje jestiva sirova, ali s novim organoleptičkim osobinama boje okusa i mirisa te povezanošću smjese, koja je izgubila na težini. Fermentirana tj. zrela, odstajala kobasica reže se na tanke ploške kao predjelo ili kao sastavni dio suhomesnatih pladnjeva.

Turopoljska svinja, dobre čudi, kratkih i debelih nogu, kovrčaste dlake sivkastobijele boje s crnim pjegama, čvrste njuške, dugog trupa, živi u „jatima“ stoljetnih hrastovih šuma, gotovo na 4000 hektara, u Turopolju (Plemenitoj općini od 13. stoljeća za hrvatskog kralja Bele III.). Smatra se da je nastala križanjem *šiške* i *krškopoljske* svinje. Hranjene žirom, različitom gljivama gomoljačama (tartufima, kojih ima u turopoljskim šumama)ove autohtone svinje i naša najstarija pasmina (i jedna od najstarijih europskih pasmina) daju meso izvanredne kvalitete od kojih se proizvode prave autohtone delicije, te zaslužuje da se na tržištu pojaviti i zaštićeni mesni proizvodi – Hrvatske mesne delicije Turopolja. Turopolje dio Posavine, obuhvaća aluvijalnu ravnicu i pristranke Vukomeričkih gorica, njime protječe rijeka Odra.

Do sada su nažalost nestale tri autohtone pasmine svinja: *mangulica, bagun* i *šiška* (šiška i bagun nestale su nepovratno, dok se mangulice još nađe u Mađarskoj i Srbiji). Među ugrožene pasmine svrstava se i *crna slavonska svinja* od koje su suhomesnati proizvodi vrhunske kvalitete. Pasmina koja zahtjeva brendiranje i zaštitu radi autohtonih suhomesnatih proizvoda i njihove zaštite. Crnoj slavonskoj svinji prirodno stanište je šuma, gdje je prije stotinjak godina i isključivo živjela. Meso crne slavonske svinje idealno je za kulen, jer ima puno povoljniji odnos masnoće i mesnosti, te manje vode od bijelih pasmina.

Velikogorička domaća kobasica (Velika Gorica, grad pored Zagreb)

Mesna delikatesa Turopolja i poznatih turopoljskih autohtonih svinja, koje žive na otvorenom i hrane se u hrastovim šumama. Za to vam je potrebno: 8 kg svinjskog mesa miješane kvalitete (poželjno je da bude 50 posto svinjskog mesa od šunke i lopatice, a 50 posto od obrezanog, mesno-masne kvalitete), 2 kg tvrde slanine bez kožice, 20 dag kuhinjske soli, 1 žlica šećera, 2 žlice sitno mljevenog papra, 2 žlice ljute mljevene crvene paprike, 2 žlice slatke mljevene crvene paprike, 2 glavice tucanog očišćenog češnjaka, do 3 m svinjskih tankih crijeva za 1 kg nadjeva.

Nakon oblikovanja i konačnog dotjerivanja iskrojenih dijelova svinjskih polovica, ostaje veća količina tvrde i meke slanine, kožica i obrezaka raznih količina i oblika s većom količinom mesa. Meso je potrebno očistiti od masnoće, vezivnog tkiva i žlijezda, stavite u posudu. Tvrdu slaninu obradite i izrežite u komade kao i meso, kako bi se lakše samljelo u stroju za mljevenje mesa. Nakon što ste meso i slaninu promiješali, i ostavili da odleži tri sata, sameljite sve na reznoj ploči 10 do 14 mm.

Dobivenu smjesu raširite rukom, pospite sve navedene začine i polagano, odozgo prema dolje, miješajte oko pola sata. Nakon petnaest minuta miješanja prekontrolirajte okus i miris i dodajte još začine prema ukusu. Nakon stajanja, opet, miješajte kako bi dobili jedinstvenu i jednakomjernu mesnu masu.

Čista i nakvašena crijeva u mlakoj vodi, iscijedite i navucite na izlaz cijev punilice. Pri punjenju pazite da ne uđe zrak u crijeva, jer kobasica mora biti jednakomjerno napunjena od početka do kraja. Bijele otočiće zraka ubodite metalnom iglom i kobasicu dlanovima izmasirajte kako bi se crijevo potpuno priljubilo uz nadjev. Kobasice parujte svakih 12 cm dužine crijeva tako da je okrečite oko osi crijeva i dobili komade dužine 12 cm u nizu. Komadi se ne smiju odmotati kada ih stavljate na drvene štapove i odnesete na sušenje i dimljenje.

Dimljenje se obavlja tako da svježe kobasice ovješene na štapove ostavite u pušnici 1 dan da se iscijede i osuše. Na površini moraju biti suhe, svjetlocrvenosmeđe boje, glatke i mirisa na češnjak i papar. Dimite ih svaki dan na dimu tvrdog drveta (grab ili bukva) s dodatkom suhe piljevine za dovoljnu količinu dima. Vatra se pali svaki dan poslije podne uz zračenje pušnice dnevno jedan sat, a cijeli postupak dimljenja traje 5 do 7 dana. Nakon dimljenja izgled kobasice se mijenja, boja postaje smeđa, do boje kore kestena, površina reljefno hrapava i naborana, a konzistencija postaje tvrdo elastična, krajevi crijeva potpuno osušeni i zatvoreni.

Kobasica se može odmah konzumirati uz obavezno kuhanje ili pečenje i služi kao prilog svim vrstama jela od povrća, tijesta i raznih variva. Stajanjem i uskladištenjem na temperaturi od 20 oC nakon mjesec dana kobasica postaje jestiva i kao trajna kobasica te se konzumira bez termičke obrade.

Velikogorička dimljena kobasica

Dugogodišnji tradicionalni proizvod za koji vam je potrebno: 3 kg svinjskog mesa od lopatice i šunke, 4 kg svinjskog mesa ostataka (obrezaka) od drugih mesnih dijelova, 3 kg junećeg (goveđeg) mesa bez loja (od prednje juneće četvrti, vrat ili lopatica), 25 dag soli, 3 žlice šećera, 1 žlica mljevenog papra, 3 ljute paprike, 2-3 glavice tucanog češnjaka, za 1 kg nadjeva potrebno je do 2,5 m svinjskih tankih crijeva.

Svinjsko meso mora biti bez žilica, masnoće kože, ugrušaka krvi, tj. mora biti čisto. Goveđe meso isto. Savo meso obradite na veličinu pola dlana. Goveđe meso i pola količine svinjetine od obrezaka (4kg mesa) sameljite u stroju za mljevenje mesa na reznoj ploči od 4-8 mm. Dobivenu smjesu raširite u posudi i po površini pospite sol, šećer, papar, papriku i češnjak. Ostavite tako pola sata. Svinjsko meso od lopatice i šunke i ostatak svinjskog mesa (od 4 kg) sameljite na reznoj ploči od 10-14 mm. Smjesu dodajte onoj koja je već u posudi. Obje smjese polako miješajte od gore prema dolje, a meso treba lagano prevrtati i miješati oko pola sata. Miješanjem se treba goveđe i svinjsko meso u cijeloj posudi jednakomjerno rasporediti, a začini bi trebali biti u istim količinama u cijeloj smjesi.

Ovako dobiveni nadjev stavite u punilicu, pazite da nema zraka, i punite u nakvašeno crijevo, koje ste navukli na izlaz punilice. Napunjena crijeva parujte da svaki krak para bude do 22 cm. Parive kobasica objesite na drvene štapove i odnesite u pušnicu.

Parovi kobasica ne smiju se dodirivati. Kobasice ostaju u pušnici jedan dan da se ocijede, stegnu i osuše, jer joj površina mora biti gotovo suha. Dimite na temperaturi do 18 oC tri dana za redom bez prestanka, a dim je dobiven izgaranjem zdravog i umjereno suhog tvrdog drveta s dosta svježe navlažene piljevine od tvrdog drveta. Nakon dimljenja kobasice ostavite u pušnici još jedan dan da se prozrače i osvježe na svježem zraku u pušnici.

Tako proizvedena kobasica na površini je boje kore kestena, reljefnog izgleda, mirisa na dim, blago tvrdo-elastična, a na presjeku tamnocrvenosmeđe boje s bijelim otočićima tvrde slanine, mirisa na papar i malo na češnjak. Takvu kobasicu možete uskladištiti u zračnoj i hladnoj prostoriji 30 ili više dana, i u tom vremenu će nadjev sazoriti, te se može rezati na tanke ploške i konzumirati bez termičke obrade. Prije sazrijevanja mora se prije konzumiranja skuhati.

Kobasice od divljači

U vrijeme svinjokolja obično se prave kobasice od svinjskog mesa pomiješano s mesom krupne divljači. Meso od uhranjenih svinja je masno, a meso divljači krto. Ako je divljač i debela, njeno meso po pravilu nije protkano masnoćom.

Svaka kobasica je priča za sebe, jer je načinjena od različitih vrsta mesa, ali neovisno o sastavu (košuta, srna, divlja svinja .....) krajnji joj okus uvijek mora biti isti. Kiselkasto meso divljači ublažava se mesom fino samljevene domaće svinjetine i povezuje govedinom, svinjskom slaninom odmah ispod kože. Sastojci začina za kobasice je najčešće tajna svakog proizvođača, nije rijetkost da se stavlja od devet do dvanaest različitih začina, i to ne odjednom sve, nego u tri ili četiri puta kako bi se meso što bolje oplemenilo. Mnogi majstori kobasica, ne stavljaju ni vodu ni vino u mješavinu, ali je zato promiješanu ostavljaju najmanje 24 sata da odstoji, da dobo fermentira.

Najbolje za punjenje odgovaraju debela, ravna konjska crijeva a zatim goveđa. Ispunjena crijeva prije sušenja moraju se dobro obrisati i osušiti da se na njih ne lijepi čađa od dima. Dima koji obuhvaća kobasice ne smije biti jak, nego lagan kao „jači dim cigarete" i to od suhog drva bukve, graba ili jasena. Dimi se četiri dana, svaki dan po malo, da kobasice dobiju lijepu crvenu boju. Nakon toga ostave se još par dana na suhom hladnom zraku. Plemenita plijesan koja se uobičajeno stvara na kobasicama nije toliko svojstvena kobasicama od divljači, ali im je svojstvena posebna aroma što daje toliko cijenjeno meso divljači i majstorski odabrani i odmjereni začini, koji su tajna pravih majstora kobasičara. Od sirovine do dozrelih kobasica treba biti strpljiv i čekati dva-tri tjedna, a od ukupne težine sirovine dobije se gotovih kobasica dvije trećine težine.

Opasnost od trihineloze

Mogu biti opasne dugo sušene kobasice i nedovoljno pečene, kao i kuhano meso divlje i domače svinje. U mesu mogu biti uzročnici trihineloze, **opasne parazitarne bolesti životinja i čovjeka.** To su mali valjkasti crvi trihinele, koje se mesom životinja prenosi na čovjeka. Osim kod divlje svinje, trihinele se mogu naći i u mesu jazavca i medvjeda. U mesu jelena, srne i muflona nema ovog parazita. Da bi se osigurali od ove bolesti, mora se odnijeti meso divlje ili domaće svinje na veterinarski pregled. Kao uzorak uzima se dio uz obje strane kičme, na mjestu gdje mišićni dio prelazi u tetive, uz rebra, mišice ždrijela, grkljana i međurebreni dio, veličine 5x5 cm. Temperatura iznad 77 ºC usmrćuje larve trihinale, no one podnose hladnoću do -15 ºC. Soljenje i dimljenje ih ne uništava. Potpuno kuhanje i pečenje (od 77 ºC u dubini mesa, mjereno ubodnim termometrom) posve ih uništi, ali mora trajati najmanje 30 - 40 minuta.

Kobasica od veprovine

Sastojci: 6 kg veprovine, 4 kg tvrde slanine ili mesne svinjetine, 3 žlice šećera, 20 dag soli, 2 žlice mljevenog papra, žlica ljute crvene mljevene paprike, 2 žlice slatke crvene mljevene paprike, glavica zgnječenog češnjaka umočenog u čaši bijelog vina, 2 metra crijeva za 1 kg nadjeva, uzica.

Meso i slaninu sameljite u stroju, pola težine smjese na otvoru od 6 mm, a drugu polovicu na otvoru 12 mm. Krupnije mljeveno meso stavite u posudu, rukama raširite i začinite. Prekrijte sitnije mljevenim mesom i miješajte oko pola sata. Mješavina mora biti jednolična i prije nego ste gotovi provjerite okus. Nadjenite kobasice pazeći da u njima ne zaostanu mjehurići zraka. Složite u parove, kraka dužine do 20 cm, a krajeve zavežite uzicom. Kobasice stavite na drvene štapove i dimite na dimu suhe i zdrave piljevine. Temperatura u pušnici ne smije biti veća od 35 ºC. Dimljenje traje šest dana, a vatra se pali jednom dnevno. Nakon dimljenja ostavite kobasice u pušnici još četiri - pet dana, da se provjetre na svježem zraku. Premjestite ih u zračnu, suhu i prohladnu prostoriju, da zriju mjesec dana, kad se mogu jesti sirove. Ako ih želite prirediti prije tog vremena, obavezno kuhajte ili ispecite.

Kobasice od divlje svinje

Od lopatice (divlje svinje) uzmite kilogram mesa i sameljite zajedno s 20 dag svinjetine i 30 dag svježe slanine. Dobro posolite, dodajte 15 dag pirea od kestena i jednu nasjeckanu jelen gljivu (gomoljača, tartuf). Masu dobro izmiješajte, razdijelite na loptice veličine većeg jajeta, svaku lopticu uvijte u četvrtastu svinjsku maramicu (potrbušina) i malo spljoštite. Stavite ih u podmazanu posudu za pečenje, prelijte vrućim maslacem i pecite u zagrijanoj pećnici.

Kobasice od vepra iz Bilogore

Sastojci: 1 kg mesa od vrata ili trbuha, 2 glavice luka, lovor, krv divlje svinje, 2 žlice brašna, 1 žlica crvene mljevene paprike, 15 dag masti, debela svinjska crijeva, 1 l vrhnja, mažuran, sol, papar.

U slanoj vodi napola skuhajte meso, ohladite ga i sameljite. Na masti ispirjajte naribani luk, dodajte brašno, lovor, i kad je luk požutio dodajte vrhnje i kuhanje smanjite na pola. Izmiješajte s mljevenim mesom, dodajte krv (za ovu vrstu kobasica je krv vrlo bitna), sol, papar, malo mažurana, žličicu crvene mljevene paprike i sve dobro izmiješajte. *Špricom* (punilicom) za kobasice napunite debela crijeva. Kobasice su oblikom slične krvavicama. Kuhajte ih u slanoj vodi da se stegnu. Pažljivo okrečite da se ne probuše. Tijekom kuhanja voda ne smije kipjeti. Izvadite ih, ohladite i prepecite na vrućoj masti. Kao prilog poslužite pirjani kupus i „restani“ krumpir.

Zagorska kobasica

U užem području Hrvatskog zagorja Klanjca - Desinića - Jakovja u zimskim mjesecima proizvodi se domaća kobasica koja uskladištenjem postaje vrlo kvalitetan specijalitet.

Za njenu proizvodnju potrebno je: 4 kg kvalitetne svinjetine od obrezaka šunke, lopatice i slabinskog dijela kralježnice, 2 kg svinjskih obrezaka s dijelom masnoće od 20 posto, 2 kg srnetine, 2 kg tvrde slanine, 18 dag soli, 2 žlice šećera, 3 žlice bijelog papra, 5-6 češnjeva tucanog češnjaka namočenog u bijelo domaće vino, 10-15 zrna kleke, prstohvat cimeta u prahu (onoliko koliko stane između palca i kažiprsta), 2,5 m svinjskih tankih crijeva za 1 kg nadjeva, klupko uzice od kudjelje.

Meso izrežite na veličinu dlana, bijelu slaninu bez kože izrežite na manje komade, i srnetinu, i sve odložite u prohladnu prostoriju da se meso ocijedi i stegne. Meso svinjetine slabije kvalitete i slaninu sameljite u stroju za mljevenje mesa na reznoj ploči od 10-14 mm. Srnetinu sameljite na manjoj reznoj ploči (8 mm) i raširite po već samljevenoj svinjetini. Meso bolje kvalitete od lopatice i šunke izrežite na kockice veličine 1,5 x 2 cm i stavite da stoji na suhoj čistoj krpi u hladnoj prostoriji otprilike dva sata. Na samljeveno meso po cijeloj površini rukom prospite sve začine, malo promiješajte cijelu masu s obje ruke i dodajte meso izrezano na kockice. Masi dodajte vino u kojem je bio namočen češnjak. Miješajte sve dok nadjev ne dobije isti izgled, a ako je previše tvrd i suh dodajte čisto bijelo vino.

Crijeva namočite u toplu vodu u koju ste stavili mješavinu češnjaka i tucanih zrna borovice najmanje šest sati. Punilicu punite mesnim grudama nadjeva i dobro nabijte da ne ostane zraka. Izrađene kobasice vežite u parove duge 15 cm, a svaki kraj vežite uzicom posebno. Ako crijeva pucaju prilikom vezanja u parove, prejako su napunjena.

Kobasice objesite na metalne S kuke, na drvene štapove i odnesite u pušnicu gdje ostaju na zraku dva dana da se prosuše i ocijede. Za dimljenje zapalite vatru od tvrdog drveta, najbolje graba ili bukve, s malo navlaženom pilovinom. Može se staviti pokoja grančica crnogorice što daje poseban miris kobasici. Dimljenje traje najviše pet dana. Vatru treba paliti svaki dan, a prije paljenja druge vatre prostoriju obavezno dobro prozračite.

Svježe dimljena kobasica je boje kestena, malo nabrana s izrazitim mirisom na dim. Meka je i elastična, vrlo ugodnog slatkasto-ljutog okusa, malo slana i vrlo sočna. Konzumira se samo prokuhana, zajedno s ovitkom. Može se zamrznuti do 6 mjeseci. Ako je čuvana u hladnoj zračnoj prostoriji gubi na težini i dobije nešto drugačiji oblik i izgled, a okus se mijenja zbog kemijskih promjena te prelazi u tip zrele trajne kobasice, koja se jede kao dodatak svim vrstama jela od povrća ili krumpira, a posebno riže i tijesta.

Haganjska kobasice sa srnetinom (Vrbovec)

Sastojci: 40 dag srnetine, 0,5 kg svinjetine, 10 dag slanine (ne dimljene), 10 dag češnjaka, 2 dag soli, 3 dag papra, žličicu ljute mljevene crvene paprike, žličicu slatke mljevene crvene paprike, mineralne vode po potrebi.

Slaninu narežite na kockice veličine kukuruznog zrna, svinjetinu sameljite najkrupnije na stroju ili narežite rukom, srnetinu sitno sameljite (dva puta). Spojite svo meso, dobro izmiješajte, dodajte sol, papar, papriku i sasvim sitno usitnjeni češnjak. Dobro miješajte i zalijevajte s toliko mineralne vode da dobijete žitku masu. Stavite je u domaće crijevo, dimite 2 noći i jedan dan, skuhajte ili pržite na masti.

Kobasice od srneće jetre na način „Bilogore“

Sastojci: 60 dag srneće jetre (možete je zamijeniti i od domače svinje), 40 dag kuhanog srnećeg mesa, 1 glavica ribanog luka, 3 jaja, mljevena crvena paprika, lišce peršina, sol, papar, mast, 10 dag maslac.

Jetra popržite na masti, izvadite je, i na istoj masti popržite luk da postane staklast. Kuhano meso, jetru i luk sameljite, pomiješajte sa razmućenim jajima, začinite s paprikom, nasjeckanim peršinom, solju i parom. Oblikujte kobasicu i pecite u pećnici na maslac.

Kobasice od jarebice

U pećnici ispecite 3 jarebice oko 20 minuta. Meso odvojite od kostiju i sameljite zajedno sa 20 dag svinjetine, 40 dag masnije sirove slanine i 10 dag guščjih jetara. Dodajte sitno nasjeckanu malu glavicu luka, dobro izmiješajte i dalje postupite kao u gore navedenom naputku.

Kobasice u maramici

Sastojci: trbušna maramica vepra, meso od trbuha, vrata ili bilo kojeg prednjeg dijela, sol, papar, malo mažurana, ribane kore limuna, žličica crvene mljevene paprike, 1/3 vode, 1/3 vina, 1/3 octa, papar u zrnu, list lovora, 2 glavice luka.

Veprovu trbušnu maramicu izrežite na komade veličine dlana. Meso sameljite, posolite, popaprite, dodajte mažuran, kore limuna, mljevenu papriku, sve dobro izmiješajte, uvijte u maramicu i „kobasice“ učvrstite koncem. Kuhajte u mješavini vode, vina i octa, kojoj ste dodali sol, papar u zrnu, list lovora, i luk izrezan na režnjeve. Kobasice stavite tek kad mješavina zavri. Kad su kobasice kuhane, izvadite ih, ohladite i izrežite na tanke ploške. Od tekućine možete napraviti ukusnu i pikantnu juhu.

Grđevačka lovačka salama od jelena

Sastojci za 10 kg: 7 kg mesa jelena bez kosti (od buta i bez masnoće, žilica i krvi), 3 kg tvrdog, čvrstog mesnog tkiva svinjetine (*goder)*, 2 posto soli, začin: papar i domaći češnjak (količina po ukusu), 10 m goveđih ravnih crijeva širokog promjera.

Jelenje meso sameljite u stroju za mljevenje mesa na otvoru broj osam (salama će biti bolja ako 1,5 kg jelenjeg mesa izrežete na kockice). Svinjetinu također sameljite ili, još bolje, izrežite na kockice. Umiješajte obje vrste mesa zajedno i mijesite tako dugo dok se ne počne odljepljivati od ruke. Dodajte začine, dobro izmiješajte i ostavite smjesu da odstoji, barem 24 sata. Nadjenite crijeva (pazite da ne uđe zrak), na svakih 40 cm izvrnite (preokrenite) crijeva i prevežite uzicom. Salamu objesite na drveni štap i ostavite da se ocijedi. Drugog dana stavite salamu u pušnicu i dimite hladnim dimom (na piljevini suhe grabovine ili bukovine), i to 2-3 dana po 5-6 sati. Četvrti dan ih skinite i prenesite u prozračan prostor. Zrenje je ovisno o klimatskim uvjetima, ali traje oko tri mjeseca.

Lovačke kobasice se malo dime, tek toliko da se osuše crijeva. Meso ne smije biti potpuno samljeveno (smrvljeno). Gotova salama mora na prerezu biti tamnocrvena s izrazitim kolutićima tvrdog, čvrstog masnog tkiva koje daje lijepu „sliku“. Sam prerez mora biti sjajan.

Naputak ove lovačke salame dobiven je od g. Borislava Stankića, kobasičara i mesara, iz Velikog Grđevca.

Veliki Grđevac poznato je selo, nedaleko Bilogore, gdje je rođen književnik Mato Lovrak, i po lovcima i jelima koje su lovci pripremali, npr. „*Bracin lovački paprikaš*“, poznatog lovca iz lovačke obitelji Lovrak. Osnivač lovačkog društva „Jelen“ u Vel. Grđevcu, još 1937. je bio g. Franjo Lovrak, otac g. Mladena tj. „*Brace*“.

Krvavice

Narodna krvavica – crna krvavica

To je tradicionalna kuhana kobasica koja se priprema za kolinja u svim dijelovima naše zemlje, a poznata je i pod nazivima – *hurke, čurke, crne pečenice, narodnjača* i slično, odnosno naziva se i po pokrajinama gdje se proizvode (kao *banijska, graničarska, međimurska, podravska, zagorska)*. Ova kobasica osim sirovina dobivenih kod klanja svinja obavezno sadrži, kao vrlo kvalitetan i hranjiv dodatak, razne vrste krupno mljevenih ili tucanih žitarica: *oljušteni ječam, proso, rižu, hajdinu*. Uvijek se pune u tanka svinjska crijeva i kratko oblikuju (paruju) u komadima ili vijencima.

Za njihovu proizvodnju potrebne su nam slijedeće sirovine: 5 kg svinjskih nekuhanih glava, 1 kom svinjskih pluća, 1 kom slezene, 1 kg sirove riže, 3 kg svinjskih kožica, 2 l svinjske krvi, 3 l juhe u kojoj se kuhalo 3-5 listova lovora, o,5 kg poprženog crvenog mljevenog luka, 25 dag soli, 1 žlica kosanog češnjaka, 2 žlice papra, 2 žlice pimenta, 1 žlica ljute tucane paprike, 3 žlice majorana, 1 žličica cimeta, 2 m svinjskih tankih crijeva za 1 kg nadjeva, klupko uzice od kudjelje.

Sve sirovine kuhajte zajedno u posudi s dosta vode. U tu posudu stavite u platnenu vrećicu rižu da se kuha zajedno s iznutricama. Pazite da platnena vrećica bude dovoljno velika, jer kuhana riža postaje veća i teža 3-4 puta (nego suha).

Kuhanje traje 1,5 sat na temperaturi do 80 ºC, Svi sivu pjenu na površini juhe treba za vrijeme kuhanja ručnim cjediljkama pokupiti. Nakon kuhanja sve sirovine cjediljkom izvadite i stavite u drugu posudu da se malo ohlade, nakon čega ih režite nožem i sameljite.

Rižu izvadite iz vrećice i istresite u posudu, i to u nešto veću u kojoj će te miješati i smjesu za crnu kravicu. Riži, koju ste dobro razmrvili da nema grudica, dodajte do 2 l tople juhe i mljevene iznutrice, te rukom dobro izmiješajte. Na tako izmiješanu smjesu dodajte tekuću krv i sve začine (sol, prženi mljeveni luk, češnjak, papar, pimet, majoran i cimet), te masu dobro izmiješajte. Kontrolirajte okus i miris i popravite ako treba.

Smjesa mora biti žitka da se lako puni. Crijeva moraju biti čista i namočena u mlakoj vodi kako bi se lagano navlačila na punilicu.

Nadjev umjeren temperature punite u crijeva i oblikujte krvavice duge 30 cm, – za oba kraja crijeva zavežite uzicu (krajevi uzice mogu stršati) i oblikujte okrugli oblik.
Nekoliko tako oblikovanih krvavica međusobno povežite uzicom što čini – vijenac. Vijenac stavite na S kuke i termički obrađujte kuhanjem.

Težina jedne krvavice okruglog oblika iznosi od 30 do 40 dag. Temperatura vode u kojoj se kuhaju je do 80 ºC, a vrijeme kuhanja ne kraće od 45 minuta.

Sav taj posao obavite u toploj prostoriji da se ne bi sadržaj ohladio, tj. stisnuo.

Kuhane krvavice izvadite S kukom i cjediljkom i stavite u hladnu vodu, a potom na stol da se ohlade nekoliko sati. Kada su ohlađene uzicu u vijencu odrežite i dobijete pojedinačne komade.

Gotove krvavice su na presjeku tamnocrvene boje, sadržaj je čvrsto međusobno povezan, jasno se raspoznaju samljeveni dijelovi sirovine i zrna kuhane riže, te lagani dijelovi ugrušaka kuhane krvi. Okus i miris vrlo blag i ugodan, karakterističan za ovaj proizvod.

Krvavice od heljdine kaše (Podravina)

U sakupljenu krv dodajte jednaku količinu samljevenih čvaraka i taloga s dna posude u kojoj se topila mast, te oko 1 kg heljdine kaše, prethodno skuhane i ohlađene. Tome dodajte oko 2,5 posto soli i papra. Smjesu punite u tanko i debelo crijevo, vežite na komade duge oko 30 cm i kuhajte (bockajući) oko pola sata. Poseban je specijalitet takve krvavice ponuditi s domaćim kompotom od jabuka.

Gradečka krvavice s hajdinom kašom (Vrbovec)

Sastojci: 2 kg plučica, 1 kg srca, 1 kg hajdine kaše, 2 l krvi, sol, papar, domaća crijeva.

Kašu skuhajte u posoljenoj vodi, posebno iznutrice i kuhanu sameljite. Izmiješajte zajedno, dodajte krv, sol i papar. Dobro promiješajte i mješavinom ispunite crijeva. Krvavice prokuhajte i stavite malo u dim.

Zagrebačka krvavica

Sastojci: 8 kg svinjske glave s kožom, 2 kg raznih svinjskih iznutrica, 3 kg svinjske kožice i slanine, 2 kg heljde ili riže, 2 l svježe svinjske krvi, 25 dag soli, 2 velike žlice tucanog papra, 3 veće glavice prženog luka, 1 velika žlica ljute mljevene crvene paprike, 1 velika žlica pimenta, 1 velika žlica majorana, 0,5 l vode u kojoj je kuhan snopić lovorovog lista, 2,5 m crijeva za 1 kg nadjeva.

Očišćenu svinjsku glavu s kožom i ušima, kuhajte u vodi na temperaturi od 80 oC oko 2 sata. Svinjske iznutrice i svinjske kožice stavite u vodu, gdje glava, kad je voda počela vreti i pojavila se prva siva pjena. Pjenu obavezno uklonite. Tijekom kuhanja iznutrice i kožice pojaviti će se sivozelena pjena od kuhanja, koju također odstranite. Kad se meso s glave lagano skida i odvaja a svinjska kožica dobije zlatnoprozirnu boju i pod prstima se lako kida, kuhanje je gotovo. Heljdu ili rižu kuhajte u većoj posudi jer joj se povećava obujam za tri-četiri puta. Najbolje ju je kuhati u platnenim vrećicama.

Meso izvadite iz vode, stavite u drugu posudu da se hladi. Meso od glave iskošite a jedan dio iznutrica izrežite nožem i to mesnate dijelove na kockice, a sve ostale iznutrice i kožicu sameljite u stroju na otvoru od 10/14 mm. Tijekom mljevenja dodajte vode od da se lakše melje i da sadržaj postane malo kašast. Kuhanu heljdu ili rižu istresite iz vrećice i raširite u posudi da dobijete masu bez grudica. Prelijte s 2 L vode od kuhanja iznutrica, i to s površine koja je najmasnija, dodajte svježu svinjsku krv i samljevenu iznutricu. Sve dobro izmiješajte rukama da dobijete jednoličnu masu i tada dodajte poprženi luk i svu količinu začina. Dobro sve izmiješajte, provjerite okus i začinite još ako treba.

Oprezno ispunite očišćena crijeva i oblikujte kolute veličine od 30 cm. Krvavice objesite na metalne kuke i kuhajte u otvorenoj posudi oko 1 sat. Temperatura vode mora biti do 70 ºC. Iglom probodite krvavice i ako izlazi tekućina crvena od krvi kuhanje još nije završeno, a ako izlazi prozirna tekućina tada su kuhane.

Krvavice stavite u hladnu vodu da se s površine opere masnoća i stavite na stol da se potpuno ohlade.

Zagrebačka krvavica - radi se početkom prvih mrazeva krajem studenog.

Priređuje se pečenjem na masti i poslužuje kao prilog svim kuhanim jelima ili uz prilog od „dinstanog" kiselog zelja i „restanim" krumpirom.

Pečena krvavica ravna je po površini i glatka, na presjeku tamnosmeđe boje s jasno vidljivim otočićima mesa ili zrna heljde ili riže. Dobro je povezana, lako se skida ovitak (crijevo) ali se može se jesti zajedno s crijevom. Pripečeni ovitak s malo pripečenog mesa posebnog je ugodnog okusa.

Zaprešićke krvavice (gradić pokraj Zagreba, početak Hrvatskog Zagorja))

Sastojci: do 5 kg svinjske glave s kostima, svinjska iznutrica (pluća, jezik, srce, slezena), 1 kg kožica, 2-3 l krvi, 1 kg riže, 0,5 kg „ocvrtog" (poprženog) luka, sol, mljeveni papar, slatke i ljute crvene mljevene paprike, cimet, mažuran, zgnječeni češnjak prema ukusu.

Mesne sastojke skuhajte i sitno sameljite. U istoj vodi u platnenoj vrećici skuhajte rižu. Samljevenom mesu i ohlađenoj riži dodajte izmiješane začine, prženi („ocvrti") luk i svježu krv. Sve dobro izmiješajte u jednoličnu masu. Za 1 kg nadjeva treba 2 m tankih crijeva. Crijeva punite punilicom i oblikujte kobasice željene dužine. Krvavice kuhajte u toploj vodi na 70 ºC i iglom povremeno probodite da izađe zrak. Kuhane su kad prestane izlaziti crvena tekućina iz probodenih krvavica. Vadite ih u parovima metalnom cjediljkom i stavite u hladnu vodu da se prohlade. Izvadite ih i poslažite po stolu da se potpuno ohlade. Možete ih odmah jesti, malo podimiti na hladnom dimu ili umotane u plastičnu vrećicu i zamrznuti. Najbolje ih je pripremiti uz kiselo zelje i gemišt.

Slavonska krvavica

Za slavonska krvavica koja se pripravlja za vrijeme kolinja, a naziva se prema kraju proizvodnje, potrebno je: 8 kg svinjske glave s kostima i ušima, 1 kg slezene i svinjskih pluća, 2 svinjska jezika, 2 svinjska srca, do 3 kg svinjskih kožica, do 3 l tople juhe (bujona) od kuhanja iznutrica, 0,25 dag soli, 2 žlice ljute crvene mljevene paprike, 1 žlica slatke crvene mljevene paprike, 1 žlica tucanog češnjaka, 3 žlice popirjanog kosanog luka, 1 žlica crnog ili bijelog papra, 3 žlice vinskog octa, 1 metar debelih svinjskih crijeva za 1,5 kg nadjeva, tanke uzice od kudjelje (špage).

Dobro očistite potpuno svježe iznutrice i kožice, koje moraju se oprati od svih nečistoća i tada stavite u posudu s čistom vodom, na prvo kuhanje. Kuhajte na 80 oC. (voda ključa) oko 2 sata, tj. dok kožica ne postane meka i staklasto žuta, lomljiva pod prstima, a meso s kosti glava se lako odvaja pri podizanju iz tople vode. Svu pjenu koja se stvara na površini, za kuhanja, treba malom cjediljkom pokupiti da juha bude što čišća, tj. prozirna s određenom količinom masnoće.

Kuhanu iznutricu izvadite cjediljkom i stavite na stol ili u posudu da se malo ispare i ohlade. Nakon desetak minuta obradite je i odvojite od kostiju. Kožicu režite na rezance 1 cm širine, svinjska srca na kockice, a sve ostale iznutrice sameljite u stroju za mljevenje mesa na reznoj ploči („šajbi“) s promjerom 12-14 mm.

Debela svinjska crijeva očistite, namočite u toploj vodi, i čista izrežite na komade do 60 cm. Svaki komad na jednom kraju svežite „špagom“. Obrađene i samljevene iznutrice stavite u čistu posudu i dodajte jedan do dva lončića tople juhe – bujona u kojoj su se kuhale iznutrice. Juha je jako topla i pomaže pri miješanju drvenom kuhačom. Sav sadržaj mora biti kašasta nikako tekuć ili jako zgusnut. U takvu masu dodajte sol, začine, češnjak, luk, te ponovo izmiješajte, sada rukom jer je masa ohlađena. Dodajte po potrebi još tople vode i sve začine. Promiješajte i kušajte pri svakom miješanju da li treba dodati još začina.

Krvavice punite tako da na ručnu punilicu navučete navlaženo debelo crijevo, i to do kraja zavezana špagom, tako da ne ostane „džepova“ sa zrakom, koji bi pokvarili izgled gotovog proizvoda. Polako tiskajte da nadjev ispuni sve dijelove crijeva do dva-tri centimetra prije kraja. Napunjeno crijevo povlačite preko otvora punilice i vežite. Špaga ne smije biti tanka, a vezanje ne čvrsto da bi prerezalo stjenku, jer bi u tom slučaju došlo do pucanja. Kraj crijeva, slobodnog kraja omotajte špagom drugog kraja i oblikujte prstenastu krvavicu.

Napunjena crijeva stavite u cjediljku i stavite na kuhanje. Kuhajte na temperaturi do 80 oC oko jedan sat. Voda ne smije kipjeti, a ako se to desi, odmah dodajte hladne vode kako ne bi došlo do pucanja ovitka (crijeva). Krvavice tijekom kuhanja oprezno podignite i prevrćite pomoću S kuka na koje su zakvačene.

Kuhane krvavice izvadite pojedinačno pomoću cjediljke i stavite u posudu s hladnom vodom i operite površinu kako ne bi bilo nikakvih masnih naslaga. Pranje obično traje tri minute u hladnoj vodi. Kod vađenja toplih krvavica zna doći do pucanja crijeva, bilo zbog jako čvrste špage ili visoke temperature vode. Napuknute krvavice izvadite i stavite na tanjur hladiti. Oprane tople krvavice stavite na stol da se ohlade. Po površini ih malo masirajte da sadržaj i tekućina u njima budu jednako raspoređeni. Masnoća će u krvavici, ako je masiramo, uvijek biti na gornjoj strani. Za tri do četiri sata krvavice možete ponovo okrenuti i ostaviti da se hlade 24 sata. Za to vrijeme krvavice se ohlade i stisnu te postanu tvrdo elastične. Takve se mogu rezati na ploške raznih debljina.

Ako su krvavice prilikom hlađenja i stajanja pustile sok koji je hladetinasto želatinozno i crvenkaste boje s masnoćom, taj sok lagano skinemo s donje površine kako bi ostale potpuno čiste.

Ohlađene krvavice objesite na S kuke te na štapove u zračnu, prohladnu i suhu prostoriju. Kad se osuše, nakon par dana, stavite ih u pušnicu na najviše mjesto da dobiju novi miris tzv. dimljenih krvavica.

Temperatura dimljenja treba biti do 18 stupnjeva C, a dimljenje traje nekoliko dana s jednim paljenjem vatre (drva) dnevno.

Tako obrađene krvavice možete čuvati tri do pet mjeseci ako su prostorije gdje ih držimo normalno hladna, suha i zračna, a to može biti i klasična smočnica. Dugim stajanjem se površina krvavice suši i crijevo se teže guli, pa se to čini nožem. Na presjeku krvavice jasno se vidi sastojci i vrste sirovine u njoj. Svi dijelovi povezani su bez šupljina ili nakupina masti. Okus za tu vrstu proizvoda je specifičan, s blagim mirisom dima ako je krvavica dimljena.

Domaća bijela krvavica

U prvim se zimskim mjesecima u domaćinstvu spravlja domaća bijela krvavica koja se može jesti hladna izrezana na ploške ili pečena s toplim povrtnim prilogom. Tu mesnu poslasticu možete duže održati ako je prodimite ili zamrznete u zamrzivaču.

Za izradu bijelih krvavica potrebni su svježa i čista sirovina, kvalitetni začini i crijeva i mesarski pribor za obradu i punjenje krvavica.

Sastojci: 2-3 polovice očišćenih i ohlađenih svinjskih glava, 1-2 kg svinjskih kožica, 1 kg svinjskog srca, 1 kg svinjskog jezika, 2-3 l mesne juhe, 0,5 kg luka, 25 dag soli, 2-3 žlice mljevenog crnog papra, 3-4 žlice mješavine slatke i ljute crvene mljevene paprike, 3-4 žlice majorana, debela svinjska crijeva (1m za kilogram nadjeva ili dva m širih tankih crijeva za 1 kg nadjeva), 1 dl rashlađenog octa i klupko uzice od kudjelje.

Osnovne sirovine operite prije kuhanja kako bi se odstranio sav sadržaj ili ugrušci krvi, a svinjske glave nakon pranja moraju se oštrim nožem po površini izbrijati. Posebno izrežite ušne školjke i nabore oko očiju i vrha glave. Kuhajte u otvorenoj posudi do dva sata na temperaturi 80-85 ºC. Kada se pojavi sivozelenkasta pjena malom metalnom cjediljkom pokupite i odstranite je iz juhe. Svinjske kožice stavite nakon jednog sata od početka kuhanja, jer se one vrlo brzo skuhaju. Kuhanje je završeno kada se meso odvaja od kosti glave, a kožice dobiju prozirnu boju i lako se kidaju.

Kolutići luka ispržite na toploj masti do zlatnožute boje. Kuhane iznutrice metalnom cjediljkom izvadite u posebnu posudu da se prohlade i ispare. Svaku sirovinu nakon kratkog hlađenja i isparivanja posebno obradite, ručno ili na stroju za mljevenje. Skinite meso sa svinjske glave i sameljite u stroju za mljevenje mesa na reznim pločama 10/12 mm. Svinjske kožice stisnite šakom i drobite. Jezik izrežite na ploške a zatim na rezance i na kraju na kockice. Sve sastojke izmiješajte rukom i začinite solju, začinima, prženim lukom i toplom juhom u kojoj su se kuhale sve iznutrice. Masu dobro promiješajte i dodajte ocat.

Crijeva dobro operite u toploj vodi a debela crijeva izrežite u komade od 60 cm te na kraju zavežite prije punjenja. Topli nadjev punite pomoću punilice i pazite da nema mekanih dijelova u crijevu. Napunjena crijeva zavežite odmah nakon punjenja u oblik prstena i stavite kuhati. Svinjska široka tanka crijeva pune se cijela i vežu uzicom prema želji, ali tako da svaki komad teži otprilike pola kilograma. Kuhajte ih na blagoj vatri oko pola sata. Kuhane krvavice oprezno izvadite, stavite u hladnu vodu i nakon toga na ravnu površinu da se prohlade i iscijede.

Nakon hlađenja u hladnoj prostoriji bijela krvavica ima oblik prstena, vrlo je čvrsta, ne lomi se, na presjeku ima izrazito vidljiv sastojci nadjeva, vrlo je ugodno aromatičnog mirisa i blago slanog okusa.

Kod dimljenja ne smiju se dodirivati. Dime se na hladnom dimu (samo od izgaranja grabova drveta) pet-šest dana.

Goranske krvavice

Za goranske krvavice postoje razni naputci ali ni jedan zabilježen tj. pisan. Sve se radi na temelju iskustva i vlastitog ukusa.

Ako se krv zgruša treba je samljeti i staviti malo mljevenih kuhanih kožica, mljeveno kuhano meso, kuhana riža, masnoća, prethodno pirjani mljeveni luk, sol, papar, malo klinčića u prahu, malo cimeta te drugih mirodija prema vlastitom ukusu. Smjesa ne treba biti ni rijetka ni pregusta. Crijeva se prethodno operu i izrežu na različite dužine i povežu s jedne strane u nadijevaju. Kuhaju se na laganoj vatri u vodi s klinčićima, paprom u zrnu, soli i lukom u glavicama.

Običaj je da domaćica koja stavlja krvavice kuhati ne smije pričati, da krvavice ne popucaju tijekom kuhanja.

Istarske krvavice s povrćem

Sastojci: 1 kg raščice (vrsta blitve), 60 dag riže, 60 dag kosti s glave, 5 dag mrkve, 5 dag korijena peršina, 3 dl krvi, 15 dag kukuruznog brašna, sol, papar.

Raščicu očistite i prokuhajte oko 10 minuta u slanoj vodi, i ocijedite. Kosti skuhajte s očišćenom mrkvom i peršinom u vodi. Juhu procijedite, stavite na vatru i kad zavrije, ukuhajte rižu. Kuhanu rižu ocijedite, ohladite i dodajte joj isjeckanu kuhanu raščicu, kukuruzno brašno, sol i krv. Dobro izmiješajte u jednoličnu smjesu i nadjenite u crijevo.

Istarske krvavice (*mulice ili divenice*)

Sastojci: 2 kg čvarak, 3 kg ukupno: svinjskih srca i pluća, mesa od svinjske glave, kožica i svježe slanine; 2 dl masti, 25 dag luka, 4 dag češnjaka, 1,5 litra krvi, 6 g papra, 9 g soli, 2 m debelog svinjskog crijeva.

Sve mesne sastojke stavite u slanu vodu i kuhajte da omekšaju. Ocijedite, ohladite i sameljite zajedno sa čvarcima u stroju za mljevenje mesa. Smjesi dodajte krv, usitnjeni luk i češnjak popržen na masti, sol i papar. Dobro promiješajte da dobijete jednoličnu smjesu. Ostavite da malo odleži i nadjenite u očišćeno i oprano debelo svinjsko crijevo. Nadjenite crijevo do dvije trećine, zavežite krajeve uzicom i kuhajte u vreloj vodi. Tijekom kuhanja probodite iglom. Kad iz otvora prestane izlaziti sukrvica krvavice – mulice su gotove. Izvadite ih stavite na dim da se posuše oko 20 dana i tada ih možete koristiti.

Mulice – krvavice; možete nadjenuti i pšeničnim ili kukuruznim brašnom (1 kg pšeničnog i 20 dag kukuruznog) kao i povrćem; mrkva 10 dag, korijen celera 5 dag, korijen peršina 5 dag, masti 4 dag, papar, sol, debelo svinjsko crijevo 1,5 m; svi sastojci se kuhaju u vodi zajedno s kostima glave svinje)

Najčešće se pripremaju i poslužuju uz neka druga jela kao npr.: kuhaju se s kupusom s peštom; grahu s kiselom repom i u drugim sličnim jelima.

Kulenice primorske

Prosijte 60 dag kukuruznog brašna, poparite vrelom osoljenom vodom i u to dodajte kroz sito procijeđenu krv (oko 2 l). Krv sakupite odmah tijekom klanja svinje i neprestano miješajte da se ne zgruša. Dobro je na dno posude, u kojoj miješate krv, staviti malo kukuruznog brašno ili ulja i nešto soli. Ako je mješavina kukuruznog brašna i krvi pregusta, dodajte malo vode ili šalicu mlijeka. Kapulu (luk; 1 glavica) iskošite i malo na masti ispržite, dodajte mu malo kosanog peršina (1 žlica), malo cimeta u prahu (prstohvat), soli i papra. Nakon toga dodajte na komadiće izrezanog sala, da kulenice budu masnije, jer kukuruzno brašno to zahtijeva ili se doda žlica čvaraka i šaka suhog grožđa. Crijeva nadjenite i krajeve zavežite. Tako pripravljene kulenice operite u hladnoj vodi i stavite kuhati u vodi kojoj ste na dno stavili par zrna kukuruza da se kulenice ne prilijepe za dno. Kuhajte 45 minuta, a tijekom kuhanja nabockajte ih iglicom kako bi izašao zrak i kako ne bi crijeva popucala. Kuhane kulenice ne vadite iz vode, nego ih ostavite u vodi hladiti. Ohlađene, mlačne, izvadite iz vode i složite na dasku da se ocijede. Mogu se objesiti par dana na dim i spremiti za dulje vremena.

Ovako sušene obično se peku na gradelama ili se umotaju u čisti papir i peku u vrućem lugu (pepelu) pokriveno žeravicom. Poslužuju se vruće uz kiseli kupus ili grah.

Ostale razne kobasice

Kulenice nadjevene po kaštelansku

Na 60 dag sirove riže doda se: jedna glavica bijelog kupusa (sitno izrezanog), soli, papra, šake suhog grožđa, ostruganog oraščića, limunove kore, malo kosanog peršina i sjeckane kapule. Svemu se doda još i 0,5 l juhe ili vode i izmiješa u jednoličnu smjesu. Crijeva se nadijevaju tako da se ostavi po prilici 4 prsta prazno da može riža u crijevu slobodno bubriti tijekom kuhanja. Kuhaju se po prilici 1 sat, a stavljaju se kuhati u kipuću osoljenu vodu. Tijekom kuhanja češće se bockaju iglom. Mogu se peći na gradelama ili malo osušiti na dimu a prije posluživanja ispeći. Služe se vruće odmah s gradela.

Pelješke masnice

Sastojci: 1 kg kukuruznog brašna, 1 kg pšeničnog griza, 2 l krvi (svježa ili odležana u hladnjaku), 6 žlica masti, šaka i pol mljevenih čvaraka, 20 dag šećera, korica limuna, cimet, muškatni oraščić, malo karanfilčića, cijelo debelo crijevo.

Krv procijedite i stavite u lonac s malo mlake vode. Dodajte sve ostale sastojke i mlake vode po potrebi da dobijete gustu masu. Nadjev ručno punite u očišćeno debelo crijevo, kroz lijevak, i krajeve vežite uzicom od kudjelje. Od jedne svinje obično se dobije 8 takvih masnica (krvavica). Kuhajte ih pola sata u loncu sa zrnima kukuruza na dnu (da ne zagore) i probodite ih povremeno iglom da ispuste suvišan zrak. Kad isplutaju na površinu, kuhanje je gotovo. Masnice izvadite, uronite u hladnu vodu da se skine suvišna masnoća s ovitka (crijeva). Mogu se jesti čim s ohlade. Izrežite ih na deblje ploške („šnite“) i popržite na masnoći.
Mogu se zamrznuti i sačuvati na dulje vrijeme.

Jedinstvena vrsta slatkih krvavica s Pelješca.

Domaća slaninska kobasica

To je trajna kobasica za čiji sastojci je potrebno: 3 kg kvalitetnog svinjskog mesa, 7 kg tvrde slanine, 20 dag soli, 4 dag bijelog papra, 1 žličica muškat oraha u prahu, 1 žlica šećera, 3-4 češnja tucanog češnjaka, svinjska tanka crijeva 2m za 1 kg nadjeva.

Svinjsko meso od lopatice dobro očistite od žilica i vezivnog tkiva te mekane masnoće između pojedinih mišića i režite na komade veličine pola dlana i stavite u posudu složenu u tankom sloju. Tvrđu slaninu od lopatice režite na komade 3-4 prsta velike i leđa na šnite debljine 2 cm.

Na stroju za mljevenje mesa sameljite meso na reznim pločama do 8 mm, 30 posto tvrde slanine sameljite na reznim pločama do 12 mm, a svu ostalu slaninu izrežite na kockice veličine 2 cm. Ovako obrađeno meso uz slaninu, i to samo onu koju ste samljeli, raširite u posudi u jednakom sloju i dodajte začine i sol.

Lagano, nježno, bez gnječenja, miješajte cijeli sadržaj oko 15 minuta. Nakon toga dodajte ručno izrezanu slaninu i nastavite polako miješati desetak minuta. Smjesa mora biti potpuno ujednačena. Ovako pripremljenu smjesu i lagano nabijenu u posudi ostavite stajati oko 2 sata u hladnoj prostoriji.

Očišćena svinjska tanka crijeva namočite u toploj vodi i stavite na lijevak punilice. Crijeva punite polagano tako da nadjev ispuni cijeli volumen crijeva i da nema nikakvih zračnih prostora. Jasno vidljive otočiće zraka bockajte metalnom iglom da nakupina zraka izađe.

Nadjevena crijeva, zavežite uzicom i oblikujte u prstenasti oblik ili u ravni. Oba oblika stavite na drvene štapove i odložite u hladnu prostoriju 2 dana, da se ocijede i osuše, nakon čega idu na dimljenje. Boja svježih slaninskih kobasica u crijevu je svjetlocrvena s nijansom, ravne površine, tvrdo tjestaste konzistencije pod pritiskom i karakterističnog mirisa na osnovne začine.

Kobasice dimite na dimu do 30 ºC (između hladnog i umjerenog dimljenja) uz upotrebu potpuno suhih i zdravih drva, u trajanju od 10 dana s jednom vatrom dnevno. Nakon dimljenja domaću slaninsku kobasicu stavite u suhi zračni i umjereno hladni prostor na zrenje do 14 dana.

Slaninska kobasica u tom vremenu dobije zlatnosmeđu boju, umjereno je tvrda, a na presjeku sav sadržaj je međusobno dobro povezan, s jasno vidljivim kockicama slanine bijele boje, mirisa na zrelo meso i okusa vrlo ugodnog s blagim mirisom začina i blagim okusom soli. Crijevo se lako skida i ako je narezana na tanke ploške. Za dulje održavanje preporuča se zamotati u alu-foliju ili neki drugi omotač i duboko zamrzne, te uskladištiti na niskim temperaturama, gdje se čuva do 10 mjeseci.

Kobasica se poslužuje svježa ili pečena, narezana na tanke ploške, obavezno malo posuta tucanom mljevenom paprikom, radi poboljšanog konačnog okusa.

Kobasice sa srdelicama

Sastojci: 25 dag svinjetine, 25 dag teletine, 1 kosana slana srdelica, sok limuna, sol, papar, 1 dl kiselog vrhnja.

Sitno kosano meso pomiješajte s kosanom srdelicom, sokom limuna, paprom, solju i vrhnjem. Nakon što ste dobro umiješali u jednoličnu smjesu nadjenite tanka crijeva. Kobasice ispecite i odmah poslužite.

Domaće tlačenice („prezvuršt“, „švargle“)

Tlačenica ili švargla je prvi predstavnik domaćih kuhanih kobasica, poznatih pod nazivom bijele ili crne tlačenice – prezvuršt, zovu ga još i - *drugi kulen*. Tlačenice se proizvode iz svježe svinjske kožice, svinjskih glava u polovicama s kostima, svinjske iznutrice, tj. jezik, srce, pluća, dijelovi slanine od krojenja prilikom rasijecanja te mesnih obrezaka s kožom.

Preporučljivi sastojci smjese i začina za kvalitetnu i trajnu tlačenicu: 2 kg mesa svinjskih kuhanih glava s kožom rezanom na kockice, 1 svinjski jezika rezan na kolutiće, 1 svinjsko srce rezano u trake, 2 kg rezanih svinjskih kožica, 1 kg mesnatih kuhanih obrezaka u kockicama, 1 l čiste juhe od iznutrica, 15 dag soli, 3 žlice mješavine slatke i ljute crvene mljevene paprike, 1 žlica mljevenog papra, 4 žlice poprženog luka, 1 glavica kosanog češnjaka, 0,5 dl octa, svinjski želudac, uzica od kudjelje (špaga), drveni štapići.

(prema nepisanom pravilu omjer sastojaka za tlačenicu, švargl/švarglu (Schwartenmagen *njem*.) prezvuršt (Presswurst *njem*.): 15 % mesa glave, 25% obrezina, 25% svinjskog jezika, 25 % srca, 20 % kože, 2,4 % soli, 1% slatke crvene mljevene paprike, 0,5 % ljute crvene mljevene paprike, 0,5 % papra, 10 dag češnjaka na 10 kg smjese).

Svi sastojci za tlačenicu moraju se prvo temeljito i potpuno termički obraditi tj. skuhati i to prema određenom redoslijedu. Prvo je važno pravilo da prije kuhanja pregledamo da li su sve sirovine čiste, imaju li kakav strani miris, imaju li kožice ostatke svinjskih dlaka. To se naročito odnosi na svinjsku glavu. U posudi u kojoj se sve kuha najprije se stavlja svinjska glava, pluća, srce, jezik i sve ostalo, a na kraju svinjske kožice. Voda u posudi za kuhanje mora biti potpuno čista. Sve sirovine se kuhaju 1-1,5 sata. Kada se kožica pod pritiskom blago trga, a na glavi koja se digne iznad vode meso lagano odvaja od kosti, te koža s hrskavičnih dijelova uha otpada, kuhanje je gotovo. Na površini se više ne stvara pjena. Pojedine komade vadite cjediljkom i stavite na stol ili u posudu da se ispare i ohlade, jer se kuhana sirovina za tlačenice mora sortirati i svi dijelovi posebno obraditi. Obzirom da se nije prije solilo, prilikom rezanja primijeti se na presjeku siva boja, naročito na jeziku i mesnim obrescima što nas ne treba zabrinjavati.

Iznutrice nakon sortiranja izrežite: mekane dijelove bez hrskavice kod kostiju glave režu se na kockice veličine 2x1 cm, a mesni dio sa slaninom i kožicom od glave u komade veličine 5x1cm. Prokuhanom jeziku prvo skinite ili ogulite sluznicu koja je bijele boje a jezik izrežite poprijeko u obliku kolutića debljine 5 mm. Srce obradite tako da gornji dio odrežete a donji izrežete u rezance širine do 1 cm. Kuhane svinjske kožice iskidajte ili režite na rezance široke 1 cm. Izrezane sirovine stavite u posudu, prelijte toplom juhom u kojoj se kuhala iznutrica (tzv. bujon - čista juha, lončićem odgrnite s površine masnoću i uzmite čistu tekućinu). Smjesu mijesite rukama tako da postane jednolična, dodajte sve začine i ocat Sadržaj ponovo promiješajte i prekontrolirajte da li treba još začiniti.

Punjenje očišćenog svinjskog želuca obavlja se ručno kroz otvor na želucu. Kada se želudac napuni dopola, dodajte lončić čistog soka (bujona) i blagom masažom želudac se proširuje kako bi stalo više pripremljene smjese. Želudac se ne smije napuniti dokraja, nego se prije zatvaranja još jednom lagano izmasira od gore prema dolje kako bi se sadržaj rasporedio po cijeloj unutrašnjosti. Otvore zatvorite drvenim štapićem, dvama ravno i jednim prevrnutim 180 stupnjeva na šav. Ispod drvenog štapića zavežite uzicom a krajeve vežite u čvor radi vješanja na S kuke. Napunjen želudac stavite u metalnu cjediljku i polako istresite u posudu s toplom juhom od kuhanja iznutrice. Tlačenice uzicom vežite na S kuke, koje ste zakvačili na rub posude kako bi spriječili da se dodiruje dna i zapeče u tijeku kuhanja. Tlačenice se kuhaju u otvorenoj posudi na 70-78 ºC, i to 1-2 sata, uz obavezno podizanje svakih 20 minuta. Izvadite

ih cjediljkom da se ne ošteti omotač (želudac) i stavite u hladnu vodu da se opere površina. Oprane tlačenice stavite na stol da se ohlade. U ovoj fazi vrlo je važno tlačenice rukom malo gibati da se „promućka“ sadržaj i stvori homogena cjelina. Još toplo opteretimo predmetima, jer prešanjem dobije konačni oblik, nadjev je čvrsto međusobno povezan, a komadići sadržaja tvore lijep mozaik koji se očitava na presjeku. Prešanje traje 12 sati, želatinske naslage (ako se stvore) nakon prešanja obrišite vlažnom krpom jer na površini ne smije ostati nikakav sadržaj.

Tlačenice objesite na zračno, suho i hladno mjesto. Dimi se radi dulje trajnosti, boljeg okusa i specifičnog mirisa. Dimljenje se obavlja na hladnom dimu, ne iznad 18 oC, a traje nekoliko dana. U pušnici se tlačenica objesi na štapove a mora biti potpuno čista i suha površina. Ne smije se dodirivati s drugim komadima mesa u pušnici kako bi dim obložio cijelu površinu.

Dimljena tlačenica je smeđe boje i specifičnog mirisa dimljenog mesa. Na tamnome, suhom i hladnom mjestu može biti uskladištena i nekoliko mjeseci.

Petrinjska tlačenica (Petrinja gradić pokraj Siska)

Sastojci: Prema veličini svinjskog želuca srce, jezik, meso, kožice i meso glave. Usitnite u krupnije komade (već kuhane), dodajte oko 2,2 posto soli, 0,2 posto zgnječenog češnjaka, 0,3 posto usitnjenog luka, 0,3 posto slatke crvene mljevene paprike, procijeđena juha u kojoj su se kuhale iznutrice.

Dobro izmiješajte masu i ručno stavite u svinjski želudac, dobro svežite uzicom od kudjelje. U loncu kuhajte na temperaturi do 80 ºC. Pazite da želudac ne dotakne dno kako ne bi zagorio, stavite daščice na dno. Kuhajte oko sat vremena povremeno bušeći ovojnicu (želudac) da izađe sav suvišan zrak. Kad pri ubodu počne izlaziti bistra tekućina – tlačenica je gotova/kuhana. Izvadite je i uronite u hladnu vodu da odstranite suvišnu masnoću s ovitka. Stavite je na stol između dvije daske i opteretite utegom od 5-6 kg. Još ukusnija će biti ako je poslije dimite dva dana hladnim dimom na temperaturi do 20 ºC.

Dalmatinski nadjeveni želudac (*tištenica*)

Skuha se glava, nekoliko kožica, srce, jezik i bubrezi u vodi s dodacima kao kad se radi hladetina (peršin, selen, mrkva, kapula s ljuskom, češnjak, papar u zrnu, lovor, kriške limuna, nekoliko žlica kvasine). Kad je sve kuhano izrežite na rezance, posolite po ukusu, dodajte malo papra, tučenog klinčića i cimeta u prahu, također po ukusu. Izmiješajte i da dobijete čorbastu masu podlijte s malo juhe u kojoj se sve kuhalo. Nadjenite očišćeni svinjski želudac i zašijte, želudac ne smije biti previše nadjeven. Kuhajte opet u onoj istoj vodi u kojoj se već kuhali svi sastojci. Kad je kuhano odmaknite od vatre i kad se malo ohladilo izvadite iz vode, stavite između dvije daščice, pritisnite utegom i ostavite da se ohladi. Nakon toga, po želji, možete i dimiti.

Prešanac

Sastojci: svinjska glava, jezik, malo mesa, slanina, sol, papar, svježa svinjska krv.

U rasolu mekano prokuhajte svinjsku glavu, jezik i nešto mesa. Meso odvojite od kosti glave, kockasto narežite, dodajte na kocke narezanu slaninu, sol, papar i svježu svinjsku krv. Sve dobro izmiješajte i smjesom nadjenite svinjski želudac, do polovice, zatim stavite čitav jezik i opet smjesu. Otvor svežite i nadjeveni želudac kuhajte u vodi s octom i lišćem lovora, 2 sata. Nakon toga želudac stavite između dvije daske, stisnite i ostavite tako 2 dana, nakon toga dimite u pušnici.

Salama

Sastojci: 6 do 7 kg svinjetine, 1,5 do 2 kg govedine, 20 dag soli, 7 dag tucanog papra, 2 čaše crvenog vina, 0,5 kg slanine, luk, sol, papar, klinčići, zelenje za juhu.

Svinjetinu i govedinu sitno sasjeckajte, pomiješajte sa solju, tucanim paprom i ostavite 24 sata odležati na hladnom mjestu. Nakon toga primiješajte crveno vino sitno sasjeckanu slaninu i sve dobro izmiješajte. Nadjenite goveđa crijeva koja ste prethodno 24 sata močili u vrućem vinu začinjenim lukom, solju, paprom, klinčićima i zelenjem za juhu. Nadjevenu salamu izbodite vilicom i objesite u dim, a konzumirati se mogu nakon dimljenja i zrenja prijesne ili kuhane.

Međimurska salama

Sastojci: 10 kg svinjetine od buta i lopatice, 2 kg tvrde slanine s hrpta, 35 dag soli, 2 vrećice papra, 1 vrećica papra u zrnu, 5 češnja češnjaka.

Meso razrežite, poprskajte vodom u kojoj se močio češnjak, promiješajte komade i ostavite 4 dana na hladnom mjestu, povremeno ga okrećući. Meso sa slaninom grubo sameljite (na reznoj ploči s velikim otvorom), popaprite, posolite i ponovo dodajte vode u kojoj se močio češnjak. Mljeveno meso dobro izmiješajte i oblikujte u kugle veličine otvora stroja za mljevenje kojemu ste skinuli noževe. Na nastavak stroja navucite crijeva i tako punite salamu pazeći da stroj bude neprestano pun, kako bi ušlo što manje zraka. Ukoliko nadijevate deblja crijeva, valja ih više puta vezati, a tanja samo na oba kraja. Povezane se trebaju tri dana odmarati na stolu u hladnoj prostoriji i ne smiju se smrznuti. Mjestimice ih probodite iglom da izađe zrak. Preokrenite ih jednom na dan. Odnesite ih na dimljenje, gdje će ostati šest dana. Dimite polako i s malo zagrijanim dimom. Kad vidite da su crijeva suha, prenesite salame na zračno sušenje. Bit će zrele poslije dva-tri mjeseca.

Nadjev mora biti kompaktan s dobro raspoređenom masnoćom i reljefnošću, boja ujednačena crvenosmeđa. Salama ima ugodan miris fermentiranog mesa, bez aditiva i drugih jakih mirisa. Okus joj je blago slatkast, isključuje preslanost, papriku, užeglost, kiselost, gorkost i začine.

Salama sinjska

Ovaj domaći specijalitet, poznat kao **„sinjski specijalitet“** radi se na slijedeći način: na male četvorine izrežite 5 kg svježe svinjetine od buta i 2 kg sočne govedine. Sve zajedno izmiješajte, zamotajte u čisti ubrus, objesite i ostavite 24 sata kako bi iscurila sva krv. Nakon toga meso stavite u poveću posudu, dodajte mu 2 kg na kocke izrezane svježe slanine, 20 dag soli, 6 dag tučenog papra i sve dobro izmiješajte barem pola sata. Ako je smjesa pregusta dodajte po prilici 0,5 l čiste mesne juhe ili vode.

Kad ste sve dobro izmiješali nadjenite dobro oprana goveđa crijeva. Oblikujte u duge komade od 35 do 40 cm i objesite na drvene štapove. Drugi dan salame skinite i stavite na dasku, pritisnite teretom da se malo spljošte, zatim objesite i sušite na dimu 4 do 8 dana. Suše se na vrućem dimu.

Osuše pohranite ih na hladno prozračno mjesto. Ovako osušena salama može izdržati i cijelu godinu.

Salama je vrlo ukusna i obično se kuha s kiselim kupusom, arambašićima ili peče na gradelama, uzduž raspolovljena.

Domaća mortadela

Sastojci: 2/3 nemasne svinjetine, 1/3 nemasne teletine, zatim 2/3 masne svinjetine, na kockice izrezana svježa slanina, sol, vrlo malo salitre, hladna voda, muškatni oraščić, zdrobljeni češnjak.

Prve dvije trećine nemasne svinjetine i trećinu teletine narežite na sitne kocke, posolite i radi boje dodajte malo salitre. Smjesu dobro umijesite i ostavite 12 sati na hladnom mjestu. Druge dvije trećine masne svinjetine dvaput sameljite, posolite i postupno dodavajte toliko hladne vode da dobijete masu nalik na kvasno tijesto. Ostavite na hladnom mjestu do drugog dana. Slijedećeg dana obje mesne mase ponovo stavite u stroj za mljevenje i sameljite. Dodajte sitno kockasto narezanu svježu slaninu (količina po želji), začine i dobro umijesite. Smjesom nadjenite volovska crijeva i ostavite mortadelu da ostane dva sata u kipućoj vodi. Kuhanu mortadelu ostavite da se ohladi. Čuvajte ju na hladnom mjestu, ali se ne smije zamrznuti.

Umjesto u crijevo mortadelu masu možete staviti i u tzv. patentne boce ili limenke, te jedne i druge kuhati u pari dva sata pri temperaturi od 100 stupnjeva. Trajnost mortadele nije velika.

Podravski kuhani podvaljak

Podvaljku prerežite kožu i stavite ga kuhati u mast koja se topi za čvarke. Kuhajte ga oko 20 minuta, izvadite ga, ocijedite od masti i „poštenjski“ (dobro) premažite češnjakom, crvenom mljevenom paprikom i solju, te ostavite da se ohladi. Poslužite ga posve hladnog uz neku salatu, najbolje onu iz staklenke sa „starom“ domaćom spremljenom zimnicom. Kao se to jede uz vrijeme svinjokolja kad je i poneko vino i „dozrilo“, grijeh je jesti ga bez starog ili novog vina.

Kulenica

Prave se od sitno narezane svježe blitve, češnjaka i luka, te se dodaje kukuruzno brašno i svinjska krv. Smjesi se dodaje kuhana svinjska glava i čvarci (odnosno proizvod sličan čvarcima – koji Šibenčani zovu – žmare). Smjesu valja začiniti različitim mirodijama, zaliti kipućom vodom te njome puniti crijeva i oblikovati u dva 15-tak centimetara duga crijeva kružnog oblika. Prije dimljenja se kratko kuhaju u kotlu.

Kulenica je dio drevne šibenske tradicije koju neupućeni svrstavaju u krvavice. Točan naputak je teško dati, jer se razlikuju količine od domaćinstva do domaćinstva, obzirom na željene ostale proizvode tijekom klanja.

Lički kulen ili divenica

Nakon klanja skuplja se krv i soli da se ne zgruša, to najčešće rade žene. Kad muškarci obrađuju svinjske polovice (tj. meso i slaninu) žene pripremaju *frigaline* obreske (komadi koji ostaju nakon „krojenja“ odrezane svinjetine) pirjaju. Nakon toga, opet žene, prihvaćaju se čišćenja crijeva (droba). Salo sa crijeva i s rebara koje su odstranili narežu na što sitnije komade. Nakon toga u dva dijela pripremljenog sala dodaju jedan dio kukuruznog brašna prethodno prosušenog u pećnici. U nekim mjestima je običaj i dodavanja šake pšeničnog brašna. Kažu da su slađe i ne smrzavaju se. U takvu smjesu dodaje se sol, papar i nekoliko sitno narezanih češnja češnjaka. Kad sve dodali izmiješajte i na kraju dodajte krv, kojoj ste odstranili zgrušane komade i podlijte toplom vodom. Dobro sve izmiješajte da dobijete žitki smjesu kojom se nadijevaju svinjska debela crijeva i *mura* (svinjski želudac). Muru i crijeva zatvorite *kličkom* (drvenim štapićem kao za ražnjić) ili *dretvom* (tanka špaga za šivanje obuće). Na krajevima se smota i zaveže. Nakon toga kuhaju se u vreloj vodi. Čim se nadmu moraju se probušiti metalnom iglom da izađe zrak, inače bi pukle. Prokuhava se sat vremena. Ohlađene se stavljaju na dimljenje svega tjedan dana.

Kulen i divenice, taj tradicionalni lički specijalitet, može se kuhati samo „na vodi“ ili peći. Najčešće se sprema zimi na taj način da se kuha u kiselom kupusu sa svinjetinom. Kao prilog poslužuje se kuhani krumpir. Ostatak, od ručka, kulen ili divenice potpeče se za večeru.

Kad nastupi studen, Ličani spremaju – posik (svinjetinu za sušenje) a jedan od specijaliteta je i lički kulen ili divenica koja se sve manje radi, jer naputak polako i sigurno odlazi u – povijest. Danas ga uglavnom još rade starije žene. Kulen ili divenice rade se i od bravetine (ovčetine) i janjetine.

Dimljene – (***sušene***) ***kožice***

Još jedan specijalitet šibenske Zagore. Kožice preostale nakon skidanja slanine, izrezane na širinu5-6 cm i duge 30 cm dime se i suše na zraku, a nezamjenljivi su dio Šibenskih specijaliteta: *žita orzo* i *varice*.

Jetrene kobasice

Jetrene kobasice razlikuju se po vrsti i količini upotrjebljene sirovine, načina obrade, vrsti upotrjebljenih začina i dr.

U proizvodnji ovih kobasica od važnosti je slijedeće:

jetra se ispiru samo u svježoj hladnoj vodi i ostave visiti radi hlađenja (jetra se ne hlade u vodi, jer gube okus)
krvne žilice i žučni kanali se moraju „brižljivo“ očistiti
ako se radi o goveđoj jetri (koja je tamnija), ili o tamnijoj svinjskoj jetri, izreže se na kriške i u hladnoj vodi dobro ispere
iznutrice, naročito želudac (u nekim krajevima nazivaju ga – škembe), čim se izvadi treba brzo preraditi, ili ih očišćene ostaviti na hlađenje

Ratarska jetrena kobasica

Sastojci za 10 kg: 3 kg svinjske jetre, 2 kg masnih svinjskih obrezaka, 2 kg mesa svinjske glave, 3 kg mesa trbuha, 22 g soli, 2 g papra, 1/3 g đumbir (ingvera; može i bez njega), ″ g mažurana, 1/5 g klinčića (može i bez), 10 dag luka.

Polovinu sirove jetre od 3 kg sameljite u stroju za mljevenje mesa na reznoj ploči veličine 2 mm. Drugu polovinu izrežite na rezance, prokuhajte i sameljite u stroju za mljevenje mesa na reznoj ploči od 10 mm. Masne obreske također sameljite na reznoj ploči od 10 mm, dok kuhano meso svinjske glave i u masti poprženi luk na zlatnožutu boju sameljite na reznoj ploči od 2 mm. Skuhanu slaninu i meso trbuha izrežite na kockice ili ih također sameljite, ali na reznoj ploči od 8 ili 10 mm. Cijeloj smjesi dodajte začine i dobro izmiješajte u jednoličnu masu. Nadijevajte u prirodna ili umjetna crijeva kalibra (promjera 65 mm). Nakon nadijevanja kuhajte kobasice 1 sat na temperaturi od 80 ºC, i poslije hlađenja u posudi s vodom, kobasice dimite na hladnom dimu.

Jetrene kobasice, ako se ne dime, najbolje je spremiti nakon kuhanja, ohlađene, u mast. Prije upotrebe se ispeku.

Jetrene se kobasice mogu jesti čim se ohlade bez prethodnog pečenja ili kuhanja. Mogu se zamrznuti, a čim se izvade iz ledenice i odmrznu, odmah se mogu jesti. Kao topli obrok kobasice se mogu nakratko zapeći i jesti uz pirjani kiseli kupus i „restani“ krumpir.

Domaća jetrena kobasica

Sastojci za 10 kg: 3,4 kg goveđe jetre mlađih životinja (njihova jetra nisu biti tamna), 5,6 kg masnijeg svinjskog mesa, 0,4 kg svinjskih kožica, 0,6 l juhe (od kuhanih kožica i mesa), 20 g soli, 3 g papra, 1/5 g muškatovog cvijeta (može i bez njega), 1/5 g mažurana.

Jetra izrežite na rezance i operite u vodi. Svinjsko meso i kožice dobro prokuhajte (pazite voda ne smije vreti/ključati), Kožice nakon toga sameljite, dva puta, u stroju za mljevenje mesa na najmanjoj reznoj ploči i polako umiješajte juhu iz posude u kojoj su se kuhale. Miješajte dok ne dobijete kašu. Prokuhano svinjsko meso i sirovu goveđu jetru sameljite na reznoj ploči od 8 do 12 mm, i sve pomiješajte s kašom od kožica, koja služi kao smjesa za povezivanje. Na kraju dodajte začine i izmiješajte u jednoličnu smjesu. Nadijevajte u prirodna ili umjetna debela svinjska crijeva. Kobasice kuhajte 80-90 minuta na 80 do 85 ºC. Ohladite na zraku i nakon toga dimite na hladnom dimu.

Goveđi jezik

Jezik je građen od vrlo finog i nježnog mišićnog vezivnog tkiva i obložen vrlo čvrstom ovojnicom s koje poslije klanja treba sastrugati sluzave naslage kako bi se spriječio neugodan miris i krvarenje. Jezik je jedan od najukusnijih mišića. Od kojeg su se u građanskim kuhinjama pripremala najukusnija jela, Govedski, juneći ili svinjski jezik može se nakon klanja konzervirati solju (14 dana) te dimljenjem hladnim dimom. Suhi dimljeni jezik je vrlo tražen i poznat specijalitet: vrlo dugo se može održati bez kvarenja, a ni kuhanjem ne gubi organoleptičke vrijednosti. Jedno od kultnih dalmatinskih jela je **šamaštrani jezik** (šamaštrati – uništiti, zgnječiti), koji se nekad pripremao po tjedan dana; prvo se uvaljao u krupnu sol (ili u kombinaciji s nitritnim) sa zrnima korijendera. Nakon toga se stavljao pod *piz* (teški kamen) od nekoliko kilograma barem sedam dana. Posluživao se na najjednostavniji način – s majonezom, senfom i kuhanim krumpirom. Postoji i način pripreme u šugu (umaku) s crnim vinom i paomidorima (rajčicom).

Najbolje ga je kuhati u expres loncu oko 1 sat s korijenastim povrćem od kojed se kasnije radi falšni šug samo s pašatom, kapulom, češnjakom, puno kapara i dobrog crnog vina, U nekim receptima se koristi i dosta samljevenih klinčića.

Dimljeni jezik se kuha, oguli i nareže na tanko i slaže u staklneku u slojevima sa kukomizrezanim na polumjesece, kaparama, prelije se vinskom octom (kvasinom) i maslinovim uljem. Nakon odležavanja od tri mjeseca spreman je za konzumiranje.

Goveđi jezik u prošeku

Sastojci: 1 goveđi jezik, češanj češnjaka, klinčići, 10 dag luka, 2 mrkve, malo celerovog korijena, lišće peršina, 3-4 suhe šljive, sol, papar u zrnu, list lovora, malo ružmarina, 3 dl prošeka, 1 dl bijelog suhog vina, 2 dl maslinova ulja.

Goveđi jezik dobro operite, ocijedite i prepecite na vrelom ulju sa svih strana. Kada je jezik prepečen, u posudu s jezikom dodajte narezani luk, češnjak, suhe šljive (bez koštica), papar u zrnu, te mrkvu narezanu na kolutiće. Sve pirjajte dok povrće ne omekani. Zalijte prošekom i vinom, i pirjajte na laganoj vatri dok jezik ne bude mekan. Jezik izvadite, ogulite kožicu, izrežite na ploške, složite u drugu toplu posudu. Umak propasirajte i prelijte preko jezika. Kao prilog poslužite valjuške.

Suhi dimljeni jezik, u Primorju, obavezno se za Uskrs poslužio na stol, među drugim jelima, iz vjerovanja da čovjeka čuva od ugriza zmije.

Šamaštrani goveđi jezik

Sastojci: 1 goveđi jezik, 2 luka, 3 češnja češnjaka, 2 mrkve, 8 dag korijena celera, 2 žlice kapara, 1 klinčić, ½ žličice muškatnog oraščića, 3 lovorova lista, 1 žličica papra u zrnu, 1 žličica slatke crvene mljevene paprike, 1,5 dl crnog vina, 0,5 dl maslinova ulja, 1 konzerva pelata, sol, papar.

U dublji lonac stavite jezik, podlijte vodom, porlijte i stavite kuhati. Kad voda zavrije i na površini se pojavi pjena, kuhajte još 10 minuta i procijedite, jezik propreite. Narežite luk, češnjak, 1 mrkvu i celer na veće komade. U drugi dublji lonac stavite povrće i jezik, dodajte papar u zrnu, 2 lovorova lista, podlijte vodom da sve prekrije i kuhajte dok jezik ne omekš, oko 2 sata. Izvadite ga, prohladite, a vodu sačuvajte. Jezik ogulite i narežite na ploške (fete) debljine oko 1 cm. Luk narežite na sitno i stavite pirjati, kad omekša, dodajte 1 ribanu mrkvu. Podlijevajte temeljcem (vodom koju ste sačuvali), dodajte pelatwe, lovor. Kuzhajte na laganoj vatri od 45 minuta dok ne dobijete srednje gust umak (šug). U njega dodajte jezik, kapare, mljevenu papriku, usitnjeni klinčić, muškatni oraščić, podlijte vonom. Kujate oko pola sata da se svi okusi prožmu. Poslužite s palentom, pire krumpirom ili rižom.

Čakovečke „hrenovke“

Sastojci: 2 kg krtog mesa, 1 kg slanine, sol, papar, 1/16 l vode ili suhog bijelog vina.

Meso narežite i sameljite, slaninu narežite, nasjeckajte i primiješajte masi. Posolite, popaprite, zalijte vinom (ili vodom) i umijesite. Najbolje je nadijevati u ovčja crijeva za hrenovke. Možete ih dimiti na hladnom dimu (do 20 ºC).

Ovim „tajnim“ naputkom podsjetite se na nekadašnje hrenovke, koje su imale boju, miris i okus, za razliku od današnjih industrijskih, čije sastojke nikada nećemo saznati.

Po pravilu, za „viršle - hrenovke“ se koristi isključivo najkvalitetnije juneće meso, uglavnom od buta, ali mogu se koristiti i kuhani dijelovi lopatice. Meso prvo treba izrezati na manje komade, zatim odstraniti sve tetive i žilice. Ovako pripremljeno meso treba samljeti u stroju za mljevenje mesa, i dodati 25-30 posto vode i natrijev-kazein, koji pomaže bolje vezivanje vode sa smjesom. Dodatak natrije-kazein nekada se pripremao u domaćinstvima, od mlijeka.

Prvo treba odstraniti mliječnu mast s površine mlijeka i bjelančevinu istaložiti pomoću 100 postotne solne kiseline, dodane u – kapima. Na 30 dag dobivenog gruža, uz lagano miješanje i kuhanje na pari, doda se žličica 10 postotnog natrijevog-hidroksida. Kad se bjelančevine mlijeka potpuno otope i stvori gusta bijela emulzija, natrijev-kazein je gotov i samljevenom mesu dodaje se oko 4 posto.

Na 72 posto ovako pripremljenog mesa treba dodati 32 posto svježe samljevene slanine i čitava masa začini se solju (2,1 posto), mljevenim bijelim paprom (o,2 posto) i češnjakom (0,1 posto). Svemu treba dodati još i 0,02 posto vitamina C.

Ovako pripremljenu masu treba dobro usitniti i izmiješati da se svi sastojci sjedine.

Smjesa se nadjeva u tanka ovčja crijeva i odlaže na prozračno mjesto, da se površina crijeva potpuno osuši. Nakon toga seli se u sušnicu (pušnicu). Poslije kratkotrajnog hladnog dimljenja, „hrenovke – viršle“, kuhaju se oko pola sata na 60 ºC, a zatim još 1,5 sat na 70 ºC. Na isti način pripremaju se i debrecinske kobasice, samo što se nadijevaju tanka svinjska crijeva i kuhaju nešto duže od hrenovki.

Prije konzumiranja hrenovke ne treba kuhati, na klasičan način, nego se to radi prema naputku starih majstora: voda se zakuha na 60 ºC i hrenovke se stave u vodu i drže u njoj 20 minuta. Nakon toga se konzumiraju i to sa slatkim senfom (npr. samoborska muštarda) ne ljutim.

Sudžuk

Sudžuk je poznata domaća kobasica od govedine i loja s dodatkom čistog ovčjeg mesa, što se proizvodi na cijelom području Hercegovine, u zimskim mjesecima, potkraj godine i puni u goveđa tanka crijeva.

Sastojci: 6 kg govedine očišćene od loja i vezivnog tkiva, 2 kg čistog loja, 2 kg očišćene ovčetine, 22 dag soli, 1 žlica šećera, 1 žlica mješavine tucanog bijelog i crnog papra, 1 žlica mješavine muškatnog oraha i cimeta, 1 žličica tucane ljute paprike, 2 dl hladne vode u kojoj je bio natopljen tucana 4 češnja češnjak pomiješano s nešto zdrobljenog ružmarina, 1,5 m goveđih crijeva za 1 kilogram smjese i klupko uzice („špage“).

Od goveđe polovice cijeli vrat i dio lopatice iskorištava se da bi se dobila govedina dobre kvalitete za proizvodnju sudžuka. Koristi se i čisti loj s potrbušine ili gornjeg dijela vrata. Ovčetina, i to samo od butova, iskorištava se i obrađuje te reže u komade veličine dlana. Obrađeno meso ovčetine i loj sameljite u stroju za mljevenje mesa s otvorom od 16-18 mm, a govedinu na otvoru 10-12 mm. Tako samljeveno meso i loj stavite u posudu i odložite u prozračnoj prostoriji, pokrijte platnom i ostavite 24 sata da ocijedi i stegne.

Dan prije punjenja pripremite crijeva. Namočite ih u mirisnoj vodi u kojoj ima stucane kleke i grančica bilo koje crnogorice (najbolje smreke) i ostavite da stoje 24 sata da bi primila blagi miris četinara. Crijeva prije punjenja isperite i odrežite u komade duge do 80 cm, te jedan kraj odmah svežite uzicom i ostavite dio uzice. Trebati će vam za vezanje drugog kraja crijeva nakon što ga napunite.

Nadjev: govedinu, ovčetinu i loj pomiješajte nekoliko puta, dodajte začine i sol. Miješajte od gore prema dolje vrlo blago i oprezno, ali dovoljno dugo da se svi začini međusobno jednakomjerno rasporede u nadjevu. Komadi loja ne smiju biti zgnječeni niti pokidani. Ako se nadjev teško miješa, dobro je dodati čiste hladne vode s prstohvatom soli. Dobro izmiješan nadjev rukom nabijte u posudi i ostavite oko četiri sata da se malo stegne i ohladi.

Nadjev stavite u punilicu i nadjenite goveđa crijeva. Tako da je u svakom oko pola kilograma nadjeva. Napunjena goveđa tanka crijeva ostavite u komadu dok nismo sva napunili a onda ih jedno po jedno vežite u kolut.

Sudžuke vješajte na drvene štapove i metalne S kuke, i ostavite u zračnoj prostoriji dan dva da se prosuše i ocijede, a nakon toga ih odnesite u pušnicu. Dimite ih 14 dana na blagim, ne visokim temperaturama a vatru palite svaki dan da bi sudžuci primili što više mirisa od izgaranja suhe piljevine i zdrave bukovine, grabovine ili panja tvrdog drveta. Nakon dimljenja štapove s obješenim sudžucima odnesite u posebnu prostoriju na tavanu gdje ostaju na uskladištenju do potrošnje.

Svježe sudžuke nakon dimljenja možemo jesti, ali samo prokuhane ili propečene na loju ili ulju. Uskladišteni sudžuci nakon dva-tri mjeseca stajanja postaju zreli i glavna im je osobina da su po površini tamne, crnosmeđe boje, ne previše tvrdi, a na presjeku vidi se sastojci nadjeva s bijelim otočićima loja, dobro povezan, vrlo karakteristična okusa i mirisa začina, ovčetine i govedine.

Dubički sudžuk

Dubički sudžuk je tradicionalni kobasičarski proizvod svinjskog mesa, punjen u tanka svinjska crijeva, vrlo karakterističnog i aromatičnog okusa i mirisa. Proizvodi se svake godine tijekom svinjokolja od domaćih svinja na području Banije, između rijeke Save i Une. Svinje su hranjene žirom i bukvicom na velikim šumskim površinama. Dobro uhranjene prije Božića u starosti od 1,5 godinu i težine oko 159 do 180 kg daju, osim ovog tradicionalnog proizvoda, prvorazredne šunke, sušenu slaninu i ostale proizvode. Karakteristika obrade svinje je i paljenje čiste i zdrave slame tako da se sva površina trupa svinja pretvori u crnu masu, koja se struganjem žlicama ili komadom crijepa očisti od crnila da trup i površina postaje potpuno čisti s lijepom svjetlosmeđom bojom kože.

Za proizvodnju sudžuka potrebne su nam slijedeće sirovine: 3 kg svinjskog kvalitetnog mesa od lopatice i gornjeg dijela šunke, 7 kg svinjskih obrezaka bez masnoće od ostalih obrađenih dijelova za soljenje i sušenje, 1 žlica šećera, 22 dag soli, 4 dag sitno mljevenog miješanog papra (bijeli i crni), 1 do 2 žlice crvene mljevene paprike, 3 glavice stucanog češnjaka, 2,5 m debljeg kalibra svinjskog tankog crijeva ili 2 m ravnih (debelih) svinjskih crijeva za 1 kg nadjeva, klupko uzice od kudjelje.

Kvalitetno meso izrežite na komade veličine pola dlana i na kraju na manje kockice, ostalo meso izrežite na kocke i sameljite u stroju za mljevenje mesa na reznoj ploči od 16 mm. Isjeckano meso i samljeveno ostavite nekoliko sati da se „smiri“ i stegne. Nakon toga dodajte sve začine i polako miješajte od gore prema dolje oko pola sata. Nadjev treba biti jednako začinjen i jednake konzistencije.

Svinjska tanka crijeva namočite u mlakoj vodi i dobro očistite od bilo kakva sadržaja, sluzi ili mirisa, a debelo izrežite u komade dužine do 50 cm. Jedan kraj debelog crijeva nakon temeljitog pranja zavežite uzicom. Nadjev stavite u obliku gruda u punilicu tako da ne ostane zraka. Punite polagano da ne bi pucale stjenke tankog ili debelog crijeva. Sudžuk napunjen u tanka crijeva završite tako da oblikujete parove kobasica čiji su krakovi dugi do 40 cm a svaki krak mora biti zavrnut na kraju ili zavezan uzicom. Nadjev punjen u ravna debela crijeva ostaje u jednom komadu a prema potrebi možete uzicom, nakon punjenja, nekoliko puta po dužini zavezati i oblikovati u salamu.

Sudžuk ostavite dva, tri dana u čistoj, prozračnoj, ali ne prehladnoj, prostoriji da se suši površina ovitka. Tek tada dimite na vatri zdravog, tvrdog drveta, bukve ili graba, s dovoljnom količinom piljevine radi dobivanja kvalitetnog dima. Temperatura u pušnici treba biti umjerena, do 30 ºC, a dimljenje traje do 15 dana. Vatru palite svaki dan. Nakon dimljenja kobasice, sudžuke odnesite u posebnu prostoriju ili na tavan, ali pazite da se ne bi u slučaju jače zime ohladile ili smrznule.

Kobasice možete jesti i posluživati uz razna jela od povrća i variva, ali obavezno prokuhane ili propečene. Dobrim uskladištenjem kroz nekoliko mjeseci, a najduže tri mjeseca, nakon uskladištenja u suhim i umjereno toplim prozračnim prostorijama, banijski sudžuk prolazi kroz proces zrenja mesa kada se u njemu uslijed kemijsko-fizikalnih procesa stvaraju nova organoleptička svojstva. Postaje specifično aromatičan kobasičarski proizvod vrlo lijepe boje na presjeku, dobro povezana sastojcima nadjeva i karakteristična mirisa i okusa na zrelo svinjsko meso, dovoljno ljut i blaga mirisa na dim, zrelo meso i češnjak. Ovitak se vrlo lako odvaja od sadržaja, a kobasica je na presjeku izrazito crvena.

Domaći goveđi sudžuk

Goveđi sudžuk je trajni proizvod od čistog goveđeg mesa, loja i začina, nadjeven u tanka goveđa crijeva, za što nam je potrebno: 6 kg svježeg i dobro očišćenog goveđeg mesa i raznim veličinama, 4 kg goveđeg mesa na kojem ima do 40 posto loja, 1 žlica šećera, 22 dag soli, 4 dag tucanog bijelog i crnog papra, 1 žlica miješane slatke i ljute mljevene crvene paprike, 1 žličica praha od muškatnog oraha, 1 žličica praha cimeta, 3 glavice tucanog češnjaka i sok od njega, 3-4 zrna kleke natopljene u 3 dl čiste vode, dobro obrađena i povezana tanka goveđa crijeva.

Kvalitetno goveđe meso sameljite u stroju za mljevenje mesa na reznoj ploči od 14/16 mm samo jedanput. Goveđe meso s lojem sameljite na reznoj ploči od 10/12 mm, dva puta. Samljeveno krupno i sitno meso stavite u čistu posudu i dodajte sve začine uz 2 dl hladne vode u kojoj se namočeni češnjak i plodovi kleke. Začine i nadjev miješajte jednolično, od gore prema dolje, ali dosta dugo jer se nadjev izrađen od čistog goveđeg mesa dosta teško homogenizira, a cijela masa mora postati jednolika po sastavu. Miješajte pola sata i duže, te je ostavite odležati 24 sata u prozračnoj prostoriji pokriveno čistim platnenom krpom.

Goveđa obrađena i čista crijeva izrežite u komade duge 70 cm, a jedan kraj vežite uzicom. Krajeve uzice ostavite duže jer ćete njima povezati nadjeveno crijevo poslije punjenja. Crijevo mora biti namočeno i stajati u čistoj, hladnoj vodi u koju ste stavili tucani češnjak i plodove kleke. Punite crijeva pazeći da u njima ne ostane zrak, koji se teško primjećuje. Punjenje mora biti čvrsto jer se oba kraja crijeva moraju zavezati tako da se dobije prstenasti oblik sudžuka, s vrlo glatkom površinom, težak oko 60 dag.

Napunjen sudžuke objesite na S kuke i drvene štapove, i stavite u prohladnu prostoriju 2-3 dana da se ocijede i po površini osuše, a nadjev malo stegne. Dimite paljenjem i izgaranjem zdravog tvrdog drveta kojeg pri izgaranju pospite s dosta suhe o zdrave piljevine, da bi se dobila dovoljna količina dima i temperatura do 20 ºC. Dimljenje traje do 15 dana, a vatra se pali svaki drugi dan. Kad je dimljenje završeno, sudžuke odnesite na drvenim štapovima u posebnu suhu i zračnu prostoriju gdje ostaju 60 i više dana da se dovrši zrenje goveđeg mesa i loja, i kako bi sudžuk postao kvalitetan i mogao konzumirati bez termičke obrade.

Površina gotovog sudžuka starog nekoliko mjeseci je reljefan, relativno je tvrd, mirisa na dim, a na presjeku se pokazuje čokoladnocrvenosmeđa masa s jasno vidljivim komadima crvenog goveđeg mesa i bijelim komadićima loja. Vrlo je blaga okusa, nešto ljući zbog papra, a miris je karakterističan na zrelo goveđe meso, s okusom na češnjak i kleku. Reže se na vrlo tanke ploške, a konzumira uz sve vrste salata i sve vrste sireva. Može se dodavati u sve vrste jela od povrća, krumpira i riže.

Svinjski suđuci

5 kg svježeg svinjskog mesa, od lopatice ili stegna (dio noge od kuka do koljena) izrežite na komadiće, stavite u čisti ubrus, zavežite i objesite preko noći da se krv ocijedi. 2 kg svježe slanine izrežite na kocke, pomiješajte s mesom i začinite s 15 dag soli, 5 dag krupno tučenog papra. Da smjesa bude sočnija ulijte čašu vode ili još bolje čiste juhe od kuhanog mesa. Sve dobro izmiješajte barem 20 minuta i nadjenite goveđa crijeva. Crijeva oblikujte u duge komade od 35 do 40 cm i objesite na drvene štapove. Drugi dan sudžuke skinite i stavite na dasku, pritisnite teretom da se malo spljošte, zatim objesite i sušite na dimu 4 do 8 dana. Dim ne smije biti prevruć.

Obično se kuhaju s kiselim kupusom ili arambašićima, a mogu se i peći na gradelama. Mogu se također konzumirati osušeni na dimu i izrezani na tanke kriške, sirovi kao salama. Peku se raspolovljeni.

Rolani specijaliteti

Soljeni se svinjski dijelovi posebnom obradom oblikuju u tradicionalni specijalitet: *u rolanu lopaticu, rolanu vratinu* i *rolanu mesnatu slaninu*. Za pripremu se koriste samo vratina s kostima bez kože i masnoća, prednja nogica i jedan dio slanine s uraštenim rebrima.

Svinjska *rolanka* u domaćinstvu se proizvodi od usoljene prednje nogice i lopatice. Za smjesu za soljenje potrebno je: 1 kg soli, 5 žlica šećera, 2 žlice sitno mljevenog papra. 1 žlica cimeta i nekoliko češnjeva tucanog češnjaka.

U ohlađenu i ocijeđenu lopaticu rukom s unutrašnje strane blago utrljajte smjesu za soljenje, posebno na dijelu zgloba i oko hrskavice lopatične kosti. Takve ih ostavite u čistoj posudi, da koža bude na donjoj strani. Soljenje mora trajati 15 dana i u tom će razdoblju kemijsko-fizikalni procesi dovesti do stvaranja novih organoleptičkih vrijednosti koje se očituju u promijeni okusa i mirisa te promijeni boje koja ostaje purpurnocrvena i nakon termičke obrade.

Nakon soljenja svinjske lopatice isperite u hladnoj vodi. Kratkim mesarskim nožem izvadite s unutrašnje strane prvu kost zajedno s hrskavicom. Pri tome valja voditi računa da se ne stvaraju veliki prostori i pukotine. Iskorištena lopatica u gornjem dijelu ima uraštenu kost, a u donjem samo mesnati dio sa slaninom i kožom. Taj mekani dio konopcem vrlo čvrsto povežite da se mišići potpuno povezali bez ikakvih pukotina. Obrađene svinjske lopatice povežite zamkom („šlingom“), objesite na drvene štapove i ostavite dan-dva da se prosuše i ocijede. Rolanke dimite 3 dana na toplom dimu dobivenim izgaranjem tvrdog zdravog drveta. Kontrolirajte temperaturu da ne bi došlo do velikog gubitka zbog topljenja masnoće u rolanki ili opekotina na mesnatom dijelu. Normalan gubitak na težini je 8-10 posto od ulazne težine.

Dimljenja rolanka ima tamnosmeđu površinu, tamnosmeđe dijelove s unutrašnje strane, čvrsta je i elastična, ugodna mirisa na dim. Prije konzumiranja obavezno se mora prokuhati u toploj vodi ili ispeći u tijestu u pećnici (vidi šunka u tijestu). Termički obrađena rolanka na površini je čokoladnosmeđe boje, a na presjeku je jasno vidljiv mesnati dio crvenoružičaste boje, bijele boje slanine, vlažnog i sočnog presjeka bez pukotina, blagog okusa i mirisa.

Rolana slanina

I slanina može biti rolada upakirana u prirodno ili umjetno crijevo ili mrežicu, ili utegnuta tankom uzicom („špagom“), kao vratina, lopatica (plećka) ili dijelovi šunke, kao budžola. Slaninu za tu namjenu valja drugačije pripremiti od običnog soljenja. Najčešće se uzima mesnata slanina s rebrima. Rebrene kosti uzicom „Špagom“) se izvade, i nožem odstrani uz njih vezivna hrskavica. Lijepo oblikujte slaninu, pažljivo oderite kožu, višak masnog tkiva ako je slanina predebela. Prva tri dana slaninu solite na suho, a nakon što se ispuštena sukrvica baci, prelijte je prokuhanom salamurom s desetak posto soli. Ako je soljenje suho slanina se obilno posiplje i trlja krupnom solju, tako da uvijek bude prekrivena. Svakih nekoliko dana je okrenite. Soljenje traje od 10 do 15 dana, po umjerenoj temperaturi kraće. U hladnijoj prostoriji nešto dulje.

Suho soljena slanina prije pripremanja za dimljenje preko noći se namoči u hladnoj vodi da se zasoljenost svede na normalu od oko 2 posto.

Domaće dimljene šunke i pršuti

Jadranski pršut

Sušeni svinjski pršuti (lat. *perexuctum* – prosušeno; tal. *prosciutto*, španj. *presunto*) najpoznatiji su suhomesnati proizvod u primorskim zemljama Jadrana i zapadnog Mediterana. Kod nas se bitno razlikuju dva tipa pršuta:

- pršut iz Istre i jadranskih otoka dobiva se od prirodno hranjenih i mesnato-mršavih svinja, njegovim vanjskim sušenjem uz more samo na vjetru i obalnoj posolici (bez dimljenja).
- vlaški ili „falši pršut“ (u kopnenom zaleđu Dalmatinske Zagore i Hercegovine) prave se od umjetno tovljenih kupovnih svinja, čija se šunka uglavnom suši na dimu pa ima bitno različit ukus i aromu dimljenog mesa (poput kobasica).

Jadranski pršut je već od antike prastari delikatesni proizvod, u obliku trajne aromatične šunke prirodno osušene na jakom vjetru i posolici. Poznavaoci tradicijskog kulinarstva jasno razlikuju istarsko-otočni pršut, od umjetnoga dimljenog pršuta (vlaški ili „falši pršut“), koji se danas u zaleđu naveliko proizvodi.

Pravi pršut po starijoj izvornoj proceduri danas se još uvijek proizvodi jedino u Istri i na jadranskim otocima, gdje se radi od domaćih i posebno hranjenih svinja prirodnom krmom bez dodataka. Nakon klanja se taj nikada ne suši unutra na dimu, nego samo na vjetru i prirodnoj posolici iz mora. Sličnost takvog pršuta s „falšim (vlaškim) pršutom“ jedino je po nazivu i vanjskom obliku.

Otočno-istarski pršut

Svoje prestižno mjesto među poznavaocima i sladokuscima, otočno-bodulski i istarski pršut zahvaljuju prvenstveno strogom poštivanju starih tradicijskih pravila za proizvodnju izvornog pršuta: od domaćeg uzgoja svinja, preko posebne obrade svinjskog buta, sve do njegovog sušenja i jedinstvene začinske kombinacije, koja mu daje prepoznatljivu aromu po pršutu. Najkvalitetniji pravi pršuti najveće dugotrajnosti i vrhunske arome su oni koji se mjesecima suše pod otvorenom strehom ili pergolom (balkon), na obalnoj strani kuće koja je na udaru morskog vjetra s obilnom zračnom posolicom i čestom burom (što nema veze s dimljenim "pršutom"). Najbolji pravi jadranski pršuti po izvornoj tradicijskoj recepturi se dosad proizvode u Istri i na otocima Braču, Korčuli, Krku, i Pelješcu.

Pravi pršuti danas su kulinarska rijetkost koja se proizvodi bez ikakvih dodataka i uvijek *bez dima* (u kojemu također ima štetnih sastojaka), pa se zato ubrajaju među najzdravije proizvode ovog tipa na Mediteranu. Pršutnim svinjama se u Istri i na otocima svakodnevno kuhao bar jedan posebni obrok. Nakon klanja šunka se do mjesec dana dobro cijedila od vode, pritisnuta kamenom pločom (bar 200 kg) i premazivala salamurom. Skidanje kože s buta, cijeđenje u „*kaseli“*(ladica, pregradak, pretinac; *tal*. casella), utrljavanje soli i papra, premazivanje smjesom lovora, ružmarina i češnjaka (kojim se premažu kosti), pa prirodno tj. samo vanjsko sušenje na buri pri obalnoj posolici, osobne su tajne svakoga dobrog gospodara. Pravi pršut se obično suši na obalnom vjetru da dozori do godinu dana, a reže se isključivo domaćim nožem, a nikako ne strojno-serijski.

Vlaški ili falši pršu

Izvan jadranskog područja danas se naveliko proizvodi tzv. *"Dalmatinski pršut"* kojega zbog bitne razlike od jadranskoga zovu *vlaški ili „falši pršut“*. On se danas uglavnom masovno proizvodi od tovljenih svinja „raznom hranom“ ili se uvoze svinje nepoznatog podrijetla. Nakon njihova klanja industrijski obrađene šunke ubrzano se suše u zatvorenom prostoru na dimu i često se uhvate tzv. „plemenite plijesni“, pa imaju više okus dimljenih kobasica ili čak pljesnivog sira, negoli specifičnu aromu pravoga pršuta.

Takve dimljene „falše“ pršute može se bez vjetra i posolice proizvoditi bilo gdje uz odgovarajuću tehnologiju i drugdje izvan jadranskog područja, a prosječni naputak/recept njihove proizvodnje može se opisati na slijedeći način:

Koristi se neki od debelih križanaca svinje težine oko 150 kg. Meso se pere i soliti u čistom i suhom prostoru, soli se na temperaturi 4-6 ºC, potom odstoji 7-8 dana i po potrebi se dosoljava i ostavi stajati još desetak dana. Za zaštitu od muha i kukaca pršut se premaže laganom mješavinom oštrog brašna, masti i papra ili lojem od svinje. Nakon soljenja se pršuti bar 2 mjeseca lagano hladno dime uz protok svježeg zraka (što hladnija temperatura prostorije). To nutarnje dimno sušenje (bez vjetra) može potrajati i do 14 mjeseci, nakon čega taj „dalmatinski pršut“ kao domaći autentični proizvod odlazi na tržište i u ugostiteljstvo.

Špalèta (zambun)

Špalèta je na sličan način kao pršut obrađena i sušena svinjska lopatica (plećka) od prednje noge, samo što je manja i mekša od pršuta. Nakon sušenja se jede slično pršutu, tj. odrezane šnite (fete) se podgriju na maslinovom ulju i dodaju kao delikatesni prilog uz razna jela, ili se veći komadi suhe plećke ukuhavaju u primorskom mesnom varivu (žvacet). Suha svinjska špaleta se proizvodi kod nas u Istri i na otocima, a rjeđa drugdje na primorju.

Lopatice se dime 3-4 tjedna

Meso se ne smije dugo dimiti, već postepeno. Naglim dimljenjem stvara se na površini mesa tvrda korica koja sprječava sušenje i konzerviranje unutrašnjosti mesa. Meso se suši u sušnici podalje od izvora vatre. Vatre se loži 2 puta dnevno, i to ujutro i popodne.

Salamura: 10 l vode, 1 ½-2 kg soli, 2 dag salitre, 10 dag šećera, 1 dag papra u zrnu, 1 velika žlica majorana, 1 glavica očišćenog i istucanog češnjaka. Sve se zajedno stavi na vatru i kratko prokuha. Zatim se potpuno ohladi i prelije meso.

Dimljenje: loži se samo pilovinom i vlažnim cjepanicama, a nikako se ne upotrebljavaju suha ili sitna drva ili razni papiri i otpaci. Uvečer treba sušnicu otvoriti da bude propuh, da se meso ohladi. Nakon sušenja meso se mora spremiti na suhom, hladnom i zračnom mjestu, jer se jedino na taj način može dugo vremena sačuvati u dobrom stanju.

Šunka

Naši Šokci majstori su pravi, dobro rade kad to mnogi znade. Pravit kulin, lipe kobasice, krojit šunke a i krvavice. Bog im dade za taj poso dara, …...

Nemo'š Šokcu naći nik'u manu, uvik ima šunki na tavanu

Ono što je za Istru i Dalmaciju pršut, to je za Slavoniju šunka. Oboje su sušeni svinjski butovi, nastali zbog potrebe čuvanja mesa od kvarenja kroz duže vrijeme. Dok se istarski pršut suši samo na vjetru, dalmatinski pršut na vjetru i na dimu, slavonska šunka suši se samo na dimu

Sastojci: svinjski butovi, češnjak, sol.

Koristite butove starijih mesnatih svinja težine 8 - 12 kg, koje imaju čvrsto, suše i crvenije meso. Butove odvojite na spoju zdjelične i križne kosti, izvadite zdjeličnu kost i odvojite je od bedrene kosti. Ako ste valjano napravili, vidjet će te na unutrašnjoj strani buta glavu bedrene kosti. Polukružno oblikujte gornji dio butova, skinite donji dio noge i ostavite ih da se dobro ohlade. Drugog dana utrljajte sol sa svih strana, uzmite 10 posto soli od težine buta. Dobro nasolite udubljenja oko kostiju i krvnih žila. Kao dodatak soli u butove utrljajte češnjak, jer šunki daje prijatan miris i daje veću održivost šunke. Nasoljene butove stavite u veću posudu, tako da koža od buta dođe dolje, a mesnati dijelovi prema gore. Ostavite ih da odstoje mjesec dana. Svakih sedam dana uklonite mesni sok koji butovi otpuštaju i dosolite s 20 dag soli.

Prostorija gdje čuvate butove mora biti tamna i zračna, a temperatura oko 8 ºC. Nakon mjesec dana, butove operite u mlakoj tekućoj vodi, učvrstite jačom uzicom i objesite na 24 sata na zrak da se cijede i suše. Premjestite ih u pušnicu i dimite mjesec dana na hladnom dimu, koji mora biti suh i topao, nikako ne smije biti prevruć. Najbolji dim za dimljenje je od suhe bukovine ili grabovine, koji ne smije gorjeti plamenom, pokrijte ga suhom piljevinom istog drveta. Tijekom dimljenja povremeno dodajte grančice borovice da dimljena šunka dobije prijatan miris. Dimljenje obavljajte svaki dan, a u tijeku dana pušnicu češće provjetravajte da šunka ne dobije neugodan miris. Kad šunka dobije lijepu smeđu boju, dimljenje je završeno. Šunku iz pušnice premjestite na sušenje, zrenje, koje traje od 6 do 8 mjeseci, što ovisi o debljini šunke i o vanjskim klimatskim uvjetima. Prostorija u kojoj se suši mora biti tamna i zračna, temperature od 12 do 16 ºC.

Domaća dimljena šunka poslužuje se narezana na vrlo tanke odreske, kuhana cijela ili u većim komadima. Vrijeme kuhanja računa se; jedan sat po težini. Na dno posude, u kojoj kuhate, stavite dvije uske daščice u križ kako šunka ne bi doticala dno posude i zagorjela.

Ukoliko pečete šunku u krušnom tijestu, namočite je dan prije u mlakoj vodi, obrišite i umotajte u tijesto. Spoj tijesta dobro ulijepite jedan u drugi, šunku položite na njega u posudi u kojoj je pečete, kako se tijekom pečenja ne bi raširilo-otvorilo. Vrijeme pečenja je; jedan sat po težini šunke.

Pečeno tijesto-kruh, poseban je specijalitet, vrlo je ukusno i u unutrašnjosti sočno od ispuštenog soka šunke, tijekom pečenja. Poslužite tako da šunku izrežete na tanke ploške a tijesto-kruh istrgate u veće komade.

Najbolja je slavonska šunka stara godinu dana, iako se odvajkada najčešće otvarala ljeti, stara 6-8 mjeseci, zbog potrebe velikih ljetnih radova u polju.

Svinjski pršut

Sastojci: svinjski butovi, sol, češnjak, ružmarin, lovor, mljeveni papar.

Kod izrade pršuta postupite isto kao kod šunke, do soljenja. Tijekom soljenja (traje do 70 sati), soli (morskoj sitnoj i krupnoj) dodajte mješavinu sitno nasjeckanog češnjaka, zdrobljenog ružmarina i lovora. Prvo se soli-trlja strana na kojoj je koža, a zatim strana na kojoj je golo meso, sve dok se ne počne"znojiti". Na svakom pršutu mora biti barem prst (centimetar) soli. Daljnji postupak odležavanja je kao kod šunke. Nakon mjesec dana (neki drže 21 dan) odležavanja, butove operite u mlakoj vodi, stavite ih između dvije čiste daske i opteretite da se voda iscijedi. Tako opterećene ostavite tri dana (neki drže od 3 do 7 dana ovisno o veličini i vremenskim prilikama). Nakon toga dobro ih pospite mješavinom papra, zdrobljenog ružmarina i lovora, da budu potpuno pokriveni. Učvrstite ih uzicom i objesite na zrak da se suše. Zrak mora biti potpuno suh, a najbolje je da ih suši bura (kad planinsko-morski zrak svojim nevidljivim hladnim česticama pršutu daje neponovljivu osobnost). Sušenje traje najmanje 10 mjeseci, nakon čega ih premjestite, da stoje do upotrebe, u tamnu i zračnu prostoriju temperature od 12 do 16 ºC.

Na isti način obrađuju se lopatice ili plećke, koje nazivaju – *špale*.

Poslužite što tanje izrezan kao zakusku ili predjelo.

Dimljenje pršuta obavlja se u pojedinim regijama, ne kod svih, i to u trajanju od 40-50 dana hladnim dimom pomno izabranim drvima (najčešće hrastovo).

Nema pršuta bez pravilno hranjenih svinja što se vidi kad se na rezu pojavi koja *suzica* (suzica koja je zapravo nezasićena masnoća s oleinskim kiselinama).

Kost pršuta posebno se štuje kao namirnica koja se kuha po nekoliko puta u varivima po želji, a i posuđivala se među obiteljima.

Pršuti pripremljeni iz brdskih krajeva cjenjeniji su od nizinskih jer su bogatiji vitaminima i proteinima. Najbolji su oni stari između 12 i 16 mjeseci koji u tijeku dozrijevanja izgube oko 30 posto početne težine.

Proizvođači pršuta kažu: *Pršut se ka' živi čovik more prehladit, zarazit, razbolit. To ti je, čovik moj, ka' živo čejade.*

Istarski pršut

Obrađuje se na jedinstveni način u Hrvatskoj i izvan nje. But se odvaja od trupa rezom između zadnjeg slabinskog i prvog križnog (sakralnog) kralješka. Nogice se odvajaju u skočnom (tarzalnom) zglobu stopala, odstranjuje se koža i potkožno masno tkivo s lateralne i medijalne strane buta. Na butu ostaje samo koža s potkožnim masnim tkivom svega 6-7 cm iznad skočnog zgloba (Articulus tarzi).

Specifičnost obrade Istarskog pršuta je i u tome, što u butu ostaju zdjelične kosti, a odstranjuje se samo ostatak križne kosti u zglobu Articulus sacroilicus.

Dalmatinski pršut ima kožu i potkožno masno tkivo, nema zdjelične kosti i dimi se.

Pršuti se suho sole, i to samo morskom soli, uz dodatak specifičnih mirodija odsoljavaju se, ocijede i ponovo dobro natrljaju paprom i drugim suhim mirodijama, objese se i suše (94,5 % soli, 3 % papra, 1,5 % češnjaka u prahu i 1,% mljevenog lovora). Za 100 kg mesa potrebno je 7 kg, navedene, suhe salamure.

Prije salamurenja mora se iz arterije istisnuti palcem zaostala krv, nakon toga snažno izmasirati but po cijeloj površini pripremljenom suhom salamurom. Kad je to gotovo butove složite na čistu površinu daske tako da ona strana na kojoj su krvne žile bude okrenuta prema gore. Položeni butovi moraju odležati 7 dana u besprijekorno čistom prostoru na temperaturi 4-7 ºC. Niska temperatura pri salamurenju sprječava smrdljivo zrenje pršuta. Nakon 7 dana butove opet dobro masirajte preostalom salamurom i ostavite još 7 dana u hladnoj prostoriji, ali sada s vanjskom stranom okrenutom prema gore. Treći tjedan butove prešajte između glatkih dasaka težinom od 100 kg po četvornom metru. Prema starom iskustvu ta težina odgovara kaci s vodom.

Nakon salamurenja butove dobro natrljajte mješavinom mljevenog crnog papra i lovora i objesite u čisti prostor za sušenje bez dimljenja, jer istarski pršuti se ne dime, već samo suše u struji zraka odgovarajuće vlažnosti i temperature.

Prostor mora biti dobro zaštićen od ulaza insekta, glodavaca i drugih nametnika. Idealna uvjeti za sušenje: temperatura prostorije 12-14 ºC, vlaga u zraku 70-75% da „propuh“ - strujanje zraka 10 cm u sekundi.

Brojni ljudi smatraju da se pršuti i kobasice moraju dimiti kako se ne bi pokvarili. Danas poznajemo brojne argumente koji su neumoljivo protiv dima općenito, i dimljenja proizvoda od mesa. Dokazano je da dim sadrži preko 300 poznatih kemijskih spojeva, od kojih brojni sigurno izazivaju rak, iz čega proizlazi zaključak da je dim vrlo opasan i nepotreban kod sušenja mesa. Da bi Istarski pršut postigao najbolju i poznatu kakvoću bez premca, a time i visoku cijenu, mora zrjeti najmanje 18 mjeseci do dvije godine.

Krčki pršut (Bodulski pršut)

Krčki pršut je trajan suhomesnati proizvod od svinjskog buta bez zdjeličnih kosti, suho salamuren morskom soli i začinima, sušen na zraku bez dimljenja te podvrgnut procesima sušenja i zrenja u trajanju od najmanje godinu dana.

Smije se proizvoditi od svježih butova dobivenih od svinja koje su potomci komercijalnih mesnatih pasmina, križanaca ili linija odnosno njihovih križanaca u bilo kojoj kombinaciji. Uzgoj svinja na otoku Krku i soljenje svinjskog mesa radi njegova konzerviranja seže još u srednji vijek.

Opisujući život na otoku, Cubich 1874. godine piše o tradiciji soljenja svinjskog mesa navodeći da otočani … *jedu svježe, usoljeno ili dimljeno meso… svinjetine*… te da „… *makarone … polijevaju juhom s komadima pršuta* (Giambattista Cubich, Notizie Naturali e Storiche sull'Isola di Veglia, Trieste, 1874., str 101., 143.).

Opisujući narodni život i običaje u Vrbniku (na otoku Krku) 1901. Žic opisuje način klanja svinja i soljenja pršuta (I. Žic, Vrbnik (na otoku Krku), Narodni život i običaji, Hrana i posuđe, u Zbornik za narodni život i običaje Južnih Slavena, Zagreb, 1901., Svezak VI, 1. polovica, str. 3. – 6.).

U Krčkom zborniku (svez. 16., 1986, Krk, str. 426.) navodi se da se na području otoka Krka solilo svinjsko meso, a posebno slanina i pršuti.

Stari recept za preradu svinjskog buta pronađen je i u jednoj od bilježnica s receptima u Franjevačkom samostanu na Košljunu.

Tehnologija soljenja i zrenja prenašana je iz generaciju u generaciju tako da je još sredinom prošlog stoljeća svaka bolje stojeća obitelj uzgajala svinje i solila meso. U fazi soljenja, osim soli koriste se i začini (papar, ružmarin i lovor), a tijekom faze sušenja nije dopušteno dimljenje pršuta.

Izgled buta: but mora biti odvojen od svinjske polovice između zadnjeg slabinskog kralješka i prvog križnog kralješka. But ne smije imati zdjelične kosti, odnosno bočnu kost, sjednu kost i preponsku kost, te križnu kost kao ni repne kralješke. Mora biti odvojen od zdjelice u bočnom zglobu koji povezuje glavu bedrene kost i zdjeličnu čašicu na kukovlju. U muskulaturi buta mora biti ostavljen dio sjedne kosti s hrskavicom. Muskulatura buta mora biti pravilno polukružno zaobljena tako da proksimalni rub obrađenog buta bude od 10 do 15 cm udaljen od glave bedrene kosti. But ne smije imati nožicu koja mora biti odvojena nožem u skočnom zglobu tako da bude odstranjen proksimalni red skočnih kosti. U vezi s tibijom i fibulom smije ostati samo petna kvrga iznad koje se veže but za sušenje. S medijalne i lateralne strane but mora imati kožu i potkožno masno tkivo. S otvorene medijalne strane moraju biti odstranjeni svi viseći dijelovi muskulature, a distalni dio kože s pripadajućim masnim tkivom mora biti zaobljen.

Kvaliteta mesa: na svježem butu ne smije biti vidljivih znakova bilo kakvih traumatskih procesa. Meso buta mora biti crvenkasto-ružičaste boje, kompaktne strukture i suhe površine. Vrijednost pH, u trenutku ulaska buta u pršutanu, mjerena u području poluopnastog mišića, treba iznositi između 5,5 i 6,0.

Prekrivenost masnoćom: debljina masti na vanjskom dijelu svježeg obrađenog buta, mjereno okomito ispod glave bedrene kosti, trebala bi se kretati oko 25 mm. U svakom slučaju, debljina masti ne smije iznositi manje od 15 milimetara, uključujući kožu.

Butovi ne smiju biti podvrgnuti bilo kojem postupku konzerviranja osim hlađenja. Vrijeme koje smije proteći od klanja svinja do soljenja buta ne smije biti kraće od 24 ni dulje od 120 sati.

Masa svježeg buta koji se rabi za proizvodnju krčkog pršuta mora iznositi najmanje 12 kilograma.

vanjski izgled: kruškolikog oblika, pravilno zaobljenog ruba, bez distalnog dijela (nožice), bez visećih dijelova i pukotina na otvorenoj – medijalnoj strani, odnosno drugih nedostataka koji bi mogli dovesti u pitanje izgled proizvoda, s ograničenjem otvorenog mišićnog tkiva ispod glave bedrene kosti do najviše 12 cm duljine. Pukotine nastale tijekom zrenja mogu biti premazane zaštitnom smjesom sačinjenom od svinjske masti, rižina ili pšeničnog brašna, morske soli i mljevenog papra.

okus i miris: slatkog ili umjereno slanog okusa, blage karakteristične arome za zrelo sušeno svinjsko meso;

poprečni presjek: meso jednolične ružičaste do crvene boje prošarano dijelovima masnog tkiva bijele boje i nemaju čvrstog, neelastičnog i tamnog površinskog ruba.

masa: veća od 6,5 kilograma;

REPUBLIKA HRVATSKA dobila je prvu oznaku zaštićenog zemljopisnog podrijetla odnosno prvi proizvod - Krčki pršut čiji je naziv registriran i zaštićen na zajedničkom EU tržištu.

Goveđi pršut

Sastojci goveđe meso bez kosti, sol.

Za goveđi pršut koriste se butovi ili kare. Komadi mesa mogu biti veći ili manji. Sol dobro utrljajte u meso, pokrijte ga i ostavite na hladnom mjestu oko 7 dana ili duže ako su komadi veći. Nakon odležavanja meso operite, osušite jedan dan i stavite u pušnicu. Dimite ga 25 dana na hladnom dimu od suhe bukovine ili graba. Povremeno dodavajte grančice borovice da dobije prijatan miris. Dimljenje obavljajte svaki dan, a u toku dana pušnicu češće provjetravajte. Kad pršuti dobiju lijepu smeđu boju, dimljenje je završeno. Premjestite ih na sušenje, zrenje, koje traje 3 do 4 mjeseca, što ovisi o debljini pršuta i vanjskim klimatskim uvjetima. Prostorija za sušenje mora biti tamna, zračna i temperature od 12 do 16 ºC.

Goveđi pršut poslužuje se vrlo tanko narezan kao zakuska ili predjelo uz tvrde sireve, s lukom.

Ovčji pršut

Nakon oblikovanja butova (kost izvadite) dobro ih nasolite i stavite u posudu. Skuhajte posoljenu vodu s paprom, lovorom i nasjeckanim češnjakom. Kad se voda potpuno ohladi prelijte je preko butova, tako da budu pokriveni. U ovako napravljenoj salamuri ostavite da odleže 15 dana. Nakon toga ih operite, sušite 1 dan na zraku i tek tada objesite u pušnicu (s*ušaru)* na hladni dim 20 dana. Dim mora biti suh i topao ali nikako prevruć. Najbolji je dim od suhe smrekovine ili bukovine koji ne smije gorjeti plamenom (vatru pokrijte suhom piljevinom). Dimi se svaki dan a tijekom dana pušnicu češće provjetrite da uđe svježi zrak, kako bi izbjegli neugodan miris dima na mesu. Kad pršuti dobiju lijepu smeđu boju, dimljenje je završeno. Sada se suše na zraku barem 3-4 mjeseca, što ovisi o debljini pršuta i vanjskim klimatskim uvjetima. Prostorija za sušenje mora biti tamna i zračna a temperatura od 12 do 16 ºC.

Poslužuje se izrezan na što tanje ploške.

Na otoku Cresu poznat je pod imenom ***gudić***. Konzumira se; izrezan na tanke ploške i popržen na maslinovu uluju, uz creski ovčji sir i domaći kruh.

Kozji pršut

Butove obradite, izvadite kost, nasolite i stavite u veću posudu. Skuhajte posoljenu vodu zajedno s paprom, ružmarinom i nasjeckanim češnjakom. Kad se voda potpuno ohladi prelijte preko butova i ostavite sve na hladnom mjestu najmanje 15 dana. Butove svaki dan okrečite. Nakon tog vremena izvadite ih, operite i sušite na zraku 1 dan. Postupak dimljenja traje 20 dana na dimu suhe smrekovine ili bukovine. Dim ne smije gorjeti, isti postupak kao kod ovčjeg pršuta. Kad pršuti dobiju lijepu smeđu boju stavite ih na sušenje na zraku, tj. zrenje, koje traje 3-4 mjeseca. Prostorija mora biti tamna i zračna s temperaturom od 12 do 16 ºC.

Po ukusu i kvaliteti ne zaostaju za drugim pršutima i poslužuju se izrezani na što tanje ploške.

Hrvatska bijela koza; u prvom redu služi za proizvodnju mlijeka od kojega se, često pomiješana s ovčjim, u Dalmaciji proizvodi tvrdi i polutvrdi aromatični sirevi, koji se čuvaju u maslinovu ulju u kamenicama. Uzgajaju se u Ravni kotarima, na Biokovu i u području Dubrovnika te na dalmatinskim otocima. Vrlo je živahna i dobro podnosi suhu i toplu klimu. Dobe je plodnosti, često ojari i dvoje jarića.

Ocjenjivanje pršuta

Osnovni parametri kojim se ocjenjuju pršuti, pomoći će vam i kod kupovine.

*Prvo se ocjenjuje **vanjski izgled***	Pršut mora biti pravilno oblikovan, lijep, precizno zaobljen i odrezan u skočnom zglobu, kost mora biti fino zaglađena, ne smije biti „cunjast“ - „krpast“
*Nakon što se otvori, ocjenjuje se **boja mesa***	koja se stupnjeva u pet kategorija. Najvišu ocjenu dobiva *jednolično crvena*, potom *crvena s tamnim poljima*, pa sa *svijetlim poljima*, a najlošija je *bljedunjava boja*
*U dalmatinskom pršutu ocjenjuje se i **boja slanine***	Najpoželjnija je *bijela boja,* pa *malo ružičasta*, *ružičastožućkasta* je lošija, najlošija je *žućkasta*. *Mramoriranost* tj. bijela sitna polja u pršutu također su bitna jer su usko povezana s okusom i mirisom, žvakaćom konzistencijom, mekoćom i topljivosti u ustima
***Miris** je u izravnoj vezi s okusom i zakon je za ocjenu kakvoće pršuta*	**..** Najpovoljniji je miris koji podsjeća na *maslac* - što je znak vrhunske kvalitete. Slijedi miris *lješnjaka* – oznaka druge klase, pa na *sir* – oznaka treće klase. Nedozreo pršut miriše na sirovo meso
Najpovoljniji okus je sladak, pa slankast	Ne smije biti *preslan*, kao ni gorkast, najlošiji je *ljut*

Kad se odreže „feta“ koja se mora *glatko rezati*, i ako se vidi samo crvenilo – to nije dobar pršut, kao što ne smije biti gnjecav.

Pršuti se nikada ne režu strojem za rezanje suhomesnatih proizvoda, nego uvijek – ručno, tankim nožem a pršut je na stalku.

Ninski šokol

Svinjsku vratinu, bez kosti, natrljajte krupnom morskom solju (solju iz ninskih solana) i ostavite nekoliko dana da odstoji. Nakon toga vratinu operite u domaćem bijelom ili crnom toplom vinu, potom u meso utrljajte klinčiće, malo muškatnog oraščića, cimeta, papra, ugurajte u široko svinjsko crijevo, sve čvrsto uvijete uzicom, kako bi se bolje iscijedilo. Cijedi se i suši na velebitskoj buri dvadesetak dana, a nakon toga dimi desetak dana. Nakon toga odležava u konobi do srpnja ili kolovoza kad se počinje konzumirati.

Autohtona delicija kao pršut, šunka ili kulen, koji također očekuje svoju registraciju autohtonog proizvoda.

Udruženje ninskih šokolara – proizvođača šokola – svojim javnim prikazivanjem izrade šokola, postaju prava turistička atrakcija.

Ovčja pastrma

Pastrma se radi od svježeg ovčjeg mesa s kostima. Nakon skidanja kože, meso operite i ocijedite. Prerežite ga na dva djela, tako da na jednom ostane plećka, a na drugom but. Meso dobro nasolite (morskom solju), utrljajte mirisne trave (zrna kleke ili listove ružmarina) i slažite četvrtine jednu na drugu, na dasku, tako da im je vanjska strana okrenuta prema dolje, a unutrašnja prema gore. Dasku prethodno pospite solju debljine 2 cm. Soli uzmite 3 - 4 posto težine mesa. Tako složeno meso ostavite na hladnom mjestu 25 dana, bez da ga preslažete ili dosoljavate. Posoljeno meso operite i stavite da se suši na zraku 1 dan. Preselite ga u pušnicu i dimite 25 dana. Dim napravite od zdrave i suhe smrekovine ili bukovine. Vatra ne smije gorjeti, nego je prekrijte suhom piljevinom istog drveta. Dimite svaki dan kao što trebate i provjetravati prostoriju da uđe svježi zrak. Kad pastrma dobije lijepu smeđu boju kestena, tada je sušite na zraku do zrenja što traje 4 mjeseca. Prostorija u kojoj se suši mora biti tamna i zračna s temperaturom od 12 do 16 ºC.

Najbolje su ovce ne mlađe od dvije godine i težine približno 60 kg, takvo meso naziva se i bravetina.

Ovčja stelja

Stelju pripremite na isti način kao pastrmu, samo joj morate izvaditi kosti.

Ka(o)štradina

Janje izrežite na četvrti. Cijele butiče i lopatice posolite krupnom soli i poslažite u veliku posudu. Pokrijte platnenim stolnjakom, ostavite u hladnjaku 5-6 dana. Posoljene komade, svaki za sebe, objesite i dimite 20 dana, a deblje butiče 25-30 dana na dobrom zraku i dimu. Drva moraju biti grabovina, bukva ili hrastovina.

Osušene komade kaštradine dobro operite i staviti u toplu vodu kuhati 14-15 minuta. Najčešće se poslužuje s kiselim kupusom i restanim krumpirom.

Konjska domaća pečenica

Sastojci: 7 kg konjetine od vrata ili lopatice, 3 kg tvrde slanine bez kože od bijelih mesnatih svinja, 2 velike žlice šećera, 3 žlice mješavine mljevenog crnog i bijelog papra, žlica mljevenog muškatnog oraščića, 1 dl bijelog vina, 3,5 m svinjskih kalibriranih tankih crijeva, klupko konca.

Pribor: noževi za krojenje i rasijecanje mesa, stroj za mljevenje mesa s krupnim i sitnim reznim pločama (10/14mm i 16/18 mm), mesarska punilica do 3 litre, nekoliko plastičnih posuda za sječeno meso i miješanje nadjeva, štapovi za vješanje pečenice i plastične vrećice za pakiranje u zamrzivač.

Svježu konjetinu, dobro očišćenu od kosti i čvrstog vezivnog tkiva, bez masnoće, izrežite na komade veličine 10x5 cm, te dio mesa sameljite krupnijom, a drugi dio sitnijom reznim pločama. Slaninu očišćenu od kožice također izrežite i sameljite na stroju za mljevenje s krupnijim otvorom na reznoj ploči. Samljeveno meso i svinjsku slaninu stavite u čistu posudu,

dodajte sve začine i sol te miješajte smjesu od gore prema dolje kako bi dobili jednoličnu smjesu. Smjesu-nadjev dobro nabijte i ostavite da stoji nekoliko sati u čistoj i hladnoj prostoriji. Posudu pokrijte čistim platnom. Napravite mesne grude i stavite ih u punilicu. Nadjev u punilici mora biti dobro nabijen, bez zraka. Crijeva moraju biti očišćena i nakvašena u blago toploj vodi. Pazite da pri navlačenju na izlaznu cijev punilice ne oštetite stjenke crijeva. Crijeva nadjenite oprezno, ali čvrsto. Ako se pojave ostaci zraka, a jasno se vide kao bijeli otočići, probijte stjenku metalnom iglom ili drvenom čačkalicom da zrak izađe. Kobasice parujte i u vijencima ih vežite konopcem te objesite na drvene štapove. Ostavite ih u hladnoj prostoriji nekoliko sati da bi se nadjev stisnuo, i nakon toga pečenice moraju biti suhe površine. Sada se mogu kuhati ili peći. Konjsku pečenicu obavezno pecite na ulju, a nikako ne na konjskoj ili goveđoj masnoći. Konjske pečenice mogu biti usklađene u hladnoj prostoriji do 10 dana.

Poslužuju se uz kiselo zelje, razne vrste jela od krumpira, kiseli repu ili drugo povrće.

Salama od konjskog mesa

Sastojci za 100 kg: „suhog“ konjskog mesa (smatra se meso isluženog konja koje ne sadrži masnoću), 10-15 kg tvrde mljevene svinjetine, 2,2-2,3 kg soli, 20 dag ljute mljevene crvene paprike, 40 dag slatke mljevene crvene paprike, 25 dag papra, 20 dag mljevenog češnjaka, 1 šaka šećera.

Od mesa izdvojite svu masnoću i žilice, sameljite meso i omotajte ga u veliku čistu krpu. Odložite meso na 24 sata u košaru da se iscijedi. Meso dobro izmiješajte sa svim sastojcima i nadjenite u crijeva (salama se nadjeva u konjska ali i u goveđa ravna crijeva). Ovako pripremljene kobasice bi se trebale sušiti, barem ih tako izvorno suše, u starim kućama od prijesne (nepečene) cigle koje sadržavaju dosta vlage. Suši se na kombinaciju dosta zraka i malo dima oko 4-5 mjeseci. Važan je „propuh“ i topli zrak i dime se u drugačijoj prostoriji nego svinjske kobasice. Vatra se lagano loži tek kad se salame počnu „znojiti“, orošavati kapljicama. Kad je vlažan i maglovit dan, prostorija se zatvara da ne bi ulazila vlaga.

Ovako pripremljena salama odleže se u pljevi, pepelu i posijama, u nedostatku može u platnenoj vreći i sve omotano otvorenom najlon vrećom, kako bi salama imala vlagu i zrak.

Najpoznatije konjske salame priređuju stanovnici Lipika i Pakraca, potomci doseljenih Talijana, koji su bili zaposleni na obližnjim ciglanama u 19. stoljeću (kao ciglari i ugljenari iz pokrajine Beluno). Konjska salama se priređuje od studenog do veljače. Ta „sirotinjska hrana" poslužuje se uz vruću palentu (izrezanu na kocke) kao jaka hrana što je naslijeđe od tadašnjih ciglara koji su trebali „jaku hranu" i domaću rakiju i vino „tudum", poslije se sve zasladi domaćom štrucom od oraha. Prije Drugog svjetskog rata iz ovih krajeva bila je poznata salama *piketina*.

Ždrebeća kobasica pripravlja se od mesa mladog ždrebeta i tvrde leđne svinjske slanine u količini od 10 posto težine u odnosu na ždrebetinu. Dobro ohlađeno meso usitni se u ručnom stroju za mljevenje mesa otvora 2.5 mm. Nakon miješanja sa solju, paprom i češnjakom i odležavanja mase, puni se u svinjska debela crijeva. Kobasice se nakon toga ostavljaju na hladnom dimu i prirodnoj fermentaciji od 90 do 120 dana u zračnim prostorijama.

Stari je talijanski običaj bio da se na početku u masu bace novčići, pa je bilo i te kakva prolijevanja znoja od miješanja – dok se svi novčići ne pronađu.

Kobasice od konjskog mesa

Sastojci: 10 kg konjetine, 2 kg svinjske slanine, 23 dag soli, 0,6 % češnjaka, 0,6 % papra, šaka šećera.

Meso i slaninu sameljite. Dodajte izmrvljeni češnjak procijeđen kroz krpu. Masu dobro izmiješajte, ostavite preko noći, ponovo izmiješajte i nadjenite u crijeva. Kobasice se mogu jesti odmah kuhane ili pečene. Mogu se dimiti jedan dan, a zatim na zraku sušiti.

Domaći sapun

Za pripravljanje domaćeg sapuna od preostale masnoće potrebna je takozvana – *masna soda, kamena soda*, kaustična soda, natrijeva lužina (natrijevhidroksid). Nekada su takav sapun pripremali kod klanja u velikim kotlovima koji su stajali na otvorenom prostoru ispod krova. Nakon podosta sati kuhanja nastala je gusta tekuća smjesa sapuna i glicerina. Ako je lužina bila *kalijska* nakon hlađenja polutekuća masa predstavlja gotov proizvod – mazivi sapun, a ako je za kuhanje upotrjebljena natrijeva lužina, smjesa po ohlađenju očvrsne i daje sapun koji se zbog sadržaja glicerina brzo troši. „Isoljivanjem" tj. dodavanjem soli vrućoj tekućoj smjesi može se odvojiti čisti sapun („jezgreni sapun") od „podlužnice", iz koje se može dobiti glicerin. Dodavanjem mirisa, lijekova, otapala itd. dobivaju se različiti sapuni, kao toaletni, medicinski, tekstilni itd.

Prvi zapis o sapunu nalazi se u spisu Galena II. stoljeće. Prema Pliniju, Germani i Gali proizvodili su neku vrstu sapuna , dok se u Rimu za vrijeme careva sapun još nije upotrebljavao. Za Karla Velikog sapun se već kuhao u posebnim *sapunarnicama*.

Sapun od loja i kožica

Sastojci: 9 l vode, 2 kg loja, 1 kg kožica, 1 kg laugnštajn (njem. Lauge – lug + Stein – kamen = lužni kamen, lužina), 3-4 šake olupljenih divljih kestenja (kožice su dobre da stišću sapun.
Kad je kuhano metnu se 2 šake soli. Na žlicu se metne hladiti, pa se vidi kad je gotov. Voda mora biti kišnica ili lug od pepela. Sapun se izlije u kištrice koje su obložene krpom umočenom u hladnu vodu.
Još je bolji sapun od litre vode, 6 kg loja i 1 kg sode. U sapun se meče malo kalafonija.

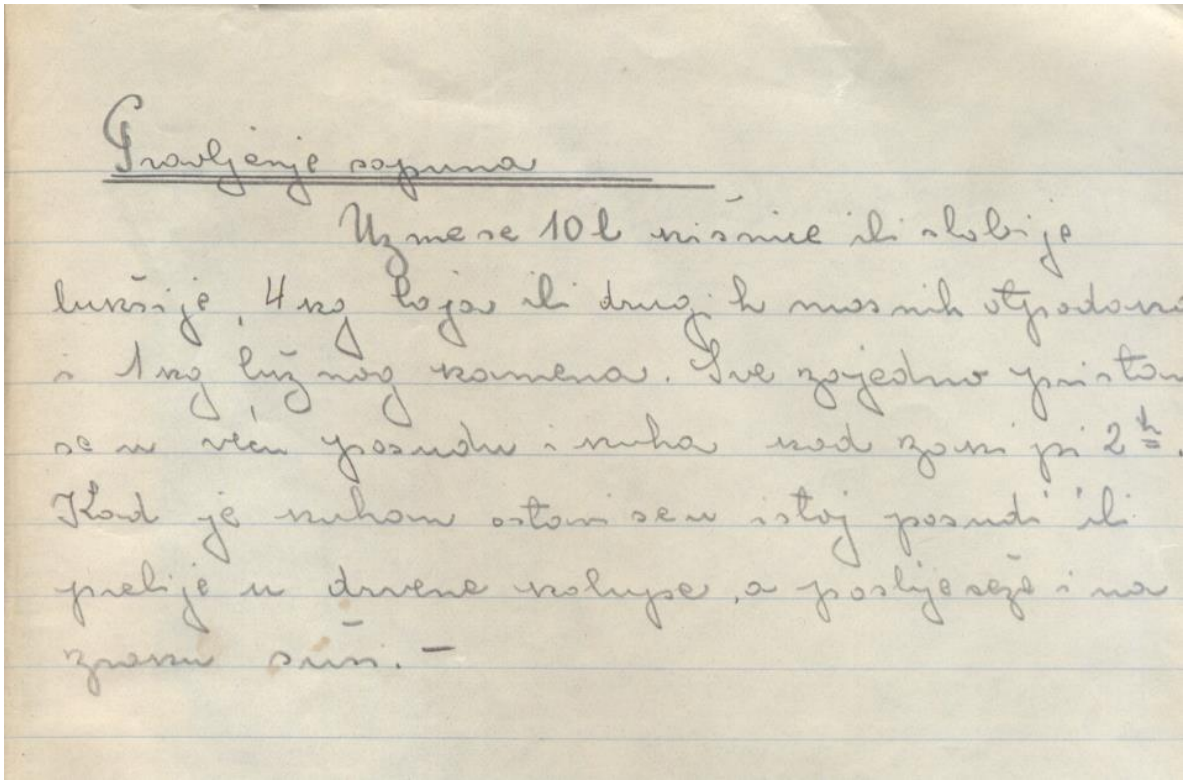
Sapun od mrsa (masni ostaci)

U veću emajliranu posudu stavite 10 l vode (koristila se kišnica i čuvala za tu priliku ili slabija lukšija – voda u kojoj je prokuhan pepeo; cijeđ, lužnica), 1 kg masne sode (na 4 kg masnoće), 4 kg loja ili drugih masnih otpadaka (svinjska ili goveđa mast) i kuhajte otprilike 2 sata. Neprekidno miješajte. Pred kraj dodajte 2 šake soli. Masnoća će se potpuno rastopiti. Posudu skinite s vatre i nastavite miješati dok masa ne postane kašasta i svi dijelovi sljubljeni. Kad se sapun malo ohladio prelijte u drvene kalupe. Prije nego ga prelijete, kalupe obložite tkaninom, kako bi ste sapun kasnije lakše izvadili. Najbolji je od drveta i porozan tako da iz sapuna može istjecati višak tekućine. Sušite na zraku. U tekući sapun prije nego se počne stvrdnjavati dodaju se različiti željeni mirisi i dodaci, koji oplemenjuju sapun.

Slijedećeg dana, dok je sapun svjež, ali potpuno ohlađen, izrežite ga oštrim nožem na komade, veličine, koji mogu stati i ruku.

Sapun od kostiju

Nakon klanja ostane dosta kostiju od kojih skuhajte juhu kao od govedine. Na 4 l kišnice ili luga (cijeđe) skuhajte što sitnije isjeckane kosti na laganoj vatri, uz stalno miješanje, dok se ne ukuha. Daljnji postupak je kao kod kuhanja sapuna od mrsa.



Izvorni naputak izrade sapuna iz bilježnice polaznice
Domaćinske škole, 1936. godina
U školi su se predavali opći i gospodarsko - domaćinski predmeti. Praktični dio nastave uključivao je: kuhanje, krpanje, spremanje, pranje i glačanje.

Polaznice Domaćinske škole

Svinjska crijeva

Crijeva tek zaklane svinje, tanka i debela, najprije je potrebno isprazniti od sadržaja. Potom ih treba isprati mlakom vodom.

Tanka crijeva stavite na dasku i nožem, tupim dijelom oštrice, stružite temeljito kako bi očistili od naslage na stjenkama. Ponovo ih isperite u mlakoj vodi dok ona ne postanu čista. Iznutra se peru na taj način da se pušta tekuća voda kroz crijevo. Ponovo ih isperite i ostavite u vodi do upotrebe.

Debela crijeva poslije ispiranja prevrnite, opet isperite do čistoga, stavite pac od narezana luka s ljuskom, po želji malo izgnječena češnjaka, soli i malo octa. Tako stoje do upotrebe, tj. do nadijevanja smjesom. Prije nadijevanja crijeva isperite mlakom vodom uz ponovno prevrtanje.

Čuvanje goveđeg mesa

Goveđe meso može se sačuvati:

pečenjem i zalijevanjem u masti
izradom kobasica za pečenje
suhim soljenjem i dimljenjem

Za pečenje i zalijevanje upotrebljava se samo teletina i junetina sa što manje kostiju, hrskavica i vezivnog tkiva. Za taj postupak potrebna su, uz peć na drva, metalne posude za pečenje mesa, nekoliko posuda raznih materijala, cjediljke, kuhinjska sol i čista svinjska mast. Svježe meso ili odmrznuto mora biti suho i bez stranih mirisa, svjetloružičaste i crvene boje, elastično i čvrsto. Veći komadi vratine, leđa, lopatice i buta se posole, s tim što se više soli utrlja uz kosti. Meso mora odstajati 2 sata u zračnoj hladnoj prostoriji, pokriveno čistom platnenom krpom. Potom se peče na umjerenoj vatri, uz zalijevanje i premazivanje, pazeći da ne zagori. Kad se kosti lako odvajaju, meso je pečeno i nakon 1-2 sata hlađenja, može se rezati na komade do 20 dag. Valja paziti da se meso ne mrvi, a vade se i sve veće kosti. Slaže se u redove i zalije tekućom svinjskom masti. Tako pripremljena teletina i junetina može se čuvati u posudama od stakla, keramike, drvenim bačvicama i slično, u hladnoj prostoriji, od 6 do 10 mjeseci.

Od svježeg ili odmrznutog goveđeg mesa, te telećih ili junećih odrezaka iz zamrzivača mogu se izraditi i **kobasice** koje se također ispeku i zaliju svinjskom masti.

Od pribora za kobasice potrebno je: stroj za mljevenje mesa s reznim pločama do 8 mm, mesarska punilica, posuda za pečenje i čuvanje kobasica.

Za nadjev osim goveđeg mesa, potrebna je svinjska sušena i svježa slanina (omjer pola : pola), sok luka, sol, sitno mljeveni papar, svinjska tanka crijeva (2 m za 1 kg kobasica), klupko uzice (od kudjelje; špage) za vezivanje kobasica.

Meso i slaninu izrežite na komade i sameljite. U nadjevu mora biti 70 posto mesa i 30 posto slanine. Smjesi dodajte papar, sol (20 2 %), sok luka, dobro je nabijte i ostavite da odstoji oko 1 sat. Nadjevom punite čista tanka crijeva navlažena u mlakoj vodi. Pojave li se pri punjenju mjehurići zraka, izbodite ih iglom ili vrhom noža. Oblikujte parove kobasica (komadi dužine oko 10-12 cm), vežite ih uzicom na krajevima i pustite da odstoje oko 1 sat na zraku. Kobasice sa svih strana ispecite na svinjskoj masti, ostavite da se pola sata cijede, izrežite na komade i slažite u posudu u kojoj ćete ih zaliti čistom svinjskom masti. U zdravim i zatvorenim posudama, u prohladnoj mračnoj prostoriji, sačuvat će te nepromijenjene do 4 mjeseca.

Obzirom da se stara govedina ne može peči jer je tvrda (puna vezivnog tkiva), mora se prije pečenja omekšati salamurenjem. Ako se kuha, što traje dugo, dobije ugodan okus.

Komade bez kosti posolite, 6 % soli na količinu mesa, čvrsto ih nabijte u posudu, dobro zatvorite i ostavite u prohladnoj tamnoj prostoriji. Meso prije dimljenja ili kuhanja namakajte u hladnoj vodi 24 sata kakao bi izašla sol koja je služila kao konzervans. Nakon namakanja komade mesa objesite da se ocijede, potom dimite na toplom ili hladnom dimu (mogu se i kuhati i jesti, odmah). Dimljena govedina je poznati specijalitet, to je trajni suhomesnati proizvod i poslužuje se kao predjelo, izrezan na tanke ploške, uz suhi sir i povrće.

Posavsko kolinje

Posavska suha svinjska kobasica

Kolinje i proizvodnja kobasica i drugih proizvoda odvijaju se sezonski u hladnom dijelu godine (studeni – veljača). Kao sirovina za proizvodnju suhomesnatih prerađevina najčešće se koriste starije utovljene krmače ili nerasti žive mase od 150 do 300 kg. Nerast se mora kastrati četiri mjeseca prije klanja.

Nakon klanja i klaoničke obrade, za proizvodnju kobasica odabire se najkvalitetnije meso sa dijelova butova, lopatica, leđa i rjeđe vrata. Meso se pažljivo čisti od vidljive masnoće i vezivno-tkivnih ovojnica i narezuje na manje komade (cca. 20 dag) i ostavlja da se ocijedi i ohladi preko noći.

Za pripremu kobasica koristi se tvrda leđna slanina koja se dodaje u sastav nadjeva u količini od 10 % težine mesa. Slanina se nožem guli od kože, izrezuje na kockice veličine 4x4 mm do 5x5 mm, rasprostire u tankom sloju na pladnjevima i ostavlja na hladnom da se namrzne. Ohlađeno i ocijeđeno meso melje se u mesoreznici kroz rezne ploče promjere rupa od 8 mm za grublje mišićne dijelove do 10 mm za finije mišićne dijelove. Ako se koristi i meso vratnog dijela ono se melje na veličinu 4 mm. Nadjev kobasica izrađuje se miješanjem usitnjenog mesa i slanine sa soli i začinima. Uz kuhinjsku može se koristiti i sol za salamurenje, dok se od začina koriste mljeveni crni papar te procijeđeni sok svježeg češnjaka. Nadjev se miješa se rukama do postizanje ravnomjernog rasporeda i dobre povezanosti svih sastojaka nadjeva (kada se nadjev lijepi za prste). Miješanjem se komadići mesa ne smiju gnječiti.

Izmiješani nadjeva puni se u pripremljena goveđa ili umjetna crijeva korištenjem punilice.

Duljina nadjevenih kobasica iznosi oko 45 cm. Mogu se koristiti crijeva promjera od 30 do 55 mm, pa težina svježe nadjevene kobasice može varirati. Kod korištenja ovitaka promjera od 55 mm masa svježe nadjevene kobasice iznos oko 1 kg.

Nadjevene kobasice se uobičajeno povezuju na krajevima, vješaju na štapove i obješene bez međusobnog dodirivanja ostavljaju na hladnom preko noći da se ocijede i osuše po površini.

Idući dan se vješaju u pušnicu gdje se dime svaka 2 do 3 dana. Primjenjuje se hladno dimljenje dimom graba, bukve i voćarica uz uobičajenu proizvodnju dima u ložištu.

Kobasice ostaju u pušnici 30 dana, nakon čega se premještaju u zrionu na daljnje sušenje i zrenje. Proces zrenja kobasica najbolje se odvija u mikroklimatski stabilnim podrumskim prostorijama tradicionalnog zemljanog poda gdje je uobičajeno obrastanje površine kobasica plijesnima bijele boje. Proces zrenja traje minimalno 40 do 60 dana nakon čega su suhe kobasice prikladne za konzumaciju u sirovom stanju i poželjnih organoleptičkih svojstava. To je period kada kobasice izgube oko 45 % od početne mase

Posavska ljuta svinjska kobasica

Proizvodi se iz mesa lopatica, vrata i masnih mesnih obrezaka. Meso i mesni obresci narezuju se na kockice veličine 1,5 x 1,5 cm te ostavlja na hladnom da se ocijedi preko noći.
Idućeg dana meso se nasoli, dodaju se začini: crvena ljuta i slatka začinska paprika, mljeveni češnjak, mljeveni bijeli papar i šećer, te se nadjev dobro rukama pomiješa. Tako pomiješan ostavlja se na hladnom do idućeg dana uz povremeno miješanje rukama.

Kobasica se nadjeva se u pripremljena tanka svinjska crijeva (promjer 20mm), povezuje i ostavlja da se prosuši jedan dan prije početka dimljenja. Ukupno se dimi 2 do 3 puta tijekom 7-10 dana nakon čega se kobasica nastavlja sušiti na zraku. Nakon 1 do 1,5 mjesec kobasica je spremna za narezivanje i konzumaciju.

Posavska obična svinjska kobasica

Ovisno o ukusu uz manji dodatak ljute paprike na isti način proizvodi se svinjska kobasica umjerene ljutine.

Posavska češnjovka

Proizvodi se iz mesnih obrezaka, masnih dijelova mesa i grubljih mišića., koji se samelju kroz rezne ploče promjera 6 mm. U samljeveno meso dodaje se sol, mljeveni papar i češnjak. Nadjev se dobro promiješa i puni u pripremljena tanka svinjska crijeva. Po nadijevanje, češnjovka se odmah ili nakon kratkog dimljenja (2 dana) može koristiti u za kuhanje ili pečenje, ili se dalje suši 20-30 dana nakon čega se može konzumirati sirova.

Posavska tlačenica

Proizvode se iz obarina koje se kuhaju u većem kotlu. Kuhaju se glave, srca, kožice od slanina koja je rezana za mast te komadi mesa. Nakon kuhanja, obarine se hlade, čiste od kosti i hrskavica i krupnije narežu nožem. Potom se dobro izmiješaju uz dodatak soli i začina (češnjak, ljuta paprika, crni papar) i nadijevaju u pripremljen svinjski želudac ili umjetna crijeva. U nadjev se dodaje juhe u kojoj su se obarine kuhale ili želatina za vezanje.
Nadjevene kobasice se vežu i ponovno se stavljaju u kotao da prokuhaju na laganoj vatri (10-tak min) a tijekom kuhanja bockaju se iglom da izađe suvišni zrak i tekućina. Ukoliko se koriste umjetna crijeva i dodaje želatina, kuhanje nije potrebno, već se tlačenice mogu odmah konzumirati. Nakon kuhanja se vade na čistu površini, prekriju čistom daskom i opterete tijekom hlađenja. Mogu se konzumirati odmah nakon hlađenja ili, češće nakon što se kratko podime (2 do 4 hladna dima). Treba ih konzumirati u kratkom roku a do uporabe držati na hladnom (4 do 8 ºC), tamnom i suhom.

Posavske krvavice

Za proizvodnju tradicionalnih krvavica koriste se masniji dijelovi od glave, pluća, krvavi i oštećeni dijelovi mesa i kožice, koji se kuhaju u većem kotlu. Nakon kuhanja i hlađenja, obarine se melju u mesoreznici kroz rezne ploče promjera 4-5 mm. U usitnjenu masu dodaju se heljdina kaša, riža i krv te sol i začini: mljeveni crni papar, češnjak, crvena ljuta i slatka paprika. Nadjev se dobro izmiješa rukama i puni u pripremljena tanka svinjska crijeva promjera 20-30 mm. Nadjevene krvavice se vežu i potom kuhaju u vreloj, ne kipućoj vodi kroz 10-tak minuta, nakon čega se vade na stol i ostavljaju da se ohlade. U tradicionalnoj gastronomiji uobičajeno se koriste pečene.

Posavska bijela kobasica

Proizvodi se iz svinjske potrbušine koja se izrezuje u trake širine 2-3 cm i duljine 20-tak cm. Izrezane trake se pomiješaju s soli, mljevenim crnim paprom i kukuruznim brašnom, te se rukama rahlo naguraju u pripremljeno debelo svinjsko crijevo. Krajevi crijeva se povežu, te se kobasice stavljaju u kipuću vodu kroz 2-3 minute. U tom vremenu brašno uslijed kuhanja nabubri i ispuni crijevo. Nabubrene kobasice vade se iz kotla i ostavljaju da se ohlade. Idućeg dana vješaju se u pušnicu da se kratko podime (1-2 ima), nakon čega su spremne za konzumaciju. Moraju se potrošiti u roku 2 do 3 tjedna.

Posavski mast i čvarci

Mast i čvarci proizvode se na tradicionalni način topljenjem masnog tkiva u otvorenom kotlu. Za proizvodnju masti i čvaraka koristi se slanina bez kože, koja se narezuje na kocke veličine 2 x 2 do 3 x 3 cm. Narezano masno tkivo sipa se u kotao u koji se prethodno stavi malo mlijeka radi žućkaste boje čvaraka(1/2 l /60l) te se uz miješanje masa zagrijava, topi i gubi vlagu. U završnoj fazi topljenja dolazi do prženja čvaraka u otopljenoj masnoći što domaćoj masti daje prepoznatljivu aromu. Nakon toga čvarci se vade, odmah prešaju te razastrti hlade, a mast odljeva u posude za mast i hladi. Do potrošnje mast i čvarci čuvaju se na hladnom (do 10 ºC), tamnom i suhom.

Posavska domaća suha slanina, vratina, buncek, šunka i lopatica

Uz kobasičarske trajne i kuhane proizvode, mast i čvarke, nakon kolinja tradicionalno se proizvode i salamureni sušeni cjeloviti komadi mesa.

Butovi i lopatice, koji se ne prerađuje u kobasičarske proizvode, koristi se za proizvodnju sušene šunke, odnosno lopatice. Također se sole vrat i trbušno-rebrani dio za slaninu.

Prednje i stražnje kračice koriste se za proizvodnju suhog bunceka. Izdvojeni dugi leđni mišić koristi se za proizvodnju suhog karea. Nakon rasijecanja i obrade, butovi i ostalo meso u komadu salamure se smjesom soli za salamurenje i mljevenog crnog papra i slažu u velike plastične kace (150 do 300 litara). Butovi se slažu prvi a zatim lopatice te manji komadi mesa (mišići, rebra, kračice, vrat). Na dnu kace nalazi se rešetka tako da se voda koju meso otpušta tijekom salamurenja nakuplja ispod mesa na dnu posude. Nakon 7 dana meso se vadi iz kace, uklanja se nakupljena tekućina, te se komadi mesa dosoljavaju i ponovno slažu u kacu. Isti postupak ponavlja se nakon 15-tak dana, pri čemu se nadosoljavaju samo veći komadi mesa.

Nakon ukupno 30 dana iz salamure se vadi slanina i manji komadi: vratina i buncek dok šunke i lopatice ostaju u salamuri još 15-tak dan.

Slanina, bunceki, kare i vratina nakon suhog salamurenja odsoljavaju se u čistoj vodi kroz 12 h i potom ostavljaju da se ocijede i osuše. Sve komadi mesa zatim se površinski natrljaju smjesom sastavljenom iz soli, mljevenog crnog papra i ljute crvene začinske paprike.

Vratina (buđola) se stavlja u pripremljena slijepa svinjska ili umjetna crijeva te mrežicu. Nakon toga meso se vješa u pušnicu gdje se hladno dimi tijekom narednih mjesec dana s ukupno 5-6 dimova. Slijedi sušenje u sušnici (tavan).

Domaća slanina zrela je za konzumaciju već nakon 40-tak dana, a suha vratina i kare, ovisno o veličini nakon 60-90 dana.

Bunceki se uobičajeno se konzumiraju kuhani ili pečeni.

Šunke i lopatice suho se salamure oko 45 dana nakon čega se odsoljavaju u čistoj vodi (12 h) ili ispiru mlazom vode od ostataka salamure. Nakon što se šunke i lopatice ocijede i osuše, meso se površinski natrlja aromatskom smjesom (sol, papar, paprika). Nakon toga, šunke i lopatice se prešaju ispod daske (do 5 dana, ovisno o veličini) i vješaju u pušnicu.

Lopatice i šunke dime se mjesec do mjesec i pol dana. Daljnje sušenje nastavlja se u sušnici do porasta vanjskih temperatura (> 15 ºC), kada se lopatice i šunke premještaju u podrumsku mikroklimatski stabilnu zrionu. Zrelost se postiže se ovisno o veličini komada, lopatice u prosijeku za 4-5 mjeseci, a šunke nakon godinu i više dana.

BISER TRADICIONALNOG KULINARSTVA

OLITA- *mesna kobasica sa sirom*

U knjizi Zbornik za narodni život i običaje južnih Slavena, knjiga 33, Zagreb 1949. god., možemo pročitati:

36. O l i t a (crijeva). Kada smo partili prašca, rekli smo, da su ženi dobili pelnu lavaduricu olit, da je idu oprat. Parićajmo seda i ne, kada smo vec „se poparićali, če se je moglo parićat. - Olita debele se zvernu, da ž nih spade paša, pek dobro operu; tako i tenke; a jako tenke olita se dije peruć paraju z vertenon, zač „ote rabit za nič drugo, ma to ću pravit malo kešne. Kada se pernesu doma, ontrat se razrižu s kosirićen na bokuni delgi po jeden laket najviše, a najradije po pol lahta. Još se pasaju skroz vodi. Na jednon kraji se preveže „seko olito ze platnenin koncen i ostavi se vez, da se bude mogel vezat š nin i drugi kraj. Po tion toga udela se p a š t r a. Va čašu zrižu loja i sala, prašće kerve prija kuhane i vespu na to muki šenične, jarčene, obi zmišani, ali jarčene i fermentunove, hite na to soli, koliko tribi, i popra, poliju s teplun vodun i razmišaju s kuharicun, ali s golun rukun; ako je pregusto, dolivaju još vodi i mišaju. Kada je paštra udelana, nadivaju ovako: Zemu crivo v ruku, operti kraj dvignu gori i zabodu nuter dva persta, kazalec i veli, razšire je na vilice, da bude sredu meja ne škuja; drugu ruku načine na pogrišć i čerpaju š nun paštru, pek po škuji vlivaju v olito. Če se razlije priko, ono se s persti pobere zdolu po olitu va čašu. Kada je črivo pelno, olito je nadiveno i svežu se oba kraja skupa; još se pogladi, da se očisti od paštre i položi va drugu praznu čašu. Tako „re do kraja. Još prija, nego su olita nadiveni, zakuha va lapiži voda, va nu se daju olita kuhat je“no po je“no, ali i više jih zajedno. Nakon nikoliko vrimena se na kuharici znemu i dadu va čašu, seda se zbadaju z iglun, da ide ž nih parina (zač bi se drugačije mogli razkupat, razpast, puknut), pek se nabadani opet hite kuhat i tako malo kuhaju i opet znemu. Po drugoč se badaju samol debele za vidit, su l“ kuhani. Ako šterkne „spod igli sirova paštra, tribi je olito kuhat još. Najzad se pek znemu i jidu. - Boje olita se nadivaju s paštrun prez kerve, još boje pek s paštrun od šenične muki, stergana sira, kjinčić, kaneli, garofulanoga popra i cukara. Ovakovi bi mogel jist „seki gospodin, kako su dobri! - Gužično olito od brava se zverne i očisti od brabonak još kada se brava dere, pek dobro opere i opet zvern tusto na nuter i nadije s paštrun. Niki razrižu sluzenicu i z otin nadiju guzično olito, pek skuhaju. - B a b a od prašca, d e v e n i c e, d r u č, k n i g i ali k n i ž e v a c se nadiju s paštrun, koti i olita ma se naberu na drvce.

NAŠI AUTOHTONI SIREVI

Kip kumice u Zagrebu

Svježi kravlji sir

Kuhanje mlijeka

Kozji sir

Sir iz mješine

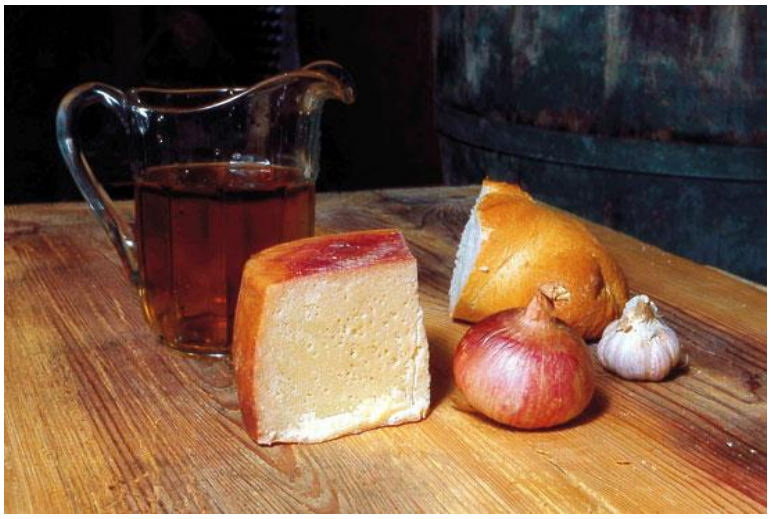
Mišine od kozje kože. U prošlosti su korištene za transport svih vrsta tekućine.
Na slici su napunjene samljevenim grožđem (mastom). Ove su jedne od rijetkih „preživjelih“.

Livanjski sir

Brački sir

Paški sir

Prge, turoš



Creski sir (i ono što ide uz sir)

Krčki sir

Zaštita originalnosti i zemljopisnog podrijetla ima specifičan značaj kada su u pitanju autohtoni sirevi. Svako pojedino područje i svaki sir proizveden na određenom području karakterizira niz posebnosti kao: vegetacija, klima, vrste biljaka u uzgoju, ishrana, pašnjaci, vrsta mlijeka i rasni sastav stoke, način proizvodnje, te konačno specifična tradicija i običaji lokalne populacije. Skup ovih nabrojanih posebnosti karakterizira neki sir napravljen u određenom području.

Za Rimljane slobodno se može kazati da su zavladali Europom uz pomoć oružja i sira, kojeg su radili iz ovčjeg i kozjeg mlijeka a imali su oblik *pletenice, boce, konjske* i *jelenske glave*. Naime, sir je s Cezarovim legionarima išao posvuda, kao sastojni dio opreme na dugim marševima i pohodima. Legionari su nosili preteču jednog danas svjetski poznatog sira - *parmezana* prvotno zvanog *lunar*, koji je imao najvišu cijenu u doba Dioklecijana. Rimljani su poznavali *caseus bubulus* - kravlji sir, *caseus bubulus sale conditus* - slani kravlji sir, *caseus dulcis* - slatki sir, *caseus mollis* - meki sir, *caseus recens* - mladi sir, *caseus vestinus* - vestinski, suhi mrvljeni sir. Neki sirovi, koji su još i danas cijenjeni, bili su poznati već u starom vijeku. Varro, Marcus Terentius, rimski pisac (116.-127. p. Krista), svestran i obrazovan, piše o siru i njegovim purgativnim osobinama u prehrani, kaže da su kravlji sirevi hranjivi ali teže prolaze kroz tijelo, kozji sirevi su manje hranjivi. Prvi je pisao o neophodnoj čistoći pri proizvodnji mlijeka i sira. Kolika je bila važnost sira govore i stari rimski zapisi, a značajno mu mjesto daje u svojim djelima i Plinije Stariji, i sam veliki siroljubac, spominje *bijeli sir* u salamuri danas toliko poznat sir Sredozemlja. Osim toga, imali su razgranatu trgovinu sa svojima provincijama, dok su na tržištu starog Rima Galski sirovi bili na najvišoj cijeni.

Sir je bio stalni sastojak raskošnih gozbi u starom Rimu, bio je djelom njihova življenja - *ărs vivendi*. U vrijeme kad su Rimljani izbili na Crno more, sir je na primjer, medu plemenima na području današnje Bugarske služio kao - *novac*. Preteča pizze je i plosnati kolač *libum*, koji se prema Katonu sastojao od smrvljenog sira, mlijeka, pšeničnog brašna, jaja, meda i maslinova ulja (naputak/recept: slani ovčji sir (sir se treba usitniti da potpuno omekša),1 šalica brašna, mlijeko, 1 jaje lišće lovora, pola šalice meda). Pržio se u ulju i prije posluživanja mazao medom. Ta žrtvena pogača najčešće se radila za proslavu rođendana genija Vergilija Ovidija.

Kolač – *lovornjača* (mustacei), vrsta *gibanice* radio se od mošta, sira, kumina, masla i lišca lovora. Obavezno jelo na svadbama.

Lovornjača – mustacei: *50 dag bijelog brašna, 3 dl soka grožđa, mošta (ili mladog vina), 2 žlice sjemenki anisa, 2 žlice sjemenki kima, 10 dag svinjske masti, 5 dag ribanog ovčjeg sira, 20 listova lovora.*

Sve sastojke umijesite u tijesto, oblikujte rolice (deblje valjuške), stavite ih na listove lovora i pecite u pećnici na 180 ºC 30-35 minuta.

Bilo kako bilo, sir je zacijelo jedna od onih namirnica, koja je pripomogla brojčanom rastu čovječanstva, jer mu je omogućila da si osigura rezervu hrane.

Da se na našim prostorima od davnina radio sir, potvrđuje nam i analiza govora starih Ilira (Anton Mayer, Die Sparche der alten Illyrier), albanska riječ *delmë* znači - *ovca*. U svim ilirskim krajevima, obale i unutrašnjosti, uzgajanje stoke (goveda, ovaca, koza i svinja) bilo je osobito važno zanimanje, a u nekim krajevima bio je to glavni izvor bogaćenja. Po kazivanju Konstantina Porfirogeneta 625., poslije pada Salone, *razlikuju se ovce za sir od ovaca za vunu.*

Zanimljivo je da su Slaveni poznavali sir prije Germana. Naime vlastita riječ *sir* zastupljena je u svim slavenskim jezicima kao *syr"*; litvanski *surris*, staroindijski *syra* - kuhana sirutka, dok su germanski narodi svoje nazive za sir morali posuditi od Rimljana. Pritom je

latinski *caseus* po izgovoru najbliža njemačka riječ *Käse.* Latinska riječ *formaticus* za uobličeni sir javlja se u francuskom kao *fromage*, a u talijanskom *formaggio*, a u starovisokonjemačkom kao *formizzi*.

Prvi sirevi u povijesti bili si ovčji i kozji sir (za kozu se kazivalo i „sirotinjska krava"). Te su se životinje zadovoljavale skromnim suhim pašnjacima sredozemnih zemalja, u kojima se sir proizvodi već oko 3.000 godina.

Sir u svom najjednostavnijem obliku, jer bio je jeftin, bio je omiljena namirnica seljaka i robova. Jedna rimska pjesma koja možda potječe od Vergilija pjeva o čarima nekog jela od sira i trave. To jelo - **moretum**, još i danas, spravlja se posjetiocima u arheološkom parku u Ksanti: *bršljan, komorač, korijander, nana, rutvica, češnjak, maslinovo „božansko" ulje i otvrdnuti slani sir*. Očišćenim češnjevima češnjaka dodaje se sir, sve u okrugloj kamenoj posudi, i aromatično bilje. Prvo se sir omekša - zgnječi drvenom kuhačom, te njegov sok prožme smjesu. Tada se začinjava „božanskim" uljem i oprezno dodaje kvasina, koja snažno djeluje. Svi sastojci se dobro izmiješaju i iz više boja stvorena je jedna, ne sasvim zelena i od više mirisa - jedan miris. Dlanovima i prstima se oblikuje cijela masa u loptu. Sada je jelo gotovo, komadići sira - jela, stavljaju se na kruh - pogaču i jedu.

Prema sastojcima, zar nas ne podsjeća na našu „staru" *siranu mješavinu* od svježeg kravljeg sira, kosanih zelenih pera mladog luka, crvene paprike, soli i češnjaka ili na *turoš* (autohtoni međimurski sir pikantnog okusa koji se ručno oblikuje u stožac; prvotno je bio bijel a kasnije se počela dodavati mljevena crvena paprika; suši se na zraku) – *prge* (sir stožastog oblika iz Đurđevca, blizanac turošu i kvarglu,) – *kvargl* (bjelovarski sir stožastog oblika, blizanac turošu, suše se na dimu), osušeni sir slične mješavine samo bez luka.

U početku je sir bio idealna namirnica za jednostavne ljude, poslije mu je pripisivano ljekovito djelovanje, te ga se počelo profinjavati. Tako je dobio pristup na kraljevske stolove. Od srednjeg vijeka oplemenjuje svečane gozbe jednako nadahnjujući kuhare i umjetnike. Umjetnici i kraljevi, seljaci i pjesnici jednako biranim izrazima slave gurmanske užitke sira.

Proizvodnja je stoljećima bila tradicija seljaka, no s porastom stanovništva uvidjelo se da su nužni novi postupci. U našem dobu, proizvodnja sira skrivena je ljudskom oku (računala, kontrola, racionalizacija, pasterizacija). Najsuvremenije metode tradicionalnu metodu proizvodnje sireva prognale su u zatvorene sustave. U velikim staklenim posudama se može vidjeti mladi sir, na pokretnoj traci proizvodnja sireva usredotočena je na: veliku količinu, brzinu i higijenu. Potpuno automatizirano ovdje se rađa sir. Proizvodnja je popraćena stalnim bakteriološkim kontrolama. Na povezanim policama slijedi obrada i njega, okretanje, pranje te zrenje. Industrijska proizvodnja zacijelo ima svoga smisla, a pogotovo pasterizacija mlijeka, koja je smanjila broj bolesti uzrokovanih bakterijama.

No kultura pravljenja sira, okus i tradicija, ostali su živi u sirevima proizvedenim od sirova mlijeka na selu.

Kraški predjeli i mediteranska klima Istre, Primorja, Dalmacije i Jadranskih otoka, uvjetovali su proizvodnju sira gotovo isključivo iz ovčjeg mlijeka. Osim **paškog**, **istarskog pekorina** i **lečeviskog sira**, koji se proizvode i industrijski, ostalim autohtonim sirevima, čija je proizvodnja ograničena na pojedina seoska domaćinstva, nažalost prijeti opasnost od izumiranja. Većinu sireva, s obalnog područja, ubrajamo u skupinu tvrdih ovčjih sireva sa sadržajem vlage nižim od 40 posto. Najpoznatiji tvrdi ovčji sir u Dalmaciji je **paški sir – sir s oznakom zemljopisnog podrijetla**, koji se od ostalih otočkih sireva razlikuje po načinu izrade.

Da bi sir dobio oznaku - autohtonog proizvoda - mora dostići strogo propisane norme za zaštitu, ne europskom nivou. Jedan od njih je i EU-standard koji kazuje - sir mora biti proizveden od svježeg mlijeka isključivo korištenjem animalnog sirila.

Osim **grobničkog** ili **primorskog** (kako ga zovu na Hrvatskom primorju) koji je težak između 10-20 kg i na presjeku gusto rupičast, **ćićski, istarski**, **rabski**, **creski**, **silbanski**, **olibski**, **paški**, **brački** (ovce su tvorile jezgru bračke privrede stoljećima), i **dubrovački** sir imaju prosječnu težinu oko 2 kg i potpuno zatvoreno tijesto.

Rabska autohtona ovca – *škraparica*, koja je i dobila ime po škrtim rabskim škrapama, oštrim kamenim gromadama, gdje pase bilje (smilje, šćulac, kadulju, maslačak i još čitav niz aromatičnih bilja), daje ne samo odlično meso nego i mlijeko za izvanredan sir i skutu. Ta rabska ovca koja ovdje živi već stotinama godina, razvila se u poseban tip *pramenke* – vrlo otporne i na bolest i na vremenske nepogode, ovce sitne ali čvrste građe i nogu kojima nije potrebno podrezivati papak jer ih dovoljno brusi hodajući po gotovo neprohodnom kršu. Nadajmo se da će ovca biti priznata kao izvorna pasmina, a njeno mlijeko (daje ga oko stotinjak litara godišnje), sir i skuta dobiti - ekološku markicu izvornog proizvoda. **Rabski** sir proizvodi se prvo zagrijavajući mlijeko na temperaturu mužnje (31-35 ºC) i zatim uz stalno miješanje do 40-41 ºC, kad se stavlja sirište. Održavajući stalnu temperaturu miješa se dok se ne stvori zrnata struktura. Nekoliko puta se cijedi, stavlja u salamuru i nakon toga u kalup. Oblikovan i oformljen suši se uz stalno okretanje. Tijekom mjesec već je zreo i sada se premazuje maslinovim uljem i ostavlja odležavati.

Krčki, bodulski ili **formajela** sir s otoka Krka znatno je lakši i prosječno je težak 400 grama. Redovito se proizvode iz punomasnog mlijeka, zrnate strukture, ugodnog okusa i mirisa, obično niskog, cilindričnog oblika. Glavne tehnološke karakteristike su predgrijavanje mlijeka, sirenje (15-60 minuta), prešanje, soljenje na suho i zrenje od 1-6 mjeseci. Ponekad se stavljaju u maslinovo ulje radi dužeg čuvanja. Premda je tehnologija u osnovi ista, svaki od ovih sireva i svako domaćinstvo rade ga na svoj vlastiti način. Podvrste tih sireva su **vrbnički** (loptasti) i **bašćanski** (četverokutasti), Zaleđe Splita nudi nam **lečevićki** i **livanjski,** a Dubrovnik **dubrovački**, **skutu** i **puinu**. Kvaliteti bračkog, olibskog i rabskog sira pridonosi i njegovo pranje morskom vodom.

Ovčarenje na Biokovu

Ovce izgone na pašu na vazdanak i to pošto se je digla rosa (u ….. se boje metilja stoga ne puštaju ovce iz torova na rosnu travu). Vraćaju ih kući pod noć. Muzu ih dva puta na dan ujutro i uvečer. Sud u koji muzu mlijeko zove se kablić. Pomuzeno mlijeko procijede kroz tanke krpe i odmah sipaju u kotao i meću na vatru da se uzavri. Zatim ga razliju u škipove i ostave 24 sata da se uhvati kajmak. Kad pokupe kajmak sa škipova meću ga odmah u stap i metu maslo. Stap je drven sud visok otprilike 80 cm u obliku prikraćena čuna sa širim donjim i užim gornjim dijelom. U njemu se nalazi mećaja sa kolutom pri dnu koji je izbušen. Izmeten kajmak saspu skupa sa mlaćenicom u jedan kotao iz kojega pokupe maslo jer se digne na vrh.

Mlaćenicu provare u kotlu i zakisele te dobiju sir koji se zove belava. Mlijeko (varenika) koja je ostala u škipovima iza kajmaka saspu u jedan veliki kotao, umlače ga a zatim usire. Sirište je životinjsko i to obično od debela brava (pelica). Sirovo sirište dok još nije prerađeno zovu muza. Prerađuju ga na taj način, da ga najprije iskuhaju u vunu a zatim ga bace u maju od starog sirišta. Sud u kojem drže sirište zovu lonac ili sirišnjak. Vještačko sirište ne upotrebljavaju. Kada se zakiseljeno mlijeko prosiri onda sir izvade u jedan škip koji nagnu da sirutka može otjecati. U tom škipu ostane sir sve dok se ne ocijedi. Potom ga metnu u mij. Sirutku što ostane iza metnu na vatru i uzavre a potom ohlade tako da bude otprilike 25-28°C topla. Onda je saspu u kacu i uspu u nju kvas koji prave od ljute sirutke. U toj kaci je ostave sve dotle dok ne postane ljuta, tj. kisela. Onda je počinju trošiti za jelo.

***Belava** je sir koji se dobije kad se mlijeko skuha, i koji se jede onako vruć…i obično se radi na kajganu s jajima - prava poslastica*

Jaja na maslu s belavom
U tavu se stavi maslo, koje se na laganoj vatri cvrlja (topi). Nakon što se iscvrlja do umirenja, a da ne prigori stave se ranije pripremljena jaja (razbijena i bez ljuske). To se promiješa i skida s vatre, a u takvu smjestu dodaje se po potrebi belava, te promiješa. Po završetku se odmah konzumira. Vrhunskog je okusa, a uz njega je dobro za salatu narezati kavode (rajčice).

Sir iz mija, *Mješinski sir*, *Mišni sir (Biokovo)*

Uz male razlike, po istoj se tehnologiji proizvode sirevi od kravljeg, ovčjeg i kozjeg mlijeka, ili njihove mješavine. Koristi se i punomasno i obrano mlijeko. Zrenje se obavlja u *ovčjim* ili *kozjim mješinama*. Na taj načinje stvoren čitav niz varijeteta sa različitim nazivima (*Sir iz mija, Mješinski sir, Mišni sir*) zavisno od područja proizvodnje. Nema točnih podataka kada se sir počeo proizvoditi i spremati u mješine. Poznato je, međutim, da su još Tračani i Iliri napasali ovce po pašnjacima Dinare, pa vjerojatno još iz tog doba datiraju i prvi počeci spremanja sira u mješine. Mješina je, naime, vrlo prikladna oprema za transport sira, ali i drugih proizvoda.

U vrijeme ljetnih mjeseci na planine su *dogonjene* na hiljade ovaca i goveda radi ispaše. Planinski pašnjaci bili su uređeni i svaki je stočar imao točno određeno mjesto na određenoj planini i svoju kolibu na određenom mjestu. Tu se vršilo janjenje ovaca, proizvodilo se ovčje i janjeće meso, čuveni ovčji punomasni sir. Sir i kajmak spremani su u mješine od ovčje kože i na konjima ili magarcima dopremani na hercegovačke trgove.

Prerada mlijeka u *Mješinski sir* usko je povezana sa proizvodnjom kajmaka. Priprema se od obranog i djelomično obranog mlijeka, poslije proizvodnje kajmaka, a poznat je pod

nazivom *Mješinski vareni sir*. Ponekad se priprema i od cijelog nekuhanog mlijeka i naziva se *cijeli Mješinski sir*.

Prilikom punjenja mijeha mora se voditi računa da se sir dobro nabije, tako da ne ostanu prostori ispunjeni zrakom. Prisustvo zraka će dovesti do kvarenja sira. Dobrim dijelom kvaliteta zrelog sira zavisi od toga kako je mijeh napunjen. Zrenje sira traje od 2 do 3 mjeseca. Odvija se u anaerobnim uvjetima, bez prisustva zraka. U ovoj fazi djeluju anaerobne bakterije koje dovode do razgradnje bjelančevina i masti sira. Za proces zrenja se moraju osigurati odgovarajući uvjeti. Temperatura prostorije za zrenje mora biti od 13 do 15 ºC. Tijekom zrenja mijeh se njeguje. U početku se mijeh sa sirom svaki dan okreće i nožem čisti površina, a po potrebi i pere. Kod starijeg sira okretanje se vrši svaka 2 do 3 dana, dok kod zrelog svakih 5 dana. Prije nego što se mijeh počne puniti sirom mora se pripremiti. Za čuvanje sira koriste se janjeći mjehovi koji su dobro oprani, obrijani i osušeni. Pred upotrebu osušeni mijeh se drži u mlakoj vodi oko pola sata da omekša. Zavežu se dobro svi otvori osim vratnog. Zatim se mijeh napuše da se provjeri ima li šupljina. Nožem se očisti vanjska površina i spali nad plamenom ostatak dlaka. Mijeh se ispuše, dobro opere i ostavi na vjetru da se izrači. Nakon toga se u mijeh sipa malo bijelog vina ili rakije od loze, dobro protrese i ostatak izlije. Ovako pripremljen mijeh puni se sirom kroz vratni otvor. Otvori od prednjih nogu su odvezani dok se mijeh puni. Kada je mijeh napunjen stavlja se sol na površinu sira i svi otvori čvrsto zavežu.

Odlaganje sira.

Nakon završenog zrenja sir se čuva u ostavi (skladištu). Posebnu pažnju treba obratiti na temperaturu i relativnu vlagu. Temperatura skladišta mora biti niža od temperature zrenja, a relativna vlaga između 70 i 80%. Dobro uskladišten sir može se čuvati i do 12 mjeseci.

Kajmak

Izuzetno ukusan i bogat mliječni proizvod koji se naziva i skorup. Način njegovog spremanja stoljećima je isti – nakon što se sa ključalog mlijeka skine kajmak, isti se odlaže u drvene kace gdje se tokom vremena formira kremasta masa sa bogatim i pomalo kiselkastim okusom, u zavisnosti od dužine stajanja. Posebno ukusan, ali i skuplji i rjeđi je onaj koji se čuva u mješini (napravljenoj od životinjske kože ili iznutrice). Jede se kao dio hladne zakuske – meze, a nerijetko ćete ga naći i u restoranima gdje se jede sa lepinjom.

Iako se ne možemo mjeriti sa Francuzima ili Talijanima, skromno, ali bez pretjerivanja, kažimo da su sve jedan bolji od drugoga - od **ovčenika** - **gruševine** (skuhano mlijeko s puno masnoće, stavi se u drugu posudu u kojoj vri voda, kuha se dalje /mlijeko/ uz stalno miješanje dok ne postane gusto kao rijetki pekmez, posoli se i poslužuje ohlađeno s toplim domaćim kruhom ili pogačom) do:

tounjskog, ličkog, istarskog	istarski, tarski, istarski pekorino
gnidasti	sir s mnogo rupa
livanjskog	sir od ovčjeg mlijeka visoke kvalitete i velikog sadržaja masnoće; za 1 kg sira potrebno je 5 l mlijeka
paškog	od dimljenog do sira iz kaca i ulja, bijelog sira
sira čebrićnjaka	nastaje konzerviranjem posoljenog svježeg sira i začinjenog s nešto mljevene crvene paprike, zaliven mlijekom, vrhnjem ili vinom te punjen u drvene kačice - čebrice/od čabar/zaliven maslom čuvao se do proljeća ili ljeta – autohtoni podravski sir
kiseljaka, kiselak	sir od kiselog vrhnja; kuhan sir - sir s bjelovarskog područja koji se radi dodavanjem octa kuhanom mlijeku
nabit	kao i čebričnjak - autohtoni podravski sir
sir pujina	sir od slatkog vrhnja
sir iz mijeha/mješine	koristi se uz meze i kao predjelo (naročito uz uštipke), a također se poslužuje i na kraju objeda uz pogaču i glavati luk
*sir od sirutke**	zarac, zarica
raspuzanec	sir koji se radi u okolici Vrbovca po tehnologiji još od starih Slavena
tučanik	ili kiseli sir, radi se od sirutke
urda	meki sir koji se dobije iz kiselije sirutke koja ostaje pri izradi drugih sireva; zagrijavanjem sirutke do točke vrenja, zgrušaju se bjelančevine - gruš - koje se stavljaju na cijeđenje u tankom platnu; gotova urda se može odmah koristiti ili se stavlja u kačice; bolja kvaliteta urde postiže se dodavanjem meda sirutki; radi se u Lici
**zarac*	preostala sirutka od procijeđenog ovčjeg sira se prokuha, procijedi kroz krpu, a od gruševine se napravi sir i suši na suncu po nekoliko dana dok sasvim ne otvrdne, održi se i po godinu dana
**zarica*	sličan zarcu samo se prije formiranja u kupice slične piramidi dodaje kajmak i suši na suncu i dimi 3-4 dana
svježeg sira	meki sir dobiven kiseljenjem mliječno-kiselnih bakterija kravljeg mlijeka) i drugih

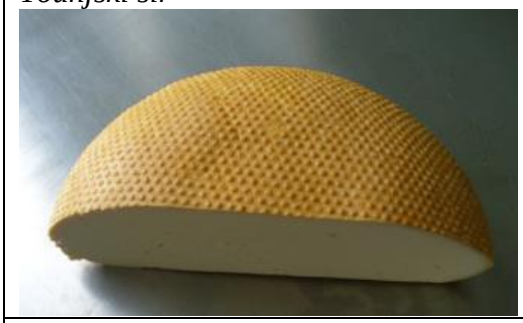
Prije nekoliko desetljeća nije bila velika količinska proizvodnja, ali je zato bilo sireva koji su, nažalost, netragom nestali. Kao što nema više originalnog sira trapista, tako nema i sira „plave krvi" iz dvorca Miljane.

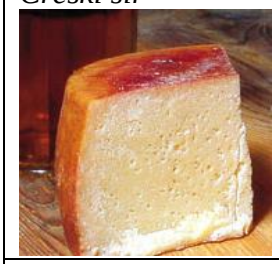
Dvorci su oduvijek odisali tajnovitošću i raspaljivali maštu. U njima, kaže se, živi duh bivših stanara, a svaka odaja priča je o prohujalim stoljećima. Po mračnim podrumima skrivaju se tajne starih škrinja, a u praznim plesnim salonima nevidljivi plemić moli ljupku groficu za ples. Takav je i dvorac Miljana, nedaleko Kumrovca. Najveća vrijednost dvorca su mu sobe s

rokoko zidnim slikarijama A. Lerchingera iz 18. stoljeća s lijepim krajolicima i različitim alegorijskim sadržajima, poput godišnjih doba, slikanih tako da prikazuju i dočaravaju život i običaje visoko razvijenog plemstva toga doba, kao npr. prizor sa sviračem roga i bezbrižnim društvom što sjedi u travi (**110**). Potkraj 19. stoljeća, u dvorac kojega je sagradio Juraj Ratkaj iz Velikog Tabora na početku 17. st., useljava Franjo Jäger, koji panonsko more Banata zamjenjuje zelenim bregovima Hrvatskog zagorja i počinje proizvodnju sira. Najčuveniji je bio *trapist,* zatim *tri zvijezde, kazino, grenpajze* ili *topljeni sir za mazanje*, za kojim su se otimali kupci od Ljubljane do Maribora. Bilo ih je u obliku salama ili ribe iz Sutle. Jäger je bio vrstan mljekar, radio je po njemačkim naputcima. Dnevno se prerađivalo 800 litara mlijeka u velikom kotlu, koji se zagrijavao do 45 ºC. Takvo mlijeko se sirilo, a zatim rezalo „harfom" specijalnim nožem za rezanje sira, da usireno mlijeko pusti sirutku i da se suši. Osušeni sir premjestio se u veliko kameno korito i bio usitnjen poput pšeničnog zrna. Nakon miješanja kao kruh, u daljnjem postupku radio se - **sir à la trapist**. Posljednji majstor - sirar Zlatan Hvalec, iz Sutlanske Poljane, otišao je kasnije raditi u mljekaru Šmarje (oko 1960-tih), i odnio tajne proizvodnje sa sobom.

Svježi sir 	Svježim sirom smatra se meki sir dobiven kiseljenjem mliječno kiselinskih bakterija kravljeg mlijeka. Nakon proizvodnje, bez naknadnog zrenja, može se koristiti za prehranu. Boja mu je mliječno bijela, okus i miris blago kiselkast.
Kozji sir 	Sir proizveden od sirovog punomasnog kozjeg mlijeka unutar dva (2) sata nakon mužnje. Sušenje traje nekoliko dana a dimi se na dimu bukovom drvu (suhom i bez ikakvih oštećenja na drvu).
Prgice, prge, sir tvrdak ili sirek, podravske prgice 	Autohtona vrsta sira koja se proizvodi uglavnom u Podravini. Osnovu čini svježi domaći sir koji se mijesi s vrhnjem, soli i oblikuje u male stošce. Često se dodaje slatka crvena mljevena paprika. Nakon oblikovanja suši se na zraku i nakon toga slabije ili jače dime. Veličina i oblik su lokalnog karaktera.

Čebričnjak *Podravski sir iz drvenih kačica* 	Podravski sir koji je gotov nestao. Kao i prgice, kuhani sir, nabit sir i čebričnjak nastaje konzerviranjem svježeg sira, koji je ograničene trajnosti. Proizvodi se tako da se svježi sir preko zime postupno puni u drvene kačice (*čebrice*, „mali sanduk“), prethodno soli i miješa s mljevenom paprikom te zalijeva mlijekom, vrhnjem ponegdje i vinom. Tako napunjena *čebrica* zalije se maslom i čuva do proljeća i ljeta kad se troši.
Kuhani sir 	Sir s dodatkom octa u kuhano mlijeko, proizvodi se na širem bjelovarskom području još od 12 stoljeća (Sjeverna Hrvatska, Slavonija).
Krasnarski sir 	Slatkasti, aromatični sir od punomasnog pasteriziranog kravljeg mlijeka. Sir je elastičan, na presjeku s pravilno raspoređenim manjim okruglim očima.
Lička basa 	Meki ovčji ili kravlji sir od obranog mlijeka. Svrstava se u grupu svježih mekih sireva. Priprema se prema različitim lokalnim naputcima (receptima): od miješanog mlijeka; ovčjeg ili kravljeg ili od kravljeg mlijeka, punomasnog ili djelomično obranog.

Lički škripavac 	Proizvodi se iz ovčjeg i kravljeg mlijeka. Ime je dobio zbog škripanja po zubima dok se konzumira. Mlijeko se podsiri *vodom iz murice* (domaće sirilo od želudca mlade životinje) Zgrušano mlijeko gnječi se rukama dok se na oblikuje *hljebac* sir.
Tounjski sir 	„Okati“ sir nalikuje zlatnoj pogači. Okruglog je oblika sa zlatnosmeđim površinskim slojem. Na presjeku je karakteristične mliječno žute boje, masnog izgleda s oko 20 ovalnih ili okruglih okaca (očiju) 2-4 mm. Okus je umjereno kiseo i slan s aromom po dimu. Težine je oko 70 dag.
Grobnički sir 	Grobnički sir, Slani sir (kako ga nazivaju u Rijeci) ili na širem području Primorski sir. Proizvodi se od ovčjeg mlijeka s planinskih pašnjaka. Masni, tvrdi, gusto rupičasti sir, proizvedeni sirilom i oblikovan bez prešanja.
Ćićski sir, Učkarski sir 	Tvrdi ovčji sir s Učke. Podsiruje se domaćim ili kupovnim sirilom u kotlu za sir, vrlo sličnim grobničkom kotlu. Nakon 20 dana sir je gotov za konzumaciju. Ako se suši više od 20 dana koristi se ribanje (struganje). Od sirutke se pravi skuta, neki običavaju skutu sušiti kao i sir.
Skuta, puina 	U Dalmaciji – *skuta*, Brač – *škuta*; *poina, pujin* od mlet. *poina.* Mnogi je zamjenjuju, po izgledu, sirom, jer izgleda kao domaći sir iz kiselog mlijeka. Razlikuje se od sira po sastojcima i viskom sadržaju mliječne masti.
Istarski sir	Tvrdi ovčji sir različitih veličina od 2 do 10 kg. Proizveden od procijeđenog svježe pomuzenog mlijeka u bakrenom kotlu, podsireno sirilom. Sirni gruš se izreže u kocke te zagrijava i miješa

	drvenom palicom – *klačom* (klač ili *kamba* je i dio jarma što volovima stoji oko vrata)
Istarski pekorino 	Ovčji sir koji zrije 9 mjeseci. Ubraja se u najkvalitetnije ovčje sireve.
Creski sir 	Gusti, mastan sir od ovčjeg mlijeka, žute boje, kolutastog oblika bez rupica. Osušeni sir premazuje se *murkom* (ocjedina nakon tiještenja ulja) ili uljem, odlaže u drvene bačve, sanduke ili kao nekad u kamenice. Odležava nekoliko mjeseci.
Olibski sir	Punomasni tvrdi ovčji sir, okruglog oblika težine oko 2 kg. Od paškog sira razlikuje se po gruševini koja se usitnjava do veličine zrna pšenice (kod paškog do gustog mlijeka) i podgrijava do 42 ºC (kod paškog se ne podgrijava). Sir je više rupičast dok paški ima gusto tijesto.
Krčki sir 	Meki ovčji sir cilindričnog oblika težine oko 1 kg, za razliku od *vrbničkog koji je loptast* i *bašćanskog koji je četverokutasti*. Kora je jednolične smeđežute boje.
Rapski sir	Tvrdi ovčji sir. Sir se stavlja u kalup bez gaze (krpe) i nakon 10-tak minuta se obrće i omotava pecom (*peca, peča*; bijelo platno, bijela marama za glavu, vrsta veza na konavoskoj ženskoj košulji) i tiješti 10-12 sati. Nakon toga se soli *usuho* i ostavlja na dasku sušiti. Obrće se svako

 	jutro i uvečer, nakon 15 dana sir je spreman za konzumaciju. Sir koji se koristi za ribanje (struganje) ostavlja se zreti i do 6 mjeseci i dorađuje se pranjem u moru i premazivanjem uljem i pepelom.
Paški sir 	Tvrdi punomasni ovčji sir pravilno cilindričnog oblika, promjera 18 i 23 centimetra i težine između 2 i 4 kg. Razlikuje se mladi sir zrelosti dva mjeseca i zreli koji zrije četiri – pet mjeseci. Sirno tijesto je žućkaste boje, pikantnog okusa.
Lećevaćki sir 	Lećevica, naselje u istoimenoj općini Splitsko-dalmatinske županije, smješteno na južnim padinama Ljubeća u srednjoj Dalmaciji
Brački sir 	Ovčji punomasni tvrdi sir težine 1,5 do 2,5 kg. Proizvodnja je slična kao kod paškog sira.
Mrvljeni sir iz mješine	Sir iz mijeha kao masni, visokokvalitetni mliječni proizvod se može koristiti u onoliko jela koliko je bogata mašta kuhara. To je sir koji ima svojstven, jak i tipičan okus, pa se najčešće poslužuje i jede sam, uz samo komad kruha i eventualno sušeno meso. Ovaj sir je tipičan za stočarske krajeve, posebno one koji se nalaze na višim nadmorskim visinama.

BILJEŠKE:

109. Gali su već tisućljeća proizvodili sir, naučivši to od Kelta, a Franci i Burgunđani preuzeli su tu tradiciju što je i razlog današnjim poznatim Francuskim sirevima. Žene i redovnici čuvali su i prenosili tu tradiciju sve do današnjih dana.
110. Antun Lerchinger slov. slikar, Rogatec ?, o. 1720 -?, poslije 1792., U duhu kasnobaroknoga dekorativnoga i iluzionističkoga slikarstva slikao oltarne slike i freske u Sloveniji i Hrvatskoj; sv. Marija Jeruzalemska na Trškome vrhu 1772.

STARI ZAPISI O MLIJEKU, SIRU I ŽIVOTU UOPĆE (iz požutjelih stranica)

Iz starih požutjelih stranica, knjiga, saznajemo kako se nekada jelo i kako se pripravljala hrana (običnih, radnih ljudi), a poglavito sir. Te stare stranice, pisane prije više od stopedeset godina (što se vidi iz načina govora), vjerodostojan su nam dokaz i naše **kulinarske kulture**, i govore nam o navikama koje su stare više stoljeća. Koristeći te stare zapise, koji stoje još „neotkriveni" po arhivama, otkrivaju se mnogi zaboravljeni naputci u proizvodnji sira, i jela koja su se pripravljala sa sirom (o. a.; kako se ovdje govori sâmo o siru preneseni su samo izvori o njemu, iako se govori i ostalim prehrambenim navikama i jelima).

Mnogi naputci koje danas koristimo nisu nikada ni bili zapisani nego su se prenosili od naših pra-prabaka na kćeri, a one opet na svoje kćeri. Unatrag nekoliko desetljeća na lokalnim kulinarskim manifestacijama bake su ponovo pripravljale stara jela i izlagala u starim zemljanim posudama, dočaravajući život svoje mladosti. Jela izložena na tim lokalnim manifestacijama, pripravljana su od namirnica koja se koriste samo u tim područjima i nisu začinjavana tvorničkim začinima ili začinima koji nisu bili uobičajeni na tom lokalitetu. Jednom riječju - to su naša autohtona jela.

Da je sir bio važan u prehrani, kako tadašnjih seljaka i bogataša, govori nam i Statut zagrebačkog Kaptola (14. stoljeće) koji kazuje da su kmetovi, među inim, obavezni u davanju i sira za Uskrs.

Dubrovački arhiv čuva zapis iz 1344. godine koji govori o zakupničkom odnosu na Pelješcu između Nikole Sorgočevića i Klapa Dragoničića. Dokument je interesantan i zbog spominjanja ovce *„rude"* koja je križanac merino ovce koja daje mlijeko za najbolji **sir iz ulja**, poznati vrhunski specijalitet. Taj sir nazvan je i **gosparski sir** ne samo zbog toga što ga jedu samo gospoda, već stoga što Dubrovčani svaku mušku osobu zovu *gosparom*, a to znači biti cijenjen i umjeren u svemu, pa i u jelu. Dubrovačko i Pelješaćko područje i danas je poznato po toj vrsti sira.

Modruški urbar iz 1486. godine naređuje kmetovima za određene svetkovine knezovima Frankopanima davati uz druge prehrambene proizvode i sir.

Dalmacija poznata po svojim ovčjim sirevima, smatrala ga je uz svježu i slanu ribu - odličnom hranom za bolesnike.

Posavina (Trebarjevo)

..... .
7. Mlijeko. Doji se sekak (svakako), ki kak zna, i ka je kakva krava ……
……
....
Sad je podojene mleke, ejt sad ž nim v komorek ili v romajn (ormar), ili v šutu, - de več tere žene stoji. Onda, kej je treba dece za jesti i male dece za kašu, i to mam vleje, i onda je mleku mir. Onda, da stoji časa, dok več ide družina jest i gospodarica redit sirutke, onda si ona naleje najprve ili v tujne, ili v lonce mleka, ko je zastale. (Onomu mleku se veli, da je zastale, ko stoji i čeka, dok je na jnem vrhne, i ž nega sir.) Onda one dolne vleje v sirutku. A to se zate naleva prve gorne mleke zastale, kejti gore dojde i kupi se za čas jakle (jakost, snaga). Zate ni ne da gospodarica onda nalevati dece, da več časa mleke stoji; neg kej je treba, to mam da, dok je još mleke zmešane. I na „ne prve tujne, ku naleje gospodarica, je debleše vrhne, neg je na druge i trejte. Onda, da naleje mleke, onda je zmeče na policu pod kraj. Onda, če je trdne, kak ne moru nuter miši, - to, de stoji mleke, - i kak ne curi smetje, onda ga ne pokrije; a če je mišov i smetja, onda je mora pokriti same z retkem cajnkem, kak ne zatušene, kejti na onem, ko ne pokrivene, je više vrhna, neg je na „nem, ko je zatušene.
Onda je drugi den ogleda, je li se stale (ustalilo), onda steple s tujnu (ili zdrma, - to je se jedne), onda, če se mleke vuni (valovi) žive (jako) po tujne, onda se ne stale; a če se drži kakti jetra, to se je stale. Onda, če se ne, onda je pak tak ogleda, i če se je stale, onda si priredi jeden lonec, vu koga meče vrhne. Pri ritale (dno) ga predere i vu jnega tekne gusine pere - vu tu luknu - i to pere vrže dvovrst, i male se nakoli to pere, kak pomale more se scedati van sirutka. (I to je one pere šuple, a ne one kosmate.) Onda lepe z žlicu grabi vrhne, jokol lonca bere. je žen, ka na te ne pazi, je li zagrabi onoga stajnenega mleka, je li vrhna; ali se one „se scedi dole, onda ne fali (ne škodi) v takvem lonce, ki je predrt; neg „z koga ne mre cureti van, na „ne sirutke se habi vrhne.
Ogrne jeden mertuk, onda pak drugoga, i kulike jih je. Onda je znosi k jogn i po leku se greje: ne sme se vrči blizu k jognu, kejti bi se spekle. I mora se sakičas obračati, kak se jednake greje. I dok (čim) se dobre zmlači i sirutka gore zide, onda ga mora iti činit, kejti, da bi se i nadale vručile i grele, onda bi se spekle i bile bi ga male, i to bi bile, kej bi i bile kakgod droptejne od kukuruznoga kruva, i te sir ne bi valal cuče brunde (ništa, vrlo malo): bil bi na joka (oka) i baš ko da bi bila spužva; niti je žmahen, niti nike jeden put ne vala. A da ne bi više mleke ni pri jogne bile, da bi je na kraj pomeknula, i da bi stale jednu vuru, i tak bi se vu „ne sirutke zdošel (nestalo bi ga) sir na pol, a ne bi se spekel, same bi se zdošel, i tu je sirutke prez kontara, a sira šaka.
Onda si spravi vrhne nazaj, de je bile mleke, i vrže je na policu na kraj; one pere obrne, kak je s kraja, i dole na taban (pod) podvrže zdelicu i tajnere, ili male zdele, tak, vu ke moru one sirne, kak je zdela v zdele, kam se scede sirutka. Onda dojde i premeša si mlake z žgajncenu kuvaču, a dekoja z ruku, če su je čiste. Onda pak ide na posel, i pak si prigleda k mleku, i potekne si jogen, i obrne mlesce, i pak si ide iskat siručenaka, vu kem je se bude kuvala sirutka.
Kad si to „se skupi i prinese, i več je se je i mleke dosta stopile. Onda sede na mali stolec i v levu ruku zeme tujnu z mlekem, i na nogu ju vrže, onda z desnu ruku prituša sir, a sirutku sceda v lonec, v siručenak, a z nogu, na ke je tujne, ž nu podižu tujnu; kejti z jednu ruku ne more nagnuti tujne, kad je puna mleka. Onda, da scedi sirutku, onda v ruku s tujne vleva sir i sirutku, i prste drži širem, kak je se čež ne sceda sirutku; onda meče v sirne zdelice sir. I kad zdelice pune nameče, onda je nagne male, kak „se pomale cuzi sirutka. Onda z obodvemi
rukami te sir, ki je v zdelice, stišce i obrača ga vu te zdele i vu ne sirutke, ka je s toga sira scurela, onda i tu sirutku zleje v lonec. Onda pak vrže te sir vu tu zdelu i tak „se sprituši i sirutku zleje. Onda nazaj nadomeče nuter sir. I tak je po tri, četiri pute prigneče i nadomeče. I to je onda

lepi sir, debeli i glatki. Onda - da je ščini - onda je posoli, onda je nazaj na „nu stranu v sirne zdele prejiti (preokrene) i vu te vrže. I onda je spravi, de je i mleke. Onda se tu rasole jeden den. Onda je skopiče (poisprevraća) na skolke (daščice). I tak se časa poklebušeni (pokriti zdjelicama). Onda potlem zdele zeme, a sire na skolkeh vrže v sirnicu, - kejti saki ima makar kakvu, de si suši sir.
Onda, da je hude (ružno) vreme, ne če sir sehnuti, onda ga žene suše ober dima, i meču ga v peč za kruvem, kejti na hudem vremene sir same glenave (plesnivi). A po lete ga suše na deskaj i v rošete: najde si stari sak (mrežicu) i stare rošete, onda rošete sveže vu te sak i ostavi si, kud meče nuter sir, prele (otvor); gore sveže sak z debelu vrbcu, za ku zadene na čavel, ili na drug. I tak se lepe suši sir.
Kad sir zgotovi, onda, če ima čudaj sirutke, onda ju pricedi: onu gornu, čistu zleje v napoj, a dolnu, ka je gušteša, vrže kuvat v sirunček. Onda ju skuva, i odmekne i spravi, de je je i se druge mlečne. A če je pe (pode) družina skorem jest, onda je razleje v zdelu, kulike bi se zvarila, kak bu nu jnu mleke vlejala; neg mora biti mrzla.
I tak se čini sir.
A ki hoče jesti slatki sir, ta ga mora činiti tak: Kad se kolu svine, onda od puculice (želudac) zgule onu nuternu kožu, a te kože veliju rasol. Onda si gospodarica te rasol nasoli i prevesi ga ober peči baš na jokrške od tesi: tes (ravna trijeska) spretrga i na „ne onda te rasol vrže sušit. Onda, da zosehne, onda ga zamota i spravi v ladiček, i več si ona najde, kam. Pri nas si saka žena, ka je prava gospodarica, mora za te gledeti, kejti da je je kej treba, da ne draži po sele. Onda, da ima mlečnoga, onda si naredi te rasol. Donese si „z Save vode, onda si vleje v peharec, ili v lonecm ki ima cicek, s koga je lepe vlevati, onda nuter vrže te rasol i s tu ga vodu naleje. I tak stoji tri dane. Onda, da ogrina mleke, onda one, ko se stane kakti jetra, to je kiseli sir; a ko je same male reske, onda to ogrne i vu te vleje toga rasola jednu žlicu. I to mleke vrže k jognu, i vu jne vrže kuvaču žganjčenu, i smeša te rasol po mleke. I da se male počne mleke topiti, - i tak se lovi sir za kuvaču, kakgod preda. Kad se mleke stopi dobre i več se „se mleke stane, i to se vleče z lonca, kakgod predene. Same se mora paziti na te sir: če se i kulike zvruči preke mere, onda je kakti guba; neg se mora, da je mlačne, dok se jake ne stisne sir, - onda ga z ruku zlovi z lonca i zmeče ga v zdelicu, i same male scedi ž nega sirutku, i onda ga posoli, i vrže ga još v drugu zdelu. Ikad se potlem male strdi, onda ga prejiti i posoli z drugoga kraja. Ali se te mam razpuzava, ko da je putre, - još bole. Tu je mejne sira, neg ga je z kiseloga mleka, a više je sirutke, i tak je slatka, ko da mleke. I na tem je slatkem mleke mejne vrhna, Ali je to sir, ki sam puzi v drobec, i tomu mi velime: masni i slatki sir.
A i z onoga mleke, ko je male same podkisane (tomu se veli, da je p o t k o v a n e), i s toga je sir dober za sušiti, a te slatki ne, neg jesti, dok je frižek: kad bi zosel, bil bi trd i žilav, kakti remen, i črvi bi ga „sega šteli pojesti. I kad se suši te slatki sir, ž nega se caple mast: de ga god vrže, segde ostane trag od nega.
Kad gospodarica čini takav sir, onda paze na te ženem kejti si ona hoče više putov ščiniti takov sir, pak ga spravi i sama ga je. Onda, da znaju žene za jnega, onda dece poveju, onda pitaju deca za jnega, a matere je napute, - same se ne vupaju reči. A je i takveh žen (i to bole, de je same sneja i svekri), kad se to mleke topi, onda paze na babu, a ona brže v kujnu, ili kuvarnu (de je več priređene za kuvati), onda lovi po lonce sirejne i je. A s kuvače ga ne če, kejti bi baba znala, da je nešte jel, kad bi bila kuvača gola; unuk (onako) si misli, da ga je tak male od mleka. A ona, da si več male popeje, onda brže ruke obriše, i zube, i zlezne van govoreč tobož, ko da šta išče. A baba, da čini, se ide: „Je, kak se je mene to mleke na male spravile! Je li se ne dosta podkisale, a vruče ne, da bi se zdošle (smanjilo)!" A onda ona potlem s toga smeh.
.....
..... .
Kad si več nagrne gospodarica vrhne pun vrhnenak, onda se kupi (grabi i izlijeva, rukom)

t e p s t. A sredu i sobotu tepe, če baš ne ni un, kejti k nedele moraju biti stepki i s putrem žganci; a i k petku i sobote mora biti, kejti je post.
Onda si opere stepicu i stepale, i škrabulu od stepala. Onda vleje nuter vrhne. Dekoja žena ima vrhnenak predrt i z drvcem zateknen, onda ga raztekne i pusti van onu osuru od vrhna, i vrhne skuči, i vrže stepale, i onda tu škrabulu, ka je ozgor. Onda, prve neg počne tepsti, vrže nuter kruva i soli, i na stole tri pute gmone (lupi). I onda tepu, de se komin (sjedalo oko peči) veže, na nem vuglu: da se tak brže i putre sveže. Onda tepe, tepe. Najprve (najprije) se vrhne napuhne, onda se sleže i zvodeni, onda se grahori; ko se grahori, ko da je žite, to je onda raztepene, to se ne da na vrpu skupiti; a ko se mam redi na jedrne grahorke, to je za čas na vrpe kakti klupke, i lepe žute, - a to je bele, ko se ne da na vrpu.
Onda, da tepe v večer, onda tak do jutra ostavi se skupa, kakgod stepe; kejti bi bili kiseli stepki, da bi do jutra stali prez putra. Onda je lepe v jutre priređuje. Najprve zeme onu škrabulu i donese si lonec, vu koga vleva stepke, onda stepalem putre pritišce, a v lonec stepke vleva. Onda, da je scedi, onda vleje v stepicu vode. Onda zopere putre, onda je z žlicu vadi i meče v zdelu, i pak je naleje z vodu, i z žlicu je se sprekoše i opere v po troje vode. Onda, kej je treba za žgance, to vrže v rajlek, a one druge spravi. Onda je potlem se prekuva i vleje v tujnu pak druge fele, ka je za m a s l e. I to onda, ko je prekuvane, stoji duge, ne če se pohabiti (pokvariti).
To je, kej se ocedi s putra, to su s t e p k i: a kej se čini z sira, to je s i r u t k a; a one, kej se sceđa s sira, da je več ščinen, to je rasolnica; a kej se oceda z vrhna, to je o s u r a.
Tak deleju spametne žene. A šumaku se i splesnive vrhne, a mleku vrhne poje sirutka; i to je se natepene i smetne, - kak i je šukvare.
..... . Luk črleni jedu s sirem, i s suvemi ribami, i z bažulem, i kad je post, onda ga jedu same s kruvem i solju, a dekoji ga još zajocti na tajnere. I jedu ga s kuvanem kramperem z mandurem (ili: na zrjne). .....
..... .
G i b a n i c e peču tak: Vrže si v zdelu mele, onda potere tri jajca vu tu melu, i posoli je i vleje vode, i namesi na stole te mlinec. Kad ga s cepcem razsuče, onda ga ostavi tak. I vrže v zdelu sira, i vu jnega potere dve jajca, i to razmeša. I to polici po tem mlince. I onda to namota, i vrže je v tigajnu (i vu tu tigajnu je več prve vrgla masti), i to ona za čas vrže peč. To je onda sirova gibanica I tak peču one žene, ke drugač ne znaju. A ka si zna i drugač, ta si melu oceje v korite, i zamesi kvasic, i vrže ga na tople. Onda si vrže topit mleke i mast, i vrže si topit tepsije (govore sekak: i tigajne, i tepsije, i lombore, i kuglovke, - ki kak hoče). Onda si v jeden lonec vrže cukor (same ga dromne poseče), onda vleje male toploga mleka. I kad se te cukor razmoči, ona potere nuter jajca, na saki komad četiri. Onda osoli, i to se vleva i meša s kuvaču, a dekoja i z ruku. Onda mesi časa, onda vrže kvas, i onda mesi duge i dok je se rede plišči po teste. A još si prve grozdiče (kupovno suho grožde) opere škličke osnaži, onda mlince, ki su za gibanicu, odeli i vrže v tajnere, i pod ne posoli, i na sakem križ naredi, i cmoče: da tak budu i oni cmokali, ki budu jeli, da to bude dobre. Onda vu te teste, ko je za kuglove, vu te vrže grozdiče, i još mesi, i onda je pomeče, kulike jih več je sakoga v kuglovku, i tam je vrže na tople i pokrije je stolnakem. Tu se dižu, dok jih ide metat peč. A onda pak ide mesit gibanice. Pomesi mlinec i male ga s cepcem rašine, i onda ga z rukami razleče, kak ga hoče, i onda meče na jnega rožičke (več si je prve priredila: zribala je na ribež i na mleke je skuvala). I meče je, i liči sekud jednake. Onda još vrže grozdiča i male masti, i onda ju namota i vrže v tigajnu. I da se dobre digne, onda je nosi v peč. I da se več kruv požari, onda to meče peč. Onda, da več misli, da je pečene, sneme jeden komad i pehne ga z vrtenem, onda, ako se teste primne vrtena, onda ne pečene, a če je vrtene čiste, onda je pečene. I onda je sneme. Onda razmuti jejceni žutek i s tem maže koru. A da mesi te gibanice, ona mesi na stolnake, a ne na golem stole.
.....
..... .

Kad ludi kosiju, onda jim se za ruček mese krpice, i peče kučetina (but, šunka), i praži pražetina. Još veliju, da veli kosa, kad ju kosec brusi: „Kučetine - pražetine!", a žejncem veli srp" „sira i kruva!" Onda, da donese sneja lukne koscem, onda muži bruse kose, onda je spoticu pod red, a ona veli" „Šta vam kosa prosi?" „A bome kučetine i pražetine! a vaši srpi prose sira i kruva, - a ni nega ne zaslužite!"
.....

Prigorje

..... mleku preceja v lonac čez cidilu; za cidilu zemadu čistu krpu platnenu ali vunenu; negda ni bilu cidila nek od krpe, a denas imaju i od plea kak zdelčicu, - plenati cedilu kupujedu. Kad se mleku precidi v lonac, unda stiji v loncu tak dugu, dok ozgor napravi vrna; vrna se pobere žlicu i meče se vu stepaču, a lombaru (lonac za mleku) vrže se k ognu, da se osiri; kaj se ne osiri, uni je skuta. - Ki oče kisolu mleku imeti, un ostavi se skup - mleku i vrnu, da se skisne. Kad se mleku v lombari osiri, unda se zeme drvena zdelčica ali tvorilka i lovi se sir z ruku po lombari i meče se vu zdeličicu i pritiska se z ruku sir, unda se po višeput sir izvrne i nazad meče v tvorilku (zdeličicu); tak se dugu izvrča i prevrača, dok sa skuta ne zijde z nega; unda ga izvadi i vrže v sirnicu da se suši. - Sirnica je napravlena na furmu košare, samu ka je ozdol više okrugla a sredi prežmeknena, a ozgor ima pokriv i ruču, za ku se obesi kam na sunce, a po zimi nad peč; najraše obešadu kam visiku pod krev, kam ne mare dojti mačka. - Če sir predi kak ne pojedu v gibanici ali v štrukli, unda se sir jaku posuši - trd je kak kaman; mora imeti dobre zube, ki ga oče jesti, mora ga se rdati kak je trd! - Vrna se tepe stipači tak dugu, dok ne bu čvrsti, to je unda putar; unda se izvadi i vrže se v raglinak, pak se iskuhuje tak dugu, dok je čisti, a more se jaku iskuavati, da duve nima, a unda se vrže v lonac ali kam, i to se zeve maslu. - Stepače kupujedu na sejmu, a napravlene su od jelvinega dreva, a neki imaju i od rastivega dreva, deli je šira a geri vuža, ozgor ima pokriv, a na pokrevu je škula; najpredi se vrže stepač vu stepaču, a na stepač se natekne na nu škulu pokriv; na stepaču je ozdol okrugla dašica, velika kak mare čez grlu stepače, a na dešici su škulice. Kad se tepe, unda se stepač leče geri deli i tak se tepe. Stepača ima ozdol čep, na ki se pušta skuta, a mare se i čez grlu izlejati; ova je skuta bola nek una, kad se sir dela, a zeve se „stepka".
G i b a n i c i" s i r a dela se se tak kak i predi, samu ka je sira nutri, a sir se pomeša z jajci i začini se z maslom ali z vrnu, to se posiple po mlincu i poleje; začin se izleje na sir z jajci pomešan.
.....

Š t r u k l i se deladu kak i gibanice, samu se poreže na veče ali mene komade.
Š t r u k l i n c i se tak mesidu, da se resuče teši prez kvasca, a meče se med melu mleka i jece (jaje) pak se rezbludi, rezmeša, i kad je trdi, unda se mesi i napravidu se mlinci kak kolači, a unda se resučedu, meče se sir, a v sir dojde jece, pak se zmeša i posiple po mlincu, zafrkne se i reže na drebni, i to su štruklinci i pečedu se na raglinku, a v raglinku se predi mast rezbeli; maredu se i kuvati, ali se unda ne meče masla ni mleka, nek samu jece. Štruklinci se pečedu i na protfanu, a režedu se veči komadi; na protfanu se predi rezbeli maše ali masla.
..... .

Krale (u turskoj Hrvatskoj) (Krale se nalaze zapadno od Bihača)

Mlijeko. V a r e n i k a se omuze u d i ž v e. Ovce i koze (ali nih sad aman niko i ne drži) muzu se u s t r u ž n a k. Čim se varenika pomuze, odma“ se pristavi u k o t a o nad vatru. Posli se to razlije u z d i l e, pa se u jutro skine k a j m a k i metne u k o b u. Ako se „oče s i r s i r i t i, onda se varenika jope“ metne nad vatru, a unutra se metne zečije ili jarečije s i r i š t e. Tudika se sad rastavi s i r i s u r u t k a. Kad se dobro rastavilo i uzavrilo, onda se to procidi kroz krpu, pa surutka isteče, a sir ostane. Surutku dadu psima. Ovaj se sir zove m u k t e s i r. Drugu vrst sira ne znaju siriti. - A kad „oče m a s l o, onda kajmak metnu u s t a p, pa ga m e t u. Maslo se mete m e č a j i c o m. Kad se maslo u b o t a l o, onda ga izvade. To je sad m l a d o m a s l o, pa ga vala p r i t o p i t i, da bude t o p l e n o m a s l o. Ono, što ostane ritko u stapu, zove se m l a č e n i c a. Mlaćenica se ukiseli, pa se jide kao i m l i k o (kiselina). A kad „oče m l i k o da načine, naliju vareniku u kobe i kablove. To metnu blizu vatre, da se brže ukiseli. Da se ne bi mliko pokvarilo, metne se malo kvasa unutra, ili jedna kašika mlika, koje je veš kiselo.

..... .

Polica

.....

(Sir) Kad se „če sirit, metne se običajno večerina i jutrina zajedno, ali kad ga je baš puno, anda svako o sebi, slije se u oveču lopižu, koja se zove kotlič, pristavi se nad vatru, dok se sjuži. Tada stopanica opere dobro ruke, zlamenuje se, metne sirišce i počme sirit. A okle to sirišce? Od buškora, koji se sadre i ostavi 7-8 dana sa svin grizon, dok se ukiseli. Ispara se, očisti, posoli i raspeli na špralke, pa se stavi sušit sa drugim mrson. Na Bilu subotu prid Uskrs iskriža se na sitno i stavi u posudu, ulije kvasine od rusoga naravnog vina i soli, tri lista maslinovine blagoslovlene na Cvitnu nedilju (U Jesenicama su sirište radili od **mure**, to će reči, mijura od ugora (ribe). Sir od takva sirišta posve plemenit, malo mu je pâra u svin donin Policin). Osin toga stavi se u drugi sud surutka i ulije toga sirišča. Kad se sve to pomiša i ulije mliko, tada se mliko **zgruša**. Sireči skuplja se se sir iz surotke, dica navalu oko stopanice, a ona se maši komad sira, što se skuplja, to zovu **tubok** ili **gámak**. Mliko se vari za srkane ili obišno za ručak, užinu, za puru. Tad se zove **varenika**. Ako je varenika vodna, reku: „šta si mi da“, sama je bilovoda ili bilastra”. Kada se sir izvadi iz stanade,anda ostaje plisna surutka, koja nije guštna (slasna) pit. Nego evo šta se čini: uzme se **priliva**, to je cilo čisto mliko, koje se sada ulije, prilije povr“ surutke i svari zajedno. Po vrvu se zgusne i poskorupi, to je **cvárog**, a ostalo je surutka. Cvarog daje slast i napravlja surutku, da se more jist. Varenika ima skorup, koji se skida u kablic za maslo. Kupi se običajno u drugi kablič svake nedilje i one, koje se mliko u subotu mete u stapu skidajuč s njega skorup za maslo. Ako se slabo kupi skorupa po vrvu mlika, tužaka se stopanica: ne ima cvrage masla. Na taj način pripravlja se nediljni ručak; **metenica**, ili kako zovu u Kostanju **mlaćenica. .....**

Prisnac (tituš) jest pecivo, koje se učini od brašna i mlada sira. Čini se u gornjin Policin, a to u ritko, kada su koje velike gozbe. Razvalja se šenična tista u širinu lopara za pô prsta debline. Kraji ili okolovine uzbrdo se zapeliši zavrnuvši ga na ožeg. Dasa se iskriža na tanke skrižaline lipa mlada sira, pa se š nime posvuda naokolo na odebelo pokrije ka“ da se poploča tisto. Razmuti se dobričak jaja, metne se malo masla, pa se sve to zajedno smiša i rastira kašikon do kraja. Sa velikon pomnon zapreče se pod cripnju i ispeče. Za jice riže se na male komadiče na šamac. Prisnac se pripravlja u zemanu mlada sira, nosi se na stô, da se mogu počastiti največi

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

Istra

.....

...., a mehur i čmar rabe za sirenje. S i r e n j e se pripravlja unput zajno, i to ovako: Čmar dobro-dobro operuo, odlieve vanjsko kožo od nuotrenje. Prvo skuhajo va kapuz ali repe i pojiduo, a drugo, ka ima ono grampo, još bolje operuo i rastriguo na kušćići. Naribljo sira. Va njin otaco oni kušćići i složie va mehur, pak stave sušit. Tako skoriste cielog prasca, a više put ćeš čut reć puli nas: „Prasac je grdo ime, ali joh ti kuće, kade ga ni!"

M l i e k o. Telca ali janjca se pripusti, pa sam sase. Dokle so janjci manji, so vavek z ovcami, a kat so veći, samo kus dneva, i to zapuolne potle tri ali četire uri. Potle ih se zasien odluoči, da buo više mlieka. Telcu puste da sase tri sasca, a jenega muzuo. Valje p o m u ž e n o m l i e k o prociede na cejić, ali čes krpo, ali na metlico. C i e j, c e j i ć (ceić) je od lata storien na fuormo palja s proškulanen dnuon. P r o c i e j e n o m l i e k o stave va kotlić ali va padelo i lijuo nuotre male sirenja. Nakoliko kušćić sirenja storenoga stave močit, potle dvie ura je već dobro. Kat kapno sirenje va mlieko, promiešajo s prstom kazalcem samo malo na kriš ali kuolo i zajno s trupci daduo glas kako jedan dugi bušac, ki dura, dokle je prs va mlieke. P o c i r e n o m l i e k o stave nad uganj, malo ga zamljače, pa z rukuon skupljajo žamak. Njega z rokami mlade i stave ga da se ciedi; a onput pride komać na treši ali pak na lesno pod griedi, da se suši. Kat sa žmak zname, zustane žur. Njega puste, da pomalo zavre, pa se stori skuta. To poberuo s penjarico - proškuljanen paljuon - va posiebni žakalj, skudnico. - Za ž u r pit bila je napuošna žlica. - S k u t o jiduo freške, zač je jako dobra, slatka, a ne žieda se za nuon previše. Ali jo i solie i suše kako i sir, pa jo na pozimak i po zime ribljo va juho. - Sir se soli, prvo nego se ga stavi na sušilo, kat se ga stavi ciedit; a skuta, kat se zname vi(s) skutnici. - Kat so imievali na brienti mlieka, imievali so posiebni kotal, va kien so delievali sir i skuto. K o t a l je bi gore širok, a dole uozak; a kako je vi velik, so najraje delali sir vane. Va zemljo bi zabili dvie rašljaste fuorki, na rašlji jeno drvo, za kuo bi ubesili kotal. Ž l i c a je bivala od drva, a saki pastir bi jo vavek nošieva sobon. .....

S i r o v se ji pršut, saki žir frežak i suh, sir, skuta, selata, radić, riga, mierlin, freška repa, luk, česan, žbula, kigot ji žluomprt, a za potrebo i drugo. .....

O b e t i c a je ot fine muoki storena kako i kruh, nuotre je zamiešana pašta od sira i jaj. Tiesto se rastače, kako za fuži, gore se stavi pašta kako za rafijuoli, to se zavije, a se skupa svije kako kolač ali na hlep i stavi se peć kako drugi kruh. ..... R a f i j u o l i.

Rastačo kako i za ove prve stvari, ali plahtico ne razriežo, nego storie pašto od sira i jaj (kigod i malo masla), to žlicon stavljajo po riedu na plahtico kako paliento. To zavijo z ruokuon, pritisno se okolo, da bude pašta nuotre zarta, i razriežo saki kus sebe, pa stave kuhat. ..... Paliento, posutice, fuži, rafijuoli i makaruni pripravljajo opet, potle ča so kuhani, prvo nego jiduo. Na suho se čuda ribanega sira posiplje i s obeljo polije ji. ..... Puli nas jako rada i čuda rabe p a p a r, s i r, o c a t, k i m e l, a i l a v r i k o, m e t o i l u ž m a r i n. P a p a r sakamo, kamo samo moro. Tako ga stavljajo i va kruh. S i r na tiesto. O c a t rada livajo va sočivo.. K i m e l ne smie nikat falit va šeničnen kruhe. L a v r i k o i l u ž m a r i n rabe puli miesa, a m e t o za va obetice i rafijuoli. .....

Cres

.....

Luče (odvajaju) janjce neki prije, neli poslije, no do Jurjeva valja da su svi janjci odlučeni od matere, jer tada počinje doba muzenja ovaca i pravljenja sira. Zato se i veli: „Kada pride Jurjev dan, saka s a l a r i c a na svoj stan". (Salarice su žene, koje za vrijeme, dok traje pravljenje sira, bave samo time bilo kod sebe, bilo kod drugih. Na imanjima vlastelina bave se samo time, gdje ima mnogo blaga, dok se kod kuće mogu baviti i bave i svakim drugim poslom. Ime salarica daje se međutim i jednima i drugima). To znači, da se mora početi m l e s t i praviti sir. ..... Kad su sve ovce na okupu, tada ih m l e k a r i c a, m a l z i č a r i c a (sada se ona ovako zove) jednu za drugom muze u b u r i c u, b u r a č u (velika burica= mali kablić) ili l a t i c u (kotlić). Kad je m a l z i č a r i c a sve ovce pomuzla, rastjera ih, da opet pasu, a sama s mlijekom, a prema potrebi i sa bremenom drva na glavi, ide kući. Nosi li samo mlijeko, tada ovo metne na glavu, a u ruci obično ima pletilo.

Ovce semnuzu dva puta na dan: u rano jutro i navečer.

S i r. - Tko ima dosta mlijeka, pravi sir od svakoga m a l z a, tj. jedan ujutro, a drugi navečer. Oni, koji ga imaju malo, ostave ono mlijeko od večer do idućega jutra, pa prave samo jedan sir od obojega mlijeka. Ima ih, koji od samoga jednog m a l z a naprave više sira; to rade oni, koji mlijeka imaju mnogo.

Došavši m a l z i č a r i c a s mlijekom kuši, najprije ga p r o c e d i, da ne bude u njemu dlaka ili čega drugoga. Procjeđuje se mlijeko na p r o c e d i l o u veliki lonac ili kakvu drugu posudu, obično zemljenu. P r o c e d i l o ili c e d i l o je čista, bijela, baš samo za to odredena krpa, koja se zove i o c e d i l n j a k, p r e c e d i l n j a k. Da se mlijeko zgruša, metne se u nj malo s e r i š t a. S e r i š t e je d u r e l od prasca ili janjca, koji se pri klanju baš u tu svrhu sačuva, posoli i osuši. Kad se počinje sir praviti, metne se s e r i š t e u kakvu zdjelicu ili samo c r e p, neka se kvasi, a onda se ona voda upotrebljava za usirivanje mlijeka, što biva, ako se nešto od te vode ulije u mlijeko. Kad je s e r i š ć e u mlijeku, valja ga malo promiješati, a onda se lonac postavi na zgodno mjesto kraj ognja, da se z g u s n e, s k r u t n e, s e d e. Da li je mlijeko sjelo, poznaje se najbolje, ako se usred lonca zabode k u h a r i ć, kojim se mlijeko k l a t i. Ako k u h a r i ć, također k l a t i l o zvan, stoji uspravno, mlijeko je sjelo. Sada ga valja k l a t i t, dok se sav sir ne razmrvi.

Kad je to učinjeno, obraća se sir tako da se k l a t i l o m od vrha do dna lonca poteže naokolo sira te skuplja. Da li je sir pokupljen, poznaje se po tome, što počinje plivati i obraćati se za k l a t i l o m, a tada je već o b a r n j e n. K l a t i l o sada više ne treba, stoga se metne na stranu, a sav dalji posao obavlja se rukama. Lonac se primi u ruke, namjesti među noge, da čvrsto stoji. Ruke se skupe jedna do druge, i zade s njima ovako s kraja u lonac, zagrabi što više može sira i prikupi uz bok lonca, te jednom rukom pridrži, a drugom rukom prikupi još ono sira, što je neskupljeno ostalo, dotle dok nije sve prikupljeno. Pokupljeni se sir sada što više može stište, da u njemu ne bude vode, a kad je prilično tvrd, izvadi se objema rukama iz lonca te nad njime ožimlje i cijedi, dok iz njega ne prestane kapati voda. Sada je sir u č i n j e n, tj. glavno je učinjeno. Sada se dobro natare solju i metne u ž e t i c u. To je visoka valjkasta posuda od drva, koja na dnu ima više rupica, isto tako i po stranama, i to zato, da ona voda, koja se još iz sira iscijedi, može iz ž e t i c e van. Nad sir dolazi sada u ž e t i c u pokrovac, pa drveni valjak; ako taj valjak ne doseže do vrha, može se uzeti još jedan ili dva. Nad valjak, koji se zove i ž e t i l o, dolazi kamen, koji sir tišti. Sir ostaje u ž e t i c i ili ž e c u (žetac), dok se ne u č i n i drugi sir. Onda se onaj prvi meće u s a r n i c u.

S a r n i c a je isto takva posuda kao i ž e t i c a, te je s njome jednake veličine. U njoj se može držati i o više sirova u isto doba. Najdonji je onaj, koji je najzadnji u č i n j e n. Nad njega dolazi pokrovac, zatim sir, pak pokrovac, i tako do vrha. Ne doseže li sve to do vrha, onda se i

ovdje uzima ž e t i l o, a nad žetilo postavi kamen. U s a r n i c i ostaje sir tako dugo, dok posve ne otvrdne, a međutim ga češće valja solju nasoliti. Iza toga se sir vadi i meće na k a š e r i ć ili l e s i c u pod k o m i n (n a p u) ili pod grede, neka se suši.

K a š e r i ć je sličan škrinji, sav je od dasaka, samo mu je donja strana (dno) otvorena te puna prečkica, kao u l e s i c e, koja naliči ljestvama. K a š e r i ć se obično objesi pod grede usred kuće, a l e s i c a nad ognjištem pod n a p u. Na prečkice k a š e r ć a i l e s i c e postavlja se sir.

Takav se sir pravi, kad ima dosta mlijeka. Oma li mlijeka malo, a ipak se hoće napraviti sira, tada je posao oko usirivanja mlijeka i pokupljanja jednak, samo se sir ne meće u ž e t i c u i s a r n i c u, jer je premalen, nego se meće u zdjelicu ili čašicu (drvenu zdjelicu, d a r v e n č i c u, d r v e n č i c u). Težine se ne meće odzgora nikakve, već se pušta, da se sam cijedi, ako u njemu ima još što vode. Usto ga, kao i onaj u s a r n i c i, valja češće obrnuti i solju natrti.

Sir pravljen na ž e t i c u i s a r n i c u ima kockast oblik, te se zove s i r, ž m e k, a ovaj u zdjelici prima oblik zdjelice, a zove se s i r č i ć, ž m e č i ć.

P r e s n i c a i s r e b r o. - Nakon što se iz mlijeka učinio sir, ostala je u loncu voda, s e r u t k i, p r e s n i c a. Ova se ne baca, jer uvijek ima u njoj nešto neskupljena i nesjednuta sira, nego se skuha, zavri i tako skuhana služi za s r e b r o. Tko hoće, može je kao i mlijeko s r e b a t samu, no najbolje je, ako u nju nadrobi bilo svježe kuhane ili hladne p a l e n t e ili kruha, te jede. Jedu to rado i djeca i odrasli, jer je vrlo dobra, osobito ako je p r e s n i c a gusta, t. j. ako se ukuhavanjem skrutnulo dosta neprobrana sira.

S k u t a. - Tko ne će da p r e s n i c u s r e b j e, on je samo zavri, zakuha, da se s k r u t n e, z b e r e; pusti je da se ohladi, a tada je kao i mlijeko kroz čistu bijelu krpu procijedi. Žuta vrela o ž i m i c a, koja se iscijedi, više ne valja pa se baci prascu za l o k, napoj. Ono g u s t i l o, što ostaje u krpi, ocijedi se pa se s kruhom jede. To se zove s k u t a (p u j i n a). S k u t a može biti s l a t k a i k i s e l a. Slatka se s k u t a dobiva iz svježe p r e s n i c e, dok se kisela dobiva tako, da se p r e s n i c a kroz više dana sprema i sama od sebe kisa, a onda istom ukuha i procijedi i ožima. K i s e l u s k u t u prave samo oni, koji imaju malo p r e s n i c e, a i oni, koji nemaju dosta vremena da je svaki dan prave. Slatka je s k u t a mnogo bolja od kisele, a jedu je svi rado s kruhom ili bilo čim drugim. Gospoda je posipaju šećerom.

..... P o g a č e i p a p r e n j a c i mijese se drugačije; kod p o g a č e posao je gotovo jednak, dok su stvari druge; kod p o p r e n j a k a je sve drugo.

Za p o g a č e je muka bijela, fina, kupovna, c v e t. Kvas se z a p a r l a kao za kruh. Voda se zakuha i izlije u zdjelu. U m a l t a r i ć se rastuče, koliko je potrebno, c u k a r a, koji se saspe u zdjelu s toplom vodom, da se rastopi.

(M a l t a r i ć je drvena, maloj zdjelici slična posuda za tučenje, t a r e n j e c u k a r a ili p o p r a. Tuče se ili tare s pomoću drvenog b a t i ć a, koji je na jednom kraju dosta debeo, dok je drugi kraj, za koji se drži, kratak. Kupi se na sajmu).

U drugoj, manjoj zdjelici razbije se više ili manje jaja, prema tome, da li želimo napraviti manje ili više pogača, ali tako, da se b e l m o odijeli od žutanjka. Žutanjci se dobro s k l e p a j u (stuku). Na drveni p i j a t, koji se zove t a r e j, o s t a r ž e se na s t a r g u j i c u domaćeg ovčjeg sira, koliko treba.

(S t a r g u j i c a je od p l e h a te je sva provrtana, išupljikana tako, da na vanjskoj strani ima zubice, kojima se sir r i b l j e, s t a r ž e).

Sir se pomiješa s nešto p o p r a. Kad je sve to jedno po jedno izvršeno, uzme se m u k e te s njome dobro smiješa sir s poprom, a onda metne to brašno u k o p a n c u ili č a š u, gdje se razdijeli upravo onako kao i kod miješanja drugog kruha. U onu jamu na srijedi metne

se sada kvas, koji je također od c v e t a z a p a r l a n, u nju se v a s p e p e s t s o l i. U kvas se izlije ona stučena, z b a t o ć a n a jaja, tj. žutanjci, pa se to sve s pomoću k u h a r i ć a polagano miješa. Kad je to smiješano, da se ne može razlučiti kvas od jaja, onda se ulije ona voda sa rastopljenim c u k a r o m. Pa to opet sve dobro smiješa, najprije samo za se, a onda malo po malo s brašnom, koje je naokolo, dok nije sva smiješana. Dalje se radi kao i kod običnog kruha; jedino se pogače ostave posve glatke, jer se ne p o l u š a j u. Od toga se tijesta ne ostavlja za kvaščćc ništa. Kad su pogače umiješane, postavljaju se na dasku, a prije nego se pokriju da kisaju, tko hoće, može ih na vrhu, u sredini, samo malo u troje razrezati nožem; tko ne će, pušta ih glatke, ali onda urine usred vrha komadić sira. U peć se meću pogače kao i drugi kruh, samo se ne preobraćaju, nego se prije toga perom od kokoši ili čega drugoga na vrhu namažu bjelanjkom jaja, da pečene ljepše izgledaju. U peći ostaju pogače manje vremena nego obični kruh, jer ne smiju biti tvrde i pregorene. Pogače su žute, kod nekih više, kod nekih manje, prema tome, koliko je jaja i sira u njemu. Pečene se drže kao i kruh, u košu ili u škrinji. P o g a č a je u s k r s n i kruh, no mogu se peći i drugda.

Ako u kući ima djece ili se možda hoće koje dijete od roda ili prijatelja o V a z m u da nadari, načini se od onoga istog tijesta, od kojega su i pogače, jedan dva ili više - prema tome, koliko je djece - s i s i r n j a k a, jedna, dvije ili više p o g a č i c a. - P o g a č i c a je podugoljasta, glatka, usred nje je komadić sira. S i s i r n j a k je također poduguljat, samo što je na jednom kraju deblji. U onaj deblji kraj utaknuto je cijelo kokošje jaje, onako posve bijelo ili obojeno. Preko jaja položen je kao križić od tijesta. P o g a č i c a i s i s i r n j a k se prave za djecu samo o V a z m u.

P o p r e n j a c i su slatki. Prave se od brašna, meda, jaja, sira, papra i cukara bez kvasa i vode. Oblik im je kolačića, a nisu veliki. Prave se obično o Božić, ali ne uvijek i malo ih tko pravi; najviše djevojke za darivanje momaka. Peku se u peći uz drugi kruh, samo valja paziti na njih, da se ne prepeku.

B i g u l i se kupuju. Prave se u tvornicama, a napravljeni su od brašna kao i druge p a š t i. Ima ih različne vrste: debelih i tankih, šupljih i cijelih, ili su dugi ili kratki, zrnati ili kao sjeme od tikve, zvjezdasti. Šuplji se zovu š u b j o t i, a oni drugi a tanki š p a g e t i, jer su dugi kao konopčići. B i g u l i se kuhaju na vodi; posole se , dok se kuhaju. Kad su kuhani, vade se iz l a v e č a p e n r i c o m od željeza. To je kao velika žlica ili k u h a r i c a te je sva išupljikana, da se voda može cijediti. Začinjaju se š u g o m (juhom) od z v a c e t a i posipaju sirom ili se začine rastopljenom mašću, ako je mrsni dan. Želimo li jesti posno, onda ih začinimo posno, tj. u c u r i c u ulijemo ulja i ugrijemo ga. Iz b a r i l a izvadimo dvije, tri slane s a r d e l e, očistimo, razrežemo nasitno i dobro sfrigamo na ulju, a kad je to gotovo, izlijemo na b i g u l e, koje dobro promiješamo. Sad ih možemo jesti. Posuti ih sirom nije potrebno, ali se može. Tanki biguli, zrnati i slični, kuhaju se i u juhi.

M a k a r u n i, f u ž i, i p r a š č i ć i (razvaljano tijesto rukama, i rukama oblikovani mali komadi kao palac debeli i dugački, protrljaju se po ribežu da rupice ostave na njime tragove (udubine)) *kuhaju se na vodi, upravo onako kao i b i g u l i.* Procijede se na p e n a r i c u, začine i poliju š u g o m od zvazeta ili drugim smokom, a uz to pospu struganim s i r o m. L a z a n j e se kuhaju kao druga tijesta, ali se ne ocjeduju, već puštaju u juhi. Začinjaju se tako, da se u c u r i c u ulije m e r i c a, dvije ulja, ili rastopi nešto š p e h a ili drugog smoka, zafriga, malo l u k a ili č e s n a, pa to ulije u l a z a n j e kad su već kuhane, i to još u l a v e č u. Kad smo ih još dobro promiješali, možemo ih vaditi u zdjelu ili na tanjir.

Od bijelog kruha, kolačića, baškota, koji se kupi, kuha se p a n a d a. Kruh se razmrvi na sitne komadiće i metnu u lonac kuhati. Zajedno s kruhom metne se u lonac kuhati i nešto struganog domaćeg sira, pomiješanog s p r e z o m p o p r a. Kad je kruh otprilike kuhan, ulije se u lonac žlica, dvije sirovog ulja. Sve se to učini još dva, tri vrutka, a onda se može

ispraznitи u zdjelicu ili na tanjir. Panada se obično kuha za bolesnike i stare ljude, koji teške hrane ne mogu podnijeti.

P a l e n t a se ne jede nikada sama, nego se uvijek s čim drugim, kao sa sirom, mesom n a z v a c e t ili n a l e š o kuhanim, sa salatom, s jajima, b r o k v a m a, zeljem, b r u d e t o m, friganom ribom i t. d .

Prema podacima iz izvještaja M. Bon-a i G.Erizzo-a iz 1559. godine na otoku Cresu je bilo 150.000 glava sitne stoke (tj. ovaca).

Krk

..... Od ovac je velika korist. Od njih dobivamo lipo, belo, gusto m l i k o, od mlika se more delat s i r, ako se ima dobro c a r i š ć e, a carišće se dela od nutrošnje kožice p r a š ć e g a p a č m a r a, a kadagod i od ovčjeg. Kada se mliko skrutne od carišca, ontrat ga se zome v ruki i pomalo, pomalo stišće i cidi, i kada se je dobro zicidilo, ontrat ga stave va kakovu monju ali veću šalicu, da se suši, a ona voda, ka je ostala, to je s u r o t i, ka siromašnijin juden dobro pride jutron za marendu, ali se najviše daje blagu. .....

2. S i r se dela ovako: Mliko **precidi** (Cidilo je žlib ali škorec proverćen na čudo škuj. Na jednon i drugon krajji ima ručicu, da more stat na burači. Nuter se nahita kuša, a na njega se zilije mliko, da se ocidi. Ki ne će tako cidit, kupi napocno sitešce od konskih dlak, ali cvilno od Kranca na semji) va **buracu**, nuter hiti žlicu, ali dvi s a r i š t a (Sarište je burica, stara bukaletica, stari verčić, ali lonec. Nutri se moči durelina od prašca i to nuterna kožina od janca, ali telca, ki je bil pervo opran, dobro posojen i osušen. Seda, kada se ima rabit, ka“ se je svezalo bokun na je“nu žbicinu i stavilo va staru kernavu bukaleticu, ter polelo z vodun, da se razmoči, ove vodi se zilije na žlicu, koliko je tribi, i hiti va mliko, da se sede), kako je već jako, i čeka, da se mliko s e d e, s k r u t n e. Nakon toga pusti ovce z mošuni, ali (kako mu je od ruki) morda i prije, pek gre vidit, je l“ mu s a r e n i već sedeno. Za to zeme k l a t a č u i zabode ju va srid sarena. Ako stoji ravno, mliko se sedeno. Seda razriže sareni ze klatačun na križ i počne k l a t i t s i r. Klati, dokle ne vidi, da je sve dobro sklačeno, sir razmervjen, i da se već dobro kaže s u r o d i. Sedaj oberne sir. Klataču zabode pol uha od burače na dno i poteže ju tako z rukun okolo „se po malo po malo, da se sir spravi na kup i počne koti plavat po burači i obraćat se za klatačun. Tako pasa najmene tri puta, i sir je obernen. Klataču zitegne ven i stavi na bandu, zajizdi na stolec, a buraču zeme preda se mej nogi, obidvi ruki spravi na kup, da se verhi od perst tiču, i tako je lišto pokala za kraj burače, da mu sir pride mej ruki i mej drugi kraj burače, pek „se o malo stiska k sebi. Ako mu se kigod mravić odkine, po malo lišto-lišto ga z je“nun ali z drugun rukun (skun mu je boje) na ruku potegne posopet na kup. Kada se je i tako spravilo sir na kup, a ž nega već čudo s u r o t v e oželo, ter more stat na kupi koti hjib, dvigne ga na ruki i „se po rukah verti, obraća i po malo stiska i ožimje, dokle posve ne ožme sir. Ožet je, kada dobro stiska: ne će da kapje s u r o t i. Sedaj ga omiša va sol i spravi va s a r n i c u, ali korito, i pretisne. - Sir je od sarnice na kolo, a s korita je na kantuni koti kvadrela. Ako je sir na balicu i ne velik, ontrat je ž e m e k; ako je mal, ž e n č i ć. Ženčić se daje i dici na p r o c i p u, da se nin zabavjaju, a najzad ga pojidu. (Ova biva neslan friški sir i pečen, a dervo, va kon je, je razcipjeno na troje, a o“zdola vezano s koncen, da se posve ne razcipi, zato se i

zove p r o c i p ili r a z c i p.) Pokla je sir ožet, ostala je suroti od nega, nego je sirova, a takova ni zdrava, ako bi je čudo poserbal, nego ju vaja skuhat: N a o g n i š ć i v k u ć i n a s t a n u, a l i v a d v o r i u d e l a p e s t i r o g e n i h i t i v a n e g a n i k o l i k i š k r i l c i c, d a s e n a ž a r e, a o n t r a t j e p o h i t a v a b u r a č u i s u r o t i z a k u h i s k u h s e. Na verh ziplava sir, ki je još ostal va noj, i plava, koti pina. Da se razbije i razmervi po svoj suroti, vaja ju nikoliko puti prelet. Ves ov posel zove se ž a r e l i n a. D o m a s e n e d e l a ž a r e l i n a, nego sirova zlije se va lapiž i obisi na komostra, da zakuha, zavre, a ontrat se preliva z lapiža va čašu, a ze čaše va lapiž. Poti se serbje.

.....

3. P o g a č a je beli načinen. Va noj je zamišen s i r, p o p e r, k a n e l a, k j i n č i ć e i j a j a stepeni, a pomazana je o"zgora ze jajen. (Zato je černek od jaja.) Još zamise va nu i cukara, da bude slaja. Na okolo je udelana, koti i hjib.

……..

.....

..... .

P r e s n e c je od friškoga sira i cukara z malo belne muki i kanelun s kjinčići. Delaju ga ovako: Zmise friški sir, va nega pomišaju malo belne muki i cukara, a predadu m i š a n c e (kjinčiće, kanela i garofulani poper), udelaju testo, kako da „redu beli peć, a v nega zamise bilen od jaja. Pokli je dobro uteženo testo, raztaču ga ze vertenon (vretenon) i razmire na krunicu od čašice ter odrižu s tujun od nožica. Na „seko kolo testa (na kožu, kožinu, a mora bit tenka) polože jeden hjibčić one paštri od muki i sira, kožu nadvignu s persti i gorika stisnu okolo paštri, da ju zapre okolo na okolo, verh ostane opert. One rožčiće, ke su se tako udelali od kože, nastrigu ze škaricami, a kožu mej nimi našćipju ze šćipačami o pomažu ze černkon od jaja. Peć se opali, ma ne jako, a presnece se dadu nuter dije nekiseli, presni, da se speku. Ne ležaju je va peći, nego znemu i posole ze prahon od cukara. ……..

..... .

J a j a se razbiju i ocide va čašicu, posole i nutri stepu, a kada se stepeni, ontrat se hite va suricu na žareno uli, ali s m o k; ov biva najradije od svinini. Jajen se preda malo stergana sira, da budu boje, ali belne muki, da budu više jist. Ako se frigaju na smoku, preda nin se kurbasice, peršuta, ali slanoga bravjega mesa. Dodar i ribi i jaja se zaje"no frigaju na ulu. Kapuli more nin se li predat, ma ju vaja prija samu dobro pofrigat. ..... .

6.a) P a n a d a. Nadrobi se kruha va lončić, ali va lonec, i da k ognu, neka kuha. Kada je kruh kuhan, vlije se va nega žlicu sirova ula i dobro razmiša, pek stresne va čašicu (čašu) i ji panadu.

-b) P a n a d a za ženu od rojena je koti perva, ali biva još ze siron. Nega se tenko zdrobi va lonec i nalije z vodun, da se dobro skuha.

.....

..... .

14. a) P a l e n t a je gusta kaša, tribi je za nu više muki i više se kuha. „Z lapiža se ne zitrese, nego znimje va čašu s kuharicun i ze žlicun na hjibce i vredi jeden do drugoga po čaši okola na okolo, pokla se je pokrilo dno. Kada su pod hjibci i bandi, ontrat se vredi po sredi, dokla se „sa ne zneme. Dica posteržu lapiž, a voda ga opere. I va palentu se more zamest kunpir, ali ripa. Smok za palentu je: juha za olivat, golo uli, gol beli smok (svinina), brodit, žvacet, sir, mliko celo nevodneno. Rabi, ki ča more. Kvašenica, ripa, zeli, ostamki od pervoga dana se pofrigaju i hite na palentu, pek š nun jidu. Va vrime se ji palenta suha z otin, va vrime polivena po mogućnosti. S protuleta i v leti se ji palenta z dibjačen i ze salatun.

b) P a l e n t a p o g o r i n s k u, t v e r d a p a l e n t a, p a l e n t a n a h j i b - je „sa, koti druga palenta, samol se tako jako kuha, da se „sa od lapiža opusti i stresne ven na desku,

ali na pladen, koti jeden hjib, a ontrat se riže na bokuni i ji s kunpanadigon. (Ovo je „se, če se s palentun jida, kako sen gori rekel, i još se va to broji sir, landice od svinini, ribi, meso slano, kurbasice.) Ovakovu palentu redko ki kuhaju. Najvole ju, da je na hjibce.
..... .
M a k a r u n i su udelani, kako i lezane, ali su vavik od belne muki i razrizani na široko, koliko je četerti del palice, a onda popriko, tako da je makarun jedna kerpica testa, koliko delga, toliko široka. I one vaja kuhat na oploviti. Kada voda va pinati zakuha, pernesu makaruni ze „sin siton (zač su se sušili na nen jeden na drugon, koliko jih se je odrizalo od
jedne takavice z jednin prerizajen) na komin, pek jitaju jeden po jeden nuter i mišaju se ze kuharicun. Kuhani su, kada plavaju i ni va nih poznat sirova testa. Pinata se odvisi s komoštar i položi na tla. Do ne se položi čaša, zdelica ze sterganin siron i padelica ze žvaceton. Mat derži v je“noj ruki železnicu, a v drugoj ruku pirun. Prevernula je gorini kamižot, da ga ne ošporka, i počučnula pokraj pinati. S pinati je zdvignula pelnu železnicu makaruni i cidi je nad nun, a upertu ju ima na krunicu od pinati. Dokla se makaruni cide, ona z drugun rukun posoli ze siron dno čaše. Ocijeni da va čašu i s pirunon raztegne ter posoli ze siron; začerpe drugu železnicu makaruni i cidi, a dokla se cidi, odkrije padelicu i ze žlicun zimje žvaceta s padelice, pek polije one makaruni va čaši. Ontrat opet da makaruni, posoli, polije, i „se tako, dokla ne napelni čašu i zneme ven sve. Seda zanese na stol. - Nigda su delivali makaruni na ruku; ni nin bilo tribi palice za takat, ni nožica za rizat. Ma tejste makaruni su bivali po perst debeli, a koliko dlan od ruku veliki. Zvali su je **taki**. Još i seda reku **taki** za porugat se z makaruni, kada su debeli. Tak nisen videl nigdar ni delajuć, ni kuhajuć, nit sen jih još jal; „se bojin se, da već i ne, zač su se zaterli tribida posve. - Pravi smok za makaruni je žvacet, ma nisu hudi ni z broditon. Ako je post, a ni ribi, posteržu se makaruni ze kruhon i posole s cukaron, a poliju z golin žarenin ulin, ali i z bakalajen na brodit.
19. P r a š c i c e. Mat najprija umisi testo, kako i za lezane, ali makaruni, odkine ontrat jeden ušćipaj i rastače ga po deski pod rukami na curlu debelu, kolik je pers“palec. Ontrat to testo riže popriko na žbrišo, a na bokunice dva persta delgi, dobro je opovali i da na bandu; ontrat drugi ušćipaj tako i „se do kraja. Sede zeme stergujicu, ali čistu belu vernicu. „Seki on bokunić (praščić) prime s trimi persti; pres“palcen, kazalcen i velin perston, z je“ne bandi po polovici, a drugi bok pretisne na stergujicu, ali vernici na bok i malo zaverne k sebi. Če je pretisnula na vernicu, ima po sebi biri, koti zukvice: a če je deržala va perstih, ima tri kavčice i koti da je malo prerizano. Praščiće raztegne, dokla noj zakuha voda va pinati. Kada je zakuhala, spravi je va zdelu i stresne va pinatu, a razmiša s kuharicun. Gusto puti to dela, još dokla se skuhaju. Kada su kuhani, ontrat je ze železnicun zneme va čašu i posmoči. Praščiće su najviše od jarčene muki. Ako se „ote male bojnije, ontrat se udelaju od šenične muki. Ki „oće još boje praščiće, on je udeja s kunpiron. Ovoga skuha, obili, ražnavi, pek zamisi va testo i ontrat udela praščiće. Posmoče je: z ulin, ze smokon, ze žvaceton, moru i z broditon. Ako se z ovimi dvimi kin imaju posmočit, ontrat moraju bit boje praščiće i dobro ocijeni. Ako se smoče s kin od onih dvih pervih, tako jig ni tribi na fino ocidit, nego se još hiti va ne kuharicu, dvi, one jušini, va koj su se kuhali, i ontrat zacvre. Ako se ze žvaceton, sole se ze sterganin siron, „se koti makaruni.
.....
..... .
36. O l i t a (crijeva). Kada smo partili prašca, rekli smo, da su ženi dobili pelnu lavaduricu olit, da je idu oprat. Paricajmo seda i ne, kada smo vec „se poparićali, če se je moglo paricat. - Olita debele se zvernu, da ž nih spade paša, pek dobro operu; tako i tenke; a jako tenke olita se dije peruć paraju z vertenon, zač „ote rabit za nič drugo, ma to ću pravit malo kešne. Kada se pernesu doma, ontrat se razrižu s kosirićen na bokuni delgi po jeden laket najviše, a najradije po pol lahta. Još se pasaju skroz vodi. Na jednon kraji se preveže „seko olito ze platnenin koncen i ostavi se vez, da se bude mogel vezat š nin i drugi kraj. Po tion toga udela se p a š t r a. Va čašu zrižu loja i sala, prašće kerve prija kuhane i vespu na to muki šenične, jarčene, obi zmišani,

ali jarčene i fermentunove, hite na to soli, koliko tribi, i popra, poliju s teplun vodun i razmišaju s kuharicun, ali s golun rukun; ako je pregusto, dolivaju još vodi i mišaju. Kada je paštra udelana, nadivaju ovako: Zemu crivo v ruku, operti kraj dvignu gori i zabodu nuter dva persta, kazalec i veli, razšire je na vilice, da bude sredu meja ne škuja; drugu ruku načine na pogrišć i čerpaju š nun paštru, pek po škuji vlivaju v olito. Če se razlije priko, ono se s persti pobere zdolu po olitu va čašu. Kada je črivo pelno, olito je nadiveno i svežu se oba kraja skupa; još se pogladi, da se očisti od paštre i položi va drugu praznu čašu. Tako „re do kraja. Još prija, nego su olita nadiveni, zakuha va lapiži voda, va nu se daju olita kuhat je“no po je“no, ali i više jih zajedno. Nakon nikoliko vrimena se na kuharici znemu i dadu va čašu, seda se zbadaju z iglun, da ide ž nih parina (zač bi se drugačije mogli razkupat, razpast, puknut), pek se nabadani opet hite kuhat i tako malo kuhaju i opet znemu. Po drugoč se badaju samol debele za vidit, su l“ kuhani. Ako šterkne „spod igli sirova paštra, tribi je olito kuhat još. Najzad se pek znemu i jidu. - Boje olita se nadivaju s paštrun prez kerve, još boje pek s paštrun od šenične muki, stergana sira, kjinčić, kaneli, garofulanoga popra i cukara. Ovakovi bi mogel jist „seki gospodin, kako su dobri! - Gužično olito od brava se zverne i očisti od brabonak još kada se brava dere, pek dobro opere i opet zvern tusto na nuter i nadije s paštrun. Niki razrižu sluzenicu i z otin nadiju guzično olito, pek skuhaju. - B a b a od prašca, d e v e n i c e, d r u č, k n i g i ali k n i ž e v a c se nadiju s paštrun, koti i olita ma se naberu na drvce s kučicun i prevežu ze platnenin koncen, pek ontrat kuhaju.

Ako su olita tepli ne pojidu, ontrat se potla moraju poteplit, kada se „ote jist, a zato se peku na gradelah, kliščih, dodar na golu ugjevu, ali se razrižu na landi i frigaju na surici, ma tribi da se da poda ne mrav smoka, ali kap ula (ako ne, bi zgoreli).

(op.a. u dosadašnjim istraživanjima naše autohtone kulinarske kulture nisam pronašao sličan primjer pripreme nadjeva za kobasice; tj. stavljanja sira u nadjev. Posebno je važno što se ističe da ovakve kobasice može jesti svaki gospodin, što drugim riječima govori i o njihovoj ukusnosti. Danas mnogi proizvodači rade kobasice sa sirom - kao posebni specijalitet i nešto novo!!).

..... .

Marenda je kruh i čegod š nin za kunpanadig: sir, skuta, jaja, riba, meso, friške smokvi. Za južinu gre tolikajše, če i za marendu. ..... . Presnece se jidu na blagden, dokla je frižkoga sira. ..... .

Kada se d i t e k e r s t i, biva južina: frigana utrobica; kruh (beli) i sir. ali supa: ovo je va vino močit kruh, pek jist onako moker i pit vino. .....

..... .

Pag

..... *Ušice* (vrsta trokutasta prepletena tijesta) i *lazanje* ukuhaju se i u mlijeku. Ušiće obično se pospu ribanim ovčjim sirom i maslinovim uljem.

Pri izradi paškog sira krajnji proizvod su *sirutka* i *skuta* (skuta je mekani sir za dnevnu potrošnju), no ne tako davno u taj mekani sir nadolili bi 4-5 litara vode i tukli ga pola sata u uzdužnoj drvenoj posudi. Maslo bi se izdiglo na površinu. Trebalo ga je prokuhati petnaestak minuta da dobije ružičastu boju. Ohlađeno je služilo kao mast za začin jelima.
Nekad se sir pretežno pravio na stanu (poljskoj kućici uz tor) a manje kod kuće, no danas je upravo obrnuto. Mlijeko večernje mužnje procijedilo se kroz gazu, pokrilo i ostavilo na zraku preko noći. Ujutro se dodalo svježe procijeđeno mlijeko i pomiješalo ga s onim odstajalim. Mlijeko se zagrijalo na 33 oC, stavilo na stranu i pripremilo sirište. Sirište je danas kupovni prah, prije kupovnog upotrebljavala se *muljica* (osušen želudac janjeta). Smjesa se dodala mlijeku na 33 oC. Pustila se jedan sat siriti. Nakon toga smjesu je potrebno klatiti, miješati. Mješalica je danas kupovna kao i ostali pribor od aluminija, no prije je to bila čvornata klenova grana. Smjesa se ovim postupkom razložila na grudice i *surutvu* (tekućina žute boje). Temperatura se smije popeti na 43 oC. Smjesa se skida s vatre i miješa deset minuta dok se sasvim ne pretvori u grude. Preko gaze lijeva se smjesa u kalup, pokrije daskom i kamenom te nekoliko puta mijenja gaza omotana oko sira. Sir se zatim u podrumu soli u tri navrata (svakih dvanaest sati). Danas je moguće dva dana stari sir prodati mljekari koja ga bolje obraduje. Sir je potrebno prati deset dana u sirutki zbog boje, dvaput dnevno okretati, premazivati pepelom i maslinovim uljem za zimu. Još je i danas moguće kupiti sir priređen starim načinom „na ruke" u selima (Povljani, Stara Vas, Gorica, Dinjiška i u Vlašicima).
Za posjetioce Paga koji ne podnose aromatični težak sir pravo će otkriće biti dnevni, pjenasti sir *skuta*. Dobije se na taj način da se preostala tekućina, tj. sirutka, blago zagrijava do točke vrenja, odnosno dok mliječna pjenasta masa ne dođe na vrh, a sirutka ostabe na dnu. Pjenasta masa se vadi šupljikastom lopaticom i stavlja u platno koje mora biti propusno. Obično je riječ o platnu koje je nalik gazi i naziva se *peca*. Platno se sveže i objesi te se tako da bi istekla sva tekućina. Nakon nekoliko sati u platnu ostane zgusnuta kao snijeg bijela i već na pogled primamljkiva skuta i odmah konzumira. Sutradan nije ukusna i zato domaćini preporučuju večeru uz skutu, krumpir kuhan u moru, koromač i luk ili salatu**.** Maštoviti gurman iskoristiti će skutu, uz dodatak mirodija i šećera kao preljev za palačinke ili biskvit.

Velebit i Dinara

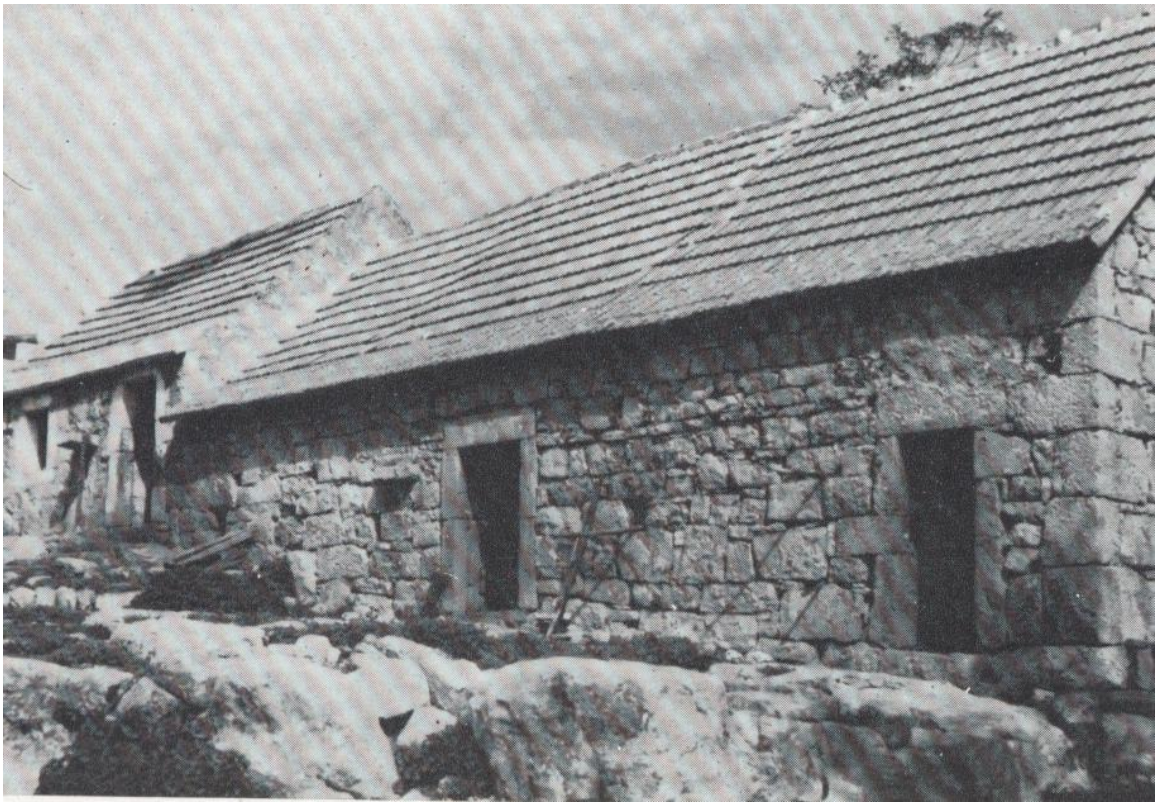
ZBORNIK za NARODNI ŽIVOT I OBIČAJE, knjiga 48, JAZU u Zagrebu 1980.,
ZBORNIK za NARODNI ŽIVOT I OBIČAJE, knjiga 51, JAZU u Zagrebu 1989.

Kuće u selu Cetina

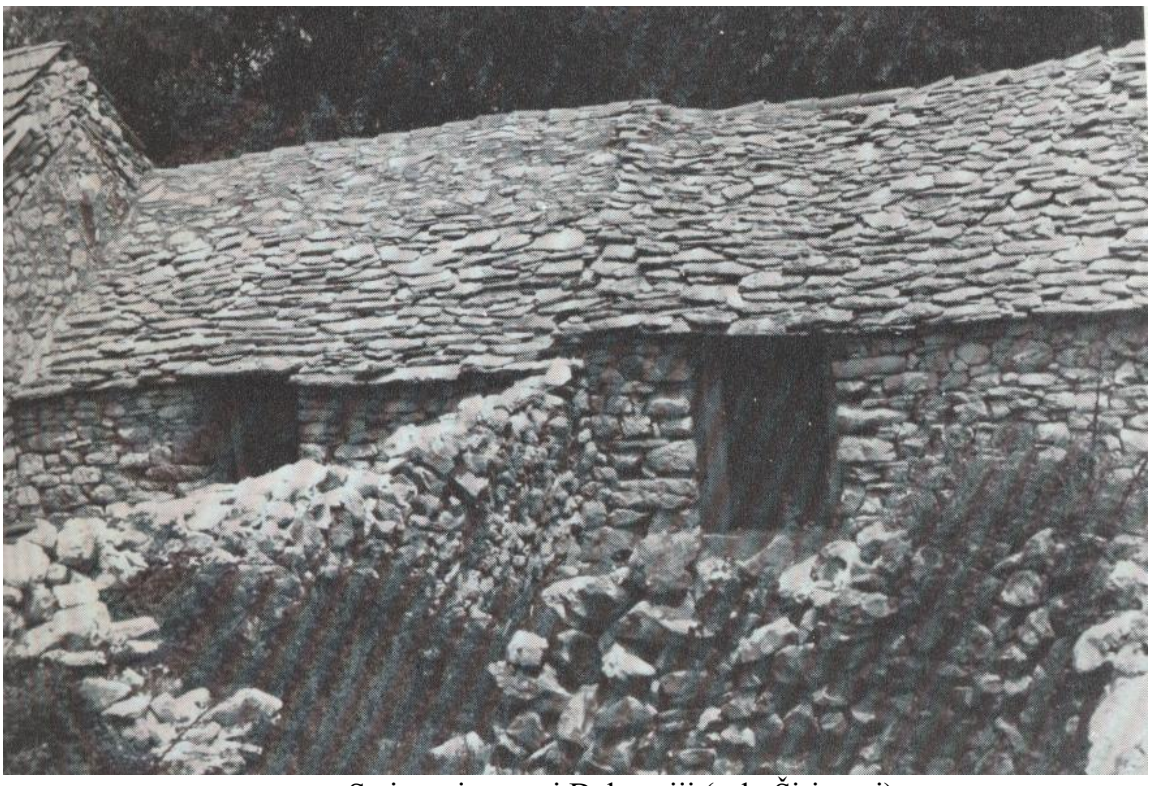
Masivno građene staje za zimovanje ovaca, Pakovo Selo (Dalmatinska zagora)

Stara kuća u Pakovu Selu, u prizemlju su staje za ovce

Kamene staje za zimovanje ovaca (Pakovo Selo)



Mala kuća i prostrana staja za ovce (sprijeda) u Bračevu Docu



Staje u sjevernoj Dalmaciji (selo Širitovci)

Staja u selu Širitovci

Krški dolac s pašnjakom na Dinari. Ruja ispod vrha Pršuta

Doci iznad sela Uništa

Planinske kolibe Uništana na rubu pašnjaka na Docima

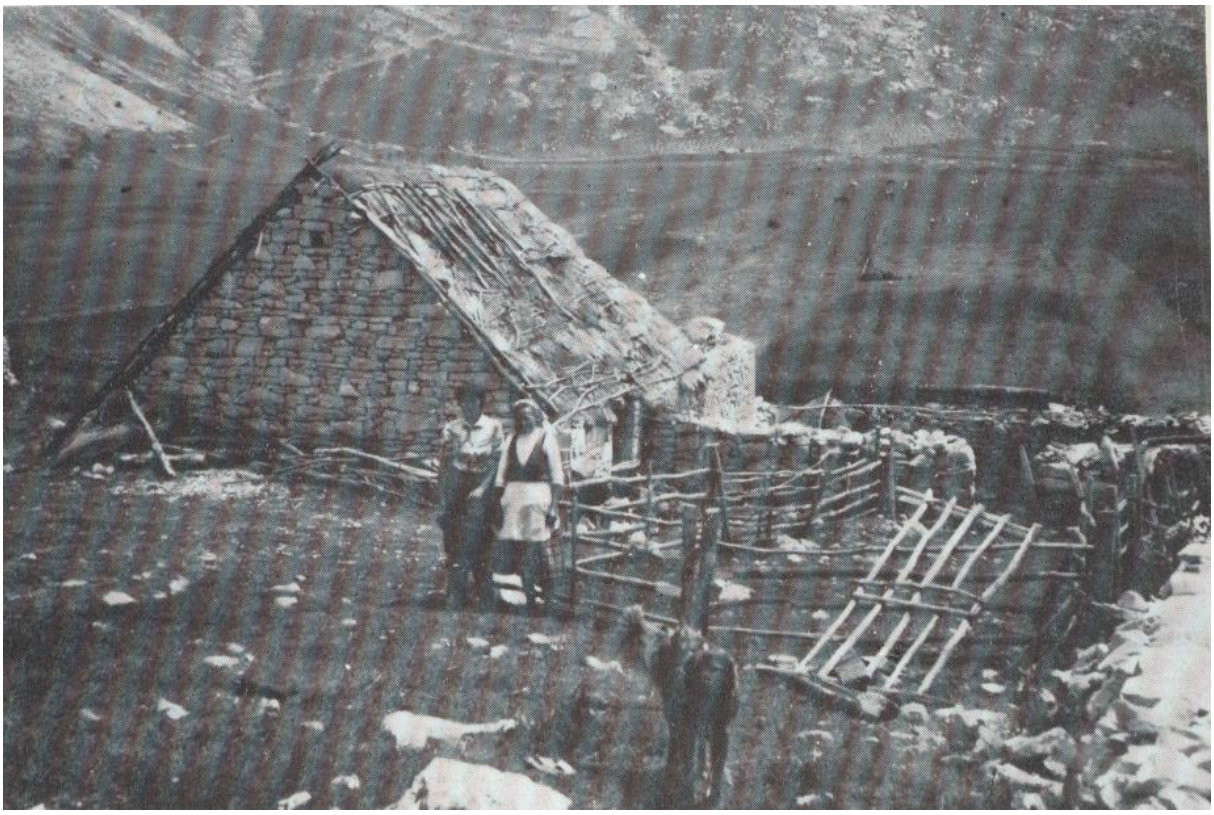
Dno Dolaca, gdje je zabranjena ispaša, jer se trava kosi

Koliba na pašnjaku Brezovac

Koliba na pašnjaku Duler

Koliba na Docima

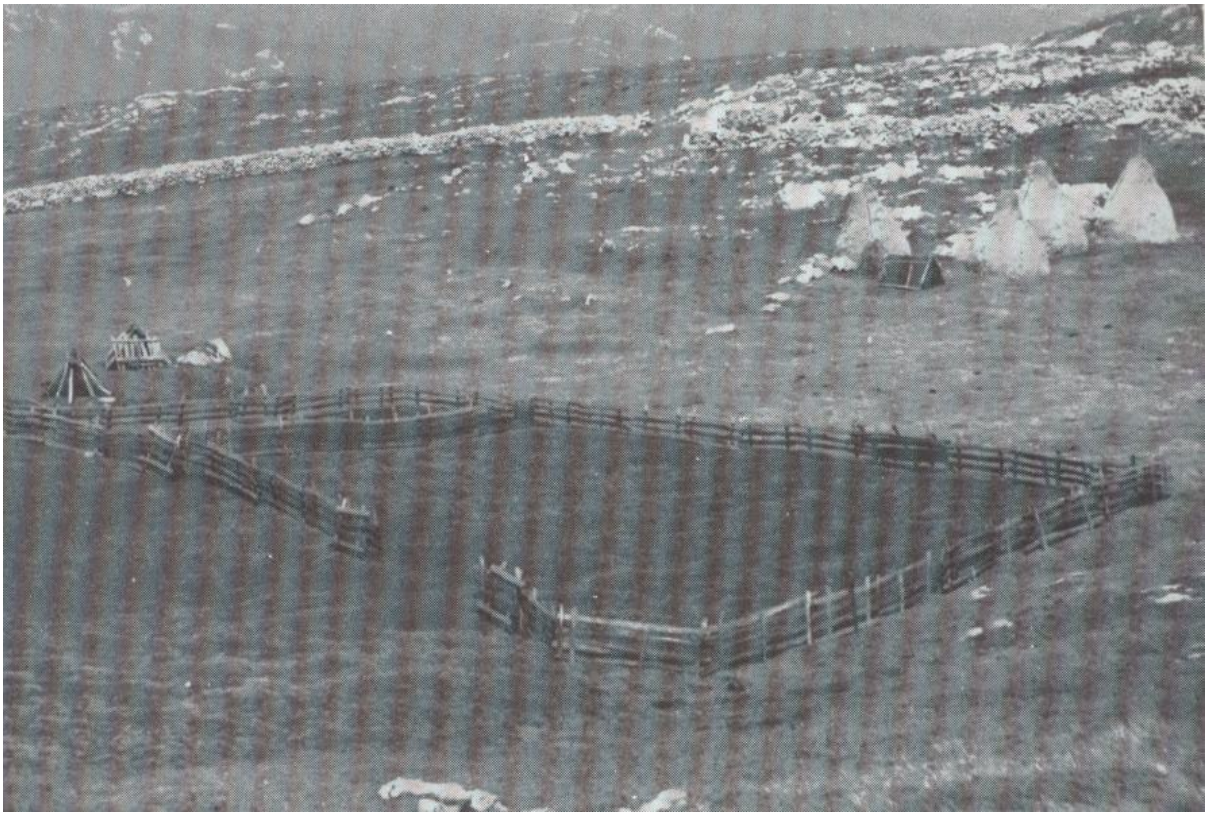
Koliba na pašnjaku Rađi dô



Koliba i tor na Docima

Tor sastavljen od drvenih dijelova. Uz tor su dvije torarice za čobane. Pašnjak Duler ispod vrha Dinare

Tor – ograđeni prostor u koji se zatvaraju ovce (stoka); *torarica* – priprosta pastirska nastamba uz tor (u kojoj se samo noći); *tornjak* – rasa psa, planinski ovčarski pas, ovčar koji čuva torove.

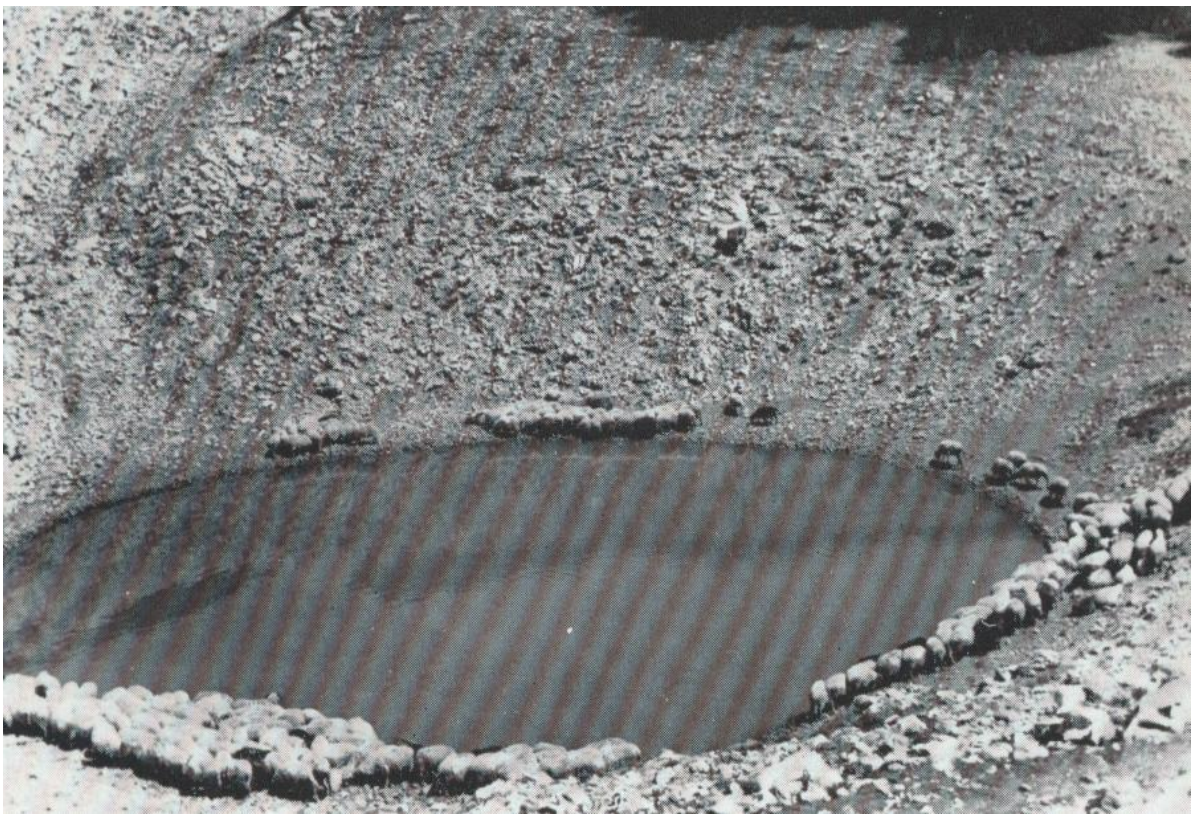


Tor na pašnjaku s toraricama

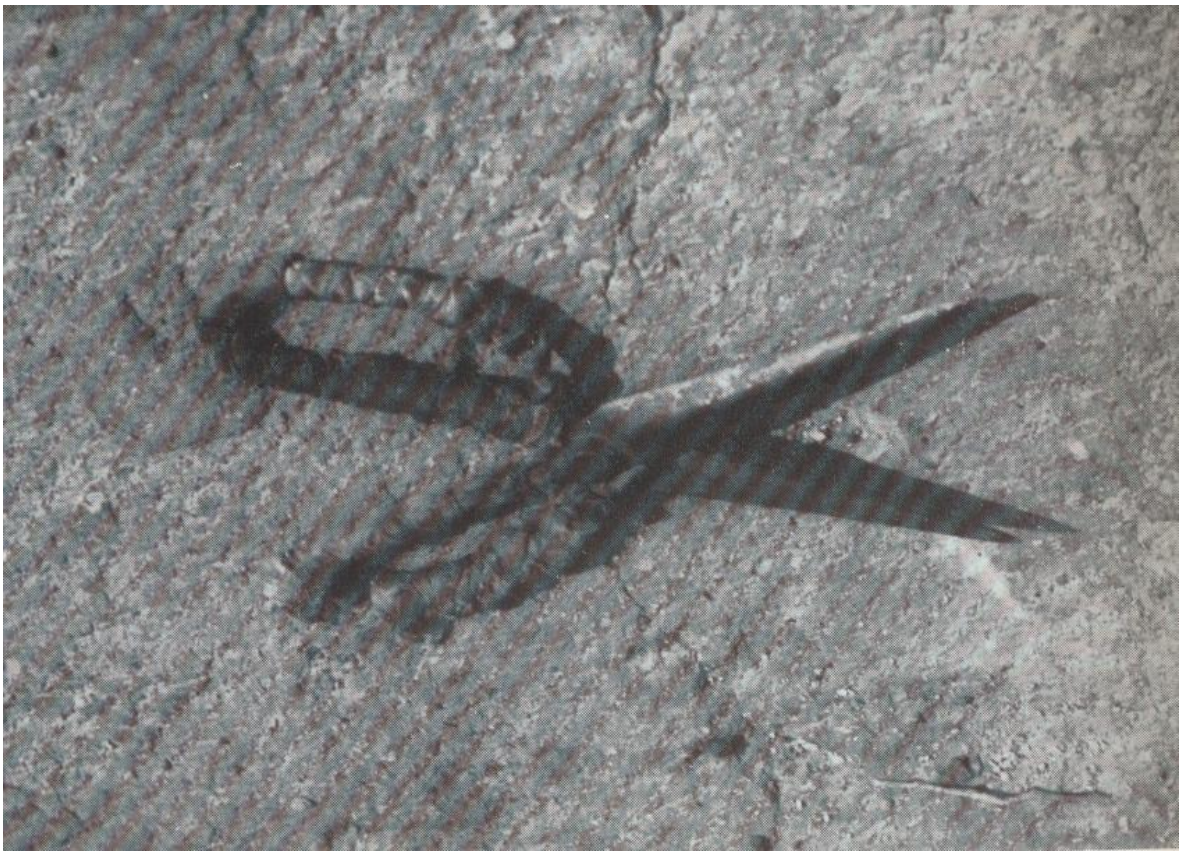
Stado ovaca, stočar i njegov pas – tornjak; pašnjak Brezovac

Stado na Brezovcu

Stado ispod vrha Bata



Napajanje ovaca na lokvi ispod Klekovače



Starinske mašice (škare) kojima stočari oko Dinare strižu ovce

Drveni kablić za zahvaćanje mlijeka (u pozadini se vidi pas – tornjak)

Stočar iz Vrbnika

Stočarske saonice sa Dinare (u prvom planu, iza kola)

Dalmatinski stočari temeljito su se pripremali za uzdig (odlazak čobana s ovcama u planine) jer je družina brojala oko 40 čobana s oko 5000 ovaca. Za svakog čobana treba ponijeti oko 70 kg brašna (polovina pšeničnog a polovina kukuruznog). Brašno se spremalo u guste vreće, koje su se vezale u sepete i tako na konjima nosile u planinu. Za 40 čobana trebalo je pripremiti 70 vreća ili 2800 kg brašna. Zatim je trebalo pripremiti dovoljnu količinu smoka (masti, masla ili slanine). Računalo se 2 kg po čobanu. Nosilo se i sušeno svinjsko meso. Od ostalih namirnica najviše se spremalo krumpira, graha, kupusa i luka. Za zahvaćanje i držanje vode nosile su se drvene bačvice vučije, zapremine oko 50 litara. Posebna pažnja polagala se nabavci i transportu soli, a to je za stado od 5000 ovaca iznosilo 2500 kilograma.
Starješina se brinuo i za ostalu stočarsku opremu: raznovrsne stočarske posude za zahvaćanje i kiseljenje mlijeka, za pripremanje sira, zatim brojne mješine u koje se spremao gotov sir. Pored toga na planini je trebalo svakovrsnog alata, drvenih kaca za usoljavanje mesa, korito za pranje rublja, čebadi i još dosta drugih stvari.

Stočarstvo koje je gospodarski vrlo važno trebalo bi naći svoju logiku i spoznaju ekonomičnog poslovanja, naročito danas u proizvodnji zdrave hrane, a sve to nam omogućuju naše planine, kao i otoci, i njihova bogata i raznovrsna flora.

Nestankom sezonskog stočarenja došlo je do zarastanja planinskih travnjaka u šikare i šumu. Zarastanje je vidljivo na gotovo svim travnjacima Sjevernog Velebita ali i na ostalim hrvatskim planinama. Travnjaci su prava riznica biološke raznolikosti, na njima živi mnogo veći broj biljnih i životinjskih vrsta nego u šumama.

Vlasnici ovaca koji su dolazili na velebitske i dinarske pašnjake za ispašu bili su dužni plaćati pašarinu (travarinu). Ubiranje pašarine od strane vlasti vrlo je stari običaj što su ga utemeljili stari Rimljani. Iz rimskog prava taj je običaj prešao i u razdoblje srednjeg vijeka i u našim se krajevima nazivao *arbadija* (od *lat.* herba – trava). Rimljani su bili stalni kupci i potrošači ovdašnje stoke, mliječnih proizvoda i vune.

Pastirske kolibe bile su načinjene provizorno od neobrađenog kamena bez veziva. Prostrane kolibe, pravokutne osnovice, imale su ulaz na sredini duže stijene. Prozor nisu imale te su se provjetravale preko pukotina u stijenama, kroz koje se uvijek osjećalo strujanje zraka. Ležaj je bio od dasaka i preko njih se slagala čebad i gunjevi. Kolibe su pregrađene u dva dijela i podijeljena na *ognjar* i *mljekar*.

U ognjaru se preko dana radilo. Tu se ložila vatra, kuhala se hrana, pralo posuđe, jelo, sirilo se i spremao sir, uz niz ostalih poslova. Preko noći tu se i spavalo. Hrana se kuhala na ognjištu u bakrenim posudama koje su visile na verigama. Najviše se kuhao krumpir, grah i kupus, zatim se trošilo dosta mlijeka i sira. Meso se jelo rijetko. Čobani koji su se kretali za blagom (ovcama) nosili su ručak u torbi. Ako se o podne nalazio blizu kolibe svraćao je na topli ručak (najčešće: sir, kruh, jaja, luk i komad suhe slanine).

U mljekaru se nalaze *škipi* za razlivanje mlijeka, a tu se držale i mješine u kojima je dozrijevao sir i skorup.

Uz svaku kolibu, ili nešto podalje od nje, nalazio se tor za blago.

Stočari na Velebitu rado su pravili basu (mekani punomasni sir). Za priređivanje base uzimale su planinke veće zemljane ćupove koji su iznutra ocakljeni. U takve čupove ulijevalo se svaki dan naizmjence po jedna ili dvije litre kuhanog i nekuhanog mlijeka. Nakon svakog ulijevanja mlijeko se posolilo, a čup zatvarao. Sadržaj se nije smio miješati, već se proces sirenja odvijao spontano bez dodavanja sirišta i bez odvajanja sirutke. Za sirenje base bilo je važno naizmjenično ulijevanje sirovog odnosno prokuhanog mlijeka, jer se inače nije postizala prava gustoća base. Dobro usirena basa mogla je stajati i po nekoliko mjeseci.

Primorski i dalmatinski stočari na Velebitu rijetko su proizvodili maslac ili maslo. Oni su u velikoj većini skidali s mlijeka skorup. To su radili tako da su prokuhano mlijeko razlijevali u drvene *škipe* i tako razliveno puštali da stoji 12 sati. Obično su skidali skorup ujutro s mlijeka od prošle večeri, ili navečer s onoga koje su pomuzli izjutra. Skorup se skidao tako da se iz škipova odlijevalo mlijeko u veće posude, a skorup se potom sastrugao iz škipa u posebnu drvenu kačicu. Kada se jedna kačica napunila skorupom, sadržaj se dobro izmiješao i zasolio morskom soli, a potom se skorup stavljao u ovčje mješine. Sabiranje skorupa odvijalo se prilično sporo. Od 100 ovaca moglo se na planini za 30 dana dobiti oko 60 litara skorupa. Velebitski skorup bio je veoma mastan i ugodna teka, napose onaj koji se prikupio u mjesecu kolovozu. U takvom skorupu bilo je i preko 80% masla.

Mlijeko od kojega se uzeo skorup izlilo se kasnije iz škipova u mjedeni kotao u kojem se smlačilo na oko 30 ºC. U tako smlačeno mlijeko ulijevalo se domaće sirište. Čim bi se mlijeko zgrušalo, sasjekla se mliječna gruševina drvenim nožem u veće režnjeve. Za najviše pola sata bilo je sirenje gotovo. Pri kraju sirenja vatra se na ognjištu pojačavala da se sirutka što bolje odijeli od sira. Sirutka se zatim ocijedila u drugu posudu, a sir se ostavio u kotlu. Njega su sirari gnjeli rukama ili drvenom kuhačom da se sirutka još bolje istisne iz sira. Nakon toga se sir izvadio iz kotla i oblikovao u grudu. Tako oblikovani sir stavljao se škip da u njemu odstoji dva do tri dana. Kada se sir u škipu donekle osušio, razrezao se nožem u kriške debljine oko 2 cm, posolio morskom soli i spremio u *ovčje mješine*. Čim se koja mješina napunila sirom, odmah se dobro podvezala da u nju ne ulazi zrak. U jednu ovčju mješinu moglo je stati 20 do 40 kg sira. Preostala sirutka nije se bacala, već se od nje priređivala *bjelava*. Mnogi dalmatinski čobani trošili su posoljenu sirutku i kao piće.

Za sirenje *mišnog sira*, tj. *sira u mišini* (sir u mješini), pravili su Dalmatinci svoje domaće sirište, koje se ponešto razlikovalo od onoga iz Like. Dalmatinci su suhi ovčji želudac umjesto vodom zalijevali posoljenom sirutkom, a sirište se kiselilo u posudi najmanje dva mjeseca. Tako priređeno sirište bilo je puno jače od ličkog, pa ga je trebalo manje dodavati u mlijeko.

Velebitski sir iz mišine **(***sir iz mješine***)** napravljen po dalmatinskom receptu bio je uvijek dobre kvalitete. Razlikovao se jedino po tome da li je bio napravljen od obranog ili poluobranog mlijeka i koliko je bio posoljen. Slaniji sirevi imali su duži rok trajanja. Slično se razlikovao i skorup. Blago zasoljeni skorup zvali su dalmatinski stočari *cvijetom*. Takav skorup, ako je u mješinama odležao duže vremena, ostajao je svojim unutrašnjim vrenjem ponešto oštrijeg teka, pa se zimi trošio kao najveća delikatesa. Ali znalo se događati da su pojedini sirevi s Velebita imali tek na zagorjelo mlijeko. To je bivalo kada je maja (gospodarica stočarskog stana) pri kuhanju mlijeka naložila prejaku vatru, ili je u vrijeme dok je sirila mlijeko puhala jaka bura, pa je dim i pepeo s ognjišta ulazio u mlijeko. Sir u mješinama na stanovima držao se uvijek u *uspremi*, i to na daskama nisko pri zemlji da mu bude hladnije. Mješine sa skorupom vješale su se opet poviše zemlje, obično o drvene prečke. Mlijeko se u stanovima držalo na policama, gdje je bilo dovoljno zračno. Tada ni muhe nisu išle na njega. Zadah od mješine osjećao se izuzetno rijetko. Mješine su se svuda po Velebitu održavale u najvećem redu. Svuda se pazilo da se stare mješine, koje su dobivale neugodan zadah, odmah zamijene novijima. Stari velebitski stočari spominju još i danas da se najbolji sir i skorup mogao sačuvati jedino u ovčjim mješinama.

Kada su se i tu mješine počele zamjenjivati novijim drvenim kačicama, nestalo je nekadašnjeg kvaliteta sira i skorupa s Velebita.

Za dobivanje maslaca i masla Ličani na Velebitu trošili su oko polovine dobivenog mlijeka. Drugu polovinu upotrebljavali su za dobivanje sira. Ličani su na svojim stanovima sirili mlijeko svaki dan. *Lički sir škripavac* pravio se od neprokuhanog mlijeka. Sirovo mlijeko samo se procijedilo kroz rjeđe platno ili kroz gušće sito. Tako procijeđeno mlijeko ulijevalo se u zemljanu posudu od desetak litara. Takav čup s mlijekom stavljao se zatim na željezni tronožac uz ognjište, da se ono malo smlači. U smlačeno mlijeko ulijevalo se domaće sirište ili murilo. Na 10 litara mlijeka dodavalo se oko dva do četiri decilitra sirišta. Količina sirišta zavisilo je od njegove jačine. Odležano sirište, ili ono koje se dobivalo od svježeg ovčjeg želuca bilo je jače, pa ga je trebalo manje.

Ličani su svoja sirišta pravili obično od želudaca mladih ovaca, telića ili svinja. Takve želuce žene bi dobro očistili i isprali, potom nasolile i stavile u *rukatku* s vodom. U rukatki je želudac morao odstajati najmanje tjedan dana. Nakon toga sirište je bilo gotovo, ali je svakako moralo još odležati u bocama u kojima se čuvalo. Što je sirište bilo starije, bilo je jače. Zato su planinke spremale sirište već u jesen za iduću godinu. Osušene ovčje želuce držale su uvijek i na stanovima da bi ako uzmanjka sirišta mogle napraviti novo.

Kad se domaće sirište ulilo u mlačno mlijeko, ono se odmah zgrušalo. Već za nekoliko minuta počeo se sir odvajati od sirutke. Kada je sir dovoljno očvrsnuo da se mogao vaditi rukama, planinka ga je stavljala na drveni pladanj ili u limenu posudu, koja je na dnu imala rupice. Tu se sir gnječio rukama da bi se iz njega što bolje iscijedila zaostala sirutka. U isto vrijeme sir se polako solio morskom solju da se ona u siru ravnomjerno rasporedi. Nakon toga se sir stavljao u ocakljene zemljane zdjelice, u kojima se oblikovao i sušio. Ako se želio dobiti *suhi škripavac*, sir se iz zdjelica vadio nakon dva do tri dana i stavljao na sunce, gdje se sušio po desetak dana. Tako osušeni škripavac imao je veću trajnost. *Meki sir škripavac* nije trebalo sušiti na suncu, već se trošio odmah kad se izvadio iz zemljane zdjelice.

Kada se sirutka odvojila od sira, nije se bacala, već se od nje pravila *urda*. Ona se dobivala tako da se sirutka zakuhala na vatri i dok je još bila vrela dolijevalo se u nju nešto nekuhanoga mlijeka. Urda se tada brzo izlučivala na površinu. Nju su planinke skupljale, ohladile i trošile kao manje kaloričan sir. Urda nije bila trajna, već se morala potrošiti po mogućnosti isti dan. Poneki lički čobani stavljali su u hladnu sirutku malo soli i tako gasili žeđ.

Prema narodnom iskustvu računalo se da jedna ovca muzenica može na planini kroz čitavu sezonu dati 3 oke (1 oka = 1,28 kg) sira i jednu oku masla ili skorupa. Kumpanijsko stado od 5000 ovaca muzenica (što nije bila rijetkost) davalo je 15 tona sira i oko 5 tona skorupa. Ti mliječni proizvodi zapremali su preko 600 ovčjih mješina.

Gospodarsko značenje Velebita u današnjem vremenu sasvim se izmijenilo. Tamo gdje je nekad odzvanjala čobanska pjesma i gdje su se nadaleko razlijegali glasovi zvona ovnova predvodnika danas vlada gluha tišina, a pastirski stanovi ostali su pusti a ponajviše zarušeni.

Planinsko priređivanje na Dinari, kao i na Velebitu, zasniva se na iskorištavanju planinske vegetacije ljetnom ispašom stoke. Blago koje čitav dan pase planinsku aromatičnu travu daje kvalitetno i zdravo mlijeko, koje se na planini muze dva puta dnevno, ujutro i navečer. Od tog mlijeka dobiva se visoko vrijedan autohtoni punomasni ovčji sir (a kvalitetu mu osim visoko kvalitetne planinske trave daje i morska sol), a od dijela mlijeka skida se skorup.

Sir u mišini (*sir u mješini, sir iz mišine*) - ***unikatni kulinarski specijalitet, čija proizvodnja se nije promijenila od - davnih vremena***.

Sir iz mišine uvršen je u nematerijalno kulturno blago 2007. godine.

Sir se proizvodi od nekuhana mlijeka. Mlijeko iz kojega se želi izdvojiti skorup razlijeva se u škipe te se idući dan skida gornji dio masnoće. Skinuti skorup se soli morskom solju i sprema u ovčje mješine. Kada se mješina napuni, dobro se sveže i sprema u mljekar (o.a.; spremište mlijeka i mliječnih proizvoda), gdje sadržaj dozrijeva. Tako spremljeni skorup može stajati čitavu godinu da se ne pokvari i što je stariji, dobiva oštriji okus. Sir se siri pomoću sirišta (domaće sirište pravilo se od svinjskog želuca koje se nakon klanja opralo i osušilo na dimu. Očišćeni i dobro oprani svinjski želudac (kulen) napunio se vinom i objesio u pušnicu na dimljenje dok vino nije potpuno ishlapilo. Nakon toga kulen se skinuo, oprao i izrezao na manje trake. Prije upotrebe namočilo se u vodi da omekša i komadić se stavio u posudu sa surutkom, dodalo jedno cijelo jaje s ljuskom, dvije šake soli, a ponekad i čašica rakije zbog boljeg okusa. Tako priređeno sirište spremno je za upotrebu nakon deset do petnaest dana. Na 10 litara mlijeka stavljalo se dvije do tri žlice tekućine).

Mlijeko se prije sirenja malo smlači na ognjištu, a zatim se u posudu sipa sirište a sadržaj se miješa. Kada se mlijeko počne grušati, prestaje se sa miješanjem te se malo pričeka da se grušanje dovrši. Zatim se grušalina sipa u cijetku, tj. poroznu platnenu vreću. Cjetka se obično objesi o motku, a pod nju se stavi posuda da se u nju cijedi sirutka. Slijedeći dan sir je gotov i može se spremati u mješinu. Sjedilo se na drvenom tronoščcu te se svaka gruda sira sjekla nožem u ploške debljine oko dva prsta. Sir se soli dlanovima, koji se stalno umaču u vreću s morskom solju. Tako se svaka kriška dobro osoli i tako slane stavljaju se u mješinu. Nakon svakog sloja sira pritišće se sadržaj dlanom da se bolje nabije. Tako se radi sve dok mješina nije puna. Zatim se ona dobro zaveže i stavlja u odio mljekara, gdje se čuva sir (mora se paziti da u mješini ne ostane ni malo zraka). Mješina se pohranjuje u tamnu prostoriju gdje sir zrije najmanje 40-45 dana. Svaki dan se mješavina povaljuje po podu da se unutar mješine pomalo miješa. Tako spremljeni sir može stajati do deset mjeseci a da se ne pokvari. Pravo umijeće u tom poslu je ispravno soljenje sira. Koliko treba uzeti soli na 1 kg sira, teško je reći, jer se to čini uvijek „odoka". Tko želi imati bolji ili masniji sir, ne skuplja s mlijeka skorup. U jednu mješina mogla je stati 30 i 50 kg sira, zavisno o njenoj veličini. Rjeđe u planini sir se stavljao u *tvorilo* ili *tubok,* tj. metalne ili bukove okvire te pritisnuo teretom da se ocijedi sirutka, a zatim sušio. Zanimljiv stari običaj pastira na paši je i kuhanje svježe pomuženog mlijeka u drvenoj posudi pomoću usijanog kamena.

Za jednu sezonu moglo se prikupiti 70 do 80 mješina sira ili oko 2500 kg.

Da bi sir bio dobre kvalitete važna je obrada mješine (mišine). Pravi se tako da se ovan, janje ili kozlić usmrti tako da vrat životinje ostane neoštećen. Potom se koža životinje dere od stražnjih nogu prema glavi (uobičajeni način; niti jedan dio kože ne smije se zarezati nožem ili nečim drugim oštrim). Koža se ostavlja na otvorenom jednu noć. Nakon toga se soli krupnom morskom solju, zamata, steže u klupko i drži omotana u papir dva dana, a zatim se suši. Osušena mješina podvezuje se na mjestima gdje su bile noge, napuše se i spremna je da se u nju stavi sir.

U jednu mješinu stane točno onoliko sira koliko je bila teška životinja.

Sir je najbolje jesti s toplim domaćim kruhom pečenim ispod peke i zalijevati domaćim vinom uz pršut ili pancetu

Koliko se sira na Dinari moglo dobiti, teško je reći, ali ipak postoje podaci: od 1000 mliječnih ovaca dobilo se dnevno 400 litara mlijeka (tj. 4 dl mlijeka po jednoj ovci). Za 90 dana boravka na planini dobije se oko 36.000 litara mlijeka. Stočari na Dinari računaju da se od 5 litara mlijeka može dobiti 1 kg sira. U mjesecu kolovozu mlijeko je gušće i masnije i tada se 1 kg sira može dobiti iz 3 litre mlijeka. Starješine obično prave predračun s nešto manje dobitka, tako da što ne iznenadi, oni dijele 36.000 litara s 5 i na taj način dobiju iznos količine sira u kilogramima (7.200 kg).

Neki su računali na slijedeći način: od 120 ovaca dobivalo se na dan 8 kg sira i blizu 1 kg skorupa. Za sto dana boravka na planini prikupilo se 800 kg sira i blizu 100 kg skorupa. Stado od blizu 2000 ovaca (koliko ih je nekad bilo) zadavalo je čobanima puno posla. Jedan muzač mogao je za jedan sat pomusti oko 400 ovaca. Stado od 1800 ovaca davalo je dnevno 35 do 45 kg sira. Za jednu sezonu moglo se prikupiti 70 do 80 mješina sira ili oko 2500 kg.

Za stado od 1000 ovaca sprema se 200 do 250 kg soli.

Da je ovčarstvo, na ovim prostorima, bilo od davnih vremena potvrđuje nam Ptolomej u svojoj „Geografiji" kao i Strabon, kazavši: *Ilirski delmati bili su tipični ovčari, a to potvrđuje i njihovo ime, koje se iz ilirskog jezika doslovno prevodi kao* ***ovčari***. A od Delmati nastao je geografski naziv rimske provincije Dalmacija. Plemensko središte Promona bilo je na jednom strmcu planine Promine, koja je također prozvana prema tome naselju i to je ime sačuvala sve do naših dana.

Prema dosta sigurnim podacima može se zaključiti da je oko 1790. godine na Dinari bilo oko 200.00 ovaca.

Stari običaj ubiranja *pašarine* od strane državnih vlasti, kojeg su utemeljili stari Rimljani, prešao je iz rimskog prava i u razdoblje srednjeg vijeka, i u našim se krajevima nazivao *arbadija, arbadiga* (od *lat*. herba – trava).

PROIZVODNJA KISELOG VRHNJA, MASLACA, KISELOG MLIJEKA i SIRA u NAŠIM DOMAĆINSTVIMA

Sir u ulju s komoračem (ili lovorom)

Na našim se otocima često se sir čuva u ulju s aromatičnim biljkama od kojih poprimi izvanredan okus.

Sastojci: nekoliko malih ovčjih ili kozjih sireva (malo prosušenih), grančicu svježeg komorača (ili lovora, po želji), nekoliko češnja češnjaka, žlica papra u zrnu, maslinovo ulje ili neko drugo biljno ulje (npr. suncokretovo).

U staklenu posudu širokog otvora (grla, kao za zimnicu) složite sirove, grančicu svježeg komorača nekoliko češnjaka i papar. Sve zalijte mješavinom maslinova ulja i nekog drugog biljnog ulja. Staklenku pokrijte tanjurićem i odložite na hladno i tamno mjesto, kako bi sir postigao pravu aromu. Sir nemojte vaditi iz ulja najmanje 10 dana. Sačuvat će se u njemu onoliko vremena koliko vam treba.

Maslac

Maslac je od davnina sastavni dio hrane i može se proizvoditi od kravljeg i ovčjeg mlijeka i vrhnja. Za 1 kg maslaca potrebno je 22 l mlijeka. Slatko vrhnje odvojeno iz mlijeka prvo se dovede do mliječno-kiselog vrenja, jer se iz kiselog vrhnja dobije 2-3 posto više maslaca boljeg okusa i svježine. U mljekarskoj industriji se uvijek pasterizira i odstrani gotovo sva tekućina, no seoskom obradom ostaje sirutka. Maslac je zato kiselkast i brzo se kvari, no za mnoge je slastice bolji zbog jačeg okusa i tekućine.

Slatko vrhnje odvojeno iz mlijeka prvo se dovede do mliječno-kiselog vrenja, jer se iz kiselog vrhnja dobije 2-3 posto više maslaca boljeg okusa i svježine.

Dobiveno slatko vrhnje treba zagrijati na 90 oC kako bi se sačuvalo od kvarenja. Nakon zagrijavanja vrhnje treba ohladiti i dodati mu mliječno-kisele bakterije iz kupljenog vrhnja s 12-20 posto mliječne masti. Tako priređeno vrhnje stavlja se na zrenje da se dobije ugodna i svježa aroma. Prije pripreme maslaca treba učiniti slijedeće:

obrati vrhnje s mlijeka
kiseljenje, zrenje
bućanje ili stapanje
odijeljivanje od stepke
pranje i gnječenje maslaca
oblikovanje maslaca
obiranje vrhnja s mlijeka (slatkog ili kiselog)

U domaćinstvima se svježe neprokuhano mlijeko stavlja u velike posude i ostavlja 12-20 sati u hladnijem prostoru. Oberite vrhnje velikom žlicom. Od obranog mlijeka može se pripraviti jogurt ili kiselo mlijeko, a od kiselog mlijeka bezmasni svježi sir.

Boja maslaca ovisi o prehrani krava. Zimi je svjetliji nego ljeti, a u proljeće ima izražajniji svjež okus. Nije svejedno jesu li krave na paši ili su hranjene samo pod krovom te po porijeklu: jesu li na planini, blizu morske obale ili u ravnici.

Kiselo vrhnje

Obranom slatkom vrhnju dodajte kiselo vrhnje ili mlaćenicu (1 l slatkog vrhnja – 1 velika žlica kiselog vrhnja ili mlaćenice) i ostavite odležati 24 sata na 16-18 ºC, za koje vrijeme će postati ugodno kiselo.

Maslo od kiselog vrhnja

1 l domaćeg kisečog vrhnja stavite u veću posudu i kuhajte na laganoj vatri. Vrhnje će se lagano zagrijavati i početi kuhati i pjeniti. Kuhajte uz stalno lagano miješanje i nakon 15 do 20 minuta smjesa će se početi lagano zgušnjavati i početi će se odvajati bijela mliječna krema i masnoća prozirne žute boje. Kuhajte sve dok ne dobijete više žute tekućine. Pazite da se zlatno žuta boja ne počne pretvarati u tamniju boju jer je to znak da je smjesa prepečena. Toplu smjesu procijedite u manju posudu tako da dobijete žuti tekući dio – maslo i bijelu kremu. Maslo odložite da se stisne a bijelu kremu (koju nazivaju u Slavoniji – *istipak*; Zagorju – *tropek*; samoborskom kraju – *strujska*; Hercegovini – *topa*) koristite kao aromatičan namaz (topao ili hladan) na kruhu.

Hrskavi keks od masla

Sastojci: 40 dag brašna, 15 dag šećera, 25 dag domaćeg masla (dobijete od 1 l kiselog vrhnja), 1 jaje, 1 žumanjak, sok i korica 1 limuna, 1 prašak za pecivo.

Smjesu iuzmiješajte, umotajte u prozirnu foliju i odložite u hladnjak preko noći. Razvaljajte tijesto na pola centimetra debljine i malim kalupom oblikujte kolačiće (možete oblikovati i malom čašicom). Pecite 10 minuta na 170 ºC.

Bućkanje ili stapanje

To je mehanički postupak u kojem se koristi bućkalica ili stapka, drvena ili metalna cilindrična visoka posuda sa štapom. Na štapu ili šipki nalazi se perforirani kotur (ima nekoliko rupa-otvora) promjera nešto manjeg od posude, tako da kroz nju lako prolazi. Bućkanjem gore-dolje, tj. povlačenjem stapa, izdvajaju se čestice masti. Vrijeme bućkanja ovisi o zrelosti vrhnja, temperaturi prostorije, tj. o godišnjem dobu. Ako nakon pola sata bućkanja ne dobijete maslac, znači da je prehladno ili je mlijeko od krava pri kraju laktacije. U takvom slučaju treba dodati tople vode (1 dl) i postupak nastaviti. Ubrzo će se pojaviti male grudice. Ljeti je poželjna temperatura radnog prostora od oko 12 ºC, zimi 16-18 ºC.

Odjeljivanje stepke

Kada grudice maslaca poprime veličinu zrna kukuruza, sadržaj lagano istresite na sito pod koje ste premjestili posudu za mlaćenicu Čestice maslaca ostati će na situ, od ocijeđene mlaćenice može se pripraviti sir ili je koristiti za obrano slatko vrhnje. Sito sa česticama maslaca isperite pitkom vodom. U tijeku pranja rukom dobro miješajte maslac jer se tako spajaju čestice maslaca i nastaje homogena masa. Ujedno se uklanja višak vode a voda koja ostaje u maslacu jednolično je raspoređena. Dobiveni maslac po želji možete posoliti.

Maslac oblikujte rukom ili kalupom. Ako maslac oblikujete rukama, dobro ih operite u toploj vodi i po mogućnosti što brže oblikujte maslac. Kalup za maslac namočite 5 minuta prije u toploj vodi, iznutra poprskajte hladnom vodom i ocijedite. Stavite maslac pazeći da nema šupljina (rupa) dobro nabijte i istresite na tanjur.

Od 1 litre vrhnja (od 5 l mlijeka dobije se 7 dl vrhnja) proizvedenog od kravljeg mlijeka, ovisno o sadržaju masti, dobije se 10-15 dag maslaca. Boja maslaca ovisi o prehrani i godišnjem dobu, i tvrđi je od ovčjeg.

Od ovčjeg mlijeka, koje je znatno masnije, dobije se po 1 l vrhnja 35 dag maslaca. Boja je uvije bijela i mekši je od kravljeg maslaca.

Čuvanje maslaca

Nekad kad nije bilo hladnjaka domaćice su čuvale maslac soljenjem kuhinjskom soli ili nalijevanjem meda. Maslac su ulagali u staklenku širokog grla i nalijevali med u tanjem sloju (oko 1 cm). Staklenku je trebalo dobro zatvoriti i koristiti za pripremu slastica ili zaslađivanje napitaka. Soljeni maslac se mogao koristiti samo u pripremi slanih jela i namaza.

Užegnuti maslac moga se „spasiti“ usitnjavanjem nožem, potom stavljanjem u svježu mlaćenicu i dalje postupiti kao kod pripreme svježeg maslaca. Užegnuti maslac se mogao preliti vinskim octom (kvasinom) i lagano zagrijavati, ocat će zagrijavanjem hlapiti i s parama ponijeti neugodan miris.

Danas u hladnjaku možemo maslac čuvati, za duže vrijeme, na –8 do –10 ºC.

Kiselo mlijeko

Za pripremu kiselog mlijeka upotrebljava se ovčje i kravlje punomasno mlijeko. Priprema se od pasteriziranog kupljenog mlijeka ili prethodno prokuhanog svježeg mlijeka.

Kiselo mlijeko priprema se na slijedeći način:
mlijeko ukuhamo na pola prethodno volumena (litru mlijeka otparavamo, ukuhavamo, reduciramo na ½ litre). Naglo ga ohladimo na 24 ºC uranjanjem posude u kojoj smo ga kuhali u sudoperu s protočnom hladnom vodom. Ohlađeno mlijeko (1 litra) „nacijepimo“ sa 5 žlica kiselog mlijeka kupljenog u trgovini ili već prije napravljenog. Dobro promiješamo i izlijemo u manje posude od oko 2 dl, poklopimo i odložimo na sobnu temperaturu 24 sata. Nakon isteka tog vremena kiselo mlijeko stavimo u hladnjak kako bi se spriječilo jačanje kiselosti. Dobro kiselo mlijeko je guste konzistencije tako da ga „možemo rezati nožem“ tj. žlica u njemu može stajati okomito. Od kiselog mlijeka priređuju se razna jela ili se konzumira samô.

Sirevi

Mlijeko za sirenje

Kemijski sastav mlijeka ima glavnu ulogu na količinu i kvalitetu proizvedenog sira. Pri tom se prvenstveno misli na bjelančevine i mliječnu mast. Mlijeko koje se koristi za izradu sira treba imati što veći odnos bjelančevine i mliječne masti, jer što ima više proteina, proteinski gel je gušći i lakše se uklope u njega mliječna mast i drugi sastojci, odnosno bolje se iskoriste.

Na bjelančevine, odnosno proteine, utječe opskrba krava energijom i proteinima iz hrane. Ako taj odnos nije dobar, odnosno ako ima manjak energije, u mlijeku se povećava količina ureje preko 40 mh ureje u 100 ml mlijeka. Prevelika količina proteina u hrani ne utječe na količinu proteina u mlijeku, ali opterećuje metabolizam krava. Na sadržaj mliječne masti u mlijeku utječe više faktora, a najvažniji je hranidba. Obrok koji sadrži više voluminozne hrane, naročito sjena, utječe na povećanje mliječne masti. Ako koncentrirano obrok prelazi 55 posto neto energije obroka, ona se smanjuje. Zelena hrana, paša, također smanjuje njezinu količinu.

Postoje i neki drugi čimbenici koji utječu na sastav mlijeka.
Pasmina krava također može utjecati na količinu mliječne masti. Visoko mliječne pasmine uglavnom imaju manji postotak mliječne masti u odnosu na manje mliječne pasmine. Zdravlje krava i vimena također utječe na sastav mlijeka. Zatim tu su starost krava i kondicija, mlađe krave u dobroj kondiciji imaju veći postotak mliječne masti. Vrijeme između mužnji također ima utjecaj jer kod ravnomjernije mužnje sadržaj se povećava. Isto tako treba napomenuti da u tijeku same mužnje količina varira i da zadnji mlazovi sadrže najviše mliječne masti. Temperatura okoline ima također utjecaj, pri višim temperaturama ta je količina manja.

Tehnologija izrade polutvrdog sira

Tehnologija izrade polutvrdog sira je slijedeća: 10 l mlijeka treba zagrijati uz miješanje od dolje prema gore, na temperaturu od 31-32 ºC. Na toj temperaturi se dodaje čista starterska kultura, mezofilne bakterije mliječno kiselinske fermentacije. Time se popravlja udio poželjnih bakterija mliječno-kiselinske fermentacije u sirovom mlijeku. Mlijeko se zatim temeljito promiješa, te ostavi mirovati oko 30 minuta da starterska kultura djeluje. Nakon tog vremena dodaje se sirilo uz ravnomjerno miješanje oko 2 min. Količina sirila se dodaje u minimalnoj količini koja zasiri mlijeko za 30-45 minuta. Prevelike količine sirila kasnije mogu uzrokovati gorkasti okus sira. Gruš se provjerava podizanjem uz rub posude. Kada gruš puca oštro poput porculana, a sirutka je bistra i zelenkaste boje tada se pristupa rezanju gruša. Gruš se oštrim nožem ili harfom reže na zrno veličine lješnjaka nakon čega slijedi sušenje sirnog zrna uz miješanje i postupno zagrijavanje na 39 ºC kroz 15 minuta, cjelokupni proces dogrijavanja sirnog zrna traje 30 minuta, a sušenje ne smije biti prenaglo niti presporo. Suho sirno zrno je na probu rukom poput zrna kukuruza u vodi. Sirno zrno se zajedno sa sirutkom uzima iz lonca, kotla uz stalno miješanje tako da sirno zrno padne na dno i pune se kalupi. Prvo okretanje vrši se nakon nekoliko minuta. Sir se u početku okreće češće, a kasnije rjeđe. Samo prešanje traje 6 sati. Sir se soli u salamuri ili suho. Nakon toga, suhi sirevi se stavljaju u zrionicu na drvene police. Zrenje traje za polutvrdi sir minimalno 1 mjesec, a prosječno oko 45 dana.

Bijeli meki slani sir

U domaćinstvu možemo, s malo snalažljivosti, proizvesti razne vrste sirove. Pribor koji je potreban kod ovog naputka je slijedeći: velika posuda od 8-10 litara, uski i dugački kuhinjski nož, veća plastična zdjela promjera oko 30 cm s ravnim dnom (dno i stranice posude izbušite, u ravnim redovima, do polovine visine zagrijanom iglom za pletenje), plitki tanjur (veličine kako bi stao u plastičnu posudu), kuhinjsku veliku žlicu s uzdužnim prorezima, posudu od 3 litre, veću gazu (za pokrivanje plastične cjediljke), utezi od 1 do 5 kg.

Sastojci za 1 kg sira: svježe kravlje punomasno mlijeko - 7 litara, tekuće sirilo, jedna velika žlica i 36 dag soli.

Mlijeko procijedite preko gaze u veliku posudu i zagrijte uz stalno miješanje na 28 do 32 ºC. Kad mlijeko dostigne potrebnu temperaturu dodajte 1 žlicu tekućeg sirila, dobro promiješajte i ostavite stajati 40 minuta na dostignutoj temperaturi. Podsirivanje mlijeka je dobro ako pokazuje slijedeće osobine: prelomljeni gruš mora biti *gladak* i *sjajan,* a na prstu ne smije ostati nikakav trag - *prevlaka*. Na mjestu preloma mora biti *žučkastozelenkasta* sirutka. Ukoliko je sirutka bjelkasta - znači da mlijeko nije dovoljno podsireno. Dobro podsireno mlijeko izbrazdite-izrežite nožem, do dna, u velikoj posudi na kvadratiće veličine 1 cm. Velikom kuhinjskom žlicom (s uzdužnim prorezima) usitnite gruš, dobro promiješajte i ostavite 5 minuta da se odvoji sirutka. Veliku plastičnu cjediljku obložite gazom i u nju uspite gruš. Ostavite jednu - do dvije minute kako bi se ocijedila sirutka, i tada sve istresite u plastičnu posudu na kojoj ste napravili rupice u redovima. Tako složeni gruš ostavite 20 minuta bez opterećenja, kako bi se polagano, još jednom, ocijedila sirutka. Daljnji postupak možete obaviti u čistom sudoperu ili nekoj drugoj većoj čistoj posudi ravnog dna iz koje će otjecati manja količina naknadne sirutke. Raširite gazu, istresite oblikovanu grudu sira i opteretite je plitkim tanjurom (sir će dobiti ljepši oblik) ili drvenom daskicom na koju dolaze potrebni utezi (opterećenje postepeno povećavajte). Na 1 kg grude dolazi maksimalno opterećenje od 5 kg. što ovisi o tvrdoći grude. Tvrda gruda preša se krače vrijeme i brže opterećuje. Postupak prešanja traje 45 do 60 minuta, nakon čega se uklanjaju utezi. Sir izrežite u 8 trokuta i prelijte hladnom slanom vodom, koju ste pripremili, ranije, na slijedeći način: vodu prokuhajte, ohladite na 70 ºC i dodajte 18 posto soli (na 16,4 dl vode dolazi 36 dag soli). Kriške - trokute sira pažljivo složite u posudu i prelijte hladnom slanom vodom, i ostavite da odstoji 6 do 12 sati. Povremeno okrenite sir. Slane kriške sira izvadite, ocijedite***** i stavite na zrenje. Pazite da između kriški ne ostane prazan prostor, složite ih u cjelinu. Manju količinu sira možete staviti na plitki tanjur, a za veću količinu potrebna je veća posuda. Sir posolite manjom količinom soli. Ako sir slažete u slojevima tada dnevno slažite samo jedan do dva sloja, kako se donje kriške ne bi deformirale. Napunjenu posudu pokrijte gazom i odložite u prostoriju s temperaturom između 16-18 oca. Tako složeni sir zrije 20 dana, nakon čega se može koristiti.

Ovako spravljeni sir je bijele boje sa šupljinama veličine leče, prijatnog okusa i mirisa.

***** sir možete i sada koristiti-konzumirati ili, ako želite, staviti na zrenje.

Svježi sir

Najjednostavniji postupak pripreme sira, koji se proizvodi mliječnim kiselim vrenjem. U svježem mlijeku na sobnoj temperaturi razvijaju se bakterije koje izazivaju promjene i izdvajanja leucina (jedna od najznačajnijih aminokiselina neophodnih za održavanje života; sastavni dio mnogih bjelančevina) od sirutke, te se stvara gladak i homogen gruš. Ovakvo izdvajanje sirutke (cijeđenje) je dosta sporo te sve možemo ubrzati odlaganjem posude s grušom u malo zagrijanu pećnicu na 50 ºC i držati sve dok se gruš ne zagrije na 30 oC. Optimalna temperatura cijeđenja je 30 ºC. Nakon grušanja sve procijedite kroz platneno cjedilo i sir možete koristi u pripremi raznih jela kao: *sir s vrhnjem, namaz, za okruglice, gibanice, savijače, štrukle ili pomiješan sa šećerom kao dodatak rezancima.*

Malo je namirnica u kuhinji koje se mogu mjeriti sa svježim kravljim sirom. Zahvaljujući blagom kiselkasto - slatkom okusu, podjednakomu pristaje i slatko i slano „gastronomsko ruho“ (dressing). To jer vrsta sira koja preuzima okus i miris namirnica s kojima se sljubljuje, a jelo, zahvaljujući njemu, postaje izdašnije. Savijača (štrudla, štrudla) slana ili slatka poslastica od vučenog tijesta, kravljeg sira i naribane buće, samo je jedan od niza primjera. Dovoljno je u nadjev od svježeg sira dodati malo naribane buće da preuzme njezin slatkasti okus, kao što prstohvat soli promijeni okusni „predznak“.

Od te svježe delicije, koja je postala simbol sjeverozapadne Hrvatske, pripremaju se raznovrsni namazi, preljevi za salate, umaci za kuhanu paštu (tjesteninu), slane ili slatke pite, nadjevi za tjesteninu, slane ili slatke torte, kreme, slane ili slatke savijače, …….. Odlično se slaže sa špinatom, rikulom, žućenicom (cikorijom) … Rajčica je idealan gastronomski pratilac svježem kravljem siru, o patliđanima da i ne govorima. Svi mediteranski začini su dobrodošao dodatak sirnim namazima – osim kadulje i ružmarina jer su preintenzivni. Još se bolje slažu s ljutom ili slatkom mljevenom paprikom, vlascem, estragonom, svježim korijanderom, …

Cimet, menta, limunska trava, naribana korica naranče, limuna ,,, savršeni su odabir svježem kravljem siru. Najbolji sezonski začin mu je svježe šumsko voće.

Svježi sir

Najjednostavniji postupak pripreme sira, koji se proizvodi mliječnim kiselim vrenjem. U svježem mlijeku na sobnoj temperaturi razvijaju se bakterije koje izazivaju promjene i izdvajanja leucina (jedna od najznačajnijih aminokiselina neophodnih za održavanje života; sastavni dio mnogih bjelančevina) od sirutke, te se stvara gladak i homogen gruš. Ovakvo izdvajanje sirutke (cijeđenje) je dosta sporo te sve možemo ubrzati odlaganjem posude s grušom u malo zagrijanu pećnicu na 50 ºC i držati sve dok se gruš ne zagrije na 30 oC. Optimalna temperatura cijeđenja je 30 ºC. Nakon grušanja sve procijedite kroz platneno cjedilo i sir možete koristi u pripremi raznih jela kao: *sir s vrhnjem, namaz, za okruglice, gibanice, savijače, štrukle ili pomiješan sa šećerom kao dodatak rezancima.*

Domaći kravlji sir - bakin sir

Sastojci: 4 l mlijeka, 8 žlica mlaćenice, 2 žlice sirila, 0,5 l kiselog vrhnja, 1,5 žlica soli.

Svježe pomuzeno mlijeko procijedite, zagrijte na 36 - 38 ºC, dodajte uz miješanje mlaćenicu, pokrijte posudu i ostavite jedan sat na toplom mjestu. Dodajte sirilo miješajući sadržaj u posudi, poklopite i ponovo ostavite na toplom jedan sat. Sada se već treba stvoriti gruš, odvojite ga od sirutke, izrežite na kocke veličine 1 cm i ostavite da se ocijedi deset minuta. U cijedilo stavite gazu ili laneno platno (prethodno namočeno u vodi) i gruš, da se cijedi. U kalup stavite trećinu sira, pospite polovinom količine soli, prelijte s pola količine vrhnja. Stavite drugu trećinu sira, posolite i prelijte vrhnjem. Na kraju stavite posljednju trećinu sira i ostavite u kalupu 2 dan da se cijedi na sobnoj temperaturi. Gotov sir preokrenite na dasku i stavite u odgovarajuću posudu za hladnjak.

Poslužite uz *pole* (krumpir u ljusci izrezan na polovicu, posoljen i pečen u pećnici) *i luk.*

Od sirutke zaostale od sira radili su ocat. Sirutku se treba ukuhati na polovinu volumena uz lagano vrenje, preliti kroz gazu u odgovarajuću posudu i ostaviti na hladnom mjestu (podrumski prostor) dva do tri mjeseca.

Kravlji sir u maslinovu ulju (sir koji se nekada radio u Konavlima)

Za sir je potrebno oko 8 litara kravljeg mlijeka, koje mora biti onakve temperature kakve je kad se krava pomuze. U mlijeko se stavlja jedna do dvije jušne žlice domaćeg sirišta, a zatim se masa zagrijava do četrdesetak stupnjeva. Sir se zatim siri na kamenim pločama u mjedenim torilima (kalupima). Pravi okus, tako oblikovani sir, dobiva odležavanjem u prirodnom maslinovu ulju, u kojem zri šest mjeseci. Za držanje sira u ulju postoje kamenice s poklopcem od bijelog korčulanskog kamena. Nakon što sir sazrije, treba ga *kušati uz crno vino*.

Topljeni sir

Pribor: posuda od 3 litre s debelim dnom, drvena kuhača, kuhinjski nož, pergament-papir ili celofan, kutija od topljenog sira.

Sastojci: 1 kg svježeg kravljeg sira (napravljen od 5 litara kravljeg mlijeka), 15 dag maslaca, 3 g soli, 6 g sode bikarbone u prahu, 20 g sitno rezane kuhane šunke ili 5 ljutih feferona.

Svježi sir dobro izmiješajte, dodajte sodu bikarbonu i sol, dobro promiješajte jedu do dvije minute i stavite na štednjak da se smjesa polagano grije uz daljnje miješanje. Kuhajte uz stalno miješanje dok se smjesa ne zgusne. Maknite s vatre, umiješajte po želji šunku ili feferone, senf (nije naš naputak), dodajte maslac, dobro izmiješajte i još toplo istresite na pergament-papir ili celofan. Smjesu oblikujte po želji. Jedan od načina: na celofan stavite kutiju od topljenog sira kojoj ste uklonili dno i obložili je celofanom. Smjesu utisnite u kartonski obruč i ostavite da se ohladi. Obruč uklonite i sir izrežite u kriške (osam trokutića).
Ovako spremljen sir je gladak, sjajan i nakon hlađenja kompaktan, boja mu je svjetlojantarnožuta i ugodnog okusa. Siru po želji možete dodati šunku - sir sa šunkom, ili feferone za - ljuti sir za mazanje. Poslužuje se kao *namaz za zajutrak, doručak uz čaj ili za pripremu raznih sendviča.*

Škripavac

Sastojci: 10 l punomasnog kravljeg mlijeka, žlica sirila, 5 dag soli.

Svježe mlijeko procijedite kroz gazu i zagrijte na 36 ºC. Za mjerenje temperature koristite alkoholni termometar. Uz stalno miješanje dodajte jednu žlicu sirila i ostavite mlijeko da odstoji 45 minuta, kako bi se zgrušalo. Gruš usitnite, izrežite, nožem na veličinu zrna kukuruza, promiješajte i ostavite da odstoji 5 minuta. Sada ponovo usitnite gruš, ali ovaj put rukom i ponovo ostavite da odstoji 5 minuta. U cijedilo stavite gazu i procijedite gruš od mlijeka. Krajeve gaze spojite preko guša, sada već sira i stavite sve u kalup za sir. Najbolje je da odložite u sudoper, jer će se opet sve malo procijediti. Ostavite tako pola sata. Odmotajte sir iz gaze, vratite ga u kalup, okrenite na suprotnu stranu (gornju), prekrijte gazom i ostavite tako stajati jedan dan. Natrljajte, drugi dan, sir solju i ponovo stavite u kalup, da odstoji 24 sata. Sada ste dobili sir - škripavac, da bi bio još bolji ostavite ga da zri tri tjedana na temperaturi između 16 i 18 ºC. Stavite ga na čistu daščicu, pokrijte ga sitom i sve to pokrijte mokrom gazom da bi sve bili malo vlažno. Ako imate sirutku, 3 - 5 puta „umijte" sir u toku zrenja, što će pridonijeti njegovoj lijepoj žutoj boji, a biti će i ugodnog mirisa i okusa.

Poslužite sir uz *mladi luk i šunku, ili pršut*, što je po tradiciji uvijek tako poslužen i na Uskrs. Škripavac se nekada radio samo od neprokuhanog ovčjeg mlijeka. Procijeđeno mlijeko stavljalo se u zemljanu posudu od 10 l, koja se zatim držala na tronošcu uz ognjište da se malo smlači. U smlačeno mlijeko ulijevalo se domaće sirište ili murilo (sirište se radilo od ovčjeg želuca). Kada se mlijeko zgrušalo odvajala se sirutka, a sir se izrađivao rukama. Sir se stavljao na drveni pladanj ili u limenu posudu s rupicama, kako bi se mogao izgnječiti i izmiješati s *morskom soli*. Sir se premještao u ocakljenu zemljanu posudu u kojem se oblikovao i sušio. *Suhi škripavac* se dobio sušenjem na suncu desetak dana i imao je veću trajnost, *meki* se nije sušio na suncu i trošio se odmah.

Kao tradicionalni sir škripavac se u Hrvatskoj najviše veže uz Liku, Kordun i susjednu Bosnu. Nekadašnji kolonisti svoje su običaje i tradiciju pravljenja sira zadržali unatoč tome što je prošlo više od pola stoljeća otkako su se doselili u Baranju.
Od jedne litre mlijeka (kravljeg ili kozjeg) dobije se 10 dag sira, dok se od ovčjeg dobiva i do 38 dag, budući da ovčje mlijeko sadrži više bjelančevina. Kao kalup za sir možete koristiti i oblik za tortu bez dna, a najbolje odgovara promjera od 20 cm.

O siru iz pera domaćice:

Lički škripavac

U Lici ga sire gotovo u svakom domaćinstvu, a zovu ga škripavcem zato, jer škripi pod zubima, kad se jede.

U kotaru Gospić (Lički Osik) mlijeko se prije sirenja, umlači, te se u njega uspe šaka soli na 5-8 litara. Zatim se mlijeko podsiri „vodom iz murice". Sirište, odnosno želudac mlade životinje ovdje zovu murica, pa se prema tome i sirilo zove „voda iz murice". Na 5-8 litara mlijeka se uzme - 1 šaličica sirila. Nakon što se mlijeko zgrušalo, podsirevina se gnječi polagano rukama, dok se ne napravi hljebac sira. Hljebac se posoli i metne u tanjur. Time je škripavac ili, kako još neki kažu, „škripac" gotov.

U koliko škripavac ne pojedu odmah iza sirenja, t.j. dok još škripi, to ga metnu na običnom rešetu u dim, gdje ostaje 15-20 dana, dok ne otvrdne „kao kamen". U tom ga obliku seljaci jedu s kruhom i krumpirom.

U koreničkom se kotaru mlijeko podsiruje obično odmah poslije mužnje, a u koliko se ne može podsiriti u svježem stanju, onda ga prilikom podsirivanja podgrijavaju na temperaturu tek namuženog mlijeka. Pri podsirivanju mlijeko posole šakom soli, kao i u Ličkom Osiku. Kad se „odluči voda", t.j. sirutka izađe na površinu podsirevine, domaćica je vadi šupljom žlicom, a preostalu sirninu u posudi gnječi rukama, dok iz nje ne izađe veći dio preostale sirutke. Nakon toga domaćica vadi grudu iz posude rukama, te je premješta u padelicu. U padelici se iz grude oblikuje hljebac sira. Taj se hljebac posoli i metne u posudu, iz koje se uzima za potrošnju.

U koliko se sir ne potroši kao škripavac, on se suši u dimu, kao i naprijed opisani sir.

Škripavac se siri podjednako iz ovčjeg, kao i iz kravljeg mlijeka.

Škripavac je uvršten u nematerijalno kulturno blago 2008. godine.

Basa

Pravi se samo u Lici, od kuhanog mlijeka - *varenike*, a proizvodi se od davnine jer je to jedan od načina da se produži trajnost mlijeka. Od jedne litre mlijeka dobije se 2 - 3 dl base. Prvo prokuhajte mlijeko i ohlađeno ukiselite s kvasom kiselog mlijeka. Ukiseljeno mlijeko zamotajte i ostavite preko noći u toploj prostoriji. Drugi dan ukiseljeno mlijeko stavite u platnenu vrećicu, da se iscijedi sirutka. Cijeđenje traje nekoliko sati. To je *prva basa*, koja se koristi kao prilog *uz pršut*, i može se koristiti samo nekoliko dana čuvana u hladnjaku.
Prvoj basi dodajte veću količinu skorupa skupljenog s odstajalog prokuhanog mlijeka, uz blago soljenje. Tako napravljenu basu koristite *kao namaz za kruh ili nadjev za pitu*. Ovoj basi umjesto soli možete dodati šećer, a traje danima čuvana u hladnom prostoru. Trajniju basu (da se ne ukiseli) možete napraviti i na taj način, da je stavite odmah nakon pravljenja u vareniku i podgrijete do ključanja. Na površinu će izaći bijela sirutka, a na dnu ostane basa. Kad se ohladi, izlijte sirutku i basu ponovo procijedite i dodajte joj skorup.

Šaljivi naziv za basu - *kulizdra*

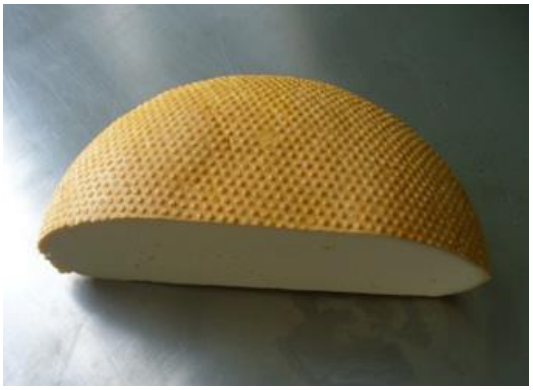
Dimljeni tvrdi lički sir

Prema kazivanju naših baka

Da bi dobili sir odprilike jednog kilograma potrebno je: 8 litara svježe varenike da se kuva u padali na sporetu, kad počne kipiti varenika mora se smaknuti skraja da se malo smiri i sipati 2 -3 žlice sircetne kiseline 80%,a može i razblažena ostika. Sir se počinje odma odvajati i dizati na površinu, nesmije se mješati. Nakon 5 minuta se kalačom vadi i stavlja u kalup a predhodno u kalup ide gaza, ujedno se sipa 3 žlice soli. Kad se tako složi stavlja se poklopčić ravan odozgo i onda se steze prešom, al postepeno, ne naglo stezati.
Tako u preši stoji par sati i onda se okrene i opet stegne, nakon odprilike 8 sati sir je gotov, vadi se i sa nožem se obrađu rubovi kako bi ljepo izgledao i stavlja se na tanjir a potom na toplo mjesto najbolje iznad šporeta.
Može se jesti odma tako svjež il prosušen nakon par dana, dobije žutu koricu, a najbolji je kad se odimi i dobije pravi šmek na dim.

Postupak dimljenja
Sir se dimi na više načina. Vako se radi na način naših baka:
U bačvi bez dna naložimo vatru al isključivo bukovim drvetom jer bilo koje drugo drvo ne daje takvu aromu, naprotiv bude gorak okus, neko je znao i sa šaricama ložiti i dimiti sir al isto dobije lošu aromu i tamnu boju i to nije to, zato bukovo drvo je najbolje i kad se stvori žar po njemu se sipa piljevina također od bukovine i ona guši vatru i stvara gust dim.
Na bačvu se odozgo stave rešetke na njih se složi sir, na sir papir, pa se pokrije sa dekom il nešto slično, bitno je da se dobro zašuška da nema unutar zraka jer bi se naravno moglo desiti da vatra plane ponovno i sir je masan brzo bi ga vatra zahvatila.
Postupak dimljenja traje pola sata al stim da se jednom sir okrene da bi dobio jednoličnu boju.
Tako odimljen pere se u toploj vodi i slaže na čiste krpe da se ocjedi i onda ide na hladjenje.
Kad se ohladi može se jesti mada što duže stoji okus dobija bolji kvalitet.
Naše bake čuvale su ga u žitu, gurali su ga u žito i tako ga čuvali od vlage i nije se pljesnivio.

Tounjski sir



Dimljeni sir okruglog oblika kao pogače, težine oko 0,50 kg sa zlatnosmeđim površinskim slojem (od dimljenja) i šupljinama (očima) veličine 2-4 mm. Danas se pripravlja samo od procijeđenog kravljeg mlijeka, večernje i jutarnje mužnje. Zagrijanom mlijeku na 30-35 stupnjeva dodaje se sirilo i nakon 30-50 minuta stvori se gruš. Sada slijedi usitnjavanje gruša drvenom žlicom a potom prstima do veličine kukuruznog zrna. Sve se to obavlja na kraju štednjaka kako bi se održala stalna temperatura. Nakon taloženja od sat vremena oblikuje se gruda sira rukama i stavlja na tanjur ili zdjelicu. Laganim pritiskanjem istiskuje se sirutka. Postupak traje oko 20 minuta, a potkraj se tiska rukama i izvan posude. Sir mora dobiti oblik posude, tanjura ili zdjelice. Sada slijedi postupak soljenja, utrljavanjem, krupnom soli nakon čega se odlaže na hladno mjesto (oko 15 stupnjeva) u trajanju od 14-15 sati. Drugog dana sir se vadi iz posude-kalupa, ispire vodom i odlaže u sušaru/pušnicu na dimljenje. To se obavlja u drvenom sanduku obješenom za strop. Sušenje i dimljenje traje dva do tri dana, nakon čega se dobiva kvalitetan sir s karakterističnim okusom i mirisom.

Postupak dimljenja je kao i kod dimljenja mesa vrlo važan. kvalitetan dim dobiva se samo od tvrdog drveta (bukva, jasen, hrast, joha, grab,..). Najbolje je uzeti čvoraste komade jer duže izgaraju i daju bolji dim, Drvo treba lagano sagorijevati, da se ne dostigne prevelika temperatura. Pri višim temperaturama razvija se manje dima. Bukva i javor daju zlatnosmeđu boju dima; hrast i joha žutosmeđu. Gorski kotar kao i Lika nekada su obilovali bukvama i jasenom.

Tounjskom siru slični su sirevi: drežnićki sir (mjesto Drežnica), tučki sir (mjesto Tuk kraj Mrkoplja), lički i u nekim mjestima Hrvatskog Zagorja. To su izvorni sirevi Velike Kapele. Nekada su se sve tri vrste sireva pravile od miješanog mlijeka, kravljeg i ovčjeg, dok se danas prave samo od kravljeg mlijeka, i to često od obranog mlijeka.

O siru iz „pera“ domaćice:

dimljeni sir

Konzerviranje sira dimljenjem rasprostranjeno je gotovo u svim krajevima Hrvatske.
Premda je dimljeni sir čisto seljački proizvod, jer ga danas sire samo seljaci, on je u posljednje doba postao veoma omiljenom namirnicom i u gradovima. Danas je taj sir dobro uveden i na zagrebačkom tržištu pod imenom ***ličkog*** *ili* ***tounjskog sira****.*
Tounjski sir, kao i većina dimljenih sireva ostalih krajeva, gdje seljaci pored ovaca drže još i krave, siri se (ovdje se kaže „čini“) iz ovčjeg i kravljeg mlijeka, koje se uzima u polovini. Mlijeko se uzima potpuno svježe, a podsiruje se domaćim potčinom (sirilom) u običnom pocakljenom loncu. Podsirivanje traje samo 15-30 časaka, a kod nekih je još i brže gotovo. Temperatura podsirivanja iznosi otprilike 25-32°C. Da se mlijeko za vrijeme podsirivanja ne

ohladi, lonac se postavi na ognjište ili u neposrednu njegovu blizinu, a gdje ima štednjak – kod štednjaka. Čim je podsirevina dovoljno otvrdnula, usitnjuje se žlicom ili rukom do veličine kukuruznog zrna, a ponegdje do veličine oraha ili jajeta, što traje nekih 5 časaka. Usitnjena sirnina neko vrijeme se taloži, a nakon toga se iz nje rukama, ne vadeći je iz lonca, tvori lopta – gruda. Zatim se gruda vadi oprezno iz lonca, te se premješta u običnu (također pocakljenu) zdjelicu ili duboki tanjur. Istodobno se iz nje pomalo rukom istiskuje sirutka (ovdje kažu „sirotka") i oblikuje sirac. Tiskanje i oblikovanje grude nastavlja se „pod ruku" u zdjelici, tako da „vodica ostaje gore", t.j. sirutka se odvaja na površini u zdjelici. Nakon nekog vremena sirac se vadi iz zdjelice, te se stišće rukama, onda opet u zdjelici. Tako se iz sira sirutka istiskuje naizmjenično čas u rukama, a čas u zdjelici, dok sirac ne poprimi okrugli oblik, izbočen s gornje i plosnat s donje strane. Taj oblik u stvarnosti odgovara obliku zdjelice u kojoj se sirac oblikuje.
Istiskivanje sirutke iz grude i oblikovanje sirca u zdjelici teče polagano i traje otprilike 1 sat, a nakon toga se sirac u istoj zdjelici „uglađuje", tako da mu kora postane glatka i lijepa. Sir se uglađuje tako, da se zdjela, gdje se on nalazi, metne na topao štednjak. Na štednjaku u toploj zdjeli sir se pomalo okreće uokrug i pritiskuje rukama o površinu zdjele, a njegova kora gubi nabore i brazgotine, te tako postaje glatka. Tako oblikovani „uglađen" sir u istoj se zdjelici posoli šakom soli odozgo i šakom soli odozdo. Sutradan se sir premješta iz zdjelice u korugu na ljesice.
Koruga se nalazi u veži ili kuharnici, t.j. u prostoriji gdje je smješteno ognjište. To je plitki drveni sanduk s poprečno pribitim letvicama (ljesama) s donje strane, a smještena je nad ognjištem tako, da se dim, koji se diže s ognjišta, u njoj zadržava i suši sireve, koji su smješteni na ljesama. Sir se suši 2-3 dana, a onda se prodaje.
Što je dim „bolji"i što ga je više, to je sir prije gotov. A da dim bude zaista bolji, na ognjište se stavlja bukov ili grabov panj, koji polagano tinja i razvija gusti dim.
Računa se da se od sedam litara miješanog (ovčjeg i kravljeg) mlijeka napravi jedan kg tounjskog sira. Pojedini sirac je težak otprilike 80-90 dag.
Tounjski sir je veoma hranjiv, a i ukusan kad je dobro napravljen.
Opisanom tounjskom siru slični su <u>drežnički</u>, pa <u>tučki sirevi</u>, prvi u ogulinskom, a drugi u delničkom kotaru.
Njemu su slični i dimljeni sirevi, koji se sire na način opisan u poglavlju pod „lički škripavac". Ako se škripavac ne potroši odmah nakon sirenja, stave ga u dim.
Drežnički sir se oblikuje u koture, a isto tako i tučki.
U gospičkom i udbinskom kotaru, kao i u većem dijelu Like dimljeni sir se siri u četverokutima, te se u tu svrhu oblikuje u tako zvanim kućicama (škatuljicama).
Okusom i sadržajem svi su ti sirevi slični tounjskom, ali su većinom tvrđi od tounjskog, jer se dulje suše u dimu.

Livanjski sir

Sastojci: za 1 kg sira potrebno je 5 l ovčjeg mlijeka (od 10 l mlijeka dobije se 1,4 kg sira), 2 žlice sirila, 50 dag soli, 1,5 l vode.

Pribor: velika posuda,, dugi nož, velika žlica s prorezima, drvena kuhača, rupičasti kalup, platneno cjedilo, uteg od 5 kg za 1 kg sira.

Mlijeko ostavite 10-12 sati na temperaturi 10-15 ºC, tako „zrelo" mlijeko prelijte u veću posudu i podgrijte na 33 ºC i uz stalno miješanje dodajte sirilo. Mlijeko ostavite mirovati 60-70 minuta, da se usiri, na temperaturi od 33 ºC. Dobro sirenje provjetrite, na starinski način, tako da dlanom pritisnete gruš na stjenku suda. Gruš se mora odvojiti tako da na stijeni ne ostane trag. Drugi način provjere je da prelomite gruš preko kažiprsta, prelom mora biti porculanast a sirutka zelenožute boje (slično se provjerava sir ementaler). Oštrim nožem izrežite gruš na kockice veličine 1 cm i ostavite da odstoji 3-4 minute kako bi se odvojila sirutka. gruš usitnite na veličinu zrnja pšenice žičanom košarom ili kuhinjskom žlicom s prorezima. Tako usitnjeni gruš miješajte 15 minuta uz podgrijavanje na 37 ºC i ostavite stajati 5-6 minuta da zrna očvrsnu. Postepeno povisite temperaturu na 48 ºC uz miješanje. Ovaj postupak se zove - sušenje zrna - i traje 15 minuta na 48 ºC. Ukoliko je mlijeko masnije i kiselije temperatura drugog podgrijavanja je nešto viša. Pri posljednjem miješanju radite tako da se stvori vrtlog i zrna se skupe u grudu na sredini. Ostavite sve mirovati 5 minuta, odlijte sirutku a grudu sira stavite u drveni kalup s rupicama, koji ste prethodno namočili u toplu vodu i obložili platnom. Sir ostavite 5 minuta da se sam cijedi pod vlastitom težinom, nakon toga opteretite svaki kilogram sira utegom od 5 kg. Prešajte 90 minuta. Sir izvadite iz kalupa, uklonite platno (pomoću njega se iscijedila preostala sirutka), ocijedite sir, obrežite mu rubove i vratite u kalup. Opteretite ga istom težinom utega i ostavite tlačiti *4 sata*. Nakon toga izvadite sir iz kalupa, okrenite ga i tlačite još *jedan* sat. Okretanje ponovite, sir tlačite još *tri* sata i nakon toga okrenite i još jednom tlačite *tri* sata. Temperatura prostorije u kojoj tlačite sir mora biti 15-18 ºC. Sir nakon tlačenja mora biti gladak a kora elastična. Nakon ovog postupka slijedi odležavanje sira u slanoj vodi (salamurenje).

Pripremite 25 dag soli i 75 dag vode (25 posto), vodu prokuhajte. Tlačeni sir uronite u ohlađenu slanu vodu na 15ºC i držite ga 30 sati, povremeno ga okrečite kako bi se ravnomjerno osolio. Ocijedite ga i odložite na zrenje 50-60 dana na temperaturi 18-19 ºC uz vlažnost zraka 80-85 posto.

Nakon zrenja sir je bijele boje sa šupljinama veličine leće, ugodna okusa i mirisa.

Baranjski ili *Somborski sir*

Baranja je oduvijek poznata po ovcama, ovčjem mlijeku i siru. Sam naziv Baranja vjerojatno je nastao iz rijeci *baran* - ovca, a mađarska riječ *bárány* označuje - janje. Drugi smatraju da dobila ime po drugoj mađarskoj riječi *boranya* što znači „vinska majka (blagodat Baranje rodni vinogradi, zaštićene sa sjevera i osunčani s juga, daju grožđe s nizom izuzetnih vina).

Pripravlja se od ovčjeg mlijeka, mješavine ovčjeg i kravljeg mlijeka ili danas češće od punomasnog kravljeg mlijeka, ali slabije kvalitete.

Pribor: velika posuda od 15 litara, dugi kuhinjski nož, velika cjediljka s ravnim dnom, velika kuhinjska žlica s uzdužnim prorezima, veća gaza, uteg od 2 do 5 kg, 1 metar platnenog cjedila, drvena ili plastična kanta od 5 litara

Sastojci za 1 kg sira; 8 litara svježeg punomasnog kravljeg mlijeka (ovčjeg treba pola manje), velika žlica sirila, 1,6 litara vode na 8 litara kravljeg mlijeka ili 0,8 litara vode na 4 litre ovčjeg mlijeka, 4 dag soli.

Mlijeko procijedite, dodajte mu vodu i zagrijte na štednjaku na 30 oC. Ugrijanom mlijeku dodajte veliku žlicu sirila uz stalno miješanje. Mlijeko će se zgrušati za 30 minuta. Provjeru kvalitete gruša načinite na slijedeći način: malu količinu gruša prelomite preko kažiprsta i ako je sve u redu, trebao bi na prelomu biti gladak i sjajan, a na prstu ne ostaju nikakvi tragovi - prevlaka. Na mjestu preloma sirutka je žučkastozelena. Bijela sirutka znak je nedovoljno podsirenog mlijeka. Dobiveni gruš mora biti mekan. Gazu raširite u veliku cjediljku, istresite gruš i cijedite nekoliko minuta. Krajeve gaze skupite preko sirne grude-gruša i izvadite iz cjediljke. Stavite na ravnu površinu i opteretite daskom tako da dobijete sirnu grudu debelu 4 cm u obliku pogače. Držite pod opterećenjem dok sir ne očvrsne. Sirnu pogaču izrežite na kriške veličine 15x15x4 cm i uronite u vodu temperiranu na 30 ºC i držite u njoj 10 minuta. Kriške izvadite i stavite u cjedilo da se ocijede. Ocijeđene kriške posolite s obje strane i složite u čabrić ili plastičnu kantu obloženu platnenim cjedilom. Svaki složen red kriški sira posolite. Na pola popunjenu posudu sa sirom opteretite dvostrukom težinom u odnosu na količinu sira, i držite tako 30 minuta, a zatim nastavite slagati sir dok ne napunite posudu. Postupak opterećivanja sira napravite nekoliko puta. Posudu valja napuniti tako da sloj sira ne prelazi rub posudu više od 10 cm. Preko sira prostrite krajeve platnenog cjedila stegnite plastičnom širokom trakom, posudu okrenite naopako i držite tako 24 sata. Nakon toga posudu sa sirom stavite na zrenje u prostoriju u kojoj je maksimalna temperatura 20ºC. Zrenje traje 10 dana. Na

siru iznad posude formirat će se u tijeku zrenja kora koju ne smijete oštetiti, jer će svako oštećenje izazvati kvarenje sira.

Ovako spravljeni sir poslužuje se uz *slaninu, šunku i mladi luk*.

U nekim starim zapisima za ovaj sir se govorilo „tučeni sir“.

Svježi kozji sir

Sastojci: 5 l kozjeg mlijeka, 2 dl kiselog mlijeka (kravlje ili kozje), 2 žlice sirila izmiješano s 2 žlice vode; (*****sirenje kozjeg mlijeka možete postići dodavanjem sok od 3 limuna, ribana kora jednog limuna).

Pribor: posuda od 5 l, sirarska harfa ili dugi nož, platneno cjedilo, drveni kalup ili plastične posude (izbušene pletaćom iglom o stranicama i dnu).

Procijeđeno mlijeko zagrijte na 29 ºC i dodajte kiselo mlijeko. Pazite da mlijeko ne pregrijete i da ne zakuha. Odmaknite s vatre i stavite posudu na toplo mjesto, najbolje kod štednjaka, na drvenu daščicu, na pola sata. Dodajte sirilo izmiješano s vodom, poklopite i ostavite na sobnoj temperaturi preko noći (*****dodajte sok limuna, ostavite stajati dok se na rubovima posude ne počne stvarati žutozelena sirutka; ako se to ne počne stvarati dodajte još malo soka limuna i ponovo zagrijte). Dobiveni glatki porculanski gruš usitnite harfom ili nožem na kockice veličine 1x1 cm, ostavite 10 minuta, izmiješajte žlicom s uzdužnim prorezima i ponovo ostavite 10 minuta (*****dodajte mu ribanu koricu limuna, promiješajte, stavite u kalup i sve u cjedilo). U plastično cjedilo uložite platneno cjedilo, istresite gruš i ostavite da se cijedi 30 minuta. Svježi gruš stavite u kalupe da se cijedi i oblikuje sir. Sve ostavite u prostoriji na temperaturi između 18-20 ºC, 2 dana. Nakon prvog dana izvadite sir iz kalupa, preokrenite sir i ponovo ostavite da se cijedi preko noći. Sada već očvrsnuli sir, premjestite u salamuru (20 postotnu otopinu soli) da odstoji 3-5 sati. Izvadite iz salamure, osušite i odložite u prostoriju temperature 10-12 ºC na zrenje ili hladnjak. Sir od kozjeg mlijeka znatno sporije zrije.
Po starom naputku namažite ga na svježi raženi kruh uz mladi krumpir.

*****Dodavanja limunove kore i soka je novijeg datuma, dok stari naputci ništa o tome ne govore.

Sirutka je vrlo hranjiva i ugodna okusa kao napitak. Po želji u nju možete dodati malo meda, dobro promiješajte i poslužite (ovo je stari običaj).
Hrvatska bijela koza; u prvom redu služi za proizvodnju mlijeka od kojega se, često pomiješana s ovčjim, u Dalmaciji proizvodi tvrdi i polutvrdi aromatični sirevi, koji se čuva u maslinovu ulju u kamenicama. Uzgajaju se u Ravni kotarima, na Biokovu i u području Dubrovnika te na dalmatinskim otocima. Vrlo je živahna i dobro podnosi suhu i toplu klimu. Dobe je plodnosti, često ojari i dvoje jarića.

Kozji sir u orahovu lišću

Sastojci: 4 l kozjeg mlijeka, 2 žlice sirila, 3 dl kiselog mlijeka, 1 dl vinjaka, lišće oraha.

Procijedite svježe mlijeko i zagrijte ga na 20 ºC, dodajte kiselo mlijeko, dobro izmiješajte, poklopite i odložite na toplo mjesto, da odstoji 2 sata. Umiješajte sirilo, posudu stavite na toplije mjesto, 32 ºC, i ostavite jedan dan. Dobiti će te 90 posto sirutke i oko 10 posto suhe tvari. Odvojite gruš (sir), izrežite na kockice veličine 2 cm i ostavite da odstoji deset minuta. Sir sada oprezno izmiješajte i ponovo ostavite da malo odstoji. U cjedilo stavite gazu, istresite sir i ostavite da se ocijedi 20 do 30 minuta. Premjestite ga u kalup i odložite, 48 sati, na sobnu temperaturu. Povremeno kalup okrečite. U veću posudu stavite vinjak, uložite sir i nakon pola sata okrenite ga na drugu stranu. Držite ga u vinjaku još pola sata, izvadite, posušite i obložite posušenim lišcem oraha. Tako zamotan sir odložite na dozrijevanje u prostoriju temperature 10 do 12 ºC, tjedan dana.
Ovako napravljen sir odlično se slaže sa *čvarcima, slaninom i crnim vinom*.

Kozji sir se pravi iz punomasnog mlijeka, a najbolji je od koza koje žive na otvorenom prostoru. Možete sir napraviti i iz mješavine kozjeg i kravljeg mlijeka.
Sirutku od kozjeg sira, pomiješanu sa malo meda, koristili su kao hranjivo i ugodno piće. Od antičkih vremena, kozji i ovčji sir su delikatesa i smatrao se za „sirom bogatih".
Poznata istarska koza nepovratno je izgubljena unatoč toga što je na području Istre bila velika populacija. „Krivac" za izumiranje je zabrana držanja koza zbog uništavanja šuma iz 50-tih godina 20. stoljeća.

Domaći kozji trapist

Za 1 kg sira potrebno je 10-12 l potpuno svježeg, procijeđenog mlijeka. Kad ga zagrijete na temperaturu do 31-32 ºC, mlijeku dodajte žlicu sirišta. Za nešto više od pola sata stvoriti će se gruš, koji izrežite, u istoj posudi, nožem na kockice. Posudu s grušem ponovo zagrijte. Slijedećih četrdesetak minuta temperatura ne smije biti viša od 39 ºC. Neprekidnim miješanjem stvoriti će se grudice i odvajati od sirutke. Ovako pripremljeni gruš istresite u rupičaste metalne kalupe. Umjereno opterećen sir treba u kalupima ocijediti oko jedan sat. Zatim ga okrenite, ponovo opteretite i ostavite u kalupima 4-5 sati. Toliko je potrebno da iskapa sva tekućina. Kolute sira zbijeno složite u drvene kačice. Pripremite rastvor od jednog dijela soli i tri dijela vode, zalijte sir i ostavite u rastvoru 24 sata. Nakon toga sir izvadite, svaki kolut dobro obrišite i složite na prozračno mjesto. Temperatura prostorije u kojoj čuvate sir mora biti oko 15 ºC. Ovako spravljen sir možete odmah koristiti. ali je ukusniji nakon petnaestodnevnog zrenja. Ako ga ne potrošite za dvadeset dana, mora te ga konzervirati zaranjanjem u jestivo ulje.

Kozji sir u ulju

Sastojci: 1 kg kozjeg sira, sol, 10 dag kapara, 4 češnja češnjaka, 2 crvene paprike, 2,5 dl bijelog vinskog octa, ½ žličice šećera, 4 lovorova lista, listiće kadulje, grančicu ružmarina, papar, maslinovo ulje.

Sir narežite na kocke i posolite. Operite i ocijedite kapare. Češnjak narežite na ploškice. Papriku operite, očistite i narežite na rezance. Pomiješajte ocat s 2,5 dl vode, šećerom, ružmarinom, kaduljom, paprom i lovorom. Stavite na vatru i kada prevrije dodajte paprike i kuhajte još 5 minuta. Ocijedite i u staklenku slažite sir, pripremljeno povrće i začine. Na kraju sve prelijte maslinovim uljem.

Sir čuvajte u suncokretovu ulju, koje treba mijenjati odmah kad počne crvenjeti, a to je po prilici nakon mjesec dana. Sa maslinovim uljem sir se prelije samo kad se poslužuje. U maslinovu ulju može se čuvati samo desetak dana, jer inače zagorča.

Pastirski ovčji sir

Sastojci: 4 l ovčjeg sira, 4 žlice sirila, 8 žlica mlačenice (ostatak od maslaca); salamura: 2 žlice soli, 1 l vode.

Ovčje mlijeko je hranjivije od kravljeg, ima više bjelančevina tako da se dobije i više sira. Kod proizvodnje sira, ovčje mlijeko se može miješati s kravljim.

Zagrijte mlijeko na 72 ºC, ohladite uz miješanje na 29 ºC. Dodajte sirilo, izmiješajte, pokrijte gazom i ostavite na toplom mjestu dva sata da se mlijeko podsiri. Podsireno mlijeko izrežite nožem, ostavite 10 - 15 minuta da se zrnca osuše i stavite u kalup (veličine 1,5 -2 kg) da se cijedi. Ako ne posjedujete kalup sir stavite na dasku za cijeđenje sira, na cistu krpu, na koju stavite model za torte bez dna, pa u nju sir. Krpa će omogućiti otjecanje sirutke. Nakon nekoliko sati stavite na površinu modela cistu krpu i sve okrenite tako da ruku podmetnete pod kuhinjsku krpu koja je ispod. Sir preokrenite, i ponovo ostavite na dasci da se cijedi, na sobnoj temperaturi, dva dana. Izvadite ga iz kalupa, ocijedite, obrišite i stavite u salamuru na hladno mjesto 48 sati. Za salamuru prokuhajte vodu, sol, ohladite i stavite u posudu u kojoj će te salamuriti sir. Tijekom salamurenja sir preokrenite nekoliko puta. Sir izvadite iz salamure, obrišite ga i odložite na hladno mjesto da zri 1 do 1,5 mjesec.

Odlično se slaže s kukuruznim kruhom, svježe pečenom janjetinom, buncekom, slaninom, hladnim pečenjem, šunkom i mladim lukom.

Ako ne želite da vam sir bude kompaktan, nego rupičast, tada u mlijeko dodajte sirutke ili kiselo mlijeko.

Ovčji sir u pogačama ili pod drugim nazivom *sir iz kačice*

Sastojci: 16 l mlijeka, 4 žlice sirila, 3,2 l vode, 16 dag soli.
Pribor: velika posuda za sirenje od 20 l, dugi kuhinjski nož, veliko cjedilo s ravnim dnom, velika kuhinjska žlica s uzdužnim prorezima, veća gaza, uteg od 2-5 kg, metar platnenog cjedila, drvena kačica (ili visoka plastična posuda od 5 l).

Mlijeko procijedite umiješajte s vodom i zagrijte na 72 ºC. Ohladite mlijeko na 29 ºC i dodajte sirilo uz miješanje. Poklopite i odložite na 30 minuta da se zgruša. Trebali bi dobiti finu grušalinu, koju sada izrežite nožem na kvadratiće veličine 5mm. Grušalinu izmiješajte velikom žlicom s uzdužnim prorezima u jednoličnu masu i ostavite 5 minuta. Izvadite je i procijedite kroz gazu u cjediljki. Nakon nekoliko minuta izvadite sir s gazom i stavite na čistu dasku. Opteretite sir drugom čistom daskom tako da dobijete pogaču debljine 4 cm. Kad prestane izlaziti tekućina iz sira, oblikujte kriške veličine dlana (15 IX 15 cm i debljine 4 cm). Ovako oblikovane kriške uronite u vodu zagrijanu na 30 ºC i prerežite uzdužno po sredini, tako da bude sada debela oko 2 cm. Ponovo sada uronite u vodu iste temperature i ostavite do 10 minuta. Kriške stavite u cjedilo da se dobro ocijede i nasolite ih, s obje strane. U drvenu posudu napravljenu od tankih dužica i opletenu savitljivim oguljenim granama (u domaćinstvu koristite plastičnu posudu) stavite čisto platno. Slažite pogačice od sira u redove, svaki red posolite. Kad ste napunili do pola, stavite drveni poklopac na sir i opteretite (kamenom ili utegom) dvostrukom težinom složenog sira. Ostavite pola sata pod teretom i nastavite slagati dalje. Kad dođete do trećine visine posude, ponovite postupak. Slažite sir dalje i kad dođete nešto iznad visine posude, prekrijte sir platnom. Na platno stavite poklopac i sve, preko dna posude dobro stegnite. Izvrnite naopačke posudu i ostavite je tako 24 sata, da se dobro ocijedi. Premjestite posudu sa sirom u prostoriju od 15 ºC na zrenje. Pazite, na naslaganom siru iznad posude (između gornjeg ruba posude i drvenog poklopca) stvoriti će se kora, koju tijekom zrenja ne smijete oštetiti, jer bi se sir iznutra počeo kvariti. Nakon 10-14 dana zrenja sir možete trošiti.

Ovaj poznati sir poslužite uz čvarke, domaću slaninu (špek), šunku i mladi luk.

Sir se može raditi i iz mješavine ovčjeg i kravljeg mlijeka ili samo od kravljeg punomasnog mlijeka ali je tada slabije kvalitete. Ovčji sir u pogačama (*caseus vlachescus*) spominje se još u 15. stoljeću kao proizvod stanovnika oko Cetine, Zrmanje i u Lici.

Domaći ovčji sir (tvrdi)

Od 7 l mlijeka dobije se 1 kg sira. Mlijeko zagrijte na 40 ºC, odmah skinite s vatre i stavite sirilo. Otprilike za jedan sat mlijeko se usiri i ponovo zagrijte mlijeko, ali sad na veću temperaturu nego prije. Gruš u mlijeku usitnjavajte tijekom grijanja. Uklonite s vatre i ostavite da se gruš slegne na dno posude. Odlijte dva dijela sirutke, gruš usitnite do kraja i prelijte u kalup u koji ste stavili gazu. Kalup opteretite utegom tako da pritišče na stranice kalupa, a u toku noći opteretite sve zajedno još jednim utegom i ostavite do idućeg dana. Sir izvadite, posolite ga, obložite novom cistom gazom i postupak ponovite dok se sva sirutka ne ocijedi. To traje obično dva dana. Trećeg dana sir još malo dosolite i ostavite da stoji mjesec dana, da dozrije. Tijekom dozrijevanja, sir je već čvrst i povremeno ga premažite maslinovim uljem. Jednom ili dva puta tjedno kolute sira preokrenite, da zrenje bude ujednačeno. Ovako napravljen sir spreman je za korištenje za dva do tri mjeseca i dugo traje.

Lećevički sir

Lećevički sir se proizvodi u uskim regionalnim granicama Lećevice, zaleđu Splita (naselje u istoimenoj općini Splitsko-dalmatinske županije, smještena na južnim padinama Ljubeća u srednjoj Dalmaciji), iz ovčjeg, kravljeg i miješanog ovčjeg i kravljeg mlijeka na način koji se uvelike razlikuje od načina proizvodnje koji se od davnina primjenjivao u domaćinstvima ovih krajeva.

Sir ima oblik koluta. Težina kravljeg sira je prosječno 1,25 kg, a ovčjeg oko 1,90 kg. Za zrenje kravljeg sira potrebno je najmanje 2, a ovčjeg 2,5 mjeseca. Kora sira je bjeložućkasta do žuta, konzistencija tvrda (mlađi sir) do tvrdoelastična (zreli sir). Tijesto sira je bjeložućkaste boje, zbijeno i plastično s pravilno raspoređenim očicama veličine od 1 do 5 mm u promjeru. Miris sira je blag i aromatičan, a okus umjereno slan i pikantan. Prosječni kemijski sastav zrelog lećevičkog sira iz kravljeg mlijeka je sljedeći: količina vode 21,3%, masti 37,5%, NaCl 2,1% i masti u suhoj tvari 48,7%. Kemijski sastav lećevičkog sira proizvedenog iz ovčjeg mlijeka: količina vode 26,8%, masti 36,9%, NaCl 1,8% i masti u suhoj tvari 52,9%. Prema navedenim rezultatima i zahtjevima našeg Pravilnika, zreli lećevički sir se svrstava u skupinu tvrdih masnih sireva.

Iako je po navedenim rezultatima lećevički sir uglavnom standardne kakvoće, zbog izrazito poželjnih organoleptičkih svojstava (okus i miris), lokalno ga tržište cijeni kao regionalni specijalitet. Striktnijim provođenjem mjera i organizacijom prikupljanja mlijeka, uz neznatne materijalne troškove, mogao bi se proizvesti sir znatno bolje higijenske kakvoće.

Poznato je kako se u lećevičkog kraju, baš kao i u cijeloj Dalmatinskoj zagori, u Lici te u zapadnoj Hercegovini oduvijek uzgajala i muzla autohtona pasmina ovca *pramenka* te od njezina mlijeka pravio kvalitetan, zdrav sir.

Tvrdi sir iz ulja - Dubrovački sir

Sastojci: najmanje 3 l ovčjeg mlijeka ili miješanog s kozjim i kravljim mlijekom, ili samo kravlje mlijeko, sirilo, krupnija morska sol (na 5 l mlijeka 5-6 dag soli), malo ulja.
Pribor: posuda za sirenje, utezi, platneno cjedilo, gaza, cjediljka sirarska harfa ili dugi nož, velika žlica sa uzdužnim prorezima, kalup ili plastična posuda izbodena iglom (po stranicama i dnu).

Mlijeko zagrijte na 35-37 ºC, dodajte manju količinu soli. Nekoliko puta procijedite kroz gazu i ne skidajte masnoću. Dodajte sirilo i ostavite 30-60 minuta da se zgruša. Sirnu smjesu izrežite sirarskom harfom ili dugim nožem i lagano izmiješajte. Ostavite da se na površini izdvoji sirutka.

Prvi način:

Izmiješajte gruš na veličinu zrna pšenice, i sve zagrijte na 45-48 oC. Stalno miješajte dok sirenje nije završeno. Maknite s vatre i ostavite da se gruš slegne. Sirutku odlijte a gruš stavite na platneno cjedilo i stavite u okrugle šupljikave kalupe veličine 13x7 cm. Prešajte ga 10 sati.

Drugi način:

Gruš sitnite rukama, taložite i skupljajte u grudu. Sirutku lagano zagrijte do 45 ºC. Sirno tijesto rukama oblikujte u loptu i cijedite izvan posude. Stavite u gaze(krpe) i utisnite u okrugle kalupe. Prešajte ga 3-8 sati.

Zrenje i čuvanje

Ukalupljenu sirnu smjesu pokrijte daskom i opteretite prvo utegom od 2 kg 3-5 sati, a zatim težim (5 kg), još toliko.

Soljenje

Oblikovani sir premažite suhom solju sa svih strana i ostavite da odstoje 4-6 sati. Operite ih i obrišite. Sada ih stavite na sušenje i zrenje na hladno mjesto 6-15 dana.

Sušenje i zrenje

Nakon vađenja iz kalupa sirove sušite na prozračnu mjestu, obavezno u hladovini, 6-15 dana ovisno o godišnjem dobu. Nekada su sir stavljali u mrežaste ormariće - *maškadure*, premazivali maslinovim uljem tako da mu je kora bila sjajna i mekana.
Za duže čuvanje sira kao i svojstven okus stavlja se u staklenke, u ulje, maslinovo koje ne smije imati više od 4% nezasićenih masnih kiselina, ili u suncokretovo ulje. Ostavite sir da odstoji 1-

2 mjeseca, a po starom naputku treba ostati 40 dana na *„pacanju”*. Ovako pripravljen sir može stajati u ulju 6-7 mjeseci.

Danas se proizvodi iz ovčjeg, kozjeg ili kravljeg mlijeka, ili iz mješavine sve tri vrste mlijeka. To je tvrdi sir koji se čuva u maslinovu ulju ili mješavinom sa suncokretovim uljem.
Dubrovački sir iz ulja je malen, promjer 10-13 cm, debljina 3-5 cm i težina 20-40 dag. Kora mu je sjajna, meka i žuta, na presjeku je snježnobijel s malo rupica. Okus mu ovisi o vrsti mlijeka, i stajanja u ulju (malo oštrijeg je okusa).
Za proizvodnju 1 kg sira potrebno je 5-7 l ovčjeg mlijeka, ili 7-10 l kozjeg ili kravljeg mlijeka. Na našim otocima sir se često čuva u ulju s lovorom.

Krči sir (*bodulski si, formajela*)

Proizvodi se u nekoliko oblika, teških u prosjeku 40 dag: obični koturasti, loptasti (*vrbnički*) četverokutasti (*bašćanski*).

Mlijeko procijedite na temperaturi oko 25 ºC. i dodajte mu na 15-20 litara mlijeka 2-3 žlice sirila. Usirivanje traje 15-20 minuta. Nastali *žmak* (grušalina) miješajte, usitnjavajte rukama nekoliko minuta i ostavite ga da miruje i da se lagano slegne. Žmak će se stiskati u grudu, a pomoći možete i stiskanjem odozgo prema dolje i sa strane, tako da gruda poprimi oblik lopte. Sir se oblikuje u *sarnici* (kalup), visok 22 cm i promjera 12 cm, gnječenjem i tiješnjenjem rukama, što traje 30-40 minuta. Nakon toga se sir, jedan za drugim, stavlja u drugu veću sarnicu (visoku 50 cm, promjera 20 cm). Sarnica na dnu ima rupice za otjecanje sirutke. Između sirčića stavlja se limeni uložak, koji oblikuje donju i gornju stranu koturastog sirčića. Sirčići se opterete utegom - kamenom od 6 kg. Tako opterećen sirčić ostaje 24 sata, tijekom kojih se dva puta vadi i soli. Soljenje se obavlja u suho, a sole se sa svih strana. Iz sarnice se sirčići vade i stavljaju na sušenje, 2-3 dana, na široku dasku, u prozračnu prostoriju. Malo otvrdnjeli sirevi objese se pomoću široke platnene vrpce, na daljnje sušenje. Nakon 2-3 mjeseca, ako se ne prodaju, sirevi se spremaju u ulje, gdje mogu stajati i do godinu dana.

Creski sir (sir otoka Cresa i Lošinja)

Gusti sir, bez rupica, žut, mastan, ne preslan i bez pukotina, od ovčjeg mlijeka koturastog oblika težine od 1- 1 1/4 kg. Od 100 l ovčjeg mlijeka dobiva se oko 18 kg sira, oko 2 kg masla i oko 3 l skute.

Veće količine mlijeka podsiruje se u bakrenom pocinčanom kotlu, a manje u ovećoj emajliranoj posudi. Kao sirište koristi se obično domaće od – janjeta. Podsirivanje traje oko 15 minuta, tijekom kojeg vremena se podsireno mlijeko nekoliko se puta *istepe, rasklati klatačom* (klatac – miješalica), posebno napravljenom od „smrikove" grančice. Istepena sirevina ostavlja se na kratko vrijeme taloženju. Nakon toga oblikuju se okrugle grude, veličine sira, i ostavljaju u toploj sirutki. Oblikovane grude u kotlu rukama se stiskaju i tiješte, dok se iz njih ne iscijedi sva *presnica,* koja se može iscijedit. Sve to traje oko 45-50 minuta. Sireve treba omotati u rijetku čistu krpu i premjestiti u kalup – *žeticu*. Žetice su napravljene od *lima* (sv. Vid) ili od drveta (Nerezine). Sir se tiješti u žetenici između dva *tarelića* (drvena daska) o pritisne drvenim tuljkom, zvanim *tak*. Tak se optereti kamenom teškim 10-15 kg. Sir se navečer bez krpe okrene na drugu stranu i u žitnici ostavi do drugog dana kad se premješta u *žetec*. Žetec je napravljen isto kao i žetica, jedino je dublji (3-3 ½ puta) kako bi se u njega smjestilo 7-9 sireva. U žetec se svježi sir stavlja na dno. Svako jutro i navečer se sirevi izvade i malo posole. Nakon 7-9 dana gornji sir se izvadi, opere, stavi na sušilicu – *košir* ili *lesicu,* gdje ostaje dva dana. Sada se sirevi premjeste u veći košir i ostaju 2-4 tjedna, kad se na njima počne pojavljivati mast. U nekim selima sir se suši 2-3 dana na dimu (Nerezine), a potom premješta u veliki košir. Osušene sireve premazuje se *murkom* – ocjedinom od tiještenja ulja ili uljem, i smješta u drvenu burad, sanduke ili kamenice (danas već vrlo rijetke) u kojima ostaju i po nekoliko mjeseci.

Žetica
Žetica je sir koji se dobije od nekuhanog mlijeka. Riječ je o tzv. „najmlađem" siru koji još nije postao dovoljno tvrd da bi se kupio u kacu. Riječ je o vrlo hranljivom produktu

---

pravi se i na slijedeći način:

svježe pomuzeno ovčje mlijeko nakon mužnje odstoji 2 sata „ohlađeno" na oko 20 ºC. Prije sirenja mlijeko se zagrijava na temperaturu od 37 ºC uz stalno miješanje, za što je potrebno oko 12 minuta. U 200 ml zagrijanog mlijeka (37 ºC) dodaje se 0,5 g sirila u prahu. Mlijeko odmah koagulira te se to mlijeko pomiješa u ostatak mlijeka za sirenje 7-8 litara. Vrijeme sirenja je 45 minuta. Procjenjuje se kakvoća gruša trešnjom cijele posude (gruš oštro puca uz izdvajanje zelene sirutke). Gruš se izreže sirarskim nožem u veće komade te se reže „žičanom harfom" na veličinu zrna pšenice uz istovremeno intenzivno miješanje i dogrijavanje na temperaturi od 43 ºC u trajanju od 8 minuta. Slijedi taloženje i oblikovanje sirnog tijesta u sirutci u trajanju od 10 minuta. Tijekom toga izdvaja se sirutka. Sirno tijesto slaže se u sirne marame koje su umetnute u kalupe gdje se sir rukom slaže i lagano pritišće. Gaze se u tijeku prešanja mijenjaju tri puta uz istovremeno okretanje sireva i povećanje opterećenja utega (6; 8,5; pa i 13 kg). Postupak prešanja traje 24 sata. Prvih 2 sata stavlja se manji uteg (6 kg). Nakon mijenjanja sirne marame i okretanja sira povećava se težina utega za 5 kg, u trajanju od 10 sati. Posljednjih 12 sati opterećuje se utezima od 21 kg uz prethodno okretanje i skidanje sirarske marame. Sirevi težine od 1 kg sole se u salamuri, odleže u njoj, do 12 sati, a teži do 20 sati. Koristi se 5 – 6 litara salamura koncentracije 16 st. Bé temperature 14 ºC. Salamura se potpuno zamjenjuje nakon 15 dana. Tijekom salamurenja sirevi se povremeno okreću uz dodavanje soli u salamuru. Salamura se priprema tako da se 1 kg soli otopi u 5-6 l vode. Sir zrije 30 dana na temperaturi od 15,5 ºC,

na relativnoj vlazi zraka 85 posto. Sir se njeguje trljanjem površine suhom rukom. Pri pojavi plijesni obavlja se struganje kore. Sir zrije na jelovim daskama. Daske se peru žicom i običnom vodom uz dezinfekciju svakih 7 dana. Creski sir se proizvodi u različite dimenzije: 13,2 x 6,8; 17,5 x 6,4; i 17 x 5,9. Težine se kreću od 780 do 1.625 grama. Sir ima cilindrični oblik.

Paški sir

Jedan od najpoznatijih naših sirova je onaj s otoka Paga, zvan „paški sir" – sir s oznakom zemljopisnog podrijetla. Mnogi misle da se u njegovoj pripremi krije neka tajna. A tajne zapravo nema, jer sir zahvaljuje svoj jedinstveni okus i kvalitetu ispaši ovaca (bilju), morskoj soli i otočkoj klimi. Od *slavulja* i *smilja*, *pelina* i *bušina*, *drača* i *komorača*, *ki`h su zasolili ragani od dvi vale, ča su ih Biliška i Mrkuša, Kaloka i Rogulja, Ćale i Pećara među babuljima iskale.* „Tajna" je i finesa kao što je na primjer vrijeme zagrijavanja mlijeka.

Najbolji sir je od mlijeka pomuzenog u travnju ili svibnju, jer je tad trava za ispašu ovaca najsočnija, kamenjar sav u cvijetu i ispaša najbogatija, a lošiji je „pozni" sir, kad trava nije tako bogata. Na Pagu se ovce muzu od veljače do srpnja. U prosjeku tri ovce daju dnevno litru mlijeka, a za sir od dva kilograma potrebno je oko 12 litara mlijeka.

Mlijeko se procijedi i kuha do točno 32 stupnja, a zatim se dodaje sirište. Nakon dodavanja sirišta, mlijeko se zagrijava do temperature od 42 stupnja, uz neprekidno miješanje. Stalno se miješa, sve dok se mlijeko ne skrutne do gustog mlijeka. Zgrušano mlijeko ulijeva se u plastični kalup i ocijedi od tekućine zvane sirutka. Zatim se kalup stavlja na glatku površinu i optereti kamenim utegom. Tako stoji jedan dan, da se sir stvrdne i ocijedi.

Nakon jednog dana stajanja, sir se vadi iz kalupa i ostavlja u vlažnoj i hladnoj prostoriji - konobi - kako bi se nekoliko tjedana sušio-zrio. Prije glavnog zrenja sir se izvana premazuje talogom koji ostaje pri cijeđenju maslinova ulja. Sir zrije dva do tri mjeseca. Sunce treba izbjegavati, kako se ne bi raspucao.

Što se sir duže suši, on je tvrđi i ukusniji, ali i manji. Što je manji, a time i suhiji, on je - skuplji.

Sir se može sušiti i uz blago dimljenje.

Na ovom otoku se uglavnom pravi sir U domaćinstvima se sir uglavnom pravi na dva različita načina. Najviše je raširena proizvodnja sira na način uobičajen od davnine, a koji Pažani nazivaju *na ruke*, kako bi ga razlikovali od kasnije uvedenog ili kako oni kažu *na formu*.

Sira na ruke

Za više od jednog sata mlijeko se usiri. S rukom se tada 2 do 3 puta rasiječe i zatim se „klatačom" tj. grančicom dobro istuče, da sirnina „ide u mlijeko". Ovo se radi kraj ognjišta. Oko 7 do 8 minuta stiska se sirnina rukama prema dnu i skupi u grudu. Gruda se u loncu izreže u 2 do 3 komada i komad po komad se stavlja u drveni lub (drveni kalup), u koji se prije stavi rijetka krpa. Gruda se gnječi rukama, zabadajući povremeno u sirninu prste. Na sir se stavlja

daščica, a na nju oveći kamen koji ostane na siru do sutradan. Soljenje se obavlja dva puta i to prvi put 4 do 5 sati poslije pravljenja, a drugi poslije 24 sata. Veći komadi sira sole se 3 puta. Sir zrije u istoj prostoriji, gdje se pravio, i to na daski, koja visi dalje od ognjišta. Sir se okreće svaki dan i kadikad opere u morskoj vodi. Obično se sir prodaje poslije zrenja od nekih mjesec dana, a tada je sir još nezreo. Sir, koji se ostavlja za vlastite potrebe, naulji se, a zatim namaže talogom od maslinova ulja. Neki Pažani stavljaju sir prije mazanja 2 do 3 dana u burno vrijući vinski mošt. Neka mjesta Paga običavaju sirnu grudu, nakon tiještenja rukama, namazivati s komadićima sirnine, koju za tu svrhu ostave u loncu u sirutki. Ovo nazivaju „pravljenje lica". Paški sir, pravljen „na ruke", nije punomastan te je poslije pola godine zrenja dosta suh. Pravljenje ovoga sira dosta je jednostavno te razlike u kvaliteti sira između pojedinih mjesta na otoku ne proizlaze toliko iz samog postupka sirenja koliko uslijed ostalih uvjeta, kao npr. čistoće mlijeka, posuda i ostalog pribora, te njege sira.
U mjestima Povljane, Vlašići, Gorica i Dinjiška nailazimo na običaje kiseljenje ovčjeg mlijeka, koje se onda mete u maslac kao u zagori.

Sir na formu

Drugi način proizvodnje sira na Pagu jest onaj sa sirarskim pomagalima ili kako Pažani kažu „na formu", misleći na limeni kalup. To je sistem sličan onome, što je raširen u mljekarskim zadrugama u Dalmaciji. Ovaj način sirenja počeo se uvoditi još za vrijeme Austro-Ugarske kad je održan u Novalji, u školi, sirarski tečaj.
*Mlijeko se podsiruje na **35°** G sa sirilom u prahu. Za **45** minuta mlijeko se koagulira. Sa „klatačem" oblika grančice usitni se na veličinu zrna riže i dogrije na **45°** C. Poslije zagrijavanja zrno se suši oko **10** minuta. Staloži se sirnina, **2** do **3** minute dobro razmješa i vadi u lub u sirnu krpu. Sir se preša kamenom. Nekoliko puta se okreće i mijenja sirna krpa. Isti dan se soli prvi, a sutra dan drugi put, kada se sir vadi iz luba. Sir se drži deset dana u kuhinji na daski, a kasnije u sobi ili konobi, gdje je temperatura većinom iznad **20°** G. Obično se prodaje jedan mjesec star, a kada se spremi za domaće potrebe, namaže ga se „murkom" (talog od ulja) i pepelom. Za vrijeme Austro-Ugarske se ipak ovaj način sirenja nije na Pagu raširio. Tek u razdoblju između dva rata počeo je ovaj način nešto jače prodirati i to više na zapadnom dijelu otoka oko Novalje i Kolana.*
Stanovi, mjesta Paga, više rade „na ruke", a oni, koji rade s limenim kalupom, često ne rade pravilno.

Pažani preporučuju mladi svibanjski sir kao najbolji i najmekši, prepoznatljiva mirisa i pikantna okusa, mrvi se i topi u ustima. Jede se kao predjelo uz *domaći pršut, masline, grožđe, orahe* i obaveznu *„pašku žuticu"* (vino), a sljubljuje se odlični i sa *bademima*, *jabukama*, *kruhom*, ..

Reže se tako da se prereže popola, zatim se odreže kriška i tek tada kora s gornje i donje strane, okrene se na tzv. oblu stranu i reže ne pretanko kako bi došla do izražaja njegova punoća i sklad.

Hranjivi i aromatični sir može poslužiti i kao *glavno jelo.* Jako zreo sir dodaje se riban (*gratan*) raznim jelima, naročito od tijesta. Neki tvrde da ima i afrodizijačka svojstva, no to još nije dokazano, a znatiželjnicima ostaje da ga ipak probaju.

Skuta koja nastaje kod proizvodnje je odličan lagan obrok, za doručak, večeru ili užinu.

Paški sir – nekadašnje jelo siromaha, danas vrhunski specijalitet, vjerojatno je starog podrijetla tj. još od Liburna.
Danas se proizvodi, uz paški sir, i:

žigljen i *figurica*	sirevi dobiveni iz ovčjeg i kravljeg mlijeka, spadaju u red tvrdih i osrednje pikantnih sireva
kolan	sir blažeg okusa proizveden od kravljeg mlijeka
kozlar	polutvrdi sir proizveden od kozjeg mlijeka
paška skuta	albuminski sir visoke nutritivne vrijednosti dobiven iz sirutke pri proizvodnji paškog sira

Paški sir uvršten je u nematerijalno kulturno blago 2007. godine.

Rabski sir

Rapski sir se proizvodi na otoku Rabu. Spada u tvrdi ovčji sir, a izrađuje se u komadima (kolutima) od 2-2,5 kg težine.

Podsirivanje mlijeka traje oko l/2 sata, a podsirava se kupovnim, najčešće tekućim sirilom. Podsireno mlijeko kutljačom se dobro istuče, te se u posudu stavi na vatru da se podgrije (37-38°C). Temperaturu podgrijavanja određuje se toplomjerom. Poslije podgrijavanja sir sjeda na dno te se ostavi mirovati 10-tak minuta, a nakon mirovanja veći dio sirutke izlije se iz posude. Staložena gruda izmiješa se i izlije u limeni kalup (22 cm visine, 20 cm promjera). Sir u kalupu optereti se limenom kanticom u kojoj je pijesak. U početku tiještenja kantica se napuni manjom količinom pijeska, a kasnije se ta količina poveća. Tako se postiže ravnomjerno istiskivanje sirutke iz sira. Sir se u kalup stavlja bez krpe, ali već nakon 10-tak minuta sir se obrće i omata "pecom". Tiještenje traje 10-12 sati, a nakon toga se sir soli na suho i stavlja na dasku zbog sušenja. Na dasci se sir obrće svako jutro i večer. Nakon 15 dana sir je gotov za upotrebu. Ukoliko sir služi za struganje onda se troši tek nakon 6 mjeseci. Dorađuje se tako da se nakon mjesec dana sušenja pere u moru i premazuje uljem i pepelom. Opet se odlaže na dasku i pranje ponavlja svaka tri dana.

Olibski sir

Punomasni ovčji sir u kolutovima od oko 2 kg. Od paškog se razlikuje po gruševini koja se usitnjuje do zrna pšenice i podgrijava do 42 stupnja C. Olibski sir je rupičast, za razliku od paškog.

Mlijeko se podsiruje tvorničkim sirilom. *Kuljata* (gruševina, podsirevina) je gotova za jedan sat i tada se izrezuje nožem na kocke veličine 10 cm i ostavljaju desetak minuta. Kuljatu usitnite *mutnicom* do veličine pšeničnog zrna, polako podgrijavajte do temperature od 42 oC. Kad su zrnca dovoljno suha, gruševinu izvadite i stavite u *lubove* – kalupe, prekrivene čistom krpom. U lubovima se sir tiješti utezima i okreće. Drugi dan sir izvadite i posolite u suho. Ostavite ga u spremištu na zrenju i soljenju. Pere se u morskoj vodi i sprema u konobu.

O važnosti stočarstva na otoku Olibu dovoljno govori podatak da je na otoku 1466. godine obitelj Grisogoni imala 1 200 grla sitne stoke

Godina je 1957. i proizvodnja olipskog sira nalazi se na vrhuncu. Cijela proizvedena količina je izvezena u Egipat, Aleksandriju. Sir s Oliba ne nalazi samo svoje kupce u Africi, nego se izvozi i u Novi svijet, posebno u New York. Tih godina olipski ovčari okupljeni u Ovčarsku mljekarsku zadrugu godišnje su proizvodili dvije stotine kvintala sira. Bilo je to zlatno razdoblje sirarske proizvodnje na Olibu. Ljudi su živjeli od ovce, sira, poljoprivrede, drva. Ujedinjeni su u zadrugu koja je osnovana još 1933. godine.

Na Olibu je prije bilo 1.500 ovaca. Živilo se od sira, drva, janjetine. Na taj način su se ljudi i družili. Kad bi prodali sir, isplatili bi dug, drva isto. Eto, do Prvog svjetskog rata sve se nosilo od ovce. čarape, hlače, pa čak i donje rublje je bilo od vune.

Brački sir

Pravi punomasni tvrdi ovčji sir u komadima od 1,5 – 2.5 kg težine. Proizvodi se slično kao i paški. U Nerežišću je otvorena 1934. ovčarsko-mljekarska zadruga koja je sir radila sličnim postupkom kako se radio livanjski sir. Za vrijeme Drugog svjetskog rata zadruga je prestala raditi.

Mlijeko se podsiruje domaćim sirilom od janjećeg sirišta. Nastalu *kojatu* – gruševinu iskriža se rukama i miješanjem usitni tako da postane mliječna. Kojatu sada treba podgrijati čija se temperatura kontrolira rukom. Kad je podgrijana, *sić* se ostavi mirovati da se istaloži sir. *Gomolja* – gruda oblikovana rukama vadi se i stavlja u *lubac* – kalup u kojem je već prethodno stavljena krpa. U lubcu se sir oblikuje pod *pizom* – teretom. Lubac se pravio od drveta, dok je danas limeni. Kad se sir posušio vadi se i soli tijekom dva dana. Takao spravljen sir sada se stavlja u *muškir* – ormar sa stjenkama od mreže da ga zaštite od muha. U muškiru sir okreću i suše. Nakon mjesec dana sir se pere u morskoj vodi i opet ostavlja zreti. Sir je zreo nakon 4-6 mjeseci, tada se premazuje *murkom* – uljem i sprema u *kamenicu* – posudu od kamena.

Izvorno:

…… Evo mi je taman stiglo jutarnje mlijeko sa mužnje. Sada ću ga promiješati sa večernjim mlijekom koje sa prethodno hladilo na temperaturi od 4°C. Sve skupa ugrijati ću na temperaturi od 35°C i uliti sirilo,(ostavili smo ga 45 minuta i nastavili...), da dobijem sirni gruš koji sam usitnila do veličine graška zagrijavajući ga postepeno do 41°C.. ……..

Grobnički ili primorski sir

Masni, tvrdi, gusto rupičasti ovčji sir, oblikovan bez tiještenja (prešanja) niskocilindričnog oblika korist se za rezanje kad je *mlad* (star mjesec dana), a stariji za ribanje. Slanost mu je velika zbog obilnog soljenja.

Mlijeko, nakon muzenja, prelije se kroz cijedilo u kotao i grije na temperaturu 36 do 37 ºC. Odmah kako se smlači u kotao se stavlja sirilo (obično u platnenoj vrećici), sklanja s vatre, pokriva i ostavlja da miruje dok se mlijeko ne usiri. Sirenje je obično završeno za pola sata. Posireno mlijeko usitnjuje se štapom - *klacem* (klaca; **111.**), vrača ga se na vatru i grije do temperature između 50-55 ºC. Važno je da se kod toga neprestano miješa. Po starom postupku kazalo se da sve to traje dok sir ne škripi pod zubima. Kotao se uklanja s vatre, gruš oblikuje rukama u kugle i prenosi u drvene kace u kojima stoji oko dva dana dok se sirutka ne iscijedi. Nakon toga, treći dan, sir se soli i stavlja u *brentu* (od tal. brenta; drvena posuda oko 50 l u kojoj se u berbi stavlja grožđe i noseći prikuplja na jednom mjestu; putanja, bremenica). Jednom dnevno sir se soli i opet vrača u brentu. U brenti se drži oko 1,5-2 mjeseca. dok potpuno ne upije sol, i tada je spreman za konzumiranje. Sir koji se želi sačuvati za dulje vrijeme drži se u salamuri (otopini vode i soli) i traje *čuda let.*

U postupku proizvodnje koristi se jednostavan, jednom riječju primitivan pribor, koji odražava i njegovu staru tradiciju proizvodnje. Sirane za Grobnički sir zapravo nisu postojale, sir se radio na pašnjacima ili u šumi. Čobani su imali obješene kotlove za sirenje ispod kojih se na otvorenom ognjištu ložila vatra za zagrijavanje mlijeka kod sirenja ili za kuhanje skute.

Za ovaj sir kaže se i **Gorskokotarski sir**. Danas ga se može naći, rijetko, u mjestima Podkilavac, Dražice, Sobole kod obitelji koji se bave uzgojem ovaca, a možda će vas uslužiti i sirom i palentom.

Bijaše mi upravo drago, da sam se na stan, namjerio: odavna me zanimalo, da vidim kako ti ljudi u gori živu i kakao svoj s l a n i s i r prave. Vidio sam tu veliki mjedeni kotao, nekoliko muzlica (vedrica), dvie, tri brente, više mješina, nekoliko panjeva, to im služe za stolce, žlice skorupnjače itd. U kotao, koji je o jaku lancu nad ognjem visio, stane do 200 litara mlijeka, koje su upravo kuhali i usirili. Sirar pravio je „skutu“, kojom se čobani hrane. Mlječna se gruševina grabi žlicom, žur (sirutka) se kroz platnenu krpu „sirnjaču“ prociedi u brentu, dočim gruševina zaostane. Kad se je dobro izciedila, tad rubac zaveže, na prikladnu mjestu objesi, bez da se gruž osoli. Za dva tri dana skuta je dobra i sada ju jedu.

Žura bijahu dvie brente, a pune njim mješine, kako je to i sada jedan čobanin radio. Taj žur onda piju, jer odkada je ostavio kuću, nije se možda vode napio. Od žura i skute živu cielo vrieme, dok u gori borave, a upravo je nadošla doba, da se ga napiju. Sa bližnjega kolca skinuo jedan čobanin mješinu, dočim ju drugi žurom punio, a napuniv ju, zaveza kraj konopcem, posjede na jedan panj, metne mješinu na koljena i izmieša dobro žur. Spreda, gdje ne na mješini sašivena jedna ovčja noga, žur odtače, izvadiv čep, kojim je noga zataknuta.

Najprije ponudi jednu zdjelicu meni, a poslije se obredahu čobani, kojih bijaše u svem 16; 8 ih je došlo od kuće, da ostalu osmoricu zamiene od kojih gdjekoj i po više tjedana kod kuće ne bijaše, jer čim ima koji čobanin više ovaca, tim dulje mora boraviti u gori.

Preostali se žur spravlja i malo se pomalo ukiseli, a kao takav nesamo hrani, već i hladi. Čim je žur stariji, tim je kiseliji, boja mu se mienja, dok napokon kao trava pozeleni. Jednu bitulju takova žura ponudio mi lugar Ive u kolibi. Nadignuv čep. Ode mu u zrak, a polovica butilje po zemlji. Bez žura čobani ne bi mogli živjeti, jer kad krenu na daljnje vrhove, ne nadju vode ni za liek. Pa akoprem se skutom, sirom i palentom hrane, žurom napajaju, pod prostim nebom borave, ipak su krepki i snažni, dišući onaj čisti, svježći gorski zrak. Milina je gledati, kako se gdjekojemu jabučice lica crvene.

Osim skute, prave sir, koji je u cielom rimorju poznat kao slani ili Grobnički sir. Prave ga u hljebovima, kao primjerice švicarski sir, a grade hljebove i od 20 kgr. Težine, što dakako nije shodno, jer se takovi težko prodaju. U prijašnje doba, dok bijaše obilnije paše, gardili su hljebove i od 40 kgr. Težine. Shodnije bi bilo, da prave manje hljebove, jer bi ih laglje prodali.

I dok bude grobničkih kamena,
Cvast će dika našeg plemena!
(„Trnule“ 1862.g.; Ljudevit Vukotinović, Zagreb, 13.I.1813.- Zagreb, 17.III. 1893.)

I danas pastirski pohod, koji će nažalost vrlo brzo otići u zaborav jer pastira više neće biti, počinje *ljetnom ispašom* na planini koja započinje oko 15. lipnja, koja se kasnije zamjenjuje nizinskom – *zimskom ispašom*. A kakav je život čobana kazuju nam ove riječi: *čobanu je odvavik zemja posteja, a nebo krpatur*.

Prvi mjesec ljetne ispaše je mužnja tri puta dnevno, drugi mjesec – dva puta a zadnji (treći) mjesec - jedanput. Grobnički sir, prema riječima današnjih posljednjih čobana pravi se na slijedeći način:

„Najprvo pomuzeš, onda mliko procidiš va kotal, pa kotal staviš nad oganj, onda čekaš da se zamjači, ča znači da bude teplo kod ljudsko telo. To ti je ako mu teplinu miriš na prst, a ako na toplomjer onda mora pokazat zmed 40 i 42 stupnja. Va se to staviš sirišće, pa pušćaš da tako stoji tri kvarti ure, pa zotim opet nad oganj. I mišaš, mišaš dokli god ono samo ne padne na dno kotla. Onda ga pustiš deset minutih pa ga pobereš i staviš va garzu da se cidi, pa ga staviš va kabel, a onu ča se j cidilo, onu surutku nazad na oganj, pušćaš da zakuha pa dobiješ skutu. To ti j se skupa okol dve ure dela. Sir pak staviš va kalup i nakon dva tri dana posoliš, ma ga smiron vrtiš aš se cidi. Kad se osuši to ti je pravi grobnički sir, najbolji slani sir na svitu.

Skuta i *žur*

Iskorištavanje ovčjeg mlijeka na Grobnišćini završavao se kuhanjem sirutke u svrhu dobivanja skute. Sirutka preostala iza skute “žur” prepuštala se spontanom ukiseljavanju i upotrebljavala za piće. Taj osvježavajući i hranjivi napitak “čobani” su rado pili.

Grušavina

Pitki specijalitet od ovčijeg mlijeka. Pravi se u kasnim ljetnjim i ranim jesenjim mjesecima jer je ispaša tokom tih mjeseci bogatija i mlijeko se lakše gruša tj. zgušnjava. Mlijeko se vari (kuha), miješa i blago soli tokom kuhanja. Rezultat je ukusan i slaniji proizvod sa više masnoće. Pretežno se jede sa žgancima (purom, palentom) i drugim domaćim specijalitetom.

Bilješke:

111. klaca je riječ kojom se na nekim područjima označava mjesto gdje se gasi kreč, a miješa se štapom; u drugim područjima označava dio jarma što stoji volovima oko vrata, kamba; u svakom slučaju to mora biti čvrst dio drveta.

Ćićski sir (Ćićarija bregoviti dio oko Učke)

To je tvrdi ovčji sir, koji se proizvodi također na jednostavan način. Sir se podsiruje u kotlu, miješa drvenim štapom *paklenarom* (štap drveta četinara; za smolu od četinara se koristila stara riječ - pakla, koja se koristila (smola-pakla) za premazivanje čamaca (općenito drveta) za zaštitu od vode, tj. za dugo trajanja) i kad se gruševina usitni ponovo se stavlja na vatru. Grije se do topline ljudskog tijela, do temperature koju može podnijeti ruka, a to je oko 50 ºC., i tada uklanja s vatre. Odlaže i nakon mirovanja, kad se gruš stisne, oblikuju se rukom kugle i odlažu u drveni kablić. Stiskanje se nastavlja u kabliću da se iscijedi što više sirutke i tada odlaže u kalup. Drugi dan se soli u kalupu i kad je dovoljno posoljen, odlaže se na *lesnice* - drvene police, na sušenje. Nakon otprilike 20 dana sir je gotov za konzumiranje, a sušenjem od više dana dobije se tvrdi sir za ribanje.

Današnja receptura sira vrlo malo se razlikuje od rimskih vremena, kak se sir nazivao *caseus formatum* – „ukaljupljeni sir“.

Od sirutke se pravi sir koji služi za pripremu vrlo hranjive „sirne juhe”. Tekućinu koja preostane pri pravljenju skute u Istri zovu *žur*, *žura, žora* od istrorom. *zor*.

Grabancijaš - sir iz salamure

Sastojci: 10 l punomasnog kravljeg mlijeka, 6 žlica mlaćenice, 2 žlice sirila, 30 dag soli, 1,7 l vode.
Pribor: velika posuda za sirenje, dugi kuhinjski nož, veliko cjedilo s ravnim dnom, kuhinjska žlica s uzdužnim prorezima, veća gaza, 1 metar platnenog cjedila, šira daska (0,5 m), uteg od 3 do 5 kg, plastična kanta od 5 l.

Mlijeko procijedite u veću posudu i zagrijte uz miješanje na 36 oC. U zagrijano mlijeko dodajte mlaćenicu, izmiješajte, pokrijte posudu i odložite na 1 sat na toplo mjesto. Temperatura mlijeka ne smije pasti ispod 32 ºC. Uz miješanje dodajte sirilo, pokrijte posudu i ponovo odložite na toplo mjesto 90 minuta. Provjerite da li je mlijeko podsireno, prelomom gruša preko prsta. Dobiveni gruš dugim nožem izrežite na kocke veličine 1 cm. Ostavite stajati 10 minuta. Izmiješajte žlicom s uzdužnim prorezima i ostavite stajati 10 minuta.

Tijekom stajanja odvojiti će se sirutka od gruša. Zagrijte gruš bez miješanja na 40 ºC tako da posudu s grušom stavite u veću posudu s vodom kojoj je temperatura 50-60 ºC, i ostavite stajati 30 minuta. Gazu stavite u veliko cjedilo s ravnim dnom, istresite gruš da se ocijedi nekoliko minuta. Krajeve gaze prebacite preko sirne smjese, izvadite je s grudom iz cjedila i položite na ravnu površinu. Prekrijte platnenim cjedilo, na njega stavite dasku i opteretite utegom 2-3 kg. Trebate dobiti sirnu grudu debljine oko 4 cm u obliku pogače. Grudu držite pod opterećenjem 2 sata kako bi očvrsnula. Dobivenu sirnu pogaču izrežite na kriške veličine 15x15x4 cm i uložite je u salamuru. Salamuru napravite od 300 g soli otopljene u 1,7 l vode, prokuhajte i ohladite na 15 ºC, nalijte u plastičnu posudu. U salamuru, po želji, možete dodati grančice zelenih začina, borovicu, kim i slično. Začine prokuhajte u salamuri. Ovako sačinjen sir možete koristiti već nakon par dana stajanja u salamuri. Kako sir ne zri u salamuri, nego se samo konzervira u njoj može ostati i duže vrijeme. Prije upotrebe sir stavite na žičanu mrežicu da se ocijedi, poslažite na pladanj i ukrasite zelenim začinima.
Poslužite uz kukuruzni kruh, mladi luk i domaće vino.

Grabancijaš; (tal. gramanzia od grč. nekrós - mrtav + manteia - vračanje, gatanje); mađ. garaboncias; 1. po narodnom vjerovanju *dijak, đavolji učenik, čarobnjak*; đak koji, svršivši 12 - bogoslovnih - škola, izuči trinaestu - vilenjačku - te može zapovijedati vragovima, jahati na zmaju, voditi oblake i ulaziti u vrzino kolo (kod Matoša: pustoškolac); 2. neuredan, nesređen čovjek; nemiran duh; boem.

Naša izvorna komedija *Mantijaš grabancijaš vijak* Tita Brezovačkog tiskana je u Zagrebu 1804. godine. U svom djelu T. Brezovački opisuje čitavu malu galeriju naših poluživih i poluistinitih likova - šoštara, krznara, plemenitih pravdoznaneca, pazitela na sigurnost općinsku, prileţnog pazitelja na pute, varoškog pisara, detiča, muža, oštarijaških sluga, kelnera, tolnačnika kraljevskih, trgovaca, doktora, berbera i dr., u komičnim situacijama tadašnjeg društva.

Dimljeni sir

Sastojci: 7 l svježeg punomasnog kravljeg mlijeka, 1 žlica tekućeg sirila, 36 dag soli.
Pribor: posuda od 8-10 l, dugi kuhinjski nož, 3 plastične okrugle posude. Velika kuhinjska žlica s uzdužnim prorezima, veća gaza, cjedilo.

Svježe mlijeko ocijedite preko gaze u veću posudu, podgrijte na 28-32 ºC, uz stalno miješanje, i dodajte sirilo. Dobro promiješajte i ostavite da stoji na sobnoj temperaturi 40 minuta. Provjerite je li podsirivanje završeno s malom količinom gruša i prelomite ga preko prsta (vidi: savjeti za spravljanje sira - gruš). Dobro podsireno mlijeko izrežite kuhinjskim nožem u posudi na kvadratiće veličine 1 cm. Kada ste površinu izbrazdali do dna s velikom kuhinjskom žlicom (s uzdužnim prorezima), usitnite gruš, dobro ga izmiješajte 1-2 minute, tako da se odvoji sirutka. U veliku plastičnu cjediljku s uloženom gazom lagano istresite gruš i ostavite da se cijedi 3-5 minuta. Nakon toga gruš izrežite na tri dijela i uložite ga u okrugle posude koje ste prethodno probušili iglom za pletenje (stranice i dno). Gruš lagano pritisnite prstima i ostavite da odstoji 2 sata kako bi se pravilno oblikovao sir. Gruš-sir izvadite iz kutije, okrenite ga na drugu stranu tako da gornja površina dođe na dno kutije. Ostavite ga da se ocijedi preko noći na hladnom mjestu. Kutije prekrijte gazom. Sada napravite salamuru/presolac, 1600 g pitke vode poklopljeno prokuhajte, ohladite na 70 ºC i dodajte 360 g soli. Dobro promiješajte da se sol potpuno otopi. Sir istresite iz kutija i uronite ga u hladnu slanu otopinu (salamuru/presolac) da stoji 6-12 sati. Povremeno sir okrenite. Tako nasoljeni sir izvadite iz presolca, stavite ga na cjedilo da se ocijedi, posušite ga cistom gazom i ostavite na čistoj kuhinjskoj krpi, na daski.

Ovako sačinjeni sir možete koristiti odmah uz luk, kuhana jaja, slaninu, šunku i ostale nareske.

Sir možete dimiti. Kada ste ga izvadili iz salamure/presolca i ocijedili, osušite ga i stavite u pletenu košaricu ravnog dna. U pušnici ga objesite na visoko mjesto i lagano zadimite jedan dan. Slijedeći dan izvadite ga iz pušnice. Sir će biti ugodnog okusa i mirisa, kompaktne konzistencije i bijele boje.

Poslužite ga uz kuhani suhi jezik.

Istarski sir

Tvrdi ovčji sir veličine od 2 do 10 kg proizvodi se slično kao i drugi sirevi. Netom pomuzeno mlijeko procijedi se u bakreni kotao, podsiri i grije na 28-30 ºC. Podsirivanje traje obično 30-40 minuta, kotao se skida s vatre i smjesa u kotlu reže se drvenim nožem - sabljom, na kocke veličine 5 kubičnih centimetara. Kotao se ponovo stavlja na vatru, grije do 30 ºC i sve se miješa drvenom palicom. Kad se smjesa pretvori u veličinu graška ostavi se da miruje nekoliko minuta, kako bi se zrnca slegla i stisnula. Rukama se smjesa vadi iz kotla i stavlja u drvenu kacu na tiještenje (gnječi se rukama) da izađe što više sirutke. Sada se sir oblikuje i stavlja u kalupe slično kao i grobnički sir. Soljenje se obavlja na suho, a tijekom zrenja sir je obično u soli.

Autohtoni istarski sir proizvodi se tradicionalnim postupkom i koristi se isključivo mlijeko od istarske ovce uzgojene na poluotoku.

Istarski pekorino (tal. pecorino - ovčji; formaggio pecorino - ovčji sir)

Spada u kategoriju najkvalitetnijih ovčjih sireva, a pravi se od najfinijeg ovčjeg mlijeka (najfinije mlijeko je u doba najsočnije trave) s kvalitetnim priborom i podrumom. Podsirivanje se obavlja na temperaturi 30-32 ºC i traje oko 25-30 minuta. Gruš se oblikuje na kocke veličine 5 kubičnih centimetara nakon čega slijedi drugo podgrijavanje na 40 ºC oko 10 minuta. kod toga se i odlijeva suvišna sirutka. Dobro promiješana gruševina se stavlja u kalupe, obično 20 cm široke i 28 cm visoke. Važno je prvi sat sireve okretati svakih 15 minuta, a poslije svakih 20 minuta. Na taj način sir sam svojom težinom istiskuje sirutku, zato se to obavlja oko 8-10 puta. Sve se to radi na temperaturi između 18-20 stupnjeva. Postupak soljenja i zrenja obavlja se u podrumu na temperaturi između 10 do 12 ºC. Soljenje sira u kalupima traje dva dana, a zrenje devet mjeseci.

Prge/turoši od sira (ili dimljeni kvargl)

Vrlo sličan sirnom namazu *liptauer*. Prge se rade od svježeg kravljeg sira koji se dobro izmiješa sa soli i crvenom mljevenom paprikom. Oblikuje se u stošce - prge ili kule - turoš i suši najprije na suncu a zatim na dimu.

Sastojci: 8-10 l punomasnog kravljeg mlijeka, 1 žličica soli (1,4% na količinu gotovog sira), 3/4 žličice mljevene slatke ili blago ljute crvene mljevene paprike (1% na količinu svježeg sira).

Pribor: plastična ili emajlirana posuda od 10-12 litara, 2 platnena cjedila, podloga - daska, 2 duža komada uzice (špage), 1 platnena košarica za kruh s ravnim dnom.

Procijedite svježe kravlje mlijeko u plastičnu ili emajliranu posudu i ostavite na sobnoj temperaturi pokriveno da se mlijeko prosiri mliječnom-kiselim vrhnjem. Podsirivanje na sobnoj temperaturi traje oko 2 dana. Dobiveni gruš sam izlučuje sirutku i cijeđenje je stoga usporeno. Cijeđenje ubrzajte tako da posudu s grušem stavite u pećnicu zagrijanu na 50 ºC ili u veću posudu s toplom vodom (temperature 50-55 ºC). Gruš zagrijte na 30 ºC, a potom ga podijelite na dva dijela i izlijte u platnena cijedila na cijeđenje. Cijeđenje se obavlja u prostoriji u kojoj je temperatura oko 30 ºC. Gruš ostavite da se cijedi u obješenim vrećicama tijekom noći da se dobro ocijedi. Dobiveni svježi sir istresite u veću posudu, dodajte sol i crvenu mljevenu papriku i dobro izmiješajte u glatku smjesu. Iz smjese odvajajte količinu od oko 15 dag težine i oblikujte stošce, prge. Poslažite ih na dasku i ostavite ih na sobnoj temperaturi da se površinski osuše, oko jedan dan, ili dasku objesite iznad štednjaka. Prosušene prge drugi dan objesite u pušnici i dimite pod jednim dimom dva dana uzastopce (vidi: Tounjski sir - kako napraviti dim). Zadimljene prge umotajte u celofan i odložite u hladnjak do upotrebe. Ako prge ne zamotate brzo će se isušiti i izgubiti na kvaliteti (presušene se mrve i kod rezanja). Ukoliko ne posjedujete pušnicu, prge ostavite pokrivene gazom u platnenoj košarici, a nju objesite u prozračnu prostoriju. Sušite na zraku 2-3 dana. Kad su osušene zamotajte ih u foliju ili celofan i odložite u hladnjak do upotrebe.

Kvargl, kvargli je sir koji se proizvodi u Češkoj, Slovačkoj, Austriji i Njemačkoj. To je mali sir intenzivnog mirisa, za kojeg mnogi smatraju da – smrdi. Nezaobilazni su kao prigrizak uz pivo.

Kod nas se proizvodi sličan sir, ali ipak različit, te ga i različito i nazivaju; u Međimurju – turoš (turoš-kula), Podravina – prge (prasl. pьrga – prah, ljuska, prhut; rus. Pergá; polj.

pierzga) , Bjelovarska regija - kvargl, Moslavina - stošci. Potpuno osušen sir je vrlo lomljiv i pretvara se u sitne komadiće.
Sjećanje iz djetinjstva (Veliki Grđevac). Moja majka (bakina mama) radila je ljeti sirne pogačice (kvargle) i sušila ih na dasci koju je stavila na crijep na krovu, pokrila sitom za brašno (radi muha) i nakno dva-tri dana sir se osušio i bio spreman za konzumiranje.

Prge od svježeg sira

Sastojci: 1 kg svježeg kravljeg sira, 2 dag soli, 1 dag crvena mljevena paprika.

Svježi kravlji sir začinite solju i paprikom, izmiješajte i oblikujte u turoše. Sušite na suncu ili iznad peči. Sušenje je najpraktičnije u košarici sa sitnom mrežom, kao zaštitom od muha ili drugih kukaca.
Poslužuje se kao hladno predjelo; uz kuhani dimljeni jezik, domaću šunku, kukuruzni kruh i domaće crno vino.

Riječ prga je češkog podrijetla (prha, prhlava - nešto što se prolije; a kod nas ta riječ označuje– pržiti, tj. prga – označuje i jelo od pržena sijerka (pura i kaša).

Nabiti sir

Takav sir priprema se obično u kasnu jesen i ostavlja pod pritiskom cijelu zimu. Počinje se jesti u rano proljeće. Najviše se troši za vrijeme proljetnih radova u vinogradu uz domaće suhomesnate proizvode. Izmrvljene prge mogu se najprije preliti rastopljenim maslacem, pomiješati s vrhnjem i soli te staviti u drvenu posudu pod pritiskom.

Sastojci: 1,2 kg sušenog sira (prge), 0,5 l kiselog vrhnja, sol.

Sušeni sir izmrvite i pomiješajte s vrhnjem i soli. Napravljenu smjesu stavite u drvenu posudu - *škaf* pod pritiskom.

Vinogradarski sir

Za pripremu potrebno je: 5 l punomasnog svježeg kravljeg mlijeka, 10 žlica mlaćenice, 1 žlica sirila, 10 listova vinove loze (svježe ili konzervirane), 2 čaše bijelog vina, 15 dag soli, 85 dag vode; pribor: posuda od 6-7 litara, žičana harfa ili veliki kuhinjski nož, drvena kuhača, 2 plastične perforirane (iglom za pletenje) kutije.

Zagrijte mlijeko na 36 ºC, u mlaćenici razrijedite sirilo i uz miješanje dodajte mlijeko. Ostavite na toplom mjestu 1,5 do 2 sata. Prekontrolirajte sirenje, izrežite gruš pomoću žičane harfe ili nožem na kockice veličine 1 cm. Izmiješajte kuhačom i ostavite da se zrna gruša suše 10-15 minuta, kako bi se odvojila sirutka. Plastične kutije stavite u sudoper. Odlijte sirutku, pomoću ravne žlice prenesite sirnu masu u plastične kutije, ravnomjerno rasporedite, poravnajte žlicom i ostavite 2 sata da se ocijedi. Istresite sir na drvenu daščicu, okrenite na drugu stranu tako da gornja površina koluta bude na dnu kalupa, uložite u kalup. Ostavite u kalupu tijekom noći da se sir ocijedi. Prokuhajte sol i vodu u poklopljenoj posudi i ohladite. Istresite sir u kalup i uložite u presolac u kojem ga držite 2 sata uz povremeno okretanje.

Listove vinove loze operite, potopite u toplu vodu (80 ºC, blanširajte 2 minute, pa uronite u hladnu vodu, ocijedite. Nalijte vino u zdjelu, u njoj umočite listove i ostavite preko noći, izvadite i dobro ocijedite. Ocijedite sir iz presolca, prosušite čistom gazom i zamotajte u listove vinove loze, učvrstite listove s vanjske strane unakrsno gumicama ili koncem.
Sireve odložite na hladno mjesto (12-14 ºC) 8 dana da zriju.

Nakon zriobe odmotajte sir iz vinove loze, izrežite na trokute i poslužite uz vino (iste vrste koje ste koristili za listove vinove loze).

Ovaj stari i skoro zaboravljeni naputak cesto se prireĎivao za radnike u vinogradima, kojeg su konzumirali uz suhomesnate proizvode na kraju radova.

Slani sir s češnjakom

Sastojci: 4 l punomasnog kravljeg mlijeka, 400 ml slatkog vrhnja (28 % masti), 400 ml kiselog mlijeka, 2 češnja češnjaka, 1 čajna žličica soli, 1 žlica sirila, 5 listova vinove loze, 3 dl maslinova ulja.

Pribor: 2 platnena cjedila, 1 žicano cjedilo, veća posuda, 2 plastične kutije izbušene po stranicama i dnu, žičana harfa ili dugi nož, staklenka s poklopcem na navoj.

Procijedite svježe mlijeko u posudu, zagrijte na 32 ºC i uz miješanje dodajte slatko vrhnje i kiselo vrhnje, pjenjačom umiješajte sirilo. Pokrijte posudu i odložite na toplo mjesto 2-3 sata. Provjerite da li je mlijeko podsireno. Gruš izrežite žičanom harfom ili dugim nožem u pravokutne komade veličine 1-2 cm. Tako izrezan sir ostavite mirovati 10 minuta da se izdvoji sirutka. U žičano cjedilo stavite mokro platneno cjedilo i lagano lončićem prebacite gruš i sirutku u platneno cjedilo. Ostavite u cjedilu 3-5 minuta da se iscijedi jedan dio sirutke. Istresite sir u veću zdjelu. Izmiješajte sol s ribanim češnjakom, dodajte 0,5 dl sirutke ili mlakog mlijeka, prelijte preko sirne smjese i ravnomjerno rasporedite. Priliko prebacivanja sirne smjese - gruša u kalup nemojte pritiskati gruš, jer je gruš mekan i sadrži mnogo sirutke. Ostavite da se ocijedi nekoliko sati. Namočite platneno cjedilo u toplu sirutku, istresite sir iz kalupa u toplo platneno cjedilo, zamotajte i ponovo stavite u kalup. Ostavite da stoji u kalupu dva dana na sobnoj temperaturi, a u toku stajanja sir više puta okrenite u cjedilu. Izvadite sir iz kalupa i uložite u 15 % slanu otopinu 3-4 sata na temperaturi 15 ºC. Okrenite sir u slanoj otopini, izvadite i posušite. Sir izrežite na komade. Blanširajte (pofurite) svježe lišce vinove loze i narežite. Poslažite komade sira s narezanim blanširanim lišcem loze u staklenku, dodajte nekoliko tučenih sjemenki anisa, sve zalijte maslinovim uljem i odložite da odstoji tjedan dana na hladnom i tamnom mjestu, da sir sazri.

Poslužite ga uz kukuruzni kruh i crno vino.

Slatki sir

Sastojci: 3 l mlijeka, 0,5 dl vode, 1 žlica sirišta, sol.

U vodi razrijedite sirište* i ulijte u malo ugrijano mlijeko. Ostavite na toplome mjestu da se zasiri. Kad se zgusne, prerežite na križ da se digne sirutka. Stavite u zdjelicu i malo potisnite, posolite s pola žličice soli na jednoj i drugoj strani. Pustite da stoji 1 dan nakon čega se može jesti. Ako stoji više dana dobije se *raskuženi sir*.

---

*sirište; nekada se sirište radilo kod kuće od svinjskog želuca. Unutarnja kožica želuca se posušila i stavila u 5 dl vode s 1 dl octa, i ostavila kvasiti. Tako dobivenom tekućinom podlijevalo se mlijeko i dobivao *slatki sir*.

Seljački sir

Sastojci: 6 l mlijeka, 12 žlica kiselog mlijeka, 3 žlice sirila, 40 dag soli, 1,6 l vode.
Pribor: posuda za sirenje, sirarska harfa ili dugi nož, veće žičano cjedilo, dva manja platnena cjedila, 2 kalupa za sir promjera 15-20 cm, prostor za zriobu.

Svježe kravlje punomasno mlijeko zagrijte na 36 ºC. Uz miješanje dodajte kiselo mlijeko. Pokrijte posudu i odložite na 1 sat na toplo mjesto. Pazite da temperatura mlijeka ne padne niže od 32 ºC. Nakon toga u mlijeko umiješajte pjenjačom sirilo, odložite 1,5 sat na toplo mjesto. Provjerite da li je sirenje završeno prelomom gruša preko prsta. Sirarskom harfom ili dugim nožem izrežite gruš na pravokutnike veličine oko 1 cm, ostavite stajati 10 minuta, a potom miješajte 10 minuta pjenjačom. Ostavite stajati 10 minuta. Ocijedite dio sirutke, a u smjesu ulijte 1 l vode temperature 60 ºC, tako da se sirna smjesa ugrije na 40 ºC. Ostavite stajati 30 minuta. Povremeno promiješajte pjenjačom. U žičano cjedilo stavite laneno platno i gruš lagano prenesite tako da se ne zatvore pore na cjedilu i da se na površini sirne smjese ne izdvoji sirutka. Više puta dignite platneno cjedilo kako bi se ubrzalo otjecanje sirutke. U kalupe stavite sirutkom navlaženo platneno cjedilo i djelomično ocijeđeni gruš lagano žlicom prenesite u kalupe da žlicom dobro popunite rupe kalupa kako bi sir imao pravilan oblik. Opteretite sir u kalupu utegom od 3 kg na 1 kg sirne smjese 2 sata. Okrenite sir u kalupu zajedno s platnenim cjedilom, ponovo opteretite sirnu smjesu sa 15 kg težine 36 sati, uz okretanje svakih 8-12 sati. Tiještenje sira obavite u prostoriji temperature 20-22 ºC. Pripremite 20 postotnu salamuru/presolac kojoj temperatura mora biti 12-15 ºC. Sireve uložite u slanu kupelj da odstoji 5 sati, povremeno ih okrenite, posušite i ostavite u prostoru za zriobu 4 tjedna. Zrioba se obavlja na temperaturi 10-15 C, a sir povremeno treba okretati.

Polutvrdi masni sir za rezanje

Sastojci: 3 l punomasnog kravljeg mlijeka, 200 ml slatkog vrhnja (28% masti), 200 ml kiselog vrhnja, 1 žlica sirila, 20 dag soli, 8 dl vode.

Dodajte slatko vrhnje i kiselo mlijeko u mlijeko, dobro izmiješajte, pokrijte posudu i odložite 1 sat na toplo mjesto da temperatura mlijeka ne padne ispod 32 ºC. Potom zagrijte mlijeko na 36 ºC i ponovo odložite na toplo mjesto 1 sat. Uz lagano miješanje dodajte sirilo, poklopite i ponovo odložite 1,5 sat na toplo mjesto da se mlijeko podsiri. Kontrolirajte podsireno mlijeko prelomom gruša preko prsta. Izrežite gruš velikim nožem na kockice veličine 1 cm, i nakon što odstoji 10 minuta oprezno miješajte pjenjačom još 10 minuta. Ostavite da ponovo odstoji 10 minuta. Čistu vodu zagrijte na 50-60 ºC i uz lagano miješanje dodajte je u posudu s grušom, tako da se sve zagrije na 40 ºC. Ovakvim postupkom postiže se sušenje gruša kako se ne bi međusobno slijepio. Miješajte 30 minuta zadržavajući temperaturu na 30 ºC. Kuhinjsko cjedilo obložite vlažnim platnom i izlijte oprezno u njega smjesu tako da najprije padne tekućina a potom sirna smjesa. Tako postupite iz razloga što bi sitna zrna gruša zatvorile pore na cjedilu i na površinu ne bi isplivala sirutka. Skupite krajeve platna cjedila, dignite ga dva puta u zrak kako bi se ubrzalo otjecanje sirutke. Prenesite gruš u kalup za sir obložen toplim mokrim platnenim cjedilom. Žlicom dobro natiskajte gruš na rubove kalupa tako da rub sira bude pravilan. Pazite da na cjedilu ne bude nabora. Ostavite kalup da se sir ocijedi. Nakon 2 sata stajanja u kalupu gornja površina sira će dobro očvrsnuti. Izvadite sir iz kalupa i okrenite ga. Sir u kalupu držite 2 sata i prešajte ga na sobnoj temperaturi (20-22 ºC) uz opterećenje od 3 kg 10-15 sati. Po završenom prešanju sir uložite u 20% slanu otopinu (otopite 200 g soli u 800 g hladne vode - 15 ºC). Sol će koru sira učiniti čvrstom, poboljšati će okus, zriobu i trajnost sira. Sir osušite i odložite u prostor za zriobu na temperaturu od 15 ºC, na 4 tjedna. Tijekom prva dva tjedna zrenja sir okrečite svaka dva dana, a potom 2 puta tjedno. Zreli sir umotajte u foliju i čuvajte u hladnjaku do upotrebe.

U polutvrde masne sireve za rezanje spadaju sirevi sa ili bez plijesni sa 44-55 % masti na suhu tvar. Kod pripreme sira treba koristi mlijeko s 3,5 masti, kako bi se dobi sir s oko 50 % masti na suhu tvar. Masniji i izraženiji okus sira se dobiva dodavanjem, prije zagrijavanja, slatko vrhnje (200 ml na 2-3 l mlijeka) i sir će sadržavati 60-70 % masti na suhu tvar.

Zamašćeni sir

Sastojci: 3 l punomasnog kravljeg mlijeka, 6 žlica mlaćenice (tekućina koja ostaje nakon „tepanja" u stupi vrhnja u maslac), 1 1/2 žlica sirila, 1 žlica masti, 1 dag soli, 1 l vode (temperature 50-60 ºC).
Pribor: posuda za sirenje, sirarska harfa ili dugi kuhinjski nož, platneno cjedilo, mali kalup za sir, uteg za opterećenje - 3 kg, velika ravna žlica.

Zagrijte mlijeko uz miješanje na 36 ºC. U podgrijano mlijeko dodajte mlaćenicu, dobro izmiješajte i odložite na 1 sat na toplo mjesto. Pazite da temperatura ne spadne ispod 32 ºC. Dodajte sirilo uz lagano miješanje, pokrijte posudu i odložite na toplo mjesto da stoji 1 1/2 sat. Kada je sirenje završeno, provjerite kontrolom preko prsta, izrežite gruš na pravokutnike od 1 cm žičanom harfom ili dugim nožem. Ostavite da stoji 10 minuta, a potom ga pjenjačom oprezno lagano miješajte 10 sekundi. Promiješani gruš ostavite stajati 10 minuta da se odvoji sirutka od gruša. U gruš dodajte 1 l vode zagrijanu na 50-60 ºC kako bi se smjesa u posudi zagrijala na 40 ºC. Odlijte suvišnu sirutku, pa ostavite stajati 30 minuta uz povremeno miješanje pjenjačom. Gruš će dobiti mat svjetložutu boju. Namočite platneno cjedilo i uložite ga u žicano, a gruš pomoću žlice postupno prenesite na cjedilo kako bi se sirutka izdvojila na površini sirne smjese. Podignite platneno cjedilo s grušem u zrak u dva navrata kako bi se ubrzalo cijeđenje. Istresite djelomično ocijeđenu smjesu u plastičnu osudu, dodajte sol i izmiješajte. Zagrijte kalup za sir i u njega uložite novo vlažno platneno cjedilo i dobivenu slanu sirnu smjesu. Kalup napunite žlicom. Preokrenite sir u kalupu nekoliko puta, zamotajte ga i ostavite 30 minuta stajati. Opteretite sir u kalupu utegom od 3 kg, 3 puta po 15 minuta. Okrenite sir u međuvremenu 2 puta u platnenom cjedilu, a potom ga opteretite opterećenjem od 6 kg, 6 sati. Odmotajte sir i ostavite ga 2 sata da se suši. Dobro ga obložite mašću. Zamotajte ga u čistu dvostruku gazu i pohranite u prostor za zrenje na temperaturu 10-15 ºC par tjedana. Tijekom zrenja okrečite sir svaka 2 dana.

Punomasni sir

Sastojci: 5 l punomasnog mlijeka, 2 žlice jogurta, 2 žlice sirila, 15 % salamura.
Pribor: posuda od 6 - 8 l, poklopac, veliki nož ili sirarska harfa, perforirana žlica za miješanje, platneno cjedilo, kalup promjera 20 cm, kalup za cijeđenje.

Zagrijte svježe mlijeko uz miješanje na 45 ºC i uklonite s vatre. Uz neprekidno miješanje dodajte sirilo, poklopite posudu i ostavite je na toplom mjestu 1,5 sat da se podsiri. Provjerite da li je dovoljno podsireno prelomom gruša preko prsta. Velikim nožem ili sirarskom harfom usitnite gruš u kocke veličine 4-5 cm, miješajte perforiranom žlicom oko 20 minuta tako da zrna gruša postanu velike kao trešnja. U zagrijanu okruglu posudu kalupa s rupama na obodu i dnu stavite zagrijano platneno cjedilo i preselite gruš lončićem. Preklopite krajeve platnenog cjedila preko sirne smjese. Nakon 2-3 minute oprezno odmotajte cjedilo, okrenite sir i ponovo ga umotajte u cjedilo. Postupak ponovite 4-5 puta dok se siru s vanjske strane ne oblikuje kožica. Izvadite sir iz cjedila i uložite ga u kalup, odložite u toplu prostoriju temperature 30-35 ºC, na 7-9 sati kako bi se orosio (oznojio). Napravite 15 postotnu salamuru (300 g soli stavite u 1,7 l hladne vode) i u nju stavite sir da odstoji 3-4 sata. Sir nekoliko puta okrenite. Izvadite sir iz salamure, stavite na platneno cjedilo da se osuši i odložite ga na zrenje. Zrenje mora biti na oko 5 ºC a sir sazrijeva 1-2 mjeseca, te je najbolje da ga odložite u hladnjak. Prva dva tjedna sir okrečite svakih 48 sati, a kasnije dva puta tjedno. Zreli sir omotajte u foliju i ostavite u hladnjaku do upotrebe.

Skuta

Sirutka koja ostaje nakon pravljenja sira, sadrži još dosta bjelančevina koje se grušaju na višoj temperaturi. Sirutku treba zagrijavati prvo na temperaturu od 70 do 80 ºC uz lagano miješanje. Bjelančevina se tada počinje grušati i kad se temperatura poveća na 90 ºC bjelančevina se digne na površinu sirutke. Cjedilom skupljajte gruš i slažite ga u posudu, ohladite i konzumirajte prema želji ili čuvajte kratko vrijeme u hladnjaku do pripreme.

Kuhani sir I. inačica (sir od *kuvana mlika*)

Sastojci: 5 l mlijeka, 1,5 dl alkoholnog octa, sol.

U odgovarajući lonac ulijte mlijeko, malo ga posolite i kuhajte srednje jakoj vatri do temperature oko 95 ºC, odnosno do prije točke vrenja. Posudu s mlijekom maknemo s vatre i ostavite da se ohladi na temperaturu od 45 ºC. Kada se mlijeko ohladilo na željenu temperaturu, oberite s površine koricu i ulijte alkoholni ocat pomoću kojega će se mlijeko zgrušati. Povremeno miješajte dok se sir počne odvajati i tekućina postane zelenkasta. Sve zajedno, preko dvostruke gaze, procijedite kroz sito i ostavite da se sir dobro ocijedi. Skupite krajeve gaze i čvrsto ih držeći, u hladnoj vodi (može pod mlazom hladne vode) trljajući gazu između prstiju ispirite sir od viška kiselosti. Držeći i dalje čvrsto krajeve gaze, drugom rukom okrećite donji dio u kojem se nalazi sir i polako ga cijedite. Potom gazu sa sirom premjestite iznad čvrstog sita, rastvorite i žlicom sir ravnomjerno rasporedite po kalupu. Krajeve gaze preklopite preko poravnate površine sira i sve zajedno odozgo još malo utisnite prikladnom posudom ravnog dna (manji lončić koji stane u sito sa sirom), a koja će ujedno biti i teret kako bi dobili čvrsti sir. Sve zajedno ostavite cijediti 2 sata, sir izvadite iz gaze i odložite ravnu podlogu. Ovako pripremljen sir možete konzumirati odmah ili ga staviti na suho i tamno, gdje će dobiti žućkastu koricu koja će mu produljiti vijek trajanja.

Kuhani sir II. inačica

Sastojci: 50 dag maslaca, 1 kg svježeg sira, sol.

Maslac otopite u posudi i dodajte svježi ocijeđeni neposoljenog sira. Smjesu miješajte na laganoj temperaturi dok se ne zgusne. Dobivenu gusta masa, skinite s vatre, posoliti i ostaviti da se ohladi. Ohlađen sir izvaditi iz posude, izrežite na kriške i poslužiti doručak

Kuhani sir III. inačica

Svježi sir dobiven iz kiselog mlijeka dobro ocijedite (od sirutke) i ostavite na toplom mjestu tako dugo, dok ne požuti. Nakon toga ga usitnite (izdrobite) i izgnječite uz dodatak maslaca, soli, kumina i slatkog vrhnja, Sve polagano grijte uz stalno miješanje dok ne zakuha. Makne s vatre i odložite da se ohladi. Može se odmah jesti ili čuvati samo nekoliko dana.
Sir se mora čuvati na hladnom mjestu. Da se načeti sir ne bi isušivao i da ne bi pljesnivio, dobro je pokriti ga vlažnom krpom namočenom u slanoj vodi zakiseljenoj s malo octa. Taj se postupak ponavljam svakih nekoliko dana, pa na taj način možemo čuvati sir u dobrom stanju kroz više tjedana. Sir možemo sačuvati od insekata ako ga pokrijemo cvjetovima crne bazge.

Proizvod kojeg više nema - ovčji jogurt - *kojata*

Uz rijetki *magareći sir* (iz mlijeka ugote-tovarice) osebujni i posve izvorni naš mlječni proizvod je ***kojàta*** ovčji ili kozji jogurt.

Tradicijski jadranski pastiri Krku, Pagu i ranije u Ravnim Kotarima, sve do 20. stoljeća pravili su aromatski jogurt iz ovčjega ili kozjeg, odnosno miješanog mlijeka od sitne stoke. Ovce moraju biti sitne bjelkaste primorske, a ne veće debele i sive pramenke čije je mlijeko masnije. Premda je njegova domaća proizvodnja, na gornjem Jadranu, već blizu izumiranja, sam postupak nije pobliže proučen ni potanko zapisan. Kojata se obično trošila svježa bilo kao posebni mlječni napitak ili kao prilog zajedno s paškim sirom, odnosno uz kuruznu palentu i razne tjestenine.

NAŠA TRADICIONALNA JELA OD SIRA

Svoj kruh jedi, tuđe sire ne liži
(narodna uzrečica)

Bijela pita, također stari autohtoni kolač, radi se od sira, kajmaka, masla posuta sa šećerom, slična je *maslenici.*

Beli smok podrazumijeva, od davnina, sir ili jaja kao hrana ili jela od njih priređena.

Blitvenjak, kolač-pita nadjevena mješavinom kuhane blitve, grožđica, suhih smokava i svježeg sira.

Cicvara - mladi usitnjeni i poprženi sir s maslom, kad je skoro gotovo zalije se razmućenim jajima (Poljica);

Gibanica (gibanek, gibanik) kolač poznat i po imenu *prekmurska gibanica*, rađen od prhkog tijesta i ispunjen u slojevima nadjevom od: mljevenih oraha, svježeg kravljeg sira, mljevenog maka, ribanih jabuka, grožđica, i slatkog vrhnja za polijevanje;

Jajuša pita od kukuruznog brašna, jaja, sira i masti.

Jamužina, ličko jelo od svježeg sira i udrobljenog kruha;

Krtola, oguljeni kuhani krumpir umiješan s malo sira, sve usitnjeno i poprženo na maslu i kajmaku. Prije posluživanja prelije se s malo masnoće i papra.

Lukmira, ličko jelo umiješano od iskosanog zelenog dijela mladog luka, sira, vrhnja i soli;

Muruznica, posno jelo koje se sastoji od beskvasnog kruha od brašna bijelog kukuruza, pečenog ispod peke, sira i kajmaka;

Obetica, kolač koji se priprema od finog brašna (kao za kruh), razvalja i nadjene mješavinom sira i jaja. Sve se zavije i ispeče.

Paljug, kruh od brašna, svježeg kravljeg sira i jaja, debeo oko 5 cm i pečen u krušnoj peci;

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. Vidi: procip, jelo.

Prisnav, tituš; pogača koja se mijesi od brašna, svježeg sira, jaja i malo vrhnja. Prvo se napravi pogača debljine 2,5 cm krajevi se malo uzdignu, po njoj se stave kriške sira i sve se zalije mješavinom jaja i vrhnja. Peče se ispod peke.

Sirovača, stari narodni izraz za pitu od sira.

Vangaloci, okruglice od sira (svježi kravlji sir); umiješaju se pšenična krupica, jaja i kosana mast. Kuhane, preliju se poprženim mrvicama na kosanoj mast. Rade se i kao slatko jelo sa šećerom;

samo su neka od niza jela. Pokušajte prirediti jela od navedenih naputaka, koja će vam obogatiti ne samo svakodnevni jestvenik već i gozbeni stol bez obzira na razlog za koji se pripravlja.

Sir i vrhnje – tradicija koja nestaje

Sir i vrhnje, namirnica za pripremu drugih jela ujedno je i nezaboravno jelo nedavne prošlosti koje polako ali sigurno odlazi u zaborav, odlazi u nepovrat. Kao što je i kupovina *sira i vrhnja* kod naših „kumica“ na tržnicama ritual, tako i *mužnja krava*, koja nam daje mlijeko za sir i vrhnje, ritual o kojem mnogi danas ne znaju i nikada nisu vidjeli.

Odlazak u staju, u ranu zoru kad pijetlovi pjevaju, sa sto`ćićem ili tronošcem, čistom posudom (drvenom ili metalnom kantom), posudom s mlakom vodom i čistom krpom započinje postupak - *sir i vrhnja* - mužnja. Mužnja se obavlja gotovo uvijek u isto vrijeme, jer su se krave na to navikle.

Čistom krpom umočenom u mlaku vodu nježno se briše kravino vime, tijekom čega domaćica nježno tepa svojoj kravici. Nije rijetkost da se kravici daje i po koji komad kruha. Mužnja započinje nježnim mlazovima koji se polako pretvaraju u obilnije, prvo uz snažni zvuk prazne posude da bi kasnije punija posuda imala prigušeni zvuk.

Procijeđeno, netom pomuženo, mlijeko s pogačom ili kruhom od brašna mljevena u mlinu, prvi je jutarnji obrokne u nekadašnjim seoskim domaćinstvima.

Za proizvodnju domaćeg kravljeg sira - „bakinog sira” uzima se čisto pomuzeno mlijeko jedne dnevne (jutarnje i večernje) mužnje.

Sir i vrhnje ovlaš začinjeno solju i crvenom mljevenom paprikom uz domaći kukuruzni kruh, nekad „seljačko jelo“ danas se poslužuje kao kuver u restoranima koji njeguju tradicijske jestvenike.

Od sira i vrhnja pripremala se povatica, s kukuruznim brašnom zlatnožuta zlevanja, cicvara, … i mnoga druga tradicijska jela koja također nalaze svoje mjesto u restoranima koja pripremaju tradicijska jela.

HLADNA PREDJELA ILI MALA JELA

Natrti sir

Sastojci: 50 dag **suhog sira turoš**, 50 dag sitnog bijelog graha, 1 l mlijeka, sol, crvena mljevena paprika, papar.

Suhi sir naribajte i stavite močiti u mlijeko. Kad se dobro raskvasi dodajte bijeli kuhani grah i zajedno sameljite. Smjesu začinite solju, crvenom paprikom i malo rakije (šljivovice). Dobro izmiješajte i ostavite stajati 7 do 10 dana.
Poslužuje se uz luk (crljenac, slatkasti luk ili mladi luk), kukuruzni kruh i vino.

U mješavinu možete dodati i čašicu rakije, kako je i u izvornom naputku.

Miješani sir s vrhnjem

Sastojci: 1,5 kg **svježeg kravljeg sira**, 4 dl kiselog vrhnja, sol, 1 dag crvene mljevene paprike, 5 dag luka, 2 dag češnjaka, papar.

Luk i češnjak sitno iskošite i dodajte s ostalim sastojcima sir. Sve dobro izmiješajte i poslužite.

Ličenec sir

Sastojci: 1,5 kg **svježeg kravljeg sira**, 5 dl kiselog vrhnja, 1,5 dag soli.

Svježi kravlji sir ocijedite, posolite i pomiješajte s vrhnjem. Obično se poslužuje za zajutrak ili užinu uz domaće pecivo.

Sir s vrhnjem

Sastojci: 1 kg **svježeg kravljeg sira**, 3 dl kiselog vrhnja, sol, crvena mljevena paprika.

Sveži kravlji sir narežite na ploške i složite na tanjur. Prelijte s kiselim vrhnjem, posolite, pospite crvenom paprikom i poslužite s mladim lukom i po želji sa šunkom ili prošaranom slaninom.

Luk sa sirom

Sastojci: 50 dag mladog luka, 30-35 dag **svježeg kravljeg sira**, sol, ulje.

Očistite luk, nasjeckajte ga. Sir namrvite i pomiješajte s lukom. Posolite i umiješajte sasvim malo ulja. Izgnječite i poslužite kao predjelo ili kao prilog uz meso.

Bilogorski sir

Sastojci: 50 dag svježeg kravljeg sira, 10 dag domaćeg kiselog vrhnja, malo soli, papar, mljevena crvena paprika (ljuta ili slatka, po želji), glavica luka, 2-3 češnja češnjaka, kiseljak* (trava kiselica), peršin.

Luk i češnjak iskošite što sitnije te dobro promiješajte sa sirom i dodacima. Vrhnje također možete pomiješati odmah, a može se samo preliti preko sira. Prije posluživanja sir pospite kosanim kiseljakom ili peršinom.

---

*trava kiselica; nalazi se najčešće po vlažnim livadama, pašnjacima i travom obraslim mjestima, uz potoke i krčevinama. Kao povrće služe proljetni prizemni listovi, koji su osobito za kišnih godina mesnati, tamnozeleni i sočni. To je jedna od najpoznatijih vrsta samoniklog povrća.

Satrica

Sastojci: 20 dag mladog luka, 50 dag **kravljeg sira**, 2 dl kiselog mlijeka ili vrhnja, sol, papar (po želji), peršinov list, u posljednje vrijeme dodaje se i malo mljevene crvene paprike.

Mladi luk zajedno s perima (zelenim djelom) sitno izrežite, posolite, dodajte zgnječeni sir i vrhnje ili kiselo mlijeko, dobro izmiješajte. Ukrasite listovima peršina, a odozgo možete posuti i crvenu mljevenu papriku ili papar.

Satrica, *lukmira, siriluk, zarica*; 1. vrlo slično (mala razlika) s liptauerom, mješavina mladog luka, sira, soli i papra, kosanog peršina, kiselog mlijeka. Dodaje se po želji i češnjak ili mladi krastavci (sve kosano); 2. jelo koje se na sitno satre (iskoše). Satara; mesarska sjekirica, kuhinjska sjekirica za sjeckanje mesa, povrća na dasci.

Sir iz ulja

Poznati specijalitet koji možete sami pripremiti. Sušeni sir (**kravlji, kozji ili ovčji**) izrežite na veće komade i stavite u staklenku. Između komada složite očišćene češnjeve češnjaka, grančicu ružmarina, majčinu dušicu, bosiljak, papar, a možete i kolutove limuna. Zalijte običnim ili maslinovim uljem i držite tako 6-7 dana na hladnom mjestu.
Dalmatinski timbar (*reg.* pečat, žig, obilježje) – sir iz ulja, poslužuje se s maslinama, slaninom, slanim sardelama i crnim kruhom.

Sir u ulju s komoračem (ili lovorom)

Na našim se otocima često se sir čuva u ulju s aromatičnim biljkama od kojih poprimi izvanredan okus.

Sastojci: nekoliko malih ovčjih ili kozjih sireva (malo prosušenih), grančicu svježeg komorača (ili lovora, po želji), nekoliko češnja češnjaka, žlica papra u zrnu, maslinovo ulje ili neko drugo biljno ulje (npr. suncokretovo).

U staklenu posudu širokog otvora (grla, kao za zimnicu) složite sirove, grančicu svježeg komoračem nekoliko češnjaka i papar. Sve zalijte mješavinom maslinova ulja i nekog drugog biljnog ulja. Staklenku pokrijte tanjurićem i odložite na hladno i tamno mjesto, kako bi sir postigao pravu aromu. Sir nemojte vaditi iz ulja najmanje 10 dana. Sačuvat će se u njemu onoliko vremena koliko vam treba.

Namaz od sira s travama

Sastojci: svježi kravlji sir, sol, papar, sasvim malo šećera, matovilac, peršin, vrhnje.

Zgnječite sir, posolite ga, popaprite, dodajte sasvim sitno kosani matovilac i peršin, te toliko vrhnja da dobijete gusti namaz. Prije posluživanja dobro ga rashladite i ukrasite matovilcem.

Namaz od svježeg sira

Sastojci: 25 dag **svježeg kravljeg sira**, 1 tvrdo kuhani žumanjak, osrednja glavica luka, 3 češnja češnjaka, 1 zelena paprika, 2 riblja slana fileta, 1 žličica senfa, 1/2 šalice kiselog vrhnja, malo crvene mljevene paprike, malo papra, sol.

Izmiješajte sir, usitnjeni luk, češnjak, filete, senf, kiselo vrhnje, papriku, papar i sol u jednoličnu smjesu. Složite na tanjurić, ukrasite rezancima paprike i kolutima tvrdo kuhanih jaja.

Namaz sa začinima

Sastojci: 25 dag **ovčjeg sira iz kačice**, 5 dag luka, 2 dag pirea od rajčice, 2 žlice ulja, 1/2 žličice soli, 1 žličica kosanog peršinova lista, 1/2 žličice mljevenog papra, 2 tvrdo kuhana jaja, grančica lista celera.

Sve usitnite, dodajte začine, izmiješajte u jednoličnu smjesu i stavite u odgovarajuću posudu. Ukrasite četvrtinama tvrdo kuhanih jaja i listićima celera.
Poslužite uz kukuruzni kruh ili kruh od punog zrna.

Namaz od šunke i svježeg sira

Sastojci: 10 dag šunke, 25 dag **svježeg kravljeg sira**, pola glavice luka, 1 žličica kosanog peršina, 1 žlica ribanog hrena, omanji sjeckani kiseli krastavac, 2 žlice kiselog vrhnja, sol.

Najprije dobro izmiješajte sir i vrhnje. Narežite na sitne kockice šunku, luk i krastavce, i umiješajte u sir i vrhnje. Na kraju posolite.

Uskršnji mozaik

Sastojci: 80 dag **masnog sira**, 25 dag šunke, 8 tvrdo kuhanih jaja, 20 dag kiselih krastavaca, 10 dag ajvara.

Sve sastojke, osim sira i ajvara, izrežite na male kockice i izmiješajte. Začinite koliko je potrebno. Sir stavite u zagrijanu pećnicu da omekša, razvaljajte ga na 3 mm debelo, premažite ajvarom i već ranije pripremljenim nadjevom te savijte u valjak. Tako spremljen *mozaik* ostavite neko vrijeme u hladnjaku, a potom režite na tanke ploške.

Sir s tunjevinom

Sastojci: 50 dag **svježeg kravljeg sira**, 20 dag tunjevine (iz konzerve), zelen peršina, sol, papar, mljevena crvena paprika.

Tunjevinu ocijedite od ulja i izgnječite. Sir dobro umutite u mikseru, dodajte tunjevinu, a potom ostale sastojke. Kad dobro umutite složite u posudu i odložite do posluživanja u hladnjak.

Kamenice s paškim sirom (Cresko jelo)

Sastojci: kamenice (prije tridesetak godina bilo ih je u izobilju u Creskoj luci, gdje je danas marina), kocke leda, limun, domaći crni kruh (danas se zamjenjuje graham pecivom), maslac, kriške **svibanjskog paškog sira**.

Kamenice složite na usitnjeni led i pokrijte kolutovima limuna. Kod otvaranja i rezanja mišića kamenica pazite da ne iscuri voda iz njih. Kriške kruha premažite maslacem i na nju stavite što tanju krišku paškog sira. Kamenice-meso pokapajte sokom limuna, meso što pažljivije bez glasnog „srkanja" usišite i uživajte u njima (jednom od afrodizijaka mora) uz crni kruh, svibanjski sir i nezaobilaznu pašku žuticu (bijelo vino).

„Torta" od sira

Sastojci: 20 dag maslaca, 50 dag **svježeg kravljeg sira**, 4 dl vrhnja 20 dag šunke, 20 dag trajne fine kobasice („Gavrilovićka"), 20 dag buđole, 20 dag domaće kobasice, 20 dag kulena, 10 jaja, 50 dag kiselih krastavaca, 2 kom. bijelog kruha.

Za „tortu" možete koristiti ostatke ili sitniš svih vrsta kuhanog ili pečenog mesa, razne suhomesnate proizvode te meke sireve za mazanje prema ukusu i želji. S jedne ili dvije štruce bijelog kruha skinite koricu i kruh oblikujte tako da dobijete pravilan četvrtast oblik. Tako oblikovan kruh razrežite po dužini na 4 do 5 jednakih dijelova, a svaki dio premažite pjenicom (koja može biti od sira, maslaca, majoneze i sl.). Na svaki dio opet po vlastitom ukusu i želji slažite tanko rezane komadiće mesa ili suhomesnatih proizvoda, a možete koristiti i razne ostatke mesa, samo ih sameljite i pripremite za mazanje. Tako premazane dijelove spojite u četvrtast oblik torte te je s vanjske strane premažite pjenicom (najbolje od svježeg kravljeg sira pomiješanog s malo maslaca, kiselog vrhnja, soli i fino kosane domaće šunke). Tortu ukrasite prema vlastitoj želji i ukusu rezanim kiselim krastavcima, tvrdo kuhanim jajima, kolutićima domaće suhe kobasice, rotkvicama i sl.
Poslužuje se kao hladna zakuska. Ako koristite okrugli kruh, tada se dobije klasični - okrugli oblik torte. Jedna i druga vrsta torte reže se na kriške od 1,5 cm.

Namaz s maslacem

Sastojci: 40 dag **ovčjeg sira**, 10 dag maslaca, žličica papra, žličica slatke mljevene crvene paprike, 5 dag luka, žličica kosanog peršinovog lista ili kopra.

Izmiješajte sir s maslacem, luk iskošite i sve izmiješajte sa začinima. Stavite na poslužavnik i poslužite s domaćim kruhom (maže se na kruha i pospe kosanim peršinovim listom ili kosanim koprom).

JUHE

Juha sa štruklima od sira

Sastojci za tijesto: 75 dag brašna, malo soli; za nadjev: 75 dag **kravljeg sira**, 1 žličica soli, 2 jaja; 3 žlice masti, 1/2 glavice luka, 4 žlice kiselog vrhnja.

Zamijesite tijesto od brašna, soli i malo mlake vode, razvaljajte ga i razvucite da bude nešto deblje nego za savijaču. Zdrobite vilicom sir, posolite ga, umiješajte jaja i dobro promiješajte. Napravljenim nadjevom namažite tijesto, savijte i bridom tanjura režite štrukle (ne nožem jer bi nadjev izlazio, dok brid tanjura osim što izreže slijepi krajeve tijesta). Štrukle skuhajte u 2-3 l posoljene kipuće vode. Na masti ispržite nasjeckani luk i mast, bez luka, dodajte u juhu. Umiješajte još i vrhnje i posolite ako treba.

Pretepeni* štrukli - dodatak juhi

Sastojci: 60 dag **kravljeg sira**, 10 dag masti, 10 dag luka, 20 dag brašna, 5 dl vrhnja, 1 jaje, sol, 3 l vode.

Luk izrežite na ploške i pirjajte na masti dok ne postane rumen, zatim zalijte vodom i posolite. Kad voda zavrije, ukuhajte prethodno pripremljene štrukle. Pri kraju kuhanja dodajte kiselo vrhnje u koje je umiješano brašno - *pretep.* Zamijesite vodeno tijesto, od 15 dag brašna, soli i vode te razvaljajte. Sir izmiješajte s jajima i stavite na tijesto koje uvijte u rolu i narežite rubom tanjura (tijesto će biti odrezano i slijepljeno kako nadjev ne bi izlazio, dok to sa nožem nije slučaj). Male komadiće-štrukle ukuhajte u juhu.

---

*Pretepen; izraz kojim se označuju jela začinjena vrhnjem i brašnom.

Juha od sira

Sastojci: 1 l juhe, 8 kriški kruha, 8 tankih ploški **sira**, 4 žlice **ribanog ovčjeg sira**, 1 žlica maslaca, papar.

Skuhajte juhu, Kriške kruha prepržite na maslacu, stavite u pliticu, pokrite ploškama sira, pospite ribanim sirom, popaprite i zalijte vrelom juhom. Pliticu stavite deset minuta u vruću pećnicu i potom poslužite.

Štrunjci od kruha - dodatak juhi

Sastojci: 50 dag bijelog kruha, 10 dag **ovčjeg sira**, 10 dag brašna, 3 jaja, 2,5 dag kvasca, 2 žlice kosane zeleni celera, sol, papar, voda.

U posudu s ovalnim dnom stavite izmrvljen kruh (bez kore), dodajte ribani sir, brašno, jaja, izmrvljeni kvasac (ili otopljen u malo vode), sitno kosani list celera, sol i papar i toliko mlake vode da se kuhačom umijesi meko tijesto. Ostavite na toplom mjestu oko 30 minuta. Žlicom uzimajte tijesto i ukuhavajte u vreloj juhi.

Štrunjac; stari izraz za jela od kruha, koji se izvađa iz riječi *štruca kruha - ruka kruha.*

Juha od krumpira s ovčjim sirom

Sastojci: 50 dag krumpira, 18 dag **ovčjeg sira iz kačice**, 4 dag maslaca, sol, papar, 1 žličica kosanog peršina, 1,2 l vode.

Oguljeni i izrezani krumpir na kockice stavite u posoljenu vodu i kuhajte 10 minuta. Kad je krumpir napola kuhan, dodajte ribani ovčji sir. Kuhajte još 10 minuta. Skinite juhu s vatre, dodajte maslac, začinite solju i paprom, uljite u jušnik, pospite kosanim peršinom i poslužite.

TOPLA PREDJELA ILI MALA JELA

Procip

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 (Brač, Hvar).

Pečeni sir (frigo)

Sastojci: 1,2 kg **polutvrdog sira**, 10 dag masti.

Sir narežite na ploške i prepecite na masti s jedne i druge strane. Poslužite uz žgance. Isti taj sir možete staviti na mast i prepeci s ulupanim jajima.

Frigo su običavali jesti radnici na ciglani (obzirom da su prvi radnici na našim ciglanama bili iz Italije, za pretpostaviti je da su to jelo donijeli sa sobom iz svoje postojbine). Umjesto masti može se za prženje uzeti maslac. *Frigati* - pržiti.

Prijesnac, prisnac

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

Od jaja, sira, soli i mlijeka i brašna napravite srednje gusto tijesto. Ostavite tijesto da odstoji barem pola sata. Ulijte ga u zamašćeni lim i pecite na umjerenoj temperaturi u pećnici. Pečen prijesnac izvadite, narežite na komade, složite u zdjelu i poslužite.

Prijesnac; nakiseo kolač, kolač uopće. Prisnac - savijača sa sirom kod Bunjevaca, za svadbe, nudio se između srednjih jela, obično nakon paprikaša.

Pogačice sa sirom (Baranja)

Sastojci: 25 dag svinjske masti, 3 žumanca, 0,5 kg **polumasnog sira**, 1 kg oštrog brašna, 1,5 šalica mlijeka, vrećica suhog kvasca, malo soli i šećera.

Dobro umutite mast i žumanjke. U mlijeko stavite kvasac i malo šećera. Kad se kvasac razmekša i počne dizati, pomiješajte ga sa izgnječenim sirom, dodajte pripremljenu mast i žumanjke. Na kraju, postepeno, dodajte brašno i tijesto dobro izradite. Dasku pospite brašnom i tijesto rastanjite „oklagijom" u koru debljine malog prsta. Velikim „modlama", ili širokim čašama, vadite pogačice i stavljajte ih na podmazanu „tepsiju". Svaku pogačicu izbušite vilicom i premažite umućenim snijegom od bjelanca. Pecite u dobro zagrijanoj pećnici dok pogačice dobro ne porumene.
Poslužite kao toplo predjelo.

Bunjevačka pogača sa sirom

Sastojci *za pogaču*: 1 kg brašna, 1 paketić kvasca, 1 jaje, 1 žlica šećera, 1 žlica masti, malo soli, mlijeka po potrebi; *za nadjev*: 1 **kg mladog (svježeg) ovčjeg sira** (u nedostatku ovčjeg uzmite kravljeg sira), 3 žlice skorupa, 1 jaje, malo soli i šećera.

Kvas i šećer umutite u mlijeko, kad se digne pomiješajte s brašnom, jajetom i posolite. Mlijeko dodavajte po malo kako bi dobili meko tijesto. Kad je tijesto gotovo dodajte još malo masti i još jednom dobro izradite tijesto. Pospite ga brašnom, pokrijte čistim platnenim ubrusom i ostavite da se diže. Dignuto tijesto stavite na pobrašnjeni stol (nekada se sve radilo na dasci za tijesto), podijelite na tri dijela (jupke) i svaki dio *oklagijom* (valjkom za tijesto) razvaljajte i ostavite malo odleži. Tijesto razvucite na veličinu *tepsije* (lima za pečenje). Sir, skorup, jaje sol i šećer pomiješajte zajedno i stavite na svaku polovicu pogače. Svaku pogaču zavijte, preklopite, pazeći da nadjev ne izađe. Gornju površinu pogače premažite razmućenim jajetom i mašću i stavite u zagrijanu pećnicu. Pecite dok gornja i donja površina pogače ne dobije rumene boju.

Zaja

Sirovine:
Tijesto za rezance, 1/2 kg čiste govedine, 1 žlica masti, 1 glava luka, malo slatke crvene paprike, vrh noža mažurana, 2 dcl kiselog vrhnja, 1 jaje, 10 dag **sira ribanca - tvrdi sir za ribanje**, 1 žlica maslaca i sol.

Postupak:
Tijesto narežite na dvije ploče veličine tave. U namašćenu tavu položite jednu ploču. Napravite nadjev od mljevene govedine, kosanog luka, vrhnja i 1 jaja. Smjesu posolite, dodajte mažuran i crvenu papriku. Sve dobro promiješajte i time namažite ploču tijesta u tavi. Drugom pločom tijesta pokrijte nadjev. Zaju namažite otopljenim maslacem i specite u vrućoj pećnici na umjerenoj vatri. Kada je zaja pečena, narežite je na manje rombe ili kvadrate, pa posipajte sirom.

Naputak je pisan izvorno

Rezanci sa sirom

Sirovine: 40 dag rezanaca, 2 žlice maslaca, 1/4 kg **svježeg kravljeg sira** i sol.

Postupak:
Rezance kuhajte u slanoj vodi, ocijedite, prelijte ih hladnom vodom i ponovo ocijedite. U posudi zagrijte maslac i na vruć maslac stavite rezance i promiješajte, tako da postanu vrući. Vruće rezance složite u zdjelu i posipajte svježim kravljim sirom. Dobro je sir prethodno zdrobiti viljuškom. Prema želji može se to jelo začiniti slatkom crvenom paprikom.

Naputak je pisan izvorno

Pogačice od svježeg kravljeg sira

Sastojci: 15 dag **svježeg kravljeg sira**, 15 dag maslaca, 17 dag brašna, malo soli; Premaz: žumanjak, kim, krupna sol.

Sir propasirajte, dodajte razmekšani maslac, brašno i sol. Brzo zamijesite tijesto. Ostavite najmanje tri sata na hladnom mjestu (najbolje preko noći). Tijesto razvaljajte, ne previše tanko. Premažite žumanjkom, pospite kimom i solju. Čašom oblikujte pogačice i pecite u jako zagrijanoj pećnici oko pola sata.
Poslužite toplo.

Pogačice od kravljeg sira

Sastojci: 50 dag brašna, 35 dag **svježeg kravljeg sira**, 3 jaja, 1 maslac, 3 dag svježeg kvasca, sol.

Kvasac dodajte u mlako mlijeko zajedno s malo šećera, promiješajte i ostavite da se udvostruči obujam (da se digne). Brašno prosijte (tako su nekad radili, danas ga nije potrebno prosijavati), i u njega namrvite maslac, dodajte žumanjke, izmrvljeni kravlji sir, sol i dignuti kvasac. Zamijesite tijesto, stavite ga na radnu površinu koju ste posipali branom i razvaljajte na debljinu

1,5 cm, okruglim predmetom (čaša od 2 dl) izrežite tijesto. Izrezano tijesto položite na mašću namatani protvan(lim, tepsiju) i ostavite da se diže 20 minuta. Dignute pogačice premažite mlijekom ili razmućenim jajetom, pospite po želji kuminom ili sezamom i ispecite u prethodno zagrijanoj pećnici na 180 ºC. Poslužite toplo.

Projara

Sastojci: 2 šalice kukuruznog brašna, po jedna šalica pšeničnog brašna, mlijeka, ulja i **izdrobljenog svježeg kravljeg sira**, 2 jaja, prašak za pecivo, žličica soli, malo mineralne vode.

Sve sastojke izmiješajte, dodajte mineralne vode koliko je potrebno da se dobije rijetko tijesto, uspite u podmazanu i brašnom posutu „tepsiju". Pecite u zagrijanoj pećnici na 240 ºC.

Proja; kukuruzni kruh ili pogača. *Jao projo što se ne razvlačiš* - o osobi koja se prenemaže, koja ispada smiješna neodmjerenim nastojanjima; hoću pa ne mogu; igrala bih bal ne mogu; *orati za sitnu proju* - raditi za vrlo malu plaću, biti loše plaćen.

Trganci sa sirom i vrhnjem

Od pola kilograma brašna i jednog jajeta, te s malo vode, umijesite tvrdo tijesto, koje se žlicom kida na trgance (žličnjake) i kuha u kipućoj slanoj vodi. Kuhani i ocijeđeni trganci potom se stave na rastopljenu mast, doda im se **svježi kravlji sir** i malo vrhnja, pa se sve dobro promiješa i nekoliko puta preokrene na masti.
Takvi trganci se poslužuju uz *pile sa salaša* (salaški pileći paprikaš).

Trganci; 1. žganci, kačamak, palenta, pura; 2. vrsta sitnog izvaljanog i usitnjenog tijesta od raženog brašna (iz kojeg su se prvotno radili) za juhu (valjušci).

Torbice sa sirom

Sastojci: 50 dag brašna, 2 jaja, sol; Nadjev: 25 dag **kravljeg sira**, 15 dag maslaca, malo soli; Preljev: 1 žlica masti, 1 žlica kiselog vrhnja, pržene mrvice.

Od brašna, jaja, malo soli i mlake vode zamijesite tijesto kao za rezance i razvaljajte na tanke listove. Dobro izmiješajte zgnječeni kravlji sir, maslac i sol tako da smjesa postane pjenasta. Na polovicu svakog lista poredajte hrpice nadjeva, na razmaku od oko 5 cm, i preklopite drugom polovicom tijesta. Lagano prstima stisnite međuprostor pa kotačićem za tijesto ili nožem izrežite četvrtaste torbice. U većoj posudi zakuhajte vodu i u nju lagano spuštajte torbice i nastavite kuhati. Kada torbice isplivaju na površinu, izvadite ih rešetkastom žlicom i stavite ocjediti. Ocijeđene torbice složite u zdjelu. U otopljenu mast umiješajte vrhnje, prelijte torbice i pospite prženim mrvicama.

Tjestenina sa sirom i slaninom

Sastojci za tijesto: 80 dag brašna, 6 jaja, sol; ulje; 10 dag dimljene slanine, 40 dag **masnog svježeg kravljeg sira**, 2 dl masnog kiselog vrhnja.

Zamijesite tijesto kao za rezance od brašna, jaja, soli i malo vode. Razvaljajte tanko pa natrgajte na „krpice". Skuhajte u slanoj vodi, ocijedite pa pomiješajte sa sirom i vrhnjem. Slaninu narežite na kockice i umiješajte u tjesteninu. Smjesu ulijte u nauljenu vatrostalnu posudu (nekada se to radilo u zemljanoj posudi) i zapecite u pećnici na 200 ºC.

Primorski rezančići

Sastojci: 16 dag sasvim tankih, uskih rezančića ili špageta, 2 žlice margarina, 20 dag zelenog dijela brokule, 10 dag gljiva, 10 dag luka, 12 dag skuhanog mesa rakovice, 2 žlice brašna, 1/2 l nemasnog mlijeka, 12 dag skuhanih račića kozica, sol, papar, **sir za ribanje** (paški).

Nasjeckani luk popržite na margarinu da ostane staklast. Dodajte gljive narezane na listiće i brokulu. Propirjajte. Izvadite povrće, na masnoći popržite brašno pazeći da ostane svijetlo. Zalijte mlijekom pa kuhajte miješajući da dobijete gust umak. Umiješajte povrće, meso rakovice i račiće. Skuhajte rezančiće i pomiješajte s posoljenim i popaprenim umakom. Pospite sirom.

Istarski kaneloni

Sastojci: 8 palačinki, 20 sag **svježeg kravljeg sira**, 5 dag pršuta, 8 dag šunke, 8 dag pečurki (šampinjona), 2 jaja, 8 dag krupnih krušnih mrvica, 20 dag rajčice iz konzerve, **ribani sir**, ulje za prženje, sol, papar.

Pršut i šunku narežite na kockice, a očišćene pečurke na listiće. Na malo ulja popržite šunku i pršut, dodajte pečurke i ispirjajte. Popaprite i posolite, i odvojite jednu trećinu. U veći dio umiješajte propagirani sir pa time nadjenite palačinke. Savijte ih u oblik kanelona, umočite u umućena jaja i uvaljajte u krupne krušne mrvice. Ispržite u dubokoj masnoći. Umak napravite od sačuvane jedne trećine smjese, umiješanih usitnjenih rajčica, soli, papra, malo razrijedite i malo propirjajte. Poslužite kanelone posut ribanim sirom uz umak.

Rezanci sa sirom

Sastojci: 40 dag rezanaca, 2 žlice maslaca, 25 dag **svježeg kravljeg sira**, sol.

Rezance skuhajte u slanoj vodi, ocijedite, prelijte ih hladnom vodom i ponovo ocijedite. U posudi zagrijte maslac i na vruć maslac stavite rezance i promiješajte, tako da postanu vrući. Vruće rezance složite u zdjelu i pospite svježim kravljim sirom. Dobro je sir prethodno zdrobiti vilicom. Prema želji jelo se može začiniti slatkom crvenom paprikom.

Umjesto svježeg kravljeg sira možete koristiti i ribani ovčji sir.

Livance (Livanci)

Sastojci: 60 dag brašna, 2 jaja, 15 dag svježeg kvasca, 1 l mlijeka, sol, mast za pečenje, 25 dag pekmeza, 20 dag šećera, 50 dag **svježeg kravljeg sira**, 5 dl vrhnja.

U brašno dodajte rastopljeni kvasac, jaja, mlijeko i sol. Napravite rjeđe tijesto i ostavite da se diže. Ispecite ga u tavi na dobro zagrijanoj masti - lijevanjem ili stavljam u tavu kutljačom („šefljom").
Poslužite uz pekmez ili šećer ili uz sir s vrhnjem.

Livanci dolazi od riječi lijevati (levati), jelo koje se lijeva u posudu, a zatim termički obraduje. *Doljevak* – „vino kojim se bure doliva"; *polijevka* – „juha"; *Ljevak* – „tratur" (kuhinjsko pomagalo);

Jajčarnik, jajuša

Sastojci: 0,50 kg brašna, 6 jaja, 2 dl mlijeka, 30 dag **sira** (možete uzeti **kravlji** ili **ovčji**), maslac, sol.

Od brašna, malo soli i tople vode zamijesite tijesto. Razvaljajte ga na debljinu od 1 cm. Izrežite jedan list, veličine lima, stavite u namašteni lim, poprskajte otopljenim maslacem, a preostali dio tijesta prosušite. Umutite jaja, dodajte mlijeko i sitno zdrobljeni sir. Promiješajte. Nadjev izlijte preko lista, a odozgo stavite prosušeni list, poprskan rastopljenim maslacem. Pecite u pećnici.

Vangaloci (okruglice/knedli od sira)

Sastojci: 2 kg **svježeg kravljeg sira**, 20 dag pšenične krupice, 3 jaja, 18 dag kosane masti (naš autohtoni specijalitet; umjesto kosane masti možete staviti običnu mast), 10 dag mrvica, 2 dag soli.

U svježi kravlji sir umiješajte krupicu, jaja i kosanu mast (5 dag). Oblikujte okruglice, i stavite ih kuhati u vrelu posoljenu vodu. Kuhajte na laganoj vatri. Kad su kuhane, ocijedite ih i uvaljajte u mrvice, koje ste prethodno popržili na kosanoj masti. Okruglice možete napraviti i kao slatko jelo uz dodatak šećera i sira.

Okruglice od sira

Sastojci: 40 dag **svježeg kravljeg sira**, 18 dag maslaca (6 dag omekšalog i 12 dag otopljenog), 4 jaja, 20 dag osušenog crnog kruha mljevenog u mrvice, 330 ml mlijeka, 1 žličica soli i brašna po potrebi, 2 l vode i 1 žlica soli za kuhanje okruglica.

Sir stavite u zdjelu, omekšajte maslac i dodajte siru, sve dobro izmiješajte. Jaja umutite, posolite i dodajte uz miješanje sirnoj smjesi. Dodajte brašno u mlijeko tako da bude po čvrstoći slično tijestu nakon miješanja sa svježim sirom i jajima. Nakon što se sve dobro izmiješali ostavite pola sata na hladnom mjestu. U većem loncu zagrijte posoljenu vodu i kad uzavre, stavljajte oblikovane okruglice većom žlicom. Kuhajte poklopljeno na laganoj vatri 10 minuta. Žlicom izvadite okruglice i stavite ih na cjedilo da se ocijede. Posložite ih na zagrijani pladanj, pospite poprženim krušnim mrvicama na maslacu.
Poslužite posute šećerom ili kao prilog jelu.

Stari naputak za okruglice: 6 dag masti dobro izmiješajte, dodajte 3 žumanjka, 25 dag pasiranog kravljeg sira, sol, 10 dag krupice, i izmiješajte u kompaktnu smjesu. Ostavite da odstoji 2 sata, i nakon toga pospite s malo brašna i umiješajte tvrdo tučeni snijeg. Oblikujte okruglice, veličine marelice, i stavljajte ih u kipuću slanu vodu kuhati. Kuhajte 10 minuta, izvadite okruglice šupljom žlicom i pospite mašću na kojoj ste popržili krušne mrvice (prezle).

Žganci za poslenike*

Sastojci:1 kg kukuruznog brašna, 2 dag soli, 50 dag **svježeg kravljeg sira**, 10 dag masti, 4 dl vrhnja, 1,5 l vode.

U vrelu slanu vodu uspite kukuruzno brašno i ostavite da kuha oko 5 minuta bez miješanja. Zatim brašno preokrenite i žgance dalje kuhajte uz stalno miješanje (od sredine posude prema stjenkama). Kuhane žgance poslužite u zemljanoj zdjeli, i to redom žgance, red posoljenog sira, dok sve ne utrošite, i prelijte mašću i vrhnjem.

---

*Poslenik; osoba koja radi posao od općeg interesa; djelatnik, marnik, trudbenik.
Žganci pripremljeni na ovaj način posluživali su se ljudima koji su radili u polju - poslenici ili za posebne goste.

Nabujak od sira

Sastojci: 0,50 kg bijelog kruha, 2,5 dl mlijeka, 5 dag maslaca, 3 jaja, 3 dag brašna, 1/8 l vrhnja, 20 dag **sira ribanca – tvrdi sir za ribanje**, 1 žemlja, za ukras malo slatke mljevene crvene paprike.

Na kriške narezan kruh namočite u mlijeko. Maslac pjenasto istucite sa žumanjcima i dodajte brašnu, siru, vrhnju i žemlji (iz mlijeka) izrezanoj na kocke. Sve to dobro promiješajte. Na kraju umiješajte snijeg od bjelanaca. Smjesu stavite u zamašćenu vatrostalnu posudu (ili zemljanu u kojoj će te poslužiti jelo) i pecite u pećnici na umjerenoj temperaturi oko pola sata. Kad je nabujak gotovo pečen, posipajte ga paprikom.

Zagorski štrukli

Sastojci; Tijesto: 40 dag glatkog brašna, sol, sok limuna, vode (tople), ulje (tijesto se mijesi bez jaja jer je inače žilavo i ne pokriva se toplom zdjelo da ne izgubi elastičnost); *Nadjev*: 40 dag **svježeg kravljeg sira**, sol, 5 dag maslac, 2 dl kiselog vrhnja (poželjno je da je vrhnje toliko gusto da u njemu žlica stoji uspravno), mrvice od kruha, 2 jaja.

Od brašna, soli, soka limuna i vode zamijesite mjehurasto tijesto da otpada od daske i ruke, stavite na pobrašnjenu dasku i premažite uljem, da se ne okori, te pustite stajati 3/4 sata. Stol prekrijte stolnjakom i pospite brašnom. Tijesto razvucite na jednu i drugu stranu po duljini, koliko se lako da vući. Valjkom izravnajte samo po duljini, namažite rastopljenom mašću i sa svih strana polagano vucite tako da dobijete najprije duljinu stola, a onda izvlačite u širinu. Izvlači se tako dugo dok se da, tj. dok još ne puca rub. Nakon toga odrežite rub, a tijesto pustite najmanje 10 minuta sušiti, pa poškropite rastopljenom mašću.
Odrezanom tijestu dodajte još malo vode i dobro izmiješajte, pa pustite 3/4 sata stajati, dat će se razvlačiti kao i ono prvo.

Nadjev: sir protisnite kroz sito, dodajte sol i jaja, i dobro izmiješajte. Nadjev namažite na trećinu tijesta razvučenog po duljini stola i osušenog, preklopite tijestom koje visi preko stola i sve savijte preko nadjevenog dijela tijesta. Tanjurom izrežite 10 cm dugi komad (tijesto će se razrezati i krajevi zalijepiti, ako to režete nožem nadjev će izaći) te u slanoj kipućoj vodi kuhajte 5 minuta, izvadite iz vode, složite u vatrostalnu zdjelu, prelijte vrhnjem, pospite mrvicama i rastopljenim maslacem. Pecite u srednje vrućoj pećnici dok ne dobiju lijepu rumenu boju.

Štrukli (štruklji) su specijalitet Hrvatske i Slovenije. Bez štrukla se nekada u Sloveniji i Hrvatskoj nisu mogli zamisliti veće svečanosti, mada su se često posluživali i za zajutrak. Prave se s raznim nadjevima. Poznati su štrukli sa sirom, orasima, pehtranom - estragonom, te heljdom i krumpirom. O pehtranovim štrukljima postoji zapis iz 1589. godine u Dolenjskoj - Slovenija. U Istri kažu *štrucalj* - kuhana povitica sa sirom, gužvara, savijača.
Tijesto za sve vrste štrukla: 30 dag glatkog brašna za vučena tijesta, pola žličice soli, 1 žlica ulja, 2 dl vode.
Pomiješajte brašno, ulje i vodu. Miješajte rukama dok smjesa ne postane glatka i podatna. Oblikujte u kuglu, premažite uljem, zamotajte u prozirnu foliju i ostavite da odstoji 24 sata u hladnjaku. Razvucite na stolu prekrivenom stolnjakom.
Zagorski štrukli uvršteni su u nematerijalnu kulturnu baštinu 2007. godine
---

Pita od sira i šunke

Sastojci: 1 paket lisnatog tijesta, 20 dag **svježeg kravljeg sira**, 10 dag šunke, 1 jaje.

Lisnato tijesto razvucite na pobrašnjenoj dasci. Sir izgnječite, šunku nasjeckajte, dodajte bjelanca i izmiješajte. Nadjev prelijte preko pola tijesta, poklopite drugom polovinom, premažite žumanjcima i ispecite u pećnici.

Uskršnje jelo

Bijeli žganci (Škubanky)

Sastojci: 40 dag krumpira, 1,2 kg brašna, 1 dag soli, 10 dag masti, 15 dag maka, 10 dag šećera, 30 dag **polutvrdog sira**, 30 dag suhih krušaka, 10 dag šećera, 2 dag cimeta.

Očišćen i na kocke izrezan krumpir stavite kuhati u dosta vode. Kad je kuhan, višak vode odlijte u posebnu posudu i napravite juhu. U ocijeđen krumpir, u kojem se ostavi vode toliko da ga prekrije, dodajte brašno i sol. Kuhačom dugo miješajte na laganoj vatri sve dok se ne dobije jednolična glatka i čvrsta smjesa. Kuhane žgance prelijte s dosta masti, jer su suhi i ljepljivi. Posipajte makom i šećerom, ili ribanim polutvrdim sirom, ili ribanim suhim kruškama, ili cimetom i šećerom.

Mogu se prigotoviti i bez krumpira, a mogu se preliti prokuhanim vrhnjem, pirjanim lukom, prženom suhom slaninom. Ovo je češko jelo kod nas.
Bijeli žganci na Međimurski način preljeveju se zaprženom kosanom mašću.

Nadjeveni krumpir

Sastojci: 20 krumpira, 50 dag mljevenog mesa, 10 dag luka, 3 žlice brašna, 1 dl mlijeka, 3 dl vrhnja, sol, papar, 1 jaje, 20 dag masnoće, 20 dag **ribanog sira**, 1 žlica kosanog peršina.

Dvadeset komada jednakih krumpira operite i skuhajte u slanoj vodi (pazite da se ne raskuha), ogulite ih i dobro ohladite. Ohlađene krumpire izdubite žlicom a donju stranu poravnajte nožem da mogu stajati. Brašno, mlijeko i jaje razmutite u smjesu kao za palačinke, samo malo gušće. Posebno propirjajte sitno kosani luk do zlatnožute boje. Dodajte mljeveno meso i propirjajte tako da ostane sočno. Posolite, popaprite, dodajte smjesu od mlijeka i brašna, dobro izmiješajte, dodajte peršinov list i začinite po ukusu. Maknite s vatre i ohladite, te smjesom nadjenite krumpire i slažite u dobro podmazan lim. Pecite u zagrijanoj pećnici, zalijte vrhnjem, a na krumpire stavite punu žličicu ribanog sira. Pustite da se dobro zarumene.

Sirom nadjevena paprika

Sastojci: 20 svježih zelenih paprika, 80 dag **svježeg kravljeg sira**, 3 jaja, 15 dag griza (krupice), 15 dag slanine, 10 dag masti, 3 dl vrhnja, sol, papar.

U izmrvljeni sir dodajte umućena jaja, papar, sol, griz i na sitne kocke narezanu slaninu. Sve dobro izmiješajte, pa smjesom nadjenite očišćene paprike. Paprike poslažite u lim ili vatrostalnu posudu, prelijte s malo masti (ili ulja), te vrhnjem. Tako pripremljene paprike zapecite (gratinirajte) u pećnici.
Poslužite kao samostalno jelo ili kao prilog u sastavu bogatijeg menija.

Francuska „nova kuhinja", prije nekoliko godina, ponudila je i neka nova jela u kojima se mogu naslutiti sličnosti s pojedinim specijalitetima našeg pučkog kulinarstva. To ne znači da su francuski kuhari posudili naše naputke. Jednostavno, to je dokaz kako ni u kulinarstvu nema „ništa nova pod suncem". Jedno od takvih jela je i paprika nadjevena sirom. Zanimljivo je da je isto jelo zabilježeno kao pučko jelo bilogorsko-podravske regije.

Pečene šparoge s tjesteninom

Sastojci: 25 dag makarona, sol, 25 dag svježih ili smrznutih šparoga, 2,4 dl vrućeg vrhnja, svježe mljeveni papar, 2 tučena jaja, 2 žlice **ribanog ovčjeg sira**, 1 žlica maslaca.

Kuhajte makarone u velikom loncu slane vode. Šparoge narežite na 2 cm dužine. U slanoj vodi svježe šparoge kuhajte 6 do 8 minuta, a smrznute samo 4 minute. Ugrijte pećnicu na 200 ºC. Ocijedite šparoge iznad lonca u kojem kuhate tjesteninu i stavite ih u posudu s vrućim vrhnjem i kuhajte polagano 2 minute. Posolite i popaprite po ukusu. Pokrijte ih i stavite na stranu. Ocijedite makarone, vratite ih u lonac i miješajte 2 do 3 minute da ispari sva zaostala tekućina. Pustite da se malo ohlade. Pažljivo umiješajte šparoge i vrhnje, zatim jaja i ribani ovčji sir. Dodajte soli i papra po potrebi. Smjesu izlijte u vatrostalnu posudu premazanu uljem. Pospite

preostali sir i pahuljice maslaca. Pecite 20 do 30 minuta dok površina ne porumeni i pospe se mjehurićima.
Poslužite vruče.

Ovo jelo možete poslužiti kao prilog uz teletinu i piletinu, a može biti i glavno jelo s dodatkom šunke rezane na kockice.

Vrganji na seljački način

Sastojci: 40 komada vrganja (kapice), 20 dag maslaca, 3 dl vrhnja, 5 jaja, sol, 1 žlica kosanog peršina, 30 dag **ribanog sira**.

Kape mladih vrganja operite i pažljivo posušite krpom. Lim podmažite maslacem, stavite kape vrganja tako da unutarnja strana bude prema gore. Posolite i stavite peći u vrućoj pećnici, Vrhnje i jaja dobro umutite i posolite. Kada su vrganji napola pečeni, zalijte ih svim vrhnjem da ogreznu u vrhnju i vratite u pećnicu. Pecite dok se vrhnje malo ne stegne. Tada u vrganjeve kape stavite ribani sir, pospite kosanim peršinom i zapecite.

Pokladnice sa sirom

Sastojci: 24 dag brašna, 6 dag maslaca, 12 dag **masnog ovčjeg sira**, pola umućenog jaja, kavena žličica praška za pecivo, sol, malo mlijeka.

Izmiješajte brašno s malo soli i praškom za pecivo, te dodajte maslaci, uz stalno miješanje, redom kačkavalj, pola umućenog jaja i toliko mlijeka da se može zamijesiti čvrsto tijesto. Pospite brašnom pa ga glatko umijesite. Rastanjite tijesto i oblikujte okrugle pogačice. Premažite svaku umućenim jajem i pecite da porumene.

Po želji, prepolovite ih i stavite im nadjev od umućenog maslaca, **sira**, poriluka i sitno kosanog peršinova lista.

Plešivički zelenjaki

Sastojci za tijesto: 40 dag bijelog pšeničnog brašna, 1 dl vrhnja, 1 jaje, 15 dag maslaca, soli po potrebi. Nadjev: 50 dag **svježeg kravljeg sira**, 1 dl vrhnja, 15 dag maslaca, svežanj peršinova lišća, svežanj lišća od mladog luka ili poriluka, 2 jaja, soli po potrebi.

Umijesite tijesto od nabrojenih sastojaka, pa ga razvaljajte u dva „lista" veličine i oblika lima za pečenje. Za nadjev, na maslacu propirjajte nasjeckano lišće peršina i luka ili poriluka, zalijte vrhnjem i malo ohladite. Dodajte to svježem siru, promiješajte umućena jaja i posolite po želji, te sve izmiješajte u jednoličnu smjesu. Jedan „list" tijesta položite u namašteni lim, po njemu rasporedite nadjev i pokrijte ga drugim „listom" tijesta. Premažite žumanjkom i pecite u pećnici.

Ovaj naputak zabilježio je 1898. godine *Vatroslav Rožić* u sklopu poznate tadašnje akcije zapisivanja narodnih običaja. On zelenjake zove „štrukli zelenjaki" i kaže: *Vu štrukle zelenjake meče se blitva, metica, peršin, luka (perje od poriga luka, a i od kožjaka) i pečedu se na ciglu v peči kak kruv, a moredu se peči i na protfanu i v zdeli, ali se mora v peč vrči; štrukli zelenjaki se deladu prez kvasa .."*

Dunavska pita zeljanica

Sastojci: 0,5 kg tankih kora za pitu, 0,5 kg špinata, 25 dag kajmaka, 80 dag **ovčjeg sira (čvrstog)**, 2 dl ulja, 1 l ovčjeg mlijeka, 9 jaja.

Priprema se kao i svaka druga pita/"štrudl". Špinat ne polijevajte vrućom vodom, nego ga svježeg-sirovog, opranog, skošite, izgnječite, iscijedite i izmiješajte sa svim sastojcima, sir usitnite-izribajte. Pitu ispecite u podmazanom limu, poslužite toplo. Jede se rukom uz crno pivo.

Fratarski štrukli

U klasični nadjev (kravlji sir, jaja, vrhnje) dodaju se listići kratko poprženih pečurki (šampinjona ili kvalitetnih sezonskih gljiva), popržene kockice suhe i svježe vratine s vrlo malo sitno sjeckanog luka. Štrukli se kratko kuhaju, zatim zapeku preliveni vrhnjem i prije posluživanja pospu se suhim dimljenim kravljim sirom.

Uz štrukle se obavezno pio **špricer**, s pravom sodom iz klasičnih boca sadržaja 0,5 l ili 1 l. Špricer je dugo vremena bilo - pravo zagrebačko pice.

Nonina kanavaca

Sastojci; Tijesto: 30 dag brašna, 3 jaja, sol. Nadjev: 50 dag mljevenog junećeg mesa, 3 žlice maslinova ulja, 3 žlice sjemenoga ulja, 35 dag špinata, 5 dag pršuta, 4 češnja češnjaka, sol, papar, 3 jaja, 10 dag **tvrdog sira**.

Špinat operite i kratko prokuhajte u sasvim malo vode. Ocijedite ga i nasjeckajte. Pršut i češnjak nasjeckajte, a sir naribajte. Mljeveno meso pirjajte na mješavini maslinova i sjemenova ulja. Kad meso omekša, dodajte špinat, pršut, češnjak, sol i papar. Sve zajedno još
kratko propirjajte. Kad se smjesa ohladi, dodajte jaja i sir. Umijesite tijesto od brašna i jaja, soli i malo vode. Napravite ga nešto mekše od tijesta za rezance. Tanko ga razvaljajte. Rasporedite nadjev i pomoću stolnjaka zamotajte kao savijaču. Savijte u oblik puža, stavite u kuhinjsku krpu, a gore zavežite u čvor. Kroz čvor provucite kuhaču i stavite u slanu kipuću vodu, pazite da ne dodiruje dno posude. Kuhajte 40-45 minuta. Kanavacu izvadite, narežite na komade i prelijte umakom od rajčice u koji umiješajte kosani bosiljak.
Poslužite s ribanim sirom.

Istra je nekada bila bogata goveđim meso, a danas je ostao *boškarin* (vol, kastrat; radna stoka) samo kao autohtoni relikt istarskog goveda, srebrnosive boje, crnih nepci i velikih rogova. U Vodnjanu je geno-park istarskog goveda.
Kanavaca; od tal. canovaccio - krpa, grubo rijetko platno. Obzirom da se jelo priprema kao savitak zamotan u kuhinjsku krpu, a za vrijeme kuhanja pliva u vodi i tako zadržava oblik, tako je i dobilo ime.
Ovako pripremljen savitak možete preliti maslacem, posuti ribanim sirom i poslužiti sa salatom po želji ili ga preliti umakom od sira i zapeći.

Domaća greblica

Sastojci:40 dag bijelog brašna, 1 dl vrhnja, jaje, 15 dag maslaca, sol; Nadjev: 50 dag **svježeg kravljeg sira**, 1 dl vrhnja, 15 dag maslaca, zelen peršina, zelen mladog luka (ili poriluka), 2 jaja, sol.

Spojite sve sastojke i umiješajte tijesto, razvaljajte ga u dva dijela veličine posude za pečenje. Nadjev: na maslacu propirjajte kosani peršin, luk, podlijte vrhnjem i ohladite. Spojite sa sirom, umiješajte razmućena jaja, posolite i miješajte da dobijete jednoliku smjesu. Posudu za pečenje namažite masnoćom, jedan dio tijesta stavite na dno, stavite nadjev i poklopite drugim tijestom. Premažite žumanjcima i ispecite.

Greblica; lopatica koja služi za vađenje žara i pepela iz krušne peći, vrsta rupičaste lopate za vađenje kruha iz krušne peci.

Pita od čvaraka s kravljim sirom

Sastojci: 30 dag mljevenih čvaraka, 16 dag šećera, 3 žumanca, 3 žlice ruma, 1 dl vina, malo klinčića, žličica cimeta, malo soda bikarbone, 40 dag brašna, 0,50 kg **kravljeg sira**, snijeg od 3 bjelanca,4 žlice šećera, žlica ruma.

Mljevene čvarke pomiješajte s šećerom, žumancima, rumom i vinom. Miješajte dok se ne zapjeni, a tada dodajte klinčiće, cimet i sode bikarbone. Dodajte brašno, umijesite tijesto i napravite dva kruščića. Ostavite ih pokrite i na toplom da odstoje pola sata. Dno lima zamastite i stavite jedan razvaljani kruščić, namažite ga nadjevom od protisnutog sira i umiješanog s bjelancima, šećerom i rumom. Na nadjev stavite drugi razvaljani kruščić, rubove spojite, na nekoliko mjesta probodite vilicom i zapecite u pećnici.

Pita (grč.) kolač, gibanica - vrsta jela koja se pravi od kora, (jufki) i raznog drugog nadjeva. Rade se slane i slatke pite.

Slane su pite	sirnica, zeljanica, burek, krumpiruša (krompiruša), tikvenjača
Slatke pite su	baklava, jabukovača ...

Pita je „polagana" ako se jufke polažu u pleh (tepsiju) a ne savijaju, a pita u „gužvu" ili „gužvaliju", ako se kore (jufke) savijaju.

Pita potječe s Bliskog istoka, a nenadmašivi su u njenom pravljenju (pita-burek) Turci.

Katmer pita	(tur. katmera - karanfil) označava pitu koja se radi u Makedoniji
Pita od koprive	umjesto zelja koristi se kopriva
Pitino dijete	(pitica) mali kolač od tijesta što ostane iza pite

---

Lička cicvara

Sastojci: 1 kg kukuruznog brašna, 15 dag **base**, 17 dag maslaca, po jedna čaša kiselog mlijeka i kiselog vrhnja.

Na laganoj vatri prepržite kukuruzno brašno, pazite da ne poprimi nikakav miris (da se ne zapeče). U drugoj posudi rastopite maslac, kad se počne pjeniti skinite s vatre, dodajte sir, vrhnje i kiselo mlijeko. Lagano izmiješajte, vratite na vatru i u smjesu lagano sipajte poprženo kukuruzno brašno, sve će malo krčkati kad to radite. Kad dodajete brašno ne miješajte nego posudu lagano tresite. Pazite da ne zagori. Nakon desetak minuta cicvara je gotova.
Poslužite toplo ili hladno obavezno uz hladno kiselo mlijeko.

Cicvara; jelo koje se spravlja, u tavi, od masla (ili kajmaka), sira i brašna. Razlikuju se po dodacima u osnovnom sastavu.

Nabujak od sira i koprive

Sastojci: 20 dag ocijeđenog **svježeg kravljeg sira**, 0,5 kg listova mlade koprive, 2 dl pšeničnog brašna, 3 jaja, prašak za pecivo, 1 dl ulja, sol.

Listove koprive operite i prelijte vrelom vodom. Ocijedite i iskošite. Dodajte dobro izmrvljeni sir, ulje, brašno, žumanjke, sol i prašak za pecivo, te snijeg od bjelanjaka. Sve lagano izmiješajte i stavite u nauljenu vatrostalnu posudu. Zagrijte pećnicu i pecite 40 minuta na 180 oC.
Poslužite toplo.

Pučka mudrost - *grom neće u koprive* - potječe iz germanske mitologije gdje je Donar, bog munje (čiji bljesak također pali i žari), a kopriva se naziva „Donnernessel", što ukazuje na „Donarnessel", odnosno na vezu koprive s Donarom, germanskim bogom oluje. U nekim alpskim područjima stavljaju seljaci koprivu u ognjište kad se približava nevrijeme „da ne bi grom udario u kuću".
U ranijim vremenima prilikom približavanja nevremena, pivari su stavljali na kace za vrenje piva veliki grm kopriva, kako bi spriječili da im pivo za vrijeme trajanja nevremena ne postane kiselo.

Tartufi

Sastojci: 10 dag tartufa, 45 dag domaće pašte (tjestenine), 5 dag maslaca, sol i **ribani ovčji sir**.

Tartufe valja što sitnije iskosati i propržiti na maslacu. Nedokuhanu paštu (ne kuhajte je do kraja) ocijedite, pomiješajte s tartufima i opet propržite. Na kraju posolite i pospite s dosta ribanog sira te poslužite na toplom tanjuru.

Tartufi - gljive o kojima su još stari Rimljani ispredali priče zbog navodne magične moći - i danas su među najskupljim specijalitetima na svijetu. Istarski tartufi jedni su od najcjenjenijih na svijetu, a koristili su ih prije Rimljana i prastanovnici Istre.

Domaća palenta sa sirom iz mišine

Sastojci: 10 dag domaće kukuruzne krupice, 1 l. malek vode, 6 g soli, 3 dag sira iz mišine, 1,5 dag maslaca (putra), maslinovo ulje.

U kipuću posoljenu vodu uspite kukuruznu krupicu i kuhajte 45 minuta uz čvrsto miješanje. U palentu umiješajte kockice maslaca i maslinovo ulje. Namrvite grudice sira iz mišine po gotovoj palenti i odmah poslužite.

Fritaja sa sirom iz mišine i šparogama

Sastojci: maslinovo ulje, 4 jaja, 10 dag divljih šparoga, 2 dag ljutike (kozjak, škanjola, škalonja, vlašac), 1 dag vlasca, 7 dag sira iz mišine, 4 dag domaćeg kiselog vrhnja, sol, papar.

Popržite ljutiku na maslinovu ulju dok ne omekša i pomiješajte sa svim sastojcima, sve uspite u kalup i pecite 20 minuta na 150 ºC u zagrijanoj pećnici.Poslužite uz kratko pirjane šparoge u koje ste umiješali malo sira iz mišine.

GLAVNA JELA

Bribirski prisnac*

Sastojci: 5 dag kvasca, malo mlakog mlijeka, 0,5 dl ulja, 10 dag vlasca ili luka ljutike, 15 dag suhe mesnate slanine, 15 dag pršuta, 30 dag **sira škripavca** (polumasni kravlji sir, ocijeđen i malo fermentiran), 8-10 jaja (neki stavljaju i do 15 jaja), 30 dag brašna, 1/2 paketića praška za pecivo, koromač, mast, sol, papar.

Kvasac namočite u mlijeku i pustite da se digne. Na ulju ispržite polovicu narezanog vlasca, na kockice narezanu slaninu i pršut, masu ohladite i dodajte joj na kockice narezan sir, nasjeckani koromač i papar. Posebno istucite pjenasto jaja te dodajte u prethodno pripremljenu smjesu, koja se ohladila, kao i brašno i prašak za pecivo. Smjesa mora biti tako gusta da teško pada sa žlice. Tijesto ostavite na toplom mjestu da se digne i prije pečenja pospite ga preostalim nasjeckanim vlascem. Pleh (lim, oblik za pečenje) premažite mašću, pospite brašnom i ulijte smjesu. Pecite u zagrijanoj pećnici na temperaturi od 175 stupnjeva oko 45 minuta.
Po starom običaju prisnac se posluživao uz kiselo mlijeko.
---
*prisnac/presnac se nekad posluživao za Božić i Uskrs. Podrijetlo imena jela nije potpuno jasno: moglo bi doći od pojma tj. od riječi *prisni, prisno, prisnost;* iskreno, srdačno, blisko, pravo, prijateljsko; u crkvenom jeziku – *uvijek* i *vazda*; ali i pojma *prijesno* koje se odnosilo na nakiseo kruh ili kolač uopće, ali i pojmovno na nešto na svježe, „friško“. Naputak za izradu prisnaca je različit od sela do sela.
Možete poslužiti i kao toplo predjelo ili kao glavno jelo s proljetnom salatom ili kao prilog uz uskrsnu šunku.

Bribirski prisnac II. inačica

Sastojci: *15 komada svježih jaja, 1 komad domaći čin friži sir* (sir *škripavac*), *0,5 kg prorašćene slanini* (slanina crveno-bijela), *1 vezica mladog luka* (i bijeli i zeleni dio), *1 komad pićo kvasa* (kocka svježeg kvasca ili suhi kvasac), *po potribi* (potrebi) *bele muki* (bijelo brašno - meko), *po potribi* (potrebi) masti, *po potribi* (potrebi) *soli i papra*.

Va zdelu v koj se smišaju jaja, klade se sir zrizan na piće landice i kvas. Slanina i luk se zrižu na manji kvadratići i kladu se popražit dokli luk ne omekša. Kad se slanina i luk ohlade kladu se va zdelu i se se skupa promiša. Va to se doda sol, papar, muka i ponovo smiša. Mora biti tako gusto da lipo pada z žlici. Taca se namaže s mastun i pomoči s mukom i se se skupa strese va nju. Peče se na sridnje jakon ognji okolo tri kvarti ure.

U posudi u kojoj ste umiješali jaja stavite sir izrezan na male komadiće (u nedostatku sira škripavca koristite dobro ocijeđen svježi kravlji sir) i uzdigli kvas (ili suhi). Slaninu i luk izrežite na manje kvadratiće i popržite da luk omekša. Kad se slanina i luk ohlade, stavit u posudu s jajima i sve dobro promiješajte. Dodajte sol i papar po ukusu i brašna po potrebi. Smjesa mora biti tako gusta da teško pada sa žlice. Oblik za pečenje (lim, tepsija, protvan ...) premažite mašću ili uljem, pobrašnite i ulijte smjesu. Pecite na temperaturi od 175 ºC oko 3/4 sata.

Srdelice sa sirom

Sastojci: 1 kg srdelica, 2 dl ulja, sok od limuna, 2 češnja češnjaka, zelen peršina, sol, papar, 20 dag **ribanog sira.**

U čaši promiješajte ulje, sok limuna, kosani češnjak i peršin, sol, papar. Srdelice poredajte u posudu, prelijte pripremljenim ulje, i pecite oko 40 minuta u zagrijanoj pećnici. Pred kraj pospite ribanim sirom, pojačajte temperaturu i zapecite.
Poslužite toplo.

Špageti s kunjkima

Sastojci: 10 dag luka, 2,5 dl ulja (miješano maslinovo i obično; pola-pola), 5 dag ukuhane rajčice, sol, papar, 1 kg očišćenih školjki, malo vina, sok limuna, 35 dag špageta, zelen peršina, **sir za ribanje** (ovčji).

Na ulju ispržite nasjeckani luk, dodajte rajčicu (bolje je sasvim svježa), pazite da umak ne bude precrven. Zalijte s malo vode, dodajte nasjeckani peršin i školjke (prije toga ste ih prokuhali i izvadili im meso; školjke iz konzerve stavite zajedno s tekućinom). Popaprite i posolite (pazite jer su školjke slane). Začinite s malo limunovog soka i vina. Umak mora biti dosta oštar. Dodajte skuhane i isprane špagete.

Rižoto Pelegrin*

Sastojci: 20 dag lignji, 20 dag sipa, po 20 dag dagnji i prstaca (važite očišćene), 10 dag mesa od škampi, 2 dl maslinovog ulja, 25 dag nasjeckanog luka, 2 žlice usitnjenog češnjaka, riblju juhu, 2 dl bijelog vina, grančicu ružmarina, 2 lista lovora, sol, papar, 2 kg riže, peršinova lista, **ovčji sir za ribanje.**

Na ulju propržite luk, dodajte češnjak i sipe. Nakon 10 minuta dodajte lignje, poslije još 10 minuta dagnje, još 10 minuta prstace i još 10 minuta škampe. Ovakav redoslijed je zbog tvrdoće mesa. Nakon slijedećih 10 minuta zalijte juhom i vinom, dodajte začine. Kad omekša, dodajte rižu (ako se želi bolji rižoto, stavlja se manje riže). Zalijevajte juhom i vodom, naposljetku provjerite okus, pospite nasjeckanim peršinom i sirom.

---

*Pelegrin; rt Pelegrin na otoku Hvaru (lat. peregrinus - putnik, hodočasnik, tuđin) bujne vegetacije; pelegrin - hodočasnik; pelegrinka - vrsta smokve; tal. pellegrino - izvan (granice) polja.

Tajna svih rižota pripravljenih od „stanovnika mora“ je u tome što se osim uz riblji temeljac obavezno doda malo temeljca od telećih kostiju.

Prženi krakovi hobotnice

Sastojci: 75 dag sušenih krakova hobotnice, ulje za prženje; za umak: malo maslaca, 2 dl mlijeka, 2 žlice oštrog brašna, 1 jaje, 5 dag **ribanog paškog sira**.

Krakove operite u vrućoj vodi i ostavite jedan sat u hladnoj vodi. Ocijedite, osušite, narežite na komade, uvaljajte u brašno i pržite na vrućem ulju. Posolite poslije prženja i poslužite s umakom; na rastopljeni maslac stavite brašno, sol i mlijeko i uz stalno miješanje kuhajte na laganoj vatri dok se ne zgusne. U ohlađenu smjesu umiješajte jaje i ribani sir.

Nadjevena kokoš

Sastojci: 1 kokoš (1,5 kg), sol, papar, 25 dag bijelog kruha, 12,5 dag luka, 15 dag **svježeg kravljeg sira**, 2 dag maslaca.

Kokoš dobro očistite, isperite i osušite te posolite izvana i iznutra. Za nadjev omekšajte kruh, očistite luk i narežite na ploške. Zgnječeni kruh pomiješajte sa svježim kravljim sirom i kosanim peršinom te nadjenite kokoš. Cijelu kokoš premažite uljem i pecite oko 70 minuta, u zagrijanoj pećnici, na temperaturi od 200 ºC.

Zvacet od kokoši i labinski krafli

Sastojci: 1 kokoš otprilike teška 0,80 kg, 30 dag luka, ulje, sol, papar, 1 žlica koncentrata rajčice, 1 svežnjić lišca peršina, nekoliko iglica ružmarina; **Krafli** (uz fuže i pljukance autohtoni specijalitet): 25 dag brašna, 35 dag **suhog kravljeg sira**, sol, 4 jaja, 5 žumanjaka, 10 dag grožđica, ribana limunova korica, malo ruma i šećera.

Oljuštite luk, nasjeckajte ga i ispržite na ulju. Kokoš izrežite na komade i popržite na luku da porumeni. Umiješajte rajčicu i miješajte da se malo zaprži. Podlijte vodom i pirjajte. Dok se meso pirja, zamijesite tijesto od brašna, 1 jaja, malo soli i malo vode. Usitnite sir za nadjev, dodajte ostale sastojke i pomiješajte da dobijete povezanu smjesu. Tijesto razvaljajte kao za rezance, nadjev od sira podijelite duž ruba u hrpice, preklopite tijestom i čašom režite polukrugove. Ponavljajte dok ne utrošite sav nadjev i tijesto. Dobivene krafle spustite u kipuću slanu vodu i skuhajte. Ocijedite. Dogotovljenu piletinu posolite, popaprite, umiješajte ružmarin i još malo pirjajte. Prije posluživanja umiješajte kosani peršin.

Žgvacet (žguacet, žvacet, zvacet) gulaš, umokac s mesom; 1. autentični istarski i creski specijalitet, od mesa peradi, sa začinima kao ružmarin, žalfija i bosiljak (na otocima se to jelo radilo i od bravetine); meso priređeno s krumpirom. Dolazi od tal. guazzetto - ujušak, gulaš, paprikaš; 2. meso „na bokune”, „na kapulicu”, „na komadić”, „na luk”, meso od mlađeg ovna

(*silažeta*) izreže se na manje komade i stavi se na ispirjani usitnjeni luk. Malo se poprži, posoli se, popapri i dodaju izrezani krumpiri i rajčice. Podlije se vodom i pirja. Ako se podlijeva prošekom zove se: ***na štuvadu*** (tal. stufato - podušiti, pirjati).
Creski naputak za zvacet: „pravi se od svakog svježeg mesa, bilo volujskoga, ovčjeg ili kokošjeg. A radi se ovako: u padelici se rastopi slanina ili kojeg drugog smoka (ulje ne). U onu se mast metne razrezanog luka ili kapule ili česna i to se sufiga. Na to se u padelicu metne na malo razrezano meso te se i to neko vrijeme sufigaje (sufriguje). Kad je dosta sufigano, metne se malo papra i nalije vodom. Ovako se na žeravici kuha, dok nije kuhano. Tko hoće, pravi zvacet od samo mesa, no dobro je, ako se uzme i par krumpira. Zvacet se jede s kruhom ili po palenti. Juhom od zvaceta se poliju makaruni, fuži, biguli i praščići (vrsta tjestenine)".

Čazmanski odrezak s valjuščima od krumpira

Sastojci za 10 osoba: 2 kg svinjetine bez kosti, 50 dag kuhane šunke, 50 dag **sira trapista**, 1 kg pečurki (šampinjona), 50 dag maslaca, 5 dl ulja, vino, ajvar, senf, juha od gljiva, prema potrebi.

Odrezak svinjetine dobro rastucite i posolite pa ga nadjenite štapićima narezane šunke i sira. Odrezak zamotajte i na kraju pričvrstite čačkalicama, uvaljajte ga u brašno i pržite u dubokoj masnoći desetak minuta. Na maslacu prepržite šunku i pečurke, podlijte vodom, dodajte vina, pustite kuhati 1-2 minute te zgusnite juhom od gljiva (možete koristiti i juhu iz vrećice), dodajte ajvar i senf prema potrebi. Pržene odreske stavite u umak i pustite 5-10 minuta da „krčka". Odreske poslužite uz krokete od krumpira.

Valjušci - sastojci: 1 kg krumpira, 10 dag maslaca, 2 jaja, prema potrebi: brašno, sol, papar, peršinov list.

Oguljeni krumpir operite, dolijte hladne vode, posolite, kuhajte ga, ocijedite i protisnite. Potom dodajte maslac, jaja, brašno, sol, papar, kosan peršinov list te sve zajedno umijesite u jednoličnu smjesu. Razvaljajte u valjak debljine od 2 do 3 cm, režite komade dužine 4 do 6 cm i pržite ih u vrućoj dubokoj masnoći.

Svinjska koljenica s mladim kukuruzom

Sastojci: 5 kom svinjskih koljenica, 1 kg mladog kukuruza, 50 dag luka (crljenca), 2 dl masnoće, 50 dag svježe paprike, 30 dag svježih rajčica, 40 dag pečurki (šampinjona), 3 dl vrhnja, 20 dag **ribanog sira**, sol, papar.

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 pečurke izrezane na listiće, kuhani mladi kukuruz i lagano pirjajte nekoliko minuta. Posolite i dotjerajte okus. Lim ili oveću zemljanu posudu (u kojoj ćete poslužiti jelo) podmažite, stavite u nju koljenice i obložite pripremljenim kukuruzom. Po kukuruzima složite rezane kolutove svježe paprike i

rajčice, stavite nekoliko kapa od pečurki, zalijte razmućenim vrhnjem, posipajte ribanim sirom i zapecite.
Prilikom posluživanja meso odvojite od kosti i izrežite, obložite koljenicu, a kukuruz stavite pored mesa.

Istarski nadjeveni odresci

Sastojci: 4 velika i tanka govedska odreska, 8 dag mljevene teletine, 8 dag mljevene svinjetine, 10 dag pečurki, 5 dag **istarskog ovčjeg sira**, 5 dag istarskog pršuta, 2 glavice luka, 2 češnja češnjaka, 1 velika rajčica, ulje, 4 dl govedske juhe (možete zamijeniti 1 kockom instant govedske juhe), 1 dl vina (merlot), 4 masline, 2 žlice vrhnja, sol, papar, list lovora, svežnjić peršinova lista, žlicu **ribanog sira**, za prilog 30 dag lazanja (široki domaći rezanci).

Govedske odreske stucite, posolite i popaprite. Sir i pršut sitno nasjeckajte, umiješajte u meso. Nasjeckajte peršin, dodajte u smjesu i njome namažite odreske. Savijte ih u rolice pa poslažite u nauljenu zemljanu (vatrostalnu) posudu. Kratko zapecite u pećnici na 270 oC. Oljuštite i nasjeckajte luk, pečurke narežite na ploške. Ispržite luk da postane staklast, dodajte pečurke i pirjajte da pocakle. Oljuštite i nasjeckajte češnjak, a oguljenu rajčicu narežite na kockice te dodajte pečurkama. Juhom zalijte pečurke. Dodajte lovorov list, papar i vino pa prelijte preko odrezaka. Pirjajte ih na srednjoj temperaturi da meso omekša a umak se ukuha. Posebno skuhajte rezance u vodi sa žlicom ulja, skuhane ocijedite i umiješajte umaku, pospite ribanim sirom i miješajte na štednjaku da upiju umak. Na kraju umiješajte vrhnje, pospite nasjeckanim peršinom i poslužite odmah.

U istarskim delicijama uživao je i glasoviti irski pisac James Joyce kad je boravi u Puli (1905. godine), kao profesor engleskog jezika, piše Stelio Crise, biograf irskog književnika. Obilazeći Portorož, Sečovlje, Piran, Pazin, Motovun, Vodnjan, pisac je ostavio svoje zapise iz kojih se može sačiniti i „Joysov jestvenik".

Odrezak Daruvarskih toplica

Sastojci: 1,8 kg goveđeg mesa od zadnjeg dijela, 20 dag šunke, 20 dag **sira trapista**, 10 dag kiselih krastavaca, senf, ulje, papar, sol.

Oblikujte odreske, potucite, posolite, popaprite i premažite senfom. Na polovicu odreska stavite plošku sira, plošku šunke i krastavac. Preklopite drugom polovicom mesa, pričvrstite čačkalicama i pecite na žaru.

Beljski odrezak

Sastojci: 75 dag govedskih odrezaka (biftek ili ramstek), 30 dag slavonskog kulena, 30 dag **trapista**, dimljenu slaninu.

Narežite što tanje odreske i istucite ih. Na polovicu svakoga odreska stavite komad kulena i sira, preklopite ih i krajeve pričvrstite čačkalicama. Naglo ih ispržite na žaru. Na žaru ispržite i komade dimljene slanine, pa ih poslažite kao prilog.

Kalnički nadjeveni ražnjići

Sastojci: 2,5 kg svinjske pisanice, 30 dag domaće šunke, 30 dag **domaćeg suhog sira**, sol, papar, ulje.

Svinjsku pisanicu narežite u oblik medaljona, istucite i pospite solju i parom. Na to stavite domaću šunku i sir. Sve zajedno savijte, stavite na štapiće i pecite na vrućoj ploči. Po osobi se poslužuje po dva štapića (6 komada medaljona), a kao prilog poslužite povrće pripremljeno na maslacu i prženi krumpir.

Kobasice i sir

Sastojci: 6 kobasica (domaće), 30 dag **tvrdog sira**, 6 odrezaka domaće suhe prošarane slanine, malo ulja, ljuti začini.

Zarežite kobasice cijelom dužinom pa u svaki prorez stavite komad sira. Svaku kobasicu omotajte preko sira odreskom slanine i pričvrstite čačkalicom. Premažite kobasice uljem i pecite na žaru, a potom začinite ljutim začinima.

Dropčići

Sastojci: 1 želudac kozlića ili sasvim mladog janjeta, svu krv, sol, papar, 1 kg luka, 3-4 režnja češnjaka (velika), 10 dag suhe slanine, vezicu-dvije lišca peršina, 10 dag svježe rajčice i 5 dag gusto ukuhane, 1-1,5 l govedske juhe, **ribani ovčji sir**, malo kvasine.

Želudac očistite i skuhajte u posoljenoj vodi, narežite na rezance kao za tripice (fileke). Usirenu krv narežite na kockice veličine 1/2 cm. Posebno načinite „pešt": sasvim sitno skosajte slaninu, češnjak, peršin, sol i papar, pa umiješajte da dobijete glatku masu. Stavite je u jelo, zalijte juhom, dodajte kvasinu i rajčicu, pa prokuhajte. Prije posluživanja pospite sirom.

Staro bračko jelo; drop=drob, parva, utroba, mali komadi; podrobac, podrobak - kuhan drob zatopljen lojem - također staro jelo.
Vidi: janjeći dropčići

Loptice od mesa i sira

Sastojci: 50 dag mljevenog mesa, sol, bijeli mljeveni papar, 2 češnja češnjaka, 1 mala glavica luka, 1 jaje, 3 žlice krušnih mrvica, 6 dag maslaca, 8 kocki (približno veličine dvostruke kocke šećera) **polutvrdog sira**, posebno 2-3 žlice krušnih mrvica u koje će te uvaljati loptice prije prženja.

Meso, začine, zdrobljeni češnjak, nasjeckani luk, jaje i mrvice umijesite u mesno tijesto i oblikujte 8 pogačica. Na svaku pogačicu u sredinu stavite kocku sira i dlanovima zavite u lopticu. Povaljajte u krušnim mrvicama i sa svih strana prepržite na maslacu.
Ponudite sa sezonskom salatom i jogurtom ili uz sezonsko varivo od povrća.

Jela od mljevenog mesa brojna su i česta u našoj pučkoj kulinarskoj tradiciji. Mljevenim mesom ne nadijevaju se samo sarme i paprike nego i tikvice, krastavci, korabice i drugo povrće, a ako spomenemo još i ćufte, pa razne „štruce" i „šnicle". očito je da je izbor jela od mljevenog mesa uistinu vrlo širok.
Kad znameniti *Anthelme Brillat-Savarin,* koji je živio u 18. stoljeću, u svom kapitalnom djelu *Fiziologija ukusa* tvrdi da je pripravljanje sirovog mesa (***tatarski biftek***) ispod sedla zapravo hrvatski običaj i da su tu modu u Francusku prenijeli profesionalni vojnici iz Hrvatske, koji su služili na francuskom dvoru, treba mu vjerovati.

Juneći odresci u zelenom umaku

Sastojci: 4 juneća odreska, 4 tanka odreska **tvrdog sira**, 4 hrenovke, 8 listova špinata, 4 dag maslaca, 2 češnja češnjaka, 2 žlice bijelog suhog vina, ulje, brašno, sol, papar.
Zeleni umak: 30 listića bosiljka, 5 češnja češnjaka, 5 grančica peršina, 3 dag **ribanog ovčjeg sira**, šaka oraha ili pinjola, 3 dag **ribanog ovčjeg sira**, malo maslinovog ulja.

Odreske istucite, posolite, popaprite, na svaki stavite plošku sira, po dva lista špinata i hrenovku. Uvijte, omotajte koncem, pobrašnite i prepržite na ulju s obje strane. Odreske stavite u drugu posudu na rastopljeni maslac, češnjak iskošite, stavite između odrezaka i zalijte vinom. Pirjajte na maslacu da alkohol ispari, a kasnije podlijevajte vinom dok odresci ne omekšaju. Gotove odreske prelijte na tanjuru s ne previše rijetkim ni pregustim umakom
Priprema umaka; usitnite i izmiješajte u mikseru češnjak, peršin i sol. Dodajte ulje kao da spravljate majonezu. U malo razrijeđene smjese dodajte mljevene orahe (ili pinjole), i miješajte da dobijete jednoličnu smjesu. Umak ne smije biti previše rijedak, a zgušnjavate ga dodavanjem parmezana.

Zeleni umak možete poslužiti umiješan u juhu od povrća, kuhanu ribu s dodatkom kosanih maslina i kriškicama limuna.
Da li je zeleni umak pelješački autohtoni specijalitet, teško je ustvrditi. No, činjenica je da su ga poznavale vrijedne domaćice kapetanskih orebičkih kuhinja. One su u zeleni umak dodavale polovice pelješaćkih crnih maslina.

SALATA

Proljetna salata

Sastojci: 75 dag mrkve, 40 dag **tvrdog sira (pašk**i), dvije čaše jogurta, jedan limun, žlicu šećera, 6 do 8 listova zelene salate, sol, papar.

Očišćenu mrkvu i sir izribajte i stavite u okruglu staklenu zdjelu obloženu svježim listovima zelene salate. Za umak kojim će te preliti salatu, dobro umutite jogurt, u njega uspite žlicu strugane kore limuna i iscijeđeni sok limuna, dodajte šećer, sol i papar, sve dobro izmiješajte i ukrasite ribanom koricom limuna.
Salatu i umak poslužite odvojeno s kriškama bijelog kruha koji ste premazali maslacem.

Salata od pečene paprike s ovčjim sirom

Sastojci: 1 kg mesnatih paprika - babura, 30 dag **ovčjeg sira**, 2 tvrdo kuhana jaja, pola šalice jogurta, 3 žlice ulja, 1/2 žličice soli, 1 žličica kosanog peršinovog lista, 2 ljuta feferona, 6 malih rajčica.

Ispecite paprike, stavite u zdjelu i poklopite da se ohlade. Ogulite kožicu, prorežite paprike, odstranite im sjemenke i narežite na komadiće. Usitnite sir, olupljena jaja naribajte na krupni ribež, dodajte ulje, jogurt i peršinov list. Dobro izmiješajte, začinite solju i stavite u zdjelu na papriku. Pospite kosanim feferonima i složite cijele male rajčice.
Poslužite uz kuhani buncek, rebrica ili šunku.

Salata od sira

Sastojci: 20 dag **tvrdog sira**, 1 veća zelena paprika, 1-2 dl kiselog vrhnja, sol, sok limuna, masline.

Sir i zelenu papriku izrežite na kockice i pomiješajte s vrhnjem. Posolite i dodajte sok limuna i sve pomiješajte. Ukrasite maslinama i poslužite.

SLATKA JELA

Hrvatska gibanica

Sirovine:
za tijesto: 1/2 kg brašna, 1 jaje, 1 žlica masti i malo mlijeka;
za nadjev: 3/4 kg kravljeg sira, 1 žlica mrvica, 1 žlica šećera, 1 žlica grožđica, 2 dcl kiselog vrhnja, 2 jaja, 1 žlica maslaca;
za posipanje: 1 žlica maslaca i šećer u prahu.

Postupak:
Napravite tijesto od brašna i jaja, pa dodajte nešto toplog mlijeka i mast. Kad ste dobro umijesili tijesto, razvaljajte ga i narežite na ploške veličine tave.
Nadjev napravite ovako: u zdrobljen kravlji sir umiješajte postupno mrvice, šećer, grožđice, kiselo vrhnje, razmućena jaja i maslac.
U zamašćenu tavu stavite najprije jednu ploču tijesta. Na nju namažite sloj nadjeva. Na nadjev dolazi druga ploča tijesta, pa opet nadjev i tako redom. Na vrh gibanice mora biti tijesto i tu ploču namažite otopljenim maslacem. Pecite gibanicu u prethodno zagrijanoj pećnici na umjerenoj vatri. Gotovu gibanicu narežite na dugoljaste komade, složite ih u zdjelu i posipajte šećerom u prahu.

Naputak je pisan izvorno

Zagorska, slatka, savijača od buće i sira - štrukli, štruklji

Sastojci: 60 dag buće, 30 dag **svježeg kravljeg sira**, 15 dag kristal šećera, 8 dag maslaca, 2 dl kiselog vrhnja, vanilin šećer u prahu, 2 žumanjka, 2 bjelanca, 1/2 limunove ribane korice.

Sir protisnite kroz sito, dodajte 10 dag kristal šećera, žumanjak, ribanu limunovu koricu i vrhnje pa sve skupa dobro izmiješajte. Očišćenu buću na ribežu izribajte u tanke rezance, dodajte siru i dobro umiješajte. Od bjelanaca napravite čvrsti snijeg s 5 dag kristal šećera (kad se bjelanjci dobro zapjene, dodajte1/3 šećera i tucite dalje dok se šećer rastopi, na to opet dodajte 1/3 šećera itd.), pa lagano izmiješajte nadjev. Razvučeno i posušeno tijesto poškropite rastopljenim maslacem. Tijesto po duljini napunite nadjevom, poklopite tijesto koje visi preko stola do nadjeva (obje kraće i dulje strane), poškropite rastopljenim maslacem, savijte i stavite u namazani lim. Premažite gornju stranu maslacem i pecite u srednje vrućoj pećnici dok ne dobije lijepu rumenu boju. Zatim savijaču izvadite iz pećnice, pokrijte čistom krpom i stavite na toplo mjesto do upotrebe. Kad se savijača iznosi na stol, pospite vanilijevim šećerom u prahu.

Po istom naputku radi se i slana savijača od buća - bučnica, ali bez šećera. Na današnjim zagorskim svadbama još su obavezni (od mnogih drugih prijašnjih jela) samo štrukli od sira, juha i pečenje od peradi.

Zdigana sirova pogača

Sastojci; Tijesto: 1 kg oštrog brašna, 10 dag maslaca, 5 dag kvasca, 2 žlice ulja, 1 žlica šećera, sol;
Nadjev: 1 kg **svježeg kravljeg sira**, 30 dag ribane jabuke, 15 dag šećera, 1 paketić vanilin šećera, 1 jaje.

Kvasac umiješajte s malo mlijeka i šećera, i ostavite da uzađe. Dodajte ga brašnu, maslacu, ulju, šećeru, soli i mlijeku, i zamijesite tijesto. Ostavite ga 1 do 2 sata da uzađe. Tijesto razvaljajte, premažite nadjevom (umiješajte sve sastojke za nadjev), zarolajte i narežite na komade dužine 5 cm. Stavite u namašteni lim i pecite u pećnici na temperaturi od 180 ºC oko 20-30 minuta. Vruće pogače pospite šećerom u prahu.

Stara riječ *zdigana* označuje da je kruh ili kolač rađen s kvascem, tj. *izdignuti kvasac* ili *zdignuto tijesto* povećalo je svoj obujam.
Sirova pogača – pogača od sira.

Prekmurska gibanica

Glasoviti kolac čije autorstvo dijele dvije države s obje strane rijeke Mure.

Sastojci; Prhko tijesto: 40 dag brašna, 20 dag maslaca, 2 žumanjka, 2 do 3 dl slatkog vrhnja.
Tijesto za razvlačenje: 30 dag brašna, 1 jaje, 1 žlica ulja, mlaka voda.
Nadjev: 25 dag mljevenih oraha, 50 dag **svježeg kravljeg sira**, 15 dag mljevenog maka, 2 kg ribanih jabuka, 10 dag grožđica, maslac i slatko vrhnje za polijevanje, šećer, limunova kora, malo cimeta.

Prhko tijesto za podlogu razvaljajte u veličinu lima i položite ga na zamašćeno dno. Dobro izrađeno lisnato tijesto razdijelite u 6 kruščića, premijesite ih, pokrijte i ostavite stajati 30 minuta. Prvi kruščić razvucite na veličinu lima, stavite ga u njega i obrežite rubove. Na tijesto naizmjence stavljajte nadjev od sira (sir pomiješan s jajem, slatkim vrhnjem i ribanom limunovom koricom), oraha, jabuka, i maka. Svaki sloj poprskajte vrhnjem i topljenim maslacem te pokrijte tijestom. Zadnji sloj je tijesto i na njega stavite komadiće maslaca. Pecite 80 minuta. Kolač se poslužuje vruć ili hladan u posudi u kojoj je pečen.

Nadjev: mak, šećer i grožđice prelijte kipućim mlijekom i dobro izmiješajte, dodajte po želji malo vanilin šećera. Ostavite sve da se ohladi.
Siru dodajte jaja, šećer, sol i otopljeni maslac, sve dobro promiješajte.
Mljevene orahe pomiješajte sa šećerom i ostavite suhe.
Ribane jabuke pomiješajte sa 10 dag šećera i cimetom.

Štrukli s repom

Sastojci: 50 dag glatkog brašna, 8 žlica ulja, 1 žlica octa, sol, 1 kg repe, 30 dag **kravljeg sira**, 5 dag pšeničnog grisa, 10 dag maslaca, 2 jaja, 2 dl vrhnja, vode po potrebi.

Nadjev: opranu repu ogulite, naribajte i skuhajte u slanoj vodi. Ohlađenoj repi stisnite vodu i zalijte mlijekom, te ostavite da tako stoji najmanje 5 sati. Repu ponovo stisnite, pomiješajte sa svježim kravljim sirom i grisom.
Tijesto: zamijesite brašno s 2 žlice ulja, 1 žlicom octa, soli i mlakom vodom. Ostavite da stoji 1 sat. Nakon toga razvucite tijesto, premažite uljem i stavite pripremljeni nadjev, 1 dl vrhnja izmiješajte s 1 žumanjkom, snijegom od 2 bjelanca i 5 žlica ulja, i prelijte preko nadjeva. Tijesto savijte u „štrudl" i stavite peći na 180-200 ºC 25-30 minuta. Tokom pečenja premazujte maslacem i prelijte ostatkom vrhnja. Pečene štrukle pokrijte ubrusom 5 minuta, zatim pošećerite i poslužite tople.

U nekim našim krajevima u štrukle se dodajte i mljeveni mak; na spomenuti naputak dodajte 10 dag maka. Umjesto pravljenja tijesta, možete uzeti 10 tankih kora.
Stari naputak se u mnogome razlikuje:
Odmoreno tijesto za štrukle nadjenite repom izrezanom na rezance, kuhanoj samo u vodi i dobro ožmikanoj. Preklopite tijesto i oblikujte štrukle. Premažite kosanom masti i ispecite u vrućoj pećnici.

Štrukli s kiselom repom

Sastojci; Tijesto: 50 dag brašna, 0,5 dl ulja, 1,5 dag kvasca, sol, 3 dl vode;
Nadjev: 30 dag **svježeg kravljeg sira**, 2 jaja, 30 dag kisele repe, sol.

Od brašna, ulja, soli i rastopljenog kvasca u toploj vodi s malo šećera kuhačom izradite tijesto dok se ne pojave mjehurići. Tijesto posipajte brašnom i ostavite najmanje pola sata dizati, zatim razvaljajte, premažite nadjevom, savijte u savijaču (štrukl), izrežite na komade i stavite u podmazani lim. Prelijte mašću, stavite u pećnicu i poslužite još toplo.
Nadjev: sir izmiješajte s jajima, posolite, dodajte ocijeđenu repu i sve promiješajte.

Umjesto kisele repe može se dodati mlada bundeva izrezana na rezance - tada je to slana bučnica.

Kuhani međimurski štrukli

Sastojci; Tijesto: 50 dag bijelog brašna, 3 jaja, 2 dl kiselog vrhnja, 15 dag maslaca, 1 žlica masti;
Nadjev: 1 kg **svježeg kravljeg sira**, 1 jaje, 15 dag šećera, 10 dag grožđica, 1 vrećica vanilin šećera, 70 dag ribanih jabuka, 10 dag šećera, 1/2 paketića cimeta.

Od brašna i jaja zamijesite tijesto. Podijelite na četiri dijela i svaki dio posebno razvaljajte. Sačinjene mlince kuhajte u slanoj kipućoj vodi ne više od tri minute. Izvadite iz vrele vode i uronite u hladnu vodu, te položite na pobrašnjeni stolnjak i polijte rastopljenim maslacem. Nadjev od sira rasporedite na polovicu kuhanih mlinaca, zavijte, stavite u zamašćeni lim, razrežite na komadiće i prelijte kiselim vrhnjem. Pecite oko 45 minuta na srednjoj temperaturi od 180 ºC.

Na isti način možete prirediti i štrukle od jabuka.

Popečnjaci

Sastojci; Tijesto: 1 kg brašna, 2 jaja, 0,5 dl ulja, 3 g soli, 3 dl vode.
Nadjev: 1 kg **svježeg kravljeg sira**, 3 žumanjka, 2 dl vrhnja, 1 dl ulja, 1 dag soli, 0,5 dl mlijeka, 50 dag kukuruznog brašna, 4 dl vrhnja.

Od brašna, jaja, ulja, vode i soli umijesite tijesto i razvaljajte na debljinu od 3mm, premažite prethodno pripremljenim nadjevom, preklopite i savijte. Prije pečenja prelijte s dosta vrhnja. Poslužite toplo.
Nadjev: izmrvljeni sir, žumanjke, vrhnje, ulje i malo soli izmiješajte u jednoličnu smjesu. Posebno kukuruzno brašno prelijte kipućim mlijekom i ostavite da malo omekša, zatim sve zajedno pomiješajte i premažite preko pripremljenog tijesta. U nadjev možete dodati tučene orahe i šećer.

Kolač od kravljeg sira

Sastojci; Tijesto: 8 dag maslaca, 5 dag šećera, 1 žumanjak, 28 dag brašna, malo soli i malo ribane limunove korice, 1,5 dag kvasca, oko 1/8 l mlačnog mlijeka.
Nadjev: 3 dag maslaca, 5 dag šećera, 2 žumanjka, 25 dag **svježeg kravljeg sira**, 3 žlice kiselog vrhnja, malo limunove kore, 4 dag grožđica, 2 bjelanca, maslac za podmazivanje.

Promiješajte otopljeni maslac sa šećerom i žumanjkom, a zatim umiješajte brašno i dignut kvasac u mlačnom mlijeku. Tijesto posolite i izradite. Stavite ga na toplo mjesto da uzađe. Dvije trećine tijesta stavite u zamašćeni lim i raširite ga po dnu dlanovima koje ste prethodno pobrašnili. Namažite tijesto nadjevom i preko toga složite ostatak tijesta. Oblikujte rukama svitke debljine od 1 cm i složite ih unakrsno u dijagonali. Svitke ćete lakše oblikovati ako tijesto malo pobrašnite.

Nadjev: umiješajte pjenasto maslac i dodajte mu šećer, žumanjke, protisnuti kravlji sir, vrhnje, ribanu limunovu koru, grožđice i čvrst snijeg od bjelanaca.

Dizani kolač - Buhtl, Buftl, Sače

Sastojci; Tijesto: 70 dag brašna, 3 jaja, 4,5 dag svježeg kvasca, 3 dl mlijeka, 10 dag šećera, 15 dag masnoće (ulje ili rastopljeni maslac), sol.
Nadjev: 50 dag **kravljeg sira**, 2 jaja, 20 dag šećera.

U posudu s malo brašna stavite kvasac prethodno otopljen u mlijeku s malo šećera. Posudu prekrijte krpom i ostavite na toplom mjestu oko 15 minuta da uzađe. Tada polako dodajte brašno, preostalo mlijeko, jaja, šećer, sol i masnoću, izmiješajte i izradite kuhačom dok se ne pojave mjehurići i tijesto ne odvaja od posude i kuhače. Posudu ponovo prekrijte i ostavite da stoji na toplom mjestu 50 minuta. Kad je tijesto dovoljno dignuto, stavite na dasku posutu brašnom, malo umijesite i razvaljajte (oko 0,5 cm debljine). Zatim premažite nadjevom, savijte i stavite u namašteni lim i ostavite na toplom mjestu još 10 minuta da se diže. Pecite 40-50 minuta na temperaturi 200-220 ºC.
Nadjev: u svježi kravlji sir umiješajte šećer i jaja.

Od istog tijesta prave se buhtli nadjeveni različitim nadjevima. Kao nadjev za dizani kolač često se uzima domaći pekmez od šljiva, orahe ili mak.

Margarete - Perice

Sastojci; Tijesto: 1,5 kg brašna, 1 dl vrhnja, 2 dag kvasca, prstohvat soli.
Nadjev: 0,5 kg **svježeg kravljeg sira**, 3 jaja, 0,5 dl vrhnja, 2 dl vrhnja za preljev.

U brašno dodajte rastopljeni kvasac, vrhnje, sol i umijesite. Dodajte tople vode, ako je potrebno. Dignuto tijesto razvaljajte na debljinu od 2 cm, i stavite u podmazani i pobrašnjeni lim U sir dodajte jaja, vrhnje i sol. Izmiješajte i nanesite preko tijesta. Rubove tijesta podignite i prelijte vrhnjem. Zapecite i poslužite toplo.

Uskršnji kolač

Paljug

Sastojci: 1 kg brašna, 6 jaja, 50 dag **svježeg kravljeg sira**, 5 dl vrhnja, 3 dag kvasca, 3 dag soli, 5 dag maslaca.

Od brašna, kvasca i vode umijesite tijesto, kao za kruh. Tijesto stavite u zemljanu okruglu posudu, namazanu maslacem i posutu brašnom, te rukama rastanjite na debljinu 4-5 cm. Na tijesto stavite sir u koji dobro umiješajte vrhnje, jaja i sol. Pecite 30 minuta u zagrijanoj pećnici (nekada se to peklo u krušnoj peci).
Poslužite toplo, rezano na kriške.

Ime ovog starog jela potječe od riječi *palja* tj. pljeva ili mekinje, posije. *Paljavac* opet znači - hljeb od mekinja ili posija. Ova vrsta kolača nekada se radila od mekinja ili posija, jer je bijelo brašno bilo samo za - gospodu.

Paljuv

Sastojci: 50 dag glatkog brašna, 4 dag kvasca, malo soli, žličica šećera, 2 žlice maslaca, malo mlijeka; za nadjev: 1 kg **svježeg kravljeg sira**, 2 jaja, 2 dl vrhnja, soli po ukusu.

Kvasac smrvite u malo mlijeka sa šećerom. Kad uzađe, dodajte u brašno, dolijte s 2 dl mlakog mlijeka i zamijesite tijesto. Lim zamastite, u njega položite tijesto i ostavite da uzađe. Sir zgnječite, dodajte jaja, vrhnje i sol, dobro izmiješajte i prelijte preko tijesta. Pecite na srednjoj vatri oko sat i pol.

Dva kolača, dva različita područja – paljug (bjelovarsko-bilogorsko područje) i paljuv (Podravina) vrlo slična ali ipak različita.
Paljak, paljka je drvena velika žlica, ispolac. Kako se taj kolač radio bez određenog naputka u količini, od „oka" (kako se uostalom i radile „stare" domaćice), kao da se sve uzima drvenom žlicom, tako je nastao i naziv tog kolača.

Bazlamača sa sirom

Sastojci: 50 dag kukuruznog brašna (ili kukuruzne krupice), 10 dag bijelog brašna, 50 dag **svježeg kravljeg sira**, 6 jaja, 1 l mlijeka, 3 dl vrhnja, 1 dag soli, mast.

U mlijeko umiješajte kukuruzno brašno i bijelo brašno, izmrvljeni sir, žumanjke i sol. Na kraju lagano umiješajte snijeg od čvrsto ulupanih bjelanaca, stavite u namazani lim i pecite u pećnici na temperaturi od 150 ºC dok ne porumeni. Zatim prelijte vrhnjem i ponovo zapecite.

Zlevanka od bijelog brašna

Sastojci: 80 dag brašna, 3 dl vode, 5 dl mlijeka, 30 dag **svježeg kravljeg sira**, sol, šećer za posipanje.

Bijelo brašno umutite s vodom i mlijekom, dodajte svježi kravlji sir i dobro izmiješajte. Smjesu ulijte u namazani lim (uljem ili mašću) i pecite u pećnici. Pečenu zlevanku posipajte kristal-šećerom.

Kukuruzna zlevanka

Sastojci: 50 dag kukuruznog brašna, 1 l mlijeka, 20 dag **svježeg sira**, sol, malo sode bikarbone (5 g), 3 dl vrhnja, masnoća, šećer za posipanje.

U mlijeku umutite kukuruzno brašno i izmrvljeni 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.

Kukuruzne palačinke sa sirom

Sastojci: 60 dag kukuruznog brašna, 10 dag bijelog brašna, 30 dag masnoće, 6 jaja, 1 kg **svježeg kravljeg sira**, 5 dl vrhnja, 1 paketić grožđica, 10 dag maslaca, 5 dl mlijeka, 20 dag kristal šećera.

Od mlijeka, 4 jaja, kukuruznog i pšeničnog brašna napravite smjesu za palačinke i ostavite da odleži pola sata. Ispecite 10 palačinki i nadjenite ih sirom u koji ste dodali šećer, jaja i grožđice. Lim s maslacem ugrijte, stavite palačinke, prepecite s obje strane i prelijte razmućenim jajima i vrhnjem. Pustite da proključa.
Prilikom posluživanja obilno zalijte prelivom u kojem ste ih pripremili.

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.

Cicvara (gotovac), jelo iz Poljica priređuje se drugačije; mladi sir se usitni i poprži s maslacem, kad je skoro gotovo zalije se razmućenim jajima.

Gotovac

Sastojci: 30 dag kajmaka, 25 dag kukuruznog brašna, 35 dag **sira iz mješine**, 0,5 l vode, med.

U posudu stavite kajmak, dolijte vode i kuhajte na laganoj vatri oko 5 minuta. Maknite s vatre, postepeno dodavajte brašno, neprestano miješajući. Vratite na štednjak i kuhajte, neprestano miješajući, oko pola sata. U skuhani „gotovac" dodajte sir izrezan na komadiće, promiješajte i poslužite toplo. U svečanim prilikama jelo se prelijevalo medom.

Gotovac znaci „gotovo jelo", u nekim krajevima zovu ga i cicvara (u smislu cicvara od sira).

Sirnica, prosulja

Sastojci: 50 dag šećera, 1 kg **svježeg kravljeg sira**, 10 jaja, 2 žlice pšeničnog ili kukuruznog brašna, 2 žlice mrvica, maslinovo ulje, 1/2 limuna.

Razmutite jaja sa šećerom, dodajte brašno, sir, mrvice, malo maslinova ulja i limunov sok. Dobro promiješajte. Pripremljenu smjesu uspite u zamašćeni lim (prosulju) i pecite u pećnici.

Prosulja je starinska posuda od pokositrenog željeza. Sirnica, prosulja radila se za blagdane i svadbe.

Buhte (Buhtli) sa sirom

Sastojci za tijesto: 50 dag brašna, 2 žumanca, 4 žlice otopljene masti, 1 žlicu šećera, 3 dag kvasca, malo soli, 1 šalica mlijeka; za nadjev: 50 dag **kravljeg sira**, 1 jaje, malo soli, malo šećera, 3 žlice vrhnja; za mrvice: 10 dag maslaca, 10 dag šećera, 5 dag brašna.

Kvasac stavite u malo mlijeka sa šećerom i brašnom, i ostavite da uzađe. Umiješajte sa ostalim sastojcima i lupajte kuhačom da se počnu dizati mjehurići. Pokrijte krpom i ostavite na toplom mjesto da uzađe. Sir zgnječite i pomiješajte s ostalim sastojcima za nadjev. Tijesto razvaljajte, narežite na četverokute, svaki premažite s nadjevom i savijte. Stavite u namašteni lim, prethodno svaki svitak namažite sa svih strana da se međusobno ne slijepi. Ostavite da opet uzađe. Izmrvite brašno i šećer s maslacem, te pospite po buhtama. Pecite 45 minuta na umjerenoj vatri i poslužite još tople.

Jastučići sa sirom

Sastojci: 1 kg brašna, 3 dag kvasca, sol, 1 kg **svježeg kravljeg sira**, 2 jaja; mrvice, mast.

Razmrvite kvasac u malo tople vode s malo brašna. Kad na toplom uzađe, umiješajte s brašnom, malo vode i solju u dosta tvrdo tijesto. Ostavite ga na toplom oko pola sata. Podijelite tijesto na 4 dijela i svaki razvaljajte na kvadrate veličine 20 x 10 cm. Dobro ocijeđeni sir pomiješajte s jajima, posolite i podijelite po razvaljanom tijestu u hrpice. Preklopite tijesto, narežite na jastučiće (režite bridom tanjura) i kuhajte ih u vreloj vodi 10 minuta. Izvadite i prelijte mrvicama isprženim na masti.

Pera

Sastojci za tijesto: 1,25 kg brašna, malo soli, 0,5 dl ulja, 0,5 l mlijeka; za nadjev: 1 **svježi kravlji sir**, 1 jaje, malo brašna, sol; za preljev: 2 dl vrhnja, 1 jaje.

Od brašna, soli, ulja i mlijeka zamijesite tijesto i ostavite ga da počiva sat vremena. Zgnječite sir, dodajte jaje, sol i malo brašna za žitki nadjev. Tijesto razvucite na loparki (loporki, drvenoj lopati za krušnu peć, ili je zamijenite većim okruglim limom). Sir stavite na tijesto, krajeve malo zavinite preko ruba, sve premažite vrhnjem u koje ste umutili 1 jaje. Ispecite i poslužite toplo.

Pera su autohtoni kolac Vrbovečkog kraja; kolač je okrugao i sliči na kotač od kola sa drvenim prečkama – perima.

Varijante vrbovečkih pera:

I. inačica:

Sastojci za 6 osoba, *tijesto*: 60 dag pšeničnog bijelog brašna, 1 svježi kvasac, 10 dag maslaca, 1 žlica svinjske masti, 2 dl mlijeka, malo soli, *nadjev:* 1 dl mlijeka, 70 dag svježeg kravljeg sira, 2-3 dl kiselog vrhnja, 2 jaja, 2 žlice kukuruznog brašna, malo soli; par kapi ulja.

Zamijesite tijesto od kvasca, maslaca, soli, svinjske masti, brašna i 2 dl mlakog mlijeka. Ostavite da tijesto digne na toplome. Kad se digne tijesto premijesite, razvucite tako da pokriva dno i stranice namašćenog lima. Pokrijte tijesto nadjevom koji ste umiješali od navedenih sastojaka u jednoličnu smjesu, krajeve tijesta malo zavijte preko nadjeva. Premažite nadjevom te ispecite na 200 ºC. Kad je pečeno rubove premažite uljem da omekane.

II. inačica:

Sastojci za 4 osobe, *tijesto*: 2 dag kvasca, 2 žlice rastopljenog maslaca, 50 dag brašna, 1 žličica soli, 2 dl mlake vode; *nadjev*: 1 svježi kravlji sir, 2 jaja, 2 dl vrhnja.

Zamijesite tijesto od kvasca, maslaca, soli, brašna i 2 dl mlake vode. Ostavite da tijesto uzađe na toplome. Za nadjev zgnječite sir, umiješajte malo soli, jaja i vrhnje. Uzašlo tijesto premijesite, razvucite tako da pokriva dno i stranice namašćenog lima. Pokrijte tijesto nadjevom, krajeve tijesta malo zavijte preko nadjeva. Ispecite na 200 °C.

Gradečka pera

Sastojci za tijesto: 50 dag brašna, malo kvasca, 3 dl mlijeka, malo soli; za nadjev: 1 veći **svježi kravlji sir**, 2 jaja, 1/2 l prokuhane prosene kaše ili krupice (griza), 2 žlice šećera i malo soli; nekoliko žlica otopljenog maslaca, 2 dl kiselog vrhnja.

Od kvasca, malo mlijeka i malo šećera napravite kvas. Kad uzađe, zamijesite tijesto s preostalim sastojcima. Ostavite ga na toplom da se diže. Za nadjev iscijedite sir, dodajte sve ostale sastojke i pomiješajte. Razvaljano tijesto stavite u plitki kalup, premažite nadjevom i krajeve zadignite. Prelijte otopljenim maslacem i vrhnjem, pa ispecite.

Pera s rižom

Sastojci za tijesto: 50 dag brašna, 10 dag maslaca, 1 kvasac, 3 dl mlijeka, malo soli; za nadjev: 2 dl riže, 3 dl mlijeka, 1 šalica za kavu krupice (griza), 3 jaja, 80 dag **svježeg kravljeg sira**, malo soli; 4-5 žlica vrhnja.

Od kvasca, malo mlijeka, malo brašna i šećera napravite kvas i stavite ga na toplo da uzađe. Dodajte ostale sastojke za tijesto, dobro istucite i ostavite da se diže. Za nadjev skuhajte rižu u mlijeku, ukuhajte i krupicu. Kad se ohladi dodajte usitnjeni sir, jaje i malo soli. Razvaljajte tijesto i stavite u lim da pokrije i dno i stranice, pokrijte nadjevom, prelijte vrhnjem i pecite jedan sat na 150 ºC, a poslije smanjite temperaturu.

Slana pera

Sastojci za tijesto: 2 dag kvasca, 2 žlice rastopljenog maslaca, 50 dag brašna, žličicu soli; za nadjev: 1 **svježi kravlji sir**, 2 jaja, 2 dl vrhnja, malo soli.

Zamijesite tijesto s kvascem sa navedenim sastojcima i 2 dl mlake vode. Ostavite da uzađe na toplome. Za nadjev zgnječite sir, umiješajte sol, jaja i vrhnje. Uzašlo tijesto premijesite, razvucite tako da pokriva dno i stranice namaštenog lima. Pokrijte tijesto nadjevom a krajeve tijesta malo zavijte preko nadjeva. Ispecite na 200 ºC.

Slatka pera

Sastojci za tijesto: 50 dag brašna, 2 dl mlijeka, 1 žličica otopljene masti, 1 žlica ulja, malo soli, malo šećera; za nadjev: 1 **veći svježi kravlji sir**, 2 jaja, 2 žlice šećera, malo soli, nekoliko žlica otopljenog maslaca, 2 dl kiselog vrhnja, 2 dl kukuruzne ili pšenične krupice, maslo i vrhnje za prelijevanje.

Zamijesite tijesto s kvascem i ostavite na toplom da uzađe. Za nadjev dobro iscijedite sir, zgnječite ga, dodajte ostale sastojke i dobro promiješajte. Uzašlo tijesto razvucite u zamaštenom plitkom limu. Tijesto pokrijte nadjevom a krajeve tijesta malo zadignite. Prelijte otopljenim maslom i vrhnjem pa ispecite. Pera su najbolja topla.

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 ulupajte, dodajte grubo izribani sir, kajmak, mlijeko, kiselo mlijeko, špinat (prethodno prokuhan, ocijeđen i isjeckan), mineralnu vodu, sol, papar. Sve dobro izmiješajte, „tepsiju" namažite uljem, obložite jednim listom tijesta i ostavite da sa svih četiri strane tijesto viri iz „tepsije". Zatim 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 kriške i poslužite toplo. Dobra je i hladna.

Pita (grčki; 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 oraha i sira

Sastojci za tijesto: 2 dl vrhnja, 2 dl otopljenog maslaca, 1 jaje, 1 šaku šećera, 1 prašak za pecivo, brašna po potrebi; za nadjev: 1 manji svježi kravlji sir, 1 bjelance, 1 vanilin šećer, šećera po ukusu, 2 dl samljevenih oraha, 1 bjelance, šećera po ukusu.

Tijesto dobro izmiješajte i podijelite ga u dva dijela. Ostavite ga na hladnom mjestu da se malo stegne. Za nadjev od sira; zgnječite sir, dodajte vanilin šećer i šećer, te snijeg od bjelanaca. Za nadjev od oraha: istucite snijeg od bjelanaca i umiješajte orahe i šećer. Polovicu tijesta razvaljajte i stavite u pobrašnjeni lim. Tijesto pokrijte najprije nadjevom od sira, zatim od oraha. Razvaljujte i drugu polovicu tijesta, pa njime pokrijte pitu. Nabockajte površinu tijesta vilicom i ispecite.

„Štrudla" šećeruša

Sastojci: 60 dag tankog tijesta (ili sami napravite tijesto 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.

Repu ogulite, operite i naribajte kao jabuke. Zagrijte ulje i pirjajte repu uz podlijevanje vodom. Kad omekša ostavite je da se ohladi. Dodajte joj mljeveni mak, zgnječeni sir, jaje, vrhnje, sok limuna, naribanu koricu limuna, mljeveni cimet i sve dobro izmiješajte. Složite dvije kore, poprskajte vodom i uljem, na dvije trećine stavite nadjev (repu s ostalim sastojcima), poprskajte

uljem i savijte. Namastite „tepsiju" i složite „štrudlu", ovako napravite dok ne utrošite sve sastojke. Pecite oko pola sata u zagrijanoj pećnici. Pečenu pokrijte čistom, mokrom, krpom, nakon pola sata pošećerite i izrežite.

U nadjev se ne stavlja šećer jer je repa dovoljno slatka.

Rudarska greblica

Sastojci za 10 osoba: 65 dag brašna, 2 žumanjka, 1 paketić kvasca, sol, jušna žlica domaće masti ili pola paketa maslaca (ili 6 žlica ulja), 2 dl kiselog domaćeg vrhnja, 1,5 dl mlijeka; *nadjev*: **dva domaća kravlja sira**, dva jaja i preostala dva bjelanjka, 20 dag samljevenih oraha i malo soli.

Napravite dizano tijesto i ostavite ga pola sata da uzađe. Izmiješajte kravlji sir, jaja, orahe i posolite po želji. Tijesto razvucite što tanje i na jedan dio stavite nadjev. Preklopite drugu polovicu tijesta, sa strane stisnite prstima da bude zatvoreno (rubove zavijte prema gore), premažite vrhnjem i popikajte vilicom (Kako se taj kolač nekada radio u krušnoj peći, stavljao se na „greblicu" - drvena lopatica duge drške, kojom se u krušnu peć guraju kolači, pečenja i kruh). Pecite u pećnici na 200 ºC dvadesetak minuta. Kad je gotovo premažite maslacem i izrežite na kriške.

Od davnina najpopularniji i najjeftiniji kolač malog mjesta Rude nedaleko Samobora. Kaže se da su ga srednjovjekovni njemački rudari ovdje obavezno nosili kao popudbinu sa sobom u podzemne rudnike bakra (**112.**). Ovaj kolač kao i bermet (poznato samoborsko piće) bio je nekada na „špajskartama" zagrebačkih gostionica. Postoji i slatka greblica, ali ona nije bila tako popularna. Greblica se mogla nadijevati sa zeljem, porilukom, špinatom ili mrkvom, kao začin obavezno se dodaje malo metvice. Kolač se obavezno jede topao.
U pravilu uvijek se nadjeva svježim kravljim sirom. Uz nju se obavezno pijuckao *strošnjak*, mirisna vodica, a pripremao se od tekućine koja je ostala od cijeđenja tropa i miješala s vodom. Na taj način rudari se nisu opijali ali im je *strošnjak* mirisao na vino, i ispirao prašno grlo.
Rudarska greblica uvrštena je u nematerijalno kulturno blago 2007. godine.

Tanki kolač

Sastojci: 0,50 kg brašna, 1 jaje, sol, voda; Nadjev: 20 dag **kravljeg sira**, 2 jaja, 3 dl vrhnja, 15 dag kukuruznog brašna.

Od brašna, vode i jaja napravite elastično tijesto. Mijesite ga i lupajte dok se ne pojave mjehurići, a zatim ga tanko razvaljajte i namažite nadjevom 2/3 tijesta. Podignite rubove sa strane, premažite ih jajetom umućenim s vrhnjem i smotajte gibanicu. Cijelu premažite jajetom i ispecite u pećnici.

Stari božićni kolac

Dalmatinski sirni pinci

Sastojci: 1 kg brašna,5 dag kvasca, 25 dag **mladog kravljeg sira**, 25 dag šećera, 16 dag maslaca, 10 jaja, 2,5 dl mlijeka, korica jednog limuna i naranče, 1 žlica ruma, 1 žlica maraskina, malo ružina ekstrakta.

U brašno umiješajte uzdignuti kvasac u malo mlijeka i šećera (1 žlica šećera i 6 dag brašna). Zamijesite manji tvrdi kruščić i ostavite ga stajati preko noći da se diže. Izmiješajte sir, maslac i šećer, dodajte jedan po jedan žumanjak, malo soli, ruma, maraskina, ružin ekstrakt, mlačno mlijeko i ribanu koricu limuna i naranče. Sve dobro izmiješajte i na kraju dodajte 5 bjelanjaka. Smjesu izmiješajte s tijestom i ponovo ostavite da odstoji 3-4 sata. Razdijelite na kruščiće težine oko 25 dag i svaki ponovo izmijesite. Složite ih na nauljeni papir, pokrijte prvo čistom krpom a preko nje vunenom krpom. Ostavite da stoji 2-3 sata. Kad se kruščići dignu, na svakom napravite tupom stranom noža tri ne preduboka reza (u obliku slova y). Kruščiće premažite tučenim žumanjcima i pecite na umjerenoj temperaturi dok ne porumene.

Obavezni uskrsni kolač u Dalmaciji. Pinci, pinca, pinica, pinka (od mletačkog pinza); 1. jelo što se pravi za Uskrs. Fini kruh iz pšeničnog brašna za Uskrs, obično veliki okrugao hljeb. 2. pogača.

Uskrsni pinci su ukusni i mogu dugo stajati, a odlično se slažu s narezanom šunkom, kuhanim jajima, mladim lukom i ribanim hrenom - za uskrsni stol. Uskrsnu košaru, koja se nosi na blagoslov svete mise u crkvu, ne može se zamisliti, u Dalmaciji, bez pinice (pince).

Bilješke:

112. povijest rudnika u Rudama seže još u rimsko doba, što se vidi iz načina na koji su prokopani i izrađeni bez upotrebe baruta, tj. vrlo su uski. Dokumenti iz 1210. godine spominju mjesto Rovija (današnje Rude) u kojem se kopala bakrena rudača. Za vrijeme Austro-Ugarske bili su najveći dobavljač bakrene i željezne rudače.

Naši proizvođači sireva

Belje - Darda

U plodnoj nizini međuriječja Dunava i Drave, okruženoj šumama, jedinstvene flore i faune, stoljećima se proizvodi hrana. Od kraja sedamnaestog stoljeća organizirano gospodarstvo **Belje** je već poljoprivredno dobro s visokim urodom žitarica, industrijskog bilja, s mnogo krupne i sitne stoke. Proizvodi od mlijeka s oznakom Belje, od 1912. godine cijenjeni su na tržištu zbog kvaliteta, a tvornica u Belom Manastiru poznata je po sirevima i maslacu osvajajući na specijaliziranim izložbama priznanja i zlatne kolajne.

Baranjac, polutvrdi sir tople žute boje, lagan za rezanje prikladan je uz mesne nareske; u ovu grupu spadaju i ***Specijal, Herkules, Bambi; Buco,*** topljeni sir ujednačene čvrstoće, ugodna mirisa, blago žućkast s karakterističnom naljepnicom zdravog bucmastog dječaka, govori sam za sebe; ***Belje - trokut sir***, masni sir prikladan za mazanje, ugodna mirisa i okusa; ***Topsi*** sir specifičnog okusa ovčjeg sira, lagan za mazanje; ***„Žarko" masni topljeni sir,*** ljutog okusa; ***Piknik*** mastan sir lagan za mazanje s okusom uprženog ljutog ajvara; ***Darko masni sir*** s okusom kopra; ***Hrensi, masni topljeni sir*** pikantnog okusa dodatkom hrenovki i slačice pojačan paprom; ***ABC krem sir*** omiljen proizvod za djecu kojeg rado uzimaju i odrasli; ***Domaći svježi kravlji sir***, pravi je predstavnik stoljetne tradicije svježeg kravljeg sira.

Zdenka - Veliki Zdenci
Vidi: DVIJE KULINARSKE MANEKENKE – Jelica i Zdenka i dva brenda

Sirela - Bjelovar

Proizvodi sirove od slatkog ili kiselog mlijeka. Posebno ističu i diče se bjelovarskim vrstama polutvrdih sirova, koji su plod dugogodišnjeg iskustva u proizvodnji lokalnih sirova. Najpopularniji medu njima je sir **podravec**, koji je nastao spajanjem tehnologije *edamca* s tradicijom proizvodnje *trapista* u nekadašnjim podravskim mljekarama. Svojim posebnostima, naslonjenim na lokalnu tradiciju, odlikuje se i **bjelovarac, turist, graničar i ribanac.** Snažnijim karakteristikama ističu se sirovi **dimsi** i **kozjak**. Prvi je načinjen na osnovi autohtone lokalne receptore, a specifičan miris i okus dolazi mu od dimljenja dimom bukovine. **Kozjak** se dobiva od mješavine kravljeg i kozjeg mlijeka, a ovo drugo mu daje okus svojstven kozjem siru i pikantnu aromu. Osim ovih polutvrdih sirova, Sirela proizvodi i jednu vrstu originalnog sira. Nazvan je **bilogorac**, pa je u njegovom imenu sačuvana uspomena na slične sirove s obronka Bilogore, čija je tehnologija i osnova dobivanja bilogorca. **Podravec** je prvorazredni sir za rezanje, povezan je i mek, izrazito žute boje, sjajan, s pravilno raspoređenim šupljinama veličine graška. Okus mu je blago kiselkast, miris ugodno mliječan. Proizvodi se u blokovima, najčešće po dva kilograma u crvenim plastičnim vrećicama. **Ribanac** je tvrdi sir, i na tržište dolazi u kolutovima ili riban u vrećicama. Preporuča se za gurmansko uživanje „u grumenu" a po potrebi se može ribati za dodatak kuhanim jelima. Ribanac se proizvodi po parmskoj recepturi u kolutovima od 5, 15 i 32 kilograma. Kora mu je glatka i tvrda, a tijesto je zrnate strukture, žućkasto, tvrdo, lomljivo. Okus mu je slatkast, a miris svojstven. Što je stariji i zreliji, to su mu okus i miris izraženiji.

Vindija - Varaždin

Temelj današnje Vindije - tvornice sira, neobično ali istinito, vezan je na željeznicu. Kada je Varaždin spojen sa Zagrebom 4. rujna 1886. godine, u njezinoj izgradnji sudjelovao je francuski inženjer *Georges Thinault*, zaposlenik Južnih željeznica iz Budimpešte. Thinault je zavolio Varaždin i tu je ostao živjeti, a zahvaljujući svojoj ambicioznoj ženi *Heloise,* osim za željeznicu, počeo se zanimati i za drugi posao. Iz svog rodnog Amboisa donio je recepturu, kapital je uložio u pogon s pet radnika, a za mlijeko se pobrinuo kod veleposjednika *Bombellesa* u Vinici. Uvjet je bio dnevna doprema stotinu litara mlijeka od iste pasmine krava, koje su pasle istu travu. To je mogao osigurati samo moćni veleposjednik Bombelles, inače i vlasnik prvog automobila u Hrvatskoj, pokretač sportskog gađanja na glinene i žive golubove. Iz Thinaultove „tvornice" krenule su prve pošiljke u Beč, Budimpeštu, Prag, Zagreb i poznate kupališne centre sirovi **Imperial i Gervais**, uvijeni u svijetlo plavi papir. Georgesove kćerke *Marianne* i *Helen* sudjelovale su u novom poslu svog oca, pa je nakon njegove smrti (1891. godine) Marianne preuzela sve poslove.

Kao i otac, sakupljala je priznanja i nagrade na prigodnim izložbama, jer je sir bio izvanredne kvalitete. Ta priznanja sačuvana su još i danas u obitelji *Georgesove* praunuke u Varaždinu (gđe. Zdenke Novosel), kao i originalni naputci obiteljskih sirova.

Mnogo godina kasnije, u Varaždinu, rođena je sirarska proizvodnja Vindija, koja je zahvaljujući vrsnom majstoru *Luji Dvoržaku* iz Daruvara krenula u proizvodnju tzv. ***„plavih sireva".*** Tehnološki postupak još je i danas dobro čuvana tajna, kao i za sir **Brst** proizveden od kozjeg mlijeka. Danas Vindija proizvodi plemenite sireve á la Gorgomzola" i „á la Roquefort" i sir Caprilo (kozji sir) svjetskog glasa.

Sljubljivanje sira i vina

Suradnja sirara i vinara s vinskih cesta zaokružit će našu kulinarsku kartu. Domaća tradicijska prerada mlijeka, obiteljskih seoskih gospodarstva, s pravom nose naziv – proizvođača autohtonih mliječnih prerađevina (kiselo mlijeko, maslac, sirutka, skuta, sir) čiji su se naputci prenosili s koljena na koljeno.

Naše mliječne tradicijske proizvode možemo zašiti, izvornost ili zemljopisno podrijetlo prema definiranim propisima EU, ali ako te iste proizvode ne ponudimo turistima (domaćim ili stranim) ili putem trgovačke mreže, za njih se neće znati.

Zagreb ima tradiciju prodaje sira i vrhnja, gdje stotinjak malih sirara svaki dan donosi svoje proizvode, što znači da već postoji i brend, brend koji treba njegovati.

sir i jela od sira	vina
sirevi blaga kiselkasta okusa koji duljim stajanjem poprimaju slatkastu primjesu	*crna stara vina suha do polusuha* *lagana suha bijela vina* (*graševina, pinot, burgundac, žlahtina, malvazija, traminac*)
tvrdi sirevi osebujne arome, pikantnog okusa i mirisa	*crna kvalitetna i vrhunska vina* (*dingač, plavac, babić, postup, frankovka*)
zreli sirevi	*babić, plavac*
slani sirevi	*prošek*
slatki sirevi	*prošek*
svježi nedozreli sir	*lagana osvježujuća bijela vina ili pivo*
potpuno zreli sir i tvrdi sir	*predikatna vina najviše kategorije s izrazitim bouqueom i okusom*
neutralni i nježni sirevi	*zrela i puna bijela vina*
„jaki“ sirevi	*jaka i umjereno zahmeljena piva*
kremasti sirevi	*puna bijela ili crvena vina*
pikantni sirevi osobito oni s plemenitom plijesni	*prirodna desertna slatka vina (prošek i mnoštvo drugih predikatnih vina)*
sirevi u kombinaciji s gljivama	*puna crna vina ili suha vina kasnih berbi*

VOĆNJACI

Travnjački voćnjaci

Jedna od naših kulturnih vrijednosti, koja polako ali sigurno iščezava je – *travnjački voćnjak* s visokim stablima, koji su svojim raznolikim vrstama osiguravala vrlo vrijedne prinose svježeg voća seoskim gospodarstvima. Zasad, ali ne zadugo, jedino takvih voćaka možemo naći po dvorištima i voćnjacima župnih dvorova pri crkvama.

Višak voća prerađivao se u voćni sok, rakiju ili sušilo. Male zelen kisele jabuke bile su neizostavni dodatak pečenjima od guske, svinje i pure (lijepa stara imena jabuka, kao i karakterističan okus, aroma i izgled, ostali su samo u sjećanju: *bjelanke, bobovke, boskop, božićnice, cigank, kotačice, klobućanka, lijepocvjetke, malinovke rumene, mandofija, medmašnice, mušankica, ovčje gubice, pepinge, pisanke, pogačnice, rebrače, ružmarinka, slačike, srčike, špiclin, zimozelke, zlatne parmenke,…*). *Voćnjak krajputaš,* sadio se po naređenjima vlasti, za okrepu vojske, putnika i namjernika.

Visoka stabla voćaka bujne krošnje – karakteristična slika brojnih sela - ponos su dobrog gazde. Ne samo zbog toga što su davale voće nego i najbližu travu za stoku, bilo da ju je pasla ili uzimala kao sijeno. Stručnjaci kažu da su te stare sorte otpornije na određene bolesti a veliku pomoć u tome su im davali i njihovi stanovnici: ptice i drugi organizmi na njima, koji su suzbijali mnoge štetnike, kao npr. uholaža ili „buba mara“ koje su jele lisne uši. Posebno su značajne pčele koje pomažu pri oplodnji voćaka, a stari voćnjaci nisu bili bez košnica. Upotreba pesticida prije pedeset godina bila je nepoznata većini gazdinstava.

Zemlja tj. površina, koja se koristila za voćnjake bila je manje iskoristiva (strmina), manje vrijedna površina (okućnica) u blizini gospodarstva. Voćnjaci zasađeni različitim sortama voćaka prvenstveno je služila osobne potrebe u svježem stanju, a višak se prerađivao u sokove, marmelade, rakije, ocat, vino, te se sušio.

Voćnjaci su dobivali gnoj od stoke koja ju je pasla, i zapravo je to bila jedina briga oko stabala u njemu, što je rezultiralo i nejednakim prinosima kroz godine. Međutim, oni su bili korisni i zbog drugog, a ne samo radi voćaka, kao npr. strmo zemljište nije erodiralo, ljeti su visoka stabla štitila domaćinstva od vrućine (koliko je samo ručkova bilo pojedeno u „ladu voćnjaka“ tijekom žetvenih radova), a zimi od hladnih vjetrova.

Ljudi su vjekovima cijenili i čuvali svoje voćnjake, što nam dokazuju stari pravni propisi (kao npr.: Poljički statut) zbog ukusnog i zdravog voća, životinje radi krme i ispaše, a brojne životinjske vrste u njima nalazile svoj dom. Voćnjaci su s okolinom poljoprivrednim površinama povezivale žive granice, pojas vegetacije ili šumske rubove. Trula ili natrula stabla naseljavaju mravi, hruštevi i ostali kukci koji su hrana djetlićima i žunama. U deblima su gradila duplje mnoge ptice: velika sjenica, čvorak, brgljez, vijoglav, mrka crvenperka, te poljski i domaći vrabac, a u većim dupljama ćukovi i sove. U njima su također stanovali puhovi, kune i šišmiši, stršljeni, ose i pčele. U razgranatim krošnjama gnijezde se svračci, žutarice, češljugari, svraka, šojka, kreštalica i kos. Bogate zatravljene površine dom su raznim kukcima, od kojih prevladavaju skakavci, hruštevi i leptiri. Oni su hrana za ptice.

Intenzivni nasadi sve više prevladavaju a travnjački voćnjaci, naša posebnost, na kojoj se može graditi – čista zdrava hrana – ekološki proizvod – nestaje.

Poljički statut spominje voćnjak riječju *sâd* i kaže: ...
.. da je posebna gospodarska cijelima koja mora biti ograđena zidom ili plotom,
.. ako bi se voćka nalazila tako blizu, da bi deblom ili granama nadvisivala susjedno zemljište gospodar tog zemljišta morao je ponuditi gospodaru voćke, da zajednički beru plodove; ako bi taj to odbio, slobodno je mogao po tihom vremenu, a ne u vrijeme vjetra, na svom zemljištu ispod susjedova stabla zapaliti vatru, i što bi pritom izgorjelo. Dobro bi bilo. ..

..i jedan ili dvojica ili trojica, koji imaju voćke uz međaše ili uz lijehu, i njegova bi voćka nagnula deblo ili granu na lijehu mojega vinograda ili zemljišta, i ne bi dopustio gospodar one voćke slobodno zajedničko korištenje, ne može mi zabraniti osloboditi svoje zemljište, ne sa sjekirom, nego naložiti vatru na granici za tišine i ono, što odnese vatra, po običaju je (Prastari običaj u Hrvatskoj, a i posvuda u Europi, vrijedilo je pravilo rimskog zakona, po kojem se u takvu slučaju mogao osloboditi takva granja sječom svega onoga, što se nalazilo iznad njegova zemljišta).

Šumski „voćnjaci“

Od lipnja do studenog šume nam daruju jestive plodove visoke prehrambene vrijednosti. Općenito, divlje je voće, divljake, bogatije vitaminima od kultiviranog, a sazrijeva u vrijeme kad mnoge vrste divljeg povrća nisu više pristupačne ni jestive.

Nažalost, civilizacija nam polako ali sigurno, oduzima i tu posljednju netaknutu oazu, iako kod nas još uvijek, u usporedbi s ostalim zemljama Europe, postoje skriveni gajevi voćaka. Od Zagrebačke gore do Like, Gorskog kotara, Primorja i Slavonije nalaze se – **gajevi** (mlada šuma, šumica, lug), poznati još od starih mitoloških vremena u kojima su boravili satiri i vile. To su mjesta mira, spokoja, ljepote, ljubavi.

Omiljene vrste šumskog voća, kojeg prepoznaje najveći broj ljudi, može se svesti na: *šumske jagode, maline i kupine*, dok je već teže prepoznatljiv, iz neznanja, s drijen i borovnica. Tko može od kontinentalaca reći da je vidio: *divlju jabuku, krušku, trešnju*?
Na jadranskom području, osim domaćeg stanovništva, ne poznaje se: *kostela, žižola, maginja, opuncija* i *rogač*.

Voće kojeg su oplahnuli jači jesenski mrazeva i koje nam izgleda nagnjilo tek je sada najbolje za jelo, kao npr.: *jarebika, brekinja, mukinja, oskoruša, trnina, divlja kruška*.

Svô to šumsko voće samo ili miješano daje nam visokovrijedne proizvode, koje se pripremalo od davnina, kao: ukusne *marmelade*, *džemove*, *kompote*, *voćne sokove* ili *voćna vina*. *Osušeno šumsko voće* koristilo se za čajeve koje je ljudima davalo neophodne hranjive sastojke tijekom zime: *plodovi divlje ruže (šipak), bijeli ili crveni glog, glogovica, drijen, crna i crvena bazga, pasji trn, brusnica, borovnica, žutika*.

Aromatični divlji plodovi koriste se kao začini i mirodije, što je danas za mnoge „otkriće“, *borovnica, mirta, kim, ..*

Stabla tih „divljaka“ otpornija su na bolesti, štetnike, smrzavanja. Kora je gorka pa stablo ne napadaju zec i voluharice, koji oštećuju stablo i korjenov sustav.

Voćnjaci na oranicama

Nekada je po našim oranicama bilo mnogo više voćaka različitih vrsta, zvalo se to *poljsko voćarstvo*, voćarstvo koje nije bilo od kultiviranih nasada. Razvitkom novog voćarstva u nasadima kao i mehanizacijom ratarstva izgubilo je poljsko voćarstvo svoju vrijednost (barem se tako mislilo) i nestalo je voćnih stabala orijaša koji su bili i dio pejzaža određenog kraja. Nestalo je mnogo poljskih voćaka koje su bile raznolikije po svojstvima, nestalo je mnogih starih sorti.

Nigdje na svijetu, zbog ekoloških uvjeta, **šljive** ne postižu takve rezultate kao u Slavoniji, Baranji i Lici. Naša maslina – **oblica** - također je visokokvalitetna sorta i Hrvatska za razliku od Italije, Španjolske i Grčke, još uvijek ima dovoljno prostora za podizanje novih nasada maslina. Na području od Zadra do Skradina, u Ravnim kotarima, višnja **maraska** postiže najbolje rezultate i nigdje drugdje, u svijetu, nema takvu aromu.

SUŠENJE VOĆA

Sušenje na zraku, na suncu ili u peći, najstariji, najjednostavniji i najsigurniji je način spremanja voća i povrća za zimu. Jedan od mnogih naših običaja je i stavljanje suhog voća na božićno drvce: suhe smokve ili komadići suhih jabuka i krušaka, mirisne crvene jabuke visjele su na granama umjesto današnjih kuglica ili bombona. Sušeno voće dobiva i specifičan okus, često bolji od onog u svježem stanju.

Suhe šljive (najpoznatija domaća šljiva – bistrica), još prije pet desetljeća, naveliko su se izvozile, kao i p*runele* ili *prinele* šljive našeg primorja koje su se sušile na suncu.

Voće koje želimo sušiti mora biti posve zdravo. Trešnje, višnje i šljive za sušenje ostavljaju se na stablu dok se dio oko drške (peteljke) ne namreška. Za takvo voće zna se da nije crvljivo. Vrlo kisele i slatke jabuke ne valjaju za sušenje dok, naprotiv, kruške slatka i opora teka (koje svježe nisu ukusne) daju dobro sušeno voće. Šljive, trešnje, kruške, breskve obično se ne hule, ali jabuke je dobro oguliti prije sušenja. Jabuke „tepke“ (*jabuke koje se skidaju s drveta laganim udaranjem po grani*) sušile su se cijele i u kori.

U domaćinstvima za sprečavanje oksidacije najčešće se koristi otopina kuhinjske soli u kojoj namaču izrezane ploškice ili kolutove, a sol neposredno prije sušenja saperu s plodova. Bolje je koristiti o,5 posto askorbne kiseline, odnosno C vitamina.

Prepolagano sušeno voće je kiselo, a prebrzo obično ostaje žilavo i kožasto. Kad je voće dosta suho, izvadi se iz pećnice te se ohladi na zraku, zatim spremi na suho zračno mjesto. Ako sušeno voće počne pljesniviti (obavezno ga povremeno provjeravajte), valja ga staviti u vruću peć da se plijesni unište.

Voće se nareže na kriške i ploške, prostre ili naniže na nit i objesi na zračnom mjestu. Sušenje ne smije ići prebrzo, a svaki komad voća mora oko sebe imati dovoljno zraka koji kola. Ako je vrijeme kišno voće se suši i u pećnici ili i na samom štednjaku koristeći pri tome *lijesice - lese* - okvire (drvo lijeske daje najkvalitetnije pruće koje se daje lako pregibati i guliti. Služi u košaraštvu i građenju pletera, plota i torova za ovce), ili rešeta i sita. Okviri nisu smjeli ležati na ploči štednjaka („šparheta“, „šparketa“) da se voće na donjim okvirima ne bi skuhalo i pretvorilo u pekmez. Okviri su imali neku vrstu nožica i nakon nekog vremena premještali su se donji prema gore, a gornji dolje bliže grijanoj ploči. Voće se može sušiti i u **krušnoj peći** (ili pećnici običnog štednjaka) tako da se naslaže na ljesice i ove slože u ne prevrućoj peći. Za vrijeme sušenja moraju vrata peći biti otvorena, da iz nje izlazi vlažan zrak. Najbolje se voće osuši na rešetki u sušionici, koja se može namjestiti na štednjak.

Temperatura sušenja, na početku, mora biti nešto viša od 70 oC, a kasnije na 50 oC. Kolutiće, ploške ili kriške ne valja presušiti već su najkvalitetniji kad sadrže oko 22 posto vlage, odnosno kad su elastični, a ne lomljivi i kad im je boja blijedožućkasta.

Naši stari nisu imali instrumente za mjerenje temperature ni vlage, ali su iz iskustva kad sušenje treba prekinuti. Sušenje je bilo završeno kad je voće osušeno ili kad su komadići voća još uvijek bili savitljivi i kad su još zadržavali svoj karakterističan miris i okus, za razliku od presušenog voća koje je postalo tvrdo, hrskavo i bezukusno.

Voće određeno za sušenje mora biti sasvim zrelo. Jabuke i kruške moraju biti dosta tvrde, voće s košticama prezrelo, a nezrelo, crvljivo, nagljilo i natučeno voće ne valja sušiti. Jabuke se ogule, razrežu na kriške ili ploškice a koštice izvade. Kruške prije sušenja najčešće ne gulimo, nego im samo izvadimo srčika. Narežemo ih na kriške a ukoliko se manje možemo ih sušiti i čitave. Ako imaju lijepu koru, možemo ih sušiti s korom, tako da se samo uzduž razrežu. Najbolje je kruške prije sušenja pariti u vodenoj pari, da malo omekšaju i prostrti po lijesi. Za parenje potreban je parni kotlić ili običan lonac, u koji se stavi tronog, a na njega košarica s voćem. Lonac se pokrije poklopcem, rubovi obaviju mokrom krpom, da se iz njega isparuje što manje vode.

Sušenjem voće sačuva svoju svjetložutu boju, ako se odmah kako se nareže namoči malo u slanu vodu ili vodu zakiseljenu limunom.

Šljive i trešnje suše se najprije 6 sati u sušnici, zatim 6 sati na zraku i opet 6 sati u sušnici. Suhe su onda ako se ne raspuknu i ne ispuste sok, kad se prstima stisnu. Dobro je to voće prije sušenja malo izložiti suncu, da malo povene. Sušene šljive dobiju sjaja, ako se za sušenja nekoliko puta ohlade na zraku. Ovisno o tome da li šljive sušimo s košticama ili ne sušenje traje 15 do 19 sati, a od 3-4 kg svježih šljiva dobijemo 1 kg sušenih

Jabuke i kruške suše se na najdonjoj ljesici (rešetki), te se dižu postupno na više, u sve manjoj toplini.

Kad je voće dovoljno suho, ohladi se i odaberu komadi koji nisu posve suhi i posebno se suše do kraja.

Sitne divlje kruške suše se cijele, a ostali plodovi se režu na manje komade.

Vrijeme sušenja:

jabuke izrezane na ploške suše se	3 - 4 sata
jabuke izrezane na kriške suše se	6 - 8 sati
kruške narezane na kriške suše se	8 - 10 sati
šljive	15 - 19 sati
marelice i breskve	15 - 16 sati

Težinski odnos svježeg voća prema sušenom voću

100 kg jabuka daje	12 kg suhih jabuka,
100 kg krušaka daje	16 kg suhih krušaka,
100 kg šljiva daje	30 kg suhih šljiva,
100 kg trešanja daje	25 kg suhih trešanja
100 kg bresaka bez koštica daje	12 kg suhih bresaka
100 kg marelica bez koštica daje	12 kg suhih marelica

Voće osušeno u sušnici ostavi se nekoliko dana na zraku, spremi u vrećice ili drvene kutije (sandučiće), i odloženi na prozračnom i suhom mjestu, mogu se održati i nekoliko godina. Najbolje je čuvati u zatvorenim staklenkama (da ne navuče vlagu) u prostoriji čija se temperatura kreće od 0 do 4,5 oC.

Sušeno voće zimi se najlakše priprema kuhanjem: najprije ga treba dobro oprati i ostaviti da se nekoliko sati (najbolje preko noći) moči u vodi. Zatim dodati malo šećera i postupno zagrijavati do 60 stupnjeva.

Gorani su radili - *šišne jame* - potleušice od pletenog granja, šiba, u kojima su kasno ujesen sušili jabuke, kruške i šljive. Od sušenog voća kuhao se napitak za kosce i grabljačice.
Djeca su u školu nosila za prehranu po koju *rižinju* - na dimu sušenu jabuku ili krušku, komad crnog kruha i malo slanine.

Usitnjeno suho voće uz dodatak masla, vrhnja i umućenih (razmućenih) jaja najčešće je bi nadjev različitim gibanicama, mazanicama, štrudlima

Sušenje smokava

Želimo li zimi uživati u smokvama (uz maline i borovnice koje su se uz smokve najčešće sušile u primorju) moramo ih sušiti, ali nisu sve smokve za sušenje. Ljetni urod – smokve *petrovače* bijele boje ne može se dobro osušiti, a ako se i suše nisu osobiti ukusne. Drugi urod ove dvorodne smokve koji sazrijeva u drugoj polovici kolovoza pogodan je za sušenje. *Crne sorte* većinom nisu pogodne za sušenje jer imaju debelu pokožicu te se voda iz njih sporije isparava, najčešće se pokvare prije nego se osuše. Za sušenje nisu pogodne niti kasne sorte smokava kao što je *Zimnica* ili *Šargulja*, jer sazrijevaju u jesen, u već kišnom razdoblju.

Najbolje za sušenje su sorte čiji plodovi počinju sazrijevati već u kolovozu i koji imaju sitnije do srednje krupne plodove tanke kožice i ukusnog mesa, kao što je naša najpoznatija sorta – *Zamorčica*.

Smokve za sušenje beru se potpuno zrele, kad su plodovi obješeni malo prema dolje i kad im pokožica počinje blijedjeti i smežuravati se, te lagano poput „strija“ (promjena na koži u obliku uzdužnih i poprečnih plitkih brazda) raspuca. Obzirom da svi plodovi ne sazrijevaju istovremeno, berba traje oko mjesec dana i to svaki treći dan. Berba se obavlja ranu ujutro ili predvečer za suha vremena. Smokve se beru **obavezno s drškom** i pri tom pazi da se ne oštete, jer će svako oštećenje prouzrokovati da se smokve ukisele i pokvare. Ubrane smokve se moraju odmah slagati u košare ili plitke *letvarice* u slojeve ne deblje od 10-12 cm. Nakon toga slažu se na lijesice od trske, oguljenih šiba ili oblanjanih letvica, koje se lako peru i prenose. Plodove treba okrenuti drškom prema dolje da se spriječi curenje slatkog soka – njenog nektara. Prije sušenja dobro je smokve sumporiti jer se time sprečava vrenje i pojavu plijesni a odbijaju i insekti. Sumporeni plodovi imaju i ljepšu žućkast kožicu. Sumporenje se vrši u posebnim komorama gdje izgara oko 50 grama sumpora na 1 m kubični.
Sušenje na suncu traje 3-4 dana i od 1 kg svježih plodova dobije se 0,3 do 0,5 kg suhih smokava. Smokva je suha kad ne sadrži više od 25 posto vlage, a ostaje elastična.

Dana prevladavaju male sušnice izrađene od lesonita ili šperploče s otvorom pri vrhu kroz koji se uvodi sumporni dim. U sušari se smokve suše na temperaturi od 65 do 75 ºC oko 5 sat.

Osušene smokve se dorađuju u tzv. etivažnicama: peru se i umaču u slanu vodu (3-postotnu otopinu kuhinjske soli ili u čistu morsku vodu), zatim se dosušuju u sušnicama, pasteriziraju i pakiraju u brikete, vijence, …

Pečena smokva kao dodatak kavi

Smokve prerežite na polovine, stavite na lim (pleh) i ispecite ih u pećnici, na rumenu boju. Izvadite ih iz pećnice, ostavite da se dobro osuše i ohlade, i usitnite u mužaru. Tako usitnjene smokve prosijte, spremite u metalnu kutiju i odložite na suho mjesto.

Prilikom kuhanja kave, crne ili bijele, dodajte malo praha a kava će dobiti vrlo ugodan okus, kojeg su poznavali naši stari, a mi danas potpuno zaboravili.

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 provriti kad dodate jednu vrstu pa tek tada umiješajte drugu i opet pričekajte da nova provrije. 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.

POVRĆE U TRAPU – trapljenje

U studenome je vrijeme prikupljanja viškova raznih vrsta korjenastog povrća i spreme na sigurno. Jedno od tih sigurnih mjesta je i *trap*, u kojem se obično čuvaju: krumpir, mrkva, cikla, repa, manje količine jabuka i slično, i najjeftiniji je način uskladištenja proizvoda. Sam postupak slaganja bilo kojeg od navedenih proizvoda ili grupe proizvoda zove se *trapljenje*.

Sav posao oko trapljenja povrća mogao bi se podijeliti u dva dijela. Prvi dio je sortiranje povrća, o kojem ovisi i uspješnost tog posla. Sortiranje se obavlja po vrstama i sortama, a unutar sorte ili vrste odabiru se samo zdravi i neoštećeni proizvodi kako bi se spriječilo kvarenje. Krumpir se mora probrati i svi bolesni i oštećeni gomolji ukloniti. Mrkva se također probere i odreže se lišće do vegetativnog vrha. Tako pripremljen korijen može se održati u trapu do proljeća. Cikla se sprema slično, ali je treba oprezno vaditi iz zemlje kako se kožica, koja je vrlo nježna, ne bi oštetila. Drugi dio posla je slaganje u trap.

Trap se gradi prema mogućnostima određenoga terena – ako je podzemna voda visoka, grade se nadzemni trapovi, a ako je tlo propusno s niskom podzemnom vodom, trapovi su poluukopani ili ukopani. Veličina trapa ovisi o količini materijala za utrapljivanje. Obično je širina u osnovici 1 – 1,5 m, visina 1 – 1,2 m, a dužina prema potrebi. Na pravokutnik tih dimenzija stavlja se sloj od 20-30 cm slame na koju se reda jedna vrsta povrća do druge i slaže u oblik trokuta. Slaganje mora biti dobro obavljeno kako ne bi došlo do rušenja. Preko svega se stavi sloj slame od 20 cm i sloj zemlje do 15 cm. Ako se trap radi u zoni niskih temperatura, na sloj zemlje treba staviti još 10-15 cm slame i na nju opet 10-15 cm zemlje.

Svaki trap mora imati svoju ventilaciju. Prije početka slaganja gomolja ili korijena u trap, na tlo se postave po dužini letve složene u trokut kako bi cijelom dužinom strujao zrak. Na svaki dužinski metar postavlja se jedan vertikalni kanal koji služi kao odvod zraka iz trapa. Otvori za odvod i dovod zraka moraju biti postavljeni tako da u njih ne može ulaziti atmosferska voda, što se postiže nagibom i zatvaranjem slamom ili kukuruzovinom. Kad je trap gotov, uokolo se moraju iskopati kanali za odvod površinske vode.

Tijekom zime, za lijepa vremena, trap treba pregledati otvorivši ga na jedno mjestu. Ako su proizvodi zdravi, trap se ponovno zatvara. Ako su djelomično pokvareni, cijeli trap treba presložiti. Ako se primijeti da je trap slegnut, to znači da je došlo do kvarenja. Dizanje pare iz trapa nagovještava također kvarenje i takav trap pregledati. Osobito se mora paziti na trapove u kojima se čuva repa, jer se rado zagrije i pokvari.

Iako je trap zapravo improvizacija, takvo spremanje i čuvanje povrća prilično je sigurno, nije skupo, a u proljeće se može sve ukloniti i ostaje slobodna površina. Ako se u isti trap stavlja više plodina, valja zabilježiti što je gdje, a nakon svakog vađenja plodova trap se mora uredno zatvoriti.

LEDENICA (ledara, ledarnica, ledvenica)

Ledenice su bile *ukopane* ili *površinske* što je zavisilo o podzemnim vodama i izrađene od različitih materijala što zavisilo o prilikama, mogućnostima i potrebama. Najčešće su ih posjedovali gostioničari, mesari i imućne gazde.

Ukopane ledenice su najjednostavnije i bile najrasprostranjenije. Najidealnije mjesto za ledenicu je ono koje je zaklonjeno od sunca i u sjeni drveća tako da ga sunce što manje grije. Sjeverni obronci brežuljaka bili su najbolja mjesta, a sjeverne strana uopće najpoželjnija. Otvor ledenice uvijek je bio okrenut prema sjeveru i s dvojnim vratima kako bi se što je više moguće spriječilo zagrijavanje unutrašnjeg dijela.

Način izrade - u zemlju se prvo zabiju ukoso zašiljene oblice koje čine osnovnu konstrukciju i međusobno se povezivala, odozgora, dugačkim oblicama. Preko kosih oblica stavljali su sloj grančica, lišća ili kukuruzovine u debljini oko 30 cm, preko toga sloj zemlje debljine 20-30 cm. Sloj zemlje se dobro zaravnao, nabio i zasadio travom. Na ovaj način ledenica je dobila vrlo čvrst i postojan krov koji je i štitio od vanjskog zagrijavanja. Na krovu se napravio otvor za ventilaciju od dasaka ili od čvrsto sabite i isprepletene slame. Unutrašnji zid ledenice bio je prekriven čvrsto isprepletenom slamom radi izolacije, kojim se mijenjao svake godine. Pod je od nabijene gline debljine od 12-15 cm, prema sredini uzdignut, a prema bočnim stranicama u nagibu radi otjecanja vode. Sa strane uz zid ledenice nalazi kanalić u kojem je drenažna cijev pomoću koje se odvodi voda u otvor zatvoren šljunkom. Na taj način voda ima mogućnost otjecanja ali topli zrak ne može u ledenicu. Preko gline stavljao se sloj pijeska ili usitnjeni ostaci cigle iz ciglana, što se smatralo najboljim, u debljini od oko 25 cm. Na kraju je opet dolazio sloj sabijene slame ili kukuruzovine, na koju se stavljao led.

Prije jakih mrazeva ledenica se morala pripremiti što je značilo: dobro je očistiti, promijeniti slamu uz unutrašnje zidove, prekontrolirati kanaliće i drenažne cijevi, i otvoriti vrata kako bi se ledenica dobro ohladila. Zidove su dezinficirali 4% otopinom bakrenog sulfata (plavi kamen, modra galica, bordelaška juha) ili okrečili (*ofarbali*) vapnom.

Punjenje ledenice – led se slaže na način da ima što manje praznina između komada leda, koji se ispunjava sitnim ledom ili snijegom. Led se nikada ne slaže uz zid već se ostavlja razmak od 15-20 cm kako bi mogao strujati hladan zrak. Nakon što se slože dva reda leda on se polijeva vrelom vodom, ostavlja tako preko noći da se smrzne i na taj način se dobivaju čvrsti blokovi. Takav postupak moguć je samo kad su po noći jaki mrazevi. Na takav način moguće je led očuvati do iduće zime.

Sakupljanje leda - svuda gdje ima rijeka, rječica, većih potoka ili jezera koji se preko zime lede, moguće je vaditi led. Postupak vađenja, sakupljanja, leda je vrlo jednostavan ali je bitno znati koliko leda je potrebno za ledenicu. Čistoća leda i snijega koji se koristi mora biti besprijekorna.

Količina leda	Debljina sloja leda						
	10 cm	20 cm	30 cm	40 cm	50 cm	60 cm	70 cm
	Potrebna količina leda u četvornim metrima						
1 tona leda	10	8,0	4	3	2,4	2,0	1,7

Određivanje veličine ledenice radi smještaja odgovarajuće količine leda

Količina leda koja se sprema u m3	Potrebna veličina ledenice			
	Visina	Dužina	Širina	Površina u m2
100	2,7	8	6	48
150	2,75	10	7	70
250	3,05	15	8	120
350	3,20	17	8	135
500	3,55	25	8	200
1.000	4,00	35	10	300
2.000	4,20	50	12	600
3.000	4,20	60	15	900
4.000	4,40	70	16	1.100
5.000	4,50	80	17	1.300

Prirodne ledenice

Mjesto gdje se led zadržava tijekom čitave godine, obično su jame ili pećine smještene na dnu vrtača. Karakterističan im je dosta veliki ulaz koji omogućava dobro prozračivanje zimi. Jame u većini slučajeva imaju vrećast izgled. Ulaz je okrenut prema sjeveru, eventualno prema sjeveroistoku ili sjeverozapadu, dok se na južnoj strani, po pravilu, nalazi visoka stijena koja omogućava prodor sunčevih zraka. Ponegdje je vegetacija oko ovakvih jama bujna tako da sunčevi zraci ne dopiru do ulaza ni u najtoplijim ljetnim mjesecima. Zbog toga je vanjska i unutarnja temperatura različita.

Jame ledenice – pećine, neotkrivena je atraktivna komponenta našeg turizma, kojom možemo ukazati i njenu korisnost u nekadašnjem životu bez hladnjaka, kao i dodatni izvor prihoda okolnog stanovništva.

Što nam kaže stari zapis o ledenicama na zagvoškoj strani Biokova:
„To je jama, spilja, u kojon je voda. I onda bi oni išli nosit vriće, vriće koje su pleli sami, tkali. (...) I zobnice, i vriće, i naprtnjača, ko sad rusak. I onda vriću na se i puton traži mahovinu. Mahovine nema gori na vrhu mahovine. I onda sađi u ledenicu... (…) Stepenice od leda. Sađi u ledenicu, kidaj led... (…) I kidaj to i nosi vanka, mataj u mahovinu da se ne rastopi, i u vriću... (…) I u vriću, i onda grma okolo stavi. Da sunce ne iđe. I u Makarsku na rivu. Doli ljudima prodaji za piće, za sladolede da mogu liti ladit. I onda što dobij para od toga, kupi šećera, ulje ili šta bilo, i vrati se nazad kući priko planine.“

Tajne bakine kuhinje i čuvanje namirnica

Prostorija zvana „špajza“, „špajszimer“, ostava, smočnica, u kući, u kojoj se drži hrana pomno se planirala pri gradnji kuće. Idealno je mjesto prema sjeveru suha, zračna i hladna prostorija. Na prozoru je od proljeća do početka smrzavanja okvir u koji je stavljena žičana mreža uskih očica ili napeta gaza, na svim policama mora vladati red i čistoća. Nema li u kući smočnice, tada domaćica koristi ormar za spremanje živežnih namirnica koji se dade dobro prozračiti i postavlja ga po mogućnosti što dalje od štednjaka, a istodobno da ne stoji na suncu. I taj ormar uvijek mora biti čist.

Prije hladnjaka na el. struju poneka domaćinstva koristili su *ledenjak* (kutija s ledom) u koji se svakog dana stavljao svježi led, a osim toga se redovito ispuštala voda od otopljenog leda. Svaka dva dana pomno ga je trebalo obrisati, jer bi inače poprimao zadah.

Mnogi od ovdje navedenih načina čuvanja namirnica mnogima će možda poslužiti i danas, za čuvanje namirnica u vikendicama ili klijetima.

Za odlaganje namirnica koristio se i podrum gdje temperatura nikada nije smjela biti oko točke smrzavanja. Ukoliko je prijetila opasnost da u podrumu padne temperatura ispod oC tada su u nj stavljali stare kante sa žarom.

Spremanje, odlaganje, namirnica

Brašno

kućni mlin

Spremalo se u posude koje se mogu dobro zatvoriti na suhom, ali ne odviše toplom mjestu. Najbolje su drvene „škrinje“ s pokrovom koji dobro zatvara. Škrinja mora biti na nogama kako bi bio razmak između poda i škrinje. Od vremena do vremena (barem jednom tjedno) treba ga pregledati i pregrnuti (drvenom lopaticom ili rukama premijesiti). Ne smije odviše dugo stajati. Prije upotrebe brašno se obavezno prosijavalo, ne samo da bi se odstranile grudice nego i kako bi u brašno ušlo više zraka. Pravilan postupak je slijedeći: sito treba držati visoko iznad zdjele (posude u koju se prosijava) i tresti ga tako da brašno pada lagano kao snijeg. Potom ga odmah lagano dodajte u smjesu.

Brašno, mlinarski proizvod krušarica (heljde, ječma, pira, prosa, pšenice, raži, zobi, kukuruza) prema nekadašnjoj podjeli dijeli se prema finoći mljevenja:

Br.: 0	birano najfinije brašno („nuler“ – „nulerica“ fino, najbolje bijelo brašno vrlo sitno samljeveno; neki mlinovi radili su i tzv. „dvostruku nulericu“)
Br.: 1	fino brašno
Br.: 2,3,4	žemljično brašno ili krušno brašno („cvajerica“, „dvica“ ;znak broja dva; vrsta tamnog pšeničnog brašna)
Br.: 5	(petica) srednje brašno, krušno brašno
Br. 6	(šestica) crno brašno s posijama

Brašna dijelimo i na:

crno, za	- kruh - pecivo
polubijelo, za	- kruh - peciva

Dobro brašno ima ugodan miris, pri opipu osjeća se ponešto hladnoliko i ne odviše fino nego ponešto zrnato („grifig“). Neka brašna se pod vršcima prstiju osjećaju fino pahuljasto što nam označuje da nisu pogodna za pečenja.

Dobar kruh od krušnog brašna: prijatno miriše, korica mu je svijetlo smeđa i čvrsto priljubljena uz sredinu. Kad se prereže mora biti jednoličan, spužvast, bez čvorova i pruga. Bijeli kruh pravio se od brašna br.: 0 – 3, crni kruh - od crnog raženo brašno, miješani kruh - od tzv. „srednjih“ vrsti brašna.
U starom Dubrovniku „pečarice“ (žene-domaćice koje su pekle kruh) kruh su pekle u krušnim pećima koje je imala svaka kuća. Postojale su dvije vrste kruha: bolji – od „muke“ i finiji – od „cvijeta“. Mijesile su se „ruke“ koje bi se sutradan rezale u komade tzv. „kunjce“, pa bi se drugi put pekle – „baškote“. U bolji kruh žene su stavljale malo finog ulja. Hljeb duga oblika zvali su „ruka kruha“, daljnje vrste su bile:

galeta	običan mornarski kruh
škanatica	osobito cijenjen u Konavlima: „tko ne bi mogao više škanatica jesti, nije bilo nade da će ozdraviti“
teharica	uskrsni plosnati kruh
prikle	uštipci frigani na masti ili ulju

slatko:

mačnice	starinsko slatko iz meda, badema, anisa, oblatna iz suhog kruha
mandarica	iz riže
mantala	krušno pšenično brašno, vinov mošt, razne mirodije,
marcapan	kruh svetog Marka, pandišpanj
zahare	konfeti, obično pri vjenčanju ili pri krštenju:“Kad ćemo jesti zahare?“

Razlikuju se dvije vrste finog bijelog brašna:

Krupičasto „grifig“ (griffig)	vrlo fino brašno, koje se za prste hvata, i glatko brašno
Krupičasto brašno	osjeća se pri trenju među prstima kao mekano, fino pahuljasto, a kad se mrvi zrnato. K tome pripada i dvostruko krupičasto brašno, koje ima ta svojstva u većoj mjeri. Obje vrste brašna prikladna su za pripremanje pečenih kolača

Današnja podjela brašna:

bijelo brašno: tip 400
tip 550 (oštro /krupnije čestice/ i glatko /mekano pod prstima)

Oštro za	- žličnjake - okruglice - valjuške - biskvite - pite - palačinke - fine sitne kolače - tekuća tijesta (palačinke)

Glatko brašno	nije zrnato, a prikladno je za savijače i kuhanu tjesteninu
Glatko za	- zaprške - za zgušnjavanje jela (dodati jelu brašno, pred kraj pripreme, da bi bilo gušće) - osobito tijesta s kvascem (sva dizana tijesta, prhka i pečena tijesta - bijeli kruh - fine vrste mliječnog peciva - kolače - vučena tijesta (savijače „štrudli“) - lagana pečena tijesta

dizana tijesta:

glatko i oštro brašno (pola: pola)

Tamnija brašna:

polubijelo brašno	tip 700 tip 850 (nekadašnja cvajerica)
crno brašno	tip 1100 tip 1600

obje vrste brašna su za: kruh, peciva, kolače i tijesta po preporuci nutricionista.

Masleno brašno	brašno i maslac zgnječeni u jednakim dijelovima: služi kaso začin za juhu, umake i variva. Kad jelo zavre, osobito se dobro ističe okus maslaca

Ako niste sigurni koje brašno najbolje je pomiješati pola jednog pola drugog brašna.

Dobro brašno	je ponešto zrnato i hladno. Zgruda se, kad se stisne, a pri jačem stiskanju se raspadne
Vlažno brašno	ostaje u grudicama i nakon jačeg stiskanja

<table>
<tr><td>Jaja</td><td>Odlagala su se na hladno i tamno mjesto, po potrebi zamotana u papir, na zračnim daščicama za postavljanje jaja. Ljeti su jaja ostala svježa ako su se stavila u sol. Spremanje jaja za zimu moraju biti potpuno svježa i neoštećena. Ispitivanje jaja obavljali su na slijedeći način:

<table>
<tr><td>u posudu se stavi jako slana voda i u nju jaja. Svježa jaja potonu na dno, jer sadrže malo zraka i teška su. Tri do četiri dana stara jaja ostaju lebdjeti otprilike u sredini tekućine, a preko 2 mjeseca stara jaja isplivaju tupom stranom na površinu. Ona sadrže mnogo zraka pa nisu prikladna za ulaganje, spremanje</td></tr>
<tr><td>jaja se ulažu u gašeno vapno – vapneno mlijeko. Vapno se razrijedi s vodom u mliječnu otopinu i njome se preliju jaja složena u lonac za ulaganje. Tekućina mora pokriti jaja otprilike 4 cm visoko. Lonac se zatvara pergament papirom i ostavlja na hladnom mjestu. Nekad se za ulaganje ili spremanje namirnica najčešće koristila posuda od kamenine</td></tr>
<tr><td>jaja koja su za zimu spremljena u vapneno mlijeko ne smiju puknuti. Prije nego se stave kuhati moraju se probušiti, iglom, na debljem kraju</td></tr>
</table>
</td></tr>
</table>

Kiselo zelje (kupus)	Kiseli kupus ne će pljesniviti ako je pokriveno vlažnom krpom po kojoj je posuto gorušičino sjeme.
Kobasice	Sušene kobasice objesili su na zračno i hladno mjesto. Načete kobasice premazivale su s malo masti. Mekane jetrenice ili krvavice trebalo je što prije potrošiti, a i pri kratkom uskladištenju čuvalo ih se na hladnom mjestu, tako da do njih ne mogu doprijeti nikakvi štetnici. Plijesan na kobasicama ili šunki otklonili su na slijedeći način: izmiješali su sol s vodom u gustu kašu pa time otrli pljesnive komade mesa i objesili ih na zračno mjesto. Kobasice ne će pljesniviti ako se s vanjske strane namazane mješavinom od vode i soli.
Kolači, kolačići (sitni) i pecivo	Sitni kolačići, pecivo i medenjaci spremali su se u limenim kutijama ili bocama širokog grla za ukuhavanje, koje se mogu dobro zatvoriti. Kolačići od maslena tijesta ne mogu se dugo čuvati. Savijače su zamatali u celofan, a svježe pečene kolače slagali su na drvene ili žičane rešetke i stavljali na zračno i hladno mjesto
Kruh	Pohranjuje se na suhom mjestu. Vlaga ga kvari, kruh postaje kiselkast ili slatkast, koji put se i rasteže, što je znak ne samo neukusnosti nego i škodljivosti.

	Ako pored kruha ostavimo oguljeni prijesni krumpir, kruh će ostati dulje vrijeme svjež. Ako je zamotan u vlažni pergament papir neće se okoriti
Krumpir	Odlagali su ga u hladni, tami i zračni, ali istodobno i suhi podrum koji se nikad nije smrzavao. Umjesto na pod odlagali su ga u sanduke s rešetkastim dnom, malo izdignutim od poda. Nikad se krumpir nije odlagao neposredno uz drugo povrće kao što je kelj i slično. Ako se krumpir smrznuo stavili su ga u ne previše vrućoj prostoriji ili u mlakoj vodi. Kod kuhanja dodali su malo octa, odnosno krumpir su koristili za slatkastokisela jela. Krumpir će pozelenjeti ako na njega pada svijetlo. Protiv smrzavanja pokrili su ga slojem slame. Stari krumpir kuhali su u slanoj vodi kojoj su dodali mlijeko
Kvasac	Za dan ili dva dana uvije se u vlažnu, ne odviše mokru krpicu, a za dulje vrijeme čvrsto se utisnuo u staklenku ili porculansku posudu i ova okrenuta naglavce postavi na tanjur pun vode. Voda ne smije dodirnuti kvasac, pjenicu. Kvasac će se održati za dulje vrijeme svjež ako se pomiješa s nešto skuhanog izribanog krumpira
Luk	Za svakidanju upotrebu čuvao se na suhom mjestu u vrećici ili kakvoj zračnoj posudi (pletena košarica od vrbe), a kao zimska zaliha dobro osušen objesi se na zračno mjesto, koje se ne smrzava
Mahunarke	Spremaju se kao i ostale živežne namirnice. Grah i grašak se nije ucrvao ako su ga posuli solju i od vremena na vrijeme promiješali
Marmelada	Za dnevne potrebe sprema se u staklenki s poklopcem na hladnom i tamnom mjestu. Ukuhana marmelada za zimsku zalihu odlaže se na hladno suho mjesto, staklenka kraj staklenke. Marmelada se ne smije zimi smrznuti. Plijesan na marmeladi oprezno su odstranili, ne previše štedljivo, a marmeladu još jednom prokuhali
Maslac	Sprema se u hladnoj i tamnoj prostoriji, ljeti u glinenoj posudi za rashlađivanje maslaca ili u glinenom loncu pokrivenom malom ovlaženom krpicom od frotira. Veće količine maslaca odlažu se u čistom loncu od kamenine, čvrsto utisnuto, i pokriveno 3 cm visoko slanom vodom, koju treba od vremena do vremena obnoviti. Dobar maslac je jednoličan, dobro izrađen, srednje tvrdoće i ne sadrži sirutke ni stepke. Kad se topi razdijeli se u prilično bistar mastan sloj i mutan talog. Ukoliko je maslac dobio okus po odležanom prognječili su ga u nekoliko hladnih voda. Ako nije izgubio neugodan okus i miris tada su ga oprezno prekuhali u *maslo*. Užegli maslac rastopili su na slaboj vatri, pustili su da se ohladi, odlili masnoću od taloga i prokuhali sa svježom neoguljenom jabukom. Takav maslac su brzo iskoristili. *Maslo*: maslac se izreže u komadiće, stavi u „pocakljenu“ posudu i na štednjak da se rastopi. Polako se kuha dok ne požuti. S površine treba obrati pjenu - maslenu kiselinu. Maslo ulijte u zemljani lonac ili staklenku širokog grla i odložite da se postepeno hladi. Ako topite maslo od starijeg maslaca koji već ima neugodan

	miris i okus, topite ga s nekoliko kriški kruha. Kriške će postati tamno smeđe i uvući će neugodan miris. Odstranite ih iz masla.
Mast	Čuva se u posudi od kamenine, porculana ili stakla na hladnom i tamnom mjestu. Kad su na masti pekli tijesto mast je morala biti jako vruća, jer u protivno bi prodrla u tijesto i učinila ga žilavim. *Masni lonac*: posuda od kamenine u koju su stavljali mješavinu od svinjske masti, loja i maslaca (ponekad i druge sastavne dijelove). Sve se te vrste masnoća zagrijavalo istodobno u jednakim dijelovima i vruće se izlijalo u lonac. Kad se skrutila, pohranilo se na hladnom mjestu. *Užežena mast* izgubiti će neugodan okus ako se pretopi s korom kruha. Mast na kojoj pečemo tijesto mora biti vrlo vruća, ukoliko nije dovoljno vruća, mast će prodrijeti u tijesto i učiniti ga žilavim. Prvih nekoliko minuta treba pržiti tijesto na jakoj vatri, nakon toga smanjiti vatru i pržiti dalje na slabijoj vatri. Dodavanjem male količine masti (svinjske, guščje, pačje,…), vrhnja, špeka ili pancete postiže se okus u jelima koji se ne može postići korištenjem nijednog industrijskog dodatka
Meso	Svježe meso držalo se kratko vrijeme omotano u krpicu namočenu u ocat. U stepki se meso po hladnom vremenu može održati dva dana, a u octenom rasolu do 5 dana. Čim ga se izvadilo moralo se potrošiti
Mlijeko	Odlagalo se u zemljanoj posudi u koje se ulilo malo svježe vode, omotalo novinski papirom, stavilo na hladno mjesto i lako pokrilo gazom, samo protiv nametnika. Zgrušanom mlijeku dodali su malo sode bikarbone i dobro promiješali. Upotrebljavali su ga za kolače. Na punomasnom skuhanom mlijeku uobliči se na površini žućkast, mastan sloj, kuhano vrhnje, koje je nekima poslastica. Može se skinuti, staviti u manju posudu, posolite pomiješati i tako u slojevima nekoliko dana spremati u svojevrstan - kajmak. Mlijeko se ne će zgrušati ako se litri m lijeka doda žlica šećera i skuha
Povrće	*Svježe povrće* spremalo se na hladno i tamno mjesto. *Salatu* su umatali u vlažni pergament papir. *Korjenasto povrće* za zimu zakopavali su u pijesak, *kelj* vješali u podrumu, a *rajčice* (paradajz) koje nisu prezrele stavljali su u podrum u smrvljeni treset. *Glavice zelja* i *kelja* odlažu se na police tako da se – ne dotiču jedna druge. *Cvjetaču* za dulje vrijeme sačuvali su tako da su je objesili za korijen s cvjetovima prema dolje. *Mrkvu, celer, peršin, ciklu* i *hren* usadili su u pijesak ili pjeskovitu zemlju. *Uvelo povrće* na kratko su umočili u hladnu vodu i njime malo promiješali po vodi, a zatim pustili da se ocijedi i stavili u veliki lonac pa ga pokrili i pustili da neko vrijeme stoji.
Riba	Svježa riba čuvala se kratko vrijeme umotana u krpicu namočenu u ocat. Kuhana riba stavljala se u marinadu od octa

Sir	Tvrdi sir čuvao se u vlažnoj krpici, dok se meki sir držao u zatvorenim staklenim ili u porculanskim posudama. Otvrdnuli sir stavili su na sat do dva u svježe mlijeko, a zatim ga dobro obrisali
Sol	Držala se u posudama od porculana ili kamenine
Suho voće ili povrće	Držalo se u vrećicama od platna, buhača ili celofana na suhom zračnom mjestu, i (ili). u staklenim ili porculanskim posudama
Šećer	Može ga se neograničeno dugo čuvati na suhom mjestu u staklenim i porculanskim posudama
Ulje	Ulju su dodavali malo soli i od vremena do vremena bocu promućkali da se ne pokvari.
Vino	Držali su ga u suhim podrumima. U blizini ne smije biti tekućine koja vrije, a ni drugih kiselih supstancija, npr. kiselo zelje (kupus). Boce slatkog vina sa velikim sadržajem alkohola držali su uspravno, za razliku od ostalih vina u bocama, koje je stajalo na rešetkama od letvica
Voće	Zimsko voće spremali su na zračnim policama u tamni podrum koji se ne smrzava
Začini	Zeleni začini su najaromatičniji dok su svježi i ne spremaju se na dulje vrijeme. Režu se neposredno prije upotrebe i to na pločici od kamenine ili na ovlaženoj drvenoj daščici. Na suhim daščicama ulazi sok u drvo. Sve začine pa i one sušene treba čuvati u čvrsto zatvorenim posudama da se iz njih ne može ispariti aroma. Čuvaju se na suhom i ne previše vrućem mjestu. Nevalja odjednom nabavljati mnogo začina i od vremena do vremena treba pregledati i zamijeniti novim, već prema tome kako se dugo čuvati. *Paprika* – privlači vlagu pa već za četvrt godine gubi boju i aromu, *Mažuran i majčina dušica* – drže se osušeni otprilike godinu dana, *Kopar* – čuvajte u staklenkama pazeći da sok ne dotakne čep kojim je zatvorena staklenka. *Kumin* – dvije godine, *Klinčići, anis i korijander* – ostaju tri godine aromatični, *Muškatni oraščići, papar, cimet i ingver* - zadržavaju svoju vrijednost čak i pet godina ako su pravilno pohranjeni, *Vanilija* je osobito osjetljiva pa lako gubi aromu i brzo poprima miris drugih začina. Nju je nabolje čuvati u dobro zatvorenim staklenim cjevčicama na hladnom i suhom mjestu. Dobro ih je spremati i u šećer. *Iskuhane komuške vanilije* ne bacajte, već ih spremite u šećer, jer će mu one predati ipak još malo svoga mirisa. Posudu s *gorušicom* (senfom) treba uvije čvrsto zatvoriti i držati ih vrlo čisto
Ukuhano voće	Postavlja se na hladnom i tamnom mjestu jedno kraj drugog, a ne jedno na drugo na policama

RAKIJA

Rakija se pije iza svakoga, voda iza nikoga
(narodna uzrečica)

S rakijom treba znati i biti pametan, u suglasju s narodnom:

Pij malo, pij dobro !

A rakijaš – *rakijaš je onaj koji se rakijaši* – koji se odaje rakiji, neumjerenom pijenju ovoga napitka. Zato svi koji to osuđuju kažu: Za sve je kriva *rakijetina* (rakiština)…

Rado se i pjevalo:

Oj, volim piti vino i rakiju
i ljubiti Janju i Mariju...

…… za Badnjak se u Šokadiji pila medena rakija, nazdravlja se rođenju djeteta...

Gospoda su đavoli, ko i naši Paori
Svi se oće da pobiju kad rakiju piju!

Dođi diko ranije, pa ćeš piti rakije,
Ja ću piti limunadu pa me ljubi mladu!

Pila cura šerbeta, pa je spala s kreveta,
A ja pijo rakijice pa joj ljubim lice!

Oj rakijo, alaj bi te pio,
Kad bi tebe od koga dobio!

Imam muža jedna mu je mana,
Samo voli biti kod kazana!

Alaj' sam se rakije natuko
jedva sam se do kuće dovuko!

Rakija travarica

Rakija šljivovica

Rakija (*ar.*) je alkoholno piće čiji doslovni prijevod glasi: *znoj, tekućina koja nastaje isparavanjem*.

Povijest tvrdi da su rimski imperatori Dioklecijan i Prob utemeljitelji brojnih šljivika u Podravini i Posavini. Nekoliko stoljeća kasnije, naši su preci počeli peći šljivovicu, tako da smo postali prva šljivarska zemlja a šljivovicu proglasili našim izumom.

No, sve je ipak počelo vrlo davno još u doba Egipta, kad su destilacijom dobivali razne parfeme i ulja za balzamiranje. U starim arapskim spisima spominje se riječ *alambik* kojom se označava aparat za destilaciju, a današnja riječ – alkohol – ima korijen u arapskom jeziku u nazivu *al-ka-kol*, što označava puder za uljepšavanje žena. Mongolski nomadi vrenjem kobiljeg mlijeka u kožnim mješinama i kasnijom destilacijom dobivali su vino kumis i rakiju zvanu karakumis. Francuski i talijanski alkemičari srednjeg vijeka vršili su destilaciju vina i opisivali postupak proizvodnje rakije od grožđa kojoj su davali razna imena kao: vatrena voda, voda života, lozova voda, vinska voda,..... U prvo vrijeme smatrala se kao lijek i preporučivala protiv svih bolesti kao i pomlađivanje. Tek u 1514. godini Luj XII. Daje i privilegiju proizvođačima octa da proizvode rakiju destilacijom koju su do tada proizvodili i prodavali u samostanima. Krajem 16. stoljeća rakija postaje takozvano „narodno piće“ i proizvodila se skoro u svim zemljama Europe, jer su se u to doba počele otvarati i kavane.

U našim krajevima, u tursko doba, Turci su ubirali taksu prema broju kazana, koji su do tada bili još od pečene gline. Šljivarsko umijeće – pečenje rakije, u nas dostiže vrhunac u 18. stoljeću, tako da slavonski grof Ivan Kapistran Adamović, vlasnik Čepina i još imanja rasutih po sjeverozapadnoj Hrvatskoj, u svom znamenitom *Gospodarskom pravilniku* (u kojem je sačuvan najcjelovitiji opis života na nekom feudalnom imanju u nas), daje jednom svom podložniku posve precizne upute o tome kako će patvoriti šljivovicu. Trebalo je, naime, kupiti neku tvar u apoteci pa to staviti u običnu komovicu, a ona je onda dobila miris prave šljivovice, i to, kaže Adamović, napravljene „na slavonsku modu“. Tu predivnu šljivovicu, prema Adamovićevu nalogu, trebalo je prodavati hodočasnicima koji su išli na bistričko proštenje (Ivan Kapistran Adamović, hrv. pravnik i veleposjednik; Varaždin, 23.10.1720.-Čepin, 4.12.1808; Marija Terezija dodijelila mu je dobro Čepin. Na tom i drugim imanjima uzgajao je konoplju i pokrenuo manufakturu proizvodnje užadi u Čepinu. Prokopao sarvaški kanal i odveo vodu sa zemljišta u Tenju. Preveo na hrvatski *Slavonski urbar* Marije Terezije, a 1774. napisao *Gospodarski pravilnik /Regulamentum domaniale/*, uputu o upravljanju krupnim poljoprivrednim gospodarstvom).

Po podacima iz 1850. godine u Slavoniji je bilo 12 pecara većeg opsega i još 56 manjih obrtničkih, koje su na godinu mogle ispeći 15.000 vedara šljivovice i još oko 4.100 vedara alkohola od raznog voća. U tim pecarama neki vide začetak naše industrije alkoholnih pića, koja je do danas uspjela svladati tehnologiju proizvodnje i viskija i đina i drugih vatrenih vodica, ali šljivovica se nije uspjela afirmirati u svijetu. Nekada su u našim vinogradima uzgajali i breskve koje su miješali s tropom grožđa i pekli rakiju osebujnog okusa. Nažalost to se više danas ne radi.

U 19. stoljeću pečenje rakije je obavljano u lončarskim kazanima, odnosno kotlovima. Svi dijelovi su bili od pečene zemlje. Poslije su ih zamijenili oni od kovine. Bogatiji Šokci su nekada u okviru svojih okućnica imali pecare, posebne prostore za pečenje rakije s kacama i rakijskim kotlom, kazanom, a svi drugi najčešće su posuđivali rakijske kotlove od njihovih vlasnika za pečenje svoje rakije, kako se to radi i danas, na ušar, na ujam. Naknada po kotlu obično je bila 1 litra novopečene rakije.

Uz rakiju i vino na ovim prostorima u prošlosti pila se i *domaća jabukovača* ili *šira*, bezalkoholno piće od divljih jabuka ili krušaka koje su stajale u bačvi prelivene vodom, pa fermentirale. Voda se nadolijevala, a šira se pila tijekom cijele zime. To je bio šokački liker. Pod utjecajem građanske kulture, posebice od polovice 20. stoljeća na bazi rakija krenula je proizvodnja likera, najviše od oraha, kruške i višnje, a u naše suvremeno vrijeme i od jabuka,

ribizli, borovnica, crnoga gloga, jagoda, malina, kupina, šipka i drugoga voća, ali i cvijeta ruže i bazge.

Spravljanje šljivovice i danas se ubraja u „male tajne“ brojnih amatera koji ponekad naprave upravo sjajno piće.

Pijem vino da sam rumeniji, rakiju da sam veseliji
narodna uzrečica.

Šljivovica je bila neizostavna tijekom obavljanja različitih poslova i običaja uz rad: oranje, sjetva, kosidba, kupljenje sijena, žetva, komušanje kukuruza, tijekom čijanja perja, sijela, oko svinjokolje, kirjašenje, ...

Ona je obavezna i za određene časti: za Badnjak se pila medena rakija, nazdravlja se rođenju djeteta, svadbe, kirvaja, kao ni pogreba.

Pečenju rakije posvećivala pažnja, ne samo kod neophodne tenike, nego i u oko kazana – „veselog stroja“. Izraz nije nastao zbog toga što rakija uveseljava srce, nego što je uz kazan uvijek bilo veselo, pa i prije nego li poteče iz pipe u „žbanju“ (*pit ću, pit ću dok je u sudiću – kad nestane onda ću iz žbanje*).

Kako se peče rakija, na stari romantični način, u Slavoniji, ostavio nam je zapis sela Varoš, iz 1898., kod Slavonskog Broda, Luka Lukić, i kaže da *za pečenje rakije treba imati kotal ili kazan, čabar s civjom, kapak, ćup i fitilj,* pa nastavlja:

Rakija se peče vako. U čabar se nanosi zdene vode. U kazan se nalije šljiva do vrata. Sa šljiva se mora krovina skinit, da ne bude rakija kisela. Ako su šljive u kotlu guste, nalije se malo vode. Na kotel se meti kapak tako da mu ruka u šjerji kraj cive zađe. Pečet se odreže; vatra se naloži, a ruka se od kapka i vr od kapka, što je nuz kazan, namažu dobro pečenim komom. Civ se i rukatka od kapka dobro krpama umoću, krpe se upoljevaju, da se ne suše. Iz poduljeg vrenja poćme se u cive pušiti, pa kapat, a najpotlje curit. Sad se mora vatra odjamiti, da je samo malo žere pod kotlom, a rakija curi i ništa se ne puši. Kad rakija curi, mjeri se mjerom, koliko je u ćupu. Mjera ta je šjeroko ko prst drvce, na kom su oke zabilježete. Ko peče rakiju, mora već i znat koliko će oka uvatit i koliko će gradi bit svaki ćup. Obično se vata po ćup od kotla, a kad kotal iziđe, izgrabi se pečeni kom u odadniti sud, kapak se opere i obriše, kazan se ostruže i ladnom vodom opere, da nije zagorio, pa se opet ljeva prisni kom u kazan, nastavlja i dalje peče. Sad se odnese mlaka rakija u pivnicu, tamo se ulije u sud, a baš ako ko dojde, dok je rakija na pofate, dobije čašu, dvi, koliko oće ...
Vaj svit farba rakiju, al samo dok je mlaka. U ćup nameću suve šljive kore, a u bure meću pet, šest suvi šljiva. Od toga bude rakija ko dukat.

Stari zapis kazuje nam o običaju pečenja rakije oko Orahovice:

Pečenje rakije posebno je stjecište muških, koji su se svake godine okupljali oko tri kolta, koliko je selo imalo. Kroz desetak dana i noći, dok se sve vrste rakija nisu ispekle („šljivovača, višnovača, trešnjovača, dudova, kruškova, jab`kova, pa i „šečeruša“), uz kestene i „kumpijer“ koji su pekli u žaru oko kojega su se grijali pijući tek ispečenu rakiji i „ medicu“, (inače tipičnu za svadbe i slave), nisu se rastajali.

Stari slavonski „**lijek protiv kašlja**“ pripremao se tako da bi se rakija „sažgala usijanim gvožđem“, pa bi se potom pomiješala sa *suhim šljivama* i tako pila.

Legenda nam kazuje, da se barun Franjo Trenk, slavonski pustolov, ženskar i ispičutura, komandant pandura, lickao pred ogledalom kao mlada šiparica. Neki autori su zabilježili da je lice prao rakijom, zatim njegovao pomadom od pčelinjeg meda i nekog mirisnog ulja.

Osim za rakiju, pekmeze, kompote ...., šljiva (i sušena) se u nas koristi u izradi jela i kao dodatak raznim atraktivnim jelima kontinentalne kuhinje.

Zapisano je i zapamćeno, nije tako davno (bar kod nekadašnjih slavonskih graničara) o zakonu i propisu – kako su se morale voćke mnogo više poštivati. Ako ćeš se oženiti, moraô si najprije nekoliko voćaka posaditi u državnom drvoredu, duž carskog druma. Za krađu posađenih voćkica i štetu na voćkama „plivalo“ se potrbuške na klupi pred žandarmerijom. Voćke su se morale zimi čistiti i posječeno granje odmah iznositi, jer tko se ulijeni i zakasni bogme je plaćao globu po nekoliko dana kuluka više. Za mlade koji ne znaju što je to: neplaćeni rad na javnim radovima po cestama i kanalima.

Nekada - uz Bosance i Sremce - Slavonci su bili čuveni po svom *jozefskom carstvu* - po svojim svježim i sušenim plavim šljivama i žutoj staroj šljivovici. Malo u kojem kraju Slavonije nije bilo i po nekoliko velikih pecara, pred kojima su ujesen Slavonci u opancima i rekljama***** u dugoj koloni kola čekali s punim dugačkim drikovima (drek, drik; dugačke ljestve kojima se s jedne i druge strane zatvaraju kola) da prodaju svoju sazrelu požegaču (*baštaricu*).

Na sve strane mirisalo je mirisom svježe i ukomljene šljive, i u selima i u gradovima gdje se sa željezničkih stanica šljiva otpremala vagonima na preradu i svježu potrošnju sve do Beča i Pešte.

Mnoge pekmezare, kao mali industrijski pogoni (npr. u Podvinju kraj Slavonskog Broda), pekle su ujesen danonoćno od šljiva crni pekmez i slale ga u drvenim bačvama po cijeloj Evropi. ..... Nove generacije čak ni ne znaju za domaći crni šljivov pekmez naših baka spremljen u ćupovima od pečene gline. .....

Pravi gazde ponosili su se svojom jakom i mirisnom rakijom, dok se za one koji su isforsirano pekli previše ili nejake rakije, nitko nije držao – *ni koliko do lanjskog snijega*.
Dobra se rakija smatrala čašću, lošu su pekli nikogovići, sitni račundžije, a rakijom od kuruza ponuđeno čeljade smatralo je – bezmalo poniženjem.

Kad se rakija peče, onda se i pijucka (dakako, ne ona “friška“ (nova), valja nešto i prigristi, jer „veseli stroj“ često radi nekoliko dana i noći bez prestanka. Običaj je uz kazan peči, na ražnju, pijevca, kokota (domaćinovog), po slavonski „oroza“, kao i slaninu. Dok se rakija pekla, prepričavali su se događaji i šale.

*****reklja, rekla; dio slavonske nošnje, muški modri kaput od valjane vune, s crvenobijelim šarama na donjim rubovima i na rubovima rukava (*šokačka reklja*, *graničarska reklja*), 2. ženski pleteni ili kačkani odjevni predmet bez rukava.

Otok Cres
Tekst pisan 1904-1907 godine

Sprava za pečenje rakije. Pošto se ispod d r o p i n a otočilo vino, mogu se d r o p i n e pustiti te naliti vodom, da se kvase. Od toga postaje b e v a n d a. Ali se od d r o p i n a pravi i rakija. Zato treba l a m b e k ili k o t a o za r a k i ju p e ć. Ovaj je sav od ra m a, ali je iznutra š t a n j e n, i visok je. Na dnu je uzak, u sredini jako širok, a k vrhu opet uzak te prelazi u vrat. Prema tome dijeli se l a m b e k u k o t a l i v r a t. Kod vrata ima l a m b e k dvije ručice od r a m a, s pomoću kojih se da pomicati i prenositi. K a p a dolazi na vrat, te je slična pravoj kapi; okrugla je a odozgo poluobla, ali joj se vrh malo više uzdignuo, a onda naglo savio na dolje, suzio i proužio u digu nos. Na taj nos natakne se k a n a ili cijev, koja je ili ravna ili zavijena, te se nalazi u t i n i c i, koja je blizu l a m b e k a. T i n i c a ili b r e n t a je nalik na bačvu bez gornjeg dna. U njoj se drži uvijek za pečenja po mogućnosti što hladnija voda. Na onoj strani brente, gdje cijev izlazi, ova je vrlo tanka. Ispod cijevi se postavi b u k a l e t a, b o c a ili m u ž o l, u koju se cijedi gotova rakija. Da ova bude bistra, meće se nad m u ž o l čista krpica, kroz koju se rakija procjeđuje.

DIVLJI DJEČAK, XII poglavlje – Što se događa, kad se vjeruje u sudbinu alkohola
(opis pečenja rakije - kao uzrok žalosnog događaja)
(Mato Lovrak, hrv. dječji pisac; Veliki Grđevac 8.3.1899. - Zagreb 14.3.1974; popularnost stekao romanima za djecu)

……
…….

Kad su glogovački šljivici cvali, nebo je bilo plavo a sunce je toplo grijalo. Po cvijeću su puzale hiljade pčela, raznašale na dlakavim nožicama prašak i tako oplođivale cvijet da šljive urode. Pčelama je pomagao lagani vjetar, koji je raznašao prašak s cvijeta na cvijet. Glogovčani su presretni obilazili svoje šljivike. Biće rakije kao nikad dosad!

Šljive su ocvale. Bijele latice su popadale po tratini kao snijeg a na njihovom mjestu osvanule male zelene šljivice. Mnoge i mnoge je crv nagrizao u uništio, ali Glogovčani su još uvijek sretni obilazili šljivike. Popucaće grane od teškog roda!

Male zelene šljivice su bubrile. Grane na stablima počele su se od težine svijati, a Glogovčani nasjekli u šumi prutova i njima poduprli grane. Glogovčanima su njihovi šljivici najveća briga. Ne brinu se toliko ni za kruh.

Male šljivice su toliko nabubrile da veće i ne mogu biti. Težina je tolika da prutovi ne koriste. Velike grane se trgaju sa stabala i uz prasak se ruše na zemlju.

Plodovi su već počeli modriti i mekšati. Svršila se škola. Đaci se razišli. Sunce je počelo žarko paliti. Sa zapada se često dižu gusti i crni oblaci. Glogovčane hvata užasan strah, jer se iz crnog oblaka mogla sasuti tuča i potući šljivike tako da na njima ne bi ostalo ništa, nego golo granje. Starac zvonar je trčao pred oblakom u drveni otvoreni seoski zvonik i zvonio bi da rastjera oblak. Din … din… don don don. Din … din… din .. don don don. Pritom je molio nebo da ne potuče žito. Najviše je molio da ne potuče šljivike. Kad je oblak rastjerao vjetar Glogovčani bi sretni odahnuli do novog crnog oblaka. Taj bi opet mogao navući takvu oluju da će slomiti sva stabla, potresti sav plod još zelen i iščupati stablo s korijenjem iz zemlje. I opet bi starac zvonar zvonio: Din … din … don don don. I molio bi nebo da sačuva kukuruz i krumpir u polju. Ali je najtoplije i najsrdačnije molio da nebo sačuva šljivike.

Jednom je silan oblak nahrupio svom snagom i silnom vjetrinom udario po Glogovcu. Svi u selu kriknuše i proplakaše od straha za polje, ali najviše za šljivike. Cilikanje zvona nije se ni čulo, vjetar je strahovito urlao, grane na stablima su pucale i praskale, plodovi su padali na zemlju gusto, da je zemlja tutnjila, ali ipak, sve se brzo smirilo i šljivici u Glogovcu bili su pošteđeni. Na stablima ostalo je još toliko plodova da će biti rakije toliko kao nikada dosad.

Napokon su šljive posve dozrele. U selu je sav drugi posao zamro, jer su se tresli šljivici. Selom je zavladalo posebno veselje. Starci, babe, muškarci, žene, momci, djevojke, djeca veća i najmanja, svi beru šljive i pune drvene posude tako velike, široke i duboke, da bi se, kad bi bile napunjene vodom, mogao u njima kupati, plivati, roniti i utopiti se. Između nogu berača motale su se mačke, okolo njih trčali su psi, zrelim šljivama su se častile kokoši, guske i gegave patke. Glogovac je bio veseo, bućan i uzavreo.

Šljivici za par dana opustjeli. Grane su se riješile tereta. Stršile su ružne s malo lišća, a velike drvene posude smještene po sušama i štagljevima, brižno su pokrite plahtama. Šljive ispod njih vriju i šire cijelim selom poseban kiseli miris. Najmanje četrnaest dana vriju šljive u golemim drvenim sudovima. Miris postaje sve oštriji. Glogovčane od njega hvata omaglica, drhtavica, uzbuđenje i nestrpljenje. Zato oni i ne mogu dugo čekati, već otkrivaju posude ranije. Postavljaju bakrene rakijske kotlove u dvorište, u hlad, i peku rakiju.

Za par dana Glogovac ništa drugo ne radi nego peče od šljiva rakiju. Čarobni bakreni kotao vri i krklja u svakom drugom dvorištu. Glogovčani se motaju oko njih prljavi, blatni, neoprani, neispavani i pijani. Svaka kuća imade toliko šljiva da moraju u malim kotlovima peći po sedam dana i sedam noći. Kod koje se kuće rakija peče, ondje je velika radost i svečanost. Ukućani svi su pijani, pa dolaze susjedi da im peku, dok se ukućani ispavaju i otrijezne, onda pijani

susjedi teturaju svojim kućama da se ispavaju. Tako se stalno izmjenjuju i divnom slogom međusobno pomažu. Kad se peče rakija, onda se i dobro jede. U vrućoj vodi kotla fure se koke i patke i peku na ražnju. Iznad žara pod kotlom peku se kukuruzi pečenjaci. Koke, patke i kukuruze često ne peku svoje, već kradu iz tuđih kokošinjaca i tuđih polja. Uz pečenje rakije se i pjeva, zbija šala i pijano se igra uz čandrkanje tamburica. Najmilija im je zabava opiti ponosnog domaćičinog pijetla. Namoče kruh u rakiju i daju mu da ga pojede. Poslije pijetao čudno hoda, još čudnije gleda i stalno i neprekidno kukuriče. Tako čudno hodaju i još čudnije gledaju, kukuriču i urliču i ljudi i sve je dobro dok samo kukuriču i urliču, ali događa se da se potuku onako pijani, pa udaraju komadima drveta jedan drugoga po glavi, sikirom vitla jedan drugog po dvorištu, a znade i nožem da jedan drugom pusti malo rakijom uznemirene krvi.

Glogovac peče rakiju. Njezin miris i miris džibre, koju istresaju na đubrište, širi se po cijelom selu. Uvukao se u kuću, u staje, u štagljeve, u polja i u šumu. Pijano je od tekućine i od mirisa staro i mlado, muško i žensko. Opio se zrak, pijane su kuće, napila se zemlja. Ljudi, gospodari leže kao mrtvi po voćnjacima, na sjenicama, ispred kuća na stazama i u jarcima uz put. Žene, domaćice, gospodarice spavaju pijane u stajama, kuhinjama i sobama.

Krčma je zatvorena. Prašina je pokrila stolove i stolice. Paučina je ispreplela slike i kuteve. Po crnoj ploči dužnika se ne piše i ne briše. Suha je i puca od vrućine i suše. Ljute li se krčmarica i krčmar na Glogovčane i njihove šljivike? Ne! Naprotiv! Oni se raduju. Neka Glogovčanima šljive rode! Neka piju! Brzo će oni svoju rakiju popiti, pa će tražiti dalje! Kuda će onda, nego dalje nastaviti u krčmi?! Krčmar zato sada jeftino i naveliko kupuje rakiju i puni svoj veliki podrum. Kad Glogovčni popiju svoju rakiju, on će njima trostruko skuplje prodavati.

Roditelji malog Slavka i hranitelji divljeg Luke, koji postaje sve pitomiji, imadu toliko šljiva da bi na mali kotao morali peći mjesec dana. Da brže budu gotovi, dovezli su iz susjednog većeg sela veliki patentni kotao, koji brzo peče. Iz njega ne curi rakija tanko kao nit. Iz njega rakija teče u debelim mlazu i brzo puni velike lonce. Još je jedna sjajna stvar. Ovaj kotao je tako zgodno načinjen da iz njega ne teče vruća rakija, nego hladna, hladnija od vode sa dna dubokog bunara, pa je možeš odmah piti kao vodu i ne trebaš čekati da se ohladi……
……

Rakija u kulinarstvu

Šljivovica služi i kao „stari“ kulinarski „štos“ kod omekšivanja tvrdih ili žilavih mesa tijekom kuhanja. I najtvrđi vol postati će mekan poput najmlađe junetine. U lonac gdje se kuhaju „islužene životinje“ krave, volovi ili bikovi, kapne se mala čaša šljivovice. Meso se tada brže raskuha a alkohol ionako ispari iz lonca.

Vrste rakija

Majstorstvo i ugled u svijetu Rusima pripada za vodku, Amerikancima i Englezima za whisky, a nama, barem si to uzimamo za pravo, za - **rakije** - *šljivovicu, travaricu, komovicu, lozovaču, rogačicu, smokovaču*, …. (tj. rakiju od šljive, voća ili grožđa, rogača, smokava).

Rakije spadaju u jaka alkoholna pića koje se proizvode destilacijom prevrelog soka, masulja ili komine grožđa ili drugog voća, sadržaja alkohola manji od 86 vol. %. Rakije moraju imati prepoznatljiva organoleptička svojstva karakteristična za pojedine vrste, koje potječu od određenih sirovina. Zbog izuzetne osnove za proizvodnju, rakije su često vrlo specifične, prepoznatljive i jedinstvene.

U procesu proizvodnje, prirodnim rakijama se ne smije dodavati etilni alkohol, šećer, arome i dr. Postoje *rakije od grožđa*, *voćne rakije*, *rakije od voćne komine* i *specijalne rakije*. Rakije od grožđa su: lozovača, komovica, droždenka i vinovica. Vinovica je najkvalitetnija rakija od grožđa, jer se proizvodi destilacijom vina.

Voćne rakije se dobivaju destilacijom prevrelog masulja voća ili mošta od voća ili soka od voća, tako da ima miris i okus destilirana voća. Rakije mogu sadržavati i plod voća od kojega je proizvedena.

Voćne rakije koje se kod nas peku

Voće	*Naziv*
Osnovni tipovi	
*šljiva******	šljivovica
grožđe	lozovača/loza/komovica
marelica	mareličarka
kruška	kruškovača/vilijamovka
jabuka	jabukovača
dunja	dunjevača
smokva	smokovača
s dodacima	
s travama	travarica
s orasima	orahovača/orahovac
s medom	medovača/medenica/medica
s višnjom	višnjevac/višnjevača
s imelom	biska
s rogačem	rogačica

***** Od sorti se cijenila najviše *bistrica*, odnosno *požegača*, manje *rankulja* (rana šljiva), ili *punguza*, kasna krupna i slatka šljiva, ali bez posebnog mirisa.

koštuničavog voća	šljiva (Prunus domestica), trešnja (Prunus avium), višnja (Prunus ceracus), trnina (Prunus soinosus), liči (Litchi chinesis), drenjina (Cornus mas), marelica (Prunus armeniaca), breskve (Prunus persica), rogač (Ceratonia sisliqua), itd.
jezgričavog voća	jabuka (Malus domestica), dunja (Cydonia oblonga), kruška (Pyrus communis), oskoruša (Sorbus domestica), mušmula (Mespilus germanica), jarebika (Sorbus aucuparia), šipak (Punica granatum), gloginja (Crataegus oxyacantha), smokva (Ficus carica) i dr.,
bobičastog voća	borovnice (Vaccinium myrtillus), ogrozd (Ribec grossularia), ribiz (Ribes spp.), jagoda (Fragaria spp.), kupina (Rubus fruticossus), ostrušica (Rubus caesius), malina (Rubus idaeus), murva (Morus spp.), brusnica (Vaccinium vitis-idaea), planika (Arbus unedo), bazga (Sambucus nigria), itd.

Specijalne rakije su jaka alkoholna pića dobivena aromatiziranjem vinskog destilata i rakija raznim plodovima; voćem, aromatskim biljem, njihovim maceratima i eteričnim uljima.

Rakije dobivene posebnim postupcima su: whisky, žitna rakija, rum, gin, rakija od aromatskog bilja i rakije od voćnih macerata. Rakije od aromatskog bilja su: rakija od encijana, rakija od anisa, kimova rakija, rakija od borovnice i dr. Rakije od voćnog macerata se proizvodi maceracijom i destilacijom iz slijedećih plodova: kupina, jagoda, borovnica, malina, crvenih ribiza, trnina, oskoruša, jarebika, božikovina, brekinja, bazga, šipka, crnih ribiza, imele, itd.

Uz rakije svakako treba istaknuti i likere, posebno voćne i biljne likere, alkoholna pića od meda (medovina, medica), aromatizirana pića na bazi vina, aromatizirani kokteli na bazi vina, itd.

Dok se u kontinentalnom dijelu zemlje najviše proizvode voćne rakije, posebno šljivovica, kruškovača, jabukovača, itd., zbog **tradicionalnih travnjačkih voćnjaka**, u priobalju se pretežito proizvode rakije od grožđa, posebno travarice spravljene s dodatkom ljekovita i aromatična bilja, i dr.

Rakije su zaista naša specifičnost i naše bogatstvo i čini dio bogate kulinarske i turističke ponude, posebno ljeti na Jadranu.

Šljivovicu poznajemo kao *meku* i *ljutu* (prepečenu), a u okviru ove dvije grupe postoji mnoštvo varijacija. Kvalitetnu šljivovicu ispeći ćemo pridržavajući se pravilnog postupka i sa potpuno zrelim plodovima, koji tada sadrže najviše šećera, što omogućuje da se dobije veća količina kvalitetne rakije. Rakija od nedovoljno zrelih plodova znatno je slabije kvalitete i takva proizvodnja krajnje je nerentabilna.

Na zrelu plodu lagano je smežurana kožica oko peteljke, a meso je tamnožuto.

Mane kao:

kisela rakija	najčešća mana koja nastaje kao posljedica nepravilnog ukomljavanja, kad se vrenje obavlja u aerobnim uvjetima,kao i pečenje. Krovina komine (gornji sloj), obično jako ukiseljena, mora se potpuno odstraniti do zdravog sadržaja i baciti. U protivnom sva octena kiselina prilikom pečenja prelazi u rakiju.
rakije s mirisom plijesni	dobivena je od trulih šljiva ili iz loših, pljesnivih kaca
zagorjele šljivovice	s okusom zagorjele komine
loš gorak okus	dobiven je od komine sa zdrobljenim košticama

Za proizvodnju dobre šljivovice potrebno je ne samo znanje, već i iskustvo.

Zreli plodovi

Zreli plodovi šljiva lako se odvajaju od peteljke, koje obavezno treba odstraniti prije nego što se plodovi stave u posudu za vrenje (fermentaciju). Uz laganu trešnju stabla zreli plodovi lako padaju. Stabla treba tresti u nekoliko navrata ili najmanje dva puta kako bi se postiglo da sa drveta padaju samo zreli plodovi. Plodovi se mogu sakupljati na nekoliko načina. Najteži i najskuplji način je ručno sakupljanje. Najčešće se za sakupljanje plodova upotrebljavaju prihvatna krila od polivinila. Ne valja šljive mlatiti motkom, jer se gubi sok iz plodova, a to se odražava i na rodnost u idućoj godini i vitalnosti stabala.

Optimalni rok za berbu šljiva (npr. požegače ili stenlijevka), za jelo, je oko 25. kolovoza, za rakiju 10 dana poslije, na našem slavonskom području od 10 do 15. rujna. U godinama kasne ili rane vegetacije pomiče se za tjedan dana.

Zreli plodovi trebaju sadržavati 10-15 % šećera, iz 100 kg takvih plodova (95,5 kg mase plodova, jer 4,5 kg otpada na koštice) obično se dobije 12 do 18 litara 38 %rakije (oko 18 gradi).

Iz kilograma voćnog šećera previranjem se dobiva 0,56 litara čistog alkohola, pa se sadržaj šećera u plodovima množi koeficijentom 0,56 i dobije se približno ukupna suma alkoholnih stupnjeva iz 100 kg ukomljene šljive. Ako se suma dijeli sa 35 do 38, dobije se broj mogućih litara srednje rakije.

Vrenje (fermentacija)

Za vrenje šljiva najčešće se upotrebljavaju drvene kace ili bačve. Vrlo je važan oblik tih sudova i vrsta drveta od kojih se prave sudovi. Nikako se ne preporučuje borovina, dok se od ostalih vrsti drveta mogu praviti kace ili bačve. Zbog manjeg gubitka alkohola iz prevrele komine treba koristiti kace koje su manjeg promjera širine, ali zato moraju biti više, odnosno dublje. Prije upotrebe posude treba dobro oprati i dezinficirati da duge ne bi popljesnivile.

Punjenja kaca šljivama

Kace se pune tako da za petinu ostanu nenapunjene, kako bi u njima ostao čvrsti dio šljiva, koje se prilikom vrenja podižu na površinu kace. Tako se izbjegava prelijevanje iz bačve jednog dijela – komine (džibre). Osnovna greška je što se plodovi stavljaju na vrenje cijeli, umjesto da se izmuljaju (usitne). Posljedice ne pridržavanja su što je vrijeme vrenja cijelih plodova počinje kasnije, sporije teče i višestruko duže traje, a rakija je kiselkasta. Muljanje šljiva može se obaviti muljačom, a u nedostatku istog dovoljno je napraviti drvene rašlje i s njima nagrabiti plodove. Muljati treba pažljivo da ne popucaju koščice, jer bi rakija dobila okus i miris koščica.

Šljive treba ukomljavati za suha i topla vremena.

Najbolje rakije se dobivaju ako su potpuno izvađene koštice iz plodova prije ukomljavanja, kod manjih količina šljiva neki to rade ručno.

Muljanje plodova

Muljanjem plodova kvaščeve gljivice se raspoređuju po cijeloj masi, pa ako je početna temperatura optimalna (20-22 ºC), vrenje umjesto tridesetak dana svest će se na svega pet dana do deset dana. Time se sprečavaju i sve posljedice koje mogu nastati kao posljedica dugotrajnog vrenja, a osim toga izmuljivanjem (pasiranjem) mogu se odstraniti koštice plodova. Koštice su naročito štetne u slučaju dužeg stajanja prevrelog koma, odnosno odugovlačenjem destilacije, kada je iz koštica pojačano izlučivanje otrovne cijanovodične kiseline.

Zajedno sa šljivama u kace za fermentaciju unose se i kvasci koji se nalaze površini pokožice šljiva. Ako je vrijeme prilikom berbe suho i toplo, kvasca mora biti više. Međutim, da bi se vrenje pravilno usmjerilo i intenziviralo preporučuje se dodavanje kvasca kojeg treba ravnomjerno rasporediti po cijelom komu (na 100 l – 10 grama, tj. 100 kg, 30 g suhog vinskog kvasca ili 150 grama pekarskog kvasca), čime se može povećati prinos (radman) rakije i do 4 posto.

Cijeli postupak oko branja šljiva, spremanja u kace i muljanje trebalo bi obaviti u dva dana. Ne valja kace puniti u više navrata.

Vrenje koma i temperaturu vrenja

Vrenje koma i temperaturu vrenja treba pažljivo pratiti. Najidealnija temperatura za alkoholno vrenje je između 20 i 25 stupnjeva. Vrenje na nižim temperaturama je sporije, ali je gubitak u alkoholu manji i obratno. U uobičajenim uvjetima otvorenog vrenja, bez potapanja klobuka (površinskog sloja), dovodi ne samo do znatnog gubitka alkohola isparavanjem, nego i do ukiseljavanja koma, kao posljedica razvijenog procesa octenog vrenja.

Burno vrenje šljiva (ovisno o vremenskim prilikama) traje obično 10-15 dana. Poslije toga dobro je ostaviti kominu da još desetak dana tiho vrije, a zatim je odmah peći jer se ranijim pečenjem dobije više i kvalitetnije rakije, s manje kiseline.

Stručnjaci preporučuju u fazi prerade zagrijavanje izmuljenog koma do 80 ºC. Ovo je za sada uspješan i dokazan način odstranjivanja metil-alkohola iz šljivovice. Ovaj postupak zahtijeva dodatni posao i trošak za gorivo (zagrijavanje komine/tropa/dropa u kotlu za pečenje), pročišćenošću i kvalitetnom rakijom to se višestruko vraća. Zagrijavanjem komine, uz pektoličke enzime (sirupasta tekućina voćnih plodova) iz kojih nastaje metil alkohol, uništavaju se i spontane kvaščeve gljivice na pokožici plodova, a da bi došlo do vrenja potrebno je u ohlađenu kominu dodati - kvasac za vrenje.

Pravilna fermentacija, osim brzine vrenja, podrazumijeva i potpunu prevrelost komine koja se kontrolira – alkoholmetrom. Ako alkoholmetar („gradijer“) pokazuje 6-12 Ekslovih stupnjeva, znači da je u šljivovoj komini ostalo najviše 0,3 posto neprevrelog šećera, što se smatra zadovoljavajućom dovrelošću.

Kraj vrenja koma utvrđuje se na taj način kada se ustanovi da se kom umirio i kada prestane izdizanje sitnih mjehurića. Naravno da se to sve prati i instrumentima, kao je već opisano.

Ukomljena šljiva u otvorenim posudama

Tako ukomljenu šljivu treba odmah pokriti polivinilskom folijom, dobro i čvrsto uz rubove povezati pokrivačem, jer će pod utjecajem zraka doći do razvoja octenih bakterija i dobar dio plivajućih klobuka (krovina, bus) će se ukiseliti, upljesniviti i propasti. Prije pokrivanja postavite debelo polivinilsko crijevo preko komine za odvođenje ugljičnog dioksida (koji se stvara pri vrenju), a njegov kraj uronite u posudu s vodom postavljenu uz kacu.

Anaerobnim vrenjem komine (bez prisustva zraka) dobit ćete i do 3-4 posto rakije više. Ako tako postupite, stvorit ćete prvi i najvažniji preduvjet za dobivanje odlične šljivovice, pod uvjetom da se dobro ukomljena šljiva pravodobno, dobro i kvalitetni ispeče (destilira), odvajanjem pojedinih frakcija destilata; prvenac – bašica, srce – etilni alkohol i patoka.

Nakon tri tjedna od ukomljenog voća peče se rakija. Pri ukomljavanju šljive ako se uklone koštice dobije se šljivovica ljekovitog svojstva.

Od zdravih i zrelih plodova, uz normalan sadržaj šećera 8-14 posto, od 100 kg plodova dobije se 7-12 litara 45 % (18 gradi) rakije,

Od natrulih i nezrelih plodova dobije sa samo 5 - 6 litara od 100 kg komine, i trud je neisplativ. Bez vrhunskih sastojaka nema ni vrhunske rakije, kao što bez vrhunskih sastojaka kuhar ne može pripremiti ni vrhunsko jelo.

Obzirom da pravodobno ubrani plodovi, nekih sorti za svježu potrošnju, još nisu dostigli maksimalan sadržaj šećera na stablu, dobo ih je bar tjedan dana (nekad i duže) obrane ostaviti uskladištene u „gajbama“ kako bi kroz to vrijeme dozrijevanjem nakupili i maksimalan sadržaj šećera i jače razvili sortnu aromu.

Pečenje rakije

Pečenje rakije je najkompliciraniji dio posla, kada nastaje i većina mana rakije. Za pečenje (destilaciju) koriste se kotlovi (kazani) domaće izrade od 60 pa do 200 litara i više. Koriste se i takozvani dvokratni kazani koji rade s prekidima, a zagrijavaju se vatrom. Bakreni kotlovi koji ni izdaleka nisu toliko otporni (kao danas tvornički) ostali su nezamjenljivi jer iz njih teče kudikamo boja i ukusnija rakija.

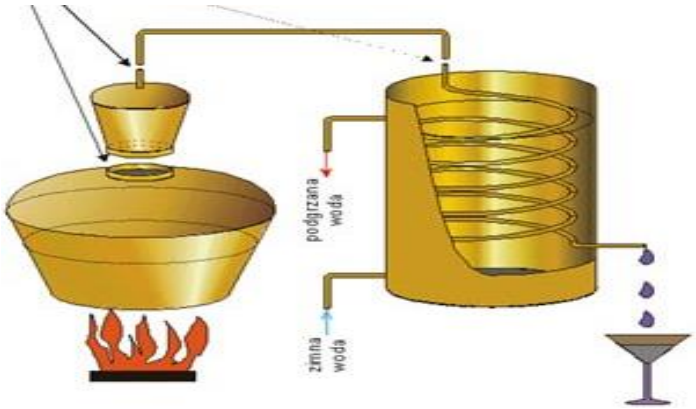
Osnovno je pravilo da se pečenju (destilaciji) pristupi odmah po završetku vrenja. U protivnom, u prevrelom komu uslijed dodira sa zrakom doći će do izvjetravanja alkohola, razvoja octenog vrenja i veće pojave cijanovodične kiseline. Ako klobuk (bus) prilikom vrenja nije bio potopljen, uoči destilacije ga nikako ne treba potapati i miješati s ostalom kominom. Klobuk se obavezno odstranjuje prilikom pečenja zbog octenih gljivica koje su se razvile u njemu.

Čistoća kotla (unutrašnjih površina lule i hladnjaka) i položaj destilacijskog aparata bitan je za kvalitetu ispečene rakije, jer sprječava zagorijevanje i kipljenje komine, kao i izdvajanje frakcija (prvenca i patoke).

Kotao (kazan) se puni do 2/3 komom (oko 30 posto praznog prostora je potrebno u kotlu, kako kom ne bi iskipio kad zavrije).

Pravilan položaj destilacijskog aparata

Prilikom pečenja rakije podrazumijeva da je lula, koja ide od kotla (kazana) prema hladnjaku, nagnuta prema kotlu. Na taj način će se alkoholne pare kondenzirati još u luli i zbog nagiba, u vidu kapljica, vraćati na ponovo pečenje. Ovim se uveliko pročišćava destilat. Pročišćavanje će biti utoliko uspješnije ako se lula, omotana tkaninom, povremeno vlaži hladnom vodom.



Loženje vatre

Loženje vatre pod kotlom (kazanom) ima također svoja pravila. U početku destilacije ne dolazi do zagorijevanja, vatra mora biti umjerenija („tiha“), u sredini jača i na kraju opet umjerenija („tiha“).

Kotao valja puniti isključivo što tekućijom kominom, tako da ju je ponekad potrebno razrijediti sirovim destilatom, dobivenim u prvoj turi pečenja. Ako ste ikada, još kao dječačić, bili prisutni kod pečenja rakije sjetiti će te se kako je domaćin stalno razgrtao žar i povlačio ga

kad zatreba, i ne dozvoljava da naraste veća temperatura od one koja je tek dovoljna da se stvori alkoholna para. Alkohol se iz komine počinje isparavati kod 78 ºC, i to je ona najbolja moguća temperatura koja daje najbolju kvalitetu.

U početnom dijelu pečenja vatra pod kotlom treba biti jača, a prije samog početka destilacije, kada se destilacijska kapa na kotlu ugrije tako da se na njoj više ne može držati ruka, vatru treba smanjiti tako da se destilacija odvija polagano. Polaganom destilacijom (obično oko 2-3 sata) dobiva se šljivovica intenzivno izražene arome.

U nekim slavonskim regijama, kroz desetak dana i noći, ispekle su se razne rakije (šljivova, višnjova, trešnjova, dudova, kruškova, jabukova, pa i „šećeruša“), uz kestene i „kumpire“ koji su se pekli u žaru oko kojega su se grijali pijući tek ispečenu rakiju i „medicu“ (inače tipičnu za svadbe i proslave).

Zagorijevanje kod pečenja

Zagorijevanje kod pečenja događa se uglavnom ako se peče suhi, površinski dio komine, ili kad se naglo raspiruje vatra ispod kotla, ili ako ne koristimo miješalicu. Sve to možemo spriječiti pažljivim kombiniranjem tekućeg s čvrstim dijelom komine i pravilnom upotrebom miješalice u kotlu gdje je kom. Miješalicu ćemo koristiti na početku i na kraju destilacije (miješati treba intenzivno). U kotlovima bez miješalica zagorijevanje se može spriječiti razrjeđivanjem komine i tihom vatrom. Kipljenje nedovoljno destilirane komine na prihvatnoj luli za destilat javlja se u slučajevima kad je kom prezasićen ugljičnim dioksidom i kad je kotao napunjen do vrha. Kipljenje i nečistoću spriječiti ćemo najbolje ako kotao napunimo do tri četvrtine zapremine.

Pečenje

Pečenje (destilacija) traje sve dok sav alkohol ne prijeđe u destilat, što traje od četiri do pet sati. Destilat dobiven izravno iz prevrelog koma ima jačinu od 20 do 25 posto alkohola i naziva se - meka rakija. Za dobivanje jake, ljute rakije jačine 40 do 50 stupnjeva koristi se meka rakija, čija se destilacija obavlja isto kao i destilacija koma (džibre).

Hladnjak

Hladnjak, prilikom destilacije, ako se destilat hladi vodom, hladnjak treba biti u gornjoj trećini topao, u sredini mlak, a u donjem dijelu hladan.

Sirov destilat i meka rakija

Prva frakcija

Kad iz hladnjaka poteče ***prvi mlaz rakije***, to je tzv. bašica koja sadrži lako hlapljive spojeve koji kvare okus i miris rakije i ona se mora odvojiti u količini od 0,3-0,6 posto od koma u kotlu (oko 3-6 dl na 100 litara koma u kotlu).

U namjeri da dobiju što više rakije, mnogi individualni proizvođači još uvijek destilaciju obavljaju na taj način što skupljaju sav destilat od početka do kraja, bez izdvajanja prvenca (bašica) i patoke (posljednja frakcija). Na ovaj način dobije se sirov destilat čija je jačina približna jačini meke rakije, od 23 do 27 posto alkohola.

Opasno je poistovjetiti ovaj destilat s mekom rakijom, jer ne samo što ovaj destilat nema ni približan okus, boju i miris, nego sadrži i znatne količine metil-alkohola, kiselina, aldehida i ostalih štetnih sastojaka, od kojih neki imaju i kancerogeno djelovanje (uretan). Ovakve rakije nisu za korištenje i obavezno ih treba prepeći.

Poslije prve frakcije, prvenca ili bašice hvata se najveća količina **srednjeg destilata**, kojim dobivamo meku šljivovicu do jačine koju želimo (28-38 %). Kada jačina destilata na izlazu iz hladnjaka padne na 10-15 % alkohola, dalje se **hvata takozvana *patoka*** i to sve dok njena jačina na izlazu ne padne na 2-3% alkohola.

Meka rakija šljivovica proizvodi se uz obavezno izdvajanje sporednih frakcija – *prvenca* (*bašice*) i *patoke* (posljednja faza). Prvenac se izdvaja na početku destilacije, 1 – 2 posto od ukupno dobivene rakije. Srednja frakcija (srce), odnosno – meka rakija je sve dok joj jačina ne padne na najmanje 5 stupnjeva.

Dobivena srednja frakcija predstavlja pročišćenu i zdravstveno ispravnu meku rakiju, čija je jačina od 25 do 27 posto alkohola.

Meka rakija može se dobiti i na drugi način. Neki proizvođači meku rakiju spravljaju tako što prepečenicu razblažuju ili miješaju s destiliranom vodom. Iako je ovako dobivena meka rakija čistija, manje je aromatična i ima nešto drugačija organoleptička svojstva nego obična meka rakija.

Mnogi griješe ubacivanjem bašice i patoke u kom sljedećeg kotla, čime se ozbiljno narušava kvaliteta rakije.

Isto tako „takvi stručnjaci“ imaju i svoju teoriju kontrole kvalitete, punu žlicu destilata prinijeli su plamenu i ako *destilat gori plavim plamenom – je dobar destilat*, a *loš destilat gori žutim plamenom*. Test plamenom ukazuje na prisutnost nedozvoljneih sastojaka ali ne otkriva prisutnost metanola (vrlo otrovnog sastojka) jer gori nevidljivim plamenom.

Prepicanje – druga destilacija

Jednokratnom destilacijom se može dobiti dobra rakija, pod uvjetom da je pravilno ukomljena i na vrijeme pečena. Najčešći je slučaj da takve rakije imaju neugodan patočan miris, a upravo takve „patočne“ rakije teškog mirisa, koji rakiji daju više alkohola, uzrok su jakog mamurluka, ako se popije „malo više“.

Prije prepicanja meke rakije, potrebno je kotao rastaviti i oprati 5-6 %-tnim rastvorom sode uz jako ispiranje vodom. Nakon toga se kotao do 70 % napuni mekom šljivovicom i pristupa se drugoj destilaciji. Svrha prepicanja je povišenje sadržaja alkohola, ali i prečišćivanje od eventualnih nečistoća, sadržaja kiselina i patočnog mirisa. Također se prepicanjem koncentriraju aromatične tvari i dobiva se onaj karakterističan miris i okus plave šljive.

Postupak prepicanja je isti, znači opet se odvaja bašica, srednja frakcija i patoka, a jedina je razlika u tome što se kod prepicanja odvaja veća količina bašice, 1-2 litre (više se odvaja ako je šljivovica slabije kvalitete). Najčešća pogreška kod prepicanja rakije je prerano prelaženje s bašice na hvatanje srednje frakcije rakije. To rakiji daje jak alkoholni okus i efekt paljenja u grlu kada se popije. Upravo iz tog razloga je bolje hvatati malo više bašice, što iskusni pecmajstori mogu vrlo dobro procijeniti i degustacijom uz malu pomoć alkoholmetra.
Odvajanje posljednje frakcije (patoke) treba biti u momentu kada jačina rakije na izlazu iz hladnjaka padne na 20-25%, a jačina srednje frakcije bude oko 60-65%.

Prepicanje treba također obavljati polagano, ono traje otprilike 4-5 sati, čak i duže nego pečenje meke rakije.

Bašica i patoka dobivene pri prepicanju se ponovno miješaju, te ponovnom destilacijom dobivamo prepečenicu slabije kvalitete. Jedna od češćih pogrešaka prepicanja rakije je pokušaj da se dobije rakija približne jačine onoj u potrošnji (45-50%). Takvim lošim postupkom se hvata veći dio patoke, koja rakiji znatno kvari miris i okus.

Dobivena rakija (srednja frakcija) jačine 65% razblažuje se destiliranom vodom do jačine od 45% (18 gradi), koja je ugodna za konzumaciju (na 30 litara rakije dolazi 13,8 litara destilirane vode). Nakon ovako provedene destilacije, rakija bi trebala „stariti“ otprilike 8-10 tjedana, nakon čega se koncentriraju sve aromatične tvari i rakija dobiva karakterističan miris i okus ugodan za konzumaciju.

Pečenjem rakije, narod je stekao mnoga iskustva i primjenjivao razne metode ne bili dobio bolji proizvod, tako je i sa pečenjem, tj. destilacijom (prepicanjem). Tako je i sa sprečavanjem ili smanjenjem štetnih sastojaka u rakiji:

ispod cijevi gdje istječe rakija stave se dvije posude, jedna u drugu. Rakija curi u unutrašnju posudu, te se polako preljeva u vanjsku. Za kotao od 80 do 100 litara unutarnja posuda treba biti zapremine oko dvije litre. Kada je pečenje završeno, zbog razlike u specifičnim težinama, metilne i ostali štetni alkoholi ostat će u unutarnjoj, a „zdrava“ rakija u vanjskoj posudi. Rakija iz unutrašnje posude ponovo se stavlja u masu za pečenje, kažu iskusni voćari
kad rakija procuri, prvih nekoliko decilitara uhvati se u posebnu posudu. Ta „prvina“ ili „cvijet“ ne miješa se s rakijom za piće, nego kao špirit čuva za druge potrebe kućanstva, prerana destilacija ili pečenje koma od šljive ima za posljedicu dobivanje manje rakije prekasna destilacija ili pečenje može znatno utjecati na miris i okus rakije
rakija je jedino prirodno piće koje se do pedesete godine poboljšava, a nakon pedesete godine ne slabi

Rakija od tepke

Tepka stara sorta krušaka divovskog razgranatog stabla, ukusna za jelo nakon što odstoji u sijenu i malo omekša. Nazivali su je i – *gnjilača*. Od njih se pekla i vrlo ukusna i mirisna rakija.

Na krušku tepku danas se rijetko može naći,još u ponekom starom napuštenom voćnjaku, iako je ona od pamti vijeka bila gotovo obavezno sađena uz vinograde nekadašnje Austro-ugarske monarhije (posebnim dekretom Marija Terezija naredila je sadnju voća) i bila nezamjenjiva u pripremanju rakije.

Zahvaljujući proizvođaču voćnih rakija g. Borisu Đorđeviću ova rijetka skoro nestala sorta kruške je sačuvana a njegova tvrtka *Tepka* proizvodi i ovu plemenitu rakiju.

Nekada su Podravci proizvodili, *pekli*, i rakiju od divljih krušaka kojim je obilovala Bilogora.

Rakija od šljive „ranke“

Da bi rakija od „ranke“ bila izjednačena, ili čak bolja od rakije dobivene od sorti kasnijeg zrenja, neophodno je prije vrenja odstraniti koštice (barem veći dio). To se radi muljanjem (obično gaženjem) prezrelih plodova. Izmuljana masa pretvara se u kašu, iz koje se jednostavnije izdvajaju koštice. Ako se pečenju rakije pristupi odmah nakon vrenja (najkasnije do sredine kolovoza), meka šljivovica ili prepečenica od „ranke“ posebno je kvalitetna, aromatična i pitka. Na to utječu i okolnosti u toku samog vrenja koje se odvija u povoljnim klimatskim uvjetima, visokoj temperaturi u ovo doba godine. Zbog kraćeg vremena vrenja (5-7 dana), isparavanjem se gubi mnogo manje alkohola i aromatskih materija. Tko se dobiva veća količina kvalitetne rakije iz zdravog koma, u kojem nije bilo vremena da se pojavi uobičajeno „kiselo“ vrenje. Ako se pečenju odvija odmah po vrenju od 100 litara komine dobiti će se preko 30 litara *meke* šljivovice, ili 16-18 litara *prepečenice*, jačine oko 45 posto alkohola. Pitkost i dobar okus ove šljivovice doprinosi i to što se prilikom destilacije izdvajaju prvenac i patoka. Rakija se pročišćava i tako što se iz lule kotla prihvaća u manju posudu, koja se nalazi unutar veće. Prelijevanjem rakije iz manje u veću posudu omogućava se zadržavanje u manjoj posudi teži sastojci, dok se pročišćeni dio preliva u veću posudu.

---

ranka – voćka koja rano sazrijeva, rano donosi plod.

Poboljšana prepečenica

Dobiva se pojačavanjem voćne arome u prepečenici, dodavanjem destilata za prepek 50 posto prevrelog koma, koji se za tu svrhu posebno konzervira da se ne pokvari. Mješavinu meke rakije i prevrelog koma stavlja se u bačvu do tri četvrtine. Za intenzivniji i uspješniji prelazak aromatičnijih materija iz komine u prepečenicu vrlo je važno da se destilacija odvija znatno sporije nego što je to uobičajeno., na slabijoj vatri. Iz dobivenog destilata prvo se izdvoji *prvenac*, a ostatak hvata u „kapalicu", sve dok destilat ima jačinu od najmanje 15 stupnjeva. Na taj način dobije se nešto slabija prepečenica (40-50 posto alkohola), ali aromatičnija i punijeg okusa.

Ovako ispečena rakija stavlja se na odležavanje u hrastove bačve. Iako se smatra uobičajenim, odležavanje od nekoliko godina, za potpuno formiranje rakije pečenjem na ovaj način postiže se zadovoljavajuća svojstva već poslije nekoliko mjeseci.

Neki proizvođači postupaju na slijedeći način: nakon laganog zagrijavanja, rakija se oprezno „peče". Svu dobivenu rakiju prepeku tj. u 50-litarski kotao uliju 20 litara „sirove" rakije i 20 litara vode. Prepečenicu hvataju tako da ″ litre prvenca odbace, jer sadrži veću količinu metilnog alkohola (kod šljivovice bez koštica nepotrebno je bacati prvenac) a zatim uzimaju rakiju željene jakosti, obično ne više od 15 litara.

Spremanje i čuvanje komine

Važno je kominu od grožđa odmah poslije prešanja (najkasnije za 3 – 4 sata) rastresti i spremiti u drvene, betonske ili plastične sudove. Komina se mora dobro nabiti kako bi se istisnuo sav zrak, jer će u protivnom doći do uoctavanja, pljesnivoće i propadanja komine. Komina se nabija gaženjem ili drvenim maljevima.

Kod toga je dobro dodati na svakih 100 kg komina 2 litre razmnoženog vinskog kvasca (ili 30 grama suhog kvasca) kako bi se pospješilo i ubrzalo vrenje. Velika je pogreška nekih podrumara koji dodaju vodu, jer se u komini jače razvijaju različite bakterije, koje ju obično pokvare. Staro je pravilo da se komina to bolje čuva, što je više suha i da daje više alkohola.

Kominu na vrhu suda treba posebno jako nabiti, a zatim pokriti tako da se površinski sloj zaštiti od zraka i ishlapljivanja. Pokrivanje se obično obavlja slojem slame ili lišća na koji se nabaca sloj zemlje ili pijeska (oko 10-15 cm). Suvremenije se to obavlja pokrivanjem komina polivinilskom folijom preko koje se stavi tanji sloj zemlje ili pijeska (5 – 8 cm).

Tako spremljena komina u normalnim uvjetima prevrije za tri do četiri tjedna i može se peći odmah ili nekoliko mjeseci kasnije (ali najkasnije do kraja prosinca).

Kominu dobivenu pri proizvodnji crnih vina, najbolje je odmah peći poslije otakanja vina ili je isprešati i spremiti kao i nezrelu kominu od bijelog grožđa.

Po završetku vrenja dolazi do slijeganja komine. U dobro sabijenoj ono iznosi 5 –7 posto po visini, a slabije sabijenoj 15 – 20 posto. Pukotine nastale slijeganjem komina treba čim se pojave dobro zatvoriti.

Priprema koma za lozovaču

Za razliku od komovice koja se dobiva - destilacijom komine, lozovača se dobiva - od prevrelog koma grožđa.

Izmrvljeno cijelo grožđe (bez peteljke) stavlja se u kace, otvorenu burad ili plastične sudove za vrenje (uz dodatak kvasca) tako da ostane oko 20 – 25 posto slobodnog prostora (da ne dođe do kipljenja). Ovisno o sadržaju šećera u komu i vremenskih prilika prevre za 8 do 14 dana i najkasnije dva tjedna poslije završenog vrenja treba ga destilirati (ipak najbolje je to odmah učiniti).

Da ne bi došlo do octenja klobuka (krovine) dobro je kom 1 –2 puta dnevno promiješati ili njegovo vrenje obaviti s potopljenom kominom (ugradi se drvena rešetka na 2/3 visine suda).

Iz postupka dobivanja lozovače (iz kompletnog grožđa) jasno je da ona znatno kvalitetnija i bolja rakija od komovice.

Za proizvodnju lozovače obično se koristi slabije sazrelo grožđe, od kojeg bi se inače teško moglo proizvesti dobro vino. Bolje prođu oni vinogradari koji od lošeg grožđa umjesto slabog tankog vina – proizvedu dobru jaku lozovaču. Lozovača se peče bez dodatka šećera.

Za dobru lozovaču najvažnije je da se prije vrenja peteljke odvoje od bobica, jer će rakija u protivnom imati opor, težak i neugodan okus i miris. Tijekom vrenja koma bitno je potapanje klobuka, a ako se rakija ne peče odmah po završenom vrenju, obavezno je plastičnu/e bačvu/e zatvoriti hermetičkim poklopcem. Od prevrele komine prvo se ispeče meka rakija, jačine 27 stupnjeva (gradi), iz koje se izdvaja samo patoka (posljednja slaba rakija). Od 100 l koma (tropa) dobije se 10 l, a od vina (ako se radi od vina) 20-25 l rakije.

Kaže se da prvih pola litre, koje iscure, služe za masažu, a posljednji *plaviš*, može se ponovo peči. Prilikom *prepicanja* (kad se rakija destilira) mekoj rakiji se dodaje oko 20 posto tvrdog dijela komine da bi prepek bio aromatičan.

Rakija mora curiti ravnomjerno, najbolje je kad je mlaz kao *„tunja o`gruja“* (uzica za loviti ugora) debljine 2,5 do 3 mm.

Prepečenica nikad nije slabija od 40 posto. Stavlja se u hrastove ili dudove bačve, na odležavanje. Za vrijeme hladnijih zima ova rakija postaje pitkija i harmoničnija, a njenoj privlačnosti doprinosi i zlatnožuta boja koju poprima od dudova drva (bačve).

Lozovača i komovica na domaći način

Lozovača i komovica (u narodu popularne rakije, jer im se pripisuju ljekovita terapeutska svojstva dobrog unutrašnjeg i vanjskog djelovanja) sve više se penje na ljestvici potrošnje žestokih pića.

Uz vino kao glavni proizvod prilikom prerade grožđa dobivaju se i mnogi sporedni proizvodi: peteljke, komina, sjemenke, vinski talog, vinski kamen (streš) itd. Svi ti sporedni proizvodi sadrže nekoliko vrlo vrijednih sastojaka, koji se većim dijelom daljom preradom mogu iskoristiti u svakom vinogradarskom domaćinstvu.

Komina od grožđa

Prvi nusprodukt prerade grožđa je peteljkovina (ogrozdina) koja se odmah odvaja od koma, jer može izlučivanjem tanina samo oštetiti kvalitetu vina. One se mogu dobro iskoristiti za proizvodnju komposta s drugim otpadnim materijalom ili se osuše i mogu poslužiti za loženje. Muljačom izmuljeno grožđe naziva se **kom**, čijim se cijeđenjem i prešanjem dobiva mošt (šira) i isprešana **komina**.

Od 100 kg grožđa dobije se 15 – 25 kg (ovisno o sortama) svježe slatke komine, u kojoj u klimatskim normalnim godinama dobrog sazrijevanja grožđa ima od 6 do 12 posto šećera. Sadržaj šećera u komini varira prema sadržaju šećera u sortama grožđa (i obično ga ostane u komini oko 30-40 posto koliko ga je bilo u moštu) i načinu prešanja. Iznimno komina može imati i oko 15 posto šećera, ako je dobivena iz natrulog sasušenog grožđa.

U prevreloj komini, koja se dobiva pri proizvodnji crnih vina ima obično 4,5 do 7,5 posto alkohola, ovisno o alkoholu u vinu jačini prešanja.

Komina od grožđa je najvredniji nusprodukt prerade grožđa, koji se u svakom većem vinogradarskom domaćinstvu iskorištava za pečenje domaće rakije komovice.

Dobra sirovina – dobra rakija

Kvaliteta lozovače i komovice, kao i kod voćnih rakija u najvećoj mjeri ovisi o kvaliteti sirovine iz koje se peče. Pod uvjetom da je ukomljavanje propisano i pravilno izvedeno, isto tako i destilacija (pečenje) koma, ipak može razlike među dobivenim rakijama. Od zrelog grožđa i od boljih sorata uvijek će rakija biti bolja nego od natrulog grožđa i slabih sorata.

Najbolja lozovača i komovica dobivaju se od muškatnih sorata, čiji miris u diskretnom i finom intenzitetu prelazi prilikom pečenja u destilat. Zato su bez premca rakije od komina kraljice vinograda, muškata hamburga, traminaca, otonela kardinala, i dr.

Komina od grožđa sadrži relativno malo alkohola i njenom destilacijom (pečenjem) u običnim domaćim kotlovima (kazanima) dobiva se najprije sirova meka rakija 15 – 20 posto.

Postupak pečenja je slijedeći:

- s ukomljene komine skine se i baci dio osušene i uoctene krovine (gornji sloj) do zdravog dijela. Komina se rastrese, dobro miješa sa 20-30 posto vode (ili meke 10-20 posto rakije iz prethodnih kotlova i puni do 7 posto njegove zapremine. Prepunjen kotao (kazan) neizbježno prekipi čim komina počne ključati.

Destilacija (pečenje) komine

Prva destilacija komine može se obavljati dok destilat sadrži 2-3 posto alkohola ili što je bolje kad padne već na 10 posto, a ostali dio sirove rakije ispod 10 posto, posebno se hvata i sipa u kominu sljedećeg kotla.

Kvalitetna komovica mora imati najmanje 40 posto alkohola (16 gradi), no najboljom se smatra ona od 45 posto (18 gradi) alkohola. Tako jaku i kvalitetnu komovicu može se dobiti samo tako da se prepeče meka sirova rakija, dakle samo ponovnom destilacijom.

Pri tome se kotao puni mekom sirovinom komovicom samo 70 posto zapremine. Prepicanje se vrši frakciono (isto kao kod šljivovice). U zavisnosti od kvalitete komina odvaja se na 100 l sirovine meke rakije 0,5 do 1 litre rakije *prvenca* (bašice)– (to više što je komina bila lošija), koja sadrži materije vrlo nepovoljnog okusa i mirisa. Daljom destilacijom hvata se srednja frakcija (*srce*) do željene jačine 45 – 50 posto. Vrlo je važno ocijeniti kada treba prekinuti sa sakupljanjem srednje frakcije (zapravo kvalitetne *prepečenice*), i prijeći na odvojeno sakupljanje *patoke*. To je obično najbolje učiniti onda kada jačina destilata padne na oko 20 posto alkohola i hvata se dalje dok destilat ima 2-3 posto alkohola. Sve frakcije prvenca (*bašice*) i patoke miješaju se i skupljaju odvojeno i na kraju pečenja komine zajedno destiliraju (uz ponovo odvajanje bašice). Tako se dobije rakija lošije druge kvalitete.

Ako se destilacije ne obave frakciono s propisanim načinom odvajanja pojedinih frakcija (*prvenac, srce, patoka*), dobivaju se nekvalitetne rakije koje jako pale usta i oštrog su slabijeg okusa i mirisa. Zato je uvijek bolje odvojiti *bašice* i *patoke* nešto više – nego premalo.

Na 100 kg komine dobivene od grožđa s 17 posto šećera može se očekivati pri pravilnom ukomljavanju i destilaciji oko 8 do 10 litara 45 posto prepečenice.

Lozovača iz prevrelog koma cijelog grožđa

Lozovača koja se dobije iz prevrelog koma cijelog grožđa, dobije se destilacijom na sličan način kao i komovica. Destilacija se obavlja onda kad je kom potpuno prevrio i kad mu je sadržaj šećera ispod jedan posto. To se utvrđuje Eksleovim moštomjerom (širomjerom).

Razumljivo je da se kom ne miješa s vodom, jer je odnos tekućine i krutog dijela povoljan (kao i kod ostalog voća) za direktnu destilaciju. Prilikom destilacije koma od grožđa može se dodati i stara nepotrošena vina – koja dobivenu lozovaču čine još boljom. Od 100 kg koma od grožđa sadržaja oko 17 posto šećera dobije se obično 14-15 litara izvrsne 45 do 50 posto rakije lozovače (manje a i više, ovisno o sadržaju šećera u grožđu).

Za bolji okus, ili posebne mirise na kominu se u kotao dok traje destilacija stavljaju razne trave, komorač, suhe smokve, ili drugi dodaci.

Odmah nakon destilacije komovica još nije pogodna za piće, zbog oštrine i grubosti mirisa.

Male tajne proizvođača travarice

Mediteran je poznat po lozovači (grappa) i travarici za koju se koristi ljekovito bilje s tog područja. Najčešće se koristi: žalfija (kadulja), lovor, ružmarin, pelin, miloduh, anis, komorač itd. Od kontinentalnog bilja prisutni su angelika, matičnjak, lazarkinja, metvica, hmelj, majčina dušica, bročika, plod borovice, abdovina i dr.

Smatra se da je dovoljno odjednom staviti desetak vrsta trave, od četrdesetak vrsta koje se mogu koristiti. U bocama se drže najmanje petnaest dana kako bi rakija poprimila njihovo svojstvo. Trava koja se stavlja mora biti ubrana u zoru ili po mjesečini (prema tradiciji), na udaljenim mjestima od prašine i ispušnih plinova. Ne smije se prati da ne izgubi aromu.

Travarica je komova rakija obogaćena ekstraktima ljekovitih trava. Priprema se na dva načina, tj. tako da se komovica obogati alkoholnim ekstraktima droge ili se droga stavljaju u kotao prilikom pečenja pa se odvija dvostruka destilacija, kod čega alkoholne pare ekstrahiraju neke komponente iz ljekovitog bilja te se ponovo akumuliraju u pretoku (rakiji), na taj način dobiva se komovica prepečenica s ljekovitim travama – neobojena travarica.

Dodatkom macerata trava, travarica dobiva karakterističnu – zelenkastožutu boju.

Ukoliko se želi postići što veća ljekovitost travarice, a uz to dobar okus i boja, tada je preporučljivo slijedeće ljekovito bilje:

Cimet (Cinnamomum cassia)	Potječe iz Kine i služi kao začin orijentalnim jelima. Koristi se za pripremu likera, a u kombinaciji s ostalim ljekovitim biljkama za pripremu svjetski poznatih aperitiva. Cimet je i glavni mirisni sastojak rakije „Becherovke“koja se proizvodi od 1807. godine u Karlovim Varyma. Budući je „Becherovka“ žitna rakija (ječam) u našim prilikama još kombinacija je neutralna komovica u koju je dodano oko 50 g cimeta, 10 g lazarkinje, 50 g borovice, te 20 g komorača (za 10 litara rakije). Rakija se prepeče i uživa u malim količinama
Lazarkinja (Asperula odorata)	Najčešće raste u bukovim šumama, a skuplja se cijela biljka u početku cvatnje (svibanj- srpanj). Osušena biljka mirisom podsjeća na kumin, odnosno duhan. Nosilac je okusa i mirisa svjetski poznate votke „Žubrovka“ (Poljska)
Matičnjak (Melissa officinalis)	bere se lišće prije cvatnje ili cijela biljka, također prije cvatnje (srpanj - kolovoz). I danas se može kupiti na zapadnoevropskom tržištu u originalnom pakovanju još iz 1775. godine, tzv. ***Klosterfrau –Melissegeist*** (rakija redovnice Marije) prema originalnoj recepturi za 10 l rakije: 54 g matičnjaka, 71 g omana, 76 g korijena angelike, 71 g đumbira (Zingiber officinalis), 29 g klinčića, 29 g galganta (Alpinia officinalis), 28 g crnog papra, 7 g srčanika (Gentiana lueta), 71 g muškatnog praha, 7 g lista oraha, 71 g cimeta, 3,6 g cvijeta cimeta i 0,1 g kardamoma. Smjesa ovog bilja natopi se alkoholom, macerira i peče. Dobiveni destilat dodaje se u rakiju komovicu. Originalno piće sadrži 79 % vol. alkohola, a u našem slučaju, ako se radi s komovicom prepečenicom, dobivamo rakiju sa oko 45 % vol. alkohola. „Klosterfrau“ se pije dnevno po tri žličice, a naš „Klosterfrau“ dozvoljava i 3 čašice

Pelin (Artemisia absinthium)	skuplja se gornji dio stabljike s nedozrelim cvatom (srpanj - kolovoz): Pelin je poznati narodni lijek
Rusomača (Capsella bursa pastoris)	Vrlo rasprostranjena biljka koja se sabire tijekom cijelog ljeta
Ružmarin (Rosmarinus officinalis)	uzgaja se po vrtovima u području Mediterana, a skupljaju se listovi i mladice tijekom ljeta.
Žalfija ili kadulja (Salvia officinalis)	sabire se list ili cijeli grančica prije cvatnje (svibanj- lipanj)

Jedan od sastojaka rakije je i bobičasti plod drveta *ćiburić, ćićiburić, fafarikula, fafarinka, glangulić, koprivić, kostanjula, kostjela, kostiljka, koštila, košćela, ladonja, taferikola, teferikula* (*lat.* Celtis occidentalis) listopadno drvo koje naraste preko 20 metara, a može živjeti i preko šesto godina. U literaturi se nalaze podaci o starosti i do tisuću godina. Listovi i cvjetovi pojavljuju se istovremeno u travnju. Plodovi su bobičasti, veličine graška, prvo su zeleni, pa žuti, a u rujnu kad sazriju, tamnosmeđi. Jestivi su, bogati kalcijem, a u nekim krajevima stavljaju se u rakiju, da poboljša okus. Zbog dobre kvalitete drveta koristi se za izradu glazbala, u Istri i Kvarneru za izradu sopila. Ovo stablo dobro je poznato stanovnicima uz obalu i na otocima jer ih asocira na hlad, zaklon u ljetnim mjesecima, umjesto zaklona od sunca. Taj prirodni suncobran najčešće je posađen na središnjem trgu, što je slučaj u naseljenim mjestima Istre, a među najpoznatijim je to Tinjan (Istra).

U **meke** travarice	stavlja se više: *rute, mažurana, metvice, mentola, kopriva, ..*
u gorke	*kadulja, anis, pelin, limun,* u boce se stavlja za ukras dvije meke i jedna gorka trava, i jedna dekorativna: *anis, ruta, kopriva* ili *jurovka* (za izradu vijenaca ili vrše)

Za mnoge Korčulane travarica bez *arviže* je kao kruh bez soli, jer svježi su listovi, mirisa slična limunu, važan i nezamjenjiv sastojak aromatičnih i ljekovitih trava koje se stavljaju u rakiju. *Arviž*, barbaška je grmolika biljka s malim vrlo sitnim bijeloružičastim cvjetovima cjevastih čaški.

Običaj je, na našoj obali a posebno na otocima, da na posvećenom mjestu u kući, u kamenoj niši pored ognjišta koja je, ujedno, bila i kućna apoteka, pored „krštene“ vode i ulja stoji i boca s rakijom – travaricom.

Paška travarica

Studeni je mjesec kad na Pagu počinje sezona *kuhanja travarice* i kad se iz konoba širi ugodan miris, to je i razdoblje jeseni kada se nakon berbe čeka dozrijevanje vina.

Pažani travaricu rade po naputku starim stoljećima, koji se prenosi s pokoljenja na pokoljenje. Kažu – ništa nije zapisano, uči se od ranih dana. Travarica se manje koristi kao piće, a više kao lijek jer se proizvodi od većeg broja ljekovita bilja koje je iznimno bogato eteričnim uljem što travarici daje posebna ljekovita svojstva i jedinstven okus.

Postupak pravljenja naizgled je jednostavan, no da bi travarica bila dobra, potrebno je stalno biti uz kotao i dobro znati što sve, u određenom trenutku treba napraviti.

Proizvodnja počinje stavljanjem dropa u kotao. Nakon toga se na drop posloži osušeno ljekovito bilje. Kada je u kotlu sve dobro posloženo počinje kuhanje koje traje oko četiri sata. Drop i ljekovito bilje kuhaju se na temperaturi od 120 oC. Kuhana travarica se destilira u obliku pare i preko cijevi dolazi do „bazena“ u kojem se nalazi niz spirala i hladna voda. Tu se stvara travarica koja teče iz kotla i odmah se sprema u boce.

Za kuhanje travarice koriste od petnaest do dvadeset vrsta ljekovitih trava: kadulju, koromač, anis, vrijesak, divlju i domaću metvicu, gospinu travu, ružmarin, stolisnik, plod smreke, pelin, rutu, smilje, lavandu, anitu, javor, a dodaje se malo rogača, ružmarina i dunje. Kvaliteta travarice ovisi o količini i različitosti bilja koje se koristi. Ubrana trava se čisti i reže na manje komadiće. Na sto (100) kilograma dropa stavlja se oko tri (3) kilograma bilja i od te količine se dobije oko petnaest (15) litara travarice jačine 19 gradi, što je oko 48 posto alkohola.

Dubrovačka travarica

Začini za travaricu mogu biti sušeni ili svježi. Na litru lozovače u veliku se staklenku ubacuje grančica kadulje, ružmarina, origana, 2 grančice komorača, list lovora, ljuska od badema, 2 lista limuna, grančica smilja, grančica ive, vrh grane pelina, grančica mažurana, grančica majčine dušice, 3-4 bobe smrča koji se još zove smreka ili borovac, list celera te se ostavi poklopljeno u hladu mjesec dana. U tih se mjesec dana jednom otvori i kuša. Ako se prilikom kušanja osjeti da neki začin "prevladava", izvadi te ga, staklenku poklopite i pustite da odstoji do kraja, samo bez intenzivnog sastojka. Nakon mjesec dana rakiju procijedite i pretočite u staklene boce.

Rakija s rudom

Jedna od poznatijih istarskih rakija, osim **biske**, je i **ruda – ruta**, koja se priređuje od rakije lozovače i trajne grmolike biljke rude (rute). Ruta je također biljka koja u velikim dozama djeluje kao otrov. U srednjem vijeku žene su je upotrebljavale kako bi pobacile neželjenu djecu. Jednako tako, ruta ne voli more, što bi značilo da ćete je pronaći daleko od mora, u unutrašnjosti otoka ili kakvog primorskog mjesta. Vrlo je osjetljiva, neobična mirisa i smeta joj sol. U Istri prilikom pečenja rakije u kotao dodaju razne aromatizirane trave kao: bobice crvene smreke, ružmarin, pelin, rutu ali i dunju i drugo voće.

Na litru lozovače ubacite grančicu rute i ostavite da stoji u hladu mjesec dana. Prilikom pretakanja grančica ostaje u boci, zato je najbolje da je odmah i pripremate u boci. Dobra je za umirivanje želučanih tegoba.

Travarica od grožđa

Od rakije koja se dobiva od koma dodaje se dvanaest, pa i više, različitih ljekovitih dalmatinskih trava, koje daju specifičan okus i aromu. U rakijski kotao oko dvije stotine litara komovice jačine 25 stupnjeva stavlja se veća košara tih trava. Rakija i trave se zajedno kuhaju u kotlu, tako da se dobije travarica s izražajnim mirisom i okusom. Peče se rakija jačine 50 stupnjeva. Na kraju joj se dodaje šafranov cvijet od čega poprimi posebnu žutu boju.

Poželjno je da rakija odleži bar mjesec dana. Pored prijatnog okusa i arome, travarica je i ljekovita.

Orahovica

Pripravljanje: u staklenku se stavite 10-15 usitnjenih zelenih oraha na litru rakije lozovače/komovice. Tako se držite pokriveno na suncu 2-3 tjedna uz dodatak šećera ili karameliziranog šećera. Količina šećera ovisi o ukusu – od 5 do 20 dag. Procijedite, stavite u boce i konzumirajte u malim čašicama kao aperitiv i digestiv. Na ovaj način se priprema orahovica po žurnom postupku.

Orahovica kako se priprema na „pravi način".
Neki preporučuju omjer od 1 kg oraha: 1 kg šećera (po mogućnosti „štauba"- (šećer u prahu za posipanje kolača). Složite u slojevima tako da šećer bude na vrhu. Tako pripremljene staklenke odložite u tamno prohladno mjesto, po nekima, i ostaviti 2 do 3 mjeseca. Nakon toga tekućinu odlijte i dodajte joj onoliko rakije koliko se želi jako piće. Na isti način može se pripremiti i *rakija višnjevača* i *rakija od borovih iglica.*
Veće količine se proizvode tradicionalnim načinom, maceracijom usitnjenih plodova oraha u aromatičnom destilatu koji daje osebujan gorak okus. Poslužuje se uz slastice.
Pripravlja **se na dan Sv. Antuna;** Vidi: Orah

Najčešće način pripreme.

Sastojci: 60 dag mladih zelenih oraha na 6 l lozovače (ili komovice jačine 38%), 3 mahune vanilije, 2 cimeta u štapićima, klinčići (oko 15 komada), korica 1 limuna i 1 naranče, skuhajte u 1 l vode 25 dag šećera u sirup i dodajte lozovači, dodajte 50 dag meda po želji (ja sam dodao med od kadulje), tijekom vremena dodajteoko 1 l lozovače, sve držati u velikim staklenkama u crnim plastičnim vrećama (tri sloja) kako bi sve bilo u mraku. Nakon 80 dana izvadite sve sastojke, procijedite i po želji dodajte još malo meda (6 žica za juhu meda od kestena), vanilin šećera (1 vrećica) i suhog bijelog vina (oko 1 l; ova orahovica je bez vina). Ostaviti još 10 dana.

Rakija od maginja

Maginje rastu po šipražju dalmatinskih otoka i dalmatinske zagore, to je grmoliko stablo s plodovima (žuto-crvenim) sličnim trešnji koji se jedu kao voće. Dozrijeva u jesen i obzirom da su plodovi slatki od njih se radi marmelada i rakija.

Na 1 kg opranog ploda dodajte 1,5 l dobre rakije, šipku vanilije i to topite s limunovom koricom 40 dana. Procijedite i spremite u boce.

Rogačica

Otok Vis, raj zemaljski, tako kažu za njega turisti koji na njega kroče, nakon desetljetne izolacije kao vojne baze, zbog netaknute prirode s obiljem samoniklog bilja, manjige (**113**. i rogača (**114.**).

Proizvodi se isključivo destilacijom fermentiranog brašna od rogača. Ovoj se rakiji ne dodaje lozovača niti destilat, već predstavlja čisti destilat rogačina alkohola. Rijetka je voćna rakija izuzetne i nezamjenjive kvalitete, a posebno je dobra za probavu i protiv želučanih smetnji.

Rakija je slatkasta i posebno je omiljena ženskom rodu, ali rakija je ipak rakija.

U bačvu od 500 l na dno stavite perforiranu ploču u visini od 15 do 20 cm. Rupice neka budu oko 2,5 mm. Na dno bačve montirajte pipu za odlijevanje. U bačvu uspite 300 l vode i 100 kg brašna od rogača, 150 ml sumporne koncentrirane kiseline, i promiješajte jakim štapom. Ostavite da odstoji 24 sata. Otvorite pipu, na dnu bačve, i odlijte 100 l tekućine te ju ponovno vratite, ulijte, u bačvu. To prelijevanje tekućine treba ponavljati svaki dan za vrijeme trajanja maceracije koje traje 5 do 7 dana. Ukoliko možete, dobro je kontrolirati koncentraciju šećera u maceratu pomoću nekog saharometra. Tim postupkom ne možete odrediti točan sadržaj šećera, ali se može pratiti prirast koncentracije. Nakon završetka maceracije, macerat ulijte u posebnu posudu, pazeći da ima što manje krutih čestica u daljnjoj preradi. Ostavite macerat da se čestice slegnu na dno i macerat izvucite pomoću gumenog crijeva na taj način da crijevo pričvrstite uz čvrsti štap i da crijevo bude iznad taloga. Bistri macerat rogača tako je prireden za prireñivanje komine za vrenje. Prevrelu kominu destilirajte (ispecite rakiju rogačicu).

(Na ostatak rogača u bačvi za maceraciju ulijte 100 l vode, otočite, te tu vodu upotrijebite za postavljanje nove partije rogača).

Macerat treba sadržavati 8 do 10 posto šećera i optimalnu kiselost između pH 4.3 do 4.5. Kontrolira se pomoću indikatorskog papira. Ako je macerat manje od 4.3 treba dodati nešto

vode do ph 4.5, je u tom slučaju macerat prekisel. Ako je preko 4.7 ili čak i više treba dodati toliko sumporne kiseline da pH bude 4.5.

Vrenje se obavlja na 25 ºC te na svakih 100 l macerata dodajte 4 dag amonium fosfata ili diamonium fosfata ili amonium sulfata, i 0,4 kg pekarskog kvasca ili odgovarajuću količinu gustog pivskog kvasca.

Amonijske soli rastopite u vodi a kvasac stavite u posudu od 10 l i u nju ulijte 5 l vode i 20 ml sumporne kiseline te određenu količinu kvasca. Pekarski kvasac mora se rukom razmrviti u vodi da se dobije „kvasno mlijeko“. Kvasac ulijte u kominu, promiješajte i kontrolirajte pH kiselost.

Vrenje se može obaviti u bačvi kojoj ste prije stavili vranj u vrelnicu da se spriječi kontakt sa zrakom.

Kod običnih kotlova za pečenje rakije potrebno je prepicanje da bi se postigla poželjna gradacija i kvaliteta rakije.

„Rakija“ od cijelog ploda rogača

Sastojci: 1 l lozovače (rakije), 250 g šećera, 6-7 mahuna rogača, 1 mahuna vanilije, 2 komada vanilinog šećera, 10 dag očišćenih badema (po želji ali nije obavezno).

Rogač operite i izrežite na komade veličine 2-3 cm. U bocu ulijte rakiju, zatim staviti šećer, vanilin šećer, mahunu vanilije, bademe i izrezani rogač. Dobro zatvoriti, staviti par dana na sunce i svaki dan dobro promiješajte da se šećer prije otopi. Nakon 45 dana procjedimo i liker je spreman.

Medena rakija

Posluživala se za obiteljskih svečanosti prije jela.

Med se zagrije (otopi) na štednjaku u posudi (pazeći da temperatura nije bila veća od 40 oC) i tada se doda rakija i sve dobro izmiješa.

Rakija od nježnih latica ružica

Spravljanje i uživanje rakije od ružica drvena je tradicija naših uzobalnih i otočkih mjesta. To piće se nudi samo najboljim gostima, a koristi se i kao začin nekim jelima i kao aroma kolačima. Rakija jantarno žute boje spravlja se od latica posebne vrste domaćih vrsta ruža. Latice se sa šećerom i tajnim aromatičnim korijenom (op.a. koriste ga u Skradinu) potapaju u domaću lozovaču (25 dag mirišljivih latica izrezanih na trake, pomiješajte s 1 kg šećera u pola litre lozovače). Sve to stoji 40 dana na suncu, sve dobro zgnječi, procijedi i pomiješa s drugih pola litre lozovače. Čuva se u mračnim kutovima konobe.

Stoljetna tradicija je i da nju moraju piti mladenci na vjenčanju jer – je, kažu, čisti afrodizijak. Kombinira li se skradinska rakija od ružica sa skradinskom tortom, za posljedice nitko ne jamči, a kuharice se odriču svake odgovornosti.

Biska (rakija od listova imele)

Vrsta rakije od suhog lišća bijele imele (*Viscum album L.,* od ove latinske riječi nastao je naziv „biska*"*), ubrane u cvatu sa stabala hrasta, intenzivne žute boje i četiri vrste trava, radi se u mjestu Hum – Istra (u srcu Istre, 15 km istočno od Buzeta). Nakon što se „ispeče" rakija tropica (komovica) pomiješa se sa suhim lišćem bijele imele* (sabranim u proljeće i sušenim pri umjerenoj temperaturi u hladnoj i tamnoj prostoriji), lišće se moči ne dulje od 30 dana. Vrijedni biskari (proizvođači biske) nekoliko puta dnevno će promiješati mješavinu da bi se što bolje proželi esteri i arome. Harmonija biske i umanjenje oporosti i gorčine bisku postiže se zaslađivanjem. Što je i tajna biskara. Neki kažu da treba staviti 3-4 posto šećera u otopinu, drugi kažu da treba staviti smeđi šećer, a treći kažu - treba staviti – med, što bi trebalo govoriti i o izvornosti sastojaka. U kombinaciji s medicom dobiva se *medimela*.

Nakon što je maceracija gotova, mlada biska, izrazito zelene boje, pretače se u hrastove bačve (ili inox) u kojima odležava najmanje godinu dana. U tom razdoblju boja se mijenja u patinastozlatnu. U tom razdoblju odležavanja, biska se preljeva iz većih u manje bačve. U osnovi što dulje leži, bolje je kvalitete.

Biska se koristila kao lijek kod liječenja epilepsije, reguliranja krvnog tlaka, hormonalnih poremećaja i srčanih tegoba.

Rakiju je radio župnik, Josip Vidou, koji se bavio travarstvom i za „bisku" kažu da ima ljekovita svojstva, među ostalim da – pospješuje probavu i pomaže u reguliranju probave i tlaka. U svim bilinarskim knjigama srednjeg vijeka nalaze se upozorenja na imelinu ljekovitost. Stari narodi poklanjali su joj također veliku pažnju. Naknadno je nađen recept za bisku u Istri napisan na glagoljici, što govori u prilog biskinom kontinuitetu u Isti.

Originalni naputak za izradu nije u potpunosti poznat, jer je svećenik stavljao još neke trava, za koje se danas pouzdano ne zna. Pretpostavlja se, prema vrlo čvrstim pretpostavkama, da je u bisku stavljao i prah korijena lincure. Navodno su bisku pravili i stari Kelti, dok su boravili na ovim prostorima. Kao sveta biljka keltskih druida, imela, je rabljena u magijskim obredima za dobivanje napitaka za snagu, hrabrost, nepobjedivost i za liječenje svih bolesti.

Bijela imela, višć, višće (*Viscum album L*) raste uglavnom u krošnjama listopadnog drveća kao polunametnik (najčešće na hrastu, jabuci, kruški, topoli, grabu, brezi, jeli, jablanu). Kao dvodomna biljna vrsta obuhvaća posebne biljke s muškim i posebne biljke sa ženskim cvjetovima. Cvate od kraja veljače do početka svibnja. Bobice su bijele, od kojih se radi ljepilo kojeg su nekada rabili za lov ptica. Sjemenke su, također, bijele i sadrže dvije klice. Sadržaj ljekovitih sastojaka je najveći u vršnim listovima i grančicama bijele imele. Zbog toga je važno pri branju grmića imele, od studenog do svibnja, brati samo najmlađe listove s grančicama do trećeg koljenca. Listovima imele često se miješaju kadulja, preslica, stolisnik, .. u priređivanju ljekovitih pripravaka (čajeva, ekstrakta, praška, tinktura).

Razni narodni običaji upotrebljavaju imelu u zaštiti od zlih duhova zadržali su se i danas. Imela se smatra jakim, strašnim i smrtonosnim magijskim oružjem. No, isto tako predstavlja simbol ljubavi i vjenčanja ako se nosi kao talisman ili drži kao svežnjić stavljen u sredinu doma, obično na luster, kako bi svojom moći privukla željenog mladića, a nekima je zaštitnica zdravlja. Metla od imele, nazivana i „vještičina metla“, tradicionalno je sredstvo protiv uroka, zlih vještica i đavola. Imela se drži do 2. veljače sljedeće godine, tj. do Svijećnice, kad se mora spaliti.

Smokovača

Rakija osebujnog okusa najbolje se proizvodi od potpuno zrelih i zdravih plodova. Od 100 kg svježih smokava dobije se 8-11 litara smokovače prepečenice. Mnogo bolja kakvoća dobije se cijeđenjem smokve u hidrauličnim prešama kako bi njihov sok fermentirao. Zaostala se komina zatim nalije vodom i opet cijedi.Za proizvodnju su potrebni:

posuda (drvena, metalna) za masulj (kaša, pulpa) smokvinih plodova
muljača kao za grožđe s račvastim drvenim izdancima (polugama)
vinski ili pekarski kvasac za usmjeravanje ispravnog vrenja
poklopac sa sitom (za zaštitu masulja)
okrugle rešetke od daske za kontrolu masulja
slama ili sijeno i drvena rešetka (postavlja se na dno kotla za pečenje rakije)
hrastove drvene bačve (za novu rakiju nove bačve i stare bačve za čuvanje i njegu rakije)
staklene boce (za rakije koje su postigle maksimalna svojstva)
posuda

Nakon sakupljenih zrelih, suhih i zdravih plodova, po lijepom vremenu, potrebno ih je staviti u vodom isprane drvene, čiste i zdrave posude, manjeg promjera i veće visine. Posude ne smiju biti pljesnive ili imati neki strani miris, jer će takav miris preći na – novi proizvod, u ovom slučaju smokovaču.

U posudama manjeg promjera gubitci su manji, dok su u većim posudama, tijekom fermentacije, temperature veće što uzrokuje gubitak osebujne arome koja je karakteristična za smokovaču, a i vrenje se može prekinuti.

Vrenje

Da se vrenjem šećer pretvori u alkohol plodove je potrebno muljati (drobiti, gnječiti) istom muljačom kao i za grožđe. Ukoliko je masulj pregust i ako je hladnije vrijeme potrebno je dodati malo mlake vode, toliko da se gustoća svede na 50-65 stupnjeva Oechsleove vage – što odgovara količini od 9,5 do 13,25 posto šećera u soku masulja.

U slučaju da plodovi nisu potpuno zdravi (npr. natruli su) ili vlažni jer su sakupljeni poslije kiše, pojaviti će se octikavo vrenje i potrebno je dodati razblaženi selekcionirani kvasac za pravilno usmjeravanje vrenja.

Nije dobro dodavati vinobran jer loše djeluje na kvalitetu rakije.

Vrenje, fermentacija, traje najmanje 6 i najviše 10 dana u prostoriji čija se temperatura mora biti od 23 do 30 ºC.

Tijekom vrenja na površini se pojavljuje uzdignuti kom ili „klobuk“, koji se vrlo brzo zakiseli („zarazi“ se bakterijama i plijesni), pojave se octene mušice što će dovesti do rakije koja neće biti kvalitetna. Poklopcem sa sitom zaštiti ćemo masulj (kom), možemo ukloniti „kapu“ s površine, ili će potonuti „kapa“prije nego što se zarazi.

Postavljanjem okruglih rešetaka od dasaka, na polovici drvene posude s masuljem, uveliko će se spriječiti površinska kapa i omogućava uklanjanje površinskog sloja, koji se neće destilirati.

Kad se na Oechsleovoj vagi očita između 6-12 stupnjeva znak je završene fermentacije i pečenje rakije može započeti.

pečenje (destilacija)

Kom (masulj) smokava destilira se na isti način kao i komina od grožđa. Prije stavljanja u kotao dobro je dodati vode tako da omjer između krutog dijela i tekućine bude oko 3:1 (3 dijela krutog : 1 dio tekućeg dijela). Na dno kotla (kazana) stavite slamu ili sijeno i na nju drvenu rešetku opterećenu opranim kamenom. Na taj način sprječava se zagorijevanje masulja, i kvalitetniji proizvod – smokovača.

Preko tako složene slame, i drvene rešetke uspite masulj (kom, pulpa) smokve, razrijeđenu vodom kako je već opisano.

Vatra mora biti tiha i jednolična, da ne dođe do zagorijevanja masulja na dnu kotla.

Kotao punite do 70 posto kapaciteta. Prva tj. *meka* rakija i zadnja frakcija – *patoka* ponovo se destilira peće.

Preporučuje se destilaciju provoditi odmah po završetku vrenja komine, jer bi inače moglo doći do gubitka poželjnih aroma. Za dobru kvalitetu destilata potrebito je obaviti dvokratnu destilaciju. Prosječno se od 100 kg suhih smokava može očekivati oko 56 litara 45% rakije.

punjenje u bačve - odležavanje

Dobivena rakija – *smokovača* obično je jačine između 48-60 posto vol. alkohola što se odgovarajućom njegom i dodatkom destilirane vode svede na jačinu od 40-45 posto.
Rakijom punite nove čiste drvene bačve i ostavite praznog prostora barem za 5-7 l, radi mogućnosti povećanja volumena zbog oksidacije, dozrijevanja i starenja. Bez obzira što se dobro bačvu začepili čepom (*vranjem*) zrak će uvijek naći prolaz.

Mlada rakija čuva se u prostorijama temperature između 16 i 20 ºC i približnoj vlažnosti od 76 posto. Niža ili viša vlažnost utječe na njeno dozrijevanje. Ne preporučuje se ohlađivanje rakije na temperaturu ispod 5°C ili držanje u hladnjaku, jer na nižim temperaturama dolazi do izdvajanja eteričnih ulja, a s njima i pojedinih aroma. U novoj bačvi rakija tijekom 5-7 mjeseci dobije zlatnožutu boju i blagi karakterističan okus.

Nakon tog vremena pretoči se u starije bačve i u njima se njeguje i čuva 2-10, a po mogućnosti i više godina. Tijekom vremena bačve se nadolijevaju tako da uvijek ima još mjesta za oko 5-7 litara.

Kontrolu okusa, mirisa i boje napravite barem 2 puta godišnje, kad se utvrdi željena kakvoća rakija se filtrira i puni u boce ili staklenke, gdje se dozrijevanje nastavlja, bez prisustva zraka, ali minimalno.

Bilješke:

113. grmoliko stablo s plodovima sličnim trešnji koji se jedu kao voće), pa cicindara (vrsta kaktusa čiji se plodovi, okusa na dinju, također jedu,
114. po njemu se čak i jedna uvala zove – Rogačica. Stoga nije čudno da Višani od rogača rade kruh, kolače pa i – rakiju.

Voćne rakije

Da bi voćne rakije bile kvalitetno proizvedene moramo se pridržavati osnovnih pravila

Prvo voće mora biti zdravo, a ne gnjilo pri pravljenju i vrenju koma, jer izaziva plijesan, a pretvorba voćnog šećera u alkohol provode samo kvasci (razni tipovi vinskog kvasca i pekarski kvasac). Zato su i svi mikrobi, osim kvasca, nepoželjni u komu jer umanjuju njegovu vrijednost i vrijednost rakije, a čine i velike štete jer nepotrebno troše šećer.

Drugo bačve treba dobro zatvoriti i opskrbiti vrelnjačom (kao pri vrenju vina) kako bi stvoreni ugljični dioksid izlazio van. Proces vrenja voća je usporen ako u kom ne dodamo kvasac, pa se vrenje najčešće odvija u zatvorenim posudama, ali i bez otvora. Osim toga, površinu koma treba zaliti vodom kako bi se spriječilo štetno djelovanje plijesni i octenih bakterija. Plijesni, osobito octene bakterije troše alkohol iz koma i pretvaraju ga u octenu kiselinu, koja je nepoželjni pratilac kvalitete rakije (osobito vina), pa se i može ustvrditi da octena kiselina u rakiji nije prirodni sastojak, već stran odnosno štetan. To prije što pri pečenju rakije u kotlovima od bakra, octena i druge kiseline iz koma otapaju izvjesne količine bakra koji tako prelazi u rakiju. Često se i događa da je prvenac prilikom pečenja rakije jače plavkasto obojen što i upućuje na suvišni bakar u rakiji. Ne može se tvrditi da su ove, doduše male količine bakra u rakiji štetnije od same rakije, ali u svakom slučaju ne čine rakiju ljekovitijom.

Svakom ljubitelju i proizvođaču domaće rakije preporuka je da je prepeče prema vrlo jednostavnom naputku. Svu ispečenu rakiju ulijte u kotao, dodajte istu količinu vode (volumen ovisi o veličini kotla) i pecite pri laganoj vatri. Uzimajte pritom isti volumen rakije ili nešto manje, što ovisi o željenoj jačini rakije koju ste ulili u kotao. Pri ovakvom postupku postiže se mnogo. Smanjuju se strani mirisi i primjese koje ima sirova rakija. Istodobno se povećava aromatičnost rakije, jer se stvorilo više poželjnih voćnih estera u rakiji (katalitičko djelovanje bakra), a smanjila se i nepoželjna kiselost rakije. Prevelika kiselost rakije nije znak njene prirodnosti već odraz loše kvalitete.

Važno je znati koliko dugo može stajati prevreli voćni kom do pečenja. Opća preporuka ne postoji, premda iskustva pokazuju da prevrele šljive daju šljivovicu lošije kvalitete ako kom stoji nekoliko mjeseci. **Jabukovača** može biti kvalitetnija ako kom stoji izvjesno vrijeme, dok je **komovica** kvalitetnija ako se kasnije peče. Za komovicu (lozovaču) postoje dva bitna razloga da se kasnije peče:

stajanjem masulja i vinskog taloga ekstrahiraju se mirisne komponente iz sjemenki grožđa te daju poželjan buke rakiji.

Veliki problem komovici zadaju sumporni spojevi s kojima je tretirano grožđe ili sumporni masulj odnosno vino.

Prilikom pečenja komovice sumporni spojevi jače nagrizaju bakar i tvore spojeve neugodna mirisa. Zbog toga se pravi komovicu prepečenicu, kao što je već spomenuto, a u koju ste prije ponovnog pečenja dodali nekoliko kapi vodikova peroksida (vodikov superoksid za bijeljenje kose). Peroksid se ne smije dodati u suvišku, tek dvije do tri kapi na 10 litara rakije bit će sasvim dovoljno. Ako želite oplemeniti komovicu, kod drugog pečenja dodajte u kotao samljevene cvebe (suho grožđe) ili sjemenke grožđa što ste ih ujesen izdvojili iz tropa, dobro osušili i čuvali na hladnom mjestu.

Kvaliteta rakije povećava se odležavanjem, što je općenito poznato, ali pod uvjetom da ne hlapi i da je u posudi (bačvi) s minimalnom prisutnošću zraka. Male količine kisika oksidiraju nepoželjne aldehide rakije u aromatičnije kiseline i estere.

Važno je spomenuti da rakija ne smije hlapjeti, tj. mora biti na što hladnijem mjestu.

Aromatična rakija od marelice (kajsijevača) kako je prave u okolici Đakova

Zbog izuzetno izraženog i prijatnog mirisa i okusa, rakija od marelice je na tržištu oduvijek visoko cijenjena i tražena, te se kaže za nju da u sebi sadrži – „vatrenu dušu“ plodova marelice. To je i razlog zbog čega se ova vrsta rakije često – krivotvori. Umjesto aromatičnog i prirodnog, jakog alkoholnog pića s blago osvježujućim okusom marelice, na tržištu se pojavljuje piće u kojem je alkohol dobiven vrenjem industrijskog šećera, s jedva primjetnim mirisom marelice.

Za dobru rakiju od marelice najbitnije je da plodovi budu prezreli. Prezreli plodovi sadrže najviše slasti i arome, a olakšano je i odstranjivanje koštica iz njih. Prisustvo koštica je nepoželjno, jer kasnije se osjeća u mirisu i okusu rakije. Posebno treba paziti da ne dođe do lomljenja koštica.

Važan je i način vrenja. Najbolje je vrenje u zatvorenim vrionim posudama, na umjerenoj temperaturi kako da bi se sprečavanjem izvjetravanja smanjili gubici alkohola i aromatičnih materija. Vrenje treba obaviti što prije (5 do 7 dana) tako da se koristi i vinski kvasac. Daljnji postupak je kao i kod svake druge rakije. Destilacija se obavlja polagano. Najprije se dobiva *meka rakija* od oko 27 posto alkohola, od koje se obavezno izdvaja patoka. Kad se ohladi, ova rakija se podvrgava prepicanju. Tom prilikom posebno se hvataju *prvenac, srednja frakcija i patoka.* Dok se sporedne frakcije ponovo peku, *srednja frakcija*, jačine od 65 do 70 posto alkohola, stavlja u hrastove bačve na odležavanje.

Tijekom trogodišnjeg starenja rakija se postepeno razblažuje dosipanjem destilirane vode. Kvalitetna rakija od marelica ne smije biti blaža od 45 posto alkohola, jer to ugrožava njenu harmoničnost i aromatičnost.

Ovim postupkom se od 100 kg marelica može dobiti od 10 do 16 litara rakije od marelica visoke kvalitete.

Rakija od dunja

Dunja u odnosu na drugo voće sadrži najviše pektina i tanina. Ti složeni ugljikohidrati stvaraju čvrste ovojnice oko nektarskih stanica, pa se sok (nektar) ne može prešati. Osim toga, tijekom zrenja i odležavanja plodova povećava se sadržaj tih tvari. Radi toga za preradu u sok, odnosno rakiju, plodove berite u fazi zelenožute zriobe, kad je sadržaj nepotrebnih šećera najmanji, pa će i randman biti najveći.

Poluzrele plodove dunje oberite, operite u nekoliko voda, dobro usitnite (sameljite) i spremite na vrenje. Prije vrenja primijenite nekoliko postupaka radi boljeg iskorištavanja: voćnoj kaši dodajte pektoličke enzime za ošećerenje, koji razaraju ovojnice nektarskih stanica pa sok slobodno izlazi, a možete ga podvrći procesu vrenja dodatkom kvasca.

Ako ne možete nabaviti enzime, voćnoj kaši dodajte od 5 do 10 posto (5-10 kg/100 kg dunja) mljevenih jabuka (one sadrže potrebne enzime, pa ćete znatno ubrzati postupak ošećerenja).

Navedene postupke možete i oplemeniti. Od dunja se kuhaju vrlo ukusni i aromatični kompoti te ostale slastice. Ako prokuhanu kašu dunja (kuhajte u rakijskom kotlu) ohladite na 50-60 oC, dodajte joj enzime, odnosno mljevene jabuke, i dobro promiješajte. Kuhanjem ćete osloboditi mirisne komponente, koje će tijekom pečenja rakije oplemeniti, a znatno ćete povećati iskorištenje.

Ošećerenu kašu (postupak traje 1-2 dana) ohladite na 20-25 ºC, pa dodajte selekcionirani suhi kvasac (50 g/100 kg dunja). Kvasac prethodno razmuljite u 2 l vode, kojoj dodajte 2-3 žlice šećera. Kad se pojavi pjena (nakon 2-3 sata), dodajte ga u kašu i dobro promiješajte. Vrenje obavite na uobičajeni način, u zatvorenoj bačvi s malim otvorom za izlaženje ugljičnog dioksida.

Nakon vrenja (provjerite izlaženje mjehurića plina) posudu dobro zatvorite ili još bolje, odmah pecite. Tijekom pečenja dunja voli zagoriti, pa na dno kotla stavite pregršt slame učvršćene s dva štapa i oko 10 litara vode, a na to stavite prevrelu kašu.

Rakiju pecite pažljivo – kap po kap. Sirovu rakiju prepecite, tj. dodajte joj jednaku količinu vode, i ponovo pažljivo pecite. Rakija prepečenica mora biti bistra. Ako je zamućena, postupak pečenja je bio prebrz ili je priprema voća (šećerenje) bilo nedovoljno. U tom slučaju, ponovo je prepecite. Plodovi dunje sadrže oko 6 posto fermentiranih šećera. Navedenim postupcima možete postići i više 10 posto fermentiranih šećera, koji kvasac može preraditi (prevreti) u rakiju.

U prevreloj kaši dunje možete očekivati od 3 do 6 posto vol. alkohola (od 100 kg dunja dobit ćete od 7 do 14 litara rakije prepečenice od dunja).

Lička dunjovača

Među brojnim delicijama kojim obiluje Lika, od davnina bile su vrlo popularne rakije kao šljivovača, kruškovača, drenovača i dunjovača. Rakija je bilo piće koje se uz vino Kosinjske doline, o čemu nam danas svjedoči po koji podivljali tres, iznosilo na stol pred pučane i plemenitaše.

Dunjovača je rakija koju piju pametni ljudi, da uživaju u svakoj kapi što klizi niz grlo. Za to treba čašica- dvije, a ne litra – kao po onoj staroj koji su se hvalili: *da rakiju peku na Badnjak, a na Božić je već nemaju niti kapi!*.

Za rakiju se odabiru zreli plodovi i režu na tanke listove, na ribežu za repu, da bi fermentacija bila bolja. Svakog dana se kom najmanje četiri-pet puta prevrće kako bi se sadržaj velikih kaca što bolje miješao i ravnomjerno fermentirao. Kažu da je tajni sastojak, u malim količinama, med u saču. Za razliku pečenja šljivovice koje se po kotlu dobije i do 10 l., dunjovaće se dobije tek 2 – 2,5 litre.

U podrum s kacama i komom mora biti stalna temperatura od 20 ºC, kako bi fermentacija bila uspješna. Nakon pečenja, na starinski način, dunjovača se odlaže u hrastove bačve u kojima odležava najmanje godinu dana. I doseže snagu od 40 posto.

Trešnjevača i višnjevača

Tko god je imao prilike kušati te rakije – trešnjevače, višnjevače, kajsijevače i breskovače – kvalitetno proizvedene sa sačuvanim finim sortnim mirisom i okusom voća, s puno zadovoljstva poželio ih je imati u svom kućnom bifeu.

Ukomljavanje i destilacija (pečenje rakije), na plantažama, radi se samo kada ostanu viškovi plodova oštećeni propadanjem ili kad se plodovi loše kvalitete. Na malim vikend posjedima često se dogodi da vlasnik ne zna što će s viškom trešanja, višanja, kajsija i bresaka ili otpalim plodovima. Nema velike razlike u berbi, ukomljavanju i destilaciji (pečenju rakije) svih vrsta voća od one koju primjenjujemo kod proizvodnje šljivovice i koju mnogi vrlo dobro znaju. Postoje samo neke specifičnosti.

Plodovi višanja i trešanja za preradu u rakiju moraju biti potpuno zreli, ubrani bez peteljke, tako da se mogu ukomljavati bez muljanja. Ako se ipak to mora učiniti, onda se drobljenje plodova obavlja ručnim muljačama, razmaknutim, gumom obloženim valjcima bez gnječenja koštica, ili ručno, kako se u rakiji, zbog prisutnosti cijanovodične kiseline, ne bi prejako osjećao miris na gorki badem i pokrio finu, nježnu aromu višnjevače i trešnjevače. Izdvajanjem koštica kod višanja i trešanja, naročito sitnih plodova, dobije se najkvalitetnija višnjevača i trešnjevača. To su najuspješnije radi pasiranjem.

Posude za ukomljavanje, drvene ili plastične, moraju biti čiste, po mogućnosti pokrivene, omogućavati zatvorenu fermentaciju uz upotrebu vrelnjače, kao kod vrenja mošta. Ako to nije moguće osigurati, treba ugraditi drvenu ili žičanu rešetku i vrenje obaviti potopljenim komom, bez stvaranja klobuka, koji ukiseljavanjem predstavlja opasnost za kvalitetu rakije. Iako se zbog velike sočnosti plodova i dosta malog sadržaja šećera vrenje obavlja dobro i vrlo brzo, nije loše dodati 30 grama na 100 kg ukomljenih plodova suhog vrelnog kvasca „Vrelko“ i dobro promiješati. Ljeti vrenje završava za 8 do 10 dana, pa treba odmah početi destilacijom da ne bi došlo do kvarenja komine i većeg gubitka alkohola.

Destilacija – pečenje rakije, obavlja se na isti način kao i kod proizvodnje šljivovice: kotao se puni komom do 2/3, kako ne bi kipio kad zakuha. Svi hlapivi sastojci nisu iste vrijednosti i neke treba pri pečenju izdvojiti. Prvo hlapi i izlazi opasan metil-alkohol (vri na 64,7 posto C), a na kraju viši alkoholi s mirisom na patoku (vrije na 108 oC).

Prvog tankog mlaza, *prvenca* ili *bašice*, treba odvojiti 3-6 dl na 100 l koma, zatim se hvata najbolja rakija, *sredina* ili *srce*, sve dok jačina alkohola ne padne na 10 posto. Potom se hvata treća frakcija *patoka* sve dok se alkohol ne snizi do 2-3 posto.

Bašica i patoka se spajaju i ponovo destiliraju, opet frakcionim odvajanjima, i ispeče rakija, druge kvalitete.

Višnje sadrže obično 8 do 10 posto šećera, a trešnje 10 –14 posto. Na koštice, različito po sortama, otpada 6 do 9 posto, a na peteljke 3 posto, uzevši u obzir prosječni sadržaj šećera od 100 kg višanja može se dobiti oko 10 litara, a od trešanja 12 litara 45 postotne rakije (18 gradi), kakvu najnižu jačinu upravo moraju imati kvalitetne voćne rakije.

Trešnje i višnje ne treba miješati ni u preradi ni u gotovoj rakiji, jer se dobije rakija slabije kvalitete.

Visokokvalitetne trešnjevače i višnjevače moraju ostati bezbojne. Stoga se čuvaju u jasenovim bačvicama, koje ne ispuštaju boju, ili u staklenim posudama.

Odležavanje, starenje, čuvanje rakije

Kvaliteta rakije, prije svega, zavisi od načina spravljanja (**115.**), a tek potom od postupka formiranja ispečene rakije u tijeku starenja (sazrijevanja).

Slično vinima i sve vrste rakija zahtijevaju određeno vrijeme starenja, odležavanja, u toku kojega dolazi do potpunog dozrijevanja.

Ukus postaje skladniji, a rakija pitkija. Kao šljivovica, breskovača, komovica i druge voćne rakije najbolje je čuvati u ovinjenim hrastovim bačvama (**116.**), u kojima dobije zlatnožutu boju, prijatan miris i aromu. Pogrešno je mišljenje da dudova burad bolja. Ona rakiji daje (brzo) samo žutu boju, no ne i druge sastojke koje ima hrastovina, a koji oplemenjuju okus i miris rakije.

Ljubitelji bezbojne rakije dobivenu rakiju moraju čuvati u staklenim sudovima (demižonima) ili u buradi izrađene od jasenovine.

Odležavanje rakije, u hrastovim bačvama, na temperaturi od 16 do 20 ºC i vlažnosti prostorije od 75 posto, presudni su uvjeti za kvalitetno dozrijevanje i starenje. Tijekom čuvanja u hrastovim bačvama rakija će poprimiti jantarnu do zlatnožutu boju, koja u najboljim uvjetima starenja postiže boju „antičkog zlata“ - kraljicom svih boja.

Kad rakija postigne željenu kakvoću boje, okusa, mirisa i bukea može se puniti u boce ili je čuvati u staklenkama ili sličnim posudama. Dok je još u hrastovim bačvama mora se voditi računa da se volumen smanjuje zbog upijanja u drvo i ishlapljivanja, što govori o važnosti nadolijevanja.

Zabluda je da rakija u hermetički zatvorenim staklenim balonima i zakopana u zemlji, više godina, uspješnije sazrijeva, nego čuvana na nekom prikladnijem mjestu. Vjerojatno je takav običaj čuvanja rakije nastao iz jednostavnog razloga da ne bi bila nadohvat ruke i da se ne bi za njom posezalo ranije nego što je planirano.

U tijeku starenja – sazrijevanja osnovni proces koji se odvija u rakiji je oksidacija pojedinih sastojaka (aldehidi, alkohol itd.) Ovaj proces može se odvijati ako se rakija čuva u posudama koje imaju određenu zračnu poroznost (bačve), ili u staklenkama u kojima iz navedenih razloga mora ostaviti prazni prostor.

U slučaju čuvanja rakije u staklenkama možemo je obojiti i „prirodnim putem“. Zlatnožutu boju dobiti ćemo od „hoblovinja“ od duda drveta, ako nekoga više oduševljava boja vinjaka, stavite u rakiju usitnjene hrastovine. Kada rakija poluči željenu obojenost, odstranite ostatke drvenaste mase iz staklenke zajedno s gazom u kojoj se nalazila. Što duže vrijeme provede rakija na odležavanju, to će rezultirati bolje zaokruženim bukeom.

Rakiju ne čuvajte u drvenim bačvama od kestenova drva jer će dobiti gotov crnu boju, iako će biti pitka boja joj je odbijajuća.

Esterifikacija

Drugi je proces koji u tijeku starenja doprinosi kvalitetu okusa i mirisa rakije. Tijekom tog procesa iz alkohola i kiselina u rakiji nastaju esteri, nosioci prijatne arome. Uz acetalizaciju (reakcije alkohola s aldehidima), i druge kemijske reakcije, od kojih neke nisu ni do danas objašnjene, nakon 3 – 4 godine starenja rakije u odgovarajućim uvjetima, doprinosi vrhunskoj kvaliteti ovog žestokog pića. Ti uvjeti podrazumijevaju da se rakija neko vrijeme čuva u hrastovim bačvama ili otpražnjenim balonima (staklenkama), u koje se stavljaju hrastove letvice. Izlučevine aromatskih materija iz hrastovine sastavni su dio svake dobre, stare i oblikovane prepečenice.

Na starenje se nikad ne ostavlja rakija koja nema najmanje 60 stupnjeva (gradi), jer od količine alkohola zavisi brzina i uspješnost sazrijevanja. Samo se srednja frakcija rakije, jačine 60-70 stupnjeva (gradi) stavlja na starenje, dok se od prvenca i patoke spravlja mekša rakija slabije kvalitete. Tek poslije dvogodišnjeg odležavanja, srednja frakcija se postepeno razblažuje destiliranom vodom i oblikuje pitka stara prepečenica.

Količina se alkohola (etilalkohola) u rakijama najsigurnije i najjednostavnije izražava u volumnim postotcima (broj litara čistog apsolutnog alkohola na 100 litara pića). Komovica je najpitkija sa 40 vol. postotaka, što znači da se u 100 litara ove rakije nalazi 40 litara čistog alkohola.

Kod komovice, kao i kod drugih vrsta rakije, mogu se javiti kasnije razne mane, kiselost, miris po plijesni, ili patoci. Sve se ove mane mogu teže, ili lakše liječiti, ali je najbolje ako se prethodno pobrinemo da se mane ne pojave, a to ćemo uspjeti ako smo osigurali zdravu kominu i njenu pravilnu destilaciju.

Bilješke:

115. što manje natrulih plodova, higijena posuda, pravilno i brzo vrenje i pravilna destilacija, uz izdvajanje frakcija)
116. bačve oprane mješavinom natrijeva karbonata i tople vode (3-5 kg natrijeva karbonata na 100 l vode, bačve se kotrljaju sve dok se voda ne ohladi, bačva se oriba i ispere toplom vodom, napuni hladnom vodom i ostavi 3-5 dana; nakon toga ispere, osuši i sumpori.

ŠLJIVOVAČA (Rhodophyllus clypeatus) – šljivina gljiva, šljivina rudoliska, šljivarka, trnčica, strnčica.

Od travnja do početka ljeta, u travi, živicama a naročito šljivicima (šljivike obožava ali se isto tako može naći i ispod jabuka) raste gljiva bijelog mesa, ugodnog malo slatkastog okusa i mirisa po svježem brašnu. Šljivovača ima sivkastosmeđ, plosnat, vlaknast, najprije zaobljen ili koničan klobuk koji se kasnije širi i do 10 cm promjera. Sredina klobuka je kod starijih gljiva izbočena, kao i često ispucan obod. Listići su isprva bijeli, kasnije ružičasti i nepravilno smješteni u odnosu na stručak. Stručak je široka do 1 cm, bjelkast i vlaknaste strukture. Kod zrelih gljiva malo potamni i postaje šupalj. Često su po dva ili više primjeraka gljive pri dnu srasli. Gljive se mogu pripremiti na nekoliko načina:

Juha od šljivovača I. način

Sastojci: 25 dag šljivovača, mala glavica luka, češanj češnjaka, žlica brašna, 2 krumpira, žlica ulja, 2 žlice kiselog vrhnja, ocat, zelen peršina, sol, papar.

Očišćene šljivovače narežite na komadiće. Napravite zapršku od ulja, brašna i usitnjenog luka,. Zalijte hladnom vodom i kratko prokuhajte. Dodajte krumpir narezan na kockice, gljive kuhajte dok krumpir ne omekša. Posolite, popaprite, umiješajte kosani peršin i češnjak te malo octa. Kuhajte još pet minuta, a u gotovu juhu dodajte vrhnje.

Juha od šljivovača II. način

Sastojci: 0,5 kg gljiva, 2 glavice luka, 2 krumpira, 2 žlice ulja, kocka za juhu ili domaća juha, 5 dag brašna, 5 dag slanine, 8 žlica vrhnja, 1 dl vina, malo kosanog peršina, sol, papar.

Šljivovače operite, izrežite na sitne komadiće, kao i luk i krumpir. Sve popirjajte na ulju sa slaninom izrezanom na kockice. Pospite brašnom, zalijte juhom i pustite da prevrije. Na kraju dodajte vrhnje, vino i kosani peršin.

Musaka od šljivovača i krumpira

Sastojci: 40 dag šljivovača, glavica luka, 4 žlice ulja, 75 dag krumpira, 2 češnja češnjaka, 2 dl kiselog vrhnja, 2 jaja, peršin, sol, papar.

Šljivovače dobro očistite, narežite ih na listiće i propirjajte na ulju zajedno s kosanim lukom i češnjakom. Pustite da sok ispari, posolite i popaprite gljive. Kuhani krumpir narežite na ploške. U vatrostalnu posudu (nekad je to bila zemljana posuda) prethodno namazanu uljem slažite red krumpira, malo posolite, pospite kosani peršin, zatim red gljiva, sve dok ne potrošite sastojke. Na vrhu neka bude krumpir. Umutite vrhnje s jajima i prelijte preko krumpira te zapecite u dobro zagrijanoj pećnici.

Pikantne šljivovače

Sastojci: 50 dag šljivovača, 2 žlice maslinova ulja, 1 dl bijelog vina, sok limuna, malo ružmarina, žlica gusto ukuhane rajčice, kosani peršin, sol, papar.

Najbolje su manje gljive, očistite ih i na zagrijanom ulju kratko ih popržite. Zalijte vinom, dodajte začine, kosani peršin, rajčicu i pirjajte na srednje jakoj vatri 10 minuta. Ostavite da se ohlade i nakon toga poslužite.

Špageti sa šljivovačama

Sastojci: 20 dag šljivovača, 6 dag maslaca, 6 dag brašna, 0,5 l mlijeka, 3 jaja, 3 bjelanjka, 6 dag parmezana, muškatni oraščić 30 dag špageta, sol.

Od maslaca, brašna, mlijeka, soli i malo ribanog muškatnog oraščića pripremite bešamel (bešamel je nova inačica, prije se koristilo vrhnje). Dobro očišćene gljive narežite na komadiće, popirjate ih na malo maslaca te umiješajte u umak kojem dodajte parmezan i žumanjke. Kuhane špagete ocijedite, stavite u zemljanu posudu, pomiješajte s bešamelom i pustite da se smjesa ohladi. Istucite čvrsti snijeg od 6 bjelanjaka te ga umiješajte u ohlađene špagete. U prethodno namašćenu zemljanu posudu istresite pripremljenu smjesu, stavite na nju tanke ploškice maslaca te pecite nabujak u već zagrijanoj pećnici, sve dok se na površini ne stvori zlatnožuta korica.

Šljivovače u umaku (III dio)

Sastojci: 70 dag šljivovača, 5 dag masti, 5 dag luka, 2 dag brašna,1/2 dl kiselog vrhnja, 1 do 2 češnja češnjaka, ½ vezice peršinovog lista, 1 dl mlijeka ili čiste juhe, sol, papar.

Šljivovače dobro očistite i operite. Ako nisu dobro očišćene isperite još po mlazom vode. Narežite na komade. Luk očistite i sitno nasjeckaje, peršinov list također. U dubljoj posudi na rastopljenoj masti zarumenite luk, dodajte peršin i kosani češnjak, i na kraju umiješajte pripremljene gljive. Pržite uz povremeno miješanje sve dok sok ne ispari. Podlijte mlijekom, juhom ili vodom, nastavite pirjati dok gljive ne omekšaju. Umiješajte i razmućeno brašno u vrhnju, vodi ili mlijeku. Ako je jelo previše gusto podlijte tekućinom i prokuhajte. Posolite, popaprite i zakiselite s malo octa (ili limuna). Umak poslužite uz pečenu puretinu ili neko drugo pečeno ili panirano meso.

Salata od šljivovača

Sastojci: 0,50 kg šljivovača, 1 dl vrhnja, vinski ocat i ulje prema želji, 1 glavica luka, sol, papar.

Narezane gljive prokuhajte desetak minuta, ohladite te dodajte narezani luk, začinite uljem, octom, paprom, solju i vrhnjem.

KOLAČI OD ŠLJIVA

Slivnjak

Skuhajte 5 kg zrelih mesnatih šljiva (zajedno s košticama). Kuhajte otkriveno i povremeno miješajte i malo zgnječite. Poslije sat i pol dodajte 1 kg šećera i umiješajte 4 šake domaćeg finog kukuruznog brašna. Kuhajte i miješajte još 15 minuta. Ovo slatko i ukusno jelo jede se samo ili namazano na kruh ili palačinke.
Ovo jelo se može pripremiti i bez kukuruznog brašna (Moslavina) i poslužuje se uz domaću tjesteninu, trgance ili krpice.

Paprenjaci

Od kilogram finijeg brašna, pet jaja, 28 dag svinjske masti i 28 dag šećera umijesite tijesto „dosta tvrdo, masno i slatko". Potom tijesto razvaljajte u sloj debeo oko 6 - 7 mm, pa izrezujte kalupom (čašom), kako bi oblikovali pravilno okrugle komade. Pecite u „tepsiji" posutoj brašnom „preko po sata". Danas se to radi u pećnici, a nekada u *pokljuki* - zemljana posuda za kuhanje, pečenje (sinonim lopiža, crjepulja, crepulja).

Prigrizak koji se obavezno posluživao kod pečenja rakije. Taj izdašni beskvasni kolačić dobro „podmazuje" svaku kap šljivovice ili vinca. Naputak je iz prošlog stoljeća.

Kolači od rakije

Sastojci: 20 dag brašna, 14 dag maslaca, 14 dag mljevenih badema, 7 dag šećera, 1 žumanjak, 3 žlice rakije (jake), 1 limun.

Od brašna, maslaca, badema, šećera, ribane limunove kore, žumanca i rakije umijesite tijesto. Razvaljajte na debljinu od 1,5 cm. Oblikom ili čašom, izrežite kolačiće, premažite rakijom, pospite šećerom i pecite na namaštenoj „tepsiji". Kolači su ukusnije ako duže odleže.

Šljivarski brežuljak

Sastojci: 25 dag svježeg kravljeg sira, 50 dag svježih šljiva, šećer, slatko vrhnje, 10 dag mljevenih oraha (u zamjenu mogu biti narezani bademi, ali nisu u izvornom naputku).

Sir izmiješajte s vrhnjem, i po vlastitom ukusu, pošećerite. Šljivama izvadite koštice, malo ih u tavi propirjajte na laganoj vatri (toliko da „uvenu"), ohladite i primiješajte siru. Na pladnju oblikujte od te mase „brežuljak", pa sve pospite orasima (ili bademima). Poslužite kao hladnu zakusku, ali imajte na umu da je to jelo vrlo kalorično, iako je i osvježavajuće, pa nije prikladno za večeru, nego za jutro ili užinu u tijeku dana.

Kolač sa suhim šljivama

Sastojci: 25 dag suhih šljiva, 10 dag brašna, 8 dag škrobnog brašna, omot praška za pecivo, 15 dag šećera, 4 jaja, 7,5 dl mlijeka, malo soli, omot grožđica, malo ruma, cimet, omot vanilin-šećera, maslac.

Šljive i grožđice namočite u mlaku vodu kojoj dodate rum. Ocijedite ih i poslažite na maslacem namazanu posudu. Tucite jaja sa šećerom, dodajte brašno i sol, pa mlako mlijeko i prašak. Time zalijte namočeno voće, odozgo pospite cimetom i poslažite listiće maslaca. Pecite 40 minuta na srednje jakoj vatri i poslužite mlako, posuto vanilin-šećerom.

Češki dizani kolač sa šljivama

Sastojci: 1 kg brašna, 1 kvasac, malo soli, malo šećera, 2 jaja, malo ruma, ulje i maslac, korica limuna, šljive, pekmez od šljiva, mljeveni mak, vanilin šećer, cimet, mlijeko, domaće kiselo vrhnje.

Umijesite mekanije tijesto i nekoliko ga puta preklopite. Kad ocijenite da je dovoljno, tijesto ostavite da se digne. Dignuto tijesto stavite na podmazanu veću tepsiju. Gore složite šljive bez koštice, premažite pekmezom, pospite mljevenim makom pomiješan sa šećerom, vanilin šećer i cimetom. Poprskajte mlijekom i premažite vrhnjem. Ispecite.

Kolač iz Daruvara.

Domaći liker od šljiva

Sastojci: 1 kg šljiva, 3 l šljivovice, 0,5 kg šećera, 1,5 l vode.

Uzmite vrlo zrele, prezrele šljive, očistite ih od koštica i zgnječite. Stavite ih u veliku široku staklenku u kakvim se čuva zimnica. Na jedan kilogram šljiva nalijte 3 litre šljivovice (to je propisan omjer), a na to dodajte još i pola kilograma šećera prokuhanog u litri i pol vode. Staklenku zatvorite i držite je četiri tjedna na suncu ili na toplom mjestu, toliko treba da liker „dozri". Liker otočite, procijedite i rastočite u manje boce, koje treba čuvati na hladnom i tamnom mjestu. Poslužuje se samo rashlađeno.

Ovaj skoro zaboravljeni naputak je iz prošlog stoljeća

Plemići „šljivari“

Bela IV.

Stari grad Kalnik

Da se zahvaljujući šljivama moglo dobiti i plemstvo – dokazujem nam i povijest. Bela IV. bježeći pred Tatarima sklonio u Veliki Kalnik (koji se prvi put spominje u 13. stoljeću, danas jedna od najvećih gradina u Hrvatskoj, nadomak Križevaca) gdje su ga kmetovi branili i prehranili šljivama. U znak zahvalnosti Bela ih je oslobodio kmetstva i dodijelio im plemićke naslove. Drugi su ih plemići posprdno nazvali „šljivarima“. Njihovi potomci i dalje žive u selima pod Kalničkom gorom, čuvajući priču. Ostaci starog grada u tri djela, u šumovitoj i kršnoj ne velikoj gori, čuvaju legende i o Barbari Celjskoj (Crnoj kraljici).

Ksaver Šandor Gjalski (pr. ime i prezime Ljubomil Tito Babić; Gredice, kraj Zaboka, 26.X.1854 - Gredice, 6.II.1935) majstor hrvatskog književnog realizma s nostalgijom je opisivao staro šljivarsko plemstvo, ali i oštro kritizirao građansko društvo korupcije i karijerizma.

ZABORAVLJENI GVIRC

U ljetno doba, kad su česta proštenja, medičari (licitari), sjeverozapadne Hrvatske, svakoga mjeseca kuhaju jedan kotao gvirca. U bakreni kotao, ne smije biti „cinjast“ (od cina), od 250 l do tri četvrtine kotla natoči se vode, u što se doda dva i pol „vagana“ meda sa saćem (90 do 100 kilograma). Med mora biti u sačama jer vrcani med ne vrijedi. Voda se zagrijava do temperature na kojoj se med topi, ali ne i vosak iz saća. Kad je med rastopljen, cjedilom se oberu saća i stavljaju u drveni kablić od 30 litara, u „zdenu vodu“ da se saća isperu, a jedan se dio saća ostavi u kotlu. Isprana saća vade se iz kablića, a voda u kojoj se ispiralo baci se u kotao. Masa u kotlu mora vreti jedan sat, a potkraj kuhanja baci se u kotao šaka do dvije hmelja, no može i bez toga.

Kuhani gvirc presipa se u „lagve“ (bačve) u kojima se hladi. Ako mu nedostaje šećera, mora ga biti barem 16 posto, doda se još 35 kg vrcanog meda. U „lagvama“ se gvirc svaki dan promiješa. Nakon dva do tri dana počinje vrenje. Najprije se ostavi da izađe para, a onda se pokrije drvenim poklopcem i stolnjakom. Brašno ne smije dospjeti ni slučajno u gvirc jer bi se skisalo.

Vrenje gvirca traje do tri tjedna, a filtrira se, tj. cijedi kroz čiste pamučne vreće, kad ima 6 do 7 posto alkohola.

Vrbovec, *Kaj su jeli naši stari* (gvirc i medenjaci)

Karamelizirani gvirc

U kotlu kuhajte med u saću i vodi, a kad se med otopi, saće oberite. Dok tekućina kipi (oko jedan sat), mjerite jakost, koja može biti 15 gradi. Nakon kuhanja pretočite u drvene bačve koje pokrite bijelim prostirkama i ostavite stajati osam dana. Na pogodnoj temperaturi počet će se fermentirati, a kipi dva do tri mjeseca, dok ne dostigne pet (5) gradi. Povremeno promiješajte. Nakon fermentacije, gvirc se filtrira, tj. cijedi kroz lanene vrećice. Gvirc može stajati godinama, a prije upotrebe ga se boji karameliziranim šećerom.

Domaći gvirc

Za 60 litara gvirca potrebno je 45 litara vode, 15 kg kestenova meda (nikada ne koristite bagremov), grožđice radi arome i po potrebi „Vrelko“ kvasac za pospješivanje vrenja.

U bakrenom kotlu kuhajte dva sata 3 (tri) litre vode s kilogramom (1) meda u sačama, koje je bolje ako ima puno peluda. Vosak poberite prije nego se ohladi. Hladnu smjesu ocijedite i ostavite odležati tri (3) dana. Kad se talog slegne („sjedne“) na dno, gvirc odlijte i ostavite na toplom da „zavri“. Ako ne vri, dodajte mu kvasac „Vrelko“. Prije vrenja gvirc mora biti 18 do 20 posto sladora, što se mjeri posebnim mjerilom. Vrenje završi nakon dvadesetak dana, a u gvircu tada mora biti 10 do 12 posto alkohola. U bačvici može stajati i godinu dana, a pije se s ledom.

MEDOVINA, MEDICA

Vino od meda, **medovina**, je najstarije piće čovječanstva. Mnogo godina kasnije, od vremena kad je pronađena medovina (vino od meda), počela je proizvodnja vina od grožđa i proizvodnja piva.

Prema hrvatskoj legendi, vidljivi i nevidljivi svijet dijeli se na tri dijela: *podzemno carstvo zlih bogova, zemaljski svijet smrtnih ljudi* i *carstvo dobrih bogova*. Sva tri carstva povezuje *Drvo života, drvo jasen*. U njegovoj krošnji cijedi se medna rosa koju piju dobri bogovi i junaci. Zato je *medovina* drevno hrvatsko piće koje se nekad pilo na gozbama i svečanostima.

U današnje vrijeme alkoholna pića od meda vrlo su rijetka, ne zbog toga što su lošeg okusa, upravo suprotno, izuzetno su kvalitetna, ali su ih zamijenila pića od jeftinijih sirovina, kao što su grožđe, šljive, kukuruz, pa čak i običan šećera. Za one kojima je važniji kvaliteta nego novac, neka pokušaju pripraviti piće od meda, koje su pripravljali i u njemu uživali naši stari. Boja medovine varira od blijedožute do smećkaste, što ovisi o vrsti i količini meda (bagrem daje svijetlu boju). Kaže se da ozbiljan proizvođač medovine u tisuću litara stavlja 250 do 300 kg meda. Što bi bila nekakva norma. Sadržaj alkohola kreće se od 16-25%, pa ponekad i do 30%.

Ne zaboravite da su u našoj mitologiji bogovi pili – **amritu** – *piće od ječmenog soka, meda i mlijeka*.

Podsjećam da je ječam osnova za pivo, a istodobno i najstarija žitarica koja je prehranjivala i bila izvor hrane od drevnih civilizacija pa sve do danas.

Antičko piće ***mulsum*** pilo se i na našem području, poznato kao medovina. Pripravljalo lo se od: *meda* i *bijelog vina*. *Pola šalice meda prokuhajte s polusuhim vinom. Prije posluživanja ohladite.*

Medovina na I. način

Medovina se priprema kad i vino, to jest u jesen, dok je temperatura zraka još visoka kako bi se fermentacija obavila u što kraćem vremenu. Za 10 l medovine potrebno je prvo spremiti kvasac, i to na ovaj način:

- u čistu posudu stavite 100 gr meda i 2 kg grožđa (dobro očišćena od suhih, trulih ili natrulih boba, dobro oprana od plijesni i eventualnih zaštitnih sredstava). Oprano i ocijeđeno grožđe izgnječite i u tu masu dodajte 1 litru dobro prokuhane i ohlađene vode, te med. Sve to dobro izmiješajte da se med rastopi. Tako pripremljenu masu ulijte u staklenku od 3-4 l, pokrijte čistom krpom i držite na umjerenoj temperaturi radi vrenja. Staklenku je potrebno protresti nekoliko puta na dan. Vrenje počinje za dva do tri dana, a završava za sedam dana. To je prva faza – proizvodnja kvasca.

Druga faza je proizvodnja medovine. U duboku posudu (lonac) zapremine oko 7 litara nalijte 4 l vode i 2 kg meda, dobro promiješajte i kuhajte.

Najbolja se medovina postiže ako se voda prvo prokuha, zatim ohladi na 40 oC i u nju umiješa med koji se još nije kristalizirao.

Tijekom kuhanja na površini se pojavljuje pjena koju treba skidati žlicom, sličnoj kao što je za kuhanje džema. Pjenu uklanjajte jer se njome odstranjuju i različite nečistoće koje bi mogle ugroziti konzerviranje medovine. Kad je kuhanje gotovo, skinite posudu i ostavite ohladiti, na 18 do 20 ºC. Ohlađenu otopinu meda i vode prelijte i čisti demižon od 10 l, dodajte kvasac pripremljen u prvoj fazi, dobro „promućkajte“ (protresite), i grlo boce prekrijte čistim platnom kako nečistoća ne bi ulazila unutra. Demižon držite na temperaturi od oko 20 ºC i povremeno (ujutro i navečer) dobro protresite. Vrenje počinje četvrtog ili petog dana, što se čuje šumljenjem, koje se čuje iz demižona. Demižon dopunite prokuhanom i ohlađenom vodom ali tako da ipak ostane određena zapremina demižona prazna kako bi se omogućilo nesmetano pjenušanje. Ovako napunjen demižon u kome se odvija vrenje zatvori se plutanim čepom kroz koji se provuče savinuta staklena cjevčica. Dio cijevi stavi se u demižon, iznad površine tekućine a drugi kraj uronimo u posudu s vodom. Cjevčica omogućuje prolaz stvorenom ugljičnom dioksidu a sprečava ulaz zraka koji bi mogao smetati procesu alkoholnog vrenja Vrenje možete ubrzati na taj način da demižon bude na umjereno toplom mjestu u prostoriji. Preporučljivo ga je omotati dekom, krpama itd.) jer se na taj način u njemu održava stalna temperatura.

Medovina sazrijeva gotovo 3 mjeseca. Za to vrijeme odvaja se bistra tekućina od taloga, koji pada na dno posude. Nakon 3 mjeseca bistra se medovina pažljivo odlije i to tako da se talog ne pomiješa s tekućinom i ne zamuti ga. Tada talog iz demižona izlijte, demižon dobro operite i ostavite da se suši. Nakon toga ponovo ulijte u njega sada već bistru medovinu. Ako demižon nije pun, potrebno ga je (kao kod ranijeg pretakanja) dopuniti svježe prokuhanom i ohlađenom vodom. Važno je da demižon bude do vrha pun i da u njemu nema zraka (jer bi pretvarao alkohol u kiselinu pa bi medovina dobila kiseli okus). Demižon nakon toga zatvorimo zatvaračem, koji je preporučljivo preliti rastopljenim voskom da se zatvore sve pore (cjevčica više nije potrebna). Tako pripremljena i spremljena medovina čuva se dalje u demižonu, na umjereno toplom mjestu da bi se do proljeća potpuno završilo vrenje i čišćenje. U proljeće medovinu još jednom pretočimo, talog (ako ga ima) bacimo, demižon operemo i u njega ponovo ulijemo medovinu. Ako je potrebno demižon opet nadopunimo vodom i ostavimo da miruje. Napokon, na početku ljeta medovinu prelijte u litarske boce o dobro zatvorite čepovima (koje smo također prelili rastopljenim voskom.

Medovina dobivena na ovaj način može se ljeti koristiti kao osvježujući napitak a može se i ostaviti da „stari“, čime dobiva na kvaliteti, ne samo kad je riječ o jačini, sadržaju alkohola nego i u poboljšanoj aromi.

Medovina na II. način

Sastojci: 100 l vode, 35 kg meda, 1 dag limunske kiseline, 1 dag vinske kiseline, 1,5 dag cimeta, 1 dag muškatnog oraščića, 1,5 dag klinčića, 4 dag živog – pekarskog kvasca.

Med otopite u vodi, i kuhajte 2 sata tako da vri. Pri tome stalno miješajte i obirajte pjenu s površine, čime odstranjujete svu nečistoću i uništene mikroorganizme (kuhanjem). Kad se smjesa ohladi, dodajte kvasac, vinsku i limunsku kiselinu, kao i začine u platnenoj vrećici, prelijte u bačvu i dobro zatvorite. Držite na temperaturi od 20 do 25 ºC., dva mjeseca. Kad se završi vrenje, sadržaj pretočite u drugu bačvu i čuvajte, još, 6 mjeseci. Nakon toga vremena medovina je spremna za konzumiranje, sadrži oko 14 posto alkohola, pretočite je u boce i ponudite.

Tko želi vodu može zamijeniti svježim sokom od grožđa ili ribizla. To mijenja okus i, nakon završenog vrenja, ostaje više šećera u medovini.

S kvascem se može dobiti i veći postotak alkohola. Također, korištenjem raznih vrsti voćnih sokova, kao što su jabukov, šljivin itd., smanjuje se dodavanje kiseline, obzirom da ih ima u samom voćnom soku. Također, po ukusu, u vrećicu sa začinima može se dodati nešto ljuski od neprskanih naranči, lišća nane, cvjetova kamilice, itd.

U načelu se treba za jedan grad – stupanj alkohola, u 100 l medovine treba dodati oko 2,4 kg meda. Na osnovu toga, zavisno od jačine medovine koju želimo, možemo izračunati koliko nam je meda potrebno za određenu količinu medovine.

Ako se radi sa slabijim kvascem ostaje jedna količina meda koja ne prelazi u alkohol, te će medovina biti slabija i imati blaži okus. Zato je najbolje koristiti kvasac za vino dobiven u institutima za vino, koji je puno kvalitetniji.
Aromatična medovina dobiva se dodavanjem cimeta ili smrvljenih klinčića, kad se dodaje i kvasac (na 100 l vode ili 35 kg meda, 1,5 dag cimeta ili klinčića).

Medovina s hmeljem

Sastojci: 4 l vode, 0,5 kg meda, 15 dag hmelja.

Med dodajte u vodu, kuhajte 1 do 2 sata uz skidanje pjene. Istovremeno dok se med kuha, dodajte hmelj u lanenoj vrećici, tako da se iz njega mogu izaći svi aromatski sastojci. Kad se smjesa ohladila, izlijte u čistu bačvicu i dodajte pivski kvasac. Kad se vrenje završi, procijedite kroz platno, prelijte u boce i dobro zatvorite. Vremenom (odležavanjem) piće postaje sve bolje, ali zbog malog postotka alkohola nije trajnije od 3 mjeseca. Po okusu podsjeća na pivo, što je i u svom prvotnom obliku i bilo.

Medovina iz rakijskog kotla – rakija od meda, pečena medovina

Sastojci: 15 kg meda, 50 l vode, 1,2 dag limunske kiseline, 2,5 dag suhog vinskog kvasca.

Rakija od meda često se zamjenjuje s *medicom*, rakijom dobivenom miješanjem određene količine meda i lozovače. *Rakija od meda* je proizvod koji se dobiva miješanjem meda i vode, ostavi da tekućina provrije na isti način kako se dobiva vino iz mošta.

Med otopite u vodi, nakon miješanja ustanovite količinu sladora u otopini pomoću saharometra ili refraktometra, kojeg posjeduje svaki vinogradar. Otopina bi trebala sadržavati 15 % sladora a ako sadrži manje treba dodati još malo meda, dok kod prevelike količine sladora treba dodati još vode Otopinu zagrijavajte u metalnoj nehrđajućoj posudi do vrenja kao bi se uništili nepoželjni organizmi a zatim treba otopinu ohladiti na 20 ºC. Kako bi okus i aroma konačnog proizvoda – rakije od meda – bila bolja dodajte ohlađenoj otopini dodajte limunsku kiselinu otopljenu u malo otopine (meda i vode) i pomiješajte.

Ovako pripremljenu otopinu stavite na vrenje u čistu drvenu bačvu bez ikakvog stranog mirisa (danas se uglavnom koriste inox posude). Otopini dodajte suhi vinski kvasac otopljen u 1 litri slatke otopine i ostavite da odstoji barem pola sata kako bi se kvasac aktivirao.

Otopinu s kvascem ulijte u bačvu i sadržaj promiješajte, bačvu zatvorite, postavite vrenjaču i ostavite da otopljeni med provri. Vrenje se mora odvijati na temperaturi od 18-20 ºC i traje 7 do 10 dana.

Dobivenu“medovinu“ treba što prije ispeći u rakijskom kotlu (u kojem se i peće rakija). Prije pečenja, nakon vrenja, treba otočiti talog i peći pažljivo i polako da se sačuva karakteristična aroma *medne rakije*.

Postupak – *pečenja* – destilacije jednak je kao i kod pečenja rakije. Medovina se prelije u rakijski kotao i peće na ne previsokoj temperaturi. Ako se sadržaj previše zagrijava uz alkohol koji ima vrelište na 73.3 ºC, kod temperature veće od 100 ºC isparavat će se mnogo vode pa će rakija biti slaba, s manje alkohola, a dio arome će biti uništen.

Siva pčela

VINSKI I VOĆNI OCAT

Vinski ocat	je ocat dobiven iz vina namijenjenog proizvodnji octa biološkim postupkom octene fermentacije. Kvasina je ocat dobiven fermentacijom crnih vina s područja regije Primorske Hrvatske, koja odležava u drvenim bačvama
Voćni ocat	je ocat dobiven iz voćnog vina biološkim postupkom octene fermentacije. Ocat mora biti bistar, svojstvene boje, da sadrži minimum 60 g/l octene kiseline, s udjelom alkohola ne većim od 1 vol. % i s najviše 170 g/l SO2, od toga slobodnog SO2 najviše 30 mg/l.

Vino za proizvodnju mora biti prirodno i kvalitetno te mora imati minimalnu prirodnu alkoholnu jakost određenu za zonu proizvodnje.

Ocat služi za konzerviranje salata, kod spravljanja jela, a ponekad se ocat dodavao vodi, posebno u Dalmaciji za dezinfekciju, posebno za ljetnih vrućina, kada ublažuje žeđ. Ocat je nezamjenjiv dodatak brojnim jelima. Kvasina se ne smije držati u konobi zajedno s ostalim vinima, kao ni bilo koji drugi proizvod koji može otpuštati strane mirise. Kvasina je najkvalitetnija do dvije godine, nakon čega gubi na snazi. Najbolje se čuva u drvenoj bačvi ili staklenoj posudi.

U Dalmaciji ćete ljeti često vidjeti na prozorima staklenke u kojima se kiseli kapulica i ljutika. Nema boljeg priloga uz pršut i sir, prženu ribu i pečena mesa od „skalonje“ (ljutike) i kapulice iz kvasine.

Na slijedeći način možete napraviti sami voćni i vinski ocat.

Voćni ocat

Sastojci: otpaci voća (ljuske), voće koje je palo sa stabla, jabuke, kruške, na svaki kilogram voća uzmite 2 l vode i 2,5 dl rakije (u nedostatku rakije možete koristiti voćni ocat, ali će kiseljenje trajati duže).

U veću staklenku (damižon) stavite izrezano voće i ljuske, prelijte mješavinom vode i rakije (ili voćnim octom). Ostavite da stoji najmanje 3 tjedna, na toplom mjestu. Ocijedite kroz gušće platno, prelijte u manje boce i dobro zatvorite. Ostavite odležati 2 tjedna i možete koristiti.

Vinski ocat

Sastojci: staklenka (damižon; opletena staklenka) od 10 vina, 1 l vinskog octa.

U staklenku ulijte 1 litru vinskog octat i na njega 9 litara vina. Kvasina se tradicionalno radi od crnog vina i što je vio kvalitetnije, to će kvasina biti ukusnija. Dobro promiješajte, protresite, zatvorite i povežite čistim bijelim platnom. Odložite na toplo mjesto koje nije na izravnoj sunčevoj svjetlosti. Nakon nekoliko dana (4-5) pojaviti će se na površini bijela pjena (gljivice), koja je znak da će vinski ocat biti dobar. Nakon nekoliko tjedana (3-4) procijedite, prelijte u boce manje sadržine i odložite na hladno mjesto kako bi usporili daljnju fermentaciju. Ostavite

da odleži nekoliko tjedana (2-3) i nakon toga možete koristi. Gljivice koje ostanu kod procjeđivanja vratite u posudu i nalijte još crnog vina kako bi uvijek imali domaću kvasinu.

Vinski ocat i jabučni ocat

U lonac sadržine 3 l stavite 1 l vode, 1 l običnog bijelog vina ili vina od jabuka, 1 dag na listiće narezanog domaćeg kruha i nekoliko kapi octa. Smjesu dobro izmiješajte i ostavite na toplom 2 do 3 tjedna, dok ne postane dovoljno kiselo. Nakon toga tekućinu procijedite i uspite u boce koje moraju biti dobro začepljene i do korištenja odložene na hladnom, u podrumu.

Jabučni ocat je stoljetni životni eliksir (jabučni ocat, med i voda) koji su ljudi aromatizirali s raznim *šumskim plodovima* (borovica, bazga, drijen, glog, jarebika, šipak, trnjina), *aromatičnim biljem* (dupčac, kadulja, miloduh, metvica, majčina dušica, ružmarin i vrijes), *povrćem* (korijen celera i peršina, češnjak, luk), *začinima* (lovor, korijander, ljute paprike, papričice, papar), *gljivama* (trubača, žuta i crna, vrganj).
Prvi zapisi o octu potječu iz 5. stoljeća prije Krista. Stare civilizacije cijenile su njegova svojstva kao zaštitu, higijensku i terapeutsku namirnicu. *Razbojnički ocat* ili *ocat četiriju razbojnika*, u kojem je bilo 20 aromatičnih biljaka, a kojima su se služili razbojnici za mazanje ruku i ispiranje usta pri pljačkanju lešina za epidemije kuge. Samuraji su svoje zdravlje održavali octom. A danas, jabučni ocat s medom i vodom pije svatko tko želi doživjeti stotu

---

Jabučni ocat

Naputak - I. način

Najbolji je jabučni ocat ako se priprema od divljih jabuka ili od kiselih nedozrelih jabuka. Jabuke izrežite i stavite da uvenu u posudi (tjedan dana). Izvažite jabuke, izmjerenoj težini u kilogramima odgovara ista količina mlake vode u litrama kojom prelijte narezane jabuke (1 kg = 1 l). Pokrijte toplim pokrivačem i ostavite na toplom mjestu sve dok jabuke ne vriju, dodajte malo šećera i tople vode, čime će te potaknuti vrenje. Kad završi vrenje, procijedite i nalijte u boce. Boce začepite. Držite boce na umjerenoj temperaturi. Ako se u bocama pojavi talog, ponovo procijedite. Pravi jabučni ocat za lijek mora odležati tri godine.

Naputak - II. način

Jabuke sameljite ili istucite, iz njih iscijedite sok i ulijte u odgovarajuću posudu. Sok od jabuke mora zavreti. Poslije vrenja procijedite. Na 1 l soka dodajte 1 l vode spremite u boce i začepite. Ako se pojavi talog ponovo procijedite.
Ocat možete trošiti odmah, no najbolji je i najljekovitiji je onaj star 2-3 godine.

Pivski ocat

2 dag kiselog tijesta i 5 dag grožđica prelijte s 5 l piva (u zemljanoj posudi). Smjesu zagrijavajte na vatri dok ne zavri, nakon toga držite na hladnom 2 do 3 tjedna. Nakon toga procijedite i spremite u boce.

Ocat od rakije

1 l vode pomiješajte sa 1/16 l rakije od raži, 1 žlicom meda i 5 g vinske sriježi (vinski kamen, birsa, bersa, tartarat, vajnštajn). Držite na toplom mjestu po prilici 2 mjeseca, tj. dok se ne ukiseli. Prelijte u boce.

Ocat od voćnih otpadaka

50 dag osušenih ljusaka od voća ili otpadaka bilo kojeg voća (na štednjaku), 1 l vode, 1/3 l raženjače ili šljivovice i nekoliko zrna gorušice stavite u zemljani lonac, pokrijte laganom prozračnom tkaninom i odložite na sunce ili toplo mjesto. Možete po želji obojiti šećernom bojom (karamelom). Ocat procijedite, pretočite u boce i začepite.

Aromatski ocat (ocat od začinskih biljaka i začinski ocat)

S nekoliko kapi takvog octa možemo dati umacima i salatama okus i miris željenog začina. Aromatski ocat priprema se prelijevanjem začinskog bilja i začina običnim octom i drži duže vrijeme u nepunim, lako zatvorenim bocama s dugim vratom na suncu ili na toplom mjestu. Preporučuje se ocat u boci svaki dan promućkati. Bilje i začini, koji su u međuvremenu pali na dno boce, nakon 2-3 tjedna dovoljno će se izlučiti. Ocat se procijedi nekoliko puta kroz lanenu taninu, pretoči u male boce, začepi i odloži na hladno u podrum.

Ocat od zubovca (bertram ili estragon ocat)

5 dag lišća zubovca (estragona) osušenog na suncu i bez peteljki i 3 lučice kozjaka preliju se sa 3 l dobrog vinskog octa. Nakon dvotjednog stajanja na suncu i svakodnevnog mućkanja procijedi se i pretoči u male boce.
U takav ocat možete staviti, radi boljeg okusa, i: 3-4 kore limuna, 2-3 dag svježe lazarkinje (jaslenjak, mirisni broč), 1 dag lišća lovora, klinčića prema ukusu, matičnjak (melisa), majčine dušice i cimeta.

Ocat od kozjaka ili češnjaka

10 dag kozjaka (češnjaka ili arpadžika) prelije se 1 l vinskog octa i ostavi u boci s dugim vratom. Nakon 2-3 tjedna se procijedi i pretoči u manje boce.

Ocat od začinskog bilja

Uzmite po 1 dag lišća čubra, zubovca, bedrenice i oguljenog kozjaka, po ½ dag lišća celera i vlasca, po 2 g metvice i soli, ¼ češnje češnjaka, 1 paprika, 2 klinčića, 1 list lovora, kora 1 limuna i malo matičnjaka (melise), majčine dušice i bosiljka (ili kopra, dragušca, krasuljice), prelijte vinskim octom i nakon 2 tjedna stajanja na suncu procijedite. Prelijte u manje boce.

KRALJEVI JESENI - *kesten „pucanac“ i mošt „rezanac“*

Nadimak **„kralj jeseni“** ili **„sirotinjska hrana“** je star, potječe iz doba kad je hranjivi kesten zimi, dok u Europi još nisu bili uvezeni krumpir, grah i kukuruz, bio osnova prehrane od kojeg se čak pravio i kruh, ali i spas siromašnima od gladi, naročito planinskih sela. Tek je u 20. stoljeću postao u prvom redu sastojak slastica.

Što je kesten značio ljudima govori nam i staro vjerovanje da su ljudi kesten držali u džepu zimi kako bi ih čuvao od prehlade.

Stoljećima, čak od antičkog doba Europa se naveliko hranila kestenom kao namirnicom za slana jela. Tako su rimski legionari morali saditi kestene u svakom novoosvojenom području.

Za većinu voćnih vrsta možemo reći da su stare nekoliko stotina ili najviše nekoliko tisuća godina. Međutim, za pitomi kesten ili ***kostanj*** skoro bismo mogli reći da je oduvijek tu. Naime, on se pojavio još u tercijaru kad su izumrli posljednji dinosauri, a razvilo se prvo listopadno drveće. Pojavio se tu na obalama Sredozemlja, preživio ledeno doba i proširio se sve do Kijeva u Ukrajini, južne Poljske te srednjeg dijela Njemačke i Francuske. Kako je čovjeku pružao ukusnu hranu i kvalitetno drvo za gradnju nastambi i brodova – ljudi su ga nastojali uzgajati i odabirati najbolje primjerke za daljnji uzgoj i cijepljenje. Tako su nastale brojne varijante i kultivari pitomog kestena među kojima i poznati krupni i slatki ***lovranski marun*** – koji je s vremenom postao i zaštitni znak ovog našeg primorskog gradića. Najzaslužniji za njegovo širenje su samostani tj. redovnici koji su ga sadili u predjelima gdje ga nije bilo kao samoniklog.

Obični pitomi kesten ima znanstveno ime *Castanea sativa,* a pripada porodici bukova (*Fagace*). Lijepo i preko 20 m visoko drvo, s bujnom i velikom krošnjom. Kora mu je glatka i sivosmeđa. Listovi su duguljasti, lancasti, krupno nazubljeni, na licu goli, a na naličju dlakavi. Jednostavni cvjetovi pojavljuju se tek početkom lipnja, kad su već listovi potpuno razvijeni. Rujan i listopad su mjeseci kada kesten dozrijeva i oštri „ježinac" popušta i otvara se te iz njega izviri plod.

U Hrvatskoj, poglavito u kajkavskom govornom području često se rabi ime *kostanj* (ili *gorski kesten*) po kojem su neka mjesta ili predjeli (gdje kesten raste ili ga je nekad bilo) dobilo ime kao Kostanjevica, Kostajnica, Kostel i sl. Kesten raste na tlima koja oskudijevaju vapnom i to najčešće u predjelima višeg humlja i sredogorja blagog podneblja. Nizine su za njega vlažne i hladne, a u višim planinskim predjelima ne odgovaraju mu prevelike temperaturne razlike – i dnevne i godišnje. Drvo kestena koristi se kao stolarska građa, tokarsko i rezbarsko drvo, a služi i za izradu kolja, vinogradarskih stupaca, pragova, stupova i drugo. Pitomi kesten cijeni i vinogradari jer od njegovog drveta prave prvoklasne bačve – gotovo isto toliko dobre i trajne kao i bačve od hrastovine. Ako su predmeti od kestenova drva stalno u vlažnom ili stalno na suhom imaju duži vijek trajanja, dočim kod izmjenične vlage i suhoće drvo traje kratko. Kora kestenova drveta sadrži dosta trijeslovine. Iz kestenovog pak lišća, uz dodatak limunske kiseline može se pripremiti ukusni napitak (može poslužiti kao zamjena za ruski čaj) a ekstrakt lišća upotrebljava se u pučkoj medicini protiv hripavca. Iz svježeg kestenova lišća spretne ruke izrađuju ljetne šešire. No, isto tako iz mladog lišća se radila - salata. Divljač koja obitava u kestenovim ili marunovim šumama plod koriste kao hranu.

Ako se s marom i poštovanjem, odnosimo prema ovim našim „prijateljima", oni će nama i našoj djeci to vraćati bogatim urodom ukusnih plodova. To znači da osim ubiranja plodova treba rezati suhe i bolesne grane, stara stabla pomladiti i grmlje oko njih očistiti kao bi njihove krošnje dobile dovoljno zraka i sunca.

Zanimljivo je da iako u našim šumama raste divlje, ima naziv pitomi kesten, a kesten koji se uzgaja u kulturi radi uresa u perivojima i drvoredima naziva se divlji kesten (*Aesculus hippocastanum*). Te dvije vrste kestena nisu u botaničkom smislu srodne.

Nezasluženo zanemareno „šumsko blago", kesten - plod sjajne kore, danas je vrlo rijetko na našim stolovima ili zbog relativno „kompliciranе pripreme" ili pak zbog nedostatka navike. Udio u tome svakako ima i vjerovanje da kesten deblja. Međutim riječ je o vrlo dragocjenom plodu koji je kuhan malo kaloričniji od riže ili tijesta, ali mnogo manje od sušenog povrća. Plodovi kestena se suše te melju u brašno od kojega se pravi više vrsta poslastica. Nekada su se mljevenim plodovima hranili kunići (*veliki bijeli opaljeni kunić*; početkom prošlog stoljeća uzgoj se proširio od Bjelovara do Ivanić Grada i Koprivnice, potom i u Međimurje, te je postao vrijedan izvor visoko kvalitetnog mesa i atraktivnog dekorativnog krzna), kokoši i druge domaće životinje, a njegovim brašnom pomiješanim mlijekom hranila telad kako bi se brže i bolje utovila (dobila kvalitetno meso). No, ne treba zaboraviti da je pitomi kesten i prvorazredna medonosna biljka. On daje pčelama nektar i obilje peluda početkom ljeta – u to vrijeme kad pčele u ovim našim prostorima obično nemaju dovoljno druge paše. Tamni, malo gorkasti med koji je – kako je poznato, osobito ljekovit za želudac, crijeva i jetru.

Razlika između *kostanja* i *maruna,* iskusno oko lako raspoznaje razliku između ova dva ploda. *Marun* je većeg ploda (zrna) i ima svjetliju koru i specifičan slatkasti okus, dok je zrno *kostanja* tamnije boje, teže se guli i gorkiji je. Razlike ima i kod samog maruna. Onaj koji se poslije branja odmah konzumira naziva se – *branac* i njegova je trajnost, koliko god lijep i zdrav bio, tek nekih desetak dana. Za razliku od branca, dio maruna se ostavlja u „ježu" (žajicama) na hrpi, pokrije granjem i pusti da odstoji. Marun se na taj način konzervira i može

trajati i po nekoliko mjeseci bez da se pokvari. Zbog toga je ovaj marun, takozvani *dubenac*, cjenjeniji i postiže višu cijenu.

Kesten se koristio za slana jela, a oguljeni su se sušili i čak mljeli u brašno. *Kestenovo brašno* – nakon guljenja sirovih kestena treba ih sušiti i samljeti. Nekada su ih sušili na drvenim paletama postavljenim iznad ognjišta. Brašno se dodaje brašnu za kruh ili tjesteninu, brašnom se zgušnjavaju juhe od poriluka ili varivo od kelja, dodaje se u mješavinu za palačinke ili kao začin jelima koja će dobiti profinjeni okus. Umjesto brašna možete koristiti i zamrznuti mljeveni kesten.

Od davnine su poznata ljekovita svojstva kako divljeg, tako i pitomog kestena. Ponegdje se kesteni još suše, no danas se ipak najčešće zamrzavaju. Ljekoviti su svi dijelovi drveta i plodovi, a takav je i med. Kesten se koristio i kao nadomjestak kavi na način da su ga pekli dok ne pocrni i potom mljeli i kuhali.

Između Save i Drave; Kupe i Une; Bilogora, Kalnik, Zagrebačka gora, Požeština, Pounje, Banovina, Žužemberk, gorje Hrvatskog zagorja, u manjem dijelu Istre, Kvarnera itd. raste nekoliko vrsta kestena, a po okusu i veličini najpoznatiji su *lovranski maruni*. Vjeruje se da su ih odavno dopremili moreplovci jer njihovo drvo raste vrlo polagano.

Kesten, najjednostavnije ispečen nad žeravicom, mirisom prožima jesenske magle po ulicama gradova gdje još ima uličnih pečenjara - prodavača. Golem izbor jela od kestenja to je zanimljiviji što se danas kesten vrlo uspješno može i zamrznuti – skuhan ili pečen pa oguljen ili već pripremljen kao pire. Ispečeni u pećnici ili na ognjištu prava su poslastica, uz *mošt* ili *mlado vino* (*„mošt rezanac“*), ali i temelj za pripremanje različitih jela – čak i slanih. Kad se pripremaju kolači važno je da se umjesto šećera koristi med (može i kestenov), ne samo da, kako kažu stari naputci, bio pristupačniji (jeftiniji) nego je i finalni proizvod - delicija slastičarstva.

Zagrebačka autohtona atrakcija i ikona je i g. Sadat Ibrahimi – kestenjar, zabilježen u filmovima i na stotinama fotografija. Od već davne 1972. godine na Cvjetnom placu Zagrepčanima, u jesen, nudi pečene kestene (i pečeni kukuruz), u dvostrukim vrećicama: *jedna je za kestenje a druga za ljuske*. Svojim stalnim mušterijama ubaci još koji kesten, jer „jedan kesten više-manje meni, ali ljudima je to veliki izraz pažnje“.

Riječka legenda, pečenih kestena, je bio, *ko od gore odvaljen,* g. Zaima Goranc iz Zlog Potoka na Šar planini. Svoje mjerice prodavao je iza stare slastičarnice Halitijevih pored Kina „Garibaldi“.

Marunada – Kestenijada

Starodrevni liburnijski gradić Lovran, podno istočnih obronaka Učke, ime je dobio prema gustim šumama lovora što ga okružuju. No pravu je slavu, barem kada je riječ o gastronomiji, zaslužio svojim voćnim specijalitetima – trešnjama (divnim, tamnocrvenim, hruskavim i mekanim „lovrankama“) a možda još i više - plodovima pitomog kestena – *marunima* i manifestacijom – *Lovranske marunade* (Maronenfest, Marronfest, Festa dei marroni).

Prema legendi, Kastavci su najprije uzgajali pitome kestene, a onda su došli Grci i donijeli vinovu lozu, i odlučiše: praviti dobro vino i držati ga u bačvi, a „kostanje“ na tavi. Potomci Kastavaca – Liburni, prvi su imali drvene bačvu.

Grad burne prošlosti Kostajnica spominje se prvi put u povelji izdanoj 1240. godine a iz 1258. datira zapis da su vlasnici Kostajnice plemići Hetinki koji se nazivaju „de Coztainicha“ - kostajnički. Kostajnica postaje posjed Nikole III. Zrinskog, oca sigetskog junaka Nikole Šubića Zrinskog, na riječnom otočiću nalazi se i grad Zrin. Obitelj Zrinski Kostajnicu drži ključem i vratima Hrvatske, a Una postaje „najglavnijom rijekom Hrvatske“ održava se turistička manifestacija - **„Kestenijada“** početkom listopada. To prigodno izletničko branje kestena, u ovom slikovitom i pitom kraju Pounja, pretvara se u prvo pučko druženje i veselje. Staro i mlado prolazi dobro znanim stazama kroz guste šume puneći vreće sočnim plodovima od kojeg, po starim naputcima pripravljaju ukusna jela Na kostajničkom trgu uz veliki ugostiteljski šator nalaze se štandovi s domaćim kolačima i moštom, širi se miris pečenih kestena, peče se kotlovina (autohtoni način pripreme jela i jelo) i nudi se domaće toplo pecivo.

Banovina, posebno Petrinja i selo Novo Selište, poznata je i po *marunima*, jedinim u kontinentalnom dijelu Hrvatske. Ovdašnje šume najbogatije su kestenovim stablima u cijeloj Europi, što je i dokaz proizvodnje meda od kestena gotov 70 posto od ukupne količine proizvedene u hrvatskoj (i to najboljeg kestenovog meda). Pojedina stabla maruna su visoka i 20 metara s promjerom oko jednog metra.

Posjetioci mogu na **Kestenijadi** kupiti suvenir **–** *dagaru*, posudu (pećica) u koju se, u donji dio, stavlja žeravica da bi se u gornjem dijelu pekao kesten.

Pod sloganom „Sljeme i Večernji list“ od 2003. godine održava se „zagrebačka kestenijada“ na Sljemenu u listopadu, uz prigodni program.

Kesten je nažalost neiskorištena turistička atrakcija, kao npr. u Požeštini. Uz ostatak rimske ceste, starih gradina i utvrda, samostana, turskih gradina i plemićkih posjeda može organizirati prva turistička manifestacija sa slatkim kestenovim plodovima kojim su se sladili naši stari.

Savjeti:
- kestene ćete lakše zarezati uz pomoć noža koji ima normalnu dršku ali kratku i zakrivljenu oštricu.

Skidanje kore(guljenje)	sirove kestene možete oguliti tako da na širokoj ispupčenoj površini uzdužno zarežete vanjsku koricu do unutarnje. Potopite ih u hladnu vodu na 1 sat ili stavite u zamrzivač da omekšaju. Zatim kestene kuhajte 5 minuta u slanoj vodi. Ogulite tvrdu i mekanu koricu. Iz vruće vode vadite po nekoliko kestena da se drugi ne ohlade jer se tad teže gule **ili** sirove zarezane kestene ispržite da korica pukne. Ogulite ih i dokraja skuhajte u malo posoljenoj vodi ili (za slastice) u mlijeku. Ili ih možete dokraja ispržiti na tavici ili ispeći u pećnici, ali će biti čvrsti, dakle više za jelo nego kao sastojak poslastica **ili** sirove nezarezane kestene stavite u veliku količinu hladne vode, slabo posoljene kojoj ste dodali lovor i celer pa ostavite kuhati na tihoj vatri najmanje 45 minuta od trenutka kad je voda počela ključati **ili** koru kestena narežite i zatim kestene stavite u navlaženi lim u pećnicu zagrijanu na 180 ºC i držite tako dok ljuska ne popuca. Ogulite vanjsku i unutarnju koru i kesten je spreman za daljnju obradu
Pečenje kestenja	- zarežite kestene sa svake strane, stavite ih zatim u posudu, poprskajte obilno bijelim vinom i pecite. Ishlapi li tekućina, dodajte još vina. - pečeni kesteni imat će osobit okus poprskate li ih vermutom i poslužite nakon nekog vremena. - pečene kestene umotajte u čistu krpu dobro navlaženu konjakom. Gulite ih nakon deset minuta. - pečene kestene prekrijte lišćem kelja ili zelja. Poslije dvije minute bit će sočniji i lako će se guliti. - za prženje kestena postoji tavica s rupičastim dnom
Kuhanje kestenja	- kestenje ne stavljajte u kipuću nego u hladnu vodu, pa neka sve zajedno zavri. Pošto zavri, kuhajte kestene tri minute, ne dulje, jer teško ćete ih guliti. - kuhajte ih u poklopljenoj posudi. - kesten se najbolje kuha kad je pokriven s dva prsta vode. - kuhani kesteni bit će mirisniji posolite li ih malo i stavite u njih nekoliko listića bosiljka u toku kuhanja, ili nekoliko sjemenki anisa, ili čašu likera od anisa - kad su kesteni kuhani (nakon tri minute), ocijedite vodu, u lonac dolijte hladnu vodu, ostavite ih tako pokrivene vodom nekoliko minuta. Bit će slađi i lakše za guliti - oguljene skuhane kestene protisnite napravom za pripremanje pirea od kestena, a postoji i stroj s električnim motorom da se ne mučite. - uobičajenom čokoladnom pudingu dodajte desetak kuhanih i protisnutih kestena. Dobro izmiješajte i kuhajte kao obično. Osjetit ćete razliku
Kolač od kestena	- biti će još mnogo bolji ako sastojcima dodate na kockice narezanu jabuku.

	- rezancima od istisnutih kestena dodajte kristalni, nikad šećer u prahu, jer će se pretvoriti u kašu.
Spremanje kestenja	- svježi kesten operite i spremite u PVC vrećice prema želji (1-2 kg). Vrećice zavarite i pohranite u duboko smrzavanje. Smrznuti kesten istresite iz vrećice u kipuću vodu i kuhajte kao i svježi kesten. Kuhani kesten ostavite poklopljen pola sata u vodi, potom ga ocijedite, razrežite nožem po dužini i malom žličicom izvadite sadržaj. - spremate li kestene na dulje vrijeme, stavite ih u platnenu vreću s rupicama i spremite u metalnu bačvu ili kutiju, pa pokrijte tamnom tkaninom. I u proljeće bit će kao svježi. - kesten u kartonskoj kutiji: svježi kesten stavite na veći lim u samo jednom sloju. Pećnicu zagrijte na 80 ºC i uložite lik s kestenjem. Kad se pećnica ugrije, vrata otvorite, a kesten promiješajte. Smanjite temperaturu na 75 ºC i sušite kesten 1,5 do 2 sata, ovisno o sadržaju vlage. Pećnicu povremeno otvarajte kako bi izašla oslobođena vlaga. Odjednom u pećnicu možete staviti više limova kako biste uštedjeli vrijeme. Kestene ostavite u isključenoj pećnici na limovima da se ohladi, pa ih stavite u kartonske kutije. Između slojeva kestena stavite papir i na kraju pokrijte papirom. Poklopac kartonske kutije zatvorite unakrsno, a kutije pospremite na zračno, hladno i suho mjesto. - kesten u slanom naljevu: 1 postotni slani naljev (99 dag vode i 1 dag soli). Očišćene cijele kestene složite u staklenke i prelijte slanim prokuhanim toplim naljevom. Staklenke zatvorite poklopcem na navoj, staklenke stavite na lim u koji prethodno stavite nešto vode. Pasterizirajte u pećnici na 95 ºC – 40 minuta. ili kakao ti rade u Lovranu - u kupolama ili „ježincima“ na ocjeditom mjestu skupite hrpu i pokrijte lišćem i na to stavite granje kako ih vjetar ne bi otkrio. To se radi zbog toga da se sačuva potrebna vlaga u plodovima kako se oni ne bi osušili. Tako pokriveni ***maruni*** mogu se čuvati čitavu zimu a da im se kakvoća bitno ne umanji; ili plodove izvadite i spremite u dovoljno vlažan i hladan podrum. Temperatura u podrumu bi se trebala kretati od 0 ºC do 5 ºC, a vlaga zraka trebala bi iznositi oko 85 posto. Poželjno je sloj ***maruna*** koje rasprostirete na pod biti ne viši od 1 m. Pod podruma mora biti besprijekorno čist – po mogućnosti dezinficiran 0,5 postotnim formalinom kako bi se spriječio razvoj bolesti i štetnika na plodovima. Tako spremljeni plodovi mogu se čuvati 2 do 3 mjeseca nakon berbe.

Stari način konzerviranja kestena – „*kura*“.

Veliki kabao napuni se do 2/3 zapremine kestenjem i prelije vodom. Sve se to obavlja u prostoriji zagrijanoj na 24 ºC. Pomoću cijevi ili motke koja se osloni na dno, masa se kestenja premeće. Na površinu će izranjati šuplji (zakržljali ili crvljivi) plodovi. Dan-dva kasnije, po površini će se pojaviti mjehurići, znak da je zdravo kestenje u „kuri“ počelo fermentirati. Neki su ubrzavali postupak fermentiranja dodavanjem mliječnih fermenata iz trgovine: na 100 l vode u kablu po 1 gr fermente. „Kura“ traje 7 do 9 dana, dovoljno da se unište gljivice plijesni. Kestenje se potom ocijedi i stavi na pleter ili rešetku (do 10 cm debeo sloj), nikako na betonski ili popločeni, tj. nepropusni pod. Nakon 4-5 dana (sušnih, bez kiše) ovako osušeno kestenje trajno se ostavi na pleteru ili daskama. Ili se spremi u platnene vrećice koje treba da vise u zraku.

Stanovnici Kalnika i Bilogore, još od pamtivijeka ježince su pohranjivali u pijesak i na taj način spremali kestene za kasniju uporabu i nakon nekoliko mjeseci. No, isto tako radili su i „trapove“ ispod drveta. „Ježince“ su zajedno s lišćem nagrnuli na hrpu ispod samog kestena. Tako je stajalo cijele jeseni pa i zime – sve do proljeća. Kad god im je trebao kesten samo bi posegnuli u takav trap. Plodovi su bili svježi kao da su ubrani s drveta. Sva tajna je u tome što takav trap zadržava vlagu u hrpi, jer se ne isušuje. Plodove treba vaditi kroz jednu rupu koja se kasnije ponovo zatvara. Ovako“hermetički“ zaštićeni plodovi u stanju su da bez posljedica prezime i dočekaju proljetne dane, kad ih treba potrošiti prije nego dođe do klijanja.

Moderni je način konzerviranje u hladnjaku. Pri temperaturi oko ništice i dovoljno vlage održat će se nekoliko mjeseci. Uvelike se konzervira u hladnjacima, uz 10 posto ugljičnog dioksida (CO_2) u zraku očuvat će se mnogo mjeseci.

JELA

Juhe

Kestenova juha s prosom, zobi i rižom

Plodove operite i stavite kuhati. Kad su kuhani malo ih ohladite hladnom vodom i ogulite. Oguljene kestene zdrobite i stavite ih pirjati na malo ulja, dolijevajući toplu vodu. Kad su omekšali dodajte začine (sol, papar, ..) i proso te kuhajte na laganoj vatri još pola sata. Od žitarica možete dodati još zob i rižu. Od povrća dodajte lisnate dijelove po ukusu. Pri kraju kuhanja dodajte kosani peršin i celer, i ribanu mrkvu. Začinite još po ukusu.

Juhu možete pripremiti samo od kestena ili s raznim povrćem ili žitaricama, prema osobnoj želji. Ovo je vrlo stari naputak, a riža je noviji dodatak.

Juha s kestenima I. način

Sastojci: 50 dag kestena, 1 lovorov list, 1 glavica luka, 1 celerova grančica, 1 velika mrkva, 2 žlice nasjeckane dimljene slanine (ili šunke), 3 dag maslaca, 1 l juhe, 2 žlice slatkog vrhnja, sol, papar.

Skuhajte kestene s lovorom, ogulite i protisnite. Ogulite mrkvu pa s celerom narežite na kocke. Oljušteni luk nasjeckajte. Povrće ispržite sa slaninom i maslacem, zalijte juhom i kuhajte da omekša. Povrće i kestene smrvite mikserom s malo juhe u gustu kašu. Umiješajte u preostalu juhu i dodajte vrhnje. Miješajte na umjerenoj temperaturi da dobijete krem juhu. Provjerite treba li još soli i papra.

Juha s kestenima II. način

Sastojci: 50 dag kestena, 8 dl krepke govedske juhe, 10 dag suhog crnog kruha, sol, papar, ulje, mljevena crvena paprika.

Zarezane kestene stavite u lim u zagrijanu pećnicu da se naglo napola ispeku. Ogulite ih i stavite kuhati u juhu da se počnu raspadati. Polovicu kestena izvadite i samo grubo zgnječite vilicom, preostale još malo kuhajte, a zatim mikserom skupa s juhom pretvorite u kašu. Dodajte mljevene crvene paprike, sol i papar po ukusu, te zgnječene kestene. Na ulju ispržite sasvim sitne kockice kruha, pa i to dodajte juhi neposredno prije posluživanja.

Juha s kestenima III. način

Sastojci: 5 dag šunke, maslac, luk, žalfija, 60 dag skuhanog kestena, čaša crnog vina, sjeme koromača, papar, slatko vrhnje.

Masnu šunku izrežite na kockice i ispržite na maslacu i dodajte poprženi kosani luk i struk izrezane žalfije na režnjeve. U to umiješajte skuhani kesten. Izmiješanoj masi dodajte crno vino, pustite da ispari i prelijte mlakom, malo posoljenom vodom. Ostavite da „krčka“ na tihoj vatri oko jedan sat i pri kraju kuhanja začinite sjemenom komorača, paprom i slatkim vrhnjem.

Juha s kestenima na IV. način

Sastojci: 10 dag pršuta i carskog mesa, po 5 dag luka i celera, 50 dag oguljenog kestenja, čaša vina, 1 l vode, sol, aromatično bilje po želji.

Pršut i carsko meso izrežite na kockice. Primiješajte kosani luk i celer. Mješavinu zapržite na maslacu i dodajte oguljene kestene. Pošti ste dobro zapekli, dolijte vino. Čim vino ispari, dolijte vrele vode i zasolite. Polagano krčkajte juhu i na kraju začinite aromatičnim travama.

Juha od kestena na V. način

Sastojci za 6 osoba: 60 dag kestena, vezica celera, grančica ružmarina, 1 l mlijeka, kriška prepečena kruha, maslac i sol.

Sirove kestene ogulite i skuhajte u 1,5 l vode s ružmarinom i celerom. Nakon 20 minuta s plodova ogulite kožicu te ih protisnite u pire i pomiješajte s mlijekom. Sve ulijte u lonac u koji ste prethodno stavili prepečene kriške kruha, po želji na površinu narežite malo maslaca i stavite u pećnicu na nekoliko minuta prije nego što ćete poslužiti.

Juha od maruna

Sastojci: 1 l vode, 40 dag čistih, kuhanih i pasiranih maruna, sol, papar, kosani peršin, domaće kiselo vrhnje.

Marune skuhajte, očistite, stavite u vodu i sve zajedno izmiksajte. Juhu začinite i ostavite da se lagano kuhan još 10 minuta. Na kraju dodajte vrhnje za kuhanje.

Čorba od kestena

Sastojci: 25 dag oguljenih kestena, 7,5 dag prošarane slanine, 2 krumpira, 2 mrkve, korijen peršina, struk poriluka, grančica celera, 1 jaje, žlica kiselog vrhnja, sol, papar, žlica ulja.

Oguljeni krumpir izrežite na kockice, mrkvu, peršin i poriluk na kolute, slaninu na režnjeve. Na zagrijanom ulju popržite slaninu. Dodajte 1 litru kipuće vode, stavite kestene, povrće i grančicu celera. Kuhajte na tihoj vatri („krčkajte“) jedan sat. Posolite i popaprite. Žumanjak i vrhnje umutite, ulijte u čorbu i ostavite da prokuha.
(Kestene ćete najlakše oguliti ako ih zarežete, stavite u ključalu vodu i kuhate 5 minuta.)

Prilozi i (ili) mala jela

Kesteni kuhani u mlijeku

Sastojci: 50 dag kestena, 5 dl mlijeka, 3-4 žlice šećera, 1 omot vanilin šećera, 1 žlica maslaca.

Zarežite kestene na ispupčenoj strani i stavite u dobro zagrijanu pećnicu da se raspucaju. Ogulite im tvrdu i mekanu koricu, pa ih do kraja skuhajte u zašećerenom mlijeku s maslacem. Poslužite kipuće.

Slani pire od kestenja

Sastojci: 2 kg kestena, 2,5 dl mlijeka, 1 dl juhe, 5 dag maslaca, sol.

Uzmite okrugle kestene, zarežite ih i stavite kuhati u posoljenu vodu, te kuhajte tako dugo da se mogu oguliti obje kore (oko sat i pol). Oguljene stavite opet na vatru s mlijekom, juhom, maslacem, pa miješajte da se sve pomiješa. Tad protisnite ili izmiješajte mikserom da dobijete pire. Posolite po ukusu i metnite opet na vatru. Miješajte i dodajte, ako je potrebno, još toplog mlijeka. Poslužite uz pečenke ili divljač.

Žganci od kestena

Kilogram brašna od kestena pomiješajte s toliko vode da smjesa postane gusta kao krema. Kuhajte otprilike jedan sat, baš kao i žgance. Poslužite sa slatkim vrhnjem.

Zelje s kestenima na dva načina

I način

Sastojci: 50 dag maruna, 1 glavica zelja, mast, sol, papar.

Kestenje skuhajte i ogulite. Oguljene prelijte kipućom vodom da lakše ogulite i unutarnju kožicu, te ga narežite na pola. Kupus naribajte i pomiješajte s kestenjem, stavite u zemljanu posudu, posolite, popaprite, promiješajte i zalijte vodom. Posudu, lonac; zatvorite pergament papirom i kuhajte u pećnici ili na štednjaku na laganoj vatri.

II. način

Sastojci: glavica crvenog zelja, 24 komada većih kestena, 5 žlica masti, 1 l juhe, malo brašna, sol, papar.

Očistite zelje, izvadite korijen (sredinu) i izrežite ga kao za salatu. Stavite u lonac, dodajte očišćene kestene i izrezane na ploške, podlijte otopljenom mašću i juhom. Posolite i popaprite. Hermetički zatvorite posudu poklopcem koji ste oblijepili (zatvorili) tijestom koje ste načinili od brašna i vode. Kuhajte, „krčkajte“, na slaboj vatri najmanje sat-dva. Brže ćete sve napraviti u loncu za kuhanje pod pritiskom. Poslužite uz pečeno meso ili kobasice.

Kesten kao prilog

Sastojci: 50 dag kestena, sol, papar, maslac.

Kestene skuhajte i pažljivo ogulite, Zagrijte maslac, stavite na nj kestene, posolite i popržite da dobije malo tvrđu koricu. Poslužite kao prilog uz mesna jela.

Pire od maruna

Sastojci:1 kg maruna, domaće kiselo vrhnje, malo soli, muškatni oraščić.

Očistite marune od prve kore koja je puna tanina. Prokuhajte dok ne omekša, a potom ogulite drugu koru s još toplih plodova. Marune propasirajte i razrijedite s vrhnjem za kuhanje. Smjesi dodajte malo soli i muškatni oraščić.

Ovaj naputak osnova je svih jela na bazi maruna, pogotovo slastica.

Pirjani kesteni

Sastojci: 25 dag skuhanih i očišćenih kestena, 10 dag vrlo tanko narezanog pršuta (bez bijelog-masnog dijela), 5 glavica ljutike, kvasina (vinski ocat), povrtna juha, 2 žlice maslinova ulja, list lovora, sol, papar.

Luk oljuštite i narežite na kolute. Na ulju kratko popržite i umiješajte pršut. Kad postane hrskav, nakapajte malo octa, prelijte čašu juhe pa pržite dok se sva tekućina ne ispari. Odlijte suvišak masnoće iz tavice pa umiješajte kestene. Posolite, popaprite i isprižite da postanu hrskavi. Pospite sitno mrvljenim lovorom.

Grožđe i kesteni

Sastojci: 40 dag sitnih glavica luka ljutike, 1 grozd ružičastog grožđa krupnih boba, 24 skuhana i oguljena krupna kestena, 1 dl suhog bijelog vina, maslinovo ulje, 2-3 celerova listića, ½ svežnjića peršinova lišća, sol, svježe samljeveni papar.

Oljuštite luk i pržite na 4 žlice ulja da požuti. Primiješajte skuhane kestene i zajedno miješajte nekoliko minuta. Posolite. Zalijte vinom o kad se ispari, umiješajte bobice grožđa. Pržite još 5 minuta. Popaprite, umiješajte još malo ulja te nasjeckajte celer i peršin. Poslužite odmah.

Kesten u umaku od crvenog vina

Sastojci: 1 kg kestena bez ljuske, 1/8 l (2 dl) mesnog bujona, 1 žlica brašna ili jestivog škroba, 2 žlice maslaca, 1 žličica šećera, sol, 1 čaša (2 dl) suhog crvenog vina, svežnjić peršinova lista.

Prelijte kestene kipućom vodom, odstranite unutrašnju smeđežutu kožicu. Rastopite maslac, stavite šećer u maslac da karamelizira, dodajte kestene, poklopite i lagano pirjajte. Izmiješajte brašno ili škrob s mesnim bujonom. Prelijte mesnim bujonom kestene, dodajte vino, sol i prokuhajte lagano. Iznesite na stol sa svježim kosanim peršinovim lišćem.

Kesten kao prilog uz pečenje

Malo prije nego što se teletina, junetina, svinjetina, piletina ili drugo ispekla do kraja, pečenje u posudi obložite kestenjem koje ste najprije skuhali ili obarili vodenom parom kroz sito i ogulili. Uz meso se treba sada dopeći, tj. da poprimi zlaćanu boju.

Vrganji s kestenovim listovima

Sastojci: 12 podjednako velikih vrganja, kestenovo lišće, 2 češnja češnjaka, 2 žlice kosanog peršina, 2 žlice maslinova ulja, sol, papar.

Operite i obrišite listove. Odrežite nečisti dio stapki vrganja, očistite ih i obrišite vlažnom krpom. Gljive se ne peru. Češnjak iskošite i pomiješajte s peršinom, posolite i popaprite. Odvojite klobuke, stapke nasjeckajte i primiješajte im 1/3 smjese češnjaka. Lonac obložite listovima i dodajte nasjeckane vrganje, na njih složite klobuke. Pospite preostalom smjesom češnjaka i pokapajte maslinovim uljem. Pokrijte listovima i poklopite. Pecite 20 minuta i odmah, još vruće, poslužite.

Glavna jela

Zagorsko nadjeveno pile

Sastojci: 1 veće pile, 60 dag raznih samoniklih gljiva (ili pečurki/šampinjona), 50 dag očišćenih kuhanih kestena, 1 režanj češnjaka, 2-3 peršinove grančice, 10 dag mljevene svinjetine, 2 žlice ulja, 10 dag mesnate dimljene slanine, 1 žlica rakije, 2,5 dl kokošje juhe, sol, papar.

Popržite posoljeno pile na polovici ulja, okrećući ga da sa svih strana dobije boju. Oljuštite češnjak i nasjeckajte s peršinom. Očišćene gljive krupno narežite pa ispirjajte s uljem i nasjeckanom slaninom. Primiješajte svinjetinu i još malo pržite neprekidno miješajući. Dodajte usitnjeni češnjak s peršinom, kestene i rakiju. Posolite i popaprite, pa stavite u pile. Otvor zatvorite čačkalicama. Stavite u zemljanu ili vatrostalnu posudu, zalijte juhom i pecite 45 minuta u pećnici, zagrijanoj na 190 ºC. Kestenje zagrijte u juhi, složite oko pileta 15 minuta prije nego što je pile pečeno, da se još malo prepeku, i poslužite.

Stari nadjev od kestena: 20 dag skuhanog i oguljenog kestenja pomiješajte s 10 dag mljevenog mesa i 10 dag narezane mesne kobasice. Mješavini dodajte jedan žumanjak i malko u mlijeku namočenog kruha bez kore. Dobivenom smjesom nadjenite pile, gusku, puru i ispecite u pećnici.

Pureća prsa obložena pireom od kestena

Sastojci: 25 dag filea purećih prsa, ulje, 5 dag kesten pirea, 3 dag prošarane slanine (špeka), mlinci, sol, papar, lišće peršina, rajčice.

Pureća prsa izrežite u odreske, potucite malo i oblikujte odrezak. Posolite, popaprite i obložite tankim odrescima prošarane slanine. Na sve to stavite ne slanu pjenicu od kesten pirea, zarolajte (uvijte) i ispecite u pećnici. Kad je pečeno, svitke izrežite na ploške, položite na kuhane i zamašćene mlince. Ukrasite zelenim peršinom i kockicama rajčice.

Nadjevena patka s kestenima

Sastojci: patka, sok, sol, papar, 0,5 dl ulja; *za nadjev*: 60 dag kestena, 25 dag junetine, 25 dag svinjetine, 10 dag bijelog kruha, 5 dag luka, 10 dag pečurki (šampinjoni), 2 dag maslaca, 1 jaje, 3 žlice kosanog peršina, sol, papar, svježe mljeveni muškatni oraščić; *za umak*: žlica gustina, 1 dl mošta, sol, papar; *za garniranje(okruženje)*: 10 cijelih kestena, 7 manjih jabuka, 5 žlica brusnica, sol, papar.

Očišćenu patku iznutra natrljajte solju, paprom, mažuranom i prekrijte folijom i ostavite 1 sat u hladnjaku. Napola kuhani kesten ogulite, dio ostavite za garniranje (okruženje), ostale izrežite na kocke. Skuhanu i ohlađenu junetinu i svinjetinu sitno sameljite. Luk i pečurke usitnite i popirjajte na maslacu. Kruh natopite u juhu, ocijedite i usitnite. Neoguljenim jabukama uklonite sredinu s košticama. Kesten, mljeveno meso, pirjane pečurke, kruh, peršin, sol, papar. Muškatni

oraščić i jaje dobro izmiješajte da dobijete jednoličnu smjesu. Nadjenite patku, sašijte otvore i povežite batke i krila. Stavite patku u nauljeni lim, prelijte masnoćom i pecite oko dva sata u zagrijanoj pećnici, povremeno polijevajući pečenku njezinim sokom i s malo vode. Pred kraj poslažite i jabuke da omekšaju. Izvadite i ocijedite patku, jabuke držite na toplom, a masnoću od pečenja promiješajte s gustinom, vodom i moštom, prokuhajte uz dodatak soli i papra po ukusu. Procijedite i posebno poslužite. Rasijecite patku, poslužite na pladnju uz jabuke punjene brusnicama i cijelim kestenima oko njih. Za prilog poslužite crveno zelje (kupus) ili pire krumpir.

Guska nadjevena kestenjem

Sastojci: guska; *nadjev*: 50 dag kestenja, sol, papar, salo guske, kosani luk, malo vlasca, sitno izrezana iznutrica guske: želudac, srce i jetra, kosano lišće peršina, majčina dušica.

Kestenje skuhajte i ogulite ih skinite im koru. Na rastopljenom guščjem salu popržite kosani luk i vlasac, dodajte sitno izrezanu iznutricu: želudac, srce i jetru, i sve popirjajte. Pospite kosanim peršinom i majčinom dušicom. Očišćenu i dobro osušenu gusku posolite i poparite, nadjenite popirjanim nadjevom. Otvor zatvorite koncem, zašijte. Gusku premažite maslacem i stavite u zagrijanu pećnicu na 200 ºC. Pecite podlijevajući je vlastitim sokom i povremeno vrućom vodom.

Zečevina s kestenjem

Sastojci: 1 zeca teškog 1,5 kg, 10 dag dimljene slanine, 5 dag maslaca, 3 dag brašna, 1 l crnog vina, 4 glavice luka, 1 kg kestena, 3 žlice kiselog vrhnja, peršinovo lišće, lovor, majčinu dušicu, 2 žlice ulja, 2 žlice konjaka, 2 dl juhe (može od koncentrata), 2 češnja češnjaka, sol, papar.

Narežite zeca na komade, stavite ih u porculansku zdjelu pa prelijte vinom i konjakom, posolite, popaprite, stavite 2 žlice ulja, lišće peršina, lovor i majčinu dušicu. Neka se marinira nekoliko sati. Na maslacu ispržite nasjeckani luk, stavite dobro ocijeđenu zečevinu i pržite miješajući da dobije smećkastu boju. Pobrašnite miješajući da i brašno dobije tamniju boju, i zalijte procijeđenom marinadom. Stavite lovor, usitnjeni češnjak, majčinu dušicu, začinite i pirjajte sat i pol. U međuvremenu ogulite kestene i skuhajte u juhi. Slaninu izrežite na kocke i ispržite, dodajte je zajedno s kestenima u zgotovljeno jelo. Prokuhajte, dodajte vrhnje, još jednom malo prokuhajte i poslužite.

Srneći medaljoni s kestenjem

Sastojci: 60 dag srnećeg buta (bez kosti, opni i žilica), 10 dag maslaca, 1 dl ulja, 20 dag očišćenih i skuhanih kestena, 1 žlica grožđica, 2 dl crnog vina, 1 dl kiselog vrhnja, 0,5 dl slatkog vrhnja, sol, papar, 1 žličica sitno kosanog peršinova lista, 1 žličica limunova soka, 1 žlica pekmeza od brusnica, skuhani krumpir, brašno i jaje za hruskavce, te brašno, jaje, mrvice i masnoća za prženje.

Srnetinu narežite na medaljone (tri po osobi), posolite ih, popaprite i ispržite na tavici, u kojoj ste zagrijali polovicu količine ulja i maslaca. Ispržene držite na toplome dok pripremate umak. U čistoj tavici zagrijte preostalo ulje i maslac. Kestene narežite na tanke ploškice i popržite na masnoći, zalijte vinom i kuhajte da se tekućina upola smanji. Ulijte kiselo vrhnje pa kuhajte dalje na umjerenoj temperaturi postupno dodajući slatko vrhnje, a na kraju još džem od brusnica i limunov sok. Po potrebi posolite i popaprite. Protisnite umak. Za hruskavce načinite uobičajeno krumpirovo tijesto te umiješajte grožđice. Oblikujte krokete, panirajte ih u brašno, umućeno jaje i mrvice pa ispržite. Poslužite tako da na tanjur stavite dio umaka, na njega medaljone i dopola također prelijte umakom. Kao prilog poslužite hruskavce, a još ukrasite kuhanim i poprženim kestenjem.

Kotleti vepra s kestenima

Sastojci: 6 kotleta od vepra; *za kvašu:* 0,5 l crnog vina, 6 žlica ulja, 5 žlica vinskog octa, 2 glavice luka, 2 režnja češnjaka, 2 - 3 lista lovora, 2 grančice celera, nekoliko listića ružmarina, 6 zrna papra; 1 kg kestena, 20 dag maslaca, malo juhe, začinsko bilje kao za kvašu; *za umak:* 2 mrkve, 1 glavica luka, 5 dag maslaca, 3 dag brašna, sol, papar, začinsko bilje.

Kotlete stavite u kvašu (luk i češnjak izrežite), ostavite da odstoje jedan dan i povremeno ih okrećite. Kestene skuhajte, ogulite i propirjajte na maslacu sa začinskim biljem i malo juhe. Za umak sitno narežite mrkvu, luk i začinsko bilje. Kuhajte oko pola sata u malo kvaše. Zapršku napravite od masnoće i brašna, zalijte juhom, prokuhajte, umiješajte usitnjeno povrće i začinsko bilje. Prokuhajte, posolite i popaprite. Kotlete ispržite na masnoći, stavite na zagrijani poslužavnik i okružite kestenima. U tavicu od prženja ulijte malo kvaše, prokuhajte, ulijte umak, još jednom prokuhajte i prelijte preko mesa i kestena.

Kobasice s kestenima.

Sastojci: 1 kg kestena, 8 tankih domaćih kobasica, sol, papar, kosani peršinov list, mast.

Kestene stavite u kipuću vodu na nekoliko minuta, izvadite ih, ogulite i stavite ih u hladnu vodu ili još bolje u juhu od kocke. Kuhajte oko pola sata i ocijedite ih. Kobasice ispržite na masnoći, izvadite ih i stavite kestene da se malo poprže. Vratite kobasice, zagrijte sve zajedno, začinite, pospite kosanim peršinom i poslužite toplo.

Patka s umakom od maruna

Sastojci: 4 odreska pačjih prsa, grančica ružmarina, 1 češanj češnjaka, maslinovo ulje;
za umak: 45 dag maruna, 5 ml ulja, 3,5 dl mlijeka, 1 mali luk sitno nasjeckan, 1 mrkva sitno nasjeckana, sol, papar, 30 ml zagrijanog ulja.

Marinirajte 2 sata prsa u mješavini ružmarina, listića češnjaka i ulja. Marune ispecite 20 minuta na 180 stupnjeva, a potom ih ogulite. Očišćene marune stavite u posudu s mlijekom, lukom i mrkvom i kuhajte 10-15 minuta dok ne omekšaju. Ocijedite ih, posolite i popaprite, te propasirajte. Dok se peku prsa ugrijte umak, a prije posluživanja razrijedite ga vrhnjem. Polijte umakom pečenje i ukrasite kuhanim marunima.

Ovaj umak može se koristiti uz sve vrste pečenja.

Salata

Jesenska salata

Sastojci: 12 skuhanih kestena, 2 kisele jabuke, 6 maslina, 1 tvrdo kuhano jaje, 4-5 žlica majoneze razrijeđene s malo bijelog vina.

Narežite jabuke, masline (odstranite im koštice) i jaja, dodajte kestene i začinite majonezom. Poslužite uz hladno kuhano ili pečeno meso, te uz divljač.

Salata s kestenjem i matovilcem

Sastojci: 35 dag matovilca, 24 lijepa kestena, 1 glavica luka, grančicu-dvije celera, ¾ l juhe (od koncentrata), 7 žlica ulja (po mogućnosti maslinovo), 2 žlice kvasine (vinski ocat), sol, papar.

Zarežite kestenje, stavite u provrelu vodu i kuhajte 2 minute. Ogulite i stavite u juhu, a zatim i narezani luk, celer i papar u zrnu. Kuhajte 35 minuta da kestenje sasvim omekša. Proberite i operite matovilac, dodajte skuhano i samo malo ohlađeno i krupno narezano kestenje. Začinite i dobro promiješajte, pa odmah poslužite dok je kestenje još mlako.

Kestenje s rikulom

Sastojci: tri pune šake kestenja, kitica rikule, malo obične salate, žlica pinjola, sok limuna, sol, đumbir (ingver).

U pećnici ispecite kestenje, ogulite ih i kuhajte 20 minuta u slanoj vodi. Kad se ohlade smiješajte kestenje sa svim sastojcima.

Pogačice

Pogačice od kestena

Sastojci: 0,5 kg krumpira, 0,5 kg kestena, 2 žumanjka, 1 žlica krušnih mrvica (prezla), ulje.

Posebno skuhajte kestene i krumpir u ljusci. Ogulite i izgnječite krumpir i kesten. Izmiješajte sve zajedno s žumanjcima u jednoličnu masu i oblikujte pogačice, uvaljajte ih u mrvice i ispecite na vrelom ulju dok ne porumene s obje strane. Poslužite umjesto kruha.

Slatko - kolači

Okruglice s kestenima

Sastojci: 1,20 kg pirea od kestena, 20 dag krušnih mrvica (prezla), 5 dl soka od bresaka (ili marelica), 10 dag pekmeza od bresaka (ili marelica), 3 jaja, ulje.

Od kesten pirea napravite okruglice (duplo manje nego kad radite okruglice od šljiva),

uvaljajte u razmućena jaja, pa u krušne mrvice i ispržite u dubokoj masnoći. Za umak: na pari miješajte sok, marmeladu i jedan žumanjak. Posebno istucite čvrst snijeg od bjelanaca i polako umiješajte u sok. Poslužite toplo ili hladno.

Okruglice od kestena ili „knedli od kestena“ jedan je od niza specijaliteta Hrvatske Kostajnice poznate po raznim jelima od kestena.

Kuglice od kestena

Sastojci: 1 omot duboko smrznutog pirea od kestena (ili 1 kg skuhanog i pasiranog kestena), 15 dag šećera u prahu, 5 dag maslaca, malo slatkog tučenog vrhnja (šlaga), vanilin šećer, malo ruma, čokoladne mrvice.

Izmiješajte maslac dodajte ga otopljenom pireu i izmiješajte s rumom, šećerom i malo tučenog slatkog vrhnja tako da dobijete dosta gustu masu. Oblikujte kuglice veličine oraha, uvaljate svaku u čokoladne mrvice. Odložite na nekoliko sati u hladnjak da se stvrdnu.

Kuglice od maruna

Sastojci: 1 kg skuhanih, očišćenih i pasiranih maruna, malo ruma, 1 vanilin šećer, 5 dag šećera u prahu; čokoladna ocaklina: čokolada u prahu, biljna mast, ulje.

Sve sastojke izmiješajte, oblikujte kuglice, namočite u čokoladnu ocaklinu i odložite u hladnjak da se stisne.
Čokoladnu ocaklinu pripremite od navedenih sastojaka.
Kad su kuglice gotove, stavite ih u dekorativne košarice i poslužite.

Kuglice od maruna i bajama

Sastojci: 5 dag pirea od kestena, 20 dag bajama (badema), 2 žlice omekšanog maslaca, 1 žlica ruma, 10 dag ribane čokolade.

Sve izmiješajte i umijesite, te oblikujte kuglice. Uvaljate ih u šećer u prahu pomiješan s dvije vrećice vanilin šećera.

Valjušci od kestena

Sastojci:25 dag pirea od kestena, 2 jaja, 5-6 žlica mlijeka, ½ žlice maslaca i za prženje, 2 žlice ruma, 2 vanilin šećera, 8 dag šećera, cimet, mrvice, ulje, šećer u prahu, dodatak – džem od ribizla.

Zagrijavajte mlijeko, maslac i obje vrste šećera da se sve rastopi. U ohlađeno umiješajte kestene, cimet, rum i 1 jaje. Neka otvrdne u hladnjaku. Oblikujte u 20 kroketa pa ih uvaljajte u stučeno jaje te utapkajte u mrvice. Otresite višak mrvica pa ispržite u smjesi maslaca i ulja. Kako se koji isprži, premjestite ga šupljikavom žlicom na nekoliko slojeva papirnatih ubrusa. Pošećerite. Poslužite s malo razvodnjenim džemom.

Slatki popečci od kestena

Sastojci: 50 dag oguljenih i skuhanih kestena, 5 žlica šećera, 2 dl mlijeka, 3 žumanjka, 3 dag maslaca, vanilin šećer, krušne mrvice (prezli), masnoća za prženje.

Skuhajte kestene, smrvite, umiješajte u mlijeko, maslac i šećer. Miješajte na vatri da dobijete dobro isušen pire. Maknite sa štednjaka, pa umiješajte jedan po jedan žumanjak. Ohlađenu smjesu oblikujte u plosnate popečke (pogačice), uvaljajte ih u mrvice i ispržite. Pospite ih vanilin šećerom. Uz njih možete poslužiti pire ili kompot od jabuka.

„Štangice“

Sastojci: 75 dag pirea od kestena, 20 dag žele bombona, 1 žlica ruma, 15 dag šećera, čokolada.

Pire od kestena pomiješajte s usitnjenim žele bombonima i šećerom u smjesu. Rasporedite sve na alu-foliju debljine 4 cm i široko 10 cm. Prelijte ocaklinom (glazurom) od čokolade (vidi: Lagana torta od kestena) i odložite u hladnjak da se stegne. Kad je očvrsnuto okrenite kolač i prelijte sada donju stranu ocaklinom. Ponovo odložite u hladnjak da se stegne. Kad je sve stegnuto izrežite na „štangice“ (štapiće).

Kolač od kestena

Sastojci: 1 kg kestena, 10 dag maslaca, 20 dag šećera, 5 dag rezanih oraha, 10 dag čokolade, rum, malo mlijeka.

Kuhane kestene očistite od ljuske, protisnite, dobro izmiješajte s maslacem i šećerom, orasima, rumom. Mješavinu savijte u rolu, prelijte preljevom od čokolade.

Savijača od kestena

Sastojci za tijesto: 50 dag glatkog brašna, 2 žlice ulja, 1 žlica jabučnog octa, ½ žličice soli, 2 do 2,5 dl mlake vode. Nadjev: 1,3 kg kestena, 15 dag maslaca, 15 dag šećera, 1 vanilin-šećer, 3 jaja, 5 dl slatkog vrhnja, 2 žlice ruma, 5 dag mljevenih oraha.

U prosijanom brašnu napravite udubinu, stavite u nju ulje i miješajući dodajte mlaku posoljenu, octenu vodu. Umijesite mekano i glatko tijesto. Izradite ga rukom dok ne postane mjehurasto. Tijesto premažite uljem i ostavite 45 minuta stajati na toplom mjestu. Stolnjak pospite brašnom, tijesto stavite u sredinu i valjkom ga izvaljajte prvo prema duljini, a onda prema širini. Rukama ga izvlačite od sredine prema kraju koliko se god može. Okrajke odrežite, tijesto pospite orasima, polijte s 3 žlice slatkog vrhnja i na dvije trećine rasporedite nadjev.

Nadjev pripremite na slijedeći način: kestene stavite u lonac i kuhajte 10 do 15 minuta. Ogulite ih i protisnite ili sameljite. Pjenasto izmiješajte maslac i šećer, dodajte postupno žumanac, rum, kesten pa na kraju pažljivo umiješajte 3 dl tučenog vrhnja i čvrst snijeg od bjelanaca.
Savijte pomoću stolnjaka. Savijaču stavite u lim namazan maslacem, premažite je slatkim vrhnjem, stavite u pećnicu zagrijanu na 200 stupnjeva i pecite oko 40 minuta. Tijekom pečenja premažite je još jednom slatkim vrhnjem.

Jesenski nabujak

Sastojci: 60 dag kestena, 2 dl slatkog vrhnja, 5 jaja, 15 dag šećera, 10 dag maslaca, kalup, 1 vanilin šećer, 1 čašica ruma, 10 dag ušećerenih kestena, 5 dag šećera u prahu za posipanje.

Skuhano i oguljeno kestenje protisnite (propasirajte). Otopite maslac s vrhnjem i obje vrste šećera. Miješajte na vrlo niskoj temperaturi da se smjesa dobro poveže. U mlaku smjesu primiješajte jedan po jedan žumanjak, zatim pire od kestena, narezane ušećerene kestene i rum. Na kraju oprezno umiješajte vrlo čvrst snijeg od bjelanjaka. Ulijte u kalup namazan maslacem, pazeći da smjesa dopire samo do 2/3 visine. Pecite 10 minuta u pećnici, zagrijanoj na 170 ºC, povećajte na 180 stupnjeva i pecite još 25 do 30 minuta, **ali nijednom nemojte otvoriti pećnicu.** Nabujak odmah pošećerite i poslužite.

Rolada od maruna s amaretom (likerom od gorkih badema)

Sastojci za biskvit: 3 jaja, 3 žlice šećera, 3 žlice brašna, 3 žlice mlijeka, 3 žlice ulja, 1/3 vrećice praška za pecivo,; krema: 1 kg pirea od maruna, pola paketića maslaca, 8 dag šećera, čašica amareta, tučeno vrhnje (šlag) od 0,5 l slatkog vrhnja.

Sastojke za biskvit izmiksajte i dobivenu smjesu ispecite u zagrijanoj pećnici na umjerenoj temperaturi. Sastojke za kremu također izmiksajte, sve osim tučenog vrhnja, koje će te naknadno vrlo lagano umiješati. Kad se biskvit ohladio poprskajte ga amaretom, nadjenite kremom, zarolajte i prelijte rastopljenom čokoladom i gorkim kakaom.

Lagana torta od kestena

Sastojci: 20 dag skuhanog i protisnutog kestena (sirovog otprilike 35 dag), 8 dag maslaca, 4 jaja, 20 dag šećera, 12 dag brašna, ½ praška za pecivo; marmelada za mazanje, 3 dl slatkog vrhnja, 3 žlice šećera u prahu; za ocaklinu – 12 dag čokolade, 15 dag šećera, 2 dag maslaca.

Posebno pjenasto umiješajte maslac, a posebno žumanjke sa šećerom, zatim to pomiješajte, dodajte kestene, brašno, prašak za pecivo i snijeg od bjelanjaka. Uspite u namašteni i pobrašnjeni kalup za torte i pecite na laganoj vatri. Ispečenu i ohlađenu tortu prorežite vodoravno, donji list premažite marmeladom, napunite tučenim slatkim vrhnjem (umiješajte šećer u prahu), poklopite drugim listom. Otopite čokoladu i šećer s 2 žlice vode na pari. U sasvim glatku smjesu umiješajte maslac, pa prelijte ocaklinom tortu.

Lažna torta od kestena

Sastojci: 30 dag bijelog graha, 25 dag šećera, 1 žlica ruma ili maraskina, 3 jaja, 5 dag oraha; 3 dl slatkog vrhnja, marmelada za mazanje, 3 žlice šećera u prahu; čokoladnu ocaklinu.

Grah namočite dan prije, dobro skuhajte, pa protisnite kroz gusto sito. Šećer i žumanjke miješajte u pjenastu smjesu, dodajte grah, orahe i snijeg od bjelanjaka. Ispecite i dalje postupajte kao što je opisano u naputku (receptu) za - lagana torta od kestena.

Lovranske kuglice

Sastojci: 1,2 kg maruna, šećer ili med po ukusu, 20 dag čokolade za kuhanje. Skuhani marun propasirajte i izmiješajte sa šećerom ili medom. Oblikujte kuglice i kada se potpuno ohlade umočite ih do pola u rastopljenu čokoladu. Ova količina dostatna je za 15-tak kuglica.

Pita od maruna

Sastojci: 50 dag maruna, 30 dag svježeg sira, 5 jaja, 1 žumanjak, 10 dag grožđica, 10 dag oguljenih i nasjeckanih badema, 20 dag šećera, cimet u prahu, 2 dl kvalitetnog bijelog vina, tijesto za pitu.

Namočite grožđice u vinu i ostavite ih da omekšaju. Promiješajte pire od maruna, sir, jaja, bademe, 15 dag šećera, grožđice namočene u vinu skupa s vinom. Pospite cimetom. U kalup za torte stavite list tijesta za pite tako da visi preko ruba. Stavite nadjev i prekrijte ga drugim dijelom tijesta. Dobro zatvorite rubove. Namažite površinu žumanjkom. Pecite 50 minuta na 180 ºC. Pečeno posipajte ostatkom šećera.

Torta od maruna

Sastojci; *za biskvit*: 6 žumanjaka, 6 bjelanjaka, 20 dag šećera u prahu, 3 žlice čokolade u prahu, 40 dag čistog pasiranog maruna, ½ praška za pecivo; *za nadjev*: 36 dag maslaca, 36 dag šećera u prahu, 2 žlice ruma, 2 vanilin šećera, 50 dag pasiranih maruna.

Pjenasto izmiješajte žumanjke i šećer, te čokoladu u prahu. Dodajte marun izmiješan s pola praška za pecivo i na kraju snijeg od bjelanjka. Rukom lagano sve izmiješajte. Smjesu stavite u namašteni kalup i pecite sat vremena na 170 ºC. Kad je gotovo ugasite pećnicu, otvorite vrata i ostavite tortu unutra još neko vrijeme da ne bi „pala“. Za nadjev izmiješajte sve sastojke mikserom i namažite tortu kad se ohladi. Nadjev je dovoljan za jedno „filanje“ iznutra i ukrašavanje torte.

Nadjevena peciva

Sastojci za 10 komada; *za tijesto*: 30 dag glatkog brašna i još malo za kalup, 20 dag kukuruznog brašna, 2,5 dag kvasca, 1 dl mlijeka, 7 dag šećera, 15 dag maslaca i još malo za kalup, 5 žumanjaka, malo soli; *za nadjev*: 25 dag skuhanih i protisnutih kestena (može i smrznutih), 2 vanilin šećera, 1-1,5 dl slatkog vrhnja.

Namrvite kvasac u mlako mlijeko, dodajte malo šećera i brašna. U preostalo brašno dodajte otopljeni maslac, uzašli kvasac, malo soli i žumanjke izmiksane sa šećerom. Dugo mijesite tijesto i ostavite ga na toplom da uzađe (da se digne). U međuvremenu zagrijavajte i miješajte protisnute kestene s vrhnjem i vanilin šećerom da se smjesa zgusne, i kušajte. Ako nije dovoljno slatka, dodajte šećera u prahu. Ohlađeno stavite u hladnjak. Premijesite uzašlo tijesto, podijelite ga u kalupiće. U sredinu utisnite okruglice od kestenove smjese i pokrijte kuglicom tijesta. Neka još jednom uzađe. Pecite 30 minuta u pećnici, zagrijanoj na 180 ºC.

Kandirani kesten

Sastojci: 90 dag kestena, 45 dag šećera, 3 dl vode

Kestene zarežite i ispecite, oljuštite i stavite kuhati u malo vode dok ne omekšaju. Posebno skuhajte gust sirup od šećera i vode. Ocijeđene kestene umačite u šećerni sirup pomoću dvije nauljene vilice, i slažite na plitki lim premazan uljem. Kad se osuše, posipajte ih šećerom u prahu i odložite u prikladnu posudu, svaki sloj između dva lista masnog kuhinjskog papira. Tako pripremljeni kesteni mogu dugo stajati.

Napitci

Napitak od kestena

Sastojci: 5 dag pirea od kestena, 1 dl slatkog vrhnja, 1 dl šećernog sirupa, 1 žlica ruma, bobice ribizla iz džema.

Mikserom miješajte kestene s rumom, sirupom i 1 dl vode da dobijete sasvim gladak napitak. Ulijte u čaše. Vrhnje miješajte da se samo lijepo zgusne a ne pretvori u čvrstu pjenu (šlag) pa oprezno ulijte na površinu napitka. Pospite ribizlima.

Kesteni u soku bazge

Pečene, oguljene i ohlađene kestene poslažite u staklenku i prelijte sokom od bazge.

Kesteni u likeru od ruma

Po polovici prerežite kestenje i prepecite ih s jedne strane, pa s druge strane. Zatim ih ogulite, ali pazite da ostanu cijeli, pa ih stavite u čiste staklenku. Kad se ohlade, staklenku napunite likerom od ruma. Dobro zatvorite i uživajte nakon nekoliko mjeseci.

Kesteni u vinjaku

Sastojci: 1,3 kg neočišćenih kestena, 1 grančica ružmarina, 4-5 listića kadulje (žalfije), 30 dag šećera, ½ limuna, 1 dl vinjaka ili likera od višnje, sol.

Oprane kestene pristavite u hladnoj vodi s malo soli, ružmarinom i kaduljom. Kuhane kestene očistite i rasporedite u savršeno oprane staklenke. Operite i obrišite limun. S obrisanog naribajte koru. Miješajući kuhajte na niskoj temperaturi 1 dl vode sa šećerom te sokom i koricom. U ohlađeni sirup ulijte vinjak i zalijte na kestene u staklenkama. Ostavite mjesec dana i tek tada koristite.

Cocktail od maruna I.

Sastojci: pjenušac, bijelo vino, pire od maruna i pečeni maruni odstajali u vinu.

Dan prije ispecite nekoliko maruna, očistite ih i još tople pritisnite dlanom i stavite u čašu bijelog vina. Pire od maruna izmiksajte s pjenušcem i ulijte u čašu u koju se prethodno stavili jedan marun aromatiziran u vinu.

Koktel – piće koje je „mješavina alkohola i mašte“ nije naše izvorno piće. Ovdje se spominje jedino iz razloga što su sastojci za njega naši izvorni proizvodi, *Bakarska vodica, marun, medica*.

Cocktail od maruna II.

Sastojci: čokoladni liker, medica, slatko vrhnje, rum.

Sve sastojke izmiješajte i za dekoraciju upotrebite glazirani marun (kuhani marun umočen u čokoladu).

Čaj od listova kestena

Sastojci: 10 dag listova, 1 l vode.

Listove kuhajte oko 15 minuta na laganoj vatri, poklopite da odstoji pola sata i procijedite. Tijekom dana pijte 1 dl čaja zaslađen medom za probleme dišnih putova. Čaj možete koristiti i za ispiranje kožnih nečistoća te grgljanje, tj. ispiranje usne šupljine i grla.

Zimnica

Stari naputci spominju tri načina pripreme **kompota** od kestena

I način

S krupnih plodova (npr. marona) odstranite ljusku pečenjem na štednjaku dok ljuska ne pukne ili kuhanjem u posudi (s vodom) oko pola sata. Očišćene kestene stavite u staklenke i pasterizirajte oko pola sata na 98 ºC. Konzumiraju se sa šećerom, rozinama ili putom (maslacem).

II. način

Oguljene plodove stavite u staklenke, uspite 12,5 dag šećera na 1 l staklenke, pasterizirajte pola sata na 98 ºC.

III. način

Staklenke napunite oguljenim plodovima kestena, nalijte šećerne otopine pripremljene od 60 dag šećera i 1 l vode. Pasterizirajte oko pola sata na 98 ºC.

Slatko od kestena I. način

Sastojci: 1 kg kestena, 1 kg šećera, 2 limuna, 1 štapić vanilije, malo limunske kiseline u prahu, 25 dag šećera.

Kestenje očistite od ljuske, stavite u vrelu vodu i kuhajte. Čim voda zaključa, „šerpu" skinite s vatre i nožem pažljivo skinite tanku kožicu s kestenja, pazite da kestenje ne oštetite. Oljušten kesten stavite u hladnu vodu, držite 10 minuta, ocijedite, ponovo stavite u vrelu vodu, dodajte sok od dva limuna i kuhajte dok ne omekša. Kada kesten omekša, ocijedite i ostavite ga hladiti. U međuvremenu skuhajte sirup od šećera i vode, dodajte štapić vanilije i na vrhu noža limunske kiseline u prahu. Kada je sirup kuhan prelijte ga preko kestenja, dodajte još 25 dag šećera i nastavite kuhanjem dok ne dobijete gustoću meda. Kestenje složite u čistu „teglu", prelijte ohlađenim sirupom, zatvorite duplim celofanom i odložite u smočnicu.

Slatko od kestena II. način

Sastojci: 2 kg kestena, 2 kg šećera.

Prorežite po polovici kestene, stavite u hladnu vodu i pristavite na vatru. Kad jako provri, pustite još 2-3 minute da kipi. Tada se mogu lako oguliti. Odvojite samo posve čitave i zdrave kestene. Spustite ih u toplu vodu i kad provri kuhajte još desetak minuta. Posebno skuhajte šećer s pola litre vode i u sirup oprezno spustite kestene. Kuhajte 15 minuta. Maknite s vatre i pustite da se posve ohladi, kako bi sirup prodro u plodove. Vratite na vatru i kuhajte još 15 minuta. Sutradan još jednom tako prokuhajte i provjerite vilicom da li je kestenje mekano. Ako nije, pustite da se dokraja ohladi i skuhajte još jednom. Tada ocijedite kestene, poslažite u staklenke, a sirup kuhajte da se zgusne. Prelijte preko kestenja.

Kesteni ukuhani za zimu

Sastojci: 5 kg kestena, 2 žlice soli.

Zarežite kestene, spustite ih u dosta prevrele slane vode i kuhajte 5 minuta. Odmah, još vruće, ogulite od obje kore. Stavljajte ih u dobro oprane i obrisane staklenke. Zalijte slanom vodom. Staklenke dobro zatvorite, omotajte krpama i stavite u veliku posudu. Zalijte vodom da je bude do dvije trećine visine staklenke. Pristavite, pa kad voda provri, kuhajte 25 minuta.

Džem od kestena

1 kg pasiranog kestena izmiješajte s gustim sirupom od 15 dag šećera namirisanog s vanilijom. Kuhajte na tihoj vatri stalno miješajući dok ne dobijete homogenu masu bez grudica. Začinite s malo ruma, uspite u čiste staklenke i hermetički zatvorite.

Marmelada od kestena I.

Sastojci: 2 kg kestena, 1 kg šećera, malo soli, malo čistog alkohola.

Skuhajte 2 kg debelih, velikih, zdravih kestena s vrlo malo soli. Ogulite ih, skinite vanjsku i unutrašnju kožicu, protisnite (pasirajte). U litri vode rastopite 1 kg šećera i polako skuhajte gust sirup. Mlak sirup dodajte u kestene i kuhajte na vrlo slaboj vatri još sat, sat i četvrt. Neprekidno miješajte drvenom kuhačom. Mlaku masu uspite u čiste staklenke, pokrijte površinu okruglim komadom pergamenta namočenog u alkoholu. Zatvorite.

Marmelada od kestena II.

Sastojci: 1 kg kestena, 1 kg želatine, 4 dl vode, 2 sušene mahune vanilije, 5 listova lovora, 2 žlice ruma.

Kestene kuhajte 20 minuta da omekšaju, ogulite ih i još tople sameljite u stroju za mljevenje mesa ili narežite i usitnite u električnom mikseru. Želatinu rastopite u vodi, dodajte kesten, lovor, prepolovljene mahune vanilije i nastavite miješati pola sata na laganoj vatri. Izvadite vaniliju i lovor, i marmeladu uspite u pripremljenu staklenku. Poškropite površinu marmelade s malo ruma i poklopite.

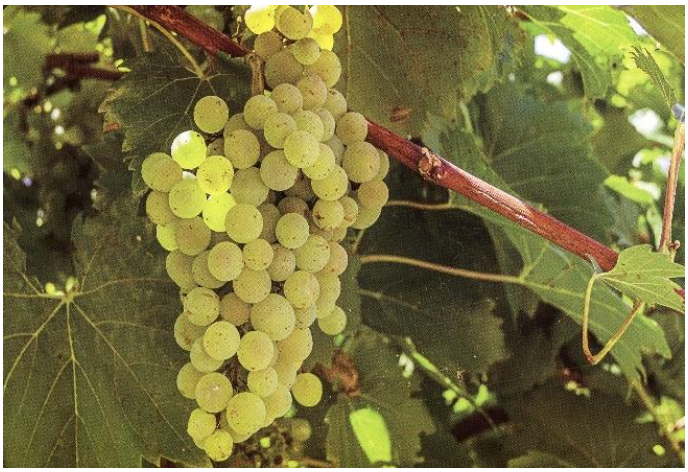
Zamrzavanje kestena

Skuhajte, ogulite obje kore, pa protisnite (propasirajte) te smrznite kao pire u „ciglu“. Ovako zamrznuti traju 10-12 mjeseci. Odmrzavajte 5-6 sati u hladnjaku.

VINSKI OBIČAJI – Hrvatska pučka baština

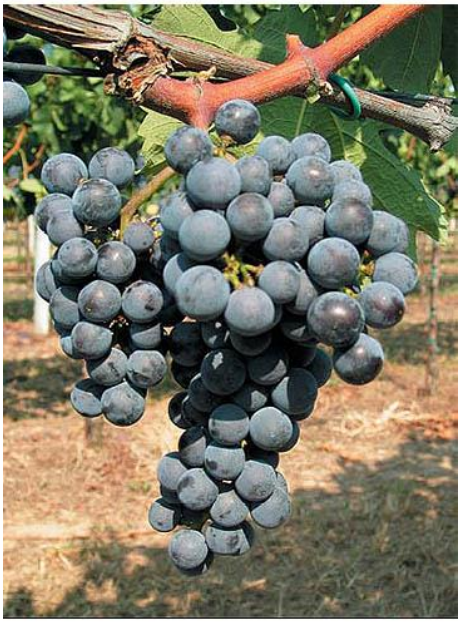
Dingač - Plavac mali

Plavina



Malvazija

Maraština



Merlot

Bit će ledenog vina

Vinova loza (Vitis vinifera L.) ili grožđe ubraja se među četiri biljke nužne čovjeku, uz pšenicu, maslinu i aloju. Prva hrani, druga pruža radost srcu, treća osigurava harmoniju, a četvrta čini zdravim. Za grožđe možemo reći da je najpoznatiji pučki lijek, koji je od davnina u nekim krajevima značio život. Kao lijek i hrana do današnjeg je dana ostalo najpoznatije voće zauzimajući mjesto u toj kategoriji. U pučkoj medicini vrlo je cijenjena ljekovitost grožđa. Ljekoviti sok iz trsa, koji se sakuplja prilikom obrezivanja vinove loze, pa i cvijet, vitica i list vinove loze sastavni su dio velikog broja pučkih naputaka za liječenje na prirodan način.

Po grčkoj mitologiji vino je bilo napitak hrabrih. Pili su ga Homerovi junaci, Odisej, Ahil, Herkul i drugi.

Što je vinogradarstvo kaže Dragutin Stražimir, župnik Donjo-Zelinski u svojoj knjizi VINOGRADAR, tiskane u Varaždinu 1870.

„Nijedna struka gospodarstva nezadaje toliko posla gospodaru, koliko vinogradarstvo (obdjelavanje) trsja. Jedva si jedan posao obavio, eto ti na vratu drugoga. Svu zimu sieci, bieli, oštri, vozi kolje; u rano protuljeće nastaje rezitba; zastopice sliedi kolitba, vezitba, izbiranje roždja, pomladjivanje i sadba trsja; eto na, jedva si to dovršio, kopaj prviput, kopaj drugiput, podrezuj, podkašaj il“ trećiput kopaj, - i teda negde eto vesele berbe (branja), koja od svega još dobromu vinogradaru najviše brige zadaje, i kad ti je već šira (mošt) u lagvu, još i onda imaš najopreznijeg (najpazljivijeg) posla, da ti dobro odkipi (odavrije) i da ga u horu (sgodno vrieme) pretočiš.

Nu ako i ima gospodar najviše s vinogradom posla, on ga ipak radostno i marljivo obavlja; jer mu najbolje brigu i trud naplaća. Po trsju mu se rado oči pasu; jer se ploda i sladkoga vinskoga soka naš dragi Hrvat najviše uživa. Ta što nas razveseljuje? Što nam tugu srdca ublažuje? Što nas u odmaranju nakon težkog rada (djela) okriepljuje? To je dobra kapljica vina. Zato se naš Hrvat služi vinom u svakoj prilici: kod krstitkah, raznih svečanostih, na svatbi, na karminah, da se malko razsveseli. Ugosti ti našeg miloga Hrvata ma kako obilno i gospodski, a nedaj mu čaše vinca, neće biti zadovoljan, neće se on razigrati. I pravo je, neka se naš marljiv čovjek uživa vinca, vriedan je težak plaće svoje! Nu neka vam to uživanje bude samo umjereno (mrtučljivo), triezno, neka bude bez grieha i odurne pijanosti, koja svakoga čovjeka sramoti, - i tad će biti blagoslovljeno.“

U hrvatskim pučkim običajima, vinogradari imaju svoje blagdane:

Sv. Vinko	22. siječanj
Sv. Andrija	4. veljače
Gregurevo	12. ožujak (naročiti se slavi u požeškom kraju u znak sjećanja na legendarnu bitku protiv Turaka 1688.,
Sv. Josip	19. ožujak
Sv. Juraj	23. travanj
Sv. Urban	25. svibanj
Sv. Ivan Krstitelj	24. lipanj
Sv. Bartol	24. kolovoz, danas se manje slavi
Sv. Mihovil	29. rujan
Bela nedeja	svečanost mladog vina, prve nedjelje u listopadu
Sv. Martin	11. studeni
Sv. Andrija apostol	30. studeni

Najbolje je vino piti u društvu, a tu se rađaju prigodne pjesme, napitnice, zdravice, te organiziraju družbe i „pajdašije“. U prastarim legendama ili kršćanskim blagdanima i svecima, pronaći ćemo, u najprikladnijem godišnjem dobu, razlog obilježivanja prirodnog ciklusa trsa i vina. Sve to poprima viši oblik druženja s vinom od običnog pijenja, a nakon brojnih godina nastaju tradicije, kao dio pučke kulture, kojima obiluju svi hrvatski krajevi.

Pretpostavlja se da su ti običaji i vjerovanja bili poticaj da se izdrži mukotrpan poljodjelski rad, osobito u vinogradu.

Život s vinogradom i vinom odvija se tijekom cijele godine, od zime do kasne jeseni. U vrijeme mirovanja vinograda, podrumar ima pune ruke posla. Vinogradari pohode svoje vinograde još dok su snijegom pokriveni, ubrzo nakon božićnih i novogodišnjih blagdana. Dani postaju duži, sunca je sve više i to je prava prigoda da se ustanovi kako je trsje podnijelo, ponekad, vrlo ljutu zimu.

BERBA

Bez njih ne bi bilo ni vinograda, berbe, vina, maslinjaka, ni maslinova ulja

„O berbi uobče

Najveseliji dani za vinogradara jesu dnevi berbe (branja). Berbi se sve raduje, malo i veliko, mlado i staro. A kako i nebi, kad je sladki sočni plod vinove loze toli mio i drag svakomu, a vinogradar vedrim licem bere obilnu plaću i nagradu za težku brigu i muku, uloženu tečajem godine u obradjivanje vinograda, te mu ovako koncu prispieva strah, koj mu toliko put zadavaše ljeti dižuća se nepogoda nad njegvom mukom – liepim trsjem! Jesu to doista radostni dani. Zato se malo ne posvuda bučno sprovadjaju, raznimi zabavimi i obilnim gošćenjem slave. A i pravo je, da se marljiv gospodar u strahu božjem raduje.

Ali često (gustokrat) bi hasnovitije po nas bilo, kad bi se ti dani manje bučno, a tim većom pomnjom i marljivošću sprovadjali; jer uprav ti su dani, koji valjanomu vinogradaru najveću brigu zadavaju i pazku nalažu. Ti radostni dani su uprav oni, koji imaju pokazati i svjedočiti marljivost, sposobnost i valjanost vinogradara: da li je naime on marljiv, valjan i uman; da li je dužnosti svojoj kao gospodar i vonogradar zadovoljio.

Uzalud se dičiš, moj prijatelju, da si marljiv i valjan, da umno i liepo držiš u redu svoj vinograd; zahman se hvališ, da sve u horu radiš i obavljaš svaki posao, kada uz svu svoju hvalu neimaš ni kapljice dobra vina u pivnici (podrumu); kad te je stid (sram) ponuditi ga trgovcu; kad svoje goste dvoriš ako ne bucvarikom, a to ričetom vinskim, raznom smjesom bez lica i teka (žmaha)! Neće li tad past ti mraz na obraz, te svaki reći: da imaš samo riečih a činah neimaš; da si, ako ne nemaran, a to je po svojoj prilici neuk!

Žalibože! Takav prikor ponajčešće pada na pošten obraz naš! A to sve najviše radi žurbe, nemara i nepameti u berbi, radi nevaljanog spremanja šire (mošta) i nepametnog baratanja s mladim vinom. Toliko se manah (falingah) u tom poslu čini, da je Bogu plakati!“

(Dragutin Stražimir 1870.)

Sv. Vinko - 22. siječanj (prvi vinogradarski i vinarski svetac u godini)

Vinkovo, Vincekovo uobičajeni blagdan vinogradara, u kontinentalnim vinogorjima, najvjerojatnije običaj još od pretkršćanskog, poganskog, razdoblja kad počinje novi ciklus poljoprivrednih radova, kad kreće vegetacija, za razliku od Martinja, također drevne proslave završetka te godine. Sv. Vinko – Vincentius iz Saragose (Zaragoze, rođen u mjestu Huesca, Španjolska), nema u svom životopisu nikakve dodirne točke s vinskim običajima i vinskim proslavama, tako da proslava nema nikakvo uporište u kršćanstvu. Ranokršćanski mučenik, đakon Vincentius u Zaragozi, živio je u 4. stoljeću za vrijeme Dioklecijana. Prokonzul Dacijan prvo ga je mučio, pa potom obasipao raskošju i ljubaznošću, da bi se odrekao vjere i svog biskupa Valerija. Po vjerovanju, čim su ga stavili u meku i mirišljivu postelju, preminuo je. Okrutni Dacijan bacio ga je zvijerima, a legenda kazuje da se pojavio gavran i obranio mučenikovo tijelo. Potom su tijelo vezano kamenom o vrat bacili u more, koje ga nije htjelo primiti i izbacilo ga na obalu. Sveti Vinko na slikama je prikazan kao lijepi mladić ogrnut **dalmatikom**, odjećom pastira u tadašnjoj Dalmaciji. Moći su mu prenesene u Lisabon gdje se i danas čuvaju.

Svaki pravi vinogradar koji drži do sebe i svog truda, bez obzira na vrijeme, studen, dubok snijeg ili raskvašenu zemlju, uputit će se tog dana u gorice, u vinograd. Po starom običaju ritualno će odrezati nekoliko grančica (**tri**) i kazati:

Dragi Bog, čuvaj trsa mog. Evo ti zrelog vina, da bu dobra godina ili *Ja tebe darivam starim vinom, a ti mene novim grožđem i moštom";* pajdašija pjeva*: Trsek moj, zbudi se, dugo si spal, dojdi k sebi, kaj nam bi na jesen, puno roda dal,* (**116.**)

(op.a; uglavnom tri – sveti i temeljni broj. Izraz intelektualnog i duhovnog reda, božanskog, i u svemiru i u čovjeku. On sintetizira trojedinstvo živog bića, to je dovršenost pojavnog čovjeka: čovjek, sin neba i zemlje, upotpunjuje Veliku trijadu) koje će potom staviti uz prozor na toplo, u kući, da bi se nagađalo, kad grančice potjeraju pupove, kakva će biti godina prema njihovu broju. Orezani se trs, potom, obredno poškropi („krsti") starim vinom, ukrasi kobasicama, i daruje pšenicom, kukuruzom, grožđem i kruhom, kao željom za plodnošću i dobrim urodom. Po pučkom običaju sve je praćeno pjesmom i svirkom, i društvom dotičnog vinogradara koji sve časti starim i mladim vinom, slasnim zalogajima koji se razlikuju od kraja do kraja: pečena slanina i sušeno meso (u sjeverozapadnim krajevima), pečeni šaran (Brodsko posavlje), srneći paprikaš (područja u kojima ima najviše lovaca), ribe na gradele (Istra , Dalmacija i otoci) .....

Ceremonija se može odvijati i po posebnim pravilima, pa je u đurđevačkom kraju poznat „Zakonik o obnašanju Vincekova vu te svete noći", a zelinska vinarsko-vinogradarska društva imaju „Regule o obnašanju navada za Vincekovo v trsju i pri kleti". U Iloku se Vinkovo slavi ujutro, obično se tada održi sveta misa, a potom se svetom vodom blagoslivljaju vinogradi, a o trs se objese ljute srijemske kobasice. Slično je i u đakovačkim vinogorjima.

I na kraju, valjalo bi spomenuti da u našoj svečanoj pjesmi u čast domovine, u hrvatskoj himni „Lijepa naša" posljednja kitica (rijetko izvođena) glasi: ***Vele gore, veli ljudi, rujna lica, rujna vina, silni gromi, silni udi. To je naša domovina.***

Sv. Andrija – 4. veljača

Pobožni karmelićanin iz Firence, s početka 14. stoljeća, bio je vrlo naklonjen siromasima. Prema predaji, bolesnu djevojku izliječio je blagoslovljenim kruhom i vinom, što su simbol života, pa otuda i veza s vinarskom tematikom. Početak veljače nekada je bio krajnji rok za prodaju vina. Prema srednjovjekovnim urbarima, seljaci su mogli točiti vina od Miholja, tj. od berbe do Jurjeva, a nakon toga točilo se samo vino feudalaca.

Proljeće je pravo doba za težačke radove u vinogradu i nema vremena za posebna slavlja. Vinogradar i profesor M. Urbani zabilježio je 1937. godine običaj u Hrvatskom zagorju, pri okopavanju vinograda: „Gospodar stoji pred kopačima koji marljivo kopaju trsje. Svaki put kada dođe blizu klijeti, zakorači po baril s vinom koje svi piju i govore: „Motike moramo namočiti“. Zatim žene i djeca otpjevaju neku pjesmu, a onda se kopa dalje“.

Za proljetnih proslava valja još istaknuti nekoliko zaštitnika prirode i poljodjelstva ili njihovih spomendana, npr. Sv. Josip.

Gregurevo – 12. ožujka

Naročit običaj odvija se u požeškom kraju o blagdanu Gregureva. U znak sjećanja na legendarnu bitku protiv Turaka 1688. na brdu Sokolovac iznad Požege održavaju se svečanosti. Tada je fra Luka Ibrišimović Sokol podigao Požežane i okolni narod na oružje. Nadmoćnu tursku vojsku, s blizu 3000 vojnika napao je Ibrišimović iznenada i potpuno potukao. Prema predaji, to se dogodilo 12, a ne 22. ožujka, kako navode neki (vjerodostojniji?) izvori, dakle na dan Sv. Grgura. Na okolnim brežuljcima puca se iz mužara i pravih malih topova, a u pivnicama i vinogradima odvija se slavlje. Najstarije bilješke o proslavi Gregureva, odnosno pobjede nad Turcima, zapisane su u ljetopisu iz 1825. godine.

Bilješke:

116. op.a; uglavnom tri – sveti i temeljni broj. Izraz intelektualnog i duhovnog reda, božanskog, i u svemiru i u čovjeku. On sintetizira trojedinstvo živog bića, to je dovršenost pojavnog čovjeka: čovjek, sin neba i zemlje, upotpunjuje Veliku trijadu)

Sv. Josip – 19. ožujka

S procvalom palicom u ruci znači da je tih dana pogodno vrijeme za cijepljenje loze i voćaka.

Sv. Juraj – 23. travanj

Za Jurjevo (početak je novog ciklusa zelenila, pa i vegetacije u vinogradu) valja posaditi novi nasad loze, a u starom vinogradu zašiljiti kolje, pognojiti trsje, okopati ih i završiti rezidbu. Juraj potječe iz Male Azije, a odgajan je u kršćanskom duhu. Bio je hrabar i plemenit vojni, koji je izgubio glavu 303. godine, nakon prigovora Dioklecijanu zbog progona kršćana. Prikazuje se s mačem na konju, probadajući zmaja (spomenik u Zagrebu kod zgrade HNK), simbola zmije, preobraženog sotonizma.

Ljeti je nešto manje radova u vinogradu, ali treba štititi urod od bolesti, prirodnih nepogoda i životinjskih štetnika. Zbog toga se pale blagoslovljene svijeće u trsju (protiv tuče), škropi metlama i granama (protiv bolesti) i postavljaju se klopci, drvene čegrtaljke na vjetar, te strašila radi zaplašivanja ptica i drugih napasnika.

Sv. Urban – 25. svibanj

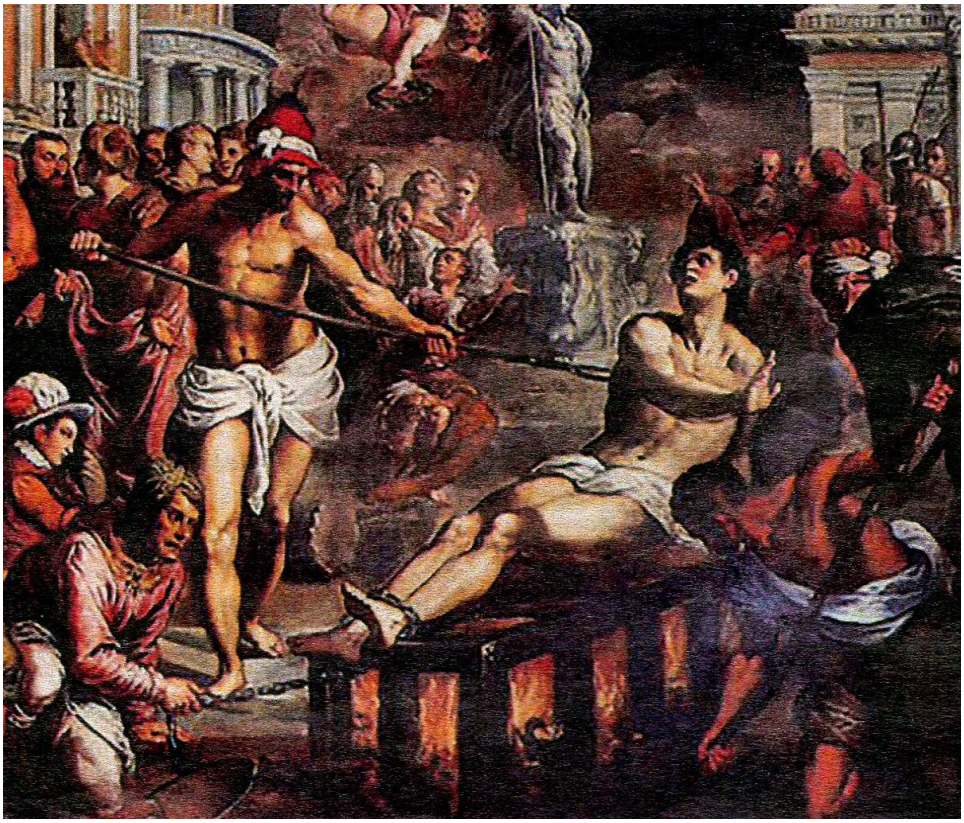
Dolazi nakon Jurjeva, inače zaštitnik vinogradara u Međimurju, koji ima pokroviteljstvo nad cvjetanjem loze. Za sv. Urbana podizali su se veliki klopotci koji su od vinograda trebali otjerati škvorce i čvorke, a iz voćnjaka drozdove, vrane i druge ptice, štiteći bobice grožđa i voća. Danas se klopotci, izrađeni od hrastovih batova i jelovih dasaka, više ne rade i spadaju u zaboravljeni proizvod seoskih *kolara* (tadašnjih automehaničara, limara ili lakirera).

Sv. Ivan Krstitelj - 24. lipanj

Trsje se drugi put mora okopati, povezati, oplijeviti i poprskati. Poslije tog datuma se u vinogradu samo odstranjuju mladice, zaperci i prska.

Sv. Lovro - 10. kolovoz

Ako nije postavljeni na dan **Sv. Urban (**25. svibanj) tada je, dan sv. Lovre, posljednji dan kad je pravi gazda postavljao u vinograd ili na vrhu brijega – **klepetac, klepetalo, klopotac**. Dan sv., Lovre označava veliko odbrojavanje do berbe i postavljanje klepatala koje je pratilo i pučko veselje, ova tradicija sačuvana je nekim mjestima i danas, ponajprije zbog praktične strane – buke koja je tjerala ptice.



Sv. Bartol - 24. kolovoz

U vinogradima se podižu strašila, klopotci da plaše ptice, najveća napast su čvorci. To je i nagovještaj skorašnje berbe – trgatve, kad se prazne bačve uz veselicu, sočne zalogaje i staro vino.

Grožđe vinu daje ime, a bačva prezime

26. rujan – pučka izreka:

Sveti Kuzma i Damjan, slivaj vino u badanj - govori da je došlo vrijeme berbe grožđa.

Iako su proizvodili vino, nastojali su ga što više prodati da mogu platiti porez, vratiti dugove ili podmiriti ostale životne potrebe, pa su siromašniji težaci pili pravo vino samo nekoliko puta na godinu, na velike blagdane, a inače su pili bevandu. Na srednjodalmatinskim otocima dobiva tako da se na drop nakon odlijevanja vina nadolije voda pa se nakon fermentiranja istiješti. Bilo je gospodara koji su dopuštali njihovu težaku u doba velikih suša u mladu vinogradu skupljati ono prerano dozrelo grožđe, koje bi do berbe svakako otpalo. To grožđe gnječili su težaci najamnici i miješali s vodom i tako pravili slabije vino.

Bevandom se u nekim primorskim krajevima smatra crno vino miješano u čaši napola s vodom. Siromašniji su umjesto bevande pili kvasinu, tj. razvodnjeni vinski ocat početak jematve uzimao se blagdan svetih *Kuzme i Damijana*, pa odatle uzrečica:

Sveti Kuzma i Damjon, stavi grozje u badonj.

Ako su vinogradi bili udaljeni od kuće, berači su spavali u vinogradima i trgali po čitav dan. „Gonjoč“ (gonič) je gonio na mazgama ili magarcima mješine s moštom. Njemu, *mečaru*, koji je nogama gnječio grozdove, i konistarici, koja je grožđe od *trgača* prenosila konistrom na glavi *domečila* (gnječilišta) pripremana je dobra hrana. Trgačima su se za dnevni obrok davale frigane girice, a za večeru lazanje (domaći rezanci), „lešo“ meso, ponekad i pečeno, a jedino je posljednjeg dana berbe domaćin obvezno priređivao pečeno meso i bolje jelo za večeru. Kada se „turnalo“ (tiještilo) grožđe, pripremala se bolja hrana radnicima. Obično se tada uz piće pjevalo i igralo različite igre.

Opis jematve, kao jednog od najvažnijih poslova, veoma je dobro dao slovački liječnik Martin Kukučin, koji je živio u Selcima, u svome romanu *Kuća u strani* (što je doslovni prijevod originala *Dom v strani* a trebalo bi da glasi *Kuća na proplanku*):

Jutrom treba ustajati prije dana, a lijegati kasno. Po vas dan skakati, Vrtjeti se, truditi se u polju i kući, a ipak ne tužiti se na umornost. Oh, krasnih li dana kad se kupi blagoslov Božji, uz pjesmu beračica, koje su došle iz raspjevanoga Zagorja; kupi se odmah na šake, na koševe, na brente, u goleme kace, gdje ga mečkama taru i gnjetu na gustu kašu.

Po ulicama i poljskim putovima sa svih strana javlja se neprestani topot mula i mazgi, natovarenih kožnim mjehovima. Po dva se naduvaju na samaru, kao gajde, u njima brbolji grožđani mast...

Iz kaca mast prenose Vlasi i Vlahinje pod turnjeve, i to na glavama, u dosta velikim vedricama. Iz njih `se gdjekad prelije slatka ljepljiva tekućina i teče niz lice i po haljinama. Krasna nošnja vlaških ljepotica pretvori se u berbenu uniformu zalijepljenu mastom. Rojevi pčela i osa oblijeću kace i Vlahe i Vlahinje. Pod odrinom su turnjevi, preše nove i najnovije konstrukcije, među njima je i primitivni starovjerski turanj, kakav je bio bez sumnje u modi još za rimskih vremena, solidan, impozantan i jednostavan. U njemu gazi Vlah nogama mast, kao Slovak kad tlači kupus, i pod njegovim stupanjima ciči i cijedi se mast između reža i teče žljebićem u kamenicu zakopanu u zemlju.

Završni posao oko vina je *pretakanje* i *zatvaranje bačava* nakon dovršetka vrenja vina. U svim mjestima seljaci smatraju da je to vrenje dovršeno na Svetog Martina pa se govorilo:

San Martin, fatovin

Toga dana muškarci jedni drugima odlaze na kušanje vina, pjevaju i vesele se. Neki su na štapovima nosili „buraće“ (prošivene priručne mješine za držanje vina) pune vina i tako obilazilič prijatelje. Među ostalim pjesmama pjevalo se:

Živila buraća i sveti Martin
a kurba bi bí ko ga ne bi pil.

Vino se pretače samo po sunčanom danu, jer se vjeruje da će vino biti bistro ako je dan bistar i obrnuto.

Uz vinogradarstvo je vezan i običaj da su se u vrijeme dozrijevanja grožđa dogovarali mladići i njih desetak pa i više priredili „fraju u vinogradu“. Zajednički kupe janje i subotom naveče odu u vinograd, ponesu jelo, piće i pribor za spavanje, jedu tamo grožđe, kruh i srdele te se uz pjesmu i piće zabavljaju dugo u noć. Piju mošt koji tu načine od ranije dozrelog grožđa. U nedjelju ujutro peku janje ili kozlića, piju, pjevaju i vesele se, a ako su blizu mora, onda se i okupaju.

Ovu zabavu zovu „fraja“ ili „ganga“. To je ujedno naziv i za „svaku gozbu priređivanu u različitim situacijama; kada mladići odlaze u vojsku, kada se netko spremao na rad u Ameriku (oba puta kao oproštaj), te zbog veselja kada se dovrši koji posao kao što je gradnja kuće, striženje ovaca i slično.“

Sv. Mihovil - 29. rujan

Obilaze se vinogradi u veselju pred berbu koja počinje sedam dana nakon Miholja. U nekim sjevernijim vinogradima berba počinje nakon Svete Terezije, 15 listopada.
Berbu kao i transport vinogradari se brižljivo pripremaju.

Sretan završetak berbenog čina slavili su i nazdravljali izrekama i zahvalama, uz vesela druženja, što je ponekad preraslo u prave pučke svečanosti, a u posljednje vrijeme i u turističke zanimljivosti.

U vinogorju gospodar reže tri grančice loze (ključić) na posljednjem trsu i nabada tri jagode naljepšeg grožđa, izgovarajući:

Cele si lete nas krepil pri delu, kak i pri sakidašnjem jelu. Razveseljaval si se hižnim zgodama, a tešil v nezgodama. Daj se jemput okrepi i ti, v znamenjem svetoga križa jagode tri. A da bi nam i k letu dobroga roda dal, naj te čuva Sv. Vinko i Sv. Mihal.

ili

Naše drago trsje, lepo smo te pobrali, dobro si nam rodilo, da bi Bog dal k letu još i bole nesmemo te ostaviti žednega, ni gladnega. Zato te bumo napojili, nahranili i na kraju našom pjesmom razveselili.

Nakon tog mlada snaha jedra, vesela i sa puno djece zalijeva rakijom bobe uz riječi, izgovarajući:

Pij, pij, pij do godine još tri puta više rodi.

Kao svetački običajni dan u godini, Sv. Mihovil u odnosu je s danom Sv. Jurja, 23. Travanja. Oba se svetačka dana između sebe odnose kao dva ključna granična dana u godini, kao početak i kraj vegetacijskog razdoblja godine i narodnog života. Za razliku od 23. travnja (ponegdje nazvan i *aprilje*) koji je i ključni ali i po sebi običajni dan i to upravo dan snažnih običajnih poruka od jurjevskog povečerja do rane zore i dana – Miholja i dano miholjskog ljeta su između sebe povezani s oznakama prijelaza iz punine vegetacijskog dijela godine u onu drugu – za odnose među ljudima značajniju od prethodne.

Od Jurjeva do Miholja ljudi su bivali vani u planini, u gori, na paši, na košnji … na sezonskim radovima, a od Miholja do Jurjeva ljudi su se nalazili u kućama, a s njima i njihovo blago, u blizini kuća, negdje čak i pod istim krovom. Nastupit će vrijeme za odnose među ljudima i običaje koji će se izraziti u tom dijelu godine od Miholje u obitelji, u lokalnoj zajednici, u cjelini zajednice i nakon toga tijekom prosinca, siječnja i veljače.

Oba su sveca po predkršćanskoj ikonografiji nasljednici atributa staroslavenskog boga Peruna u njegovoj borbi sa zmijom, dok se Perun bori sa zmijom u poruci izmjene godišnjih doba i trajnog obnavljanja svijeta, sveti Juraj i sveti Mihovil, oba na konju i sa zmijom – majom pod njihovim kopitima, vode neposrednu borbu s njim, kao borbu dobra i zla te u ideji kršćanskog vjerovanja pobjeđuju zmaja.

Bela nedeja – svečanost mladog vina – održava se prve nedjelje u listopadu

Bela nedeja je za Kastav i Kastavce blagdan, najveći kastavski bladan, to je kastavska užanca, stoljetna tradicija za koju i danas svi pravi prijatelji Kastva i svi Kastavci jednostavno žive cijele godine. Kastavska je opće poznata, masovna i višednevna, dok je ona na Križošću oduvijek samozatajnam skoromna i jednostavna. I sve takva kakva jest ona je oduvijek na Križišće privlačila puk iz cijelog istočnog dijela riječkog prigrada, iz Vinodola, crikveničkog i kraljevičkog zaleđa.

Prve pučke svetkovine, u Križišću, bile su ispred crkve Svete Trojice, stare oko 800 godine i tri puta nadograđivane. Kad je 1910. Godine u samom mjestu izgrađena crkva Presvetog Srca Isusova, , svetkovine Bele nedeje u početku su se odvijale ispred obje, da bi se vremenom podijelile, odnosno duhovno slavlje obilježava se u Svetoj Trojici, a svjetovno se vremenom preselilo pred mjesnu crkvu. Počelo je tako što su težaci donosili lodrice vina pred crkvu gdje su ga nakon mise puku prodavali na čaše i lončiće, da bi tako nešto zaradili. Tijekom vremena taj se pučki dio obilježavanja Bele nedeje razvijao, ali oduvijek su vino i vinogradarske alatke, odnosno bačve i bačvicwe bili osnov sajma. Promućurni trgovci pripremili su posebnu ponudu, pa se na *bancima* (dugačak stol) i *štandovima* našlo i „petešića kemi se v rit puše“ i „jabuka na palicu“ i kojekakvih igračaka.

Bela nedeja je bez obzira na sve promjene, sve novosti, sve modernističke detalje, događaj koji se ne smije propustiti. Nekada je Bela nedeja za Kastavce bila važnija nego Nova godina. Rad težaka i sluškinja se ugovarao od jedne do druge Bele nedeje, poslovi u šumi završavali su se do Bele nedeje, pa su se za Belu nedeju radili računi, novci su se posuđivali do Bele nedeje, ….

Bela nedeja, beli dan,
Homo doma, na samanj,
Na samanj va Kastav!

Pjeva se duž cijelog Hrvatskog primorja, sve do Crikvenice, do Liburnijskih strana, Lovrana, Mošćenice, u prvom tjednu listopada, kad je glavni jesenski događaj u Primorju – svečanost mladog vina.

Grad Kastav je u te dane, slavi se u subotu, nedjelju i ponedjeljak (pravi, domaćini vinoljupci radije hode u Kastav na „beli pundejak" kada je manja gužva pa su se i poslovi, koji su se nekada sklapali na sajmovima, lakše i mirnije dogovarali), prepun svijeta željnog zabave i kušanje mlade, još tople, tek otočene ispod dropa, „Kastafske belice".

Jedan stari i zaboravljeni običaj **Bele nedeje** je *Libra,* kojim se mladići oslobađaju od nadzora.

Tko plati *libru*, postaje noćar, može slobodno ići noću po selu i djevojci *batiti*. Za njega vrijedi zakon noći, da mladuje bez zamjere. Tko ne plati, ne smije po mraku iz kuće, jer ga za uglom čekaju mladići s kamenjem. Običaju je dano ime po novcu *libri* koju su *fraškoni* plaćali *falašon*. *Libra* se plaćala na *Belu nediju*, kad se u jesen kuša mlado vino. Nije se davao novac, nego su novaci častili vinom i večerom *soldate*, tj. one mladiće, koji se spremaju u vojsku. Na prvu majsku nedjelju oni mladići, koji su dizali *maj,* isto su tako dobivali neke privilegije, jer se kaže: *On ki udela maj, more divojki alaj* znači, da je već zreo za ženidbu. *Maj* je trešnja okićena svilenim rupcima, koje daju djevojke. Na vrh se stavi hrvatska zastava i kolačić *medenjak* s narančom. Djevojka, koja pleše prvi *tanac* pod „majem" dobije kolačić, a nakon veselja baci se naranča po *placi,* da je djeca uhvate.

Na Kastavskoj Beloj nedeji u prvom je planu vino, mlado, slatko, gusto, zamamno, varljivo, tek otočeno, još djevičanski nezrelo. Vino, ili ono od čega će vino tek postati, što bi rekli pravi vinoljupci, prvi je povod zbog kojega na desetke tisuća ljudi, hrle put Kastva. Drugi je razlog sve ono što se u vezi vina u Kastvu događa. Nekad je to bio sajam na kojem su se prodavali najrazličitiji zanatski proizvodi, jedan od najvećih na ovim stranama, na koji su dolazili i poznati *kovači* iz Kranja, proizvođači uporabnih predmeta od drva iz Slavonije, *bačvari, kotlari, pletači košara* ….

Biti bačvar nekad je bilo *bit cenjen čovek*. Brojne drvene proizvode bez kojih nekadašnje domaćinstvo nije moglo funkcionirati izrađivali su jedino – bačvari. *Maslenice* ili posude za maslac, *barilce* ili posude za nošenje tekućine, ali i *barik*, bačvu od hrastovine koja omogućava dozrijevanje posebno kvalitetnih vina, i mnogo drugih proizvoda, zahtijevalo je vještinu, iskustvo, strpljivost, preciznost i poznavanje strukture različitih vrsta drva.

Za izradu bačve potrebno je trideset do tridesetidvije duge jednake dužine i podjednake debljine. Obrađuju se struganjem nožcem, te se bočne stranice sužavaju radi finalnog trbušastog izgled bačve, a zatim se slažu u smjeru kazaljke na satu uz jedan radni obruč. Nakon umetanja posljednje, postavljaju se dva obruča koja učvršćuju duge u gornjoj polovici bačve, dok donja polovica ostaje razmaknuta. Zagrijavanjem duga na željeznom košu i povremenim hlađenjem vodom s vanjske strane, postiže se elastičnost što omogućuje njihovo savijanje. Pomoću vide (vidun, vijak, šaraf) postepeno se stišću dok se potpuno ne spoje. Na okrenuto tijelo bačve, nabijaju se tri obruča. Pristupa se drugom zagrijavanju, a nakon postignute temperature, bačva se skida te procesom hlađenja postiže trajni oblik. Radni obruči zamjenjuju se trajnim, a o veličini bačve ovisi njihov broj koji je uvijek paran. Dno bačve dobiva se slaganjem dašćica i njihovim zakucavanjem bačvarskim čavlima. Užljebljene za umetanje dna izrađuje se utornjakom, kruženjem po unutarnjoj strani bačve. Polumjer dna bačve jednak je šestini opsega utora. Struganjem nožcem i finalnim blanjanjem istanji se dno na mjeru utora. Prije ugradnje

dna, u utore se umeće lišće šaša čime se postiže nepropustljivost bačve. Na najširoj dugi izbuši se rupa za ulijevanje, koja se zatvara čepom, najčešće od smrekova drva.

Kotlarski proizvodi su tipični za korištenje u pripremi hrane te za uzimanje i držanje tekućine. Dobivaju se ručnom obradom bakra, a iznutra su presvučeni netoksičnim materijalom, najčešće kositrom. Uz druge obrtničke proizvode prodavani su na godišnjim sajmovima Istre, Kvarnerskom primorju i otocima, osobito na najpoznatijem sajmu - Beloj nedeji. Najkarakterističniji proizvodi su bili špricaljke za vinovu lozu i kotlovi za rakiju, sa zanimljivim dekoracijama grozdovima i lišćem vinove loze.

Proces izrade - kotlića - započinje rezanjem materijala na željenu mjeru i zaobljivanjem bakrene ploče pomoću izvlačenja. Krajevi ploča spajaju se varenjem te oblikovanjem drvenim čekićem što omogućuje podatnost materijala i konusno oblikovanje posude. Po mjeri donjeg, šireg dijela, reže se dno te spaja varenjem. Radi postizanja sjaja površine, posuda se ostavlja u kiselini, te potom čisti i suši piljevinom. Finalno oblikovanje vrši se željeznim čekićem što pojačava čvrstoću posude, a ujedno daje dekorativnu i sjajnu vanjsku strukturu. Utor na gornjem dijelu izrađuju se povlačenjem na sit stroju. Ručno se izrađuju dodatni elementi – uši sa zakovicama i ručka, te se potom spajaju na posudu.

Sajam u Kastvu i danas je jedan od najvećih i najboljih u Hrvatskoj. Moguće je na njemu kupiti gotovo sve tradicionalno što može poslužiti u domaćinstvu, posebno kada je riječ o pripremanju i uživanju u vinu – od bačava do bukaleta (zemljanih vrčeva) i pletenih „bocuna“. Naći će se na „štandovima“ i „tajura“ (drvenih tanjura na kojima se poslužuje sir, palenta …) autohtoni Grobnički ovčji sir, istarski pršuti….. Na svim Kastavskim trgovinama, na Fortici, Lokvini, Pul Crekvine, ali i duž svih ulica, svirat će se, pjevati, kušati mlado vino tijekom cijele subote, nedjelje, a za one najupornije zabave neće nedostajati ni u ponedjeljak.
Poseban je doživljaj „mantinjada“ pred bistom Ivana Matetića Ronjgova, nastup pjevačkih zborova i svirača na tradicionalnim sopilama, sopaca i njihovih pjevača na „tanko i debelo“. Mantinjadom se tradicionalno službeno otvara Bela nedeja.

U toj šetnji Kastvom gradom svakako valja svratiti i do Lokvine, glavnog gradskog trga unutar nekadašnjih zidina. Na trgu se nekad nalazila „lokva“, izvor s pitkom vodom, po čemu je i dobio ime. Kasnije je izvor uređen u cisternu. Za tu je cisternu vezan i jedan značajan događaj u povijesti Kastva. Ogorčeni upravom svoga kapetana, nekog talijanskog namjesnika, Kastavci su ga utopili u cisterni, a kada je došla istražna komisija, u kojoj su bili i jezuiti sa svojim doušnicima, Kastavci su preuzeli „kolektivnu krivnju“ i na pitanje: „Tko je umorio kapetana?, uporno su odgovarali: „Svi smo ga skupa, svi smo ga zajedno!“. Taj je odgovor ostao Kastavcima do danas, po tome se prepoznaju, a tako i rade – svi zajedno za dobrobit svoga grada i cijele Kastavštine.

Kastavska belica jednako dobro se sljubljuje „liježe“ uz jela *pečena ispod peke*, ona uz koja se služi pod *pekom pečeni domaći kruh*, *jela s ražnja* ili pak *roštilja*. *Domaće paste* (rezance) spravljene na niz načina, sezonske *divljači*, *zarebarnika* (ombola), *domaćih kobasica kuhanih u vinu, pečenih na žaru*.

U najstarijoj kastavskoj pekari, u Pelinama, sačuvana je stara krušna peć koju je u kamenu i opeci zidao domaći majstor. Između dva rata, u peći se pekao poznati *crni kruh* tzv. *narodni kruh s miješanim brašnom i dodatkom krumpira.* Kruh se pekao i kod kuće jer je svaka dobra domaćica morala znati *speći kruh*. Uglavnom se kupovao u pekarama u kojima su radili i žene i muškarci. Osnovni pekarski proizvod, *pinka* (težine jedan kilogram), pekla se i prodavala svakodnevno. Blagdane godišnjeg ciklusa karakteriziraju posebni oblici slatkog kruha (pince, pogače, šišuri..).

Domaćice iz Kastva mogle su za Vazanj (Uskrs) u *peknjicu* donijeti vlastitu pogaču na pečenje ili kupiti već gotovu. Za Dan svete Katarine (zaručnica Krista, zaštitinica djevojaka) pripremana su slatka peciva koja su se prodavala svadbenim povorkama na ulasku u Grad.

Kruh se blagovao štedljivo, ovisno o društvenom standardu obitelji, pa su za blagdane, osobito u vrijeme Božića, djeca obilnije i rado jela bolji kruh koji se pripravljao po osnovnom naputku,najčešće uz dodatak grožđica. Djeci su bila omiljena peciva u raznim oblicima, kiflice, ručice, baškotin (suho, duplo pečeno trajno pecivo tipično za područje Bakra), i raznovrsni „moderni" kolači po kojima je bio poznat pekar Bernardo Pajalić rodom iz Bakra.

Za potpaljivanje se upotrebljavalo granje i drvo sakupljeno u obližnjoj šumi Lozi kojeg bi u naramcima na leđima donosile kastavske žene. Dobro i ravnomjerno zagrijavanje peći pokazivalo je vještinu zidanja, ali i umijeće pekara. Ugled pekara procjenjivao se izgledom i kvalitetom kruha te urednošću i čistoćom pekare.

Na povratku kući, žene su kupile i poznati - kastavski košić - i u njemu ponijele ono što su kupile na Beloj nedeji. Košići su se delali po zimi od leskove prutice, a ne kot danas od šib, to nisu pravi košići. Lesak se mora poseć na određenom štajunu da bi se prutica mogla otkalat od grane. Kastavski košić je tombast, na jaje. More bit dublji ale plići, veći ale manji, spram priliki za ku je rabil: za zelenjavu, kompir, lukići, črešnje ale ki drugi žir pobirat. Ako je košić lepo stal v ruke rekli su da j` naručen. Dece se j` najveć pijažal košić s kukicun za črešnje pobirat, ale z škujun, va ken se j` držaloorehi i lešnjaki. Najmanji košići su bili za šćipci držat i minjan za igrat se. Koneštrice su bile z okruglen dnon, prez ruči. Va njih se j` držal kruh, al pletilo. Oprćalni koš je rabil za čuda najedanputa nest, kad se j` na lehe pobiralo za blagu nest, zemju prenašalo, gnoj na zemju nosilo al špežu storilo.

A što Kastavci u svom govoru kažu o beloj nedeji:

Bela Nedeja je odvavek bil blagdan. A zaspraven se ne zna od kad. Prvi spomen Bele Nedeji najden je va „Zakone Grada Kastva" z 1400. leta va ken lepo, črno na belen, piše da su hmeti dužni svomu kapitanatu davat jenu desetinu od vina. Znači da je Kastav bil grad još pred šesto let i da je vlast imel kapitanat ki je pisal i svoj zakon. Hmeti nisu tu svoju desetinu mogli davat kada i kako te, leh je sigurno bil odrejen jedan dan potle otakalnic. Je to bila bela Nedeja, danas je teško reć, ma kad su ju kapitani stavili va zakon mora da njin je čuda značila, al da je bila štimana i puno let ponazad. Kako bilo da bilo, važno je da se ni zgubilo, da je Bela nedeja preživela, da smo svoji gospodari i postala naša užanca. Neki je danas zovu - **blagdan mladega vina**. Ako se gleda današnja Kastafšćina va koj je ostalo malo vinari, teško je verovat da je nekad bila puna grozja. Ni bilo kuće pred kun se ni zdigala brajda, ni dolca al prezidi na keh nisu rasle ruži. Va to su vreme najštimaneji zanati bili bačvarski i kotlarski, a potle oni drugi. Samo oni stareji još će se domislet one nekadajne Lončarije na koj su se prodavale vele bačvi i bačvice za vino, čabri za kiselit repu, ribeži za kapuz, kabli i daski za robu prat, batići za meso, takala, kuharice i palentari i tu tamo ko drveno raoštalce. Med sen ten luštrel bi se Osojnakov bakreni kotal za rakiju. S Fortice su dišele konbasice i kapuz, a pred Franun je sopla pojka. Nas decu je najviše pijažal ringešpil na onoj place pred Zanatlijun…

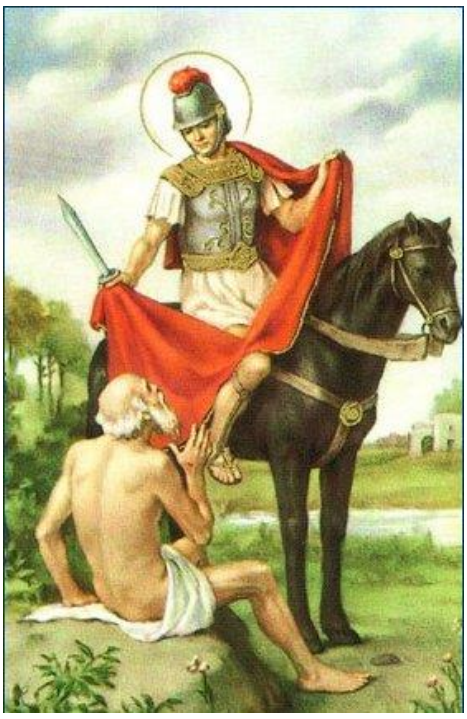
Vjerojatno se nikad neće razjasniti po kome je Bela nedeja dobila ime – da li po *belilu, platnu* koje se nekad prodavalo na tom pučkom sajmu ili po kastavskom vinu, popularnoj *belici* (nekad „bezimenoj sort grožđa") ili po *bermi* – bijelom cvijetu. Tajna je ostala zakopana u minulim stoljećima, ali zato nitko ne dvoji da je Bela nedeja oduvijek, otkad je svijeta i vijeka, bila blagdan u čast i počast mladom vinu, kastavskoj belici – originalnom suveniru Kastavštine. Nekada je Grobišćina slovila za najvećeg potrošača kastavskog vina, da bi se kasnije prodaja

usmjerila na stare gostionice na Trsatu. To mlado slatko vino/mošt u Belu nedeju već na Beli pundejak – ima karakterističan rez u okusu.

Ipak neki kažu: kad se govoriti o Beloj nedeji znači vratiti se u daleku prošlost, u vrijeme kad je papa Pio V. suprostavio kršćansku flotu onoj znatno jačoj i većoj islamskoj, te je kršćanska, flota tzv. Svete lige 7. kolovoza 1572. godine u bitci kod Lepanta i pobijedila. Kršćansku je koaliciju papa Pio V. potakao kako bi pomogao ciparskom gradu Famagusti, a kršćani su svoju pobjedu pripisali zagovoru Blažene Djevice Marije i molidbi krunice, te je spomenuti papa odredio da se u spomen na tu bitku svake godine 7. listopada slavi spomen Blažene Djevice Marije od Krunice. Isprva je ta svetkovina imala isključivo duhovni karakter, slavila se u crkvama, a onaj svjetovni dobila 1716. Godine kad se ponovio sraz kršćanske i islamske flote i kad je kršćanska uz molidbu krunice još jednom izvojevala pobjedu. Od tada blagdan slavi i crkva i puk, a kako je 7. Listopad 1572. Godine bila nedjelja, i to prva u listopadu s vremenom se u puku uvriježilo da se taj blagdan obilježi prve nedjelje u desetom mjesecu. Druga mogućnost je ta što su se na blagdan Blažene Djevice Marije od Krunice mnoga djeca *bermala* (bermati – krizmati; berma - firma, krizma), a na bermu su dolazila u bijelom, pa otud i naziv, dok drugi vežu boju uz cvijet koji se zove „bela nedilja“, i koji se na taj praznik nosio u crkvu na blagoslov, kojom je narod kitio božji hram, ali i svoje domove.

U Zakonu grada Castua (Kastva) od 1400. leta navedene su osnovne zakonske odredbe života na prostoru tadašnje kastavske komune. Postojala je odredba da se ne smije točiti seljačko, dok se ne istoči gospodsko vino zapravo desetina koju su seljaci morali dati u tlaci, a time se feudalni gospodar osigurao da će prodati svoje vino. Statutom je također određena seljačka radna tlaka u nošenju pošte za Grobnik, Mošćenice i okolna područja. Izmjene Statuta dogovorene su na vijećima, koja su se sastajali svaki put kada bi trebalo donijeti neku novu odluku.

Sv. Martin - 11. Studeni



Sv Martin

Ako na Martinje sunce lepo sija, tak dojde tverda zima i oštra

Sv. Martin (Sabarija u Panoniji, 315. – Candes, 8. studeni 397.), sin vojnog tribuna i sam postaje vojnik (već s petnaest godina), kao carski gardist dariva siromaha polovicom svog ogrtača, što će ga u snu vidjeti na Kristu, demobilizira se i pokrsti. Biskup Hilarije zareĎuje ga za egzorcista. Vraća se u Panoniju i krsti vlastitu majku. Bori se protiv arijevstva. Ponovo dolazi u Galiju, osniva, uz mnoštvo samostana, i prve seoske župe. Iako zapuštene vanjštine (zvali su ga „seljak s Dunava"), postaje biskupom u Toursu, ali se i dalje brine za svoje benediktinske samostane. Njegov grob u Toursu odmah postaje mjesto hodočašćenja. Blagdan mu je 11. studenog, kada je i ukopan.

Martinje je pravi blagdan vinogradarskih težaka uz obaveznu pečenu gusku, među koje se, prema legendi, Martin sakrio kad je proglašen biskupom. Zbog toga što ga je otkrila gakanjem morala je to platiti glavom. Pravo tumačenje treba potražiti u ranijem dobu; atribut guske povezan je s njegovim imenjakom Marsom (Martom, rimskim bogom rata) koji se prikazuje s kacigom urešenom gusjim perjem, a prvotno je bio i bog poljodjelstva, zatim u starih europskih naroda, naročito kod Kelta, na taj se dan završavala poljodjelska godina uz bogate obredne gozbe.

Kada su svi poslovi oko vinograda završeni, a grožĎe isprešano i spremljeno u bačve, svi iščekuju kakvo će biti novo vino, jer staro je ionako već nestalo. Ključna prigoda za proslavu mladog vina je blagdan Sv. Martina. Na ***Martinje*** se održavaju brojne svečanosti krštenja mošta, šaljivo oponašajući crkveni obred, na kojima se mošt proglašava vinom. Iako su te veselice zgodna prigoda za težačko obilježavanje završetka poljodjelskih poslova i uspješan prirod s polja i goric, posljednjih godina te stare navade postaju spektakl s kojima se, i pretjeruje.

Iz prebogate riznice martinskih „spelancija", vinskih „štatuta", „pajdaških regula" i ostalih zgoda pri krštenju mošta, ceremonijal kakav se nekad odvijao u sjeverozapadnim hrvatskim krajevima – *Pajdasztvo presztimaneh martinjakova varassa na grechkeh gorizah* iz Zagreba već nekoliko desetljeća (od 1959.) nastavlja izvedbu „spelancija" prema strogim „regulama" prigodom blagdana Sv. Martina. Ova martinjska družina ne priznaje nikakve suvremene ugostiteljsko-komercijalne surogate. Krštenje mošta, kao i sva popratna događanja, odvijaju se po pravilima s kojima se svi sudionici ranije upoznaju. Članovi skupina moraju biti „po domaće oblečeni" *(… imeli jenake škrljake, robače, gaće (a morti i nesu), poculice, bluze, kikle, pocuknjenke i štromfe.)*, dakle u narodnim nošnjama, a sve upute, pa tako i način „oblečenja", objavljene su u „Martynskom brevijarušu", Svi pajdaši moraju također imati propisan pribor za *forszpaiszlin, martynszku vecheru, pijachu,* a u skladu s martinjskom autentičnošću su i ostali detalji. Jede se, na primjer iz zemljanih posuda, umjesto noževa svi imaju „kebe", a piju, dakako, iz „bilikuma „ ili „srabljivca".

Ako vu pečene guske martinske persi nesu … čerlene … nadejaj se mehke zime

Martinjska guska s kestenom

Sastojci: 1 guska od 3,5 kg, 1 štruca kruha, 7 jaja, 3 dl mlijeka, 30 dag maslaca, pire od kestena: 0,5 kg kestena, kiselo i slatko vrhnje, sol, papar, mast od pečenja.

Očišćenu gusku dobro posolite i pecite u pećnici uz polijevanje masnoćom. U pećnicu s guskom stavite i posudicu s vodom koja će se isparivati i korica pečene guske postati će hrskava.
Štrucu kruha izrežite na kockice i u njih umijesite razmućena jaja, mlijeko i 30 dag maslaca. Dobiveno tijesto ostavite odležati 1 sat. Oblikujte tijesto u štrucu i kuhajte u slanoj vodi 1 sat.
Pire od kestena: kestene skuhajte, ogulite, napravite pire i pomiješajte s kiselim i slatkim vrhnjem, solju, paprom i mašću od pečenja.
Gusku izrežite na komade, oko nje složite ploške štruce od kruha i pire od kestena, mast od pečene guske stavite u posudicu, da svatko polije po želji.

Guska je svoju ritualnu ulogu dobila kao kalendarski najprikladnija (početak mjeseca studenog),usto odlična sezonska pečenka, velika i tečna, dostojna je za blagovanje, tog jesenskog dana koji se u mnogim europskim narodima drži za početak novog razdoblja godine; urod je spreman, kraj gospodarskih radova, a čovjek je zahvalan prirodi.
Gusku možete pripremiti i na slijedeći način: očišćenu gusku dobro natrljajte solju, u koju ste umiješali 10 dag kimla (kumina) i malo papra, izvana i iznutra. U unutrašnjost guske stavite 1-2 jabuke i dunju. Pecite u pećnici, podlijevajte masnoćom od pečenja i mast stalno oduzimajte iz posude u kojoj se peče i stavite u drugu posudu. Kod posluživanja stavite je na stol da svatko uzme koliko mu treba.
Stari način pečenja Martinjske guske danas je potpuno zaboravljen. Prvo, guske su se nekad šopale i bile teže s više mesa i većom jetrom. Prije pečenja se dobro natrljala solju u koju se umiješa mljeveni kumina (kimla) i nešto papra (bibera). Gusku treba natrljati i izvana i iznutra. U unutrašnjost guske se stavi 1-2 jabuke, dunje ili kruške „Makarije“, već prema vremenu kad se peče. Mast koju guska pušta tijekom pečenja, mora se stalno oduzimati iz lima. Kratko vrijeme prije posluživanja, kad je guska već pečena, stavi se još neko vrijeme u vrlo vruću pećnicu, da joj kožica postane hrskava. Ako je guska stara, a nije premasna, stavi se u dobro zatvorenu posudu s malo vode i tako pirja jedan sat u pećnici. Zatim se peče na ranije opisani način.
Predjelo od guščjeg vrata, isto tako zaboravljen – prigrizak, uz domaće kobasice i šunku u svečanim prilikama.

Vrat debele stare guske ogulite (skinite kožicu). Nadjev:15 dag govedine, 5 dag slanine, 6 dag riže, 2 žlice vrhnja, sol, papar i 3 dag masti. Slaninu iskošite i popirjajte na masnoći, dodajte riži i nastavite pirjati, posolite, popaprite, dodajte domaće kiselo vrhnje i mljevenu govedinu. Sve zajedno popirjajte. Nadjevom ispunite guščji vrat, sašijte otvor s obje strane i ispecite na masti. Ohlađeno izrežite na tanke ploške. Nadjev možete napraviti i od kosanog želuca i jetre guske i goveđeg mesa, i sve kuhati u juhi

---

Sv. Andrija (Jendreš) – 30 studeni

U martinskoj pjesmi spominje se, Sv. Andrija apostol, koji je izravnije u vezi s narodnim običajem. „Došel bu, došel, Sveti Martin, vince bu krstil, ja ga bum pil. Potom bu stigel sveti Jendreš, on bu te pital, počem ga daš.“

Sabatina

Završetak berbe grožđa tradicionalna je proslava, kad se ocjenjuju vina, jaka alkoholna pića i proizvodi od grožđa, i ustanovljuje nagrada za vinsku poeziju. Sabatina ili Dani vina i turizma je ujedno i sabor dalmatinskih vinara i vinogradara. Prva Sabatina bila je 1990. Godine, a jedna od njih bila je i na najzelenijem otoku hrvatskog Jadrana – Mljetu da bi sada svake godine bilo na drugom mjestu. Prema legendi na Mljetu je Odisej proveo sedam godina, uživajući ne samo u otoku nego i njegovom grožđu i vinu).

---

1. Sabat; četvrti dan vašara, kad je slobodno prodavati robu (prva tri dana prodaje se samo marva/stoka) – Vinkovci; 2. sabat (grč. Sabazije) raspojasanost, razularenost, orgija, kod naših starih pisaca: *"vražije spravišće copreničko",* a kod Matoša *„crvena subota na Harzu ili Kleku– nešto kao vrzino kolo"*; 3. Sabazije (grč. Sabázios) – tračko-frigijsko božanstvo koje su ljudi orgijastički slavili, a osobito žene iz širokih narodnih slojeva; kasnije je to postao pridjevak Dioniza Bakha, pa prema tome *sabat* uglavnom znači isto što i *bakanalija;* 4. tajni sastanak natprirodnih sila (vila, vilenjaka, vještica, demona i dr.) u određeno vrijeme i na određenom mjestu, sijelo.

MOŠT

Mošta jesu se apoštoli nasitili
Mošta reska ču zaiskavati, ž nim se gusto napiati
Boga tvojega … ter se hote napuniti škednji i hambari tvoji, a preše tvoje z moštom budu obilno pune
Tak se trikrat zapariti i z čistum vodum zeprati mora nova posuda predi nego se vu nju mošt postavi
Još nam mošta ima v kleti.

Trgovine su preplavljene bocama brojnih prirodnih i umjetnih vrsta voćnih sokova. No najmanje je onih od grožđa, što je neshvatljivo, s obzirom da smo vinogradarska zemlja.
Slatki mošt je neprovreli voćni sok prešan od svježeg voća, je najplemenitiji i najzdraviji od svih bezalkoholnih pića. Voće, od kojeg priređujemo mošt, mora biti potpuno zrelo bez ikakvih pogrešaka i ne smije biti nimalo trulo. Voće ne smijemo prečvrsto prešati, a ostatak iza dobivanja mošta možemo upotrijebiti za kuhanje pekmeza. Od 100 kg sirova voća dobivamo prosječno 34 litre soka. Voću možemo već prema njegovoj slatkoći dodavati 5 do 10 dag šećera na kilogram.

Neke vrste slatkog mošta imaju i visok postotak vitamina. Želimo li da jagode, ribizli i ogrozdi sačuvaju svoj sadržaj vitamina, moramo od njih prirediti mošt neposredno nakon berbe. Kod sokova prešanih od sirova voća stvorit će se prigodom pasteriziranja većinom malo mutnog taloga, pa i onda ako smo sok filtrirali, što ništa ne smeta. Pri istakanju mošta iz boce moramo biti oprezni i paziti da talog ne isteče zajedno s tekućinom.

Hoće li mošt biti bistar ili neće, ovisi uglavnom o vrsti voća koju smo upotrijebili. Općenito se pokazalo da jednostavno dobro voće daje bistriji sok od finog stolnog voća. Sok od stolnog voća je mutniji, a osim toga nije tako aromatičan kao sok jednostavnih vrsta voća.

Priprema domaćeg mošta od grožđa

Grožđani sok (mošt) zbog bogatstva svojih sastojaka spada u najzdraviji napitak visoke kalorične vrijednosti. Grožđe sadrži brojne ljekovite tvari (tanin, vinsku, jabučnu i jantarnu kiselinu, mineralne tvari, vitamine) koje ostaju sačuvane u moštu. Neshvatljivo je, s obzirom da smo vinogradarska zemlja, da ga u našim trgovinama – zapravo i nema.

Mošt je prije svega bogat grožđanim šećerom, najčešće 14-20 posto, koji ljudski organizam vrlo lako probavlja. Samo kilogram grožđa može zadovoljiti 30-ak posto dnevnih ljudskih potreba za kalorijama. Kiseline grožđa daju moštu harmoničan svjež okus i značajno poboljšavaju fiziološke funkcije ljudskog organizma. Blagotvorno djelovanje duže potrošnje svježeg grožđa, ili domaćeg mošta, dokazano je u oporavku ljudi s iscrpljenim živčanim sustavom, jer vitamini grožđa (A,B,C,E i P) reguliraju popustljivost i otpornost krvnih kapilara. Uz to, postiže se normalizacija lučenja želučanih i probavnih sokova i želučane kiseline, čime nestaje „žgaravica“, i katar probavnih organa.

Najjednostavniji način spremanja mošta je konzerviranje raznim konzervansima, koji uništavaju i sprečavaju vrelne (kvaščeve) gljivice da prevru šećer mošta u alkohol. Međutim, veći dio kemijskih sredstava štetan je po ljudsko zdravlje, i ne preporuča se njihova upotreba. Konzervans koji se jedini može koristiti je kalijev sorbat, kojega se bistrom istaloženom moštu dodaje 3-4 grama na 10 litara. Tim konzervansom postiže se i najbolja kvaliteta spremljenog mošta, jer vrlo dobro sačuva prirodan okus i miris grožđa. Međutim, najzdraviji je način konzerviranje slatkog mošta pomoću topline postupcima sterilizacije i pasterizacije.

Sterilizacija mošta

Za proizvodnju mošta izabire se zdravo potpuno zrelo grožđe sa srednjim sadržajem šećera (14-17 %), jer se od nezrelog grožđa dobiva suviše kiseli mošt, a od suviše zrelog s visokim postotkom šećera neharmoničan mošt bez karakteristične prijatne arome i pitkosti.

Prije prerade u mošt grožđe treba najprije dobro oprati pod mlazom hladne vode da se odstrane s kožica mikroorganizmi i kvasci, uzročnici kvarenja mošta. Najbolje je grožđe oprati u 1- postotnom rastvoru vinobrana (10 tableta tj. 100 g na 10 l), isprati ga vodom i ostaviti da se dobro ocijedi. Nakon toga grožđe se bez peteljke smulja u nekoj posudi i tako ostavi dva-tri sata da se odvoji samotok (ili se mošt jednostavno natoči za vrijeme berbe pri prešanju grožđa).

Poslije toga, lagano se cijedi stiskanjem dobivenog koma u čistoj (iskuhanoj) krpi. Dobro je dobiveni mošt zasumporiti s 15 grama vinobrana na 100 l mošta, taložiti ga oko 48 sati u hladnjaku (na temperaturi 3-8 stupnjeva C), pa tek onda potpuno bistar mošt odvojiti od taloga i konzervirati kalijevim sorbatom. Tako spremljeni mošt prije flaširanja treba nekoliko puta pretočiti. Čiste boce od litre treba dobro isprati vrućom vodom i sterilizirati u vrućoj pećnici. Boce se pune moštom tako da ostane u grlu 3-4 cm praznog prostora. Napunjene boce sasvim sa lagano začepe novim plutanim čepovima (prethodno se dobro iskuhaju) ili vatom i stave u duboki lonac, koji se pun boca može zaklopiti. Na dno lonca stavi se drvena daščica, pocinčana mreža ili neka krpa da boce ne dolaze u dodir s dnom lonca, nego da se griju samo preko vode.

Vode treba doliti oko četvrtine lonca i kad zakipi lagano kuhati dvadesetak minuta. Ako slučajno pri kuhanju razina vode padne treba lonac nadoliti, ali samo vrelom vodom, jer bi nadolijevanje hladnom vodom prouzročilo pucanje boca. Nakon hlađenja, boce s moštom treba pripremljenim plutanim čepovima dobro začepiti i do pola grla umočiti u rastopljeni parafin. Do potrošnje treba ih čuvati na što hladnijem mjestu u kući. Tim su postupkom u moštu uništeni svi najčešći uzročnici kvarenja a potpuno sačuvani njegovi najvažniji sastojci.

Pasterizacijom do najboljega mošta

Uz navedeni postupak prokuhavanja mošta, mošt se može konzervirati za zimnicu i postupkom pasterizacije. Razlika je samo u tome da se voda u loncu zagrijava do 70-72 oC i napunjene boce drže tako oko 20 minuta, pri čemu se temperatura u loncu kontrolira termometrom. Pasterizacijom konzerviran i spremljen mošt uvijek je bolje kvalitete od dobivenog sterilizacijom, ali se teže održava.

Kako bi se postigao i osjetio što bolji i prirodniji okus mošta, treba prije pasterizacije moštu dodati jednu tabletu vitamina C po litri.

Zatvaranje i spremanje boca

Nakon što iskuhamo čepove (samo nove, ne rabljene), ostavimo ih u vrućoj vodi, pokrivene čistom platnenom krpom, da ostanu bez bakterija.

Kad su boce odstajale otprilike 20 minuta u vodi, vadimo ih i što brže i zatvaramo čepovima. Nakon što je i posljednja boca zatvorena, uronimo grla boca zajedno s čepom u vrući parafin ili u vrući pečatni vosak dok se ne pokriju ravnomjernim slojem bez mjehura. Sve to moramo obaviti brzo i spretno da u boce u koje možda prodire zrak, ne mogu prodrijeti bakterije.

Boce možemo brzo zatvoriti i posebnim gumenim kapama koje treba do upotrebe držati u ključaloj vodi. U tom slučaju moraju boce biti do vrha pune. Kad se boca s tekućinom ohladi, stvara se ispod gumene kape vakuum koji kapa čvrsto prisiše uz grlo boce.

Boce sa slatkom moštom odlažemo u tamnom podrumu. Podrum se zimi ne smije smrzavati, a boce moraju biti položene, kao i vino. Svaka načeta boca mora se potrošiti za dva-tri dana.

Varenik(a)

Varenik se polako, na vatri od bračke česmine kuha dvadesetak sati dok se ne reducira na pola (ili čak na četvrtinu)

Supetarski varenik

Varenik je dodatak jelima, sladilo, osnova za umake, ma nijedan brudet, pašticada, rižot, tripice, gulaš, lovački umak, šalša ili bilo koji „toć“ na bračk način nije originalna delicija bez ovog vrhunskog nektara.

Zaboravljeni bezalkoholni nektar, jedan je od najstarijih dodataka jelima u povijesti, koji se proizvodio nakon tiještenja grožđa i u obliku koncentrata čuvao cijelu godinu, kao visoko vrijedan začin, kako bi dopunjavao ukuse i slanih i slatkih jela. Kažu da ima afrodizijska svojstva. Povijest varenika seže i do 5000 tisuća godina unatrag, pripremali su ga u starom Egiptu,Grčkoj, Rimu a neki podaci kažu i u Perziji.

Varenik je naslijeđe antičkog doba u našim krajevima kad su slavili boga Bákchos (starogrčki) Bacchusa (starorimski) isto što i Dioniz, Liber (u starorimskoj mitologiji božanstvo plodnosti, kasnije poistovjećen s Bakhom (odatle u prenesenom smisli – vino).

Kršćanstvo se nije odreklo vina i priprave jela u kojima je slatki nektar imao presudnu ulogu. Pili su ga u ime S. Martina, Sv. Evanđelista i u ime Svih svetih. Prema starim zapisima znano nam je da su varenik dobivali rimski vojnici prije napornih marševa kako bi dobili potrebnu snagu. Spominje ga i Nostardamus u svojoj knjizi o marmeladama (*Livre de confiture*,1555.).

Nema puno mjesta u Dalmaciji gdje se do danas sačuvala tradicija priprave varenika, kao što se uspjela očuvati na Braču, Korčuli (pripravljaju ga od bijelog grožđa), Makarskoj, Pelješcu, Skradinu, Visu. Na Braču se pripremao još davne 1885.godine za potrebe vrhunskih bečkih kuhinja, gdje je bio na cijeni i jako tražena roba, a spravljao se po recepturi zemljoposjednika Didolića.

Nekada se varenik kuhao u *kotlenki* obješenoj na komoštre ili na trinogama a vatra i žerava je morala biti od česmine, što je vareniku davalo onu negovu posebnu moć.

Za proizvodnju varenika treba puno strpljenja, a postupak je doista jednostavan. Za varenik se odabere najbolje grožđe, kao za prošek (probrano zrelo i prezrelo grožđe). Od 100 litara soka dobije se 22-25 litre varenika. Poznate su dvije vrste varenika, *bijeli* koji se priprema na Korčuli od bijelog grožđa sorte Pošip i *crni* koji se spravlja na Braču od plavca malog. Za vrhunski varenik grozdovi su dodatno prosušivali, na suncu, ponekad i u konobama.

Naoko jednostavna receptura zahtjeva strpljenja u pripremanju. Nakon ručnog probiranja boba, otklanjanja gnjilih, odvajanja peteljki, mastenja, tiještenja, crnog grožđa odvoji se mošt prije nego li je počela fermentacija i lagano i dugotrajno se kuha (u velikom kotlu, neprestano miješajući od rana jutra do kasne večeri, 10 do 15 sati) na niskoj temperaturi koja ne smije biti veća od 60 ºC. Tijekom kuhanja mora se paziti da mošt ne provrije i ne smije se dodavati nikakvih stranih sastojaka. Dok se kuha treba redovito skidati pjenu koja se nalazi na površini. Grožđe koje ima gradaciju 19 kuha se tako dugo dok se ukupna zapremina ne smanji (reducira) na polovinu, dok grožđe s manjom gradacijom 16,15, ili 14 kuha se (reducira) na trećinu. Ohlađeni gusti tamnosmeđi i slatki bezalkoholni napitak (nekadašnji mošt) sada varenik(a), puni se u sterilizirane boce i pomno odlaže i čuva na posebnom mjesto u kući.

Za razliku od drugih boca i staklenki koje zatvarate dok je sadržaj u njima još vreo, varenik ostavite otvoren barem mjesec dana (kako bi rekli naši stari "otpuhivati", samo ga lagano prekrijte gazom da ima zraka. Nakon toga boce možete zatvoriti i spremiti na hladno.

Dobiveni varenik obzirom na količinu slatkoće ne samo da je zamjena za njega nego je i začin u kojem nema štetnih tvari, a po okusu spada u visoko vrijedne začine. Kao dodatak jelima dodaje se žlica ili dvije raznim jelima od mesa ili u kolače. Varenik je bogat šećerima te podiže energetsku vrijednost jelima, sadrži veliku količinu minerala, a kako se sprema na niskoj temperaturi minimalni su gubitci u vitaminima.

Možete ga dodati žlicu ili dvije u gotovo sva mesna jela, a nadasve u kolače kao zamjenu za šećer. Ako šalši od pomidora i brudetu dodate varenik nećete imati neugodan osjećaj kiseline u želucu. Rok trajanja mu je neograničen

Mnoge današnje domaćice koje stavljaju prošek u slana ili slatka jela, poučena od svojih baka ili nona, ni ne znaju da je zapravo prošek jeftiniji nadomjestak za varenik(u).

U vrijeme kad nije bilo šećera i obilja slatkog, a djeca su ga oduvijek voljela kao i danas, nastala je ***marmelada od varenika***. To je zgusnuti varenik kojemu se dodavao griz, a nekad je to bila i prekrupa od tvrde pšenice koja nema glutena i sama po sebi je prilično rahla.

Varenik u ribljim jelima:

Marinada od srdela

Crvenu kapulu isjecite na rezance, pirjajate s malo češnjaka, a potom se zalijte kvasinom i varenikom. Kad se umak reducira, dodajte lovorov list i ružmarin. Ispržene srdele stavite u umak .

Tunjevina u domaćem savuru

Na maslinovu ulju pržite malo bijelog luka, dodajte peršin, vino, prošek i varenik, ubacite dalmatinske trave (majčina dušica, lovor, metvica) i domaći limun. Umak pustite da kratko provre. U međuvremenu na kominu ispecite tunu začinjenu solju i paprom te je stavite u umak. Prije posluživanja jelo bi trebalo odležati 12−24 sata, a u hladnjaku se može držati i do tjedan dana.

Kumpet (kumfet) - Marmelada od varenika

I inačica

Sastojci: 2 l varenika, 40 dag brašna bez glutena, 15 dag badema (prethodno ih očistite, popržite i isjeckajte), 15 dag suhih smokava, 1 limun, 1 naranča, cimet, klinčić, lišće lovora i naranče

Gotov varenik prokuhajte i u njega lagano dodajte brašno. Kad se skuha (otprilike 10-ak minuta), dodajte bademe, nasjeckane smokve, koricu limuna i naranče, malo cimeta i klinčiće. Sve umiješajte, stavite u kalup ostavite da se ohladi. Izvadite, izrežite na manje komade i ostavite da se još malo osuši.

II. inačica

Sastojci: 3,5 l varenike, 3 *čikare* (šalice) od bile kave griza, 2 čikare brašna, 25 dag oraha, 25 dag *bajama* (badema), korica od limuna, 1 mali *mali kućarin* (čajna žličica) cimeta, 1 mali mali kućarin klinčića, malo mljevenog oraščića, pola dl maslinova ulja, lovorov list za ukras.

Za ovu količinu varenika (3,5 lit) potrebno je 7 litara *masta* (mošta, soka od grožđa) i oko 2 – 3 sata kuhanja da ispari na pola. Varenik izlijte u boce i *kumpet* možete pripremiti kasnije.
U varenik uspite griz i brašno i miješajte čvrsto na vatri dok se ne skuha, oko 5-10 (mora biti lagana vatra da griz i brašno ne zagore). Smjesa mora biti gusta. Dodajte koricu limuna, naranče, sitno nasjeckane *bajame* i orahe, klinčić, cimet i oraščić te ulje (za sjaj kumpeta). Stavite ga u *tepsiju* (kalup) i ostavite nekoliko dana da se ohladi i stvrdne. Izvadite ga iz kalupa, izrežite, ostavite da se još malo osuši, obložite ga lišćem od lovora (može i lišćem limuna i naranče) i spremite u kutiju ili ga zamrznite.

Povjesničari gastronomije kažu da je to najstarija slastica dalmatinskog podneblja s nekoliko imena: u Podbiokovu i na Braču zuvu je *kumpet, kufet*; u Zabiokovu *ćupter ćuter*; u Konavlima, Dubrovniku Pelješcu i Korčuči *mantala*.
U ovu slasticu stavljalo se sve što bi došlo pod ruku. Kumpetom se „čistila“ kuća, kužina, konoba, komin… Svi začini koji su se koristili tijekom godine u rujnu su se stavljali u kumpet, jer je jesen donosila nove. Arancini, limuncini, *suvice* (grožđice), cimet (*kanela*), klinčići, muškatni oraščić, suhe smokve, bajam, orah… Recepti su se prenosili uglavnom usmeno, vrlo rijetko pisano, kao i za niz drugih naših autentičnih jela.
Kumpet se radi od mošta, koji s ukuhava na pola količine npr. Od 10 l mošta ukuhajte na pola (5 l). U to ukuhajte navedene sastojke i kukuruznu krupicu (danas-griz) za ovaj omjer potrebno

je 1 kg. Kad je gotov izlijte na daske za pranje (*rifljaču*), *škafetine*, *roštjere*. Sušite i nakon sušenja režite u *škatulice* (kvadratiće).
Tradicionalno se jeo za sv. Martina (11. studeni) ili za Božić. Obzirom da se radio u velikim količinama trajao je sve do Uskrsa
---

Zavajo(u)n

Zavajo(u)n - tučena žumanca sa šećerom pojačana prošekom, nekada se pripravljao za djecu (dva žumanca pomiješana s dvije-tri žlice šećera) a za starije se bjelance *žbatilo* (*batilo*, tuklo) u čvrstu pjenu i umiješalo u šalici s 1,5 dl prošeka, bio je nezamjenjivi dodatak za snagu. No, nisu ga dobivala samo djeca i stariji, dobivali su ga i mladi za prvu bračnu noć kako bi mogli „izdržati sav napor“ koji im je bi potreban i nakon što su gosti otišli. Nestankom varenika bio je dobar i domaći prošek.

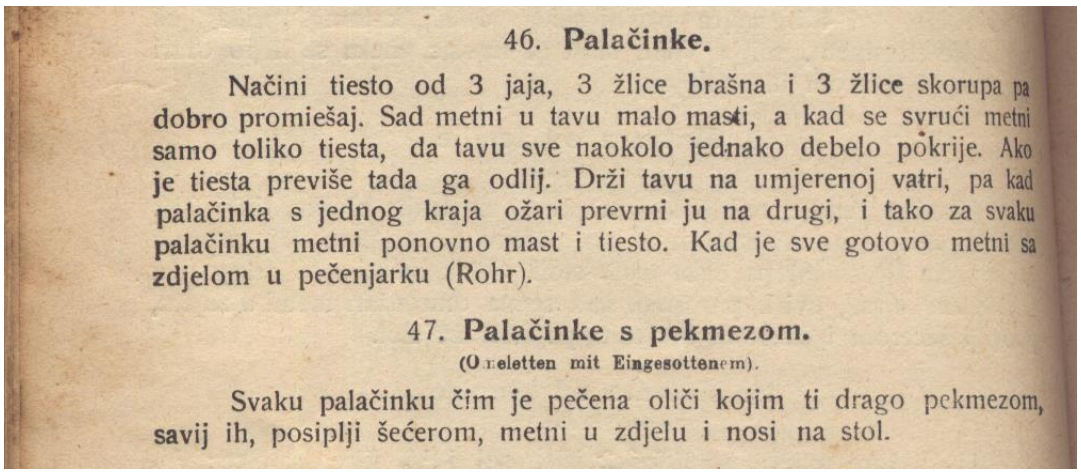
Po želji dodavalo se i malo *kanjele* (cimet) klinčić i korica limuna ili naranče.

Povjesničari gastronomije kažu da ***zavajun*** talijanski ***zabaglione*** (ili arhaično zabajone), potječe iz Mletačke Republike, odakle se proširio i na našu stranu Jadrana. U izvornom naputku (receptu), uz žumanca i šećera, najčešće se koristi slatko vino Marsala, a ponekad i prošek. Tradicionalno se poslužuje sa smokvama, a može se dodati i slatko vrhnje i mascarpone.

Vrlo je popularan u Venecueli, Argentini i Urugvaju, gdje se često priprema u vrijeme Božića.

U Njemačkoj je poznat kao *Weinschaumsauce*, Austrijanci *Weinschadeau,* SAD-u kao *eggnogs*, a u francuskoj kao *sabayon.*

Kod nas se za umak od vina (vinski umak) koji se poslužuje uz palačinke najčešće kaže *šato* čime ugostitelji pokazuju svoju “gastronomsku kulturu” (francuski *šato,* château, je dvorac a šodo, *chaudeau,* umak).



46. **Palačinke.**

Načini tiesto od 3 jaja, 3 žlice brašna i 3 žlice skorupa pa dobro promiešaj. Sad metni u tavu malo masti, a kad se svrući metni samo toliko tiesta, da tavu sve naokolo jednako debelo pokrije. Ako je tiesta previše tada ga odlij. Drži tavu na umjerenoj vatri, pa kad palačinka s jednog kraja ožari prevrni ju na drugi, i tako za svaku palačinku metni ponovno mast i tiesto. Kad je sve gotovo metni sa zdjelom u pečenjarku (Rohr).

47. **Palačinke s pekmezom.**

(Omeletten mit Eingesottenem).

Svaku palačinku čim je pečena oliči kojim ti drago pekmezom, savij ih, posiplji šećerom, metni u zdjelu i nosi na stol.

U knjizi *Nova zagrebačka kuharica*, Marije Kumučić, navodi se recept/naputak palačinke.

Šibenski zavajon

Sastojci: 1 žumance, 1,žlica šećera, 1 žlica prošeka (mlijeka ili kave), po želji klinčić i korica limuna ili naranče.

Odvojiti bjelanjak od žumanjka. U žumanjak dodajte dvije žlice šećera i napravite snijeg od jednog bjelanjka (*batite žumanjak* i cukor). Pomiješajte i izlijte u zdjelu, po želji dodajte prošeka, čokolade, ruma, višnjevače...

Zavajun se davao nakon poroda rodiljama za okrijepu s prošekom. Šibenski način pripremanja je najčešće bio sa maraštinom i prošekom.

Zavajon - ujutro za pokripiti se; pomiša se žumanjac s teke cukra, pa se sve zbati, da zapini; ko oće, u to poslin more dometniti i zbačeni bilanjac; u sve se more turniti i dikoja galetina, oli kap prošeka; šalvaje poslin boleština, lik je kontra debulece, ma ni šnjin ne triba pritiravati, da čejade poslin ne bi pripuklo od pritirane snage.

VINO

bačve za vino na Matejušci, 1907.

bačve čekaju „kupanje“ u moru

„cug“, „kondijer“, „nategača“, „šijef“ - osušena tikvica sa dugačkim vratom služila je za izvlačenje vina ili rakije iz bačve

Kvalitet vina, ili rakije, ovisi i o čistoći podruma, ali i o posuđu. Podrum – konoba ili klijet, u većini slučajeva prihvaća grožđe (u njemu se obavljaju radovi), u njemu se ono prerađuje, dorađuje, u njemu se njeguje i puni vino. Bilo bi šteta gotovo sedmomjesečni trud upropastiti lošom preradom i lošim čuvanjem vina ili rakije u klijeti ili konobi.

Tajna prirodnosti i visoke kvalitete vina na prvom mjestu je u – **podrumu** – u kojem se čuva vino.

Stari vinari kažu:

da su najbolji poluukopani podrumi kamenih kuća, podignutim na šumovitim proplancima iznad sela, u kojima temperatura ni za najvećih žega ne prelazi 12 stupnjeva.

Ovakve „pivnice“ su tajna kvalitete i prirodnosti vina tradicionalne proizvodnje i starih postupaka, uz održavanje zdravstveno-higijenske ispravnosti bačvi. Upravo zato je važno da se te naše prostorije drže besprijekorno čiste i uređene te uklonimo sve nepotrebne i „zalutale“ predmete. Zidove obijelite vapnenim mlijekom, poprskajte otopinom modre galice, za sprječavanje razvoja plijesni. Neposredno prije berbe ali i u toku godine, raskužite prostoriju sumpornim dioksidom zapaljenim u zemljanoj posudi (u nekoliko posuda, na svaki kubični metar prostora 30 grama; ili jednu ili dvije trake na kubični metar prostora). Prostoriju držite barem jedan dan zatvorenu.

Vinski pribor: *bačve, crpke, brente, vjedra, lijevci, crijeva*, ….. moraju biti besprijekorno čisti.

Prostorija ne smije biti ni prevlažna niti presuha, relativna vlažnost bi trebala biti između 70 i 80 posto.

Također je važno da u prostoriji ne budu drugi prehrambeni artikli, kao kupus, krumpir, repa, ocat, ili sredstva za zaštitu bilja i nafta. Vino je prehrambeni artikl koji lako upija sve strane mirise.

Održavanje bačvi **(**iskustva „starih vinara“)

Isto tako „stari podrumari“ ističu da koliko ima posla prilikom spravljanja vina, približno toliko ga ima i u redovnom održavanju bačvi (posuđa). Kad se bačva isprazni i ispere od taloga, prvo se pregleda njena unutrašnjost. To se najčešće radi pomoću baterijske lampe koja se provuče kroz otvor za čep (vranj) i žicom-držačem pokreće lijevo-desno, gore-dolje, uz pomno promatranje unutrašnjosti. Ako se pregledom ustanovi da je bačva čista, provjerava se zadah iz bačve. Najbrže utvrđivanje prisustva nepoželjnog mirisa u manjim bačvama je da se šakom snažno udari po otvoru za čep, a potom pomiriše zrak koji iz bačve izlazi.

Kako je bilo kakav zadah u bačvi nepoželjan, njegovo prisustvo se provjerava i prije ponovnog korištenja bačve nakon dužeg stajanja. U čistu bačvu ulije se nekoliko litara zagrijanog vina, bačva se dobro provalja, a potom degustira miris i okus vina. Ako je u bačvi prisutan zadah, to će se odraziti na vino, te prije upotrebe treba sterilizirati bačvu.

Neprijatan zadah, koji označava i početak oboljenja bačve, javlja se u onim bačvama u kojima se ne uklanja redovno nahvatani vinski kamenac. U pukotinama između kamenca i duga (uska dugačka daska koja čini sastavni dio bačve) bačvi dolazi do razvoja pljesni, čiji miris duge upijaju, bez obzira na to što je striješ (kamenac, sriješ) kasnije odstranjen. Kamenac iz unutrašnjosti bačve mora se redovno uklanjati. U buradima manje zapremine striješ se uklanja uz pomoć čep-lanca (vranj-lanac). U veći bačvama s vratašcima naslage striješa su veće, pa se uklanjaju pomoću čekića, čelične četke i premazivanjem jednopostotnom otopinom sumporne kiseline, poslije uklanjanja kamenca posude (bačve) se dobro isperu hladnom vodom, provjetre u sumpore.

Pravi podrumari (vinari) neće dozvoliti da se u njihovim posudama (bačvama) razvije buđ (nepoželjna paučinasta prevlaka, nastaje zbog dugog stajanja, vlažnosti ili topline, plijesan) i da njene spore prodru u spojna mjesta duga. Ipak, u starijim bačvama vremenom dolazi do neprijatnog zadaha na plijesan. U takvim slučajevima, ovisno od starosti i daljnje upotrebne vrijednosti posude, podrumari ih „liječe“ gašenjem živog vapna. U težim slučajevima bačva se rastavlja, svaka duga posebno sastruže, djelomično nagori, a zatim ponovno sastavlja. Upotrebljivost „izliječenih“ bačvi provjerava se gore navedenim postupcima – ulijevanjem nekoliko litara zagrijanog vina.

Bačve obojene crnim vinima mogu se koristiti i za bijela vina, boja crnih vina neće preći na bijela, ako se u bačvu stavi vapneno mlijeko i bačva dobro izvalja. Poslije ispiranja u bačvu se može uliti bijelo vino.

Plinije nam je ostavio podatak da su morsku vodu miješali sa vinima kako bi se vino moglo dulje održati, naročito ona, koja se odašiljala u udaljenije krajeve. Od tih davnih dana ostao je običaj, koji se još uvijek zadržao u našim primorskim krajevima, ispiranje bačava morskom vodom, umjesto njihovo sumporenje.

Sterilizacija bačvi

Zdravu bačvu je najlakše održavati, zato se ne smije dozvoliti da u nju dođe do razvoja bolesti. Redovne mjere održavanja svake otpražnjene posude su: skidanje kamenca, pranje hladnom vodom, uz valjanje bačvi, ispiranje, provjetravanje i sumporenje, treba ponavljati svakih 30-40 dana.

Za redovno održavanje bačvi najbolja je obična ribaća četka i čista hladna voda. Ako se tako postupa, onda se povremena sterilizacija bačvi protiv bakterija i nepoželjnog zadaha može svesti samo na zaparivanje ili ispiranje vrelom vodom i sumporenjem.

Pravilna prerada – odlično vino

S berbom grožđa ne treba žuriti, to više ako je grožđe zdravo, a vrijeme rujna i listopada pogodno. Svakog sunčanog dana sadržaj šećera u grožđu se povećava 0,1 do 0,2%, ovisno o jačini i trajanju osunčanosti i položaju vinograda. U kontinentalnom području Hrvatske smatramo grožđe dovoljno zrelim kad postigne, npr. kod *plemenke, kraljice, kraljevine, slankamenke, ružice, bjeline, portugisca* od 14 do 15 % šećera, kod *graševine, moslavca, rizvanca i frankovke* 17-19 %, a kod *traminca, sovignona, burgundca, shardonea* i *rizlinga* 19-20 %, ovisno o vinogradarskom kraju.

Prema prosječnom sadržaju šećera u grožđu i moštu, lako se izračunava očekivani sadržaj alkohola u vinu: postotak šećera se pomnoži sa 0,6 i dobiva se gotovo točan sadržaj alkohola u budućem vinu. Ima li npr. mošt 16,5 do 17 % šećera, vino će imati oko 10 volumnih postotaka alkohola (maligana).

Berba

Berbu treba obaviti po sunčanom vremenu ili bar suhu vremenu. Vlažno i hladno grožđe dat će i mošt slabije kvalitete, ali i sporije vrenje.

Grožđe treba brati odrezivanjem peteljke nožićem ili škarama u posudu podmetnutu pod sam čokot (vjedrica, plastična kašeta) kako bi orunjene bobice padale u posudu, a ne na zemlju. Skupljanje bobica po tlu ne samo što je težak, spor i neisplativ posao, nego je i štetan, jer se time u masu grožđa unosi nečistoća i zemlja, što smeta i moštu i budućem vinu. U obranom grožđu također ne smije biti loznog lišća, grožđe ne smije za berbe i prerade doći i dodir sa željezom (zato se i ne smije prevoziti u željeznim bačvama).

Vrhunska kvaliteta vina postiže se samo ako se do podruma (klijeti ili konobe) i muljače grožđe dopremi što prije i neoštećeno (najbolje u kašetama u koje je ubrano).

Smuljano grožđe u vinogradu ili u transportu (pogotovu ako dugo stoji u plastičnim vrećama) počne fermentirati u nehigijenskim uvjetima. Posljedica su bijela vina slabije boje (više žuta nego ispravna zelenožuta) i s više hlapive kiseline (octikavosti) u vinu. Od takva grožđa teško se može očekivati puna kvaliteta bijelog vina.

Muljanje, prešanje (prerada)

Ubrano bijelo grožđe treba što prije smuljati ručnom ili motornom muljačom i prešati. Mošt treba odmah zasumporiti sa 10-15 grama vinobrana (bisulfat) na 100 litara mošta (1-1,5 tableta). Ako je grožđe oboljelo od botritisa (oboljele kvaščeve gljivice) i jače pljesnivo, sumpori se pojačano sa 20-40 grama na 100 litara. Vrlo je važno i korisno mošt istaložiti 24 do 36 sati (uz dodatak klarola za bolje bistrenje), a tek onda bistar pretočiti s taloga u čistu i zasumporenu bačvu za vrenje i staviti na nju vrelnjaču. Pri tom se obavezno dodaju dvije litre mošta s razmnoženim selekcioniranim vinskim kvascima prema priloženoj uputi (obično se uzima mjera na 100 l mošta). Ti kvasci, koji se još zovu hladni sulfidi, previru mošt već na oko 13 do 15 ºC i podnose i veći sadržaj sumpora u moštu. Oni sigurno i uspješno prevru svaki mošt čak i u manje povoljnim uvjetima (hladna jesen, hladan podrum, neprikladne prostorije za vrenje itd.). Isti učinak može se postići dodavanjem u mošt suhog kvasca „Vrelko“ i to 10 grama (1 vrećica) na 50 litara mošta (izravno ili poslije razmnožavanja prema uputi). Pravilnom upotrebom kvasca osigurano je normalno i potpuno vrenje mošta i teško se može dogoditi prekid vrenja s ostatkom većeg sadržaja neprevrelog šećera u mladom vinu.

Povijest:
Prema arheološkim nalazima, u Dalmaciji se prerada grožđa u to vrijeme zacijelo obavljala isto kao na Apeninskom poluotoku, kako su to opisali mnogi autori, posebno Plinije, Katona, Kolumela, Verona i drugi. Postupak je započinjao tiještenjem grožđa koje se odvijalo u posebnoj prostoriji koja se nazivala torcularium (u nekim krajevima Dalmacije i danas se tijesak za grožđe naziva torkul ili trokul). Iz prve prostorije mast se cijevima od pečene gline prelijevao u sudove za vrenje.
U početku u Dalmaciji nije bilo tijesaka, već se mast ulijevao u vreće smještene u badnjeve, koje su se onda gazile. Poslije se sve više upotrebljavao tijesak na polugu koji se sastojao od debele grede, koja se pomoću vitla i konopa spuštala na dolje.
Vino i mošt kopnom su se prenosili najčešće u kožnim mješinama zvanima ***sullei****. Brodom se vino uobičajeno transportiralo u amforama. Zapremina klasične rimske amfore, vinarije, iznosila je oko 26 litara (bizantinska oko 40 litara, španjolska do 80 litara). Rimski trgovački brodovi ukrcavali su do 2500 amfora.*
Bakovo, po bogu Bakhu, svetkovina završene jematve, zadržalo se sve do naših dana.

(Nedaleko od Trogira, pronađena je statua boga Bakha-Dionisa koja se danas čuva u Arheološkome muzeju u Splitu. Uz cestu za Kaštela, u jednoj velikoj keramičkoj posudi, izlomljen na komade, pronađen je kip boga Dionisa-Bakha. Posuda na obodu imala je urezan broj XXX što je mjera tekućine koju je sadržavala. Iako razlomljen na relativno male dijelove, kip se ipak mogao rekonstruirati. Nedostaju mu samo dijelovi šaka, a osim toga zapažaju se još druga neznatna oštećenja. Kip prikazuje mladog Dionisa koji u jednoj ruci drži grožđe, a u drugoj tirs (*gr*. thyrsos; laka palica, na gornjem dijelu obavita bršljanom, štap starogrčkog boga Dioniza, znak bahovske službe uopće (nose ga i Dionizovi pratioci).

Malo je podataka o vinarstvu, grožđe se zacijelo prerađivalo kao u rimska doba. Nakon antičkih vremena u našim je krajevima, tijesak ponovno u uporabi od Srednjeg vijeka. Sastojao se od veće kamene ploče u koju je uklesan žlijeb u obliku kruga. U rupama na ploči utaknuti su stupovi na vrhu povezani gredom kroz koju je prolazilo vreteno tijeska. Drop se omotavao mrežom ili konopom, pred kamenom pločom nalazila se udubina u koju je tekao sok iz tijeska.

Vrenje vina u dropu trajalo je 15-21 dan, često i duže, pa su vina bila podložna manama i oboljenjima, posebno crna vina. Tijekom vrenja nije se uranjao vrh dropa u mast, što treba činiti svaki dan, pa je već u početku vino znalo biti octikavo.

Ako je i ostalo zdravo, zbog loših podruma, loše njege bačava i nenadolijevanja suda, vino se kvarilo dolaskom toplijih dana. Kako se nisu pretakala, vina su znala imati neugodan miris.

Alkoholno vrenje

Alkoholno vrenje je biokemijski proces u tijeku kojeg se šećer pretvara u alkohol i izdvaja u ugljični-dioksid, toplinu i neki drugi sporedni proizvod. Taj proces se odvija ne samo u proizvodnji vina, nego i piva, špirita itd.

Vrenje izazivaju kvasci.-mali, golim okom nevidljive jednostanični organizmi iz grupe nižih gljiva. Nalaze se na pokožici grožđa, odakle prelaze u kom i izazivaju vrenje. Šećer se, zapravo, razlaže i pretvara u alkohol kao posljedica specifičnih tvari koje stvaraju gljivice enzima ili fermenata.

Tijekom vrenja oslobađa se znatna količina topline. Velika je i količina ugljičnog-dioksida koji izaziva vrenje koma. Ugljični-dioksid je teži od zraka, zadržava se u prostoriji i opasan je za ljude. Zbog toga tijekom fermentacije se podrum mora provjetravati.

Na pravilan tijek vrenja utječe temperatura, kisik, šećer, alkohol, sumpor-dioksid i drugo. Vrenje je najburnije na temperaturi od 20 do 26 ºC. Na temperaturi od 35 ºC aktivnost gljivica je vrlo smanjena, a na 40 ºC prestaje. Na temperaturi od 12 do 15 ºC vrenje je sporo i teško. Zato se temperaturu koma mora pratiti i, ako je potrebno regulirati.

Kisik je potreban za razmnožavanje gljivica. Veliki postotak šećera djeluje antiseptički na gljivice. Kom s više od 30 posto šećera teško fermentira. Kada alkohol u vinu pređe 13 maligana, počinje potiskivati aktivnost gljivica, a iznad 18 maligana fermentacija prestaje (**117.).**

Alkoholno vrenje protiče u dvije dionice (etape): burne i tiha fermentacija. Burna fermentacija traje 6 - 7dana i karakterizira se burnim razlaganjem šećera i povećanjem temperature. Vino se oblikuje (formira) tijekom tihe fermentacije, koja traje 2 –3 tjedna.

Bilješke:

117. maligan – jedinica za određivanje jakosti vina, volumni postotak alkohola u vinu; prema francuskom vinarskom stručnjaku E. Malligandu koji je osmislio i konstruirao spravu i odredio stupnjeve.

Sumpor u vinu

Upotreba sumpora kao nezamjenljivog sredstva u spravljanju i njezi vina, ovisno o različitosti čimbenika, može se kretati od 5 pa do 40 g vinobrana na 100 l vina (1 g vinobrana je 0,5 g čistog sumpora).

Koliko će se sumpora upotrebiti u vinu najviše ovisi od zdravstvenog stanja grožđa, njegove dozrelosti, temperature grožđa i prostorije za čuvanje vina, a naročito od sadržaja kiselina u vinu.

Najviše sumpora koristi se prilikom spravljanja vina. Neka pravila o upotrjebljenim količinama mogu poslužiti o kao pokazatelj za dosumporavanja u postupku njege i sazrijevanja vina.

Slabo sumporenje	(5-10 g vinobrana na 100 l mošta) primjenjuje se ako je grožđe zdravo, s više od 10 g/l ukupnih kiselina i temperaturom ispod 15 ºC
Pojačano sumporenje	(10-20 g/100 l) primjenjuje se također u zdravom grožđu, pri temperaturama 15-20 ºC i sa manje od 10 g kiselina
Jako sumporenje	(20-25 g/100 l) potrebno je kada je grožđe pljesnivo i oštećeno, s manje od 7 g/l kiselina i temperaturom iznad 25 ºC
Vrlo jako sumporenje	(30-40 g/100 l) primjenjuje se samo kada u ukupnoj masi koja se prerađuje ima više od 35 posto pljesnivog i vrlo zagrijanog grožđa, čija je temperatura iznad 30 ºC

Doslađivanje

Ako u klimatski vrlo nepovoljnim godinama, s velikim zakašnjenjem vegetacije, grožđe ne može postići normalan sadržaj šećera, po zakonu o vinu dopušteno je doslađivanje mošta šećerom. Uz posebno odobrenje svaki vinogradar, ako je opravdano, smije dosladiti mošt, i to s najviše 3-4 kg šećera na 100 l mošta. Određena količina šećera za svaku vinsku posudu najprije se odvagne i otopi u manjoj količini ugrijanog mošta, ulije u bačvu i promiješa čistim štapićem ili propuše „šlaufom“. To je najbolje uraditi odmah poslije dodavanja selekcioniranih kvasaca moštu, no može se dati i koji dan kasnije, sve dok je mošt u burnom vrenju. Maksimalno dopuštenom dodanom količinom šećera može se povećati sadržaj alkohola u budućem vinu oko 2% (dva maligana).

Doslađivanje mošta popravlja se ne samo alkoholna jačina vina nego se i od slabašnog mošta može dobiti harmonično i sasvim dobro vino, koje se dobro njeguje i čuva. Doslađivanje je dopušteno u svim vinogradarskim zemljama na sjeveru Europe i njime se ne narušava ni u kom pogledu kvaliteta i sortna osobina originalnog prirodnog vina.

Tablica popravljanja mošta i masulja šećerom:

Alkohola (Vol %)	**Šećera u mošt (kg/100 l)**	**Šećera u masulj (kg/100 l)**
1,00	1,70	1,36
1,10	1,87	1,50
1,20	2,04	1,63
1,30	2,21	1,77
1,40	2,38	1,90
1,50	2,55	2,04
1,60	2,72	2,18
1,70	2,89	2,31
1,80	3,06	2,45
1,90	3,23	2,58
2,00	3,40	2,72

Primjer: Specifična težina mošta iznosi 76°Oe. Iz Oechsleove tablice očitamo postotak alkohola u budućem vinu. Za naš slučaj on iznosi 9,7 %. Ako želimo da naše vino ima 11 % alkohola, potrebno je dodatkom šećera povisiti za 1,3 % alkohol u budućem vinu. Za povećanje jednog volumnog postotka alkohola potrebno je u 100 l mošta dodati 1,7 kg šećera.
Dakle našem moštu treba dodati 1,3 x 1,7 = 2,21 kg šećera na 100 l mošta. Kod doslađivanja masulja treba imati u vidu da 100 l masulja sadrži oko 75-80 l mošta.

Pretakanje - od mladog do novog vina

Martinje je pučka svečanost „krštenja mošta“ kad se toga dana (11. studenoga) mošt pretvara u mlado vino.

Nakon završetka vrenja, burnog i onog koje se jedva primjećuje (tiho) vino još nije pogodno za piće. Njegova svojstva kao pića prijatnog okusa i mirisa stječu se kasnijom njegom i završetkom vrlo složenih kemijskih i fizičkih procesa.

Za vrijeme vrenja na dno su se bačve istaložile sve krupnije nečistoće u grožđu, kožica i sjemenke bobica, odumrli kvasci, bakterije, vinski kamen, na kraju i one fine kolodalne čestice koje nastaju kemijskim promjenama. Da bi se spriječila razgradnja tog taloga, time i štetne posljedice (neugodni miris) vina se moraju pretakati.

Za optimalno tiho vrenje vina potrebna je temperatura 16 do 18 ºC

Ne postoje kalendarski rokovi za prvi pretok mladih vina. Ako je grožđe bilo zdravo, vina bez mirisa, temperatura podruma niska, vina se ranije počinju bistriti i ranije se mogu pretakati – 5-6 tjedana nakon završetka vrenja. Ranije se pretaču i vina s niskim titriljivim kiselinama, ako je jesen topla i vina s manjim sadržajem alkohola. Ako je u toku razgradnja jabučne kiseline, a želi se manja kiselost s pretokom treba počekati.

Drugim riječima, ako želimo dobiti **suho vino** - pretačemo ga onda kad je sav šećer u njemu provrio, no želimo li dobiti **slatkasto vino** (ili kako ga neki zovu „žensko“ vino) – tada ga treba pretakati nešto ranije.

Jaka vina, odnosno, vina koja nastaju od mošta s mnogo šećera sporije vriju i treba ih pretakati kasnije, dok su slaba vina s manje alkohola podložnija kvarenju i treba ih pretočiti ranije.

Vina se pretaču bez prisustva zraka, s umjerenim pristupom zraka i zračenjem. Pretok bez zraka s primjenjuje kod vina koja naginju posmeđivanju, ona s povišenim hlapivim kiselinama, kao i vina koja se želi duže sačuvati svježim (resko).

Pretok uz umjereni pristup zraka se najčešće koristi kod prvog odvajanja vina od taloga. Umjerenim zračenjem se uklanjaju mirisi nastali vrenjem, vina se brže bistre.

Zračenjem se pretaču vina s mirisnim manama (po talogu, sumporovodiku), ili ako su obolila od sluzavosti.

Kod svakog pretoka, posebno kod prvog, treba paziti da se s vinom ne povuče i talog.

Nakon prvog pretoka vino je „izmučeno“, maglovito, reskog i neskladnog okusa, bez razvijenog buketa. Ono će se postupno početi bistriti, na stjenke bačve će se jače odlagati soli vinske kiseline (striješ). Tok kasnijeg dozrijevanja ovisi o količini alkohola, kiselosti, sadržaja ekstrativnih tvari, tanina i sumpornog dioksida. Pravilno će se dozrijevanje odvijati ako se slobodni sumporni dioksid kreće 15 do 25 mgl/l (kod bijelih) i 10 do 15 mgl/l (crnih vina). Veći utjecaj ima i veličina posude i materijal od čega je posuđe izrađeno. Vina najbrže dozrijevaju u drvenim bačvama (u betonskim cisternama sporije).

Osnovno je pravilo koje treba poštivati da poslije pretoka bačva stalno mora biti puna do vrha, tako da donji kraj gornjeg čepa (tapun) mora biti stalno uronjen u vinu. Ako se iz bilo kojih razloga bačva ne može redovito nadolijevati, iznad otpražnjenog dijela bačve treba zapaliti sumpornu traku, ali se ne smije dozvoliti kapanje sumpora u vino.

Na tržištu se cijene nova vina (do jedne godine starosti, ili do nove berbe) svježe arome, stabilna i kristalno bistra. Prirodno bistra vina zadovoljavaju vlastite potrebe. Za prodaju je potrebno vina umjetno bistriti, koje je najprikladnije provoditi malo nakon prvog pretoka. Djelovanjem sredstava za bistrenje (želatina, kazein, bentonit, riblji mjehur, bjelanjak jajeta i druga) počiva na činjenici da čestice mutnoće u vinu imaju negativan (-), rjeđe pozitivan (+)

električni naboj. Dodavajući bistrilo suprotnog naboja dolazi do spajanja čestice mutnoće i bistrila, zatim do taloženja stvorenih pahuljica.

Nakon pretoka vina se čuvaju dok ne napune godinu dana na 10 do 15 ºC – bijela, odnosno 15 do 18 ºC – crna vina. Optimalna temperatura podruma za mlada vina je 12 do 16 ºC.

Mane i bolesti mladog vina

Iako se pravodobno otkrivene bolesti i mane vina mogu navedenim postupcima dosta dobro izliječiti, ipak je bolje, kako bi se postigla njegova potpuna kvaliteta, dobrim i stručnim postupcima prerade grožđa i vrenja mošta, spriječiti njihovu pojavu.

Vikend-podrumari u jesen, kušanjem mladog vina, otkriju kako je zdrav miris i fini okus njihovog vina - izmijenjen i pokvaren, ili da im dužim stajanjem mlado vino – posmeđi u čašama i dopola ispražnjenim bocama.

Ako su loše promjene u vinu blaže, samo neuki i površni podrumari ne poduzimaju ništa, nego ga troše i nude „pajdašima“ sa svim njegovim „defektima“ okusa i mirisa, uvjereni da je to posljedica – loše vinogradarske godine. Kad se nakon nekog vremena vino skoro potpuno pokvari, tak se tada prizna istina, kad je u nekim slučajevima liječenje i spašavanje – zakašnjelo.

Pojava mana i bolesti mladog vina obično su posljedica nestručne prerade (bez upotrebe sumpora i kvasca) i transporta grožđa, neadekvatnog držanja i njege novog vina, i posebno vinskih bačava, bez redovnog nadolijevanja. Mane se najčešće pojavljuju (kao i bolesti) u nepropisnom izgrađenim i neurednim podrumima (klijetima ili konobama), u kojima se vino sprema u zapuštene i slabo pripremljene vinske bačve. Najčešće i najopasnije mane su: posmeđivanje vina, sumporovodično (smrdljivo) vino i sluzavost vina.

Mana koja se najbrže otkriva je posmeđivanje mladog vina izloženog utjecaju zraka. Svi je podrumari brzo i lako otkrivaju, jer im mlado vino u načetoj boci ili neispijenoj čaši za nekoliko sati, ili preko noći, posmeđi, počevši od površine prema dnu boce. Uz gubitak svoje lijepe žutozelenkaste boje, vino znatno promijeni i okus i postaje sve više sličan okusu osušenog voća. Ako se iz neznanja takvo mlado vino pretoči sa zračenjem, može doći do vrlo velike štete, jer će cijela količina vina nepopravljivo posmeđiti i potpuno izgubiti kvalitetu. Pojava posmeđivanja vina najčešće je u vinu proizvedenom od natrulog, pljesnivog grožđa. Zato se mošt takvog grožđa mora jače sumporiti obavezno taložiti prije vrenja 24 do 36 sati, uz dodatak bentonita (klarola) kako bi se brže i temeljitije bistrilo i da bi se oduzeo loš miris i okus. Da se to ne bi dogodilo, svaki podrumar mora znati da prije prvog pretoka mora obavezno ispitati stabilnost boje svake bačve svog mladog vina, i to na slijedeći način: pola čaše vina ostavi se dan dva na svakoj bačvi i podrumu, ili unese u toplu prostoriju. Ako vino mijenja boju, ne smije se pretakati sa zračenjem, dok mu se boja ne stabilizira. Vino s dokazanom sklonošću posmeđivanju (kod crnog vina boja postaje obično ružna smeđecrvena) zasumpori se sa 10-15 grama kalij-metabisulfita (vinka, vinobrana) na 100 litara vina, i nakon nekoliko dana ponovi ispitivanje. Ako se tada boja pokaže stabilnom, vino se pretače sa zračenjem, a ako ne, dodatno se zasumpori s još 5-7 grama vinobrana.

Ako je uslijed pogrešnog neprovjerenog pretakanja došlo do posmeđivanja vina, ono se mora brzo spašavati jakim sumporenjem sa 20 do 30 grama vinobrana na 100 l, i zatim odmah, prema uputstvu vinarskog laboratorija, podvrći ga bistrenju ugljenom i želatinom. U pravilno zasumporenom i redovno nadolijevanom moštu i mladom vinu, ta se mana nikada ne pojavljuje. To se događa najčešće onim podrumarima (nažalost još ih ima dosta) koji neće ni čuti za sumporenje mošta i vina, a bez čega nema stabilnosti boje i cjelokupnog zdravlja vina.

Vino koje smrdi na trula jaja. Od svih mana mladog vina pojava sumporovodika u njemu, svojim vrlo neugodnim zadahom na pokvarena jaja, obično je najneugodnije razočarenje i ono najviše uplaši neiskusne podrumare. Ta se mana obično prva pojavljuje u mladom vinu

odmah nakon završenog burnog vrenja, ili nešto kasnije. Čim je otkrijete, treba odmah raditi na njenom uklanjanju, jer se tada još vino može uspješno i lako izliječiti. Ako se mlado vino ne kontrolira redovno kušanjem bar dva tri puta tjedno, kasnim otkrivanjem ta se mana znatno teže otklanja.

Mlado vino s manje izraženim vrlo neugodnim mirisom na sumporovodika mora se odmah pretočiti, uz zračenje preko ruže ili daske. Vino s intenzivno jakom pojavom smrada sumporovodika, i već jako zasmrađeno, pretače se po potrebi i dva puta, uz dodatak 10-15 grama bisulfita na 100 litara vina (prvi pretok prije, a drugi poslije sumporenja). To se obavlja uz jako zračenje (otvorenog) podruma, kako bi plinovi sumporovodika izlazili van.

Predugo držanje i neliječeno sumporovodično vino, s vrlo jakim mirisom na češnjak (bijeli luk) s pojavom neugodnog spoja merkaptana (tioalkohol), liječi se dodavanjem 20-40 grama aktivnog ugljena (tipa dezodorans za oduzimanje lošeg mirisa) na 100 litara vina. Tjedan dana poslije toga vino treba pretočiti. Ta najneugodnija pojava u mladom vinu izazvana je utjecajem (redukcijom) elementarnog sumpora, koji obično u vino dospijeva preko nepravilne i suviše sumpornog grožđa sumpornim cvijetom, ili najčešće nestručnim sumporenjem praznih bačava kapanjem sumpora pri upotrebi loših papirnatih sumpornih traka (odjednom se pale najviše tri).

Sluzavost vina

Pri potrošnji mladih vina nerijetko se može otkriti da su nekako teška, gusta, i da se sluzasto razvlače kao ulje pri prelijevanju iz bokala i boce u čaše. Takvo vino je oboljelo od bolesti koja se naziva – sluzavost vina. Bolest uzrokuju neke vrste bakterija u bijelim mladim vinima, koja obično imaju niži sadržaj alkohola i kiselina, i sadrže nešto neprevrelog šećera. Bolest nije opasna i teška, kao što izgleda, i lako se liječi, ako je sluzavost vina slabije izražena. Vino treba, čim se bolest otkrije, odmah pretočiti, uz dobro zračenje, i sluzavost će nestati. Međutim, ako je bolest uznapredovala, vino treba pretakati preko ruže (uz jako zračenje) i zatim blaže zasumporiti s 8-10 grama kalijevog metabisulfita (vinka, vinobrana) 100 l vina. Ako je uz to i zamućeno, treba ga izbistriti bentonitom (klarolom).

Bolest se sprečava izvođenjem vrenja mošta sa selekcioniranim vinskim kvascem, redovnim sumporenjem bačava i mošta, taloženjem mošta prije vrenja, i pravodobnim prvim pretokom vina. Kako se vina s povišenim sadržajem hlapive kiseline (normalne su za bijela vina do 0,70 g na l) ne smiju pretakati sa zračenjem, oboljelo vino s povišenim sadržajem hlapive kiseline jače se zasumpori, sa 15 do 20 grama kalijevog bisulfita na 100 l vina, i pretoči zatvoreno bez zračenja. Poslije pretoka takvo vino treba izbistriti bentonitom.

Dobro vino iz dobre bačve

Grožđe vinu daje ime, a bačva prezime

Iako u suvremeno podrumarstvo sve više ulazi nova vrsta posuda za vino (betonske cisterne, metalni i plastični tankovi), drvene bačve sigurno nikada neće nestati iz podruma. Bačve od najbolje hrastovine blago su porozne, odnosno propuštaju kisik iz zraka u vino i time omogućavaju proces razvoja buketnih materijala (okus i miris vina) i postupno dozrijevanje vina.

Ovinjavanje novih bačava

Dobra se bačva se izrađuje od cijepanih duga hrastovine (sušene najmanje dvije godine). Prije upotrebe novu bačvu potrebno je oviniti (stari izraz *uviniti*), odnosno odstraniti sve štetne sastojke drva (taninske, obojene i smolaste materije), jer bi vino poprimilo loš okus i miris. Ovinjavanje se najuspješnije obavlja zaparivanjem, uvođenjem pare iz niskotlačnog zaparivača (ili nekog parnog stroja) u bačvu. Prije zaparivanja, u bačvi se drži nekoliko dana voda, zatim prolije, bačva ispere i uvodi vruća para pod pritiskom od 2-3 atmosfere sve dok iz nje ne poteče bistra voda.

Zaparivanje valja obavljati postupno i prekinuti ga kad se zagriju vanjske strane duge. Nakon zaparivanja, još topla bačva ispere se toplom otopinom sode (25 dag na 20 l vode), potom čistom toplom vodom, pa hladnom vodom. Kemijsko hladno ovinjavanje obavlja se pomoću sumporne kiseline tako da se nova bačva napuni s 0,1 postotnim rastvorom (100 l vode + 100 grama koncentrirane sumporne kiseline) i tako drži dva-tri dana. Nakon toga rastvor se prolije, a bačva ispere najprije vrućom, a potom hladnom vodom. Kod pripreme rastvora kiselina se sipa u vodu, a ne obratno jer bi to izazvalo prskanje rastvora.

Ovinjavanje novih bačava može se obaviti i njihovim otvaranjem i parafiniranjem jer parafin, netopiv u vinu, sprečava izlučivanje drva. Ako se pri popravku starih bačvi izmijeni koja duga, ovinjavanje valja ponoviti. Preporučljivo je da se nova bačva prve godine upotrebi za vrenje mošta, a tek idućih za čuvanje vina. Prazne bačve moraju se cijele godine redovito održavati pranjem i sumporenjem jer je samo iz čistih i zdravih bačvi moguće dobiti zdravo i kvalitetno vino.

Nakon istakanja vina, iz ispražnjenih bačvi se odmah makne talog i 2-3 puta ispere hladnom vodom. Bačva se okrene na čep, da se iscijedi i osuši, i zatim zasumpori kako bi se konzervirala (sumporni dioksid kao antiseptik štiti praznu bačvu od razvoja bakterija i plijesni). Sumporenje se obavlja paljenjem azbestnih sumpornih traka u sredini bačve na dužoj žici. Kod sumporenja suhih bačvi otvor mora biti zatvoren, a kod vlažnih otvoren kako bi sagorijevanje bilo potpuno. Djelovanje sumpornog dioksida traje oko mjesec dana, i ako bačva i dalje ostaje prazna, mora se ponoviti jer će se u protivnom upljesniviti. Kako se unutrašnja površina bačve smanjuje povećanjem zapremine posude, tako se i doza sumpora po jednom hektolitru smanjuje. Dok za bačvu od 100 l treba spaliti u prvom sumporenju pola trake, za bačvu od 600 l dovoljno su dvije trake (0,35 po hektolitru).

Sva ostala sumporenja bačava mogu biti upola slabija. U vlažnim se podrumima prazne bačve moraju češće sumporiti, minimalno jednom na mjesec. Da se bačve ne rasuše, u suhim se podrumima mogu napuniti blagom otopinom sumporne kiseline (na 100 l vode doda se jedna litra 5-postotne otopine sumporne kiseline, ili 10 dag vinobrana i 2 dag limunske kiseline). Ako se otopina drži dulje, valja je jednom mjesečno pojačavati dodavanjem sumporne kiseline ili vinobrana.

PROŠEK

Prirodno desertno vino proizvodi se fermentacijom koncentriranog grožđa od najkvalitetnijih sorti grožđa (prosušenih na trsu i još naknadno sušenog). Proizvodi se još od doba starih Rimljana. Ovo vino koje su iz poštovanja zvali *vinum sanctum* (Rimljani) – sveto vino, a danas u Italiji vino santo, vjekovima je vezano uz dalmatinske vinograde, njihove običaje i slavlja. Piti prošek iz „pijeska ili paučine“ u malim čašicama ne većim od naprŝnjaka, istinska je poslastica, jer starenjem, poput arhivskih vina, dobiva na vrijednosti i kvaliteti. Ime prošek, po nekim tumačenjima, dolazio od talijanske riječi prosecco, što znači - prosušen.

Prema najnovijim etimološkim istraživanjima, riječ prošek, možda, nije nastalo od talijanske riječi *prosecco*, jer se riječ“prošek“ susreće i u slavenskim jezicima. U svakom slučaju tradicija proizvodnje prošeka na Jadranu vrlo je duga, i vjerojatno postoji od kada se proizvodi i vino.

O prošeku i njegovoj ljekovitosti govori i priča Ludviga I. Velikog – hrvatsko-ugarskog kralja (1342.-1382.), okrunjen u *stolnom Biogradu* kao osamnaestogodišnjak. Ludvig je s mačem u ruci širio svoju vlast i slavu te je zbog toga i pobolijevao. Jednom prilikom Dalmatinci su mu među inim darovima poklonili i bocu prošeka za okrjepu, a legenda kaže da se toliko oporavio da je mogao još dugo ratovati s Mlecima. Prošek mu je donio tjelesnu snagu i duševni mir, tako da je umro u Trnavi 1382. u 56-toj godini. Za pozlaćeni reljef od srebrnog lima na lijesu sv. Šimuna Pravednog, napravljenim poklonom od tisuću maraka srebra njegove supruge Elizabete 1377. godine Zadru, možda je zaslužan i – prošek.

Vino se puni u demižone ili boce (boca ne smije biti položena da ne dobije vonj po čepu), polaže u podrume, u pijesak gdje odležava godinama, čekajući na velike obiteljske i narodne proslave i godišnjice: krstitke, vjenčanja, rođenje djeteta, povratak moreplovca s dugih putovanja.... .

prošek	vino bakrene tamnožute boje, prekrasna bukea, izrazito sladak, pun i zaokružen, pije se kao aperitiv ili kao „slatka kapljica“ uz deserte, kolače, bademe, orahe, smokve, rogače, lješnjake (na temperaturi od 14-16 ºC) svim tim blagodatima koje nam daje naša Jadranska obala. **bijeli** se prošek dobiva u principu od grka, vugave, maraštine, pošipa, malvazije, zlatarice. **crni** od okaca, plavca malog, muškatne ruže i grbića crnog

Sorte grožđa koje daju nabolje sušeno grožđe, a time i najbolji prošeko su: *vugava, pošip, prč, grk, plavac mali, mali kaštelanski, lasin, viški crljenak, plavina, babič, glavinuša, dobričić, bratkovina crna*.

Mali plavac

Proizvodnja prošeka na stari način:

Danas se prošek pravi dugim iskuhavanjem „mujace“ (muljače) pomiješane sa šećerom, uz obilat dodatak vode. Mujaca se stavi u veliku posudu. Obično se stavi toliko mujace da prekrije jednu trećinu posude. Nakon toga se do vrha nadolije voda, a na koncu se u sve stavi šećer. Nakon toga slijedi kuhanje dok tekućina dobije tamno crvenu boju.

Postoji i drugi način pripreme prošeka, koji se danas znatno manje koristi. Taj drevni način priprave prošeka, kako se pretpostavlja, nestao je kada su se na tržištu pojavile obilate količine šećera. Šećer je zamijenio prirodni proces koji je bio važan u nekadašnjem načinu priprave prošeka, a to je sušenje grožđa. „Stari“ vinogradari, najčešće na otocima:

„nakon berbe dio grožđa ostavljao se u vinogradu jesenjim burama i zimskoj hladnoći, a zvalo ga se „pulerci“. Sušilo ga se i kod kuće na cijelim granama u grozdovima obješenim na konope u tamnim prostorijama. Grožđe se sušilo od rujna do prosinca, tako da bi postalo tamnocrvene ili smeđe boje, naborano a zrna bi postala sasvim mala. Osušeno grožđe se vadilo s granja, a onda su se skidale bobice. Radilo se to redovito oko Božića, rijetko kada u siječnju. Bobice s visokom koncentracijom sladora stavljale su se u posudu u kojoj bi se pomiješale s vodom. Omjer je pri kuhanju prošeka bio otprilike jedan naprama jedan, što znači da na jedan kilogram sušenog grožđa dolazi litra vode. Međutim, voda se tijekom kuhanja dolijevala, zbog obilnog isparavanja. Kuhanje je trajalo dugo, svakako više sati. Nakon kuhanja iz smjese bi se iscijedila tekućina tamno crvene, purpurne boje, vrlo jakog i ugodnog mirisa. Bio je to prošek, ali još uvijek ne posve gotov. Nakon kuhanja, prošek se stavljao u manje bačve kako bi odstajao neko vrijeme. Neki su iskuhani prošek stavljali u veće damižone i tako čuvali njegovo potpuno dozrijevanje. Tako napravljen prošek puno je prirodniji od onoga koji se danas radi, znatno je jačeg okusa i mirisa, ljepše boje, a često je sadržavao i veću količinu alkohola“.

Starenje može trajati mjesecima, godinama i desetljećima, ovisno o ciljanoj kakvoći. Višegodišnjim starenjem mijenja se obilježje mirisa i okusa, a boja može postati od zlatnožute i antičkozlatne do boje različitih crvenkastih tonova (posebno ako su korištene crne sorte grožđa). Starenje se ne može obavljati u istim uvjetima kao i dozrijevanje, već na nižoj temperaturi i u staklenkama ili bačvama koje su inertne na vino i štite prošek od prodora kisika.

Sličan postupak prošeku je i ukuhavanje mošta za *varenik*, nezaobilazni začin raznim slanim i slatkim jelima.

Prošek u kulinarstvu

Prošek se ne koristi samo kao piće, vrlo rado ga koriste i za pripravu raznih jela, npr. raznih ribljih jela, janjetine kao i niza drugih jela. Prošek(o) je jedan od naših autohtonih proizvoda i kada bi se opet proizvodio na stari način, od sušenog grožđa – bio bi pravi izvorni jadranski prošek kakav se nigdje ne može pronaći.

Današnji prošek obično ima od 12 do 15 posto alkohola s oko 100 g/l neprevrelog šećera i više od 40 g/l ekstrakta, no količina alkohola u prošeku varira i ovisna je o tome tko prošek proizvodi. Tijekom kuhanja može se staviti više ili manje šećera, više ili manje vode, pa se po tome i dobiva različitost u količini alkohola, ali i količini proizvedenog prošeka. **Jadranski prošek** – naš prošek ne treba brkati s talijanskim proseciom, vinom koje se proizvodi u vinorodnim područjima Italije, Talijani prave proseco od posebne sorte bijelog grožđa, dok se u Dalmaciji i Primorju prošek radi isključivo od crnog grožđa. Tek se ponekad, i to samo boje radi, dodaje malo ostataka od bijelog grožđa.

Ima dižice ke imaju duglju ručicu da more doseći do dna koslate, a ima i s kratkun ručicun, pa se one duperaju za pit iz njih.*

(* drvena posudica za piti vino)

Umak od prošeka

Sastojci: 4 dl prošeka, 4 dl povrtnog temeljca (temeljac od povrća), sok jedne naranče, malo ribane korice naranče, sol, papar, malo maslaca.

U umak od pečene teletine uspite prošek i prokuhajte, dodajte temeljac i kuhajte 3,5 sata dok se tekućina sasvim ne reducira (ispari). Procijedite umak, dodajte mu sok naranče i malo ribane korice, vratite na vatru i kuhajte još sat vremena. Umak procijedite kroz fino sito, začinite solju i paprom i s malo maslaca. Prelijte preko kuhane ili pečene teletine.

Omiški prošek(o)

„U okolici maloga grada Omiša raste njeka vrst crnog grožđja, s kojima ondašnji stanovnici napravljaju vino koje je na glasu pod imenon Omiškoga-Prošeka. To vino diši po ružah, i takove je izvanredne slasti, da se može slobodno brojiti između Likerah …“. Ovako je prije više od sto godina pisao C.A. Bakotić, vinar i vinarski stručnjak.

Treba izabrati vrst ruže koja se odlikuje posebnim mirisom i, prema receptu Bakotića, latice treba skinuti odmah nakon branja. One se rasporede na laneni rubac i ostave da se suše na zračnom mjestu, a potom ih se sprema u hlad, zatvorene u platnenu vrećicu. U doba berbe nalije se na njih omanja posuda (pet litara) dobrog domaćeg opola ili nekog drugog slađeg vina. Vrećicu sa suhim laticama treba uroniti u vino i opteretiti je da ne ispliva. Posudu također zatvoriti da miris ruže ne ishlapi. Vino se pretače nakon nekoliko dana, kada dobro poprimi miris ubrane ruže. Slični postupak može se ponoviti prigodom vrenja mošta, na koji se pospu latice ruže.

Vrbnik (otok Krk) zabilježeno između 1901.-1903. godine

Slatko vino (vino za butije, vino od butij, butije) delaju ovako: Ziberu najlipše grozdovi i ko je najzrelije, kada tergaju, i dadu ga posebi, ali ga ostave neka još malo zrije, pek ga potergaju potla. Kada ga pernesu doma, razgernu ga na daski, na lesi i nač ki ima na gorinjen podi. Tu polože se grozd do grozda da ne bi bili jeden na drugon. Tako ostave grozdovi po petnaest dan do misec dan neka se suši na hladu. Kada je dobro provenulo, osušilo se, ontrat ziberu one zerne, ke su ostali zdravi; če je njilo i plisnivo, ono hite na bandu, a če je zdravo, omule z rukami, ziberu na zerno i hite va čist i zdrav okrut. Vošćini hite ća, ne pomišaju je ze zerni. Sedaj zmeste zerna ali z nogami ali je žnjave z rukami. Ov mest nakinu va zdrav okrutić. Kada mest dobro zakuha, nakon jeden dan do dva dni otoče ga i dadu va zadnjen okrut. Seki dan jeden put to pretaču (pretaču slatko vino) i seki put ga dadu na čisto. To delaju od tri do pet puti. Potli ga dadu v okrut i puste na miru nikoliko dan, pek ga opet pretoče, pek opet puste pek još jednuč pretoče. Do misec dan za tin, to biva o Sih svetih, napelne z otin vinon butije i začepe ze čepi od šuvre (op.a. pluto). Začepljivaju na makinu (čepi zabijaju, nabijaju na makinu). Butije sprave v konobu na hladno mesto, da ne popucaju od force od vina. Ki ne će pretakat, ta cidi (filtra) mest, vino, pokla je zakuhalo. Pelni butije ne začepi dije posve, nego samol zatekne z rukun, neka se oduha ven. Ki ne će ni pretakat ni filtrat, on pokla je vino od butij zakuhalo, otoči i pretoči ga v okrut pek mu načini šifon, neka kuha po šifonu. Za šifon rabi jedna latica (op.a. daščica, letvica), pelna vodi, ka ima na sredi civ va okrutu a gori je prignjena i moči njoj se verh va toj vodi. Dno od civi ne smi dosegat do vina, zač bi se po njoj mogla udelat škoda. Sve dokli se civ od šifona moči va vini, bi ziteklo ven. Kada vino kuha, dela se od njega nikakov špirit, forca, i biži po civi od šifona z okruta ven pek skroz vodi na ariju. Va vodi se od ote force delaju sve mihiriće, koti da voda kuha. Kad se već ne delaju te mihiriće, ontrat vino otoče, okrut dobro operu i napelne ga opet z onim vinom i dobro začepe. Okrut mora bit okovan ze železnimi obruči, ako ne, bi lehko pukel kigod obruč, a vino bi ziteklo ven i šlo bi po konobi. Još se mora tapun od okruta (op.a. tapun - veliki čep na bačvi) podeprit,da ne bi od force ziletel ven, ze gredicun, ka je doli uperta na njega, a gori na pod. Niki ni ne puste zikuhat vino posve na šifon, nego pokla je malo kuhalo, dadu na okrut i dobro fermaju, da čepi ne zilete. Pretačuć ostane slatko vino, ma je tenko. Filtrajuć je još slaje, ma ni ono ni tverdo. Na šifon je tverdje. A na on najzadnji način ostane slatko i jako tverdo, da čoviku uši šume a glava gori, ako ga par žmuji popje. Butije pridu na stol, ako pride kakov veli blagden, kakov gospodin v kuću, ali ako je kakov pir. Najviše jih priprave za mladu mašu poposki oci i prijatelj i rodbina, ki se nadaju poć na mladu mašu. Već prija nego ijde žakan (op.a. pripravnik za svećenika) va šemenarij, počnu prepravjat butije za njegovu mladu mašu. Butije su delivali prija samo veli ljudi. Sedaj je udelaju i siromasi, ma jih udelaju samol malo: desetek, petnajst.

STARA TEHNOLIGIJA PRERAĐIVANJA GROŽĐA U VINO

rimske amfore za maslinovo ulje i vino u Poreštini temelj proizvodnje ulja i vina koje se prevozilo u amforama s Poreštine

današnje amfore za vino koje odležava u zemlji

Držanje tj. čuvanje prošeka u bocama ili demižonima, u podrumu (kleti), pokriveno pijeskom, je ostatak stare tehnologije prerađivanja grožđa u vino, stare preko dvije tisuće godina. Danas se takva tehnologija zadržala, navodno samo u Gruziji i kako govore neki izvori, i kod Joška Gravnera u Gorici (Slovenija) i Istri.

Nakon berbe, ručno probrane bobice grožđa (potpuno zdrave i neoštećene bobice bez peteljki) ručno se prešaju, ostavljaju se u glinenim amforama, koje se zakopaju u zemlju, gdje ostaju do kraja ožujka, tj. punih šest mjeseci, da prirodno omekšaju i fermentiraju. U amforama se vino proizvede s najmanje čovjekova utjecaja, obogati se mineralima i vitaminima skrivenima u kožici bobica, a dobiva se i osobnost te prepoznatljivost podneblja u kojem je uzgojeno grožđe. Temperatura je konstantna i to oko 15 stupnjeva C. Posebno izrađene amfore imaju sadržinu od 700 litara.

Tako dobivena tekućina (sada oko 400 litara) ostavlja se u istim amforama do slijedeće berbe, tj. do kraja kolovoza. Tada se tek pretače u velike hrastove bačve i drže u njima, oko 3 godine, prije nego se pretače u boce.

Prije nego se amfora stavlja u zemlju maže se gustim gašenim vapnom, nakon toga se oblijepi žbukom debljine 5 centimetara i dobro osuši. Nakon što se stavi u zemlju, unutrašnjost amfore premazuje se pčelinjim voskom, napuni vodom koja ostaje od 3 do deset dana, vadi van i nakon toga se amfora „ovini“. Sada se stavlja grožđe i nakon njegovog vrenja, amfora se hermetički zatvara i ostavlja tako šest mjeseci a da se ne dira.

Grožđe se miješa još minimalno mjesec dana, pet do sedam puta dnevnom, dok talog ne počne padati na dno. Ovakvim tihim vrenjem, grožđa sorte koja imaju puno grožđanog šećera (više od 19 posto) i visoke ekstrakte, obično daju mali prinos po trsu, od kilogram do kilogram i pol.

Upotreba metala u postupku je strogo zabranjena, pa tako i metalnih bačava.

Vinu se ne dodaje ni šećer, ni gljivice, ni aditivi. Ništa osim vrlo malo sumpora ili vinobrana.

Vino se prije flaširanja ne filtrira jer se tako „ubija“. Nakon odstranjivanja enzima, bakterija i gljivica vino je samo mrtvi alkoholni sok.

Proizvodnja na takav način nije velika i na osam hektara dobiva se samo oko 35 tisuća boca (butelja), a od berbe do izlaska boce na tržište prođe pet godina.

Vino iz amfore nije bistro jer je proizvedeno na najprirodniji način, bez ikakvih kemijskih dodataka. Grožđe koje se koristi mora biti od sorte s puno grožđanog šećera.

Svojom iznimno visokom kvaliteta takvog vina, to se odražava i na njegovoj cijeni, te se cijeli posao i materijalno isplati.

BERMET

uz krafne pije se bermet

Samoborske /Sanoborske/ kremšnite i bermet

bermet i muštarda

Bermet kojega danas poznajemo i koji se proizvodi u sjeverozapadnoj Hrvatskoj, povijest je i samoborskog bermeta. Njegov nastanak veže se za 1808. godinu tj. vrijeme kad je Samobor bio u vlasti Francuza i sastavni dio Napoleonove Ilirije. Tada su francuski, s ostalim civilizacijskim i kulturnim tečevinama, prenijeli prvo samoborskim franciscknerima (franciskan, franciškan, bačukin, mali brat – franjevac, pripadnik reda Sv. Franje Asiškog), u samostanu u kojem je vojska imala stacionar od kojih su to preuzeli samoborski purgeri. Jedan ljekarnički priručnik iz 1755. godine samoborskih ljekarnika (Samoborski muzej) navodi pripremu *pelinova vina* koji u mnogome odgovara današnjem bermetu, što mijenja dosadašnje pretpostavke o njegovom podrijetlu.

Osim u Samoboru bermet se radio i u Petrinji i to kod hrastovičke obitelj Panjan. Vinogradar Želimir Novaković, bermet radi, danas, u malim količinama, samo radi tradicije.

Prije stotinjak godina bermet i muštardu je u Samoboru radilo čak 30-tak obitelji, međutim tradicija je izumrla jer ju nije imao tko nastaviti ili su se pak obitelji odselile iz toga kraja ili jednostavno nisu mogle održati kvalitetu proizvoda. Općenito o bermetu se sve zna, ali kako se zapravo radi svaki proizvođač čuva neku svoju tajnu, barem onu o sastojcima i omjeru aromata koji se dodaju osnovnom vinu. Bermet je specijalno alkoholom zasićeno, slatko i aromatično vino. Svrstava se u grupu aromatiziranih vina, jer se specifične arome postižu dodavanjem raznih mirisnih tvari (može biti i do pedesetak, ali i manje), ali bez jedne biljke nema bermeta, to je pelin, koji bermetu daje osnovno obilježje arome, ali i onu prijatnu gorkost. I sam naziv bermet dolazi od njemačke riječi Wermut, što znači pelin. Najčešće sadrži 16,4 posto alkohola i 192 g/l neprevrelog šećera. Boja mu je naročito lijepa, otvoreno rubinsko crvena, a bistrina kristalno čista, tako da u čaši blista. Aroma mu je bogata i plemenita, s izraženim naglaskom na pelin. U okusu se osjeća skladnost svih sastojaka, te je zaokružen i blago gorkast. Pije se kao aperitiv, poslužen u tankim i visokim čašama („štingl“ čašama a najbolje su kristalne samoborske) i ohlađen nešto ispod podrumske temperature. Obzirom da je najbliži rođak vermuta, može poslužiti i za pripremanje koktela.

Bermet je zimsko piče, i prema običajima pije se tek na Badnjak poslije polnoćke, uz orehnjaču. Počeo se raditi u vrijeme berbe grožđa, tako da je za Božić bio gotov. Od taloga poslije izrade bermeta, radila se rakija - *pelinkovača*. *Bermetica*, kad se istočio bermet (ukoliko se nije radila pelinkovača) na ostatak se dodalo crno vino od koga se dobila bermetica tj. ljetno piče za žene. Poslužuje se na ohlađeno na 9-10 ºC.

Pišući o „Sanoboru“ (Samoboru) Milan Lang napisao je i o bermetu još 1915:

osim vina pije se zimi još i bermet. On se pravi redovito od crnog grožđa (danas od portugiscam a prije od mukovatke iliti kavčine); pravio se i od bijelog grožđa, no vrlo malo. Pravi se ovako: u prikladnu posudu složi se kroz otvorena mu vratašca izabrano i potpuno zdravo, zrelo i čisto grožđe, doda se tomu rukovet pelina, koja brezova treska, narezanih roščića („rožičkov“), figa, uleđenog sladora („kandlcukora“), a neki meću još i oreška (Muscatnuss) i još drugih gvircov (začin), ali vele, da od toga rado glava zaboli. Onda se vratašca na posudi zatvore, ona se namjesti na gvantore i nalije dobrim crvenim starim vinom i zabije, ali ne prejako, da mu bermet ne izbaci dno. Bermet se pravi odmah poslije branja, pa stoji sve do Sv. Kate, do Badnjaka ili do drugog kojega goda u tom mjesecu. Kad je bermet već pri kraju, može se opet nadolijati, ali dakako, tej već nije tako dobar kao prvi. Grožđe, što preostane od bermeta u posudi, koristi se za paljenje rakije.

Postupak

Radi se od mješavine crnih vina portugisca, frankovke i modre kavčine. Vino se razlije u male bačve od pedeset litara i dodaju mu se aromati, koje se mrve rukama. Među aromatima glavnu ulogu imaju pelin, naranče, suhe smokve, grožđice i rogači.

Kaže se da smokve daju gustoću, a rogači su afrodizijak. Vinu se dodaje i šećer da podigne alkoholni stupanj, ali i da bi bermet bio dovoljno sladak. Nakon vrenja i zrenja od dva do tri mjeseca bermet se razlijeva u boce.

Naputak I.

na 100 litara zdravog starog crnog vina dolazi	20 kg zdravog crnog grožđa 10 kg kandis šećera 5 kg kristal šećera 0,50 kg suhih smokava 1 kg rogača (rožička) (sitno rezanih) 1 kg grožđica 2 kom. muškatnog oraha 1,5 dag slatkog januša 1,5 dag macis-cvijeta 0,5 dag klinčića 1 dag zvjezdastog anisa 1 mala štangica vanilije 2 limuna (korice) 4 naranče (korice) 5 dag bijele gorušice u zrnu 5 dag crne gorušice u zrnu

Crnu i bijelu gorušicu stavite u posebnu platnenu vrećicu, koja se na uzici pusti u bačvu, nakon što počne vreti (nakon 4-8 dana i ostane 14 dana u bačvi).

Pelina prema okusu, a uzima se najčešće 0,50 kg suhog cvijeta koji se naizmjenično dodaje na red grožđa i ostalih sastojaka i mirodija.

Bačvu okrenite na dno tako da vrata budu odozgor, na dno bačve stavite pelin, na to grožđe, na grožđe izmiješane sve dodatke i mirodije, opet pelin, pa grožđe i tako redom dok se ne utroše svi sastojci. Bačvu zatvorite i nadolijte vina, ne smije biti puna tako da može kipjeti. Najbolje je staviti vrelnjaču kako vi se omogućio pristup vanjskog zraka, a osim toga i označava da li je vrenje u redu. Po preporuci iskusnih proizvođača, dobro je u bačvu uliti nekoliko litara mošta u vrenju umjesto kvasca.

Naputak II.

Na 100 litara starog crnog vina	8 dag pelinovog cvijeta namočenog u 2 l najjače rakije (šljivovica ili lozovača) 1 dag kardamoma 2 dag bijele gorušice 0,5 dag klinčića 1 dag cvijeta macisa ili u prahu 1 dag zvjezdastog anisa 1,5 dag slatkog januš 5 dag cimeta u korici 1 dag muškatnog oraščića 8 kg šećera 1 kg grožđica 1,25 kg rogača kore od 4 naranče kore od 3 limuna 1/12 štangice vanilije

Šećer dobro otopite u vinu. U bačvu slažite grožđe, posipajte mirodije, stavite red grožđa, pa opet mirodije i tako redom dok ne utrošite sve sastojke. Zalijte vinom i rastopljenim šećerom. Pustite da vrije i nakon 40 dana možete, bermet, piti.

Naputak III.

Na 100 litara starog crnog vina	1 kg suhih smokava 1 kg naranča 1 kg limuna 1 kg rogača 10 dag crne kave 10 kg šećera 2 muškatna oraščića 1 štanglica vanilije 10 dag grožđica stručak pelina 5 do 6 kg crnog grožđa

Sve sastojke slažite u redovima u bačvi od 100 l. Šećer rastopite u 10 l mlačnog vina, portugisca, i ulijte u bačvu na složene sastojke. Na sve dodajte još 90 L vina bez šećera. Nakon osam dana mirovanja promiješajte i ostavite do Božića. Ne treba cijediti jer će se samo istaložiti.

Naputak IV.

Za 50 l *Na dno bačve složite*	25 dag smokava 25 dag grožđica 2 dag slatkog korijena 2 dag muškatnog oraščića 1 dag anisa 3 dag suhog pelina 3 dag hrena 1 korica vanilije 2 limuna 3 naranče 25 dag rogača 2 dag gorušice 1 veća usitnjenu resku dunju 6 kg šećera 20 dag bobica zdravog crnog grožđa (dvije vrste: frankovka i portugisca)

Grožđe u bermetu

Zdravo crno grožđe operite, ocijedite i složite u staklenku širokog otvora sadržine 2-3 litre. Na dno prvo stavite 6 kocaka šećera, preko šećera grožđe, opet 6 kocki šećera, pa opet grožđe. Tako slažite u redovima dok ne dođete do vrha posude i zadnje stavite 6 kocki šećera i 1 žličicu zrna gorušice na posljednji sloj grožđa. Prelijte sve bermetom. Otvor zatvorite, malo namočenim pergamentom, i ostavite na hladnom mjestu.

Nakon 14 dana možete već konzumirati grožđe i pijuckati bermet, prije ili poslije jela.

KUHANO VINO

U hladnim zimskim danima, u klijeti ili konobi, pilo se kuhano vino, ugodan napitak od stolnog vina. Prema starim naputcima pripremali su ga na nekoliko načina, uz neznatne razlike ali ipak različitog okusa.

Kuhano vino - Ypocras ili *Hipocris* datira još od antičkih vremena po ocu znanstvene medicine Hipokratu, smatrajući ga – lijekom. Začinjali su ga medom (šećera nije bilo), cimetom i kardamom (draguščem). U viktorijanskoj Engleskoj, kuhano vino pod nazivom *Negus*, posluživalo se čak i djeci prilikom nekih svečanosti poput rođendana (vino-porto, voda, šećer, limun i muškatni oraščić; kako piše u naputku iz 1861. godine).

Kuhano vino s cimetom se obavezno nudilo, kao poslastica, na svadbama, nakon večere (*juhe s rezancima, mesne pečenke, salate i kolača*) u Prigorju. Donosilo se na stol u velikoj zdjele i „šeflom" se točilo u čaše.

Finska i Švedska poznaju piće *glogg*, koje se pripravlja za vrijeme dugih hladnih zima od vina sa začinskim travama.

Naputak za bijelo vino I. način

U porculanskoj posudi odmjerite litru što kvalitetnijeg vina i u hladnom vinu rastopite dvije žlice šećera. Polagano grijte do ključanja. Kada proključa, ostavite oko 10 minuta na istoj temperaturi. Tek po isteku tog vremena u vrelo vino dodajte koru dobro opranog limuna i naranču izrezanu u prstenove. Uz to dodajte komadiće istrganog cimeta, usitnjeni plod muškatnog oraščića i 6-8 klinčića. Pustite sve proključati još dvije minute, dodajte 1-2 dl vina i još samo jednu minutu pustite ključati.

Naputak za bijelo vino II. način

Ispržite 4-5 žlica šećera tako da porumeni, dodajte oguljenu i izrezanu jednu jabuku. Prelijte sa 0,5 l vina i pustite da proklјuča. Na kraju dodajte 1 vrećicu vanilin-šećera. Poslužite vruće. Naputak za 2 osobe.

Uobičajeni naputci u klijeti.

Naputak za crno vino I. način

U 3 dl vina stavite 6-8 žlica šećera i pustite da proklјuča. Nakon toga dodajte 2 žličice cimeta i lovorov list. Ostavite da još malo vri i uklonite s vatre. Odmah poslužite. Po želji možete dodati klinčiće ili limunove kore. Naputak je za jednu osobu.

Uobičajeni naputak uz obalu i na otocima. Najbolje je koristiti smeđi šećer.

Naputak za crno vino II. način

Sastojci za 8-10 osoba: 2 l crnog vina, 3 komadića cimetove korice, 3 naranče, 3 limuna, 8 klinčića, najmanje 7,5 dag šećera.

Sve sastojke stavite u lonac i zagrijevajte 20 minuta, pazite ne smije provreti. Ulijte skuhano vino u čajnik, poklopite i držite na sobnoj temperaturi pola sata.

„Juha“ od vina

Sastojci: 9 dl crnog vina, 20 dag kruha, 6 dag šećera, prstohvat papra, 1/2 žlice maslinova ulja.

Vino zagrijte, popržite kockice kruha i stavite u zemljani vrč s vinom. Dodajte šećer, ulje i malo papra.

Ova juha je od davnine karakteristika našeg težačkog-ribarskog stola, posebno je rađena u hladnije zimske večeri kod otvorenog ognjišta-komina.
Za juhu od vina kaže se i – ***„triet od vina“*** (kruh, vino i šećer). Prepečeni kruh (ili dvopek) kad se stavi u čup ili zdjelu pospe se po želji i cimetom. To je nekad bio uobičajeni zimski zajutrak uz slane srdele.

Liker od vina

Sastojci: 1 l crnog vina, 70 dag šećera, 1 ekstrakt ruma, pločica vanilije.

Izmiješajte vino sa šećerom i narezanom pločicom vanilije, pa sve zajedno stavite kuhati. Neka provri dva puta. Potom ostavite da se ohladi i primiješajte ekstrakt ruma. Izmiješajte i promućkajte nekoliko puta, pa ostavite na hladnom mjestu da se dobro ohladi. Ovaj liker ne treba stajati duže, već ga odmah možete trošiti.

Vino od suhih smokava

Sastojci: 0,5 kg smokava, 1 kg šećera, 3 l vode, 5 g kvasca.

Smokve iskošite i pomiješajte s 0,5 kg šećera i 1,5 l vode. Stavite na toplo mjesto kod peći da odstoji 2 sata. Nakon toga pustite da odstoji 6 tjedana. Procijedite kroz tanko platno i dodajte mješavinu od 1,5 l vode i 0,5 kg šećera. Dobro sve izmiješajte i napunite u boce ali ne do vrha. Ovako napunjene boce ostavite da odstoje 6 tjedana. Nakon toga zatvorite boce i čuvajte na hladnom mjestu 3 mjeseca, do upotrebe.

Vino od suhog grožđa

Sastojci: 1 kg suhog grožđa, 1,5 kg šećera, 0,5 kg pšenice, 4 limuna, 5 l vrele vode, 30 g suhog čaja, 30 g kvasca.

Iskosanom suhom grožđu dodajte šećer, pšenicu i kriške limuna, sve dobro promiješajte i stavite u drvenu posudu (posuda mora biti potpuno suha i bez ikakvih stranih mirisa). Prelijte kipućom vodom i sve dobro izmiješajte. Uspite jaki čaj i pustite da fermentira do 3 tjedna. U tijeku tog vremena svaki dan sadržaj promiješajte. Nakon tri tjedna prelijte u drugu posudu i ostavite da se fermentacija završi još za oko tjedan dana. Sada prelijte u boce i tako držite godinu dana kad će piće dobiti svoj pravi okus.

Vino od šipka

Sastojci: 2 kg zrelih još tvrdih plodova, 2,5 kg šećera, 10 l vode.

U vodi prokuhajte šećer, za vrijeme kuhanja obirajte pjenu s površine. Kad se otopina ohladi prelijte njome šipak koji ste prethodno zarezali na krajevima. Posudu u kojoj je šipak s vodom stavite na toplo mjesto. Nemojte zatvoriti (poklopiti) do kraja, kako bi plinovima omogućili nesmetani izlazak. Najbolje je kroz čep provesti cjevčicu i njen kraj uroniti u posudu s vodom. Nakon što je prošlo vrenje zatvorite posudu i poslije 6 tjedana vino pretočite u boce. Stavite na suho mjesto, da vino dozri oko 6 tjedana, i nakon toga možete konzumirati. Talog od pretakanja možete također upotrijebiti za izradu vina s otopinom od 5 l vode i 2 kg šećera.

Domaći medni „šampanjac“

Sastojci: 7 l vode, 0,5 kg meda, 0,5 kg šećera u prahu, 10 dag hmelja, 10 dag limuna, 1 dag kvasca, 3 dag suhih grožđica.

U vruću vodu stavite med i prelijte preko mješavine limuna i hmelja, koji ste prije svega dobro pošećerili (limun ogulite, odstranite mu bijelu kožicu i sjemenke a zatim sameljite). Nakon što se čitava smjesa ohladila na temperaturu ispod 40 ºC dodajte kvasac koji ste razmutili u malo vode. Čitavu smjesu ostavite na toplom mjestu oko 10-12 sati (na taj način će se ubrzati vrenje). Nakon toga sve procijedite kroz platno i ulijte u boce u koje ste stavili 1 žličicu šećera u prahu i 1-2 zrna grožđica. Ovako napunjene boce držite na toplom mjestu 1 dan i poslije na hladnom. Poslije 7 dana piće je spremno za konzumiranje.
Kad zatvarate boce uradite to uvijek s patent zatvaračima ili čepom sa žicom.

Dalmatinski liker

Sastojci: 1 l mlijeka, 1 kg šećera, 1 l lozovače, 1 šipka (štapić) vanilije 2 limuna.

U lonac stavite mlijeko, dodajte šećer i kuhajte dok se sav šećer ne rastopi. Maknite s vatre i ostavite da se potpuno ohladi. Dodajte lozovaču, vaniliju i limun izrezan na veće komade. Sve dobro izmiješajte i prelijte u boce. Zatvorite i ostavite da odstoji 24 sata. Sadržaj u bocama procijedite kroz tanko platno i vratite natrag u boce. Držite, do posluženja, na hladnom i suhom mjestu.

JELA ZA BERAČE

Kod berbe grožđa, trgatvu, jematva, godišnji susret i veselo druženje susjeda, prijatelja i rođaka, domaćica priprema tradicionalna jela za pojedino vinogradarsko područje. Ako berba traje nekoliko dana za svaki se dan priređuje druga vrsta. Objed i večera nekada se spajala i završavala u noćnim satima. Kako je to teški fizički posao, dok traje berba – nema gozbe. Za vrijeme berbe hrana se pripremala unaprijed i služila u vinogradima, jelo se s nogu. Za gibanicu i pogaču, berači su govorili da je to kolač koji utažuje glad ali izaziva – žeđ.

Za razliku od berbe (jematve) kontinentalne Hrvatske, otočka je bila mnogo skromnija u delicijama, za berače se spremala hrana u velikim kotlovima, a najčešće se *kuhalo pašta-fažol* (pomiješan sa svim vrstama tjestenine). Kuhala se *juha, bravetina s krumpirom, kupus sa kaštradinom* i *rodkva, bruje*, a ponegdje i jela od divljači *(divljeg zeca).* Za marendu, u polju, uz bevandu jela se *slana srdela* i *topli kruh* ili *frigana riba*.

Mali bijeli puževi, ponekad išarani smeđim prugama, u Dalmaciji nazvani *vinogradnjaci* (ne treba ih poistovjećivati s pravim kontinentalnim vinogradnjakom) prava su poslastica koja se sprema za berbe grožđa. Računa se po osobi 10 puževa.

Pirjani puževi

Ubrane puževe ostavite tri dana u zatvorenoj posudi da se isprazne. Dobro ih operite u moru i po potrebi četkom očistite zemlju i prljavštinu.

Na domaćem maslinovu ulju popirjajte oveću glavicu luka i kad postane staklast dodajte puževe s kućicom nekoliko češnjaka i papar u zrnu. Sve lagano pirjajte i po potrebi dolijevajte vodu. Kad su puževi približno na pola pirjani, dodajte krumpir izrezan na veće komade. Nadolijte vodu, posolite i popaprite, dodajte kosani peršin i češnjak, pire od rajčice. Pred kraj dodajte koji lovorov list, jedan klinčić, malo ribanog muškatnog oraščića. Po potrebi, tj. okusu začinite, prije nego je sve gotovo.
Jelo se konzumira vadeći puževe iglom i uz tekućinu čije plodove upravo sakupljate.

Puževi na brudet

U širokoj *teći* pirjajte kosani luk i kad uvene dodajte češnjak i kosani peršin. Dodajte očišćene puževe i na laganoj vatri sve skupa miješajte oko 30-45 minuta. Jelu dodajte pire od rajčice lovor. Poslužite uz bjanko rižu, tjesteninu ili puru (palentu).

ili

gustoj šalši od pomidora (rajčice), kapule (luka) i češnjaka dodajte 2 -2,5 kg puževa s kućicom i pustite da se sve pirja pola sata. Pri kraju podlijte s 1,5 do 2 dcl bijelog vina. Na kraju posolite i popaprite. Odmah poslužite. Puževe konzumirajte na tradicionalni način – vilicom udarcem nagnječite vrh kućice i kroz nastali otvor usrknite zajedno sa šugom. Kao prilog obavezna je pura.

Puževi s ljutikom

Na 2 dl maslinova ulja kratko popirjajte kosane mlade ljutike, dodajte 30 dag mesa skuhanih puževa i pirjajte podlijevajući s 1 dl bijelog vina. Poprašite s malo slatke mljevene crvene paprike i dodajte malo pirea od pomidora (rajčice), posolite, popaprite, još malo podlijte vinom, sve dobro promiješajte i kratko propirjajte. Poslužite odmah.

Pečeni puževi

Opran, veće, puževe stavite na gradele. Pecite toliko dok se ne prestanu *čičati* u vlastitom soku („plakati“ tj. iz njih cvrčeći izlaziti tekućina). Iz kućice ih izvadite zašiljenim drvcem, stavite ih u tanjur s maslinovim uljem, kojem ste dodali malo papra. Umočene puževe jedite s domaćim kruhom i prošlogodišnjim grožđanim „sokom“.

Zapečeni puževi

Ovo jelo se priprema u konobi.
Kuhane puže (puževe stavite u vruću vodu na 10 minuta; izvadite iz kućice oštrim drvcem ili iglom; ponovo stavite u vodu s vinom, kosanim lukom, češnjakom, paprom, soli, lovorom; kuhajte 2 sata; kučice posebno očistite i kuhajte u vodi da budu potpuno čiste). Maslac pomiješajte s fino kosanim lukom, češnjakom i peršinom. Dodajte limunov sok, sol, papar i muškatni oraščić. U svaku kučicu stavite malo nadjeva, zatim meso puža i opet nadjev pa prstom pritisnite te pospite mrvicama i bademima. Puževe poslažite s otvorom prema gore u veću zdjelu i odložite u hladnjaku na 3-4 sata. Puževe složite u lim za pečenje, prelijte vinom, na svaki otvor stavite malo maslac i pecite u zagrijanoj pećnici na 170 ºC oko 10 minuta. Kad se maslac zapjeni, puževi su gotovi.

Pršut kuhan u vinu

U veću posudu ispunjenu razrijeđenim crnim vinom stavite cijeli pršut kojeg ste prethodno omotali trakama slanine, koja će upiti neugodan miris kod kuhanja. Vrijeme kuhanja ovisi o veličini pršuta, najmanje 2 sata. Pršut se poslužuje ohlađen i narezan na „tanašne“ ploške.

Ćupter - mantala na pelješki način

Za ćupter ili mantalu uzima se najbolja vrsta grožđa, jer što je grožđe slađe, to je i ćupter bolji. Redovito se priređuje koncem berbe (jematve) a najkasnije do sredine prosinca. Može se prirediti u svako doba godine, ako se za vrijeme berbe skuha dovoljno varenika –mošta. Varenik se radi nakon što se ocijedi grožđe. Stavi se na vatru i iskuha do polovice ili na trećinu. Čist varenik stavi se na vatru da uzavre i doda mu se; na 7 l varenika 1,25 kg krupice (griza). Na tihoj vatri kuha se oko 1 sat neprestano miješajući da ne zagori. Ako se stavlja prosijano pšenično brašno umjesto krupice, onda se neprestano miješa da se ne bi napravile grudice. Nakon što se krupica dobro izmiješala doda se 50 dag poprženih, oguljenih nasjeckanih badema (bajama).
Ćupter će ima bolji okus i miris, ako mu se doda ribana kora 2 limuna, jedne naranče, 1 dag samljevenog cimeta, 1/2 dag klinčića i sve dobro izmiješa da postane gusto. U drveni sandučić stavi se čisti mokri ubrus i izlije kuhana smjesa. Poslije 48 sati nakon što se posušilo, izvadi se iz sandučića, reže na manje komade, obloži lišćem od naranče ili lovora, još malo posuši na zraku i spremi u čiste kutije. Ovo je vrlo ukusna poslastica.

Mantala je trajala cijelu zimu, od sv. Nikole do Tri kralja a i duže do Poklada, ako bi je preostalo.

Ćupter od planike (maginje)

Ocijedite 4,5 kg soka od planike kroz gusto sito, doda se 2,25 dag šećera i sve skupa kuha 1 sat na nagloj vatri. Neprestano miješajte. Dodajte, nakon što se pojavila pjena 60 dag krupice, 25 dag mrvica od tvrdog kolača, paketić vanilin šećera, paketić cimeta, nekoliko tučenih klinčića, malo ostruganih oraščića i ostruganu koricu jednog limuna. Kuhajte još pola sata miješajući. Pri kraju dodajte šaku isprženih, oljuštenih i nasjeckanih badema (bajama) kao zrno kave. Kad sve postane gusto, da se teško miješa, izlite u kalup (obložen mokrim ubrusom) i ostavite da se osuši 2 - 3 dana na prozračnom mjestu. Osušeno izrežite na kocke ili pačetvorine, malo prosušite i spremite uz lovorovo lišće u kutiju, kao i kotonjatu.

Cresko-Lošinjska mantala

Sastojci: 16 l mošta (masta) od plavca, 20 dag krupno mljevenog brašna, 30 dag krupice (griza), 15 dag krušnih mrvica, 0,5 kg oguljenih i na krupno narezanih badema, 1 jušna žlica mljevenog muškatnog oraščića, 2 jušne žlice mljevenog klinčića, 2 jušne žlice cimeta.

Grozdove plavca istisnite na situ a sok (mošt) odmah kuhajte da spriječite fermentaciju. Kuhajte na laganoj vatri oko deset sati da ostane oko 4 litre zgusnutog mošta. Ako u grožđu nema dosta sladora dodajte dvije žlice šećera. Dodajte brašno, krupicu, krušne mrvice, … i sve ostale spomenute sastojke. Kuhajte još oko pola sata uz stalno miješanje. U manji drveni oblik (obično je u obliku ladice) stavite čistu mokru bijelu krpu i na nju izlijte mantalu. Odozgo pospite preostalu žlicu cimeta. Ovako pripremljen kolač – mantalu ostavite dva dana da se suši. Ako je vrijeme vlažnije preokrenite je i sušite dalje. Prosušenu mantalu držite u odgovarajućoj posudi

cijelu zimu. Posluživala se obavezno uz najbolju domaću rakiju –travaricu, prošek ili maraskino.

Čupter ili mantala naziv je za istu vrstu poslastice. Mantala se kuhala u jesen, poslije berbe, uvijek u velikim količinama s namjerom da potraje do proljeće, pa čak i do ljeta.

Jela berača kontinentalne Hrvatske

Prvi dan

U Baranji (Aljmašu i Erdutu) za doručak se poslužuje kuhana šunka, kulenova seka, domaće kifle, svježe povrće i obavezna šljivovica.

Za večeru se iznosi ***kokošji paprikaš s domaćim širokim rezancima, povrtna salata i lanjsko vin****o*.

Za *kokošji paprikaš* potrebno je: 2 glavice luka, 5 žlica otopljene kokošje masti, malo ljute mljevene crvene paprike, malo soli, 1 dl bijelog vina, suha ljuta papričica.
Kokoš ili pijetla izrežite na komade i stavite u toplu posudu u kojoj je već prethodno ispržen luk i crvena mljevena paprika.
Pazite, papriku ne stavljate na vruću mast i luk, stavite kad se malo ohladi, je će se u protivnom paprika karamelizirati i pokvariti sav trud.
Promiješajte i podlijte s malo tople i posolite. Pirjajte („krčkajte“) na 170 ºC približno dva sata uz povremeno dolijevanje vode i protresanje posude. Pred kraj dodajte kokošja jetrica, bijelo vino i ljutu papričicu. Paprikaš je gotov kada se meso lagano odvaja od kosti a sok je blago gust u ugodna mirisa.
Skuhajte domaće široke rezance u vrućoj i slanoj vodi, ocijedite, malo ih prelijte uljem ili nekom drugom masnoćom i poslužite sa salatom od povrća.

Drugi dan

Za *doručak* se pripremi ***kajgana (cvrtje) sa slaninom*** ili ***sječenom kobasicom na kolute***, ***svježe povrć*****e** i ***kifle***.

Večera se sastoji od ***pečene svinjetine uz domaći kruh***, ***salate od kupusa***, ***pečenog krumpira***, ***mošta*** i ***domaćih kolača***.

Treći dan

Ujutro se društvu ponudi ***kravlji sir sa šunkom***, ***svježe povrće*** i ***svježi kruh***, a *navečer* ***odojak na ražnju***, ***salata od kiselih krastavaca***, ***domaći kruh***, ***gužvara od oraha***, ***sira*** i ili ***maka*** i ***mošt***.

Pretepena juha

Prvi dani proljeća u našoj pučkoj kuhinji znače i početak sezone nekih izdašnijih jela koja će nam pokazati jesmo li u svinjokolji pravilno postupali s mesom. To vrijeme poklapa se i s početkom velikih radova u poljima (sjetva) i vinogradima (rezidba, kopanje, itd.), pa se ta jela po tradiciji, uvijek bila i „težačka".

U vinogradima Međimurja ova juha se priređuje i kao glavno jelo obzirom na svoj sastojci.

Za ***pretepenu juhu*** potrebno vam je: 0,5 l vrhnja, 2 para kobasica, žlica masti, list lovora, češanj češnjaka, pola žlice slatke crvene mljevene paprike, žlica brašna, sol, ocat po želji.

U zdjelu od tri litre stavite mast, lovor, češnjak, kobasice narezane na kolutiće, mljevenu papriku i soli po želji, pa na to nalijte jednu litru vode. Pustite da provri, a tada polako, stalno miješajući, nalijevajte domaće kiselo vrhnje pomiješano s brašnom. Neka sve zajedno prokuha, a na kraju, po želji, ako ste ukuhali slatko vrhnje – juhu možete zakiseliti octom.

Krumpir kotlić

Naziv je starinskog jela koje se priređuje u srpnju i kolovozu u Slavoniji i Baranji do Iloka. Nekoć se to jelo spravljalo na njivi, u vinogradu ili u šumi u kotliću od sedam litara (7). Danas se može pripremati u kuhinji na pećima na kruto gorivo, gdje će jelo „krčkati“ (polako se priprema na kraju štednjaka, na plinu ili struji. Glavni sastojak jela je mladi krumpir i domaća slavonska kobasica.

Slavonska kobasica je zalivena u masti ili ostavljena kao „parovana“ (u paru) u zračnim i prohladnim podrumima. Proizvedena je oko Božića kada su se svinje klale.

Mlado povrće daje jelu specifičan okus pa ga cijene i sladokusci. Svaka domaćica raspoznaje sortu krumpira koja se neće raspasti za kuhanja. Meću se paprike „rogare“, blago ljute zelene ili žute boje. Ljut zeleni mali feferon mora biti cijel i posebno vidljiv kada se jelo posluži.

Salata se priprema od krastavaca, mahuna, zelja (kupus), blago se posoli, zakiseli, zaulji, malo pošećeri, i mora biti svježe pripremljena.

Uz jelo se ne poslužuje poseban prilog jer se jede s dovoljno kruha, ali se može poslije jela „zasladiti“ s pečenim mladim kukuruzom na žaru ili palačinkama, uz domaće bijelo vino.

Sastojci za šest osoba: 2 kg krumpira, 0,80 kg domaće kobasice, 4 glavice luka, 2 češnja češnjaka, 3 žlice soli, 2 žlice šećera, 2-3 žlice domaće svinjske masti, 3 žlice blago ljute crvene mljevene paprike, 1-2 žlice octa, 4-5 rogatih paprika, 1-2 feferona, 2-3 litre vode.

Luk izrežite na kockice i stavite na toplu mast u kotlić i pirjajte dok ne postane svjetložut. Dodajte malo vode, šećer, sol i mljevenu papriku. Nakon 5-6 minuta dodajte 1-2 litre vode i rogatu papriku te krumpir izrezan u veće komade, najbolje na četiri dijela. Kuhajte na blagoj vatri. Kotlić dižite i zvrčite da bi se sadržaj dobro izmiješao, a u običnoj posudi promiješajte drvenom kuhačom. Pjena koja se stvara za kuhanja ne treba se skidati, neka ostane stalno na površini jušnog jela. Dok se blago kuha, stavite narezanu kobasicu da se prokuha. Upravo kobasica, koja ispusti sok i mast, daje onaj specifičan miris jelu. Krumpir ostaje u komadićima kako smo ga izrezali, a juha je lagano žitka crvene boje i blago slanog i ljutog okusa, mirisa na suho meso i povrće.

Šokački čobanac

U vrijeme berbe plodina u danima rujna, listopada, pa i studenoga, vrlo teškog posla, priređuje se i tradicionalni specijalitet u Slavoniji, Baranji i Srijemu. Poslužuje se u poslijepodnevnim satima, kada se zaposleni vraćaju s teškog posla. Spravljanje šokačkog čobanca ima dugu tradiciju, ali kroz sva vremena njegova se kvaliteta nije mijenjala. Priređuje se na otvorenom, u kotliću, ili ako je kišno i hladno vrijeme, u kuhinji, u dobrim starim pećnicama.

Sastojci: 1 kg goveđeg mesa bez kosti, 1 kg ovčetine s kostima, 1 kg svinjskog mesa bez kosti, 1 kg svinjskih rebara, 5-6 glavica narezanog luka, 4-5 žlica svinjske masti, 3-4 žlice soli, 3-4 žlice slatke mljevene crvene paprike, 1 žlica mljevenog papra, 4-5 narezanih zrelih paprika, malo ljute, 4-6 komada zrelog oguljenog „paradajza“ (rajčice), 3-4 korijena peršina,2 žlice šećera,2-3 korijena pastrnjaka, 0,5 l bijelog vina, 1 kg krumpira izrezanog u kockice, 8 l vode.

Na žar stavite posudu koja visi na metalnom tronošcu ili raspelu, a služi za podizanje i spuštanje kotlića u kojem se kuha.
Najprije se u kotlić stavi svinjska mast i sitno kosani luk da se poprži i dobije zlatnožutu boju. Na tako ispržen luk dodajte 2 do 3 dl vode i promiješajte drvenom kuhačom. U izmiješanu masu dodajte pripremljeno meso izrezano na kockice jednake veličine, ne jako sitne. Kotlić spustite na nižu vatru da se meso desetak minuta pirja, te dodajte čiste vode, otprilike četiri prsta iznad mesa u kotliću. Za vrijeme kuhanja kockice mesa postaju čvrste i tako ostaju vrlo sočne u gotovom jelu.
Zavrtanjem i okretanjem kotlića na obje strane izmiješa se sadržaj. Za vrijeme kuhanja na površini se pojavljuje sivožučkasta pjena, koja se djelomično odstrani i tada se dodaje sol, crvena slatka mljevena paprika, papar i po želji cijeli suhu feferon. Nakon toga se kuha još 20 minuta. Tada se doda na kolute izrezan korijen peršina i „paštrnjaka“ (pastrnjaka) i dalje kuha. Zatim se jelo kuša te se, prema okusu, može dodati još soli i papra. Nakon pola sata kuhanja, dodaje se krumpir narezan na kolutiće i bijelo vino.
Tako pripremljen kotlić kuha se još neko vrijeme da se potpuno skuha krumpir, i obavezno se okreće i zavrće kotlić na jednu i drugu stranu. Na površini se pojavljuje crvenožuta pjena koja ostaje do kraja kuhanja i koja je znak da je kuhanje uskoro gotovo. Prilikom kuhanja ispari se veća količina vode i sok postaje gušći. Meso se ne smije raspasti, već se vide izrazite kocke.
Nakon skidanja kotlića s vatre, stvori se taka pokorica, koja se prilikom vađenja sadržaja u tanjure mora najprije promiješati.
Šokački čobanac se uvijek jede topao s domaćim kruhom i uz razne salate. Mije ga preporučljivo podgrijavati.

Vinogradarski – proljetni kotlić

Sastojci: 2 kg miješanog mesa, 4-5 glavica luka, 4-5 žlica masti, voda, 1 žlica soli, 2 žlice ljute crvene mljevene paprike, 4-5 suhih feferonki, 2 dl ukuhane rajčice, 2-3 dl bijelog domaćeg vina, 0,50 kg krumpira.

Iznad žara stavite kotlić i u njega stavite svinjsku mast, izrezani luk, kosani češnjak i sve popržite da dobije zlatnožutu boju. Dodajte 2 dl vode i promiješajte drvenom kuhačom. U kotlić dodajte pripremljeno meso izrezano na kockice. Sve promiješajte i kotlić spustite niže na vatru da se meso propirja 5-10 minuta. Dodajte čistu vodu, i to tako da meso bude pokriveno i da voda bude još četiri prsta iznad njega u kotliću. Sadržaj u toku kuhanja miješa se zavrtanjem i okretanjem kotlića na jednu i drugu stranu. Tijekom kuhanja na površini se pojavljuje sivožutaćkasta pjena koja se djelomično odstranjuje. Tada se dodaju začini. Sve se opet promiješa i kuha još 20 desetak minuta. Jelo kušajte i dodajte što nedostaje. Stavite kockice krumpira, 2 dl vina i kuhajte još 25 minuta miješajući okretanjem kotlića na jednu i drugu stranu. Na površini se tada javlja crvenožuta pjena, koja ostaje do kraja kuhanja. Voda treba gotovo sva ispariti da bi se dobi gušći sok, a to se postiže spuštanjem kotlića do vatre. Meso mora ostati čvrsto i ne smije se raspasti. Na površini kotlića nakon skidanja s vatre pojavi se tanka pokorica koja se mora promiješati prije vađenja sadržaja na tanjure, jer se inače masnoća na površini stegne.
Poslužite uvijek toplo s domaćim kruhom i uz domaće vino.

Vugrovečki kotlić

Početkom jeseni, uoči berbe grožđa, na padinama Medvednice (Zagreb) priređuje se poznati specijalitet Vugrovečki kotlić

Sastojci: 1 kg svinjetine od vrata i lopatice, 1 kg juneće vratine bez kosti, 1 kg svinjskih rebara, 4 glavice luka, 2 žličice slatke crvene mljevene paprike, 2 žlice šećera, 4 žlice soli, 2 žličice papra, 3-4 žlice svinjske masti, 3-4 svježe paprike bez peteljke i sjemenki, 1-2 češnja češnjaka, 3-5 oguljenih rajčica, 2-3 feferona, 4-5 komada krumpira, 3-5 dl bijelog domaćeg vina, 3-4 l vode.

Najprije u kotlić stavite svinjsku mast i sitno kosani luk, te sitno izrezan ili zgnječen češnjak. Pržite do zlatnožute boje. Na luk dodajte 2-3 dl vode, promiješajte drvenom kuhačom, a kad to zakipi, dodajte pripremljeno meso izrezano na kockice jednake veličine.
Kotlić spustite niže na vatru da se meso 5-10 minuta pirja. Potom meso zalijte vodom tako da razina vode bude 3-4 prsta iznad mesa u kotliću. Za kuhanja meso postane čvrsto i ostane sočno. Okretanjem kotlića sadržaj se izmiješa, a s površine se ukloni metalnom žlicom pjena, te dodaju začini: sol, paprika, papar i cijeli suhi ili svježi feferoni.
Kotlić ponovo protresite okretanjem na obje strane, te kuhajte još 20 minuta. Jelo kušajte i dodajte još soli i papra po okusu, očišćen i izrezan krumpir i 2 dl bijelog vina. Sve se kuha još 20-ak minuta na blagoj vatri, uz okretanje. Na površini se tada javlja crvenožuta pjena, koja ostaje do kraja kuhanja i upozorava da je kotlić skoro gotov.
Kuhanjem se ispari mnogo vode i jelo zgusne. Meso se ne smije raskuhati. Na površini kotlića, nakon skidanja s vatre, pojavljuje se tanka pokorica koja se mora promiješati prije vađenja u tanjure jer se inače masnoća na površini stegne.
Vugrovečki kotlić se uvijek jede topao s mnogo kruha, a ljeti ga ne valja podgrijavati jer se jelo zbog toga lako ukiseli. Uz kotlić se poslužuje zelena salata ili salata od raznog ljetnog povrća.

Vinogradarski gulaš s bijelim žgancima

Sastojci: 1,20 kg svinjetine ili govedine, 20 dag svježe rajčice, 20 dag svježe paprike, 20 dag masti, 50 dag luka, 2 dag začinske crvene mljevene paprike, 1 l bijelog vina, sol.
Za bijele žgance: 1,20 kg krumpira, 30 dag brašna, sol.

Na masti propirjajte nasjeckani luk, dodajte meso narezano na kocke i sve zajedno pirjajte dok meso ne omekša. Tada dodajte svježu papriku i rajčicu izrezanu na male komade, zalijte vinom i začinite po želji. Sve lagano kuhajte na tihoj vatri, i to tako dugo dok se sadržaj umaka ne pokuha na polovicu. Tajna je kao i kod mnogih drugih jela u „krčkanju“ - tihom dugotrajnom kuhanju na laganoj vatri.

Poslužuje se s *bijelim žgancima* koji se priređuju tako da se kriške krumpira prokuhaju u slanoj vodi, pa kad krumpir omekša, doda brašno i sve zajedno pusti kuhati 10 minuta. Potom se višak vode odlije, pa se brašno i krumpir dobro promiješaju na tihoj vatri.

Vinogradarski poslovi a napose berba najradosniji je čin popraćen s nekoliko gastronomskih ceremonijala i običajima koji, ponekad, prerastaju u pravu misteriju. Kažu da je vinogradarski gulaš beračima grožđa ukusniji od svih drugih sličnih jela.

Vinogradarski kotleti

Sastojci: 8 kotleta, 10 suhih šljiva, 20 dag crnog grožđa, malo kukuruznog brašna, mrkva, korijen celera, sol, papar, svinjska mast, 1,5 dl crnog vina.

Kotlete, posoljene i uvaljane u kukuruzno brašno, ispecite na vrućoj masti. Dodajte mrkvu i celer izrezan na ploškice, pirjajte na umjerenoj vatri, povremeno podlijevajući juhom ili toplom vodom. Nakon toga dodajte šljive bez koštica i crno vino. Gotove kotlete izvadite i stavite na toplo, umak propasirajte, a bobe grožđa osušite i stavite ih u vrelu masnoću da im se oguli kožica. Oguljene ih stavite u umak, kratko prokuhajte i prelijte preko kotleta. Uz ovo jelo kao prilog najbolje idu široki domaći rezanci i salata poput zelja, graha s bućinim uljem ili pečena paprika.

Roštilj kobasica iz Klake

U jesenskim danima prije berbe grožđa, vrijedni domaćini, čuvajući svoje vinograde na padinama Samoborskog gorja od čvoraka i drugih ptica, krate vrijeme uživajući u poznatom mesnom specijalitetu. Kobasice se pripremaju u domaćinstvu vinogradara, a onda peku na žaru dva-tri puta na dan. To su svježe kobasice koja se priprema od svinjskog i goveđeg mesa, a peče na žaru roštilja ili ražnju. Drvo za žar je uvijek u vinogradima suho, tu su obresci vinove loze i starog kolja ili grabovine te kestena ili jasena. Uz ovu kvalitetnu kobasicu uvijek se pripremi i slanina, rezana zajedno s kožom, a obavezno se peku i polovice krumpira, mladi kukuruz u klipu i jestivi mladi kesten. Domaći kruh mora biti svjež da bi se lako pokupila masnoća s ražnja ili s roštilja.

Sastojci: 1 kg kvalitetnog goveđeg mesa, 4 kg kvalitetnog svinjskog mesa, dobro očišćenog, 5 kg tvrde slanine bez kože, 20 dag soli, 2 žlice sitno mljevenog papra, 1 žličica cimeta u prahu, 4-5 češnjeva češnjaka iscijeđenog u ručnom stiskaču. Za 1 kg svježeg nadjeva potrebno je do 3,5 m tankih svinjskih crijeva.

Meso izrežite na veličini kutije šibica i sameljite u stroju za mljevenje mesa s otvorom od 10 mm, zajedno sa slaninom. Mljeveno meso stavite u posudu i raširite ga po površini posude, dodajte sol, mljeveno slatku papriku, papar te usitnjeni češnjak. Smjesu oprezno i polako miješajte oko pola sata. Miješanje mora biti jednakomjerno i potpuno, tako da svi dijelovi budu jednako obavijeni začinima. Dobro očišćena crijeva navucite na punilicu i punite ih u parovima tako da je svaki par dug do 20 cm. Krajeve svakog para zatvorite uzicom a crijeva zavrnite kao bi oblikovali par. Parove objesite na drvene štapove i odnesite u prostoriju gdje ostaju dva dana, toliko da se po površini osuše, a nadjev stegne. Ovako spremljene kobasice spremne su za pečenje na roštilju. Obično se peku 2-3 para, i to nekoliko puta u danu. Za svaki obrok priprema se nova vatra. Kobasice se peku sa svih strana da dobiju lijepu rumenosmeđu boju. Ako je vatra dobra, treba ih peći oko 20 minuta. Ovako pečena kobasica odmah se poslužuje uz svježi „paradajz“ (rajčicu) i papriku, koje svaki vrijedni vinogradar ima zasađene u vinogradu. Kobasica se jede s domaćim kruhom, a na kraju se pije – staro vino.

Dimljeni suhi jezik u umaku od hrena

Sastojci: 1 goveđi jezik, zelenje za juhu (mrkva, luk, korijen i list celera i peršina), 2 dl slatkog vrhnja, 1 srednji naribani hren, 20 g oraha, sol, limunov sok, malo šećera.

Suhi jezik dobro operite, stavite u lonac i prelijte vodom, dodajte očišćeno i oprano zelenje za juhu, sol. Kuhajte oko dva sata. Jezik je kuhan kad se može lagano oguliti bijelosiva ovojnica. Ohladite ga i narežite na ploške po dužini. Poslužite vruć ili ohlađen.
Umak: slatko vrhnje dobro izmiješajte u polučvrstu masu, kojoj ste dodali ribani hren i nasjeckane orahe. Po potrebi posolite, dodajte malo šećera i začinite limunovim sokom. Umak prelijte preko narezanog jezika i poslužite.

Pokladni objed (jelo koje se radilo beračima i za poklade)

Usoljeno meso u nas se obično pripravlja za Fašnik. Tako će se u tradicionalnom fašničkom ručku naći: juha, soljeno svinjsko meso sa zeljem i krumpirom, te pokladnice (krafne).

Juha se priređuje na laganoj zaprški od pšeničnog brašna (zaprška se može pripraviti i od kukuruznog brašna) uz dodatak kosanog povrća i svinjetine, u koju se zakuha granulirana „tarana" (čvršće izrađeno tijesto i ribano na ribežu) tijesto od pšeničnog brašna, soli jajeta.

Kiseli kupus prije upotrebe operite u mlakoj vodi, iscijediti i potom pirjati na svinjskoj masti s dodatkom 2-3 glavice kosanog luka. U pirjanu masu stavite ocijeđeno i posoljeno meso u komadu ili narezano na veće komade. Važno je da meso bude potpuno pokriveno kupusom, kojem ste dodali i nekoliko zrna papra i lovorovih listova. Pirjajte na 175 oC nekoliko sati, dodajući prema potrebi vodu.

Krumpir istodobno skuhajte u ljusci, ogulite i poslužite kao prilog uz topli kupus (zelje) s mesom.

Soljena svinjska rebrica s rižom i krumpirom

U posudu stavite ploške krumpira da budu pokriveno dno posude, na to stavite 2-3 šalice za crnu kavu nakvašene riže, a na tu smjesu dodajte svinjska salamurena rebra sječena tako da svaki komad čini jedno rebro. Na površinu stavite ponovo ploške krumpira i sve zalijte s dosta tekućine jer će riža pokupiti prilikom pečenja svu vodu. Pecite na temperaturi od 175 oC u zagrijanoj pećnici oko sat i pol. Tako pripremljena svinjska rebra s rižom jedu se s kiselim kupusom (zeljem), u kojeg možete dodati crvene mljevene paprike.

Pašteta od čvaraka

Sastojci: 0,5 kg čvaraka, 2-3 tvrdo kuhana jaja, 3 češnja češnjaka, 1 veća glavica luka, 5 manjih kiselih krastavaca, malo soli, papra, senfa (ili sardel paste) po okusu.

Sve sastojke sameljite u stroju za mljevenje mesa (mala „šajba", otvor). Po želji dodajte sardel pastu ili senf, čime se mogu dobiti dvije paštete različite po okusu. Ukoliko nije dosta masno dodajte malo čvaraka. Tako pripremljene paštete možete odložiti u hladnjak za duže vrijeme.

Pogačice sa čvarcima

Sastojci: 1 kg brašna, 50 dag čvaraka (ako nisu dosta masni, dodajte malo masti), 1-2 jaja, domaće kiselo vrhnje, mlijeko prema potrebi, paketić germe (kvasca)

Zamijesite tijesto i ostavite na toplom da se diže. Čvarke sameljite, dodajte sol i papar po okusu. Kad se tijesto diglo, razvaljajte prst debelo i namažite masom čvaraka. Presložite ga, jednostavnije je saviti tijesto kao za savijaču i razvaljati. Ponovo presavijte i ostavite da malo odstoji.
Razvaljajte prst debelo tijesto i čašom oblikujte (izrezujte; rubove čaše pritisnite na tijesto) pogačice. Na gornjem dijelu nožem iscrtajte vodoravne i vertikalne crte. Ostavite da stoji pola sata i nakon toga ih ispecite u pećnici, na jačoj vatri, oko pola sata.
Hladne pogačice se mogu spremiti u zamrzivač, a prije jela ih treba zagrijati u pećnici.

Domaći slani štapići

Sastojci: 0,50 kg brašna, 25 dag maslaca, 2 dl kiselog vrhnja, kim, 1 jaje.

U brašno izdrobite maslac, dodajte kiselo vrhnje i umijesite tijesto. Pokrijte ga i ostavite da miruje. U međuvremenu kim stavite u malo vode da nabubri. Tijesto razvaljajte na debljinu od ½ cm, namažite razmućenim osoljenim jajetom i pospite kimom. Tijesto razrežite u štapiće dugačke 10 cm, složite u posudu za pečenje koju ste dobro smočili i ispecite u zagrijanoj pećnici. Kad se štapići ohlade stavite ih u staklenke.
Ovakve štapiće pripravljali su u zagrebačkim gostionicama kako bi ih se moglo grickati uz vino.

Sarma u trsovom listu

Sastojci: hrpica mladog lišća vinove loze, 75 dag svinjetine od buta ili lopatice, 5-8 dag suhe slanine, 1,5 dl oprane riže, 1 jaje, glavica luka, mast, brašno, slatka mljevena crvena paprika, sol, papar, ocat i kiselo vrhnje.

Lišće operite, odrežite peteljke i poparite vrelom mješavinom od 2,5 dl octa i 5 dl vode. Nadjev: na žlici masti požutite kosani luk, dodajte samljeveno meso i sve zajedno pirjajte. Smjesu ohladite i dodajte opranu rižu, umućeno jaje, nasjeckanu slaninu, 2 žlice vrhnja, sol, papar, slatku mljevenu papriku. Promiješajte i time nadjenite sarme. Stavite sarme u lonac, nalijte mlakom vodom i lagano kuhajte pola do tričetvrt sata. Tada dodajte „tanku“ zapršku začinjenu slatkom crvenom mljevenom paprikom, kiselo vrhnje i prokuhajte. Po želji možete, ako je potrebno, dodati i malo octa i soli.

Naši stari radili su sarmu i od lipovog lišće i lišća hrena. Mladom lipovom lišću treba otkinuti peteljke, popapriti vrelom vodom i ocijediti. Sarma se oblikuje od dva lista zajedno tako da se nadjev stavlja na naličje lista (druga strana, zadnja strana, stražnja strana). Isti je postupak s listom hrena.
Da je sarma „najbolja drugi ili treći dan“ najobičnija je izmišljotina, istina je samo to da se zimska sarma od kiselog kupusa zaista može držati nekoliko dana, ali je ipak najukusnija „svježa“ tj. prvog dana.

Sarma u japraku

Japrak

Sastojci za sarmu

Sarma u slakom kupusu

Sarma u kiselom kupusu

O NAŠIM VINIMA

Njiva treba gospodara a vinograd slugu

O trudu žito rodi a o muci grozdovi vise

Riječ *vino* povezano je u svom korijenu s ljubavlju i životom. U sanskrtu riječ vino ima isti korijen kao riječ *vena* što znači voljen i kao božanski napitak boga Some. Taj korijen riječi nalazimo gotovo u svim vinogradarskim zemljama. U Mezopotamiji tisuću godina prije nove ere bio je pisani zakon za vino isti kao znak za život.

Grozd je bio simbol zdravlja i životne snage. Egipatski bog Oziris, bog sunca i plodnosti, preteča je grčkom bogu Bachosu – Bacchusu i rimskom Dionizu, bog vina i vinogradarstva, koji su bili omiljeni bogovi ljudima za razliku od drugih „okrutnih" bogova. Dionizijeve jesenske raspusne gozbe – Ambrozije, imale su svoj završni čin potkraj ožujka u Velikim dionizijama uz nastupanje zborova pjevajući uz ritmičke pokrete u jarećim kožama. Koliko je vino prisutno u životu čovjeka, govori i Biblija, koja ga i upozorava od zloupotrebe vina, jer pijanstvo isključuje iz Kraljevstva Božjeg. Riječi Isusa, izriču i poruku: „Uzmite i jedite, ovo je tijelo moje.... Uzmite i pijte, ovo je krv moja.... Ovo činite na moju uspomenu" (Luka, 22;20).

Sama *vinova loza* biblijski je simbol odnosa Boga i njegova naroda: Kristov Otac (Bog Otac) je vinogradar, Krist je trs, a sljedbenici su mu mladice. „Ja sam prvi trs, i moj je Otac vinogradar. On siječe svaku mladicu na meni koja rađa ne roda, a pročišćava svaku koja rađa rod, da rodi više roda" (Iv. 15;1,2).

Kad Hrvati dođoše u ove krajeve okaniše se medovine i stadoše uživati vino, piše Branko Svoboda u knjizi „Stare vinogradarske kurije i klijeti".

Koliko je vino i njegova proizvodnja značila na našim prostorima i koliko je neraskidivo vezano uz naše marljive ljude i stoljećima hranilo našeg čovjeka (kad nije bilo druge hrane osim grožđa i vina), tijekom stoljeća, govore nam i narodne uzrečice kao:

Vino od loze – mlijeko od koze.
Gdje koza diše, loza izdiše.
Loza najviše ljubi težačku sijenu.
Malo lozja puno grožđa.
Otac star prestar (čokot)*, mati mlada premlada* (mladice)*, djeca slatka preslatka* (grožđe).
Otac kotac, mati dobruša, djeca sitna i obijesna.
(grožđe i vino)
Kruha, sira i vina, ako je grubo ušima, ali je dobro ustima.
Ne mogu zlatne ruke dobit ča še velo grlo pojis i popit.
Lahko ti je pjanu zapjevati, i žalosnoj majci zaplakati.
Majka kukrica, otac jaklika, djeca manita?

Pijanac pred buretom tepa:
Vino vinulo, tu se smirilo,
al kad u me uđeš, onda si nemirno!

Ako žeže kolovoz – žećі će i vino.
Što je od loze, slađe je od vode.
Drži se stara vina i stara prijatelja.
Vino se pije u trbuh, a ne u glavu.
Dobra je i voda kad nema vina.
Teško vuku ne jedući mesa, a junaku ne pijući vina.
Uveče je svako vino lipo rumeno.
Vinski ključ otvara sve.
U koga čaša, u toga i riječ

Jadran, taj veliki modri put kojim su prolazile kulture i civilizacije, bio je i put amfora plemenitog vina. Pretpostavlja se da su kulturu vinove loze prenijeli na naše obale Grci, privučeni ljepotom njezinih uvala i pitomošću brežuljaka i dolaca. No, isto tako postoje i neki materijalni dokazi da je loza bila prisutna i prije njih, a jedna od njih je: grčki komediograf Aristofan zapisao je rije 2300. godina: *Piti vino na gladan trbuh kao Ilir.*

U pretpovijesno doba Iliri su od alkoholnih piša uživali razne vrste piva i posebno **medovinu**. Ako je vjerovati starim piscima, Iliri su bili velike pijanice. Ilirski kralj Gencije (posljednji ilir. kralj. Odvjetak dinastije Ardijejaca. Vladao od ← 180. do ← 167. U rim.mak. ratu isprva saveznik Rima a potom prelazi na stranu mak. vladara Perzeja. Poražen ←168, bitka kod Skadra, od rim. postrojbi, odveden u zatočeništvo u Rim. Područje njegova vladanja Rimljani su razdijelili na tri republike) bio je, prema riječima Polibija (grč Polýbios; povjesničar, očevidac razaranje Kartage, od ← 150. započeo pisati povijest rim. države), pijan dan i noć, a njegov prethodnik na ilirskom prijestolju Agron (ilir. kralj, sin Pleurata; u.←231; ustrojio snažnu državu na jugu jadranskog priobalja, južno od Boke) umro je nakon što se opio i zbog toga dobio pleuritis (plućna opna).

Vrlo živu sliku ilirskih pijanki dao nam je grčki pisac Teopomp. Iliri su – tako priča pisac – sjedili da piju, i kako su pili tako su sve više opuštali pojase. Potpuno pijane vodile su ih kućama njihove žene koje su i same sudjelovale u tim terevenkama.

Prvu koloniju su Grci (s otoka Knidosa) osnovali na Korčuli u 6. st. Prije Krista i od tada je vinova loza osvojila dalmatinske otoke. Najjača grčka kolonija na Jadranu Issa, današnji Vis, na svom je novcu imala utisnut grozd i brod, simbole glavnih djelatnosti stanovništva, a njezinim vinom posvećena je i prva pisana pohvala grčkog pisca Athenaiosa iz 3. stoljeća. U današnjem Starom gradu na Hvaru osnovana je kolonija Pharos, a Grci s Visa naseljavaju Tragourion, današnji Trogir, Salonu – Solin, Eption, današnji Stobreč, Lumbardu na otoku Korčuli, odakle je i poznato vino Grk. Iz tih vremena sačuvani su mnogi reljefi i kipovi kojih su tvorci bili nadahnuti lozom i vinom. Mnogobrojni nijemi svjedoci u životu ondašnjih stanovnika, vrčevi (cinoche), pehari (cantharosi), glinene čaše (skypos) i amfore pronađene su na potonulim lađama, a kipovi Dioniza, zaštitnika vina, među iskopinama. Pokoravajući Ilire, rimska vojska naviknuta na vino prenosi vinovu lozu u krajeve gdje je prije nije bilo, ali i nalazi vino, posebno ono u *Pucinumu* u Istri za koje kažu da je izvrsno.

Strabon (o.← 63. do o.20; grč. geograf i povjesničar. Geografija u 17 knjiga važan je izvor za ant. geografiju), zabilježio je da je istočna obala Jadrana bogata vinogradima i maslinicima, te se ti proizvodi šalju na zapadnu obalu. Drugi pisci spominju izvrsno vino iz Pucinuma (Istra). Pseudo-Aristotel govori o izvrsnoj medovini, koja se pravila od meda i vode posebnim postupkom, što su ga i Grci od njih naučili. Sve to prevozilo se brodovima u amforama koje su bile naslagane jedna do druge u nekoliko redova sa šiljcima zabodenim u pijesak. Neke su bile teške i do 40 kilograma, pa su ih najčešće prenosili pomoću štapova provučenih kroz ručke. Amfore su za transporta bile začepljene i opletene slamom. Unutrašnjost stjenke amfora bila je impregnirana borovom smolom, pa je vino ili ulje imalo poseban okus. U amforama su se prenosili i različiti začini. Antički pisci spominju izvrstan **garum** od tune, kojeg su proizvodili Histri; **liburnijsko ulje** od Liburna; **muria** iz Dalmacije, kao i allec (haleks). U velikim pitosima (veliki odozgo otvoreni čup) i malim amfor amforama prevozila su se eterična ulja koja su služila ženama za izradu parfema s egzotičnim mirisima.

Vinska drvena bačva prvi put spominje se 49. godine prije Krista, i to od Rimljana koji su je vidjeli na otoku Krku, kad su osvajali istočnu obalu Jadrana. Prema legendi, Liburni su najprije uzgajali pitome kestene, a onda su došli Grci i donijeli vinovu lozu, i odlučiše:

praviti dobro vino i držati ga u bačvi, a „kostanje“ na tavi.

Marco Anneo Lucano
(Marcus Annaeus Lucanus)

otočić sv. Marko

Liburni su prvi imali drvene bačvu. Rimski pjesnik Lucanus, Marcus Annaeus (nećak slavnog Seneke, iz sredine I. stoljeća pr.Krista; Cordova 3. studeni 39 – Rim 30 travanj 65) ostavio je u svom najvećem, nedovršenom, epu *De bello civili* (Pharsalia) 49. godine prije Krista opis borbe između Cezara i Pompeja na Jadranu, koji je podijelio rimski svijet. Sukobili su se Cezarov legat Antonije i Pompejev legat L.Skribonije Libo i M. Oktavije. Pobijedio je Antonije kod otočića sv. Marko, nedaleko od otoka Krka/Curicta Zahvaljujući tom opisu Hrvatska je ušla u povijest svjetskog vinarstva i vinogradarstva.

Cezarovi ratnici bili su opkoljeni u blizini otočića Sv. Marka (otočić na koji se oslanjaju lukovi mosta kopno otok Krk - Curicta), ali su blokadu probili na originalni način. Njihov zapovjednik Bazilije? dao je napraviti splav od praznih drvenih bačava povezavši ih lancima u dvostruki vojni red i pomoću njih uspio izmaknuti potjeri. Lukanov zapis najstariji je pisani trag o bačvi.

Kako su prastanovnici, Kvarnera i Primorja, Liburni spremali svoje ulje i vino u drvene bačve za razliku od Grka i Rimljana, koji su to činili u zemljanim posudama, amforama, te su se bačve očito morale naći negdje u blizini bitke, negdje gdje se proizvodi vino, a jedno i drugo bilo je ovdje na Krku.

Zar nije i to još jedan dokaz o razvijenoj kulturi vinogradarstva i vinarstva na našim prostorima. Liburni koji su živjeli u bakarskoj okolici (Bakar, Bakarac) iznad Kraljevice na Gradcu (ostale je samo gradina) još od kraja drugog i početkom prvog tisućljeća prije Krista, bili su izvrsni pomorci, brodograditelji, gusari i vrsni graditelji. Dijelom tog područja sačuvana je i trasa kasnije izgrađene rimske ceste.

Naše vinske drvene bačve iz hrastovine odavno su poznate i cijenjene među vinarima i izvan našeg područja. Iz kubika hrastovih dužica može se napraviti deset bačava – barrique zapremine 225 litara, i to za *bijela vina* od - hrasta kitnjaka i *crna vina* od - krasta lužnjaka.

Za vino ***pucino(m)***, hvaljeno ljekovito vino na dvoru carice Julijane smatra se da je ***istarski teran***, koji se prema najnovijim istraživanjima najvjerojatnije proizvodio u neposrednom zaleđu Rijeke.

Već u rimsko doba u Srijemu, Slavoniji, Moslavini i Hrvatskom zagorju vinogradarstvo je bilo razvijeno kao i druge poljoprivredne djelatnosti, a rimski legionari su uz jelo pili vino.

Antički pisci Strabon i Dion Kasije tvrde da je vinogradarstvo i vinarstvo u Panoniji cvalo i prije rimskih osvajanja tih krajeva.

Procvat vinogradarstva u Panoniji vezan je za cara Marka Aurelija Proba koji je živio u 3. stoljeću. Rodom iz Sirmija, Ilirija, ukino je zabranu sadnje loze cara Domicijana iz 1. stoljeća, te su čak i legionari morali saditi lozu.

Prihvaćanje vinove loze, Hrvatima je pomoglo i pokrštavanje (prve veze Hrvata sa Svetom Stolicom i početak njihovog pokrštavanja je od vladavine pape Ivana IV. Dalmatinca iz 641.l koja je opisana u papinskom ljetopisu „Liber Pontificalis“), budući je vinova loza jedan od najživljih biblijskih simbola, a vinograd ono zaštićeno mjesto gdje se loza njeguje.

Općenito možemo kazati da je kršćanstvo zaslužno za čuvanje, preživljavanje i širenje vinogradarstva u doba seobe naroda. Uz svaki samostan kršćanske Europe našao bi se i vinograd jer je svećenstvu i redovnicima trebalo za služenje mise ali i za prodaju jer su od toga neki dobrim djelom i živjeli.

Neprijeporan dokaz nalazimo na Bašćanskoj ploči iz 1100 godine, glagoljskom spomeniku prvom pisanom spomeniku u Hrvata s otoka prve drvene bačve – Krka, koja je urešena stiliziranim lišćem vinove loze. Uostalom i Vinodolski zakonik izrijekom govori o vinu i vinogradarstvu.

Mnogi podaci spominju vinogradarstvo na obalnom području i ukazuju na važnost loze kao privredne grane. U listini Rižanske skupštine, održane 804. godine, spominju se vinogradi, koloni na javnom dobru i proizvodnja vina. Srednjovjekovni dokument Istarski razvod iz 1275. godine govori o vinogradarstvu i proizvodnji vina u cijeloj Istri. Vinogradarstvo se spominje i u Zlatnoj buli iz godine 1242.

Mnogi dalmatinski gradovi imaju svoje statute o proizvodnji i prodaji vina. Takvi su npr. korčulanski statut iz 1407., hvarski statut iz 1331., dubrovački statut, splitski i trogirski statuti. Mnoge odredbe tih statuta reguliraju međusobne odnose u proizvodnji i prodaji vina. Gotove sve dalmatinske općine u svojim statutima zabranjuju uvoz stranog vina i zaštićuju domaću proizvodnju. To čine podizanjem zaštitnih carina, tako da se strano vino uvozi samo u izuzetnim slučajevima.

U Dubrovniku je bila zabrana uvoza ili prodaje vina iz drugog grada i kažnjavalo se prekršitelje s novčanom kaznom od 25 perpera. Jedino su dubrovački i trogirski knez smjeli kupovati vino gdje su htjeli. U Dubrovniku je bilo dopušteno franjevcima i dominikancima u grad slobodno uvoziti vino koje su dobili na poklon.

Hvarski statut također zabranjuje uvoz vina, jedino su knez i suci, dozvolom Velikog vijeća, iznimno, u slučaju nerodne godine, mogli odobriti uvoz vina. Ta je zabrana ponovo izglasana 20. travnja 1404. godine.

Korčulanski propisi zabranjivali su uvoz vina, a kršitelje kažnjavali s 25 perpera. Uvoz je bio dopušten samo u slučaju nerodice, i to samo za kućnu potrošnju, a najviše jedno barilo po obitelji. Osim toga statutom je zabranjeno da za dozrijevanja grožđa itko prolazi vinogradom ako sa sobom ne nosi upaljeni svijećnjak. Postojala je i odredba kojom se predviđa odsijecanje

ruke onom tko namjerno ošteti vinograd, a ne pronađe li se krivac u roku od 15 dana, nalaže da štetu nadoknade svi stanovnici naselja.

Slične su bile prilike i u ostalim gradovima Šibeniku, Splitu, Trogiru.... što znači da su vlasti nastojale raznim zakonima i naredbama zaštiti svoje vinogradarstvo.

Zemlja za vinograd bila je uvijek skuplja nego za oranice i vrtove, a obično je davana u zakup. U Župi Dubrovačkoj, na Lopudu, vlasnik je 1281. godine primao 1/3, a zakupnik 2/3 prihoda, ali se taj odnos vremenom mijenjao.

Ako bi težak sam zasadio vinograd, stjecao je posebno pravo, u većini gradova zajamčeno zakonom. Zakupnik već podignutog vinograda bio je u slučaju prodaje zaštićen samo za tekuću godinu, dok je zakupnik koji bi vinograd zasadio, bio zaštićen za cijelo vrijeme pogodbe. Težak je davao vlasniku, osim dijela prihoda ili zakupnine u novcu, i poklone, svjetovnom vlasniku kokoš, a crkvenom malu količinu voska (u Zadru jednu kokoš, svinjsku lopaticu, a kasnije i ovna). Dubrovački statut iz 1272. godine određuje i: da je težak dužan, među ostalim, vinograd prvi put okopati do sredine ožujka, a drugi put do Vidova, gotovo sasvim ista je odredba i u trogirskom statutu

Svi statuti primorskih gradova propisivali su kraće ili duže radove koje zakupnik mora izvršiti u vinogradu u jednoj godini. U tome je bio najnapredniji korčulanski statut iz 1407. godine odredbom da zakupnik gubi sav prihod od vinograda, zanemari li te radove.

Dubrovački statut nalaže da, prema običaju, zakupnik mora savjesno očistiti vinograd prvi put do polovine ožujka, i okopati ga po drugi put do Vidova dana. Dužan je oplijeviti suvišne mladice i lišće. Slični su propisi statuta Splita, Hvara i Brača, a šibenski određuje prvo kopanje mjesec dana kasnije, dok drugo treba izvršiti do konca svibnja. Trogir propisuje prvo kopanje do travnja, a drugo do Vidova dana.

U Dubrovniku i Trogiru nisu se za vrijeme berbe, koja je počinjala oko polovice kolovoza, održavale sjednice Velikog vijeća, jer su vlastela u to doba bila zauzeta u vinogradima. Ni poziv za sud nije za to vrijeme vrijedio. Za prijevoz grožđa plaćala se veća cijena nego za drugu robu.

Propisa o preradi grožđa u srednjem vijeku nije bilo. U Dubrovniku je bila zabranjivana proizvodnja vina pomoću meda (šećera nije bilo te se umjesto njega koristio med, što bi na to danas rekli neki – savjesni – proizvođači?).

Bijelo vino se posebno cijenilo, osobito u Dubrovniku, jer je knez morao častiti kler samo bijelim vinom. Ipak se crno vino držalo zdravijim, jer su ga Dubrovčani preporučivali za lijek.

Pijancima se vino nije smjelo prodavati. Točenje u krčmama davalo se zakupcima ili namještenicima, a nije bilo dopušteno u vlastitoj režiji. Statuti su zabranjivali prodaju drugog vina osim vlasnikova. Krčma, osim hrane i pića, dobiva za svakih 100 vjedara prodanog vina (oko 3.000 l) zaradu od jednog perpera.

U Ravnim Kotarima dozvolilo se oranje mjesto krčenja, a težaka se obvezivalo da slaže grožđe u berbi na dvije, tri ili četiri jednake hrpe, prepuštajući gospodaru da sam odabere hrpu koju hoće, tako da je feudalac uzimao čak i preko pola uroda.

U sjevernoj Hrvatskoj spominje se vinogradarstvo u Zlatnoj buli. i u objavljenim dokumentima iz kojih se vidi da su na južnim obroncima Medvednice bili mnogi vinogradi.

Kulturno uzdizanje i razvoj naroda u srednjem vijeku naglo je povećalo potrošnju vina, tako da je ono, kao u doba Rimljana, postalo pojam i mjerilo životnog standarda. Vinova loza stavlja se na pijedestal i ostaje gotovo glavni motiv na konzolama i kapitelima kasnoromanskih

i gotskih građevina, posebno katedrala. U proizvodnji vina dominirao je utjecaj crkve, tako da se u 15. stoljeću na drvenim bačvama (sudovima) pojavljuju slike i duborezi s likom Krista kojega je krv crkva poistovjetila s crnim vinom. U poznatom crkvenom djelu „Codex inris Canonici“ piše da se prilikom crkvenog obreda (mise) svećenik mora krstiti „Vinum de vite“, tj. prirodnim vinom, što govori da se već i tada patvorilo vino. U crkvenom kodeksu „Constitutiones apostolicae“ određuje se da svećenikom ne može postati onaj tko ne pije vino.

Porezne reforme u Hrvatskoj od 1753. godine osobito brinu o vinogradima a sustavni rad na promicanju vinogradarstva počinje 1841. godine s osnivanjem Gospodarskog društva koje sustavno unapređuje vinogradarstvo i vinarstvo.

Vino je naročito važno, jer je ono glavni proizvod Hrvatske, kako kaže Hrvatski sabor 1770., kojim ona podmiruje poreze i novčane daće. To je glavni izvor, pomoću kojega kmet dolazi do novca. Zato je 1715. po zakonu kmet slobodan prodavati vino iz svog vinograda, ali samo u bačvama.

Pravo točenja na malo feudalni je gospodar zadržao za sebe za cijelu godinu, odnosno seoska općina za pola godine poslije berbe, jer je ono važan izvor prihoda. Pravo točenja feudalac je mogao dati u zakup tako da u Zagrebu već 1425. i 1494. ima dosta krčmarenja tj. gostionica.

Proizvodnja vina cijeni se u hrvatskom provincijalu potkraj 18. st. na preko milijun vjedara, te više vrijedi u novcu nego proizvodnja žita, a osobito je važna, jer je postotak rodnosti veća. Vino rodi u prosjeku u građanskoj Hrvatskoj oko 27 vjedara na jutro na godinu dana.

Vinogradarstvom se bave više seljaci kmetovi nego feudalna gospoda u vlastitoj režiji, osim crkvenih zemljoposjednika, ali i mnogi građani imaju vinograde. Vinograd se smatra znatnom investicijom, za koju mnogi troše godinama (često se događalo da je vinograd prisvojio gospodar koji su seljaci sami podigli a u zamjenu je davao komad šikare). Znatne količine vina su se izvozile iz Dalmacije preko Rijeke u austrijske zemlje.

Prvi put hrvatska vina su izlagana u Londonu 1851. i na izložbi u Beču 1857. godine i da su već tada zapažena vina iz Iloka. Na Prvoj hrvatskoj gospodarskoj izložbi održanoj 1864. godine u Zagrebu bilo je 760 izlagača i 1116 uzoraka vina od kojih je čak 145 bilo nagrađeno.

U Požegi je osnovana podružnica Gospodarskog društva iz Zagreba 1863. godine, kad je i upriličena izložba grožđa, vina i rakije (poznata je i šljiva *bistrica* ili *požegača*). Na osnovi sačuvanih zapisnika o ocjenjivanju izloženih uzoraka danas možemo podosta toga doznati i naslutiti o nekadašnjem vinogradarstvu u Zlatnoj dolini. Najbolja vina na spomenutoj izložbi bila su nagrađena jednim dukatom, a kao najbolje označeno je „vino bijelo iz rane graševine i ružica s brda Korkutovec“, vlasništvo Miroslava Špuna Strižića, koje je ocjenjivački odbor opisao kao „izvrsno i vrlo ljupko vino“. Ovaj podatak je vrlo zanimljiv, jer je graševina tada u nas bila još relativno nova, uvezena sorta, ali je već na toj izložbi izbila na vrh. Od ostalih sorti spominju se *braničevka, moslavac, klevanjka bijela, velezara, lipolista, volovina, slatinka* ili *dinka, kozjaka, volovsko oko, raznih muškata, pepeljugasto grožđe, prepeličarka*, itd. Ocjenjivački odbor je uz mnoga vina dodao oznaku koja i definira kao „lagano“, „ljupko“ ili „elegantno“, što je svjedočanstvo žargona visoke vinske kulture.

U požeški gradski podrum (koji se spominje u jednom dokumentu već 20. rujna 1790. godine), moralo se u početku svibnja 1848. smjestiti vino zaplijenjeno građaninu Miji Daniloviću, koji ga je ilegalno uvezao iz Pečuha. Danilović se žalio da je to vino dopremio za

vlastite potrebe, a ne za prodaju, ali su mu potom pod slamom i sijenom nađena još dva suda po dva akova ilegalno uvezena vina. Još u stara vremena bilo je šverca ali i velike kontrole.

Prvi specijalizirani vinski sajam u Hrvatskoj s 200 izlagača i 262 uzoraka vina održan je u Krapini, 3. veljače 1904. godine.

Potkraj 19. stoljeća vinogradi su doživjeli katastrofu – uništili su ih filoksera (trsna uš) i plamenjača (peronospora), te je to bio i kraj razdoblja u kojem su se alkoholna pića trošila po nepisanim, ali strogo utvrđenim pravilima i propisima. Doba kad su u trošenju alkohola postojale „kulturne navike“, a izrazitih alkoholičara gotovo i nije bilo. Oni koji bi se radeći teške poslove i opili, ne bi nakon toga mjesecima okusili vina i rakije.

Uništene vinograde uglavnom su obnovili „tudumom“ novom vrstom hibridne loze, koju ne treba cijeniti – tz. *direktorom,* lozu koju nisu napadale filoksera ni druge bolesti, a uspijeva na svakom tlu, pa i nizinskom. Loza je davala jače ali i prostije vino, a prema nalazima stručnjaka, po svojim sastojcima štetnije i opasnije. Ova vrsta nije dobra ni kao zobatica (vrsta stolnog grožđa). U tom su periodu svi sadili direktor, vinograda je bilo sve više, a i uživalaca jakog i opasnog vina. Novopečeni tudumski vinogradari nisu znali, a ni htjeli znati za stara utvrđena pravila o trošenju pića, pa su ga počeli piti u neograničenim količinama i odali se alkoholu.

U to doba počele su se otvarati i gostionice u kojima su se prvenstveno okupljali službenici: učitelji, župnici, općinski činovnici, trgovci, lugari, zatim obrtnici i njihovi pomoćnici. Seljaci vrlo rijetko i bojažljivo. Žena i omladine gotovo da nije bilo među gostima a dolazili bi tek u pratnji muževa ili roditelja. Mislilo se da je za seljaka sramota zalaziti u gostionice, a jedino kamo su zalazili na „pijaču“ bili su „šatre“ – „pod šatru“ (šatori) prigodom crkvenih proštenja i sajmova. Kotlovina, pribor za pečenje i vrsta jela su autohtoni proizvod sjeverozapadne Hrvatske pokretnih ugostitelja koji su svoj obrt imalo „pod šatrom“. Tamo su pili gverc – alkoholno piće s medom. U gostionici se pilo uglavnom čisto vino ili uz dodatak sode (u čašama sadržine 1 dl), zatim pivo, a žestoka pića (rakija i rum) – vrlo rijetko.

S vremenom i sveotporni „tudum“ ne zadržava svoja svojstva. Počinju ga napadati bolesti pa ga se treba prskati galicom i drugim sredstvima (baš kao i plemenitu lozu) ako se želi da rodi. Uz to, u berbi se lako osipa pa otežava branje i zahtjeva veći broj berača kojih u svakom domaćinstvu ima sve manje. Napokon, „direktor“ više nitko ne kupuje pa nema ni tržišnu vrijednost. Zbog toga se krče vinogradi zasađeni „direktorom“ i nanovo se sadi plemenita loza. Dolazi doba plantažnih širokih redova, zakopavaju se stupovi, betonski ili od
akacije, kroz koji se provlači žica uz koju se veže loza. Cijepljenje u vinogradu rijetko tko obavlja, većina kupuje gotove cjepove. Bilo je to razdoblje između dva rata.

Danas se druga pića koriste više od vina, pije se pivo, vino se razblažuje mineralnom vodom („gemišt“) a soda-voda gotovo da je iščezla iz upotrebe („špricer“). Vladavina „delanca“ nažalost prevladava, što je najvidljivije pred berbu, kad se proda više šećera nego što je normalna potrošnja.

A berba, ili kako još kažu naši narodni izrazi, *branje, bratva, trgatev, jematva, trgadba* - je najljepši posao u vinogradu, jedan od najtežih fizičkih poslova u vinogradu i ujedno jedan od najodgovornijih za kvalitetu budućeg vina.

grožđe vinu daje ime, a bačva prezime

AUTOHTONE SORTE – NAŠ PONOS

Prema ampelografskoj evidenciji (ampelografija; istraživanje vinove loze i biljnih vrsta iz porodice lozica) na našim vinogradarskim područjima, čija se starost procjenjuje na više od 100 godina: Plešivica, Zagorje, Prigorje, Kalnik, Moslavina i Pokuplje u sjeverozapadnoj Hrvatskoj, te vinogradi Istre, Kvarnera, sjeverne Dalmacije, Dalmatinske zagore i otoka, ima više od 250 starih udomaćenih sorti. Mnoge od njih su naš autohtoni sortiment. Prva istraživanja napravio je gospodin F.X. Trummer (nadvrtlar iz Graza) godine 1848. Povoljna mediteranska klima i geografski položaj samo su neki od razloga velikog broja sorata vinove loze u Dalmaciji. Na kraju 19 stoljeća, u Dalmaciji se uzgajalo više od 200 sorata (Bulić 1949), međutim mnoge od njih su nestale uglavnom radi širenja američkih bolesti i štetnika u Europi (Phylloxera, Plasmopara i Uncinula). Danas se na otocima još uvijek može pronaći značajan broj autohtonih sorata i to vjerojatno radi njihove dugotrajne izoliranosti.

Temeljem današnjih istraživanja, vrlo pouzdano se može ustvrditi da neke sorte pripadaju samo hrvatskom fundusu, kao npr.:

Babić	je sorta kojoj budućnost donosi velike šanse, što dokazuje vrhunski *primoštenski babić*. Najbolju kvalitetu daje u najekstremnijim uvjetima, na škrtim i osunčanim padinama.
Bogdanuša	lokalna sorta mediteranskog tipa (vjerojatno samonikla), koja se uzgaja isključivo na Hvaru
Cetinka -	sorta južne Dalmacije koja se najviše uzgaja na Korčuli odakle i potječe njezino kvalitetno vino
Dišeća ranina bijela	- prvi put se spominje 1845. godine u „Listu mesečnom“ Ljudevita F. Vukotinovića, koji ga je vidio na putovanju po Posavini, i kaže: *dišeću raninu ili ti belinu koja na muškat jako naliči samo što je grožđe veće i imade više soka*. U članku *Popis felah vinove loze koji se nahode u Hrvatskoj* (Gospodarski list, 1854.) Franc X. Trummer pronalazi ovu sortu i na području Petrinje, tada se prvi put upotrebljava i njemački naziv, koji kasnije ulazi u sve ampelografije – *urbanitraube muskirte WS.* Mnogo godina kasnije, 1896. godine, ravnatelj vinogradarske i voćarske škole i Petrinji, Marko pl. Štriga u svom školskom zapisu o uzor vinogradu, na prvo mjesto stavlja „dišeću ranjinu“ ili „dišeću petrinjsku ranjinu“. To je prvi put da se javlja i naziv „petrinjska“ uz još, kao: *petrinjska belina, muškatna belina, mirisava belina, dišeća belina i druge*. Ta, stara, bijela sorta locira se najviše u posavskom međuriječju, Moslavini, Vukomeričkim goricama, Letovaniću, Petrinji i Glini. Okrugle zelenožute bobice, s naglašenom jantarnožutom bojom, čvrste je kožice s obilnim pepeljkom, posut gustim smeđim točkicama i uočljivom pupčanom točkom. Vino je harmonično, izražene. Vrlo ugodne nježne sortne arome, svijetle žutozelenkaste boje
Dobričić	Jedan od roditelja *plavca malog* poznatog u Kaliforniji pod imenom *zinfandel*, sorta koja je svojim intenzivnim okusom i bojom „popravljala“ jeftine kupaže tipa ***Kaštelet*** u vrijeme prije tridesetak godina. Vinificiranu je zasebno moguće naći u njezinu matičnom staništu, otoku Šolti, od koje se radi prekrasna tamna, voćno-višnjasta svježa, taninima bogata vina dugotrajna okusa.

Drnekuša (*darnekuša*)	sorta koja se nalazi isključivo na otoku Hvaru koja svojim vinima odudara od drugih dalmatinskih crnih vina. Etimološki upućuje na nešto što izaziva - sućut, samilost, ganuće
Gegić	sorta s otoka Paga koja je imala veliki utjecaj u izgradnji paške žutice.
Grk	sorta koja se uzgaja na Korčuli, Mljetu i okolici Dubrovnika. Smatra se da je autohtona dalmatinska sorta, iako neki pretpostavljaju da je grčkog podrijetla. Kompliciranа sorta za uzgoj zbog funkcionalno ženskog cvijeta koji je zaslužan za varijacije u kvaliteti, ovisno o uspješnosti oprašivanja od susjedne sorte. Lumbardski grk je ugodno vino, lijepe voćnosti i svježe arome.
Hrvatica	sorta koja se uzgaja isključivo Istri i daje kvalitetno ružičasto vino.
Kadarun	kultivar nejasna podrijetla koja se uzgaja na uskom području dubrovačkog okružja. Prerađuje se s ostalim sortama i daje ugodna bijela stolna bijela, ružičasta i crna vina
Klešćec bijeli	u literaturi se spominje kao zelenika bukovačka bijela, zelenika siva, zelenika velika bijela, a F.X. Trummer daje joj 1848. njemačko ime *Heiner gr.* odnosno *Heiner WS*. Antun Trummer, kao voditelj ampelograske kolekcije u zemaljskoj ratarnici i šumarskom zavodu u Križevcima, sudjeluje 1876. u Mariboru kao član ampelografske komisije. U izdanju „Prinos hrvatskoj ampelografiji“ daje „popis grožđa koje se gaji“ gdje pod „domaćim – autohtonim“ kultivarima navodi hrvatsku zeleniku, a po redoslijedu značenja stavlja je na treće mjesto. Danas se nalazi u starim vinogradima Bukovca i Šestina. Okrugle zelene bobice imaju sivkastosmeđe mrljice, po čemu se ponekad spominje kao siva. Vino je izrazito kiselo i karakterizira ga svijetla, nježno žućkastozelenkasta boja, čistog mirisa specifične arome
Kraljevina (*imbrina*)	sorta sjeverozapadne Hrvatske koja daje lagana i kiselkasta vina kratkog trajanja od veljače do travnja. *Kraljica je gemišta*, ako postoji sorta za gemišt ili špricer, onda je to kraljevina. Uvijek naglašene kiselosti i specifičnih herbalno-citrusnih aroma.
Kujunđuša	sorta Imotske krajine koja daje stolna vina, Dalmatinski pandan žlahtini. Nježno vino osvježavajuća karaktera s blagim aromama i nižim alkoholima. Svojom neutralnošću i nježnom mineralnošću te dobro ohlađeno idealno je kao pratnja kamenicama.
Lasina (*vlasina, pažanin, ruža, zlarinka* i dr.)	smatra se da je autohtoni kultivar Dalmatinske zagore i najčešće se koristi u popravljanju vina plavine. Vjerojatno najaromatičnija crna sorta koja se po intenzitetu i ljepoti arome bez teškoća može natjecati s pinotom crnim.
Malvasija dubrovačka	slavno vino Dubrovačke Republike, kojim su Dubrovčani prije nekoliko stoljeća darivali samo najveće prijatelje i najljuće neprijatelje. Zbog veće količine vino se ubraja u red najjačih južnih vina. Sve mediteranska sorta daje prekrasna slatka vina tehnologijom prosušivanja, kod nas poznatijom kao prošek. U Konavlima daje i prekrasna suha vina.
Malvazija istarska (*malvasija istriana, d`Istria*)	glavna sorta u proizvodnji bijelih kvalitetnih i vrhunskih vina. Jedna od rijetkih sorata koja kao bijelo vino ima potencijal za

	odležavanje više od desetljeća i da se pri tome sačuva i odličnoj formi.
Maraština (*rukatac, malvasia lunga*?)	rasprostranjena u Dalmaciji no ponajviše na Korčuli, Lastovu i oko Dubrovnika. Od te sorte, s Korčule, naša su prva zaštićena vina.
Medna	sorta Dalmatinske zagore koja daje raritetno svjetlo bijelo kvalitetno vino
Moslavac (šipon, furmint, mosler)	iz Moslavine se raširio u Mađarsku i Sloveniju. Daje lagana i osvježujuća kvalitetna vina. Ako se urod pravilnim rezanjem ne drži pod kontrolom, daje kiselkasta i vodenasta vina, ako s njim postupate pažljivo, daje vina karakteristikama slična rizlingu, s velikim potencijalom za odležavanje. Plemenita plijesan odlično se hvata na ovu sortu i daje mu poseban začinski *štih*.
Muškat momjanski	uzgaja se u Istri, okolica Momjana, tal. Momiano (naselje u Gradu Bujama Istarske županije) 5 km sjeveroistočno od grada Buja. Postoji Momjan Donji i Momjan Gornji. Sorta koja je varijete muškata bijelog
Plavac	je najčuvenije i najperspektivnije vino od sorte *plavac mali*, koje izvrsno uspijeva na jugu, na Pelješcu te otocima Hvar i Braču. Plavci s posebnih položaja, kakvi su Dingač, Postup, Ivan Dolac i dr. mogu dati plemenitu kapljicu i za najzahtjevnije ukuse.
Plavina (*brajdica***)**	Najvažniji dalmatinski kultivar za dobivanje stolnih vina koji daje i kvalitetna vina. Naziv brajdica je sinonim za: 1. odrinu u vinogradu ili uz kuću; 2. prvi red vinograda na obršu (mjesto koje je dostupno kozama za pojesti/obrstiti); 3. uz put posađena loza za razliku od loze u vinogradu. U dalmatinskom zaleđu daje živahnija i laganija vina, a na osunčanim padinama ponaša se poput babića. Dobro uzgojena i vinificirana , daje sočna i voćna vina atraktivna karaktera, a može poslužiti i za rose jer je malo slabije boje od ostalih dalmatinskih crnih sorti.
Pošip bijeli	polovicom prošlog stoljeća proizvođač vina g. Tomašić Barbaca iz Smokvice na Korčuli, u kanjonu Stiniva u šumi, pronašao je samoniklu lozu, koju je zbog njezine vrsnosti posadio u predjelu Punta Stiniva i odatle je razmnožavao. Sam proizvođač ovoj sorti je dao ime – *pošip*, radi šiljastog oblika bobica. Riječ *šip* označuje ušicu od sjekire, obitilice, vrh krampa. Bobice su žutozelene boje do zlatnožute boje, sa smećkastim mrljicama na osunčanoj strani. Vino je nježne, žutozelenkaste boje, ugodne i prepoznatljive sortne arome, harmonično i glatko. Pun i krepak s mediteranskim *štihom*, a istodobno zavodljivo voćan i mirisan.
Prč (*parč*)	raritetna lokalna, hvarska i bračka, sorta koja daje stolna vina mediteranskog karaktera. Etimološki naziv upućuje na pojam – meso od prča, jaretine (nešto što je cijenjeno i delikatesno) ali isto tako i na – pohotljivog čovjeka (jebežljivog)
Šipelj	sorta Plešivice odakle se raširila i po sjeverozapadnoj Hrvatskoj koja daje vina s puno kiseline
Škrlet bijeli	koji se pojavljuje i pod imenima: *ovitek slatki, ovinek žuti, škrlet tusti, škrtec, osukač, šupljak, nosnec*, .. Nalazi se na područjima regija Pokuplja i Moslavine, na starim vinogradima ali i novim vinogradima. Najcjenjeniji je u području Moslavine i na Vukomeričkim goricama. Grožđe tijekom dozrijevanja poprima

	žućkastu boju a u punoj dozrelosti bobice na osunčanoj strani dobiju ljubičastocrvene pjegice. To je najvjerojatnije i razlog imenu. Ova bujna sorta daje vino nježno žućkastezelene boje, kiselkasto s izraženom aromom. Ova autohtona sorta vinove loze, ponikla je tko zna kada na prostoru Moslavine. Predaja kaže da su sadnice donijeli rimski legionari, dok drugi izvori govore da je loza samonikla na škrtoj i teško obradivoj zemlji moslavačkih bregova. Srednje je otpornosti na lug (voda u kojoj je prokuhan pepeo; cijeđ; bolest vinove loze) i plemenjaču (bolest vinove loze), a dobre na sivu plijesan. Sadržaj sladora u pravilu nije osobito visok, obično ne prijeđe 18%, ali je zato vino bogato ukupnim kiselinama čiji je udio od 8 do 11-g/l. Stilski je sličan austrijskom grüner veltlineru (veltlincu).
Trnjak (*rudežuša*)	daje raritetno vino lijepe arome i skladna okusa. Etimološki upućuje na neobrađeno zemljište obraslo travom, utrina, tratina, rendzina; mjesto gdje je mnogo trnja
Trojšćina	sorta koja se najviše uzgaja na otoku Susku i daje ružičasto vino. Etimološki – nedjeljiva trojna zajednica
Vugava	sorta koja se jedino uzgaja na otoku Visu i daje ponajbolja vina
Zinfandel	najpopularnija vinska sorta u Americi još do nedavno se smatrala jedinom „američkom“ sorte vinove loze. Pretpostavljalo se da mu je porijeklo europsko jer na američkom kontinentu prije Kolumba nije bilo vinove loze. Otkriće porijekla Zinfandela 2002. odjeknulo je u svjetskim vinarskim krugovima i potvrdilo istraživanja Sveučilišta Kalifornije u Davisu. Zinfandel ima jednog od roditelja sorta *Dobričić sa Šolte*, dok mu je drugi roditelj *Crljenak kaštelanski* ili pod drugim imenom *Pribidrag* ili *Tribidrag*. Istraživanja su pokazala da je ova posljednja sorta bila dobro poznata i razgranata u dalmatinskim vinogradima. Dobričić iz Šolte bio je poznat na otocima Čiovu i Braču. Jednom riječju ovo vino su poznavali Lucić, Hektorovič i Marulić, a izvozilo se i u Italiju. Zinfandel, kojeg proizvodi **Grgich hills** (Miljenko Mike Grgich/Grgić rođeni Pelješčanin koji živi u Kaliforniji) je crveno vino u kojem se osjeća aroma jagode i šumskog tla. Amerikanci ovo elegantno vino prekrasne teksture i dobrog balansa alkohola i kiselina preporučuju uz roštilj, pizzi i tjesteninu. **Grgic hills** je proizvođač, sada već legendarnog, Chardonaya Chateau Momtelena iz 1973. godine kojim je pobijedio 1976. na posebno organiziranom pariškom natjecanju europskih i američkih vina. Vinarija je dobila i titulu *estate winery*, što znači da se u njoj proizvodi vino samo od grožđa iz vlastitih vinograda
Zlatarica	autohtoni kultivar unutrašnje Dalmacije. Rijetko se sâm prerađuje u vino, koje je tada zamjetne kakvoće
Žlahtina	vinogradarska monokultura Vrbničkog polja na otoku Krku, čije podrijetlo nije posve razjašnjeno. Lagano vino nježnih i zavodljivih aroma, vitkog tijela i nepretencioznog karaktera. Žlahtina je vino bez kojeg nijedan restoran ne bi smio biti jer se svojim lepršavim karakterom nudi kao idealno startno vino – kao aperitiv, lagana jela od piletine, bijelu ribu ili uz riblja predjela, proljetne ili povrtne rižote, lagane umake s tjesteninom. To je

	jedno od rijetkih vina koje obožavaju - žene. *Žlahtina* – žlahtan, pridjev koji označuje nešto odnjegovano koji ima odlike dobre vrste; plemenit.

Od oko 40.000 hektara površina pod vinogradima, iz Upisnika poljoprivrednih proizvođača, u registru je tek polovica (23.000) tj. pod zaštitom (2006.g.) i tržišno orijentiranih. Proizvodnjom grožđa se bavi oko 14 tisuća ljudi, vina s etiketom je 1.200, a registrirani godišnji promet je oko 600.000 hektolitara. Uvozi se (2005.g.) oko 137.000 hektolitara što je tek 20-tak posto domaće proizvodnje. Izvozi se oko 53.000 hl (2005.g.), što je oko 10-tak posto prometa, dok su značajne zalije vina koje godišnje iznose i po jedan milijun litara. Nužno je povećanje vinograda jer nedostaje i grožđa i vina, naročito kvalitetnih vina koje imaju svoje mjesto na domaćem i svjetskom tržištu.

HRVATSKE VINOGRADARSKE REGIJE I PODREGIJE

Prema vinskim potencijalima; klimi, tlu i reljefu naša zemlja je među najistaknutijima u svijetu vinogradarskih zemalja. Svrstava se u red rijetkih koja ima svih pet vinskih zona, koje se mjere brojem sunčanih dana.

Možemo se pohvaliti, kao rijetko koja zemlja, s tako raznolikim vinima, potencijalno visoke kakvoće i zaštićenog geografskog podrijetla, različitih tipova po boji, ljupkosti i omjerima pojedinih sastojaka. To bogato nasljedstvo koje imamo trebamo sačuvati jer i vino postaje prepoznatljivi regionalni i nacionalni ponos.

Prema obilježjima klime, sortimenta i u cilju zaštite geografskog podrijetla vina, od Štrigove i Kumrovca do Iloka, te od Savudrije do Prevlake, Hrvatska je podijeljena u dvije regije:

Kontinentalnu Hrvatsku i ***Primorsku Hrvatsku*** koje se dalje dijele na vinogradarske podregije, a one na vinogorja, što Hrvatsku označava kao domovinu brojnih vina.

Vinogradarske podregije i vinogorja ***Kontinentalne Hrvatske*** su:

Zagorje-Međimurje	s međimurskim, varaždinskim, ludbreškim, krapinskim, zlatarskim, stubičkim i zabočkim vinogorjem
Prigorje-Bilogora	s dugoselsko-vrbovečkim, kalničkim, koprivničko-đurđevačkim, bjelovarsko-grubišnopoljskim, zelinskim i zagrebačkim vinogorjem
Plešivica	sa samoborskim, svetojansko-slavetičkim, plešivičko-okićkim, krašićkim i ozaljsko-vivodinskim vinogorjem
Pokuplje	s karlovačkim i petrinjskim vinogorjem te vinogorjem Vukomeričke gorice
Moslavina	s volodersko-ivaničgradskim i čazmansko-garešničkim vinogorjem
Slavonija	s đakovačkim, slavonskobrodskim, novogradiškim, požeško-pleterničkim, kutjevačkim, daruvarskim, pakračkim, feričanačkim, orahovačko-slatinskim i virovitičkim vinogorjem
Podunavlje	sa srijemskim, erdutskim i baranjskim vinogorjem

Navedena područja zauzimaju prostor od granice sa Slovenijom na zapadu, do Dunava na istoku, sa sjevera je omeđuje granica s Mađarskom, a na jugu je Sava i Kupa koja ju zatvaraju.

U vinogorjima ili „goricama“ prevladavaju bijela vina s osnovnom sortom *graševinom* ili *grašicom*. Uz graševinu, posebno u sjeverozapadnom dijelu, zastupljena je autohtona *kraljevina* ili *imbrina*, zatim sorte: *plavec žuti*, *šipelj bijeli*, *petrinjska ranina*, razne *beline*, poput štajerske, izvorni *škrlet* i druge.

Ostale poznate sorte bijelih vina su: pinot bijeli i sivi, traminac crveni i mirisni, rizling rajnski, chardonnay, sauvignon, muškat ottonel, silvanac zeleni, rizvanac, veltlinac crveni, neuburger, muškat žuti, popularni moslavac. Od crnih vina valja istaknuti: frankovku i portugizac – domaći beujolais, pinot crni, kavčina (kapčina) crna, lovrijenac, merlot, cabernet franc i zweigelt.

Istočni dio regije odlikuje se vinima s većim sadržajem alkohola, punijim okusom i manjom količinom ukupnih kiselina, za razliku od vina sjeverozapadne Hrvatske. Slavonija s

više sunčanih dana i višim temperaturama daje ponajbolja bijela vina s najviše predikata i arhivskih vrijednosti.

Regija primorske Hrvatske prostire se od Istre do juga Dalmacije, a omeđeno je morem, i zaštićeno planinama sa sjevera. Za razliku kontinentalnog područja koje je razigrano osunčanim padinama i obroncima pitomih brežuljaka, jadranski krajevi pružaju slikovitost i čudesnost prirodnih rijetkosti uz nezaobilaznu čipku - uresa ljudskih ruku – suhozida, nijemim svjedokom ljudske upornosti.

Regija **primorske Hrvatske** obuhvaća sljedeće vinogradarske podregije i vinogorja:

Istra	sa zapadnim istarskim, centralnim istarskim i istočnim istarskim vinogorjem
Hrvatsko primorje	s opatijsko-riječko-vinodolskim, krčkim, rabskim, cresko-lošinjskim i paškim vinogorjem
Sjeverna Dalmacija	sa zadarsko-biogradskim, benkovačko-stankovačkim, pirovačko-skradinskim, kninskim, prominskim, drniškim, šibenskim i primoštenskim vinogorjem
Dalmatinska zagora	sa sinjsko-vrličkim, imotskim i vrgorskim vinogorjem
Srednja i južna Dalmacija	s kaštelansko-trogirskim, splitsko-omiško-makarskim, neretvanskim, konavoskim, mljetskim, pelješačkim, korčulanskim, lastovskim, viškim, hvarskim, bračkim i šoltanskim vinogorjem

Bijela vina primorske regije su krepka i skladna, a najčešće sorte su: *malvazija* i *debit,* zatim *pošip, maraština* (*rukatac*), *grk, gubava* ili *vugava, bogdanuša, cetinka, prč, dubrovačka malvasija, trbljan,* u Dalmatinskoj zagori *kujunđuša, medna* i *zlatarica*. Područja srednje i južne Dalmacije pogodnija su za uzgoj sorata za proizvodnju crnih vina, dok se bijela više proizvode na otocima: Visu, Hvaru, Korčuli, Lastovu i Mljetu, kao i sjevernije u Istri i kvarnerskim otocima.

U jadranskom području proizvodi se oko 2/3 crnih vina a najzastupljenija je autohtona sorta *plavac mali*, koji se odlikuje rubinskom bojom, punim okusom i aromom. Južna područja Hrvatske dala su naša prva zaštićena vina. Raskošno, harmonično, aristokratsko vino (kako ga ocjenjuju degustatori) – *dingač*, koje daje sorta plavac mali, zaštićen je još 1961 godine. *Postupi* - Potomje i Donja Banda, te *pošip* i *maraština* Čara-Smokvica zaštićena su nešto kasnije 1967. godine.

Od crnih sorti, najčešće *plavac*, dobivaju se i ružičasta vina – *opoli*. Plavci daju visoku kakvoću i na srednje dalmatinskom području – poznatim *babićem* s primoštenskih terasa (u primoštenskom zaleđu nalazi se i Primošten Burnji u kojem je u kamenjaru tridesetak raštrkanih zaseoka. U nekima od njih vrijeme kao da je stalo. Posebice u Prhovu gdje ljubitelji starina i spomeničke baštine dolaze na svoje. Romanička crkva sv. Jurja iz 13. stoljeća jedinstven je primjer tradicijske graditeljske sakralne baštine, a pozornost posjetitelja privlače i brojne zavjetne kapelice, stare gusterne te lokva Bojana kojoj su mještani okolnih sela podigli spomenik jer im je stoljećima bila izvor života. Primoštenom Burnjim caruje kamen, a od surovog sivog kamena mještani su, pedalj po pedalj, otimali zemlju i pretvarali je u plodne oaze

u kojima su sadili vinovu lozu koja rađa čuveno grožđe – *babić*, a posljednjih godina sve se više sade i masline. Prostor unutar suhozida nazvan je *kasetom* ili kako mještani kažu *vlačicom*. Nizovi vlačica okomito na morsku obalu nazivaju *tiradama.* Niz tirada složenih jedna uz drugu čine mrežu vlačica. Terasasti vinograd na Bucavcu (1947. Godine zasađeno je 316.000 čokota autohtone loze - *babić*) prelijepa je slika u čijoj ljepoti mnogi uživaju. Slika tih čuvenih kamenih vinograda terasa – suhozida – kamene čipke ljudskih ruku, kao simbol truda i izdržljivosti težaka, nastale kroz tisućljeće, je u predvorju zgrade UN-a u Geneve), kao i *plavina, vranac, grenache, drnekuša*, na Šolti *dobričić* od kojega se proizvodi najtamnije hrvatsko vino.

Na otocima gdje su naglašeno zastupljene domaće sorte, Istra i Hrvatsko primorje najpoznatije je po *malvaziji* i *žlahtini* na otoku Krku. Bijela vina dobivaju se od sorata: *muškat bijeli, pinot bijeli* i *sivi, muškat ottonel, ugni bijeli*. Crna vina i ružice daje: *teran, cabernet sauvignon, merlot, borgonja, hrvatica, muškat crveni, trojšćina* (Susak), *grenache* i *syrah*. Kvarnerski otoci daju uglavnom lakša i svježija vina.

Vinogradi babića

KONTINENTALNA HRVATSKA

Počeci vinogradarstva na tom području vežu se uz rimskog cara Oktavijana Augusta (63.-14. god. prije Krista) kada su krčene prve šume, a na paljikama sađena prva loza. Po legendi, Moslavačka gora je i prozvana radi toga po njemu Mons Claudius, a zapis o tome ostavio je antički zemljopisac Ptolomej koji je živio u 2. stoljeću. Pod konac 2. stoljeća i u prvoj polovini 3. stoljeća prema zapisima rimskih povjesničara, ovdje su postojalo ilirski i keltski vinogradi. No, najbrže je vinogradarstvo napredovalo ovdje za vrijeme vladavine cara Proba, a širilo se od istoka prema zapadu. U to doba i Požeška kotlina („Vallis aurea“) bila je zasađena lozom.

Na brzi razvoj vinogradarstva utjecalo je i širenje kršćanstva, koje je jako u Rimskoj državi, a vino je nužno u crkvenim obredima, tako da sadnju vinove loze pomažu samostani, naročito neki redovi.

U srednjem vijeku vinogradarstvo ima veliku gospodarsku važnost. Vinograde na boljim položajima posjedovali su imućniji vlastelini, a poslove u njima obavljali su kmetovi. Neki su vinogradi bili vlasništvo Crkve, kao npr. nekadašnja opatija Kutjevo – Valisa Aonesta de Gotho sen Kuttyevo (opatija - tim nazivom označava se autonomni samostan predvođen opatom kojem je eventualno pomagao kanonički zbor/“kaptol“/).

Južni obronci Medvednice, stari naziv Zagrebačke gore, bili su pod vinogradima koje su dizali samostani, crkveni redovi, građani, cehovske organizacije. Sudski spis iz tog vremena kaže nam kako medvedgradski kaštelan Matej (1273. godine) daje vinograde na uživanje.

Međimurje – Zagorje

Uz Muru, srce i dušu Međimurja, zaštitni znak ovog najsjevernijeg dijela Hrvatske nedvojbeno su i vinogradi kojih su pune prisojne (osunčane) strane međimurskih gorica koje su, u stvari, krajnji obronci Alpa. Često izložene suncu i na za uzgoj vina odličnoj nadmorskoj visini (najviši je vrh 344 metra visok Mohokos) gorice omogućuju vrijednim Međimurcima uzgoj različitih sorti vina, a svojom uređenošću i elegantnim smještajem u pitomi krajolik ovi međimurski vinogradi predstavljaju ne samo praznik za nepce ljubiteljima vina već i praznik za oko svakom tko cijeni sklad i ljepotu.

Vinograd ne ište molitve nego motike.

Koje voliš: moslavačko, / Ili pak bukovačko, / Ako l“ to ne, tad kalničko / Ako l“ ni to, tad okičko ? / Što me pitaš koje volim / Neću da se uzoholim, / Meni svako vino godi, / Što ga naša zemlja rodi.

(Mirko Bogović)

Hrvatsko zagorje

Qui bene bibit, bene dormit,
Qui bene dormit, non peccat,
Qui non peccat, venit in coelum
ergo: qui bene bibit venit in coelum.

Tko dobro pije, dobro spava,
Tko dobro spava, ne griješi,
Tko ne griješi, dolazi u nebo
Dakle: tko dobro pije, dolazi u nebo.
(latinska napitnica)

Slobodna inačica lat. napitnice
M. Krleža U „Baladama“ (Keglevichiana)

Gdo pintu more vu se zlejati,
taj lehko bude mogel spati.
Gdo dobro spi, brez greha projde,
a takšni pak vu nebo dojde,
gdo hoče tak vu nebo iti,
taj navek mora pijan biti.

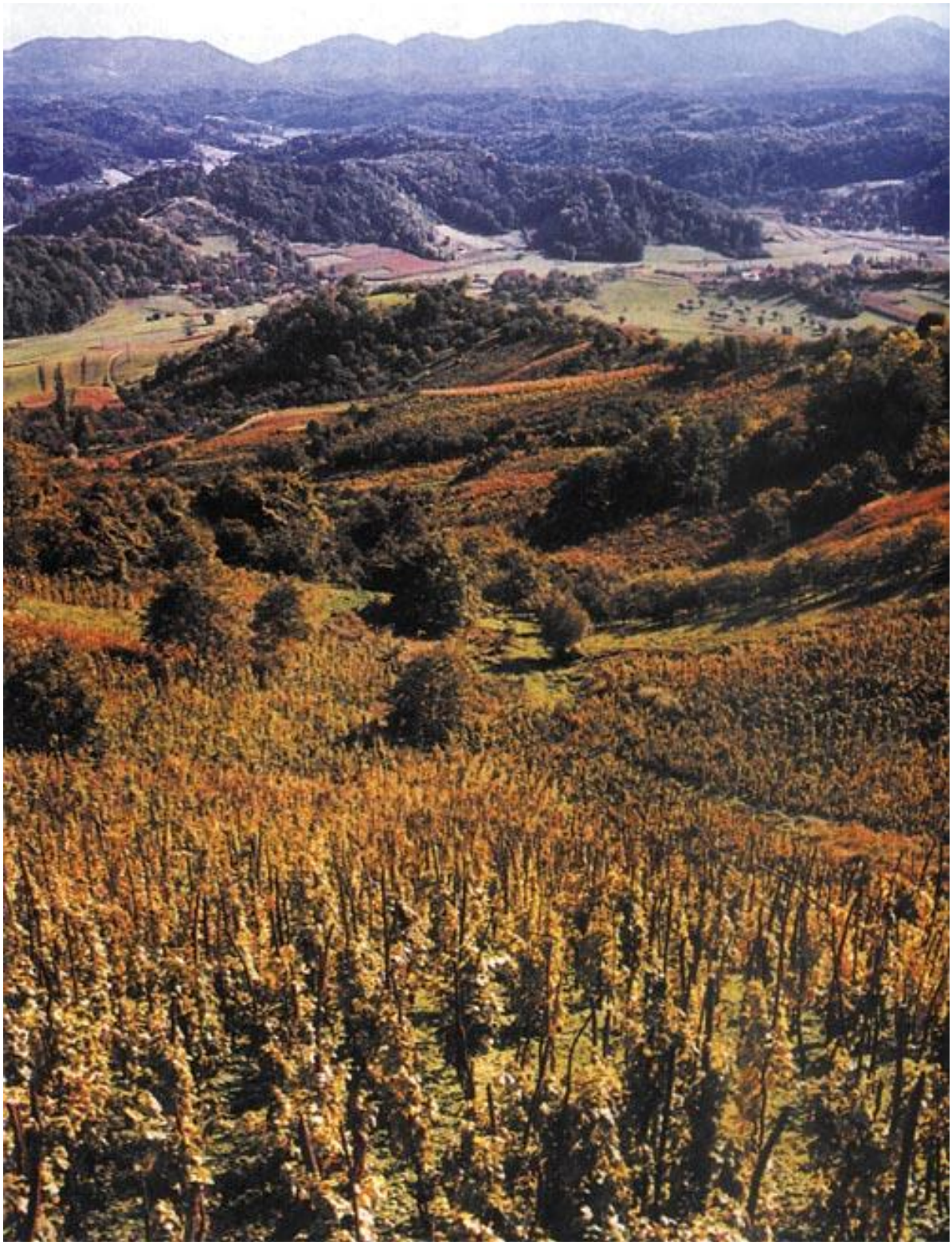
Pretpostavlja se da Iliri koji su živjeli na ovom području nisu uzgajali vinovu lozu, premda su u Radoboju kod Strahinčice pronađeni fosilni ostaci 6 vrsta biljaka srodnih današnjoj vinovoj lozi (rod - cissus i vitis vinifere). Od alkoholnih pića pili su razne vrste piva i medovinu. Osnova za pivo bili su: ječam, pšenica, zob ili heljda uz dodatak različitih začina (aromatičnog bilja: pelin, glog, šafran) meda kao sladila i obvezno hmelja jer što je sol jelu, to je hmelj pivu.

Dolaskom Rimljana u ove krajeve razvila se kultura uzgajanja vinove loze kao i vinogradarstvo uopće, o čemu nam govore mnoge rimske iskopine koje su pronađene u Krapini, Vinogori (već i samo ime govori), Loboru, Petrijancima (pronađeni ostaci posuđa i oruđa). Poslije Rimljana Slaveni su prihvatili i nastavili s uzgojem i širenjem vinogradarstva.

Centri vinogradarstva postaju gradska središta, feudalna gospodarstva, crkvena središta, samostani. Crkva je vrlo značajna za razvitak vinogradarstva jer je kršćanstvo uvelo upotrebu vina u crkvene obrede. Vino je postalo uobičajeno piće svih slojeva naroda, a njime se plaćao i porez. Postojanje razvijenog vinogradarstva u sjevernoj Hrvatskoj spominje se u Zlatnoj buli iz 1242. godine kao i kasnijim godinama. Čitav Varaždinbreg bio je zasađen vinovom lozom, a varaždinski magistrat svake godine je pregledavao vino i određivao mu cijenu. Vinograde podižu gospoda i crkva a obrađuju kmetovi. Moćni feudalci Zrinski imaju u Međimurju nekoliko vinograda i podruma, a podrum grada Varaždina spominje se već 1456. godine.

U vinogradima su nekada rasle breskve koje su miješali s tropom grožđa i pekli rakiju osebujnog okusa. Nažalost to se danas više ne radi. U slobodno vrijeme kmetovi su obrađivali i za sebe dio gospodareva vinograda, a za to su mu morali davati „gornicu“ (daću za korištenje vinograda u obliku mošta ili vina). Ime *Gornica* vjerojatno dolazi od „gorice“ - naziv što se često upotrebljava za vinograde na povišenim mjestima koja su davala najkvalitetniji rod. Sredinom 19. stoljeća proizvodnja vina je vrlo značajna za ovaj kraj pa se pojavljuju i na izložbi vina 1857. godine u Beču a nedugo zatim i u Zagrebu 1864. godine. „Prva Hrvatska

gospodarska izložba“ na kojoj je bilo od 720 izlagača izloženo 116 uzoraka vina iz Hrvatske. Prvi vinski sajam u Hrvatskoj bio je 1904. godine u Krapini i kada je od 200 izlagača izloženo 262 uzorka vina.



Stari uzgojni oblik vinove loze uz kolac još se ponegdje njeguje u regiji Kontinentalna Hrvatska, poglavito u Hrvatskom zagorju.
snimio: Milan Pavić

Zagorska vinorodna područja su: Varaždinbreg – Viničko; Ivanečko-Klanječko gorice; Krapinske gorice; Marija Gorica; Stubičke gorice; Vinogora; Novi Marof, Zabočke gorice. Danas su poznate izložbe zagorskih vina u Bedekovčini i Zelini gdje su predstavljene razne sorte, kao:

bijele sorte	kraljevina, štajerska belina, lipovina, plavec žuti, rajnska graševina, moslavac, burgundac bijeli, šipon, zeleni silvanac, sauvignon bijeli
crne sorte	portugizac, crnina, frankovka, burgundac crni, gamay, starinska crnina, kavčina
novije vrste	austrijska bijela sorta – zeleni veltlinac, traminac, merlot, neuberger, stolno bijelo s okusom muškata otonela

Najkarakterističnije vino Hrvatskog zagorja je kraljevina: prozirno bezbojno vino, s blagom nijansom žutozelenkaste boje, sadržajem alkohola od 8-10%, 8-10 gr/l ukupnih kiselina, blage arome i mirisa. Poslužuje se rashlađeno na 10 oC, uz domaća masnija jela. Bogato je kiselinama i osobito je pitko pomiješano s mineralnom vodom rashlađeno na 10-12 oC. Kada se radi „gemišt“ (miješano vino i mineralna voda) u čašu se stavlja 2 dijela vina i jedan dio vode, čaša pola-pola nije za vinopije (znalce – kako se pije vino) nego za pijance.

Kako treba piti, davno je rekao mudri zagorski pater Mulih:

Dobro se jošče vu mladosti vučiti vina po malol piti, ter vsikogar k vinu malo vode primešati koja vino čini gingaveče (ugodnije) *i zdraveše, da tebi niti teka, niti žitka niti pameti lehko ne pokvari.*

Ljudevit Gaj rekao je za proizvodnju vina:

Tko hoće imati čisto vino, mora se najprije zadovoljiti mutnim moštom.

Vino je od davnina bilo usko povezano uz hranu, dopunjuje jelo i tako povećava gastronomski užitak. Vino je pratilac jela, ne smije se nametnuti jelu ni biti u prvom planu. Kiselinom pojačava okus jela, odnosno daje mu pikantnost, ne smije dominirati već se skladno dopunjavati s jelom.

Stara zagorska popevka kaže:

Još nijedan Zagorec
nije prodal vina.
Popila ga doma je
vesela družina .

„Nikaj na svetu lepšega ni“

Nikaj na svetu lepšega ni,
Nego gorica kada rodi,

Mužek se trudi ter se vrti
Da mu se delo ne zamudi.

Vince rad pije, v kleti sedi,
Kuma napija ter mu veli:

Kume moj dragi, daj se napiž
Jošče nas ne bu, daj ga se vžiž!

Kolje bum sekal, rezal ga bum,
Deca obele, gostil se bum.

Kume moj dragi, daj se napi
Jošče nas ne bu, daj ga se vžiž!

Doklam nakoljim, dosta ga bu,
Žene natiram z vodum, s kopu.

Kume moj dragi, daj se napi
Jošče nas ne bu, daj ga se vžiž!

Zato mu delam, da ga bum pil,
Za drugo neje, bum ga se vžil.

Kume moj dragi, daj se napi
Jošče nas ne bu, daj ga se vžiž!

Če ga popijem, ter ga ne bu,
Malo bum shađal potlem v letu.

Kume moj dragi, daj se napi
Jošče nas ne bu, daj ga se vžiž!

Zatim nadojde sveti Mihalj,
Grozdje dozrele, budem ga bral.

Kume moj dragi, daj se napi
Jošče nas ne bu, daj ga se vžiž!

Martinje dojde, krstil ga bum,
Vince postane, napil se bum.

Kume moj dragi, daj se napi
Jošče nas ne bu, daj ga se vžiž!

Denes alž zutra mrterv nam glas,
Vince ostane, ne bude nas.

Kume moj dragi, daj se napi
Jošče nas ne bu, daj ga se vžiž!

Josip Keresturi (1739.-1794.)

Mužek se trudi ...

Mužek v kleti pri ognju sedi,
Kumu napija ter mu veli:
Kume moj dragi, daj se napi
Jošče nas ne bu, daj ga se vžiž!

Moramo pripravit posudu,
K letu nam vino rodilo bu,
Kume moj dragi, daj se napi
Jošče nas ne bu, daj ga se vžiž!

To mi zmirom po glavi hodi,
Da mu se z delom dobro vgodi,
Kume moj dragi, daj se napi
Jošče nas ne bu, daj ga se vžiž

Zima prestane, rezal ga bum,
Valnike pokopam, više bral bum,
Kume moj dragi, daj se napi
Jošče nas ne bu, daj ga se vžiž!

Kolje bum sekel, oštril ga bum,
K trsju dopeljam, kolil ga bum,
Kume moj dragi, daj se napi
Jošče nas ne bu, daj ga se vžiž!

Žene po redu vse zezovem,
Da ga privežu, njim zapovem,
Kume moj dragi, daj se napi
Jošče nas ne bu, daj ga se vžiž!

I potom jenkrat kopal ga bum,
Pak se napijem, jakši još bum,
Kume moj dragi, daj se napi
Jošče nas ne bu, daj ga se vžiž!

Kopal ga budem i drugi pak put,
Da si pripravim velik on sud,
Kume moj dragi, daj se napi
Jošče nas ne bu, daj ga se vžiž!

Kosi po grmju fučkaju
Kopači i za nje kopaju,
Kume moj dragi, daj se napi
Jošče nas ne bu, daj ga se vžiž!

Kada pak dojde sv. Mihalj,
Grozdje dozreli, brž bum ga bral
Kume moj dragi, daj se napi
Jošče nas ne bu, daj ga se vžiž!

K tome i dojde sv. Martin,
Gusku zakoljem, obesim na klin
Kume moj dragi, daj se napi
Jošče nas ne bu, daj ga se vžiž!

Vince postane točil ga bum,
Gusku porežem, gostil se bum,
Kume moj dragi, daj se napi
Jošče nas ne bu, daj ga se vžiž!

Denes al zutra mrtev nam glas,
Vince ostane, ne bude nas,
Kume moj dragi, daj se napi
Jošče nas ne bu, daj ga se vžiž!

Nikaj ni lepšega
niti veselejšega,
nek s prijateli,
koji su veseli –
vjek živjeli!

(„Mužek se trudi“ Ladislav Forko – popevka iz pjesmarice „Horvatska dobrovolja“)

Već 50 godinu (od 1961.) **Bedekovčina** okuplja najpoznatije zagorske vinogradare i vinare, i ljubitelje dobre kapljice. Na najstarijoj takvoj hrvatskoj manifestaciji, *Sajmu i izložbi zagorskih vina* povezuju se tradicijske vrijednosti i običaji Hrvatskog zagorja sa suvremenim pristupom proizvodnji.

Iako se vino ne bi smjelo miješati ni s čim, tradicija su ovog kraja *gemišti* i *škropci*, što spada u autohtonost ovog kraja koje bi trebalo zaštititi. Kaže se da u Zagorju ima više vinograda (parcela) nego stanovnika, te nije nimalo slučajno što - vino i klet prati zagorskog mužeka od rođenja do smrti.

Za vinorodno područje **Štrigova** odavno se govorilo:

Sve kaj je zeleno to su gorice, a ono malo belo kaj se kak sneg vidi, to su ti kleti pobeleni zidi.

Uz jela kao što su:

domaća jela iz domaće kuhinje, uz suhu svinjetinu sa kiselim zeljem, uz sarmu sa svinjskim rebrima, uz pečenja i kobasice, domaće kolače, orehnjače, štrukle i bučnicu, pije se	**moslavac** (*starina, krhkopetec*, u njemačkoj zvan *bijeli tokajac*) ili šipon
puricu s mlincima ili s prilogom od žganaca, uz svinjetinu s kiselim zeljem ili repom, te uz međimurske kobasice, pije se	**štrigovanec; zeleni silvanac** (popovska sorta „z međimurskih bregov“)

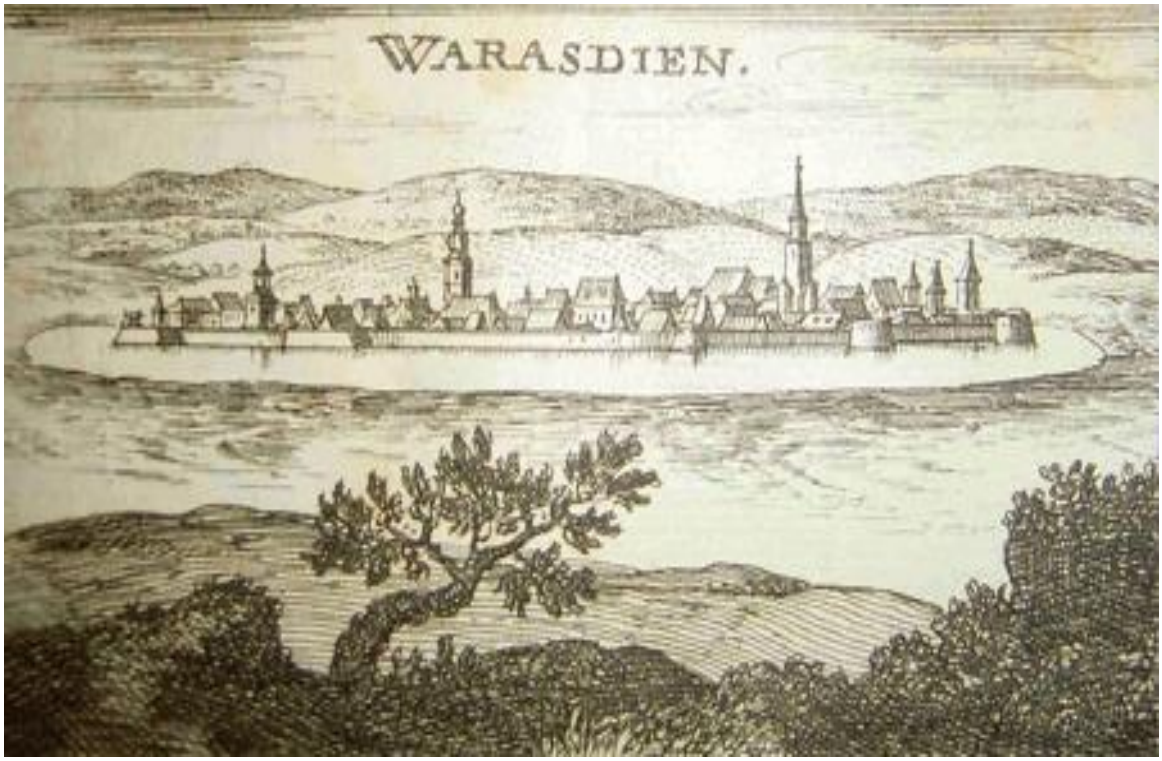
uz pjesmu:

Tam od mutne Drave
K severu do Mure,
Nižeju se sela i bele kapure.
Vijugasti puti, lehko valoviti
Kre kojih poljana dragi usev kiti.

------- 0 -------

Hajdi, vince, haj vu me,
Dokle živim, na bo me.
Na bom više vince il,
Budem v črni zemli gnil.

Varaždin



Prikaz Varaždina oko 1688. godine

Vse naj se skrije: i crvek v travi, i tiček v polju, i lasica v škari i kača v duplu, i cucek v morju, samo naj za navek ostane ta vinska kaplica, da se je vžijeme, dok nas bu na ovem puklavem svetu gde živi i dobe i zle, i fine i po bogečki, ali navek vu veselju, dok ima kaplice i zduhe vinske.

Još od davnih dana kad su se u Varaždinskim Toplicama, tada zvanim Aquae Yassae, odmarali rimski legionari (toplice su postojale još u 2. st. Prije Krista, kad su ih koristili Jasi, poslije požara car Konstantin Veliki ih je obnovio i uz prvobitan monumentalni izgled dodao je još niz raskošnih zgrada te su kasnije poznate od imenom Aque Constantinianae), Bele III. 1181. god. kad se prvi put spominje Varaždin, nalazili su se vinogradi. Prvi zapis i značajnijem vinogradu u sjevernoj Hrvatskoj nailazimo 1209. godine kad kralj Andrija II dodjeljuje Varaždinu prava slobodnog kraljevskog grada i obvezuje ga na dužnost podavanja svakom novom županu varaždinske tvrđave 20 kablova vina. Vino je postalo uobičajeno piće svih slojeva naroda, a njime se plaćao i porez.

Kralj Andrija II, dajući 1209. povlasticu slobodnog grada Varaždinu obvezuje pored ostalog da: „Svakom novom županu varaždinske utvrde podaje 20 Kablova vina“.

Starinski obred berbe, nije bilo samo uzimanje grožđa, nego uzvišeni obred prema vinogradu i kapljici koja slijedi poslije mukotrpnog rada:

„berači i putari beru parcelu po parcelu. Kad je prva obrana, zaustavi se red. Svi polaze k zadnjem, već obranom trsu, i okupe se oko njega. Tada započinje obred. Između berača i putara treba da istupi djevojka, koja je još djevica, ili momak, koji je, kako narod veli, još čist,

koji još ne zna, što je žensko. I samo takovo djevojče ili momče smije da pristupi vršenju obreda. Takav vršilac obreda – obično to sada vrši djevica – izreže od trsa tri ključića na vrhu trsa, zatim od crvenog, crnog i bijelog grozda uzme po jagodu, i svaku od njih zabode u ta tri ključića, tako da na jednom ključiću zabodena procuri bijela jagoda, na drugom crvena, a na trećem crna jagoda. Djevica poprašuje taj čin izražujući želju, da se trs napije lozovog soka i tako napojen uzmogne do godine roditi, zatim poželi sa svima prisutnim, neka bude slijedeće godine isto dobar plod ili još bolji. U isti čas zajujuška vesela družina, pjevajući pjesme uz različite refrene“.

Uz *fureške* večere (slavlje pri kolinju): črna juva, kiselo zelje s lokotima, črne i bele devenice s ciklom, hrenom i sirovim zeljem, pisana pečenka s mlinci i bažulovom šalatom, paprnjaki i štrukli od sira, pucanci, pilo se:	**lagani bijeli varaždinec**, sam (čist) ili pomiješan s mineralnom vodom

Iz naše ne tako daleke prošlosti, mnogima neznane, proizvodili smo još pred sto godina naše domaće pjenušce, pored **Bakarske vodice**:

Međimurska tvornica šampanjca „Strahija i kompanjoni“ upisana je 1904. godine u čakovečkom trgovačkom registru. Tvornica je kao sirovinu koristila prvorazredna međimurska vina od pouzdanih proizvođača koja su bila ravna onima iz Tokaja. Pjenušac je rađen po francuskoj metodi, strojevi su bili uvezeni iz Francuske i Njemačke, a proizvodnjom je rukovodio Đuro Streck. Na etiketi boce pisalo je Torlej i bio je naslikan mali goli crnac. Tvornica je radila deset godina, do početka Prvog svjetskog rata, kada zbog ratnih događaja prestaje s radom.

Prigorje – Bilogora

Prostor između južnih obronaka Medvednice (Zagrebačka gora), Kalnika, Bilogore te zapadnih rubova Moslavačkog gorja i rijeke Save, poznavala je vinovo lozu vjerojatno još prije dolaska rimske vladavine. Zagrebačka biskupija i Zagrebački kaptol posjedovali su velike posjede s vinogradima. Vinogradarstvom su se bavili svi društveni slojevi i institucije te su prihodi od vina bili jedan od najvažnijih izvora egzistencije.

Podregija Križevci nadaleko poznata po pravilima pijenja vina u društvu i ceremonijala „krštenja mošta“ u vino, navodno su nastali prilikom mirenja kalničkih plemića i građana drvenog slobodnog kraljevskog grada - Križevačko spravišće.

Križevačko spravišče

Legenda o postanku „Velikog spravišča“ u Križevcima svojom predajom vodi nas 700 godina unatrag kad su ovim potkalničkim krajem haračili Tatari, kasnije Turci, a puk ondašnji dijelio se na plemenitaše, kalničke „šljivare“ i plemenite purgere. Narodnom predajom sačuvana zgoda govori o slijedećem:

U staro doba između purgera križevačkih i „šljivara“ plemenitaša kalničkih vladala je velika netrpeljivost. Križevački purgeri – cehmeštri ponosni na svoje varoške pravice i cehove – isticali su svugdje svoje prvenstvo i nadmoć. Kalnički pak, ponosni na svoje plemstvo, darovano od kralja Bele, kojega su u bijegu pred Tatarima hranili šljivama na Kalnik-gradu, otuda im ime „šljivari“, neprekidno su dolazili u sukob s purgerima.

Godine su tako prolazile, dobrosusjedski odnosi poremećeni, a svađe i neprijateljstvo samo su išli u prilog zajedničkim neprijateljima. U danima tuđinskih provala i osvajanja, neslaganje kalničkih plemenitaša i purgera križevačkih dosta je štete nanijelo. Osjećali su to i jedni i drugi, ali nijedna strana da popusti, a nitko nije ozbiljnije pokušao sporove izravnati i zavađene susjede izmiriti.

Polovicom 14. stoljeća, veli predaja, križevački su se purgeri i kalnički plemenitaši „šljivari“ konačno smirili i sprijateljili. Zahvaljujući nekim razumnim i miroljubivim purgerima i plemenitašima kalničkim, u znak pomiridbe sazvano je „Veliko spravišče“ u Križevcima na kojem se purgeri i plemenitaši zavjetovaše da će ubuduće u slozi i ljubavi bratimskoj živjeti, pomagati jedni druge, a zajedničkim snagama neprijatelja ljutog suzbijati. Kruna uspjeha tog spravišča je bila velika veselica na kojoj se pilo i zabavljalo „po križevački“. Purgeri križevački su za tu priliku dali *dva vola,* koji su se *pekli na ražnju*, a kalnički plemenitaši dovezli su pune *bačve vina*.

Slavlje pomiridbe trajalo je tri dana i tri noći, bratimljenju i veselju nije bilo kraja. Glavnu riječ na spravišču imali su križevački notarijuš i kalnički kaštelan. Među domaćinima je i varoški sudac. Ašešori (sudac, porotnik) i neki kalnički plemenitaši obavljali su službu peharnika („fiškuša“). Budući je postojala opasnost da netko pokuša svađu i tučnjavu, bili su u stalnoj pripravnosti varoški panduri („vunbacitelji“), koji su imali zadatak da „takvog puntara spelaju van iz varoša da ne zbantuvle pajdašiju“.

Na tom spravišču sudjeluju i varoški trumbentaši, a gosti se bili „posavečki jegedaši“ koji su se svirkom brinuli za „tanec“ (ples).

Od 1260. godine do 1553. u Križevcima je održano 38 hrvatskih sabora, od kojih je najpoznatiji onaj iz 1397. godine poznat pod imenom „Krvavi sabor križevački“. Održan u crkvi sv. Križa, u kojoj se danas nalazi na trijumfalnom luku slika Otona Ivekovića što prikazuje obračun na Krvavom saboru koji je po riječima M.Mayera izgledao ovako: „Krvava bitka u kojoj se razlijegala paklena vika i buka. Čovjek je gazio čovjeka, sjekao nožem … Cijeli sabor je ogromno živo klupko koje se valjalo i kotrljalo po kamenom podu sabornice. Kletve i vapaji orili su se dvoranom, potekla je krv koja je još jače razbjesnila protivnike koji se uhvatiše ukoštac na život i smrt ..“

Oton Iveković; uljena slika KRVAVI SABOR U KRIŽEVCIMA 1397. postavljena u crkvi sv. Križa u Križevcima 1914. godine

Pomiridbena proslava je po legendi bila temelj „Velikog križevačkog spravišča“, a u sebi je već sadržavala elemente budućih „križevačkih štatuta“, vinsko pajdaških regula pri veselicama koje su se počele njegovati i prenositi iz generacije u generaciju.

Mladen Kerstner, hrvatski književnik (1928.-1991.) davno je rekao:

.....Sto i sto je zrokov zakaj narod hrli na „Križevačko veliko spravišće“. Tu se pajdaši stari zideju, na stoječ iliti sedeč kupicu domačeg vina spijeju, kotlovinu koštaju, zabadav se huncutarijami glumcov nasmejeju, natancaju se na mužiku koju si sami zbereju, a na kraju si iz sega grla i zapopevleju. Ak je nešče dobre sreče more si i pucu najti, a to vu denešnji eri otuđenosti nikak ni zanemarujuči faktor.
Jeno je sigurno – nišče ne dojde na „Spravišče“ pamet zobati. I dobro da je tak kajti nikak ni zdravo furt referate, materijale za sjednice i bilance žmuliti; čak i najkiselejši veleumni toplo preporučuju od časa do časa kupicu dobre kapljice i hrgu mesa v ruke denuti. ...

Zelinsko-sesvetsko vinogorje

Istočne padine Medvednice još od vremena kad je mjesto sv. Ivan Zelina staro trgovišća, spomenuto u dokumentima Bele III iz 1175. godine, a „ispravu o sloboštinama“ dobilo 13. listopada 1328. od bana Mikaca iz Križevaca, poznat je vinogradarski kraj. U srednjem vijeku ovo područje bilo je poznato kao Moravče.

Zelinska izložba vina kontinentalne Hrvatske, jedna od značajnijih hrvatskih izložbi vina, održava se uzastopce od 1968. godine, u sklopu gospodarsko-turističke manifestacije Svetoivanjski dani na *Ivanje* (od 20.do 24. lipnja) u Sv. Ivanu Zelini, u središtu mjesta.

Na toj najdugovječnijoj vinskoj izložbi nekada se dodjeljivala skulptura „Vinogradar“ najboljem privatnom vinogradaru čije je vino odlikovano zlatnom medaljom i koji vino plasira na tržište pod svojom etiketom i ima najmanje jedno katastarsko jutro pod vinogradom. Skulptura *vinogradar* je unikat i svake se godine radila nova prema zamisli naivnog kipara g. Ivana Antolkovića iz Kreće Vesi.

Zelinski vinarski kombinat proizvodi poznato aperitivno vino **bermet**; vino svjetlocrvene boje, specifičnog mirisa i jačine 18-28% alkohola. Radi se od cijelih grozdova crnih sorti (črnina ili frankovka) koji se stavljaju u bačvu zajedno sa suhim smokvama, limunom izrezanim na ploške, narančom, mljevenim rogačem, suhim listom pelina, grožđicama, žutim neprerađenim šećerom i starim vinom. Grožđe i mirodije stavljaju se u nekoliko redova. Nakon fermentacije u bačvi, bermet se pretoči, a od tropa peče se rakija. Pretočeni bermet treba odležati prije negoli se toči u bačve.

Zelinski vinogradari izlagali su svoja vina i na Prvom sajmu vina Hrvatskog zagorja u Krapini 1904. godine, a već 1910. organiziraju prvu Izložbu vina u Zelini.

Bogata je i tamošnja vinska paleta, u čašicu će vam ovdje natočiti *graševinu, chardonnay, traminac, žuti muškat, rajnski rizling, šipon-moslavac, bijeli pinot, sivi pinot, kerner* i, *kraljevinu*, županijsku robnu marku vina. To je autohtono, lagano, pitko, bijelo vino, koje cijene i u kojem uživaju mnogi vinoljupci.

Grad Sveti Ivan Zelina svake je godine domaćin i tradicionalne, ugledne vinske manifestacije, Izložbe vina sjeverozapadne Hrvatske.

Okupe se tada vinogradari, vinari, enolozi i svi koji vole vino, da bi ocijenili uzorke koji su poslani na izložbu, ali i da bi razmijenili iskustva. Kako bi iduće godine, iz iduće berbe, zelinska kapljica bila još bolja.

Nespeška kurija bila je poznata kao carstvo kraljevine (tradicionalne sorte zagrebačkog prigorja), a pio ju je i Beethoven. Grofica Maria Erdady koja je živjela u Beču i prijateljevala s glasovitim skladateljem pozvala je genija nota 1818. na svoj posjed Paukovac, upravo na „božansku kraljevinu“.

Najboljem privatnom vinogradaru čije je vino odlikovano zlatnom medaljom i koji vino plasira na tržište pod svojom etiketom i ima najmanje jedno katastarsko jutro pod vinogradom . na „Vinskom hodočašću“ - izložbi vina u Zelini – dodjeljivala se drvena skulptura „Vinogradar“ (skulptura je unikat i svake godine radila se nova prema zamisli naivnog kipara Ivana Antolovića iz Kreće Vesi).

Područje oko današnje Božjakovine prvi put se spominje oko 1209. godine, kad je „Zemlju svetog Martina“ Herceg Andrija oduzeo zagrebačkom županu i darovao je varaždinskom. Poslije je zemlja pripala crkveno-viteškom redu templara, osnovanom 1119. godine u Palestini. Templari su tu gospodarili 103 godine, a potom ih naslijedili Ivanovci. Svetomartinski posjedi počinju se u pisanim dokumentima nazivati Božjakom i Božjakovinom u 15. stoljeću. Vinogradarstvo je tu višestoljetna tradicija, a u 16. i 17. stoljeću „renska

graševina“ („rajnski rizling“), „klevljanska bijela“ („bijeli pinot“) i „traminac“ odvozili su se i na bečki dvor.

Najstarije vijesti o uzgoju vinove loze u Prigorju imamo u povelji kralja Emerika iz 1201. godine, u kojoj se spominju „vinitori regis“ (.. *de hinc protenditur per campum ad vibitori regis)*, a smatra se da su bili oko današnjeg sela Novaki.

U povelji kralja Andrije iz 1217. godine, u odlomku gdje se opisuju međe posjeda Kašine (meta terris Casina) spominju se vinogradi zagrebačkog prepozita (prepošta; svećenik na čelu kanoničkog zbora) Cirijaka: „ascendit ad vineas Ciriaci“. Te su vinograde obrađivali kmetovi sa susjednog kaptolskog posjeda Blaguše (terra Blagussa), na kojem je tijekom vremena nastalo selo Donja i Gornja Blaguša, a onda se za Donju Blagušu počeo upotrebljavati naziv Prepuštovec, jer se nalazila u blizini vinograda prepušta Cirijaka. Pod imenom Prepuštovec u pisanim povijesnim izvorima prvi puta se javlja 1441. godine „.. item jurabit Georgius filio Clementines de Prepustowcz).

I na kraju treba spomenuti Prva vinogradarska zadruga prigorskih vinogradara u Prepuštovcu osnovana je 1936. godine, u kojoj je bilo 68 vinogradara. Već 1937. godine zadruga skladišti vino po privatnim podrumima, 1938. u podrumima škole Kašina, a godine 1939. sagrađen je vinarski podrum po uzoru na podrum Vinarske škole u Kölnu, danas je tu ugostiteljska tvrtka.

Prigorje je poznato po sortama:

kraljevini (imbrini), graševini, štajerskoj belini, plavec žuti, burgundec beli.

Veselice, društvene i prijateljske zabave, proštenja, „Martinje“ (11. prosinac, krštenje vina uz šaljivi ritual s peharčekom Čeh-Leh-Meh) poznate su po svojim protokolima („štatutima“), pravilima pijenja koje su osmislili duhoviti pilci i ljubitelji dobre kapljice. Svaki takav susret praćen je osim ponajboljim vinima i punim stolom poznatih kulinarskih specijaliteta.

Uz kotlovinu, pečene guske s mlincima, gibanicama, orehnjačama i makovnjačama ide	**kraljevina** (imbrina). Jedući i pijući, vino uspoređuju s čovjekom (M. Urbani):

Slatki mošt se uzburka i vri, kao nestašno dijete, koje skače i nikada ne miruje. Provrelo vino, taloži se i smiruje, kao i dijete kada postaje mladić. Vino dozori, razvija sva dobra svojstva i čistoću i sklad, miris i ljupkost, kao i čovjek u životu, koji je razvio volju i snagu, um i srce. A onda, sve živo oslabljuje, gubi se pada, sve stari, prestari i nestaje. Pa kad i vino prestari poštivaju mu se godine, kao i čovjeku.

U gostionici pored šanka uz priču, iz obične dvodecilitarske čaše klizi u grlu rashlađeni „gemišt“ opet od – kraljevine (imbrine). To svakodnevno blago kiselkasto piše pije se uz dužno poštovanje sadržaja: dva dijela vina i jedan dio vode. Čaša „pola i pola“ – nije za vinopije, to je za pijance i „birtijaše“.

Starije su žene bile naročiti uživaoci rakije, pa je ponekad bilo pravih pijanki. U narodu postoji ova izreka:

kad bi žena znala koliko joj vrijedi rakija, prodala bi suknju i kupila rakiju. A kad bi muškarac znao koliko mu rakija škodi, nikada je ne bi ni okusio!

Križevačka graševina, karakteristično vino kontinentalne Hrvatske ide uz:	hladne kontinentalne nareske, „pohanu“ i pečenu perad, slatkovodnu ribu, slana jela (štrukle, savijače)
Kalnički rizling	lagano i pitko vino koje ide uz: sarmu, jela s roštilja, kotlovinu

Zanimljiv običaj uz vino, za svadbu, zabilježen je u Prigorju. Koji tjedan prije svadbe rodbina je u „deklinu“ (djevojačku) i dečkovu kuću počela donositi hranu. U velikim košarama na glavi žene su donosile brašno, jaja, orahe, zaklanu perad, sir i vrhnje, mast, maslo itd. Obitelj je pripremala domaće životinje za klanje, vino i rakiju za piće. Većina je kuća imala *šljivovicu, tropicu* i drožđenku. Neke su kuće na tavan postavile bačvu od 100 l vina. Iz nje se kroz rupu na stolu spuštala okićena cijev ravno nad stol pred mladence i završavala – pipicom. Iz te se pipice točilo vino u pehare pa u čaše.

Uz proštenja i Martinje, uz prge, čvarke sa žgancima, kotlovinu s domaćim češnjovkama, kobasicama s kiselim zeljem, tustog purana s mlincima, pije se	**prigorska kraljevina** kao „gemišt“ s kiselom vodom ili „špricer“ sa soda vodom, sve uz stihove stare pjesmice:

....Lepo ti je pogledati
Vinolozne goričice,
Kad dozreli grozdek zlati
Koj da slatke kapljičice.

Zagreb

Vinograd na mjestu današnju uspinjače

Lozine kretnje su čvoraste
kljaste
polagano loza spram sunca raste.

Iz kiša i blata i kiše i pijeska
proziran grozd se na suncu ljeska.

Korijenje loze krastavo tvrdo
penje se žilavo uz jesenje brdo.

Loza se tiho i nijemo penje,
oh, divno je to njeno slijepo htijenje.

Htjeti iz blata postati čista
k'o vino kada u čaši blista.

(Miroslav Krleža)

Zapravo, danas nam već i sam naziv „zagrebačko vino“ odzvanja neobično, a još nam je teže zamisliti vinogorje koje se nekad prostiralo na čitavom području današnjih, tzv. sjevernih gradskih četvrti. No činjenica je da se nekadašnji mali Zagreb nalazio usred najplemenitijih vinograda, voćnjaka i vrtova, koji su se prostirali na južnim padinama Zagrebačke gore, od Šestina do Savske ravnice, odnosno od Tuškanca, kaptolskog Zelenog brijega, Šalate, Horvatovca, Jordanovca, Bukovca, Pantovčaka (na mjestu današnjih Predsjedničkih dvora /na Pantovčaku/ i Zelengaju /sada su tu obiteljske kuče/ nalazili su se njegovani vinogradi barunice Nikolić), Josipovca, Vrhovca, Fraterščice, Prekrižja, Bijenika, Gračana (selo Gračani još je u 14. stoljeću poznato po svojim vinima, a neki Ivan iz Gračana kupio je vinograd u *Njemačkoj vesi*, današnjoj Dugoj ulici, a neki Šimon slično imanje u *Lončarskoj vesi*, današnjoj Ilici), Remeta, usred Gornjeg grada, čiji su se redovi spuštali sve do Ilice, u kojima su bili ljetnikovci i klijeti zagrebačke gospode, kao i kučice pudara (vincelir ili vinceljer; čuvar vinograda ili drugih usjeva; poljar). Danas su ostali samo njihovi tragovi u Šestinama, a današnja Vinogradska ulica, čiji prvi dio se nije mnogo razlikovao od zgrada u obližnjoj Ilici iako je to bio obični kolni put, već nam i po svom imenu kazuje da su tu bili vinogradi. Današnja bolnica „Sestre Milosrdnice”, poznatija kao „Vinogradska bolnica”, sagrađena je 1894. godine (gradio je arhitekt Kuno Waidman, bolnica je imala šest dvokatnih zgrada) i u svom sastavu je imala vlastitu ekonomiju, sve do 1948. godine, od koje su bolesnici dobivali hranu. Svakodnevni obrok bio je obogaćen i čašom vina iz vlastitog vinograda s obronaka Vinogradske ulice.

Grad Zagreb imao je i svoje kmetove, koji su gradu pridonosili razne daće, službe i podavanja. Sve prihode gradske sabirahu t.zv. perceptori (poreznici), koji su onda gradskom poglavarstvu polagali račune o primitku i o izdatku. Među ostalim imahu perceptori na brizi također gradsku pivnicu, u koju su kmetovi dovozili desetinu vina svoga. Vino se prodavalo krčmarima i privatnicima, te je gradska pivnica donosila gradu lijep dohodak. Tečajem vremena razvio se običaj, da perceptori iz gradske pivnice prigodom većih blagdana darivaju sve gradske činovnike i službenike. Svatko bi dobio po jednu pintu (nešto manje od 3 litre) vina i još jedan „groš“ novca (20 „groša” činilo je jedan rajnski forint), Isto bi činovnici i službenici dobivali također o godišnjim sajmovima te u raznim drugim prilikama.

Običaj je ukinut 7. travnja 1716. godine, a posebno je dogovoreno da se posljednji put, za Uskrs, odobri darivanje među obrtnicima, njihovim pomoćnicima i šegrtima kod sudjelovanja svečanog Uskrsnuća, postolarskom cehu 4 pinte vina, a svim ostalim cehovima zajedno 8 pinta.

Poznata su bila vina kao: *bukovačka Zelenika*, *vrhovačka Kraljevina* (imbrina ili brina; za koju su govorili da je dišeća i pikasta), *ksaverska Imbrina* i *Plemenka*, *prekrižanska Graševina*, *Portugizac* s Pantovčaka (koji je bio obavezan začin poznatoj - zagrebačkoj pečenki), *Belina iz Remeta*, tek spomen osta na stari *rulandec*, *silvanec*, *brajdicu* i *kameninu*, na *šestinski divljak*, *ilički ramfol*, *črnomeračku likovinu*, *mikulićku kapčinu*, *crnoškolsku črninu* i *jelenovački plavec*, koja su svojevremeno spadala među najbolja hrvatska vina. Nema više ni *rampaša* (mošta u vrenju) ni *šiljerca* (vrste crnog vina) a sve se to ispijalo na „škropec“ - na brzinu (škropec - reg. pljusak; tzv. mali gemišt; čašica od deci). Govorili se – kraljevina je – „vino za pajdašiju“.

Od mošta se radilo vino *puljevina* (najbolje vino), od prešanog tropa *preševina*, a najslabije je bilo vino *vodica*, *pikula* (prešani trop pomiješan s bunarskom vodom) koje se nosilo u polje ili težacima kod okopavanja kukuruza. Od drožđa, taloga koji ostane u bačvi nakon istakanja vina, pekla se rakija *drožđenka*, a od tropa poslije prešanja, rakija *tropica*.

Tu su se pila vina kojih danas više nema. Veselo je bilo u tim vremenima, u kojima je odbiti čašu vina značilo isto što i uvreda.

Koliko je još u prošlom stoljeću bilo razvijeno vinogradarstvo na području Zagreba, kazuje nam i podatak da je 1896. godine u Borongaju bio osnovan i poseban rasadnik iz kojeg su zagrebački vinogradari dobivali plemenitu vinovu lozu za obnavljanje svojih „gorica“.

Posljednji autentični opis ostataka starih zagrebačkih vinograda dao je 1937. godine Milutin Urbani u svojoj poznatoj knjizi Naše vino, i kaže:

Obronci ispod Zagrebačke gore bili su oduvijek zasađeni lozom i voćkama. Nije ni čudo! Zagrebačka gora štiti grad od sjevernih vjetrova i hladnih struja toliko, da su u proljeće gradski vrtovi 14 dana prije zeleni nego oni na otvorenoj nizini. Voćke po vrtovima i kesteni po gradskim parkovima procvjetaju čitavu nedjelju prije nego na savskim ravnicama. Na toj, južnoj strani Zagrebačke gore moglo se, dakle, lijepo razviti voćarstvo i vinogradarstvo. ..... Gdje su nekad bili tuškanački vinogradi, tamo su moderne vile. Još su danas ostale samo male čestice vinograda u gornjem Tuškancu (oko sadašnjeg Jabukovca, Paunovca, Vijenca i Slavujevca) i nešto u Zelengaju. Malo je ostalo kaptolskih vinograda na Zelenom Brijegu, Šalati, Horvatovcu i Jordanovcu. Nije dugo tome što je na Šalati stajao osamljeni ljetnikovac poznatog Sakaća sav u zelenilu. Tu su bili vinogradi kaptolske gospode, kanonika i prebendara. Danas je tamo čitav novi grad. Nad današnjom Gupčevom zvijezdom - okolo naokolo - bili su bujni vinogradi. Blizu je bilo i pokušalište Gospodarskog društva (na Mlinarskoj cesti) s lijepom vrtnom zgradom u kojoj je nekada ljetovao naš poznati pjesnik i pisac Josip Eugen Tomić. Malo dalje - nad Sv. Ksaverom - bio je lijep Mallinov vinograd, a nad njim su se širili vinogradi preko Cmroka sve do Šestina i Medvednice.

Zagreb se naglo proširio i tamo gdje su nekad bili najljepši vinogradi zagrebačkih purgera, dižu se zgrade i ulice, i malo tko zna da je čak i šira, starija zagrebačka jezgra sagrađena

na mjestima najplemenitijih vinograda. A nekad, samo nekoliko koraka od buke kočija i vreve grada koji se širio, moglo se već utonuti u idiličnu sliku zelenih vinograda (Zagreb 1819. ima 9.136 stanovnika dok je u 12 predgrađa 961 stanovnik; 1876. već broji oko 30.000 da bi 1910. imao 79.000 stanovnika, a 1931. 185.581 stanovnika).

Veselice, društvene i prijateljske zabave, proštenja, Martinje (11. prosinac, krštenje vina uz šaljivi ritual s peharčekom Čeh-Leh-Meh), koje su se održavale u klijeti ili domovima, poznate su po svojim protokolima („štatutima"), pravilima pijenja koje su osmislili duhoviti pilci i ljubitelji dobre kapljice. Svaki takav susret praćen je osim ponajboljim vinima i punim stolom poznatih kulinarskih specijaliteta.

Prema izvorima može se prilično točno znati što se jelo prilikom tih veselica: masna juha z rižkašom, fina jušna drobnina, tusta govedina z hrenom, hudi (oštar, jak) gulaš z paprikom, kiselo zelje z rebreci, kisela repa z masnom svinjarijom, tusta gušica z plivkimi mlinci ili rezanci, fajni mladi pohanci, gušni zajčev v sosu z knedleki, kotlovina s domaćim češnjovkama, kobasica s kiselim zeljem, prge, čvarki sa žgancima, gibanica, orehnjača i makovnjač;

a sve uz: ***„gemišt"*** s kiselom vodom ***ili „špricer"*** sa soda vodom, i stihove stare pjesmice:

....Lepo ti je pogledati
Vinolozne goričice,
Kad dozreli grozdek zlati
Koj da slatke kapljičice.

Iz prebogate riznice martinskih „spelancija", vinskih „štatuta", „pajdaških regula" i ostalih zgoda pri krštenju mošta, ceremonijal kakav se nekad odvijao u sjeverozapadnim hrvatskim krajevima – ***„Pajdasztvo presztimaneh martinjakova varassa na grechkeh gorizah"*** iz Zagreba već nekoliko desetljeća (od 1959.) nastavlja izvedbu „spelancija" prema strogim „regulama" prigodom blagdana Sv. Martina. Ova martinjska družina ne priznaje nikakve suvremene ugostiteljsko-komercijalne surogate. Krštenje mošta, kao i sva popratna događanja, odvijaju se po pravilima s kojima se svi sudionici ranije upoznaju. Članovi skupina moraju biti „po domaće oblečeni" *(... imeli jenake škrljake, robače, gaće (a morti i nesu), poculice, bluze, kikle, pocuknjenke i štromfe.)*, dakle u narodnim nošnjama, a sve upute, pa tako i način „oblečenja", objavljene su u „Martynskom brevijarušu", Svi pajdaši moraju također imati propisan pribor za *„forszpaiszlin, martynszku vecheru, pijachu",* a u skladu s martinjskom autentičnošću su i ostali detalji. Jede se, na primjer iz zemljanih posuda, umjesto noževa svi imaju „kebe", a piju, dakako, iz „bilikuma „ ili „srabljivca".

Jedući i pijući, vino uspoređuju s čovjekom (M. Urbani):

Slatki mošt se uzburka i vri, kao nestašno dijete, koje skače i nikada ne miruje. Provrelo vino, taloži se i smiruje, kao i dijete kada ostaje mladić. Vino dozori, razvija se sva dobra svojstva i čistoću i sklad, miris i ljupkost, kao i čovjek u životu, koji je razvio volju i snagu, um i srce. A onda, sve živo oslabljuje, gubi se pada, sve stari, prestari i nestaje. Pa kad i vino prestari poštivaju mu se godine, kao i čovjeku.

Sve te vinske veselice, koje su prisutne od davnine u našem narodu, odvijale su se za završetak berbe, krštenja mošta (Martinja), kolinja, vincekovanja, imendane, rođendane, godišnjice braka, svadbe, uspješan završetak posla..... uvijek s ustaljenim odredbama, gdje su vladali strogi običaji gostoprimstva koji se nikako nisu smjeli narušiti, ali i pameću, kako kažu stihovi za koje se pretpostavlja da su nastali još u 13. stoljeću:

Uživaj vino, ali pameću većom
umjerenost će samo rađati srećom.

Kućedomaćini su pili prilično vina, ali ih većina nisu bili pijanci ni alkoholičari, već prije stalni uživaoci vina. U klijeti je uvijek bilo dobre hrane: kruha, sušenog sira (prge-turoši) i sira čebričnjaka zamotanog u krpu (candru), slanine i šunke, a zatim kolača: pogače, kolača s kvascem, sitnih kolačića itd. te se vino trošilo uz dobro i obilno jelo. Domaćini su vrlo rado primali goste prolaznike i nudili ih svojim vinom.

Djeca i omladina gotovo da i nisu pili. Davalo im se slabo vino pravljeno dodatkom vode na grožđani trop. Nije to bio današnji „delanec“ jer nitko sebi nije mogao priuštiti taj luksuz da pravi vino pomoću šećera. Osim loznog, trošilo se i voćno vino (jabučnica; govorilo se da je to – kapljica za siromahe), a pečenjem grožđanog tropa dobivala se dobra rakija (tropica, komovica). Najbolje su se rakije dobivale od voća - šljivovica, kruškovača i breskovača.

Nikome nije padalo na um da nekoga ponudi rakijom usred bijelog dana ili uvečer - ona se pila samo ujutro kod doručka uz sir, hladetinu ili voće. Rakijskih pijanica gotovo da nije bilo, osim kad bi se ljudi, uz kotao, prilikom pečenja rakije - ponapili.

Uz te plemenite nasade bijaše i niz malih, niskih gostionica u koje se išlo kao na izlet, a u kojima se vino pilo isključivo iz velikih vrčeva od kamenine koje je radila Zagrebačka tvornica kamenine V. Barbota. U te je vrčeve stalo sedam decilitara vina, koje se ispijalo na dušak nakon: vrućih purica s masnim mlincima, hladnog pačjeg pečenja sa salatom, narezanih krvavica, devenica, mesnatica, tlačenica, kiselih juha što rastjeruje mamurluk. Oni koji su voljeli kiselkastiju kapljicu svraćali su u klijeti Lašćine, Rima i Mirogoja. Tamo gdje je danas groblje na Mirogoju, još do 1877. godine na obronku usred šumarka opkoljen vinogradima bio ljetnikovac dr. Ljudevita Gaja.

Kao pravo mjesto za zabavu i lumperajke osobito je bio na cijeni Bukovac, na kojem je bilo mnoštvo malih klijeti i seljačkih prešnica. Gotovo svake večeri neko veselo društvo dočekalo je zoru uz pjesmu.

Kad je stiglo Miholje - 29. rujna kad počinje berba (trsober) u gradskim vinogradima i traje do Terezinog - 15. listopada, svi su hitali u vinograde i gotovo da nije bilo gradske kuće u kojoj se nije našla barem jedna boca svježe isprešanog mošta. Prvo kušanje je bilo nakon tjedan dana, koreneka - mošta provrelog na trećinu. Taj mošt je već u bačvama hučio i bučio. Dva tjedna nakon berbe sladili su se vinkotom, moštom koji je već napola vrio. A onda se čekalo Martinje s guskom na ražnju - 11. studenog - da se mošt pokrsti i počnu prazniti bačve s vinom.

Ta zagrebačka kapljica sada se mogla dobiti u svim gostionicama, tako da vina iz drugih krajeva nije ni bilo, a na vina iz Plješivice ili Prigorja gledalo se kao da su iz dalekih krajeva. Probrana društva obilazila su ljetnikovce usred vinograda i zatvarala se po nekoliko dana kušajući novo vino. Kao posebnu čast smatralo se kad bi netko bio pozvan u ljetnikovac na Šalati - oko kojeg su bili vinogradi kaptolske gospode, kanonika i prebendara. Odavde je poticalo misno vino što je krijepilo tijelo i sve činilo blagoglagoljivima.

Kakva su zagrebačka vina bila, kaže nam i bečka Gospodarska izložba iz 1857. godine; vina iz Prekrižja, Šestina i Goljaka dobila su laskave ocjene. Jedno od najstarijih vina bilo je iz 1831. godine, koje je dobilo najvišu ocjenu i koje se potom prodavalo kao lijek, na decilitre. Ocjena za zagrebačka vina bila su: *puna vina, s dosta ekstrakta, jaka s malo kiselina i dosta mineralnih sastojaka*.

Zagrepčani koji nisu imali vinograde uživali su također na Miholje, zapravo to je bio i tradicionalni običaj, odlazeći u Gračane na prvi mošt u gradu i gdje su jeli najbolji šindelbraten (svinjetina pečena na ražnjiću, u novije vrijeme poznata kao - šestinska pečenica). Nedjeljom bi se odlazilo u Remete gdje se pekao vol na ražnju i gdje bi i najmlađi kušali prve čaše slatkoga mošta.

Posljednji vinogradi u kojima se bralo bili su na obroncima Medvednice prema Savi, Kamenjaku, Mladini (ne Plešivička), Polačaku i Gorenjacima, što je ujedno bio i znak da je berba u gradu završena i da valja kupiti zrele kestene da bi se uživalo u moštu rezancu i kestenu pucancu.

U kasnojesenske dane bio je poznat Ksaver kao sastajalište „vinske braće“ u čijim klijetima su se zadržavali i po nekoliko dana, dok je gostionica „K slavuju“ tu tradiciju zadržala još nedavno ali pod imenom „Mlinarica“. Navodno, tu je bilo najbolje vino a još bolje jelo.

Na padinama od Mirogoja prema Gračanima nekad se nalazio znameniti vinogradarski posjed bana Raucha zvan Kameniti stol, na kojeg se nadovezivao veliki kompleks vinograda „Crne škole“ u čijoj se klijeti vino prodavalo svakom namjerniku, uz prethodno kušanje uzorka iz svih bačvi.

Staro nepisano pravilo je bilo da svaki namjernik koji zađe u koju zagrebačku klijet ili ljetnikovac mora po dolasku ispiti čašu dobrodošlice na dušak, a potom je slijedilo ispijanje čaša u znak poštovanja prema domaćinu i za svakog u društvu. Ukoliko se na okupu našlo veselije društvo, već bi počinjale zdravice i svatko se trudio da mu kićena napitnica bude što veselija i grlatija. U to se već vrijeme i u Zagrebu ustalila vinska pravila „Križevačkih štatuta“ (**118.**), a vince se nemilice trošilo samo da se ne prebaci i ne pokvari.

Prof.dr.sc. Nikola Mirošević

Kraljevina crvena - plemenitost Zagrebačkog prigorja

Prve zapise o kultivaru Kraljevina susrećemo 1841. godine u TRUMMER-ovoj ampelografiji. Autor opisuje prema tadašnjoj metodologiji osnovna svojstva ovog kultivara navodeći da postoje razlike unutar populacije. Istog je mišljenja i PRAUNSPERGER koji u članku iz 1857. godine u članku "Mienje o nazivoslovlju trsova Hrvatske" u Gospodarskom listu govori o dva tipa Kraljevine. Mišljenje je da je "Imbrina" rodnija, a tip s crvenijom kožicom pripada nazivu "Kraljevina" kako je zovu oko Zagreba.

BABO I MACH (1881.) Kraljevinu svrstavaju među orginalne hrvatske kultivare i navode sinonim "Konigstraube", Rotter Portugizer, Brina i Moravana. Prema istom autoru na dobrim položajima i u dobrim godinama postiže oko 20% šećera i 6 g/l ukupnih kiselina.

RADIĆ (1923.) piše: "Kraljevina crvena najviše je raširena u Hrvatskoj, zagrebačkoj okolici, sorte ponajbolje, a u narodu je poznata kao Kraljevina i Imbrina. Kraljevina je oblikom grozda rijetkih crvenih boba i ugodnog mirisa, dok je grozd Imbrine gust, a boba zelenkasto-crvenkasta. Postiže oko 20% šećera i 6-7 g/l ukupnih kiselina". Iste navode daje RITIG. TURKOVIĆ (1952): opisuje dvije varijante Kraljevine, obična Kraljevina ima bobe lijepe ružičaste boje, izmiješane sa crveno-zelenim, dok su bobe kod "druge" jednolično ružičaste kao kod Plemenke kraljevske.

Tako već 1845. godine na st. 46 Lista mesečnog LJ. F. VUKOTINOVIĆ, veliki sudac varmedžije (županije) Križevačke, s puta po Moslavini u svom tekstu, između ostalih "felah" loze spominje i nešto malo Imbrine.

F. K. TRUMMER - u "IZVESTJU" tiskanom u Listu mesečnom br.4.10. ožujka 1848., a drugi put u Gospodarskim novinama br.35 str. 159. god 1853. pronalazi u vinogradu Župnika Pogledića kod Sv. Duha (Zgb) Kraljevinu (Portugieser roter), a u Sv. Ivanjskim vinogradima među glavne sorte spominje Imbrinu (Portugieser roter) uz Lipovinu i Zeleniku, te isto u vinogradu Omiljskom, župe Moravče. Na putu ga je pratio (rujan 1947.) Josip Čačković "najvještiji hrvatski vinoznanac".

Izvjestje s II. putovanja F.K. TRUMMERA objavljuju Gospodarske novine, u nastavcima od br.14. na st.61 (1853.), i od 18.09. do poč. 10. mj. 1854. On u Ravenskom okružjeu - između velikog broja sorata pronalazi i Roter Portugieser (Imbrina).

S III. putovanja 1854. (Gosp. novine 1854 od br 51. na st. 205 pa u nastavcima do br. 8. str. 37 u god 1855.) Svrstava F.K.TRUMMER vinograde u skupinu zapadne Hrvatske, pa tako u I. skupini imamo obronke Zagrebačke gore, Podsused i Šenkovec kod Laduča na Sutli, a s druge strane Prigorje do Sv. Ivana Zeline, te Božjakovinu i Lovrentovicu. U ovoj skupini je 11 vinogradarskih položaja. Imbrina (Kraljevina) crvena (prvi put oznaka crvena) - Portugieser roter nalazi se na 1. mjestu po rasprostranjenosti.

Imbrina je zastupljena i na drugim vinogorjima (Kalnik, Varaždin breg, Moslavina, Krašić - Plešivica, Glina - Petrinja) u znatno manjem broju i u tragovima. U ukupnom poretku u Zapadnoj Hrvatskoj na 5 je mjestu. U Slavoniji se niti ne spominje. Ukupni pregled rasprostanjenosti u Hrvatskoj tog vremena je sljedeći:

Kadarka modra (Kadarka bl.);
Lipovčina bijela (wippacher ws.)
Moslavac bijeli (Mosler ws.)
Ranina rana bijela (Augster ws.)
Zelenika velika Zelena (Hainer gr.)
Imbrina (Kraljevina) crvena (Portugieser rotter)
Belina pikasta bijela (Hennisch ws) itd.

Bilješke:

118. Križevački štatuti nastali još u 13. stoljeću, kako se pretpostavlja, pomirenjem križevačkih purgera i kalničkih plemenitaša - šljivara. Tek u 19. stoljeću pojavljuju se u tiskanom obliku, a prvi ih je objavio kajkavski pisac i prosvjetitelj - svećenik Tomo Mikloušić u jednom od svojih kalendara.

Jedan od najvažnijih paragrafa ***„Križevačkih štatuta“*** je 13-ti (ukupno ih ima 50) kaže:

Za pijaču ima biti pri sakom horvatskom stolu domače vino i žganica. More se piti drugi kakov napitak, ali vinu se ima dati prednost, arti su se i naši pradedi najrajše pri vinu pajdašili. Pri jelu ne sme faliti zelje i puretina ili gusetina, a takaj ni mlinci. Med kolači moraju biti paprenjaki ili gibanica.

U društvima se vino nije štedilo, a odbiti čašu vina bilo je u starom Zagrebu, najblaže rečeno, nepristojno. Tko nije htio i znao piti, nije bio dobro gledan ni u zagrebačkom društvu. Juraj Habdelić (1609.-1678.), koji je i sam volio pravu kapljicu, zapisao je:

„More me gdo pitati kaj mi se vidi od navade, ka se je jako razašla, napijanja za gospodsko i prijateljsko zdravlje, navlastito gda veliki pehari i kupe ophajaju. Teško je na to pitanje, moj štavec, prez velike omražnje pravo odgovoriti. Ar gdje je ktero goščenje, gospodsko, plemenitsko, purgarsko, muško, ko bi prez takovoga opijanja dokonjalo? Koga gospodara, koga gospodina, koga muža za ništar bi gosti nemali, ki bi takove zdravice zamučal? Pače ako bi je on zamučal gosti bi je morebiti proti samomu gospodaru podignuli.“

U prošlim stoljećima, u tom gradu pod Medvednicom, na cijeni su bili profesionalni nazdravičari, grlati i neumorni vinski govornici, stalni i zaprisegnuti stoloravnatelji, a vesele zdravice u stihovima kolale su od stola do stola i cijeli ih je grad znao na pamet. Zagorski plebanuš Oberški, nakon višednevnog boravka u vinogradima na Prekrižju, Šalati i kod Gupčeve zvijezde, zapisao je:

„O voda, o voda, ti najgorši elementum ovog sveta, ni ti dosta da naša polja kvasiš, da senokoše muljiš, da žir pišiviš, da grožđe pucati učiniš, neg da još i pameti i svu jakost tela robiš. Na stranu onda s tobom, na stran. Poslušatelji vu vinu zebrani, rajše se mi k vinu obernemo, vino prav obljubimo, vinu oči, vinu usta, vinu želudac naš aldujemo, da tak pošteno ime Horvatov dobimo. Tak po ovakvih putih iduči ili u kutu čučeči ili ob pol noči zbudeči se navek veselo spevajmo“

Oj. .... pil je vino žarko, dok je pal na kamen, včinil piču amen!

Sve te veselice imale su i jednu glavnu osobu: peharnik, fiškuš, koji je zadužen da članovima veselog društva, „pajdašima“ puni čaše, kupice, bilikume, trilikume, vrčeve, srabljivce i kako se sve ne zovu posude u koje se toči kapljica. Danas se takav poslužitelj u restoranima naziva *sommelier* iliti *peharnik* iliti *vinotoč*. A porijeklo, daleko, još od vremena starih hrvatskih kraljeva, kad je to bila jedna od funkcija na dvoru uz *ubrusara* i još niz drugih.

Peharnik (pincernarius;), u jednoj ispravi se zove *vinotoč* (comes vinotoc) nadzire kraljevske vinograde i podrume. Kao Krešimirov *vinotoč* spominje se god. 1062. (Studec se spominje i kao svjedok u povelji iz 1069. kojom se otok Maun daruje samostanu Sv. Keršovanu iz Zadra). Za peharnika su tijekom vremena postojali mnogi izrazi: vinotoč, čašnik, podčašnik, pincerna, točnik, vinotok i dr. Imati svog peharnika značilo je biti i vinski istančan sa smislom za dobro i najbolje. Ovo svjedočanstvo nam govori da se na hrvatskom dvoru govorilo hrvatski.

Ubrusar (dapifer), brine se za opskrbu dvora, kuhinje (Muncimirova isprava iz god. 892 spominje: župana-ubrusara Prizmu, župana-konjušnika Prvana, župana-posteljnika Zelista (Zeliča?), župana-peharnika Želideda i druge.

Ma koliko pili, Zagrepčani nikad nisu mogli popiti za dobre godine svo vino, koje bi im njihovi trsi dali. Stoga se vino nudilo u svakoj prilici i najsretniji bi bio onaj vlasnik vinograda, koji bi krajem ljeta imao razne bačve. Stara vina nisu bila na cijeni i svi su tražili mlada, te su se nerijetko stara vina prodavala za ocat, a za jako rodnih godina čak i besplatno dijelila kako bi bačve na vrijeme bile prazne i dočekale mošt (zar to nije naš beaujolais nouveau - božole, to novo mlado vino, ili kao u Beču „heurige“).

Sve do početka prošlog stoljeća usred grada moglo se sresti naoružanog čovjeka, pudara (kako su ga zvali u sjeveroistočnim selima) ili vincelir/vinceljer (uobičajen naziv u sjeverozapadnim selima), čuvara vinograda s torbicom suhe hrane i puškom na ramenu kako kreče put Tuškanca, Podolja ili Šalate. Čuvali su vinograde od kradljivaca, iako je nje bilo najmanje. Za nagradu obavljenog posla dobivao je grožđe, mošt, žito ili novac (nofce). Na Bartolovo, pudari bi dvaput žvajznuli z štuca (puške) kao znak da su se vinogradi počeli čuvati. Na Miholje (29. rujan) počinje branje grožđa i prestaje posao pudara. Nakon što se prvi mošt ispod preše prelio u bačvu, pudar je dvaput z štuca puknul, i fertik, njegov posao je završio. Mnogo opasnije su bile ptice, tako da se s jeseni, kad grožđe već počinje tamniti i dozrijevati, posvuda odjekivali pucnji, čak i usred Zagreba s padina oko današnje Uspinjače (započela je radom 1890. i to na parni pogon, a na struju 1934.).

Netragom su nestale stare, hrastove klijeti oko Sv. Duha, Podolja i Maksimira, nema pudara po Šestinskom dolu i Črnomercu, nema ni starih purgerskih gostionica u kojima su se u poznijim satima spajali stolovi i društva bratimila, ispijale zdravice, nema ni tragova vinogradima u Ilici, na Jurjevskoj cesti, Gupčevoj zvijezdi, Šalati i Mirogoju.

Mnoge zdravice imale si i domoljubni karakter, kao i Domoljublje od Augusta Šenoe:

Na, evo jedne čaše, / od stare loze naše.
Baš, nije loša kap. / Kap žarka, bistra,
vrela / na brijegu je dozrela / gdje slavski
pljaska slap.
Bog dao svima zdravlje, / u našem rodu
slavlje. / Po svijetu dičan glas! / Pa hoće
l' tko u slavi / da narod zaustavi / na
nogu evo nas!
Bog dao svima sreću / i blaga punu
vreću, / jer prosjak je junak loš./ A
imamo l' od neba / za narod kada treba /
dat ćemo zadnji groš.
Da, više ćemo dati, / drag dragu, sina
mati. / Za sveti roda boj. / Aj, nek'se
čaša kuca! / Ma nam i srce puca, / dat
ćemo život svoj.
Sve redom rode zove, / na žetve sjajne,
nove, / taj silni vijeka duh. / A narod naš
da čami, / dovijeka u tami, / u bijedi
nijem i gluh ?!
O neće! Zora planu, / već krči stazu
danu / slobode gromki glas. / A zato,
braćo, sloga, kad bude svoj uz svoga, /

doć' mora bolji čas.

Sad braćo, svaki skoči / do vrha čašu toči / po redu starinskom. / Oj, živila sloboda! / A tko je ropstvu proda, / tog ubij. Božji grom!

Ostala nam je samo uspomena, žal ali i ponos da smo grad, koji se može pohvaliti da su mu vinogradi bili još prije nepunih sto godina baš u samom centru.

Bilo je to vrijeme mladosti, danas gospode solidnijih godina čije su bake sjedile u kavanama i kroz krupna lornjonska stakla čitale „Pressu“, peštanski „Journal“, „Obzor“, „Narodne novine“ ili „Agramer Zeitung“ - poluslužbeni list na njemačkom jeziku koji je izlazio sve do 1. ožujka 1912. od uvodnika do posljednjih anonsa, a djedovi sjedili u tadašnjem „Lovačkom rogu“ (ili nekoj drugoj boljoj gostionici), na terasi uz razgovoru o poslu, dnevnoj politici ispod loze.

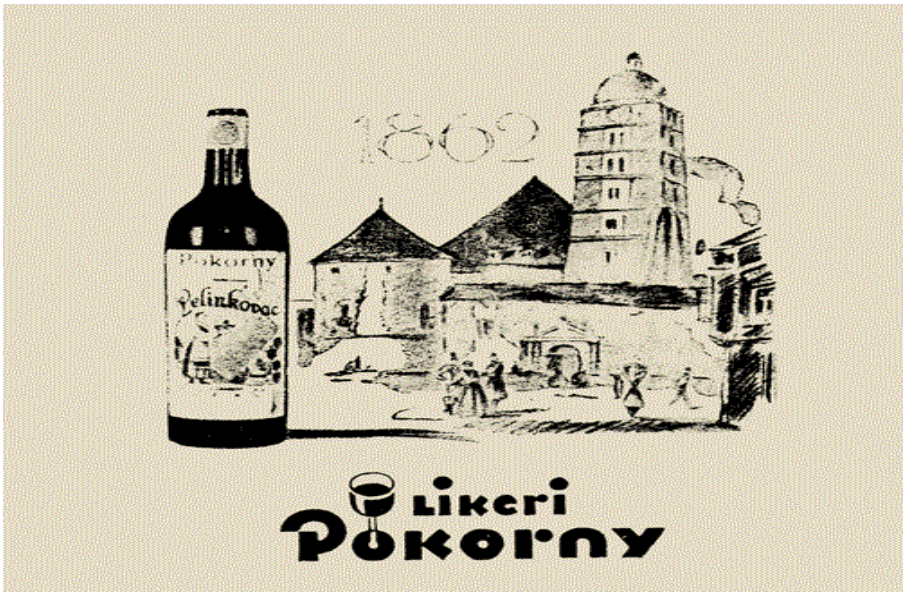
Razmišljajući o vinu, nameče se zaključak da je vino odraz mediteranskog utjecaja u sjeverozapadnoj Hrvatskoj. Pila ga je aristokracija, svećenstvo i seljaštvo. Vinske pajdašije osnivale su se upravo u ta tri staleža.

Pivopija je bilo najviše među sitnim obrtnicima i građanstvu, a običaj su donijeli njemački i češki doseljenici.

Na Prvoj hrvatskoj gospodarskoj izložbi održanoj 1864. godine u Zagrebu bilo je 760 izlagača i 1116 uzoraka vina od kojih je čak 145 bilo nagrađeno.

U to doba počele su se još više otvarati gostionice u kojima su se prvenstveno okupljali službenici: učitelji, župnici, općinski činovnici, trgovci, lugari, zatim obrtnici i njihovi pomoćnici. Seljaci vrlo rijetko i bojažljivo. Žena i omladine gotovo da nije bilo među gostima, a dolazili bi tek u pratnji muževa ili roditelja. Mislilo se da je za seljaka sramota zalaziti u gostionice, a jedino kamo su zalazili na „pijaču“ bili su „šatre“ - „pod šatru“ (šatori) prigodom crkvenih proštenja i sajmova.

Tih davnih godina postojala je i prva Zagrebačka tvornica finih likera i konjaka „Patria“, Maksimirska 2., koju je otvorio slastičar Šalca (1878.); industrijsko poduzeće vina i likera u Vlaškoj 67 osnovano od dvojice zagrebačkih poduzetnika Gracijana Mihića i Eugen Sabljića (1882.), koju je proslavio Franjo Pokorny godine 1862.



Pokorny je bio porijeklom Čeh, rođen u Petrinji, a kasnije se stalno naselio u Zagrebu, gdje je godine 1868. dobio i pravo zagrebačkog građanina. Nakon dužeg boravka po stranim zemljama, naročito u Francuskoj gdje je izučavao vinarstvo i pivničarstvo, podigao je tvornicu likera koja je ubrzo postala poznata i kod nas i vani. Proizvodi tvornice postali su vrlo cijenjeni a najveća vrijednost u tome je bila i ta što je u produkciji koristio samo domače sastojke.

Zagreb se može pohvaliti i sa svojim šampanjcem iz tvornice Pokorny, naime, proizvodili su ga pod imenom ***šampanjac*** što je zapravo i bio, obzirom da se proizvodio prije nego su Francuzi zaštitili ime - šampanjac. Možemo samo poželjeti i nadati se da će netko od zagrebačkih vinara odlučiti ponovo proizvoditi - ***zagrebački šampanjac***.

U likerima i vinima tvornice Pokorny uživali su u Budimpešti, Beču, Njemačkoj, Francuskoj i Holandiji. Koliko su cijenjeni bili njegovi proizvodi dokazuje nam i činjenica da je bio proglašen dvorskim dobavljačem i odlikovan zlatnim križem od cara Franje Josipa. Ubrzo je postao cijenjen ne samo na dvoru cara Napoleona nego i u Parizu, a na svjetskim izložbama u Beču, Parizu, Le Havreu, Bruxellesu itd. proizvodi su odlikovani prvim nagradama. Jedan od cijenjenih likera bio je i Maraschino s dobivenih 11 nagrada za kvalitetu i zlatnim križem od cara Franje Josipa.

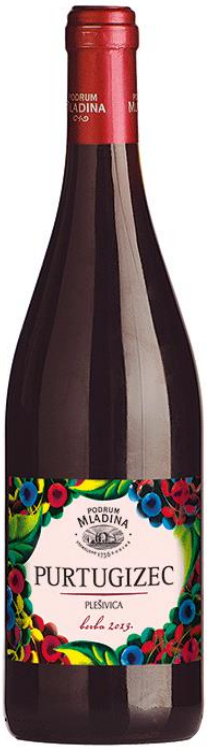
Poznati liker bio je i: ZAGREBAČKA KUMINOVICA iz tvornice Likerah FRANJE POKORNY-A

Odlikovana s pet medalja.

Tvornica vina i rakije u Vlaškoj 116, dolazi pod vlasništvo Vladimira Arka (1872.), potomka jedine patricijske kaptolske obitelji, i proizvodi poznato piče: „Stari graničar“, „Najbolji Bilinski Altvater Liker“. Današnji Badel 1862. izrastao je iz tri tvrtke: Pokorny, Mijo Arko i Patria.

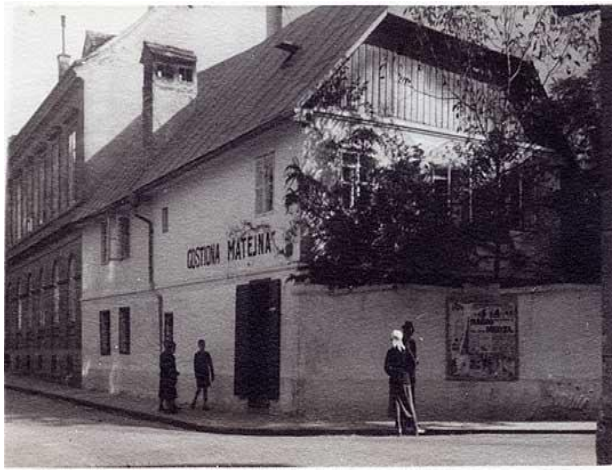
Povodom 145 godina Badela (2008. godine) proizveden je – *Antique Pelinkovac* - po tajnoj recepturi prirodnim postupkom maceracije odabranog ljekovitog bilja, među kojima dominira pelin. Nakon destilacije u bakrenim kotlovima, Pelinkovac dobiva karakterističan okus, a završna proizvodnja je tradicionalna. Prigodno proizveden Pelinkovac u ograničenoj seriji, prema najstarijoj nađenoj recepturi, onakav je kakav je prema navodima pio i sam Napoleon III (od 25 aromatičnih biljaka koje se dvadesetak dana namaču u alkoholnoj otopini a nakon toga se odvaja i destilira u malom kotlu. Nakon destilacije otopini se dodaje macerat kako bi se stvorila esencija od koje se dobiva pelinkovac. Tajna je u „omjeru biljaka koje se pripravljaju za pelinkovac. Kotao u kojem se obavlja destilacija izrađen je još 1921. godine i nezamjenljiv je novim, jer je i on zaslužan za tajnu pelinkovca).

Portugizec – crveno vino



jelo koje nabolje odgovara uz portugizac

dvije, od mnogih gostiona u Zagrebu, u kojima se točio portugizac



Gostionice: Matejna

Pod starim krovovima

Ljetovalište Plešivica, Vila Horvat

Ovako je portugizac dolazio u Zagreb

Između dva svjetska rata tradicija zagrebačkog ugostiteljstva bilo je točenje mladog vina - *portugisca*. Seljačka kola s bačvama dolazila su u Zagreb s Plešivice (preko Črnomerca, zapadni ulaz u grad), te se njegov miris, okus voćne arome sljubio s pečenim kestenima.

Pilo se stojećke iz dvodecilitarskih čaša, prva čaša obično je pobuđivala želju za drugom, a druga je opet pobudila apetit za malo *slanih ribica, ili sušenu šunku i sir, ukiseljene masline ili pokoju ljutu papričicu*.

Portugizac - stolno vino sezonskog užitka sjevernih dijelova Hrvatske (najpoznatiji iz Sv. Jelene na Plješivici) spravom može postati zaštitni znak Zagreb i njegova svjetska metropola. Znalci kažu da je bolji od - *beujolaisa*.

K nama je stigao iz Austrije, po svojoj prilici, u 18. stoljeću, a postojbina mu je kao što i samo ime govori – Portugal. Ondje su je uzgajali na velikim nadmorskim visinama, čak i iznad 1000 metara, pa ne čudi da se dobro snašla u krajevima koji su puno hladniji od Portugala. Austrijski baron Von Fries 1772. iz Porta donio u regiju Vöslau u Donju Austriju. Osim što su ga raselili po susjednim zemljama, u Austriji su ga i "raskrižali". Portugizac je otac nekoliko sorti, a najpoznatija je *blauburger* kojem je majka *frankovka*. Od nje se sljubljivanjem pravila poznata mađarska "bikova krv", ali je zamijenjena sa frankovkom.

Ostali nazivi: *Blauer Portogieser, Portugalka, Portugizac crni, Oporto, Portugalske modre, Portugiser noir, Antrishien, Portugese nero, Vöslauer, Kékoportó, Feslauer, Badener, Blaue Feslauertraube, Autrichien, Portugieser*.

Iako je osjetljiv na smrzavice i gljivične bolesti, vinogradari ga cijene zbog visokog prinosa, rano dozrijeva i neizbirljiv je na tlo i položaj. Mošt portugisca, rubin boje, smatra se specijalitetom a vino lijepe svježe arome na netom ubrano grožđe, suhog pomalo trpkog okusa i jačine deset volumnih posto najbolje prija uz: *paštete, jaja, pečurke, špagete s umakom od rajčica, omlet sa šunkom, šunku, špek, kobasice, junetinu, svinjetinu i meso s žara, sušeni kuhani jezik, polutvrdi kravlji sir, ovčji ili kozji*, na temperaturi od 13 do 15 stupnjeva.

Vino najkraćeg životnog vijeka, od svih poznatih vina, održiv je do kraja prosinca. Poslije tri mjeseca svog života gubi aromu, padaju kiseline, boja se gubi - postaje mrtav. Kad su ostala vina tek na putu između mošta i vina portugizac je zreo i svetkovina Martinja može započeti.

Povijest zagrebačkog portugisca započinje osnivanjem „pokušališta" (rasadnika) u Lepoj vesi u Zagrebu, no prvi put se službeno spominje 1853. godine. Na svom studijskom putovanju, 1853. godine poznati europski vinogradarski stručnjak, Franz Xaver Trummer, pronašao je portugizac u vinogradu Skendera Zdenčaja u Velikom Ravenu kod Križevaca. U „Gospodarskom listu" iz 1856. godine preporučuje g. Ljudevit Vukotinović uz sadnju pinot crnog i portugizac, kao što je to već i svojim radom dokazao pri pomoći osnivanja „pokušališta" u Lepoj vesi. Iz svega ovog možemo bez pretjerivanja reći da je **portugizac** naše autohtono grožđe i vino.

O portugiscu ili po domaćem imbrina ili kraljevina, pisao je Dragutin Stražimir župnik Doljno-Zelinski u svom djelu Vinogradar 1870. god.:
... daje vrlo sladko, voljko vino, jako se je mnogo sadi u našoj okolici čak preko Zagreba; radi svoga ugodnoga teka računa se grožđje i medju zobatice. Vino od same imbrine, kažu, da se rado nedrži, nu g. Al. Štriga Zagrebu, vrli vinogradar, tako plemenito mirisno vino iz nje izvadja, da je ljetos 300 flašah od pola oke (mecla) (op.a. oka mjera za zapreminu oko litre i pol; boca od litre i pol, isto što i mosflaša) svaku po 3 fr. gospodi prodao. - Evo što pamet i znanje valja. Kad bi imao tko toga gospodina podupirati, liepo bi mogao on i nas poučiti, da takova vina proizvadjamo. - Grožđje od toga trsa u nizi i hladovini ostaje bliedo i rado gnjije, u visu liepim, zdravim plodom rodi. Mošt (šira) od imbrine primješan moštu od moslavca daje jedno od prve dobrote vino, i glede jakosti i mirisa i glede stalnosti. Takove smiesi vino proizvadja jedan moj susjed, pa mu je ono daleko na glasu, i u dobru cienu se traži. .....

Osobito se preporuča za crna vina, obiljno rodi, i rano zori; nu ne sadi je blizu šumah, jer će ptice sve pozobati. .....

Naziv sorte *portugizac* od 1. srpnja, 2013. ne može se više koristiti prema ugovoru o pristupanju Europskoj uniji na tržište ili izvoz u treće zemlje. Jasno je određeno da se nakon tog roka ne može koristiti taj naziv jer sadrži elemente zemljopisne oznake – *Porto*. Za ovaj tip vina potpuno je razvidno da se u različitim zemljama koriste različiti nazivi. Portugizac uzgajaju u cijeloj srednjoj Europi, može se reći na području bivše Austro-Ugarske. Zovu ga *modra portugalka, portugieser blauer, portogheso nero, portugais noire, oportorebe, vöslauer, autrichien, raisin des roses, modra kraljevina…*

Možda će u budućnosti nositi ime - ***portugizec***.

Plešivica

U jugozapadnom dijelu Zagrebačke regije nalazi se Žumberak, najviše gorsko područje Središnje Hrvatske, niže Samoborsko gorje s Plešivicom koje se nastavlja na Žumberačku goru prema jugoistoku.

Zbog svoje prirodne ljepote i brojnih kulturno-povijesnih spomenika, cijelo područje je turistički vrlo atraktivno i posebno zaštićeno. Najveće naselje šireg prostora je Samobor, stari samoborski grad izgrađen je u 13. stoljeću, a dobio je status slobodnog kraljevskog grada istodobno kada i Zagreb.

Jastrebarsko se nalazi oko 30 km jugozapadno od Zagreba i od 13. stoljeća razvija se kao trgovačko i obrtničko središte plješivičkog prigorja

Vinogradi s tog područja spominju se već 1370. godine iz darovnica pojedinih stanovnika Jastrebarskog područnoj crkvi.

... teško je ustvrditi kada je Plešivica ljepša, kada je ljepota prirode najuzvišenija, u proljeće, kada zelenilo loze oživi raskvašene brežuljke i probudi ptice, ili u jesen, kada je „dugo očekivana berba doplovivši u crvenoj, okićenoj kupinama galiji jeseni, spustilo sidro u jezero mladosti, čija je krv puna sunčanog ognja, te se na oko mračne zaštitnice pijanstva, vinskih pjesama i vinskih gulaša, otvorila svoja četvrt metra dugim ključem zaključana vrata, da opet jedanput pod srebrenim šatorom mjeseca, vatrometom zvijezda i vinskih slavlja..... (V. Vlaisavljević)

Jastrebarsko i Plešivica

Jastrebarsko se prvi put spominje 1249. u ispravi bana Stjepana, kao središte trgovine i suda, a 1257. kralj Bela VI. dodijelio mu je status slobodnog kraljevskog trgovišta. Jastrebarsko je kao trgovište 1257. dobilo i grb koji koristi i danas - u plavom, na desno okrenuti jastreb prirodne boje. Od 1519. do 1848. na život grada presudno su utjecali članovi vlastelinske obitelji Erdödy. Mirom u Schönbrunnu 1809. hrvatski krajevi južno od Save uključeni su u Ilirske pokrajine, tako da su jastrebarsko vlastelinstvo i trgovište došli pod francusku vlast, a Francuzi su se povukli u ljeto 1813. Feudalno razdoblje u povijesti Jastrebarskog trgovišta i vlastelinstva završio je 1848. godine, te su Jastrebarskim građani formirali narodnu stražu i razvili narodne zastave. Jastrebarsko se intenzivnije razvilo u drugoj polovici 19. stoljeća, a razvoju grada i cijelog kraja znatno je pridonijela izgradnja željezničke pruge od Zagreba do Karlovca (1865). Tada dolazi do snažnog procvata kulturnih, društvenih i športskih djelatnosti. Grad Jastrebarsko je dobio ime po jastrebu.

Plešivica, sedam kilometara udaljena od Jaske, je drugi po visini vrh u Samoborskom gorju i odavno popularno planinarsko izletište. Vrh se nekoć zvao Čerga (taj je naziv danas potpuno zaboravljen), vjerojatno po nekadašnjoj planinarskoj kolibi. Vrh je uzletište za letače padobranskim jedrom. Izletište "Vidikovac" poznato je po dobroj domaćoj kuhinji.

Plešivićka vinska cesta otvorena je 2001. godine i dio je specifične turističke ponude Grada Jastrebarskog. Vinska cesta je poseban oblik prodaje poljoprivrednih, ugostiteljskih i turističkih proizvoda jednog vinorodnog područja na kojem obiteljska poljoprivredna gospodarstva nude svoje proizvode, posebice vino i rakije iz vlastite proizvodnje te ostale seljačke specijalitete. Plešivićka vinska cesta sastoji se od tridesetak vinarskih gospodarstava sa kušaonicama za posjetitelje i goste.

U Plešivičkim vinogradima nalazi se šarolikost sortimenta koji čini osebujnu ponudu kvalitetnih i glasovitih plešivičkih vina. Među paletom domorodnih sorata poput kraljevine crvene, šipelja bijelog, plaveca žutog, zelenca slatkog ... posebno mjesto pripada graševini bijeloj.

Ovo je postojbina *purtugisca, plaveca žutog, slatkog zelenca i šipelja*, ali su se tu našli i *chardonnay, rajnski rizling, sauvignon, traminac, te crni, bijeli i sivi pinot*. U posljednje vrijeme sve je više sorti silvanca.

Dugi niz godina Plešivica je ipak najpoznatija po **purtugiscu**. Prema povijesnim vrelima ova sorta nastala je kad su Francuzi osvojili ovo područje za vrijeme napoleonskih prodora i nastanka Ilirskih pokrajina. Dakle, od početka 19. stoljeća purtugizec je lokalno vino, vino plešivičko vinogorja.

Već 150 godina ovo vinogorje proizvodi najviše portugisca u nas, prvoga mladog vina, hrvatskoga beaujolaisa, kojem je posvećen i zagrebački Festival portugisca.

Mlado crno vino karakterističnе rubinske crvene boje s ljubičastim odsjajem	U mirisu se osjeća crno bobičasto voće i iznimno je pitko

Ovo mlado crno vino zaštitni je znak jeseni i prvo mlado vino kontinentalne Hrvatske. Najbolje se sljubljuje uz	pečene kestene, paprenjake, sir, orahe i domaće jaskanske slastice. Osim uz tradicionalne jaskanske slastice dobro se slaže s jelima od divljači, pečenicama, buncekom s kiselim zeljem

Sredinom dvadesetog stoljeća na Plešivici se počeo uzgajati **rizvanac**, dobiven od trsova koje je grof Erdödy donio na Plešivicu. Rizvanac karakterizira ranije dozrijevanje uz visok sadržaj šećera i primjerenu kiselinu, te muškatno cvjetnu aromu koje podsjećaju na akaciju i jasmin.

Obitelj Erdödy je imala posjede po cijelom jaskanskom kraju. Grof Erdödy kupio je još davne 1736. godine vinski podrum u Mladini, a obitelj je bila vlasnikom tog podruma sve do 1922., odnosno kada je umro posljednji grof Stjepan Erdödy.

Poslije je podrum nacionaliziran, te je nekoliko puta mijenjao vlasnike.

Tradicionalno su obitelji plešivičkog vinogorja najviše uzgajale vinovu lozu na najsunčanijim predjelima, a to su Hrvojka, Stošinec i Veselnica.

Vino je natprosječne kvalitete, svjetlozelenkaste do žute boje, nježne plemenite cvjetne arome i bukea gotovo savršenog sklada i laganih voćnih okusa. To je vino posebne otmjenosti i finoće kojeg cijene pravi vinski znalci.	Poslužen na temperaturi od 10 C , stopit će ga s hladnim domaćim predjelima od šunke, svježeg sira s vrhnjem, ali pristaje i uz svečaniji stol s jelima od peradi, bijele ribe, štrudlom od sira i jabuka, kolačima od dizanog tijesta, palačinkama.

Chardonnay je vino nešto viših alkohola, lijepe zelenkasto–žute do slamnato žute boje, izraženih voćnih aroma koje podsjećaju na oskorušu, krušku, marelicu, a posebnu uzbudljivost okusa daje mu aroma koja podsjeća na ananas i zrelu dinju.

U okusu puno, kremozno, lijepo zaokruženo nenametljivim kiselinama, u ustima ostavlja slatkast okus. Preporučujemo ga posluživati na temperaturi 10 – 11 C	Potpun doživljaj vog vina biti će uz dobar izbor jela od ribe morske i slatkovodne (buzara, fiš paprikaš), jela od divljači, razna mesna jela u umaku, pečenke te slane štrudle

Francuska sorta zaštićenog naziva **Burgundac crni, Pinot crni** kao čista sorta počeo se uzgajati tek krajem prošlog stoljeća. Karbonatno tlo i primjerena ekspozicija daju veoma obojano vino, duboke rubinsko-crvene do granitne boje koje u izrazito vrućim godinama dobivaju cigleni ton.

Arome primarno podsjećaju na zrelo grožđe i tamno voće (višnja, suha šljiva). Godina dana dozrijevanja u barrique bačvicama daje mu osebujan bouqet koji podsjeća na smokvu i rogač koji se osjeća uz blagu trpkost. Prepoznatljive su i arome dima, finog duhana, vanilije, a lagano peckav ton asocira na crveni papar	Poslužuje se na temperaturi 16 – 18 C. Ovo bogato vino dostojno je i najsvečanijeg stola uz jela od divljači, pečene guske ili patke, gulaše, biftek, čobanac, pašticadu

Sauvignon Blanc je cijenjena sorta Plešivice, malo zastupljena zbog svoje niske rodnosti i samo najimućniji vinogradari mogli su ju posjedovati.

Prinosi su izuzetno niski, ali je zato vino tipičan sauvignon Blanc, prepoznatljivog mirisa na suho sijeno i cvijet bazge, u okusu donekle puno, pitko, svježe, starenjem dobiva medne note	Poslužuje se na temperaturi 10 – 11 C. Ovo aromatično vino pije se uz razna jela od teletine (teleća koljenica, punjena teleća prsa), plodove mora (crni rižot), rakovi, bijela riba, janjetina, u pravilu uz jela jače izraženih aroma. Izvanredno prija uz domaće salenjake punjene pekmezom od dunje i kolače

Crkve i kapelice jaskanskog kraja pokazuju da su stanovnici vjerni marijanskim običajima i vinskim svecima. Tako se uz crkve posvećene svetoj Mariji ovdje pronalaze i crkve i običaji vezani za svetog Vinka, svetog Urbana, svetog Mihaela i svetog Martina.

Najveća fešta posvećena vinu ipak su Jaskanske vinske svečanosti koje traju cijeli rujan. Ova manifestacija služi promicanju vina i vinara, te najavljuje skoru berbu grožđa.

Sve popraćeno stihovima:

U njemu je život, u njemu ljubav prava,
U njemu nebo, u njemu pjesma glasna,
U njem ponos, u njem stara slava,
U njem smjelost, u njem misao jasna;
Lijek starosti, veselje mladosti,
Svjedok naše gostoljubivosti.

(A. Šenoa)

Po Plješivičkoj vinorodnoj gori,
Desinička pjesma naj se ori!
Vince je teklo, nama je reklo
Pijte me, pijte, dobri junaci.

Davna 1932. godina poznati američki glumac Charlie Chaplin putovao je iz Beča u Trst, ali ne preko alpskih prijevoja i visokih brdskih cesta, već dolinama sjeverozapadne Hrvatske. Zastao je u vili Horvat, koja se i danas nalazi usred sela Plešivica, koja je tada bila kavana s restoranom i konačištem. Vlasnici ovog svratišta, obitelj Horvat, imala je u ponudi s*ilvanac* i *sauvignon*, a kod svojih susjeda Režeka kupovali su *portugizac.*

Gospođa Dragica Režek ukazuje prema kazivanju Vere Horvat, zadnjeg potomka obitelji, Chaplin nije bio sklon piću, ali mu se Režekov portugizac svidio i tražio ga je i drugi dan za ručak. Znamo da je Chaplin tamo jeo *piletinu u umaku* i pio vino.

Slavna plesačica Isadora Duncun također je posjetila Plešivicu, po kojoj je Damir Režek nazvao desertno vino.

Pokuplje

Pokupljanski škrlet

Nizina oko donjega toka rijeke Kupe od Ozlja do utoka u Savu kraj Siska. Glavno središte Karlovac i Petrinja.

Područje koje je bilo poznato još u doba Rimljana radi – tople vode ili kako danas zovemo mjesto - Topusko. Tragovi neprekinutog života traje već 3.000 godina, preko rimskog naselja s nazivom „Ad Fines“ s uređenim kupalištem i iskorištavanjem mineralnih vrela za grijanje stanova sustavom podzemnih kanala kojima je tekla topla voda i zagrijavala prostorije, sve do danas. I danas se mogu vidjeti tragovi stare rimske ceste, poznate kao vojna cesta - *via exercitualis* - koja je vodila od Ljubljane prema Sisku i do obale Jadrana. U dugoj povijesti zapisana je i 1217. godina kada je naselje posjetio kralj Andrija II. na povratku iz križarskog rata dao tu sagraditi Opatiju. To remek djelo gotike uništeno je u 15. stoljeću za vrijeme učestalih turskih provala.

Koliko je staro vinogradarstvo ovdje treba preciznije istražiti, jer je zasigurno, da ga je bilo i za vrijeme Rimljana. Dolaskom redovnika sv. Benedikta, cistercita 1206. godine u Topusko, izgradnjom samostana u Gori, reda Templara, vinogradarstvo se obnavlja i širi.

Toponim *Vallis vinearia* (*vinov dol, dolina vina*, Vinodol) u potpunosti to i potvrđuje uz stare pjesme o vinu koje se još i danas pjevaju u Vukomeričkim goricama.

Stari grad Dubovac, srednjovjekovna gradina Pokuplja iznad Karlovca, na istoimenom brdu, utvrda je plemićkih obitelji Sudar, Zrinski, Nugent, .. da bi u drugoj polovici 20. stoljeća postala cijenjeni hotel. U svojoj burnoj prošlosti, od 12. stoljeća. Dubovac je bogato hrvatsko trgovišće (gdje se govorilo čakavskim narječjem i pisalo glagoljicom) u kojem se mijenjala, prodavala i kupovala razna roba, kao npr. dovežena sol sa Jadrana za slavonsko žito dopremano lađama Savom i Kupom. No to je isto tako prapovijesna akropola, možda jedno od najvažnijih središta Kolopijana, naroda koji je u Pokuplju dosegao razmjerno visoku kulturnu razinu.

Ozaljsko vino postalo je u 17. stoljeću velika konkurencija zagrebačkim vinima, kako piše u starim dokumentima Gornjeg grada, kada ga je prodavala Katarina Zrinski, žena Petra Zrinskog, u svom novo otvorenom *vinotočju* u Gornjem Gradu. *Ozaljska vina* također su bila konkurencija vinima iz Primorja u Gorskom kotaru, posjedu Zrinskih i Frankopana.

Dišeća** (petrinjska) **ranina** (zelena* ili *žuta,* ili i *morščina* zvana*)* i ***škrlet dva su autohtona vina ovog područja koja se mogu konzumirati i kao aperitivno piće.

Dišeća ranina najbolja se slaže uz	perad, bijela mesa, i jela sa žara (roštilja)
Škrlet je nezaobilazan uz	hladne nareske, perad, bijela mesa, janjetinu i odojka s ražnja i ostala jela sa žara (roštilja)

Moslavina

Moslavina, područje u sr. Hrvatskoj između Česme, Lonje i Ilove. Moslavačka gora, niska gora s najvišim vrhom Humka, 489 m.

Moslavačko vinogorje poznato je još od vremena Rimljana kao Mons Claudius (od čega je i nastao naziv Moslavina), kad je rimski car Klaudije naložio sadnju vinograda i preradu grožđa. No vjerodostojni dokazi nam govore da je tu loza sađena tri stotine godine prije, potkraj Stare ere u vrijeme cara Oktavijana Augusta. Koliko se proizvodnja i prerada razvila, pokazuje nam i zabrana cara Domicijana o sadnji vinograda i iskrćenju postojećih vinograda koja je ugrozila kakvoćom rimskoj proizvodnji. U srednjem vijeku vinograde su posjedovali čazmanski kaptol, feudalci ali i kmetovi.

Voloderske vinograde i klijet posjedovali su grofovi Erdödy (hrvatska velikaška feudalna obitelj ugarskog podrijetla, prije poznata pod imenom Bakoch (Bakač) koji 1848. dobivaju pozitivne analize i ocjene svojih vina iz Beča.

Danas nam ti zlatni vinogradi daju poznati **burgundac, traminac, škrlet** (izvorno hrvatsko bijelo vino tj. sorta) i **moslavac** (u nekim našim krajevima počeli su ga etiketirati kao – šipon, mosler, zapfner, furmint, gelber furmint). Naziv moslavac je po našoj moslavini, a naziv furmint sorta je dobila još u 13. stoljeću za vrijeme Bele IV., zato što je vino bilo zlatno žute boje poput žita (froment). Pretpostavlja se da je to autohtona sorta.

Voloderska jesen – nadaleko poznata svetkovina po volu na ražnju uz autohtonu sortu **škrlet** i njegovo nježno bijelo vino, ili uz šarana na ražnju, kotlovinu i domaći kukuruzni kruh.

Ovo vinogorje daje i vjerojatno najrjeđe vino na svijetu – **dišeša ranina**, koju još zovu i **petrinjska ranina** (vino ugodne arome).

Moslavac *– ohlađen na osam stupnjeva može se piti kao*	aperitiv ili uz predjela s umacima od maslaca i sira, mazive sireve, pohani i rastopljeni sir (fondue, raclette)
Voloderska graševina	prilagodljivo vino može se piti i kao „gemišt“, uz: masnija jela

Slavonija

Prostor između Drave na sjeveru, Dunava na istoku, Save na jugu i gorskih grebena Psunja, Ravne gore i Lisine na zapadu, je Slavonija, pretežno nizinski prostor s razvijenom agrarnom proizvodnjom na najvrjednijim poljoprivrednim površinama u Hrvatskoj.

Ovdje su se rasprostrli vinogradi na brežuljkastim i niskobrdovitim pristrancima Bilogore, Papuka, Psunja, Požeške gore, Krndije i Dilj-gore.

Vinogradarstvo i vinarstvo ima dugu tradiciju, još od Ilira, preko Rimljana da bi pravi procvat nastao još davne 1226. godine zahvaljujući cistercitima u Kutjevu. Slavonsko plemstvo kao i stanovništvo njegovalo je tradiciju vinogradarstva koju nije mogla uništiti ni vladavina Turaka.

Daruvar (*Ždralov grad*, po mađarskoj riječi „daru“ (ždral) i „var“ (grad), kao i varaždinske toplice, poznat još od Jasa i Rimljana kao lječilište zvano Aquae Balissae, bilo je mjesto i uzgoja vinove loze. O čemu nam svjedoči kameni sarkofag, iz onog doba, na kome se dva leoparda slade grožđem s trsa bremenitog grozdovima.
Danas se to područje diči svojim daruvarskim rizlingom (ovdje se mora razjasniti zabluda kod koje mnogi griješe, graševina je hrvatski naziv isto kao *grašica*, za vino a za sortu graševina bijela, tj. *grašica slatka*, koju drugi narodi nazivaju *(v)laški rizling*, talijanski rizling, welschriesling, olasz rizling... Posve je drugi i bolji kultivator rizling rajnski, kojeg se u nas u starim nazivima sreće i pod imenom grašica dišeća; iz čega proizlazi da bi pravilno morali reći –

Podrumi dvorca grofa Jankovića, izgrađenog 1777. godine, danas su u sastavu vinarije Daruvar. Vino se čuva u drvenim bačvama kao što se to radilo i u doba grofa Jankovića, zaslužnog za vinarstvo na daruvarskom području.

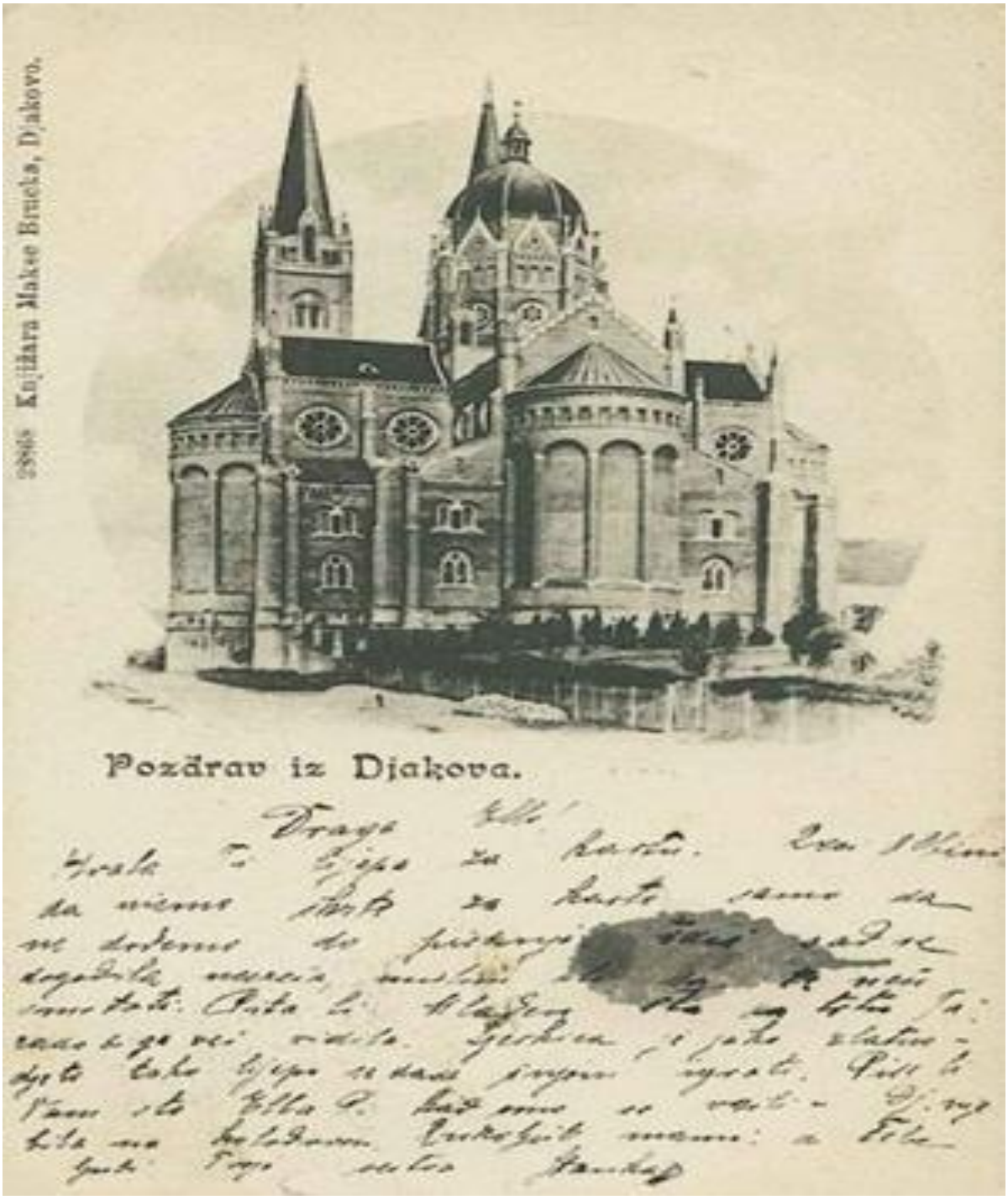
daruvarski rizling koji se uživa uz	riblji paprikaš, ribe na žaru, bijela mesa i pernatu divljač, jela od kiselog kupusa, graha, štrukle. Sve to uživa se uz stihove pjesnika Dragutina Tadijanovića:

Prošla je berba, milo moje srce,
I nema na trsju, grozdova.
Na lozama se lišće trese kao ruke
starca.

Feričansko-našičko vinogorje smješteno je na brežuljkastim položajima sjevernih ogranaka Papuka te na sjevernim i istočnim ograncima Krndije. Feričanci su središte tog vinogorja.

Frankovka crna posebno se slaže uz	paštete, topla predjela s tijestom, puževe, gljive, kuhani jezik, srce, pečenu jetru, pečenje od teletine, janjetine, jela od tamnih mesa, posebno uz jela od divljači pripremljena na lovački način, pernatu divljač, pikantne sireve
Zeleni silvanac, na granici suhog i polusuhog vina, svjetlozelenkastožute boje pije se uz	kuhanu finu bijelu ribu, šparoge, jaja na sve načine, mladi krumpir i zelenu salatu, artičoke s graškom

Biskupija Đakovo



Đakovo, tj. Biskupija u Đakovu, kao i svi samostani, njeguje tradiciju proizvodnje vina sa svojih pomno i uredno njegovanih vinograda. Podrumi Biskupije u Đakovu i Trnavi, u smješteni pod zemljom, čuvaju izuzetna misna vina - **trnavački traminac** (kao vrhunsko vino), **trnavački chardoannay** (kao vrhunsko vino) i **trnavačku graševinu** (kao kvalitetno vino). Ta vina za službu božju – misno vino, zelenkasto žute boje pije se gutljaj po gutljaj, svečano i s poštovanjem. U drugom podrumu nalaze se predikatna (proizvedena u izuzetnim godinama, posebnom tehnologijom proizvodnje grožđa, prerade, njege vina, a mogu se proizvoditi samo od preporučenih sorata grožđa) i arhivska vina.

Trnava se ponosi i prastarom prešom na paru iz doba Strossmayera.

(Svakog srpnja u sklopu festivala folklora - *Đakovački vezovi* - od 1967. god., je i gastronomska izložba autohtonih jela Đakovštine. Žene autorice gastronomskih delicija nastupaju i kao *Ljelje* (Ljeljo – bog proljeća u slavenskoj mitologiji) kako se naziva hrvatski duhovni obred, kojim djevojke nastoje umilostiti nebo da im podari dobar urod polja. Na čelu obredne povorke idu „kraljevi“ - djevojke s cvjetnim kalpacima i mačevima (svečana kapa

posebnog oblika; mač je uspomena na povijesni događaj kad su žene uzele mačeve u ruke i napale Turke. Misleći od žena da su *zle utvare* Turci pobjegoše).

Svaka misa obnavljanje je uspomene na Isusovu posljednju večeru, kad je on svoje žrtvovanje simbolizirao kruhom kao svojim tijelom i vinom kao svojom krvlju. Svećenik za bogoslužja posvećuje kruh (hostiju) i vino simbolički ih pretvarajući u krv i tijelo Isusovo, te dodaje vinu prije ispijanja nekoliko kapi vode čime se želi istaći i ljudsko sudjelovanje i Kristovoj žrtvi. Misno vino mora biti posve prirodno i zdravo.

(*misno vino* - ova vrsta vina radi se samo od: zrela grožđa pitome loze i mora biti naravno, po boji, a uglavnom bijelo. Ovo vino ne smije imati previše hlapivih kiselina, ne smije biti sluzavo, zamućeno, niti imati miris na sumporovodik (pokvarena jaja) ni sumporougljik (trulu repu). Vinu se ne smije dodavati vode, a niti smije biti rađeno od komine, a fermentacija mora biti naravna i cijela/potpuna. U mnogim je misnim vinima i postotak alkohola puno veći nego u klasičnim vinima, pa tako, primjerice traminac ima 14,3 posto alkohola. Ova vrsta vina služi se kod mise i misnik ispije od gutljaja, do najviše ukupne količine volumena kaleža u kojem se nalazi. Prije posvećena nadoda se u kalež koja kapljica vode. Među nekoliko crkvenih kodeksa najpoznatije je crkveno djelo *„Codex iuris canonici“,* kojim crkvene vlasti po prvi put pismeno određuju da se tijekom crkvenog obreda (Sv. mise) svećenik mora *koristiti „vinum de vitae“*, odnosno prirodnim vinom proizvedenim bez ikakvih dodataka. U drugom kodeksu nazvanom *„Constitutiones Apostolicae“*, crkva propisuje da ne može postati svećenikom osoba koja ne pije vino. Pojam misno vino poprimio je tržišne konotacije, pošto ga u nas, ali i u nekim drugim zemljama, proizvođači, pa i sama crkva, stavljaju u promet. Niti u jednom zakonodavstvu svijeta ne postoji kao pojam kategorije kakvoće legaliziran naziv misno vino, ali dozvolom Crkve i na osnovi članka 23. Pravilnika o vinu proizvođač ga u nas može staviti kao zaštićeno ime na svoj proizvod. Misno vino u crkvi i na tržištu nema isti motiv, ulogu i cilj, čak ni onda kad ga kao zaštićeno ime nosi butelja vrhunskog vina.

Mnogi i danas misle da se na misama pije crno vino, što je i logično s obzirom na to što ono simbolizira. No razlog zbog kojega se već odavno uvriježilo da se upotrebljava bijelo vino vrlo je banalan. Naime, bijelo je vino praktičnije zbog bijelih svećeničkih halja, pa čak i ako ga se malo prolije, neće se vidjeti kao što se to vidi kada „pobjegne“ samo jedna kap crnoga).

Požeška kotlina, centar Slavonije, po Rimljanima nazvana Vallis Aurea (priča nam kaže da su Rimljani bili očarani prizorom lelujavog žutog klasja na poljima i odmah to pretočili u naziv – Zlatna dolina) poznata je po vinogradima. Kutjevačko vinogorje pronijelo je glas slavonskih vina, a Kutjevo je jedan od najstarijih i najbolje očuvanih podruma cijele Slavonije. Podrum je izgrađen 1232. godine zahvaljujući cistercitima (jedan ogranak benediktinskog reda; dobio ime po opatiji Citeaux, u Burgundiji a osnovani su 1098.), tj. njihovoj opatiji „Vallis honesta de Gotho" koju je utemeljio opat Nikola s dvanaestoricom braće i osnovali naselje Kutjevo. Došli su iz opatije Zirs kod Blatnog jezera. Na području Kutjeva ostali su 1529., kad su pobjegli pred navalom Turaka. Iako su Turci srušili crkvu, podrum nisu dirali, tako da je ostao do danas – najstariji vinski podrum na svijetu. Osim uzgoja žitarica posebnu pozornost posvećuju uzgoju vinove i njegovanju vina u svojim podrumima s najvećim hrastovim bačvama u našoj zemlji. Kutjevačka vina s oznakom 1232. godine, natpisom Vallis Aurea i starim grbom Slavonije proglašena su šampionima i dobila bezbroj priznanja i nagrada.

Uz Grgurovo 12. ožujak (kad su 1688. godine odolili opsadi otomanske vojske) i 15. listopad, Sveta Terezija zaštitnica grada Požege, Požežani svetkuju po starim običajima i početak berbe koji je odmah poslije dana zaštitnice grada.

U posturskom razdoblju u vinogradarstvu i vinarskoj djelatnosti istakla su se četvorica đakovačkih biskupa, to su Petar Bakiš (1716.-1749.) posadio vinograde u Trnavi kod Đakova, Josip Čolović (1751.-1773.) proširio je površine vinograda, njegov nasljednik Antun Mandić (1806.-1815.) sadi vinovu lozu na obroncima Krndije u Mandićevcu i Josip Juraj Strossmayer (1849.-1905.), gradi podrume u Trnavi i Mandićevcu, čiji grbovi ukrašavaju etikete đakovačkih ili, točnije, trnavačkih misnih vina.

Gotovo tri stoljeća traje tradicija loze i vina u okrilju jedne poznate biskupije koja je postala sve poznatija ne samo po proizvodnji vina, danas nadaleko poznatih pod nazivom misna vina, već i po ukupnom odnosu prema tisućljetnoj hrvatskoj tradiciji te pozornosti, stručnosti i ljubavi prema poslu koji se zove uzgajanje loze i proizvodnja vina. Danas (2005. godina) o ekonomiji u Đakovačko-srijemskoj biskupiji brine velečasni Stjepan Karalić a glavne i tradicionalne sorte su *graševina, chardonnay* i *traminac*, s naznakom „Trnavički", što je posebni znak vrijednosti i raspoznavanja.

Posebno vrijedno blago Kutjevačkog podruma je arhiva, koju je još devedesetih godina 19. stoljeća osnovala obitelj Turković, tadašnji vlasnik Kutjeva, s najstarijim vinima iz 1948. godine.

Povijest podrumarstva tj. vinarstva najbolje je prikazan u starom podrumu. U dnu podruma je *šest bačava* s reljefima na kojima su prikazane faze razvoja Podruma od 1232. do danas:

Prva je bačva ukrašena duborezom posvećenom cistercitima (crkvenom redu iz Francuske) poteklim iz benediktinaca koji su u Kutjevu osnovali opatiju pod nazivom Vallis honesta de Gotho i sagradili podrum. Oni napuštaju 1529. godine opatiju pred Turcima, koji vladaju Kutjevom do 1691. godine. Turci se srušili crkvu, no podrum je ostao i u njemu je i u to doba u dobrim vinima uživao požeški viši stalež, o čemu svjedoči ***druga*** bačva. Na ***trećoj*** je prikazano razdoblje kad je Kutjevo bilo posjed zagrebačkih isusovaca, od 1699. do 1773. Oni su na ruševinama cistercitske crkve sagradili novi 1698. godine i uz nju 1725. napravili barokni dvorac koji s crkvom čini jedinstvenu četverokutnu građevinu. Dvorac je u razdoblju „pretvorbe“, Domovinskog rata, izdvojen iz Kutjeva i predan u vlasništvo Veritas osiguranja. Ukidanjem isusovačkog reda 1773. godine kutjevačko vlastelinstvo preuzima Kraljevska ugarska dvorska kancelarija. Ona osniva Naukovnu zakladu (Fundus studiorum), koja Kutjevo daje u najam sve do 1880. godine, što je prikazano na ***četvrtoj*** bačvi. *Peta* prikazuje razdoblje vlasništva obitelji Turković, kojima 1882. Zemaljska vlada Hrvatske i Sabor prodaju Kutjevo nakon dražbe. Tri generacije Turkovića upravljale su posjedom do 1945. godine i u tom je razdoblju ono bilo najuzornije dobro u djelatnosti šumarstva, voćarstva i vinogradarstva i vinarstva u Hrvatskoj.

Nakon Drugog svjetskog rata Kutjevo postaje državno socijalističko dobro, što je prikazano na *šestoj* bačvi. Prvi upravitelj, Međimurac Ivan Jambrović, osuvremenjuje proizvodnju, uvodi nove sorte i proširuje kapacitet podruma sa 470 na današnjih 1100 vagona. To se razdoblje smatra fazom najvećeg razvoja tadašnjeg kombinata Kutjevo.

Spomenutih šest bačvi zapunilo je prostor u dnu starog podruma gdje, zanimljivo je, više nema mjesta za sedmu, koja bi prikazala iduće razdoblje. Budući će vlasnik očigledno morati tražiti novo mjesto za svoju bačvu ili premjestiti negdje sve bačve zajedno.

Kutjevačka graševina (zaštićena je kao prvo hrvatsko čuveno (vrhunsko) kontinentalno vino godine 1973.) poslužuje se u svečanim prilikama uz	sve vrste bijelog mesa do plemenite slatkovodne ribe, kuhanu govedinu s umakom od hrena ili srnetinu s brusnicama i okruglicama od kruha, štrudl od sira i jabuka
Burgundac crni uz	jela od divljači u pikantnim umacima, pikantne sireve i hladne slavonske nareske, posebno uz domaću „buđolu“, suhi svinjski jezik, domaće kobasice i čvarke, (zbog „tajanstvenih“ svojstava narod ga zove „kitokret“ još od doba, kad ga je tu pio i barun Trenka kome, navodno, nije mogla odoljeti ni Marija Terezija. U kutjevačkom podrumu i danas stoji stol na kojem je, po priči, Trenk ljubio Mariju Tereziju tri dana. Za to vrijeme jedino je posluga mogla ulaziti kako bi im donijela hranu)
Pinot bijeli uz	predjela, gotovo sve vrste juha, bijela mesa ili plemenite slatkovodne ribe.
Pinot sivi uz	teška i dobro začinjena jela: ribe u umacima, guščje i pačje pečenje, svinjetinu, ovčetinu i dobre zrele sireve
Rajnski rizling uz	probrana jela od bijelih mesa, a poluslatki tip s raznim slasticama
Chardonnay bijeli slaže se sa širokom skalom	najfinijih predjela, juha i glavnim jelima od bijelog mesa, sve do finih sireva i slastica
Traminac bijeli izvrstan je kao	aperitivno vino ili uz slatki desert
Klikun crni najbolje dolazi do izražaja uz	ražanj, roštilj, dobro začinjena masna jela i divljač
Đakovački maestoso (uzvišeno, svečano) čuveni konj lipicanac te linije, i vino maestoso proslavili su đakovačku pastuharnu i Đakovo. Ovo kvalitetno crno vino pije se uz	pikantne sireve, jače začinjena jela i tamnija mesa, uz divljač i svinjska pečenja, gljive a naročito vrganje
Mandiševačka graševina „kraljica“ je đakovačkih vina pije se uz	đakovački kulen šunke, kobasice i sir, posebne đakovačke kobasice, „švargle“, prženi smuđ i fiš paprikaš

sve uz stihove:

Pijem vino da sam rumeniji
a graševinu da sam veseliji.

U Kutjevu je i najbogatija vinska arhiva Hrvatske, jer nikada nije rasprodana. Najstarije arhivsko vino datira iz 1936. godine, a od 1947. do danas sačuvane su sve sorte vina iz svih godišta.

Prema Zakonu o vinu arhivska vina su ona koja starenjem zriju najmanje pet godina, od čega dvije godine i podrumu i tri godine u boci. U podrumu, bez stranog mirisa, uz ujednačenu temperaturu i relativnu vlažnost od 95 posto, u Kutjevu ne daju reći da vino stari, već kažu da „vino putuje kroz vrijeme.

Slavonsko-brodsko vinogorje, tj. brodska Posavina, odlikuje se po svojoj:

crnoj frankovki koja se pije uz	jela od divljači, mesom u umaku i mesom s roštilja, prženi šaran i drugu ribu s kukuruznom krupicom
Brodska graševina najbolje se slaže uz	laganija jela: junećeg mesa, govedinu, odreske i gulaš, meso s roštilja

Podunavlje

Podunavlje ili dunavska nizina čini vinogorja, baranjsko, erdutsko-daljsko-aljmaško i iločko-vukovarsko.

Plodna Baranja u kojoj se stoljećima gaji vinogradarstvo na niskim blagim brežuljcima, koje su još Rimljani zvali Zlatnim brdom, gajilo se i za vrijeme turske vlasti kao značajan izvor zarade stanovništva. Kneževi vinogradi su središte baranjskog vinogorja.

Šiler, vino duge i bogate prošlosti iz 18. stoljeća, pije se uz	jela od divljači, sireve, svinjska masnija i teža jela
Beljski rizling pije se uz ponajbolja jela	domaći kulen, svinjske kobasice i tlačenice, kuhanu govedinu, „ljuti“ pileći paprikaš, riječnu ribu, meso od peradi, krumpir na pekarski način, palačinke od sira prepečene sa slatkim vrhnjem
Beljski traminac, to svečano vino ide uz	plemenite riječne i morske ribe, jela od bijelog mesa

Erdutsko-daljsko-aljmaško vinogorje

Erdutski podrum

Dolaskom Turaka prekinuta je stoljetna tradicija gajenja vinove loze oko Erduta. Poslije njihova odlaska Erdutski kaštel ponovo razvija vinogradarstvo i vinarstvo. Godine 1730. obitelj Zuana, koja je preuzela kaštel, gradi vinski podrum u krugu dvorca. Na ulazu u podrum zapisani su stihovi:

Čistu savest čisto vino
ne želimo samo bratjo ino
jer u sreći i u bedi
ovo dvoje mnogo vredi.

Vinarija Erdut može se pohvaliti čini se najvećom bačvom na svijetu, izrađenu ručno, od hrastovine (od koje se rade najbolje bačve za vino i konjak) starije od 150 godina. Bačva je visoka 5,75 metara, težina joj je 17 tona a težina pune je oko 80 tona. Čelo bačve je od drveta s različitim rezbarijama vezanim uz lozu, vino, radove u trsju i u podrumu.

Erdutska graševina (za koju se kaže – umiljata slavonska graševina) pije se čista ili razblažena lipičkom mineralnom vodom uz	čobanac, riblji paprikaš, soma, šarana ili smuđa
Erdutski bijeli burgundac slaže se sa	ribljim paprikašem, slatkovodnom ribom s roštilja, pikantnim jelima i slasticama, kažu profinjeni vinoznalci

Iločko-vukovarsko vinogorje

Kad je lipnja 1663. godine znameniti turski putopisac Evlija Čelebi boravio u Vukovaru zabilježio je da se sjeverno i zapadno od grada nalaze uzvišenja pod vinogradima. Zanoćio je na obali Vuke, gdje je bilo izletište i mjesto za teferič, kaže, koje je bogato zelenilom, vinogradima, baščama, ružama i raznim cvijećem poput rajske bašče. Samo je potvrdio već davno izrečene pohvale od pisca Strabona i Dion Kasija, koji su zabilježili da se u ovim krajevima uzgajala vinova loza i prije dolaska Rimljana, koji su podigli utvrdu Cuccium iz koje je izrastao Ilok.

Za Ilok se kaže da je dunavsko kraljevstvo vina i starina. Taj najistočniji hrvatski gard bio je naseljen već u doba Rimljana, a prve vinograde na obroncima Fruške gore zasadili su još Iliri.

Sunčani brežuljci, pogodno tlo i vlažnost zraka koje osigurava Dunav, čine prirodnu osnovu za posebnu kvalitetu vina. Prvo Srijemsko vinarsko dioničarsko društvo osnovano je 1872. godine, Vinogradarska škola osnovana je 1899. u Iloku za cijelo područje Hrvatske, dok je u Zagrebu osnovana 1864. godine, a u Beču 1866. Iločka vina su za svoju kvalitetu uvijek dobivala najviša priznanja.

Sve je zapravo počelo starim vinskim podrumom koji se gradio od 1471. do 1477. godine za vrijeme vladavine Nikole Iločkog, bana Slavonije i Hrvatske i kralja Bosne. Podrum je i danas u upotrebi i iločka znamenitost. Talijanski kneževi Odescalchi u 17. Stoljeću obnavljaju stari dvorac obitelji Kont iz 15. st., moderniziraju vinogradarstvo i grade ispod samog dvorca vinski podrum – danas poznat kao stari podrum. Podrum, rađen u tri razine radi prilagodbe temperaturama različitim fazama podrumarstva i danas je jedinstveni vinski objekt koji je podzemnim tunelom sa dvorcem, te danas podrumi spadaju među najveće i najstarije u Europi. Tip gradnje i smještaj vrlo su spretno i učinkovito riješili pitanje prozračnosti i relativne vlažnosti zraka. Temperatura podruma i ljeti i zimi iznosi 14-16 oC, a veći dio podruma smješten je na dubini od 12 metara ispod razine tla, gdje je konstantna temperatura 10-12 oC. Podrum u posjedu obitelji Odescalchi ostaje sve do 1944.

Nakon oslobođenja od Turske okupacije, kada je papa Inocent XI. (1676-1689) dao Ilok na upravljanje talijanskoj obitelji Odeschalchi, ona podiže visokokvalitetne sortne vinograde, modernizira podrum iznad kojeg su izgradili svoj dvorac. Po njima je Ilok poznat i po **prvom**

vinu koje se prodavalo točeno u boce, u Europi (opet ne koristimo ono što smo dali, kao i prva drvena bačva, Primorje, otok Krk)**.**

Vukovarska graševina, profinjeno vino koje ide uz	ribu s Dunava ili Vuke
Ivan Kapistran, poznato stolno vino koje nosi ime franjevca koji je sudjelovao u obrani Iloka od Turaka, i čije ime danas nosi i župna crkva u Iloku.	dobro se uklapa uz birana jela od bijelog mesa ili plemenite ribe
Iločka graševina, spada u vrh najboljih graševina, i najbolje se slaže uz	riblji paprikaš, lagana jela s umacima, kulen i sremske kobasice, pikantne sireve
Iločki traminac, mora ga se piti znalački i uz poštovanje – kap po kap, gutljaj po gutljaj. Njega i Silvanac pilo se za krunidbe kraljice Elizabethe II. (na stolovima je bilo čak 12.000 litara). Može se piti kao aperitivno vino, predjela poput guščje paštete, glavno i desertno vino.	uz: dunavsku ribu ili „iločki ćevap“ (vrlo ukusan ali i ljut), domaće slastice s nepreslatkom kremom ili kolače s orasima – sremske „đakonije“, i stihove:

Ilok ti je prijestolnica vina,
Ima više od 600 godina.

Graševina Pajzoš, vino podruma i ljetnikovca vlastelina Eltza, otmjeno lovačko vino najbolje odiše uz	srnetinu u umaku, srneći „špikovani“ but, ili neko drugo lovačko jelo, i lovačku priču

Pijući ga, podsjećamo se:

Dan bez vina
kao dan bez sunca.

Jedna od legendi kaže da je u našim krajevima lozu prvu zasadio, i to u Srijemu, rimski car Prob oko 270. godine (lat. Marcus Aurelius Probus; rim car Sirmium/Srijemska Mitrovica 19.8.232 – Sirmium 282, ubili ga vlastiti vojnici tijekom priprema za voj. Pohod protiv Perzijanaca). Mještani sela Divoš i danas rado pokazuju brežuljak *Glavica* kao prvi nasad vinove loze u nas. Rimski su vojnici toliko pili to srijemsko vino da je Prob uveo ograničenje u konzumaciji, na što je izbila pobuna i Prob je ubijem.

PRIMORSKA HRVATSKA

Istra

Berba u Kalavojni

vino se nosilo, u malim bačvicama, (barilima) zataknutih za pojas vinogradara kad je odlazi na rad u vinograd

Istra je od davnine poznata kao područje s cijenjenim vinima i kulturom vinove loze. Još u dalekim stoljećima prije Krista ovdašnje vino vilo je poznato i izvozilo se izvan granica kao vrlo cijenjena rijetkost.

Prema Valvazoru, proizvodilo se u Liburniji „upravo odlično vino“, mnogi su stanovnici živjeli od vinogradarstva, i Istrani su vili većinom vinogradari (misli se na područje koje nije vilo pod vlašću Venecije). Oni su proizvodili uglavnom crno vino „koje je izvrsno pa ga izvoze tovarnjacima kao delikatan napitak za dukate ili za bijelo srebro....“. Isti pisac, dalje, kaže: „Sveto pismo hvali pokrajinu Kanaan („obećana zemlja“ u kojoj „teče med i mlijeko“, područje oko rijeke Jordan, današnji Izrael), da u njoj teče med i mlijeko... dok vi se za Istru i Liburniju ili Dalmaciju moglo reći da u njima teče ulje i vino“.

U prošlom stoljeću proizvodnja crnih vina u Istri premašivala je onu od bijelih, jer je to potraživalo šire tržište Austro-Ugarske, a carski austrijski dvor redovito je pio istarska vina. Tradicionalna vinska legitimacija Istre je **malvazija** i **teran**, a najbolja je s fliških terena Buja i Motovuna i teran uz Motovun i Buzet.

Prvi pisani podaci o malvaziji u Istri potječu iz 15. stoljeća kad su doseljenici raznih narodnosti, pa i Grci iz Napulije i s otoka (Malvasije kako su je zvali Venecijanci) kolonizirali Istru. Na Monemvasiji, otočiću na istočnoj strani Peloponeza s istoimenim gradićem, bila je tvrđava koju su držali Mlečani. Kako je otok odavna bio poznat po slatkim i aromatičnim vinima, naziv „malva(s)zija“ postepeno se uvriježio kao sinonim za izvrsna vina te su se i krčme u Veneciji, u kojima se točilo uvezeno, osebujno grčko vino, nazivale „malvazije“.

Malvazija istarska smatra se posebnom istarskom sortom vinove loze koja nije identična s drugim malvazijama.

Istarski bijeli burgundac poznat po svojoj kvaliteti, izraziti je primjer vina kod nas, koji je najbliži moru. Aromatična istarska bijela vina predstavljena su porečkim **muškatom otonelom** i **bijelim muškatom** koji se još rijetko proizvodi u nekoliko sela Buja. Razna stolna bijela vina zastupljena su i starim sortama *belina, brajdenica, trbljan, brajkovac, opačevina*.

U **teran** koji je predstavnik najviše kvalitete ističu se i druga crna vina, naročito **cabernet sauvignon** i **merlot**, te **borgonja** (gamey).

Posebno je cijenjeno ružičasto vino **hrvatica** koje se dobiva od istoimene sorte koju u Italiji zovu *croatina*. Istarska crna stolna vina mješavina su, jednako kao i bijela, različitih sorata. Drevni Poreč središte je proizvodnje **slatke malvazije** i **crvenog muškata**, desertnih vina iznimne ljepote, kao i **sivi pinot** (prije zvan rulander po hamburškom trgovcu Rulándu što je prokrijumčario sadnice pinota sivog iz Francuske u Njemačku i na njemačkom govornom području dao ime pinota sivog).

Na području Zvoneće, u specifičnim klimatskim uvjetima te na određenoj nadmorskoj visini, uspijeva malo poznata autohtona sorta – **zvonejska jarbola**. Karakteristika sorte je voćni miris i posebna aroma. Ovo lagano vino idealno je za proizvodnju pjenušca.

Za formiranje istarskih vina zaslužna je i bačva u kojoj dozrijeva. Za bijela vina koriste se bačve od akacije i duda (murve), dok se za crvena vina koristi hrast i divlji kesten.
Još i danas stoje na poljima i u vinogradima „kažuni“, kućice od naslaganog kamena, okruglih poput košnica pčela što služe kao skloništa za težaka ili spremište plodova.

Izvorna slika muškarca za plugom, a žene za jarmom koja vodi „boškarina“, golemog istarskog vola, postala je simbol istarske poljoprivrede i borbe istarskog seljaka sa zemljom i prirodom.

Trud, tegova, znoj, rad, plodno tlo i žarko sunce nalaze se u svakoj kapljici istarskog vina.

Uz **bijelo stolno**, koje je najpitkije dok je mlado, poslužuje se	uz manestru, posutice s bakalarom, palentu sa zecom, ombolom s ognjišta uz „žgvacet“, kokoš s fužima
Merlot - vino kao „mlijeko“, kao „juha“ ide uz	istarske specijalitete kao što su fuži s pečenjem, njoke s divljači, šparoge s jajima i šunkom, ribu na gradelama, pikantne sireve i istarski pršut
Malvazija, autohtona istarska sorta zelenkastosivih bobica uspijeva na uzvisinama te daje vino iznimne kakvoće - poput plavetnila mora, ide uz	rakove, kamenice, prstace, dagnje i uz volju bijelu rivu, fuže, lazanje s fažolom, kroštule, lješnjake, orahe i bademe, ali i kao aperitivno piće
Hrvatica - nalik nedozreloj trešnji, pijucka se iz „bukaleta“ (zemljani vrč u Istri, nije isto kao bukara) tijekom razgovora ili karata, i:	„žgvacet od kokoši“, kuhani zubatac, istarski brujet
Teran, sinonim za Istru - krv zemlje Istre, pije se uz	: divljač, šugo od srnjaka s njokima, fazan u padeli, srneći kotlet s tartufima, šugo od jarebice s palentom ili rižom. Misleći pritom na stihove, istarskog pjesnika Zvane Črnja, iz himne teranu:

Pijmo, stari kumpanj,
aš toje teran z naših kraji.
Od meda je slaji
i trd kako žminjska grota,
ma volji,
volji je od ljubavi, od sunca i živo-
ta...

Od vetra i suši mučen i tučen
Teran je rana buožja na člove-
čansko rano,
pak lievaj ga, lievaj, muoj stari
priatel,
na dušo mojo rovinano.

…… Minuvši malu Učku, nadjoh se skoro u vrlo romantičnoj „lovranskoj drazi“, gdje se nalazi nekoliko liepih kućarka okruženih bujnom vinovom lozom, dok odavle potiče i izvrstnolovransko vino. Posjetih uz put i jedan vinogradić, gdje mi je vriedni gazda tumačio, kako valja vinograd uzgajati visoko od zemlje, „jer je zdravije vino – reče – ča je viš, zemlja ga ne prevzame“. Pokazivao mi je i razne vrsti groždja kano: „Mejsko grožđje, Crni teran, Bieli terbijan, Crni Bašćan, Bielu i crnu šupljinu, Crveni Lovrišinar, Bielu divjaku, Bieli Brajkovac, Sladkiš, Jačetićevo groždje, Maroschino“ i još druge.

Nikada su stari Grki tud jedrili,
njih su Neretljani izagnali,
dobra vina mora su pili,
kad su tako dragu nam prozvali.

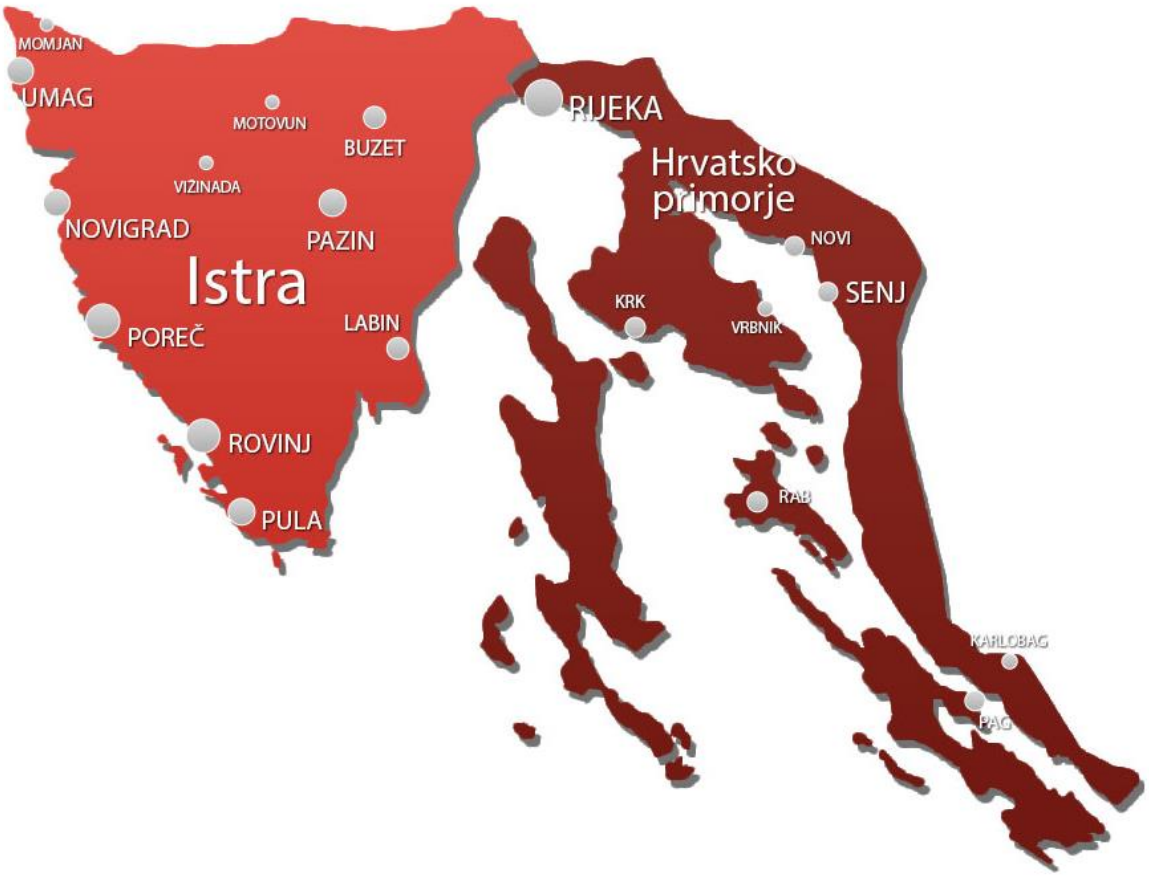
Grki su nestali, ime i sad živi,
dobro vino još se vavik toči,
kraosaci još kišu po njivi,
kako dupin kad iz mora skoči.

(...)

Samo more huči, snažnije od svega,
i litica stoji, trda, neprobojna,
a mornari išču vina crlenega
i svi znadu di je lipa Kalavojna.

(iz „Kalavojne“ Mate Balote, pravim imenom Mijo Mirković; hrv. ekonomist i književnik; Rakalj 28.9.1898.-Zagreb, 17.2.1963.; bavio se publicistikom i poezijom)

Hrvatsko primorje



Istra Hrvatsko primorje

Izvorno naziv za obalni pojas od Rijeke do Tribnja na padini Velebita, veća naselja: Senj, Karlobag, Jablanac. U suvremenom značenju, ukupni primorski pojas u granicama Hrvatske koji obuhvaća Kvarnersko primorje s otocima (Cres, Lošinj, Krk, Rab, Susak, Unije i Pag) i Gorski kotar.

Na području Primorsko-goranske županije obavljena su ampelografska opažanja i ukupno je pronađeno i izdvojeno za razmnožavanje 19 sorta, od čega deset bijelih: Belina, Žumić, Bilan, Vrbić, Brajdica bijela, Očenaš, Filipić, Žlahtina, Ošljevina i Volarovo; 8 crnih: Sansigot, Debejan, Rožeta, Sušić, Bašćan, Rušljin, Plavčina i Kamelina i crna sorta Plavac. Sve su to autohtone sorte koje se ne uzgajaju u drugim dijelovima Hrvatske niti u drugim susjednim zemljama.

Kastav

Područje između Rijeke i Učke oko Kastva, naziva se Kastavština. Na prvi spomen vina i Kastva većina ljudi odmah se sjeti **Bele nedeje**, najvećeg kastavskog blagdana koji slavi najpoznatije kastavsko mlado vino – *belica*, međutim malo tko zna da je kastavski kraj nekad bio poznat upravo po proizvodnji vina i slovio kao glavni opskrbljivač vinom svih oštarija na Grobniku (Grobničko polje; dobilo ime po poginulim hrvatskim junacima i Tatarima). Od prodaje vina se živjelo. Zanimljivo je da su težaci, koju su okopavali svoje vinograde, pili bevandu jer je vino bilo dragocjeno.

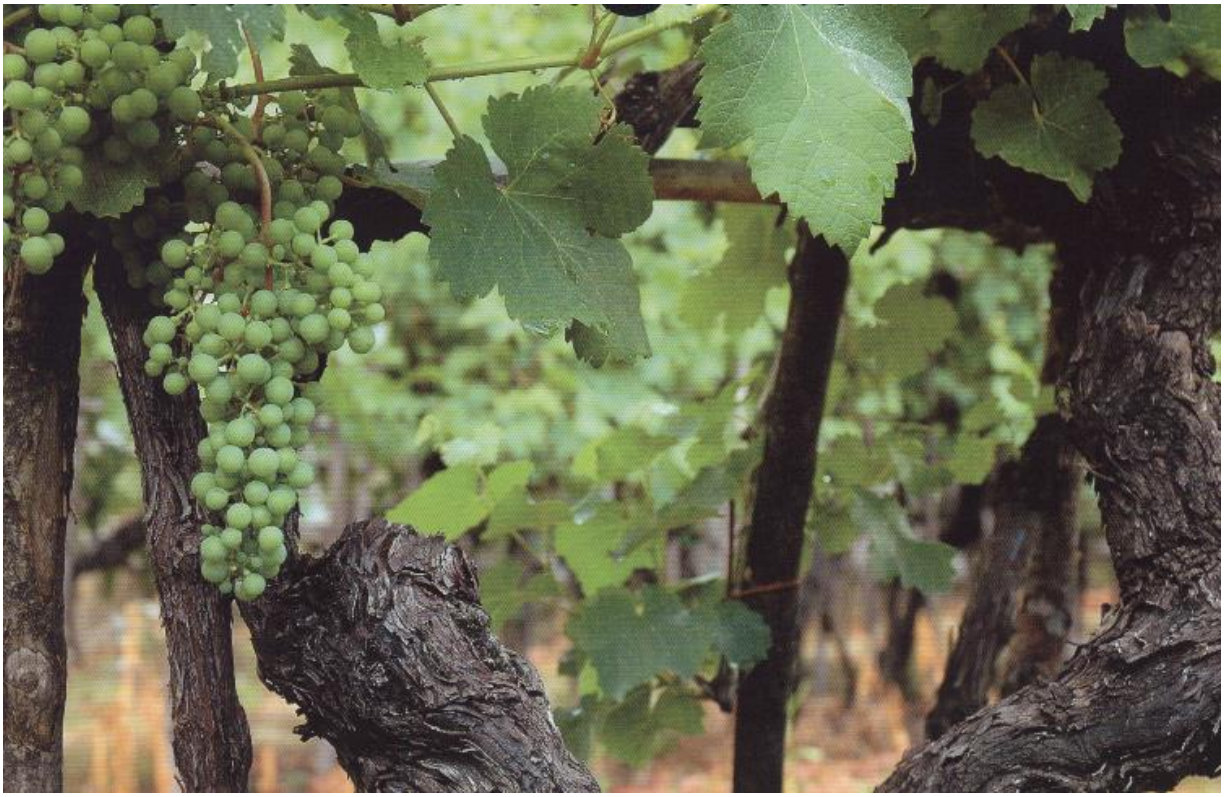
Tadašnja bevanda mješavina vina i vode, bila je drugačije piće od - današnje bevande. Voda koja se koristila bila je iz šterne (gustjerne) a ne pitka voda iz vodovodne cijevi, koja je puna raznih kemikalija, obavezni sastojak da se može pit, i minerala. Današnja voda zapravo pravi „nasilje“ nad vinom za razliku od vode iz šterne.

„Matica“ je davnašnji običaj kad je župan ovlastio da određenog dana određena kuća postaje – „konoba“ u kojoj se susjedi smiju okupljati i kušati i koji to žele kupiti bez poreza. Svake je nedjelje druga konoba bila – matica – kako bi svim vinogradarima, domaćinima, bilo omogućeno nešto zaraditi za kupnju potrepština za svoj vinograd u slijedećoj sezoni.

U Kastavštini se već više stojeća uzgajaju vinske sorte grožđa, a jedan je dokaz vinogradarske tradicije i freska Ivana iz Kastva iz 1420. godine u crkvici u Hrastovju kraj Kopra na kojoj je prikazano mašćenje grozja. Do danas su očuvane i vinske tradicije slavljenja vina kao: Martinje, Stipanova, Mihoja, Matice, ..

Kastavske autohtone sorte bijelih vrsta grožđa iz kojih se dobiva bijelo vino su: *mejsko belo, verdić, malvazija, divjaka, šiler, muškat, žlahtina.* Najstarije i najzastupljenije sorte su: *mejsko belo* i *verdić,* dok je potpuno nestao *pagadebit.*

Loza ***jarbola*** (autohtona sorta velike starosti), kastavsko-liburnijskog krasa, spašena je od izumiranja 2003. godine, kad je preostalo oko desetak trsova i prijetilo je potpuno izumiranje.



Za Kastav je značajno i bačvarstvo, jer su Kastavski bačvari bili najpoznatiji bačvari cijele Istre, Bodulije (otoka) i Dalmacije u proizvodnji „okruta“, tj. svih vrsta bačava i posuda. Zimi su pravili bačve za soljenje ribe, pripremajući se za sezonu izrade vinskih bačava koja je po tradiciji započinjala u svibnju. Dalmatinci su tražili bačve od mekog drva, jelovine i smrekovine, s obručima od jasenovine, a Istrani hrastove i kostanjeve.

Vinske bačve bile su: *bačva barik* – hrastova bačva od 226 litara, *kostanjeva bačva* od 50 l., *hrastova ovalna bačva* od 100 l., *bačva hrastova* od 250 l., *lej* (lijevak) za vino od kostanja, *čabar* jelov od 200 l., *golica* od murvi (duda), bačva jelova 450 l., *baril* za vodu, *kada*

za meso za dva prasca, *maslenica, uharica* za grozdje, *brentača*, *brenta* za vodu, bačvica od murvi, *valkana* od akacije (korito), …

Za krajeve bez vinograda, kao što su Ćićarija, Birkinja i dijelovi Slovenije, izrađivali su se *čabri* za repu i kupus, *kabli, brente, barili* (barilce je bila bačvica posebnog stisnutog oblika, iz kojih su nekoć kopači na njivama pili stojećke hladno vino da osvježe znojna tijela i suha grla), *lavandure* (posuda za noge prat) i *kadice* za soljenje, te razno drveno posuđe.

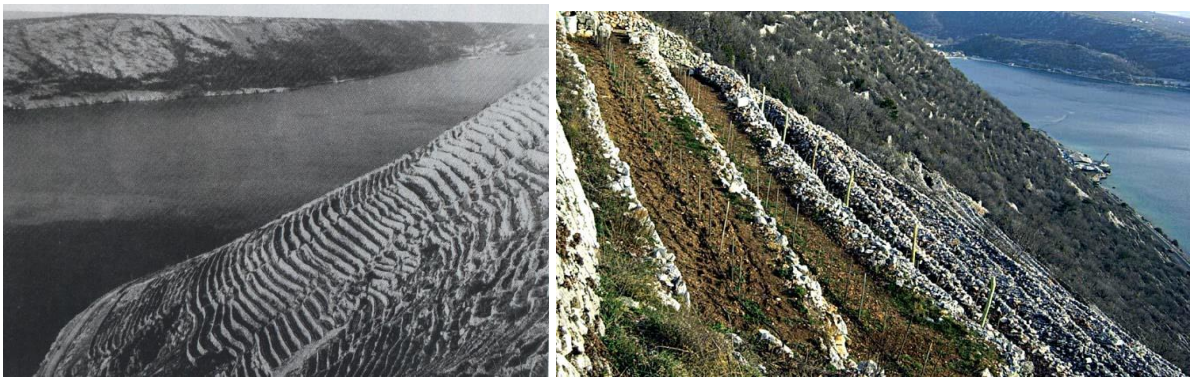
Belica - je zapravo mutno vino i često neprevrelo mlado vino koje još nema svoj izražen okus i miris. Dobiveno je od mješavine (kupažom) nekoliko starih sorti (kao: mejsko, verdić, vejsko ili divjaka) i poznatih bijelih sorti koje se nalaze i na širem području, kao npr. malvazija. Spomenute sorte rastu jedino na široj regiji Kastva i nigdje u Hrvatskoj. Ukoliko se potvrde istraživanja da tih sorti nema nigdje u Europi tada je to dokaz autohtonosti vrste grožđa i vina.

Na Kastavštini (i bližoj okolici) bio je običaj da se mošt dobiven od bijelog grožđa ostavlja vreti na dropu (komu, masulju) i tek nakon burnog vrenja otoči s dropa. Takvim postupkom (bez sumporenja) vino je isto tako moglo biti dobro ako je vinogradar imao dobar podrum i ako se u moštu nisu razvili štetni mikroorganizmi, koji su uništili prirodni kvasac koji se nalazi na bobicama grožđa. U podrum je temperatura morala biti takva, ne preniska (da se ne prekine vrenje koje je gotovo nemoguće ponovo pokrenuti) ili previsoka (da se ne dogodi preburno vrenje, kod čega ishlapi dio mirisnih sastojaka i ostalih korisnih tvari). Odvajanjem bobica grožđa od peteljke sprječavali su stvaranje u moštu višak tanina i drugih nepoželjnih sastojaka. Muljanje i prešanje obavlja su u kratkom vremenu, tako da se i vrenje nije događalo na dropu.

Kako se belica proširila i ča se je delalo?: Nacepilo se, stavilo na kasuni i va pilotinu i to je tako cep do cepa stišnjeno stalo leto dan da se store koreni. Drugo leto sa sadilo va marče, a belica se pobirala okol Bele nedeji da za samanj bude slatkega vina. Onda no bilo opreme kot danas, neki se va čabar i puštalo da vreje sedam dan, bez sumpora i kvasa. I na kraju se otakalo. Ki su delali za sebe imeli su malo belice, a ki su delali za prodat stavili bi vodi i cukara, a prodavalo se najviše Grobničanon ki nisu imali svojg vina.
Kako se danas dela belica?
Sad je moderneje. Pušta se da se mošt taloži, onda se odvaja, dodavaju se kvasci, vrenje je kontrolirano i održava se temperatura od 16 do 17 stupnjeva ka je optimalna. Ni više praveh bačvi, već je se od inoksa. Zač se mnogi žale da ih potle belice boli glava i celo telo? Glava boli zato ča se neki delaju belicu samo da zarade.
Grozja belice ni puno, a oni od to malo grozja ča je delaju puno, ne moren reć vina, već tekućine. Od malo grozdja pride malo vina i oni va to stave puno vodi, sumpora i cukara, i tako nastane tekućina ka se dobro pije, aš je slatka, ali nosi probleme ki duraju nekoliko dan. Danas je jako malo prave belice na Beloj nedeje, jer se vinarima ki delaju pravu belicu ne isplati prodavat to dragoceno vino za … ili .. kuna po litri.

Bakar

Takale, gromače, prezidi; Bakarski zaljev



Bakarski prezidi – gromača

Gromača je narodni naziv za suhozid, način gradnje kamenog zida bez veziva, tehnikom slaganja. Oslobađanje zemlje od kamenja i podzidavanjem, na padinama se dobivalo terasaste obradive površine. Zemlja se mukotrpno otimala kamenjaru i pretvarala u obradivo tlo. Gromačom su označavane granice posjeda, a višak izvađenog kamenja koje se nije moglo ugraditi u zidove slagao se na hrpu. U prostor koji je nastao obradom kamenja su žene (težakinje) na leđima u kofama (brentama) donosile zemlju s udaljenih mjesta, u koju se sadila vinova loza.

U Bakarskom zaljevu prezidi su građeni koncem 18. stoljeća do početka svjetskog rata. Sadnju loze je potakla carica Marija Terezija. Kad je izgrađena Karolinska cesta na nekim dijelovima vila je tako strma da je na tim kritičnim točkama trebalo po nekoliko pari konja da bi izvukli teret. Takva „dežurstva“ su tražila i stalno naseljavanje, pa je feudalac stvorio uvjete da ljudi mogu živjeti od poljoprivrede. Slobodnjaci i kmetovi mogli su obrađivati zemlju za koju feudalac nije imao interesa, a to je bio slučaj s bakarskom strminom. Svatko je mogao ograditi komad zemlje, koliki je htio, ali ipak pod uvjetom da na njemu uzgaja vinovu lozu. Prezidi (terase) su se protezali u dužini od oko dva kilometra, a od mora do vrha vrda u prosjeku je vilo 88 terasa. Vlasnici 90 posto vinograda vili su Praputnjarci, stanovnici mjesta koje se natkrilio iznad Bakarskog zaljeva, stiješnjenog između Krasice i Hreljina (Hreljin je nekada ima četiri svećenika, 180 kmetova koji su morali obrađivati i gradske vinograde i doći na poziv „pod oružje“. U vrijeme popisa frankopanskih imanja nakon urote, popisivač, pop Grubišić, je zabilježio: ukupan gradski „bir“ (porez) iznosi 200 forinti, vina ima 200 kabala, dohodak od ovaca 24 forinte, a od krupne marve 10 forinti. Posljednji stanovnici napustili su ga potkraj 18. stoljeća, kaptol Hreljin ukinut je 1789. godine. Posljednji ga je napustio župnik Martin Puškarić. Od grada su ostale samo hrpe kamenja s tek tu i tamo vidljivim zidovima kuća, obrambenih kula, skladišta). Ti „kameni grafiti u prostoru“ jedinstveni su dokaz golemog napora ljudi za održavanjem života. Zemlja na terasama je antropogena, što znači da su je ljudi donosili u koševima iz okolnih šuma. Takvih terasa ima na Cresu i drugdje duž Jadrana. Za ove vinograde zanimljivo je da se loza veže na stari način - vrbovim šibama.

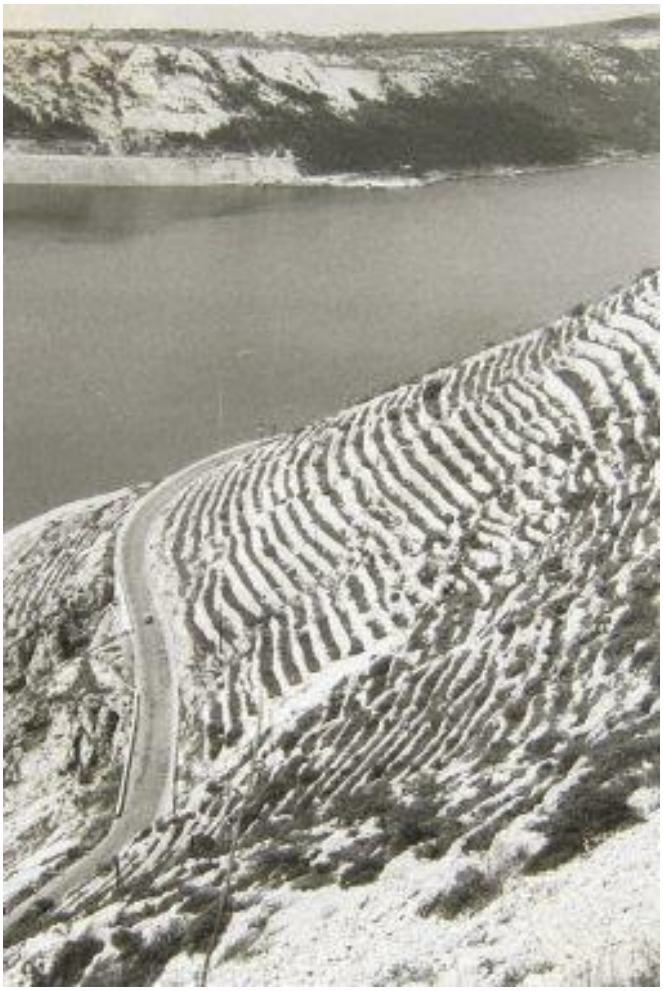
Odmor na putu kući iz vinograda

Praputnjak

ORIGINAL
BAKARSKA VODICA
VLASTIT! PROIZVOD
VINKO FRANCIŠKOVIĆ PRAPUTNJAK

Bakarska Vodica
SPECIAL

Bakar 1930. godine



Bakarski prezidi pedesetih godina
prošlog stoljeća

Bakarske terase - *takale* (takale – terasasti vinogradi, naziv dolazi od riječi *takali – kotrljali*, jer su nekad niz kozje staze i staru šumsku cestu, takali – kotrljali balvane do mora; prezidi; potporni stup), čudesno djelo ljudskih ruku, dalo je nadaleko poznatu lozu „**belinu**" (stari naziv – „bieli par") ili „**žlahtinu"** (žlah,žlak = kap, kaplja) od koje se dobiva ***„Bakarska vodica",*** znameniti pjenušac, iscijeđen iz tvrdih žuljeva i iz kraškog kamena. Naime, belina i žlahtina imaju isti piramidalni grozd, pa je pitanje je li belina odnesena na Krk i tamo postala žlahtina, ili je, pak od žlahtine postala belina.

Prema predaji, kad su Napoleonovi vojnici početkom 19. stoljeća boravili u Primorju, moguće je da su domaćim ljudima prenijeli tehnologiju proizvodnje pjenušca.

Dragutin Hirc, ***Bakar i okolica***

„Zaputiš li se prvi put našim primorjem, iznenađuje te silno sivo i golo kamenje, strašan onaj kras. Prva je kulturna ***bilina*** *na hrvatskom krasu u Primorju* ***vinova loza****, pa gdje je na kamenu ili među razpuklinama i samo šaka zemlje, tu ona uspijeva tako bujno da to čovjeka iznenađuje. Mnogi Primorac ne propusti dana da se u* ***vinograd*** *ne bi nagledao pa ga i zimi ni žestoka bura u tom ne prieči.* ***Trs*** *se gaji* ***u vinogradu****,* ***trs*** *raste* ***pred kućom*** *i oko nje on se uzgaja po škrapama… On zna za svaki* ***grozd u svom vinogradu****, on ga prati od* ***zaplodbe*** *do dozrijevanja, on ga njeguje, pregledava, nastoji i čisti, redi – on je među* ***vinovom lozom*** *najsretniji, najzadovoljniji…U dolini Rječine, u Dragi, i Vinodolu* ***goji se vinova loza u ravnici****, oko Bakra i* ***po kamenitim vrhovima*** *što se protežu od Sv. Kuzme do Bakarca. Tu su vrhovi Klančina, Grbin, Crni, Križ nu najznamenitiji je 119 m visoki Rebar, koji je sav od podnožja do tjemenice izprerovan. Ogromnu tu vapnenu stienu pretvorio je Primorac mravljim marom u jedan* ***vinograd****. Od mora do tjemenice reda se* ***skalinasto gromača*** *za gromačom, od kojih vrh rebrasto izgleda, pa mu otuda i ime.*

Posve drukčije ***gaji se loza*** *u Primorju nego u gornjoj Hrvatskoj. Najprije treba osigurati zemlju, a poslije* ***trs****. Da bura Primorcu i onu pregršt zemlje ne raznese kojom ga priroda maćehinski obdarila, valja ju podzidati gromačom. Kupi li koji umejak ili krasu i vidi li da među kamenjem ima zemlje crvenice, vidi zemlju u škrapama i među razpuklinama, odmah se spremi da tu* ***nasadi vinograd****. Onaj kamen pretvori u bujnu oazu i diviti se mora čovjek kako se Primorac oko toga trudi i muči.*

…- Primorac kamen lomi i krši. Gdje mu ne pomaže ***zub, hrasnica*** *ili* ***pralica****, tu pozove u pomoć* ***puščani prah*** *(barut). Polomljeno kamenje nose na drugi kraj jer će njime ograditi vinograd, da bude protiv buri sigurniji. Na kamenje se složi* ***gromača*** *na metar ili više visoka, a toliko duga i široka koliko je* ***vinograd****. Silan je to trud, dok mnogobrojno kamenje slaže polažuć jedan kamen na drugi i* ***ne spajajuć ga vapnom****. Za kiše naročito pako zimi često se gromače* ***raztaču*** *te ih valja s proljeća opet popraviti.*

… Leži li ***vinograd*** *u ravnici, ne prave u njemu gromače,već suvišan kamen uz ogradu slažu ili ga i odstrane.Leži li* ***vinograd*** *na vrhu ili njegovu obronku, tada slažu* ***gromače skalinasto****.Iza prve slijedi druga i tako do kraja, a koliko je duga i široka toliko ima na njoj i zemlje na kojoj se* ***loza*** *goji.Nu, ta zemja nije čista, već pomiješana krupnijim i sitnijim kamenjem što* ***gruh*** *ili* ***gruhlje*** *zovu.Kad bi Neprimorcu pokazao škrinjicu takove zemlje pa uza nju izložio i* ***vino****, koje na njoj raslo, mnogi bi teško vjerovao, da na tom* ***gruhlju*** *onako plemenita i vatrena kapljica uspijeva.…*

…Obaviv Primorac najteži posao, izkopa rovove, zasadi ***čokote, pogrebeniča grebenice*** *ili* ***zavabči vabce*** *(mladu lozu), zatakne* ***kolčić*** *i ovija po njem trs, dok je porasao.*

1930. donesen ***„Zakon o vinu sa pravilnikom“***. Na strani 38 članak 31 kaže:

Imenom „Bakarska Vodica“ može se nazivati samo onaj prirodni pjenušac, koji je priređen u Bakru i okolici po uobičajenon načinu i iz tamošnjeg grožđa, odnosno šire ……

Na strani 61 istog zakona „Dodatak“ tumači i ovo:

Bakarska Vodica je pjenušavo vino iz Hrvatskog Primorja. Navreo mošt otače se u u šampanjske boce i čuva u hladnome. Kao „Bakarska Vodica“ smije se prodavati samo prirodni pjenušac iz bakra i okolice priređen po tamo uobičajenom načinu.

Zanimljiva je i naredba Bana kraljevine Hrvatske, Slavonije i Dalmacije od 23. prosinca 1910 o ***„Zabrani patvorenja vina i u promet stavljanja patvorenih vina“*** u kojem na stranici 34, članak 47 kaže:

Šampanjac, Pjenušac i Bakarska Vodica
Pod Šampanjcem treba podrazumjevati takovo iz naravnog vina pravljeno, ugljinom kiselinom zasićeno vino, u kojem je ugljična kiselina, eventualno dodatkom šećera naravnim putem razvita i u njem podržana. Ovome mogu se kod fabrikacije Šampanjca uobičajenoe no neškodljive tvari naprimjer likeri pridodavati.

Naziv Pjenušac valja označiti na etiketama (vignetama) boca velikim i jasno vidljivim slovima, koje padaju u oči. Ta se etiketa ima tako priliepiti da se ista sa boce može skinuti samo nakon navlaženja.

U cienike, gostioničarske jestvenike itd. Ima se pjenušac vazda samo pod tim imenom unašati.

Za pravljenje „**bakarske vodice**“ posebno se izabirala belina ubrana potkraj rujna, i to rano ujutro, a postotak šećera u grožđu nije smio biti ispod 22 posto. Grožđe se gnječilo nogama u „grotlu“, posudi s pomičnim dnom i rupama sa strane kroz koje je otjecala tekućina. Cijeli je posao pravljena „Bakarske vodice“ bio u rukama žena. Naime, tehnološki proces je dosta složen, a nadasve traži puno strpljenja, točnosti i visok stupanj čistoće, od filtara i posuda do steriliziranih plutanih čepova. Butelje su se čuvale za svečane trenutke i posjete dragih gostiju, a rijetki su „Bakarsku vodicu“ proizvodili za prodaju. Posljednji proizvođač je bio Vinko Frančišković, samo nas još etikete „Bakarske vodice“ i „Bakarskog takalca“, sa starim grbom Bakra, podsjećaju na neumitnost vremena. Zarasle terase koje su djelomično i urušene čekaju vrijedne ruke i oživljavanje trsa i čuvene „vodice“, koje se počinju obnavljati.

Nakon gnječenja, u grožđanu masu se uroni konusni koš u koji je ulazila tekućina koja se prelijevala u drvene kace. U kacama se prepustilo spontanom vrenju, a pjena bi se skidala s površine, da vrenje traje što duže. Kad bi polovina šećera provrela uslijedilo bi filtriranje kroz konusne pamučne vrećice, takozvane holandske filtare. Filtriralo bi se tako dugo dok se pore na platnu ne bi začepile, a tekućina postala bistra. Tako se eliminiralo kvasce, ali ne u potpunosti. Sve se to radilo na osnovu iskustva, svaka obitelj je imala svoje male tajne, a točno se na Praputnjaku znalo tko pravi dobru „Bakarsku vodicu“.

Nakon filtriranja budući pjenušac se lijevao u staklene pedeset-litarske, a oko Božića bi se obavilo dekantiranje (pretakanje), bez mućenja taloga, u nove staklenke. To je predstavljalo prvu i drugu fazu zrenja pjenušca, u kojima se nije smjelo pojaviti vrenje. Početkom ožujka vino se stavljalo u šampanjske boce, koje su se prethodno, kao i plutani čepovi, sterilizirani. Boce su pohranjivane na hladnom mjestu, najčešće u pijesku u konobi, a polagane su tako da tekućina vlaži čep. Tako bi tijekom ljetnih mjeseci preostali kvasac ponovo započeo proces vrenja, što je značilo stvaranje ugljičnog dioksida i napokon pjenušanje bakarske vodice. Tek na jesen „Bakarska vodica“ je bila zrela za uživanje, i to uz *bakarski baškot*, posebne vrste tvrdog peciva, koji se namakao u bakarsku vodicu.

Antun Nemčić žalio se u svojim „Putositnicama“, što ih je pisao u 19. stoljeću:

šteta što se od plemenite ove kapi više ne proizvodi nego jedva do šest stotina vedara.

Danas se može naći pokoja „botuja“ domaćeg pjenušca sakrivena u pijesku i čuvana za svečane prilike i posebne goste, ali nažalost od grožđa iz Istre ili Krka, samo je postupak proizvodnje izvorni.

Bakarski vinograde nekada su se protezali na padinama na površini od 100 hektara zasađenih slatkom *belinom* od koje se proizvodio pjenušac toliko cijenjen da se ispijao i na bečkom i na engleskom kraljevskom dvoru.

Takala su, uz mnogo truda, obnovljena 2004/5. godine i zasađeno je 1.200 sadnica beline iz kojih bi trebalo 2007. godine biti proizvedeno, oko Božića, u maloj količini *Stara bakarska vodica* zaštićenog imena, koja bi trebala postati nova enološka delicija sa zanimljivim izgledom boce i povijesnim grbom Bakra.

Nakon 12 godina mukotrpnog rada bakarska vodica prošla je sva potrebna stručna testiranja i dobila status vrhunskog vina iz kojeg će se moći i prodavati pjenušac pod brendom *Stara bakarska vodica*. Pridjev stara dodan je nazivu kako bi ga se razlikovalo od Bakarske vodice koju proizvodi Istravino, za razliku od ove iz Praputnjaka, spravljena po originalnoj recepturi od grožđa belina.

Osim same kvalitete, proizvodu ekskluzivnost daje i mala količina od svega 500-tinjak boca koliko ih se za sada godišnje (2013/2014.) proizvede od otprilike isto toliko kilograma grožđa uzgojenog u obnovljenom starom vinogradu iznad magistrale.

U selu Praputnjak, blizu Meja, uz staru cestu koja od Gornjeg Jelenja vodi do Crikvenice – već se stoljećima čuvaju tradiciju proizvodnje domaćeg pjenušca za čiju su izradu od pamtivijeka zadužene žene. One su vladarice svojih konoba, i muževi se smiju "motati" oko bačvi i boca samo uz dozvolu svojih boljih polovica. Za muške članove obitelji je rad u vinogradu, sve redom teški fizički poslovi, njihovo je da kući donosu grožđe, a o vinu brinu isključivo žene.

Muškarcu, glavi obitelji, u svečanoj će prilici, recimo kada na Silvestrovo otkuca ponoć, pripasti čast da otvori bocu. Pritom mora biti jako pažljiv da se od pritiska ne odlomi grlo ili da čep nekome ne odleti u glavu. Što pucanj jače odzvoni, znači da je pjenušac bolji.

Prava domaća bakarska vodica, slatka i pjenušava, spravljena po tradicionalnoj recepturi od grožđa sorte *belina* koje stanovnici Praputnjaka i ostalih naselja koja spadaju pod grad Bakar beru u malim vinogradima pokraj svojih kuća i posebnom tehnikom prerađuju u pjenušac.

Način proizvodnje Bakarske vodice je kompliciran, pedantan, dugotrajan i, ukratko, pipkav i "zato nije za mušku ruku", jer za filtriranje i pretakanje pjenušca treba vrhunska koncentracija i strpljenje jer zlatno-žuti napitak curi kap po kap.

Bakarska vodica kupljena u dućanu s ovom domaćom ima samo jedno zajedničko, a to je ime. Industrijski proizveden hrvatski "šampanjac" čiji naziv sadrži i ime grada Bakra niti se pravi u Bakru niti od grožđa iz bakarskoga kraja.

Na kraju spomenimo i to, Bakar je slobodni kraljevski grad i luka, bio je kulturno-politički i gospodarski centar Hrvatske kroz stoljeća. U 16. stoljeću, najvažnijoj frankopanskoj luci, trgovina solju i žitom dostizala je promet od 15 000 – 20 000 kablova soli, odnosno žita ili u novcu promet od desetak tisuća forinti. Po količini izvoza na prvom je mjestu bila stoka, do 80 000 glava. Bio je trgovačko i lučko uporište, sjedište bogatih brodovlasnika i čuvena pomorska akademija. Prije pedeset godina kada je počelo zagađivanje Bakarskog zaljeva „blagodati industrije" prekinut je prirodni ciklus slijevanja slatkih voda u Zaljev. Na području Bakra i Bakarca bilo je šest tunera, a zaljev je bio prepun bijele ribe koja se bljeskala ispod same površine mora. Hobotnica je bilo toliko da su se mogle loviti golim rukama.

Bakarska vodica

Opis iz lista „Galeb“ nepoznatog Vinodolca

Tko dodje prvi put u Bakar, pitat će za „bakarsku vodicu“, s koje je Bakar na glasu. Plemenito ovo vino gradi se od groždja „bieli par“, u koga su mladi listići svilasto pusteni, razvito lišće s dola pusteno, na naličju svietlo ili po primorsko „tusto“. Jagode su bielo-žućkaste, sitne, prozirne i veoma sladke. Bieli par dozrieva već koncem kolovoza, dapače samo kad i kad i početkom istoga mjeseca možeš zasladiti usta.

Pjenušica „bakarska vodica“ jest vino bjelkasto ili žutkasto, sladko, pitko, ali jako, pjeni se i šumi poput šampanjca, pobjegne nevještom iz butilje, izbacuje čep uz prasak, okvasiv često i svod sobe, stiene ili prisutne gostove.

Bakasrku vodicu prave ovako: Potrgano groždje metnu na stol ili dasku, gnjile jagode iztrebe, a druge puste, da se na „hostu“ (šepurina, češulja, ozobak) osuše, poslije ih oruže i sgnječe. Širu (mošt) meću u sud, gdje stoji po tri dana, zatim ju pretoče u drugi sud, gdje ostaje po šest dana, a kad ju pretoče po drugi put, onda leži osam dana. Kad šira ne baca iskara, tad se je pročistila, te se stavlja u bačve ili pretače u butilje, začepi i čep konopcem zaveže. Bakarska se vodica drži 4-5 godina i staro se vedro prodava po 20-28 for., dočim se butilja i za 60 novč dobije (op.a.; obično vino u butelji se prodavalo za 2 for.). Butilje meću u piesak, nu u ljetu, kad je jako vruće, pucaju. Ako konoba nije dobra, onda se od vrućine pokvari i bude gusta kao ulje. Za kišovita vremena postaje vodica i rezka, nu paziti valja osobito na čep, jer ako ovaj dobro ne pristaje, vino se lahko pokvari. Sladku vodicu vole ženske, dočim za rezkim butiljama rado posižu mužkarci, naročito pak za onima, koje jako „kure“ (pjene).

U prijašnje doba pravili su Bakrani i „koludar“, vino naličnо vodici, nu c r n i c a i g o l u b i n j a r, od kojega su to vino gradili, pozeboše malone posve, i zato je ta crna pjenušica riedka.

***Vrbnička žlahtina**, najpoznatije vino kvarnerskih otoka (danas sinonim Vrbnika), nekad rasprostranjena po čitavom Hrvatskom primorju, pije se uz*	maneštru, ovčji sir, „surlice“ sa šugom od janjećeg mesa, „broskvu“, ribe na gradelama i brodeto, kamenice, rakove, lignje. Nikada s vodom.

Žlahtina je autohtona sorta s Krka i susjednog, morskim kanalom odvojenog Vinodolskog područja, perjanica je sjevernojadranskih otoka. Žlahtina je vrlo pitko skladno vino karakteristične i prepoznatljive arome i zlatnožute boje. Sadrži visokovrijedne sastojke i ima plemenita svojstva. Njena kvaliteta posebno je izražena u sušnijim sezonama, a po svojim karakteristikama bliža je nekim kontinentalnim, nego otočnim i obalnim vinima.

Svojom autohtonom lozom može se pohvaliti još jedan kvarnerski otok – mali i po mnogo čemu jedinstveni ***Susak***.

Valomet – pjenušac vrbnika

Valomet (valomet – stijena na kojoj se razbija more) je vrhunski *podmorski pjenušac* koji dozrijeva u moru na dubini od 32 metara oko 400 dana. PZ u Vrbniku osmislila je dozrijevanje pjenušca od žlahtine na konstantnoj temperaturi od 10-12 oC, na morskom dnu, na dubini od oko 30 metara. Boce najbolje žlahtine, smještene su u žičane sanduke, i spuštene u more, i unatoč istoj sirovini dozrijevanjem na nekonvencionalni način dobiven je specifičan i po okusu, vrhunski pjenušac. 2006 godine u more je „potopljeno" 2.000 boca s baznim vinom koje je fermentiralo 90 dana. Prve boce izvađene su nakon godinu dana, prvenstveno da se spozna kako napreduje proces fermentacije. Svake godine diže se jedna košara na površinu radi kontrole. 2012 u košari j bilo oko 350 ispravnih boca koje su pokazale do sada najbolju kvalitetu. U moru ih je ostalo još oko 1.300, što drugim riječima govori da su već šest godina u moru. Nakon vađenja iz mora boce su obrasle tj. „ukrašene" prirodnim ornamentima školjkicama, pužićama i po kojim koraljem, što čini svaku bocu unikatnom.

Svjetskoj atrakciji prijeti opasnost od *ruzine* (hrđe) koja je počela nagrizati žicu, što drži čepove. Vjerujmo da će marljivi stručnjaci Zadruge pronaći najbolje rješenje u zaštiti protiv *ruzine*.

Otoci Krk, Rab, Cres, Lošinj i Pag prevladavaju sa svojim bijelim vinima tamnije zlatnožute boje, dok su Ilovik, Susak, Srakane, Unije poznati po vinima svjetlije crvene boje. Na Susku je poznato vino **troišćina** (trojišćina crvena, trojiščina) za koje se smatra da je pravo arheološko vino, tj. da je loza ostala nepromijenjena i sačuvana još iz antičkih dana. Vino je posebne bakrenocrvene boje. Endemske sorte su i **sušić** i **sušćan** (osebujno crno vino)**.** Nekadašnju slavu prenosi jedino mala vinarija Cosulich.

Susak je jedan od svjetskih fenomena jer je prije stotinjak godina vinograde imao na čak 300 hektara, kao tri Vrbnička polja, odnosno 90 posto ukupne površine.

Sa sjetom se spominju osebujna crna vina daleke uspomene sa Suska, **barbatska vina** s Raba, **paška žutica** i **gegić**.

Paška žutica, slatkasto vino koje se neka pravilo isključivo od sorte grožđa *gegić* bilo je cijenjeno i traženo vino a prodavalo se najviše u Slavoniji i Lici. Kad je potražnja pala, grožđe se počelo miješati, tj upotrebljavati tri sorte: *gegić*, *turbijan* i *topoli* u proizvodnji – **paške žutice**. *Gegić* ima sitno zrno i malen grozd pa ga treba puno za vino, gradacija mu je od 16 do 18, *topoli* je sličan gegiću s gradacijom od 15 do 17, *turbijan* ima veliko zrno ali malu gradaciju, oko 12.

Novaljsko crno bilo je također poznato kao vino seoskih kućanstva.

Plinije Stariji (Plinius, Gaius Secundus (Maior), rimski pisac iz polovine I. stoljeća o ugledu Krčkih vina svjedoči u svom znamenitom i opsežnom djelu Naturalis historia (Povijest prirode) u 37 knjiga, i kaže: da postoje odlična vina na otoku Ilirskog imena Kurik.

Vino je na otoku Krku a posebice u Vrbniku, osim tekuće ljubavi što izaziva blaženstvo, bilo i unosan posao kojim su se bavili težaci za vrijeme knezova Frankopana i Mletačke republike da bi svoj najveći procvat vinarstvo doživjelo poslije Napoleonovih ratova. Pojavom peronospore, koja je skoro u potpunosti uništila ovu kulturu prisilila je jedan dio stanovništva tražiti sreću u prekomorskim zemljama. No, loza – *vrbnička žlahtina* - to tvrdo, žilavo i čvrsto drvo nije se dalo lako otjerati s otoka, koje mu je bilo stanite. Prema arheološkim nalazima više od 3.000 ljeta traje idila između krčkog seljaka i ove loze. Blaga mediteransko podneblje protkano suhim i toplim ljetima, gotovo nježno podnošljivim zimama glavne su značajke krčkih vinograda.

U povijesnim venecijanskim dokumentima iz 18. stoljeća zapisano je kako Krčani proizvode zanemarive količine žita dostatne tek za tromjesečnu potrebu tadašnjih stanovnika otoka Krka ali i kako izvoze čak 24 tisuće barila vina što čini oko 500 vagona (danas u cijelom Vrbniku ne napravi se više od 80 vagona).

Neki govore da u podrijetlu imena - *žlahtina* nalazimo značenje u nečem – živahnom, nemirnom, drugi kažu da je to označuje – plemstvo (svitu), nešto plemenito. Stare autohtone sorte su *debeljan* i *rožeta*.

Vallis vinaria, danas Vinodol, od vremena antike dolina je vinove loze *vrbić*, *žumić*, *belina* i vina

Trgatba u Primorju

Opis iz lista „Galeb“ nepozantog Vinodolca

nekoliko dana prije trgatbe čuje se po selima samo nabijanje okruta: bačava, karatela, lodrica, kabala i drugoga posudja, pa struganje stružbe iz bačava, u kojima je vino dulje vremena počivalo; peru se mješine, brente i drugo posudje, te se u to vrieme brine narod, da priredi čim više posudja. Putniku, koji se prvi put zaputi u ovaj milovidni i svakim božjim darom od prirode nakićeni i zanimivi predjel (Vinodol), ukazuju se svuda liepi i plodni vinogradi, izuzam po gdje koju zelenu livadu; po svuda dižu se raznovrsnim grozdovima nakićeni barsi. Djeca skaču veselo, slušajuč nabijanje okruta, jer znadu da je već blizu dan trgatbe, pojedino gleda, da se svojski pripravi, te s toga i kupuje mali koser, brusi ga i propitkuje jedan drugoga: „Kakav je tvoj?“ „Moj je ljepši, moj je oštriji,“ i Bog zna, kakva tu sve ima razgovora. Djeca napastaju roditelje, propitkuju, dok drugi ne počmu, jer se prije njih ne smije početi, inače bi poglavarstvo groždje zaplienilo.

Kada svane dan trgatbe, ustanu ukućani veselo, pa i djeca poskaču mnogo ranije, nego obično; svaki traži svoj koser, grabi sud, te bi i bez ručka htjeli u vinograd. Došavši u vinograd, reče domaćom: „Pomoz Bože!“ i odreže prvi grozd. Sad odpočme trgatba, uz koju se i veselo pjeva, a zaigraju i mješnice. Susjedi propitkuju jedan drugoga, kakvo je groždje, ima li ga više nego lani, da li je obstalo ili bolesno uginulo.

Primorac ne ima u svom vinogradu klieti, u kojoj bi groždje mastio (prešao) i poslije vino spravio. U Primorju je posve drugačije; nekoji maste kod kuće, drugi odmah u vinogradu. Tu donesu badanj, što ga zovu „kadica“, a na prošupljeni se pokrov utakne „grot“. Rezači nose groždje u kablima ili brentama i bacaju ga u grot, gdje po njem gazi i u kadicu ga izmasti. Žene pune lodrice i nose groždje kući, gdje se njim bačve napunjuju. Kad se je jedan mastač utrudio, zamieni ga drugi, a puno je šale, kad maste djeca crno groždje, jer im od toga noge pomodre. Oko Rieke i Bakra masti se ponajviše u kući, i gdje koj taj posao veoma brzo obave, jer su u malom vinogradu dobilo i malo groždja. Često zaprema cio vinograd po jedan baras, a kadkad po jednu ili dvie loze, na kojima obrode dvie tri butilje vine. Nu i ova malenkost Primorcu je mila i draga i on svoj vinogradić nastoji istom brigom i veseljem, kao i onaj kojemu je znatno veći.

U Vinodolu maste takodjer u vinogradu ili nose mule mošt u mješinama kući ili ga voze na kravama i volovima. Domaćin pribire preko dana po koj bolji grozd, stavljajuć ga u posebnu posudu, od kojega će praviti sladke butilje. Groždje se potrga, bio vinograd velik ili malen, obično u jednom danu, pa kad trgatba završi, odreže jedna težakinja čokot sa tri grozda i ovim se čokotom, što zovu „ružice“, ovjenča i sa sviračem izpod ruke kući krene, dočim ju ostale težakinje sliede, pjevajući razne pjesme; n.p.:

Cveće mi polje pokrilo,
Samo mi j` staza ostala,
Kuda moj dragi prolazi
I k meni mladoj dolazi
Na svom konju vrančiću.
Pridi mi dragi na večer
Kod mene bašća zelena,
Va njoj je ruža rumena,
Veži ga rože za koren.
Neka mu roža miriši,
Dok mene dragu obljubiš.
Stala zorica cikati,
Mlad junak konja sedlati,
Mlada divojka plakati:
Komu me mladu ostavljaš
Pod ovim dičnim imenom,
Pod ovim lipim prstenom?
Kako ću majki lagati!
A on joj junak govori:
Lahka je skuža ta tvoja;
Da ti se j` biser prosipal,
Da si ga brala lećan dan.
Ah ženu me mladu ostavljaš!

ili

Vijala se j` bela loza vinova
Spod onoga belog grada Novoga
Nije ono bela loza vinova;
Već su ono do dva mila i draga,
Ki se jesu od malena ljubili
I va onu svitlu knjigu učili.
Projdem goru, projdem drugu visoku,
I ogledam jedan listak javorja.
Pod javorom posteljica razstrta,
Na njoj leži moja mila i draga,
Kojom sam se iz malena ljubio,
I va onu svitlu knjigu učio.
Grihota ju j` na spavajuć ljubiti,
Molit oću višnjega Boga od neba,
Da popuhne tihi vjetrić od mora,
Da otruni jedan listak javorja,
I pade mojoj dfragoj na lišce,
Probudi se moja mila draga.

Kod kuće nadju domaćicu, koja je cio dan brižno radila, samo da trgače bolje podvori. Čim su se težaci dobro ponajeli i ponapili, zametnu razne govore, a najviše govori dakako koji častni starac. On se sjeća onih zaltnih vremena, kad je sve bolje hodilo, a vina bilo u Vinodolu kao vode. Pripovieda o vremenima, koja se već nikada ne će povratiti. On uz svoj žmulj vina i „pipu" (lulu) lagodno za stolom sjedi dočim su mladji poskočili u junačko kolo, da se ga naigraju i djevojaka nagledaju. Ako je ostala koja butilčja, ta se sada isprazni, a uz to do volje pjeva i šali.

Primorac ne zna za mošt, niti za Martinje i pečenu gusku, jer čim se grožđje izmastilo, a šira prekipila, zovu to „mlado vino".

U Primorju sva su vina izvrstna i težko mi je reći, koje je bolje. Žutica mejska i kostrenska osobito je vino, iztičuć se koli bojom, tolo mirisom i daleko je znana. Vino, što oko Meje goje na ružama, crvenkaste je boje i kiselkasto, zovu ga „ruževina". Bakar, Draga, Kraljevica odlikuju se „vodicom", Crikvenica „koludrom", Grižane i Bribir ukusnim tankim vinom, Podgorje oko Sv. Jurja, Lukova, Jablanca itd. „dračevcem" (crveno-crno) i „lozenikom".

Kod Bakra raste najbolje vino na vrhu Križa i Crnom iznad istoimenog zatona, a vinogradi pripadaju Praputnarcem; u Vinodolu uspjeva najvrstnije vino u grižkoj župi na Kamenjaku i oko Bašunja, u tribaljskoj oko Kostela.

Otakalnica i pretakalnica

Slavlje vina Martinje, na način kako se slavi u kontinentalnom djelu i na nekim otocima Lijepe naše, Kastav nije poznavao, barem ne u onolikom i onakvom obliku. Kastavci imaju tri blagdana vezana uz vino: **otakalnica**, Martinje (prilagođeno domaćem načinu Kastavštine) i **pretakalnica**.

Mošta, Kastavci ne poznaju jer se ubrano grožđe mastilo (tiještilo, gnječilo) nogama i dobivenu tekućinu nazivali su – *samotok*, a ono *ča ostane se stavljalo va preš i stiskalo – cedilo.* Mastilo se u pletenoj košari koja je bila u većoj kaci. Svako malo se *z loncem* samotok uzimao, prelijevao u kabel a iz kabla (kad se napunio) ulijevao u bačvu. Djeca koja su gazila grožđe poskrivečki su pili mošt.

Nakon 5 do 10 dana otočilo se *novo – mlado – vino*, nije se čekalo mjesec dana na Martinje. Na **otakalnicu** se pazilo da ne bi slučajno dva susjeda isti dan otakali nego se moralo svako večer bit na drugoj otakalnici, *da se pije , da se ji*. Tijekom tog posla, uz *mlado vino*, jelo se: *slane ribe i kompir,* posebno u jednom kablu su bili *orasi* i u košarici *netom ispečeni kruh*.

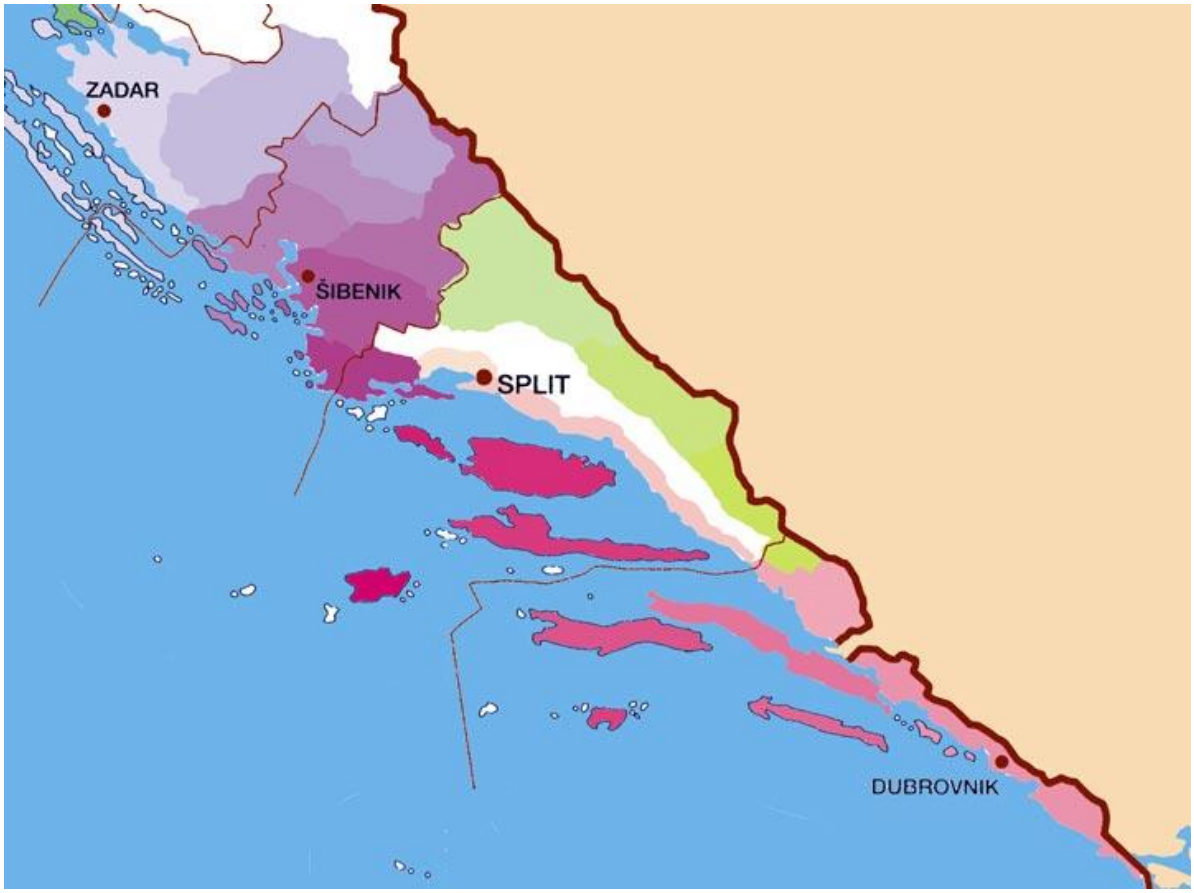
Mnogi domaćini, vino koje je ostalo od prošle berbe, nisu više pili nego su ga ostavljali za pečenje rakije s novim dropom. Kastavcima je zapravo Martinje bilo na otakalnici.

Žene nisu bile prisutne – otakalnici – jer je to bio muški blagdan, nego su se brinule u kuhinji za jelo.

Martinje je za Kastavce noviji praznik (početkom prošlog stoljeća) i stariji Kastavci se sjećaju da je bila *užanca* (običaj) *kakovega jaruha na ražnje speć*, ali pri tome nema ni biskupa, ni krštenja.

Pretakalnica (kad se vino pretače) je isto *fešt*a, ali ne velika. Za jelo se pripravlja malo *sira, pršuta, maslina, kruha*, i *pretočeno vino*.

SJEVERNA DALMACIJA



Vinogorja: Sjeverna Dalmacija, Dalmatinska zagora, Srednja i južna Dalmacija

Sjeverna Dalmacija proteže se između otoka Paga na sjeverozapadu i gradića Primošten na jugoistoku.

Dalmacija je jedna od najstarijih pov.-geogr. regija uz istočnu obali Jadrana. Tijekom povijesti mijenja prostorni obuhvat (rimska, bizantska, venecijanska, austrijska). U granicama Republike Hrvatske poklapa se s geografskom regijom južnog hrvatskog primorja ili južne Hrvatske – od Tribanj-Krušćice u podvelebitskom primorju do granice s Crnom Gorom (rt Oštro). Obuhvaća otoke Pag i sve istočnojadranske otoke jugoistočno od Kvarneričkih vrata, na kopnu joj je unutrašnja granica određena visokoplaninskom međom na Velebitu, Dinari i Kamešnici, odnosno s državnom granicom BiH. Tradicionalno dijeli se na otočni, obalni i unutrašnji submediteranski dio (Dalmatinska zagora). Veći otoci su Brač, Hvar, Pag, Korčula, Dugi otok, Mljet, Vis, Lastovo.

Ime Dalmacija javlja se prvi put u 1. st. kao naziv za kraj nastanjen plemenom Delmata (Dalmati) i srodnim ilirskim plemenima, odnosno kao sinonim za Ilirik (*Illyricum*), kako su Rimljani nazivali taj kraj (od rijeke Raše u Istri do rijeke Mati u Albaniji). Važno je istaknuti i slijedeće - **dalmatika** – je dalmatinska odjeća (dugačka tunika s dugim, širokim, ušivenim rukavima koji su joj davali oblik slova T. Naziv je dobila po plaštu kakav su nosili dalmatinski pastiri, ili po bijeloj vunenoj tkanini, koja se proizvodila u Dalmaciji. Za vrijeme Dioklecijana postala je sastavnim dijelom carske odjeće. Od 320. g postaje liturgijsko ruho rim. pape (duga bijela haljina širokih rukava).

Zbog bolesti vinove loze u Francuskoj, a potom i u Italiji, 1850-tih godina otvara se tržište za dalmatinska vina, pa vinogradarstvo postaje najznačajnija gospodarska grana. Tada

su nastale i brojne terase na strmim padinama otočnih i priobalnih uzvišenja, a loza se proširila i u zagorski pojas.

Enološki, pod pojmom sjeverna Dalmacija, podrazumijeva se najveći dio Južnog hrvatskog primorja. Prostire se od Paklenice (Velebit) na zapadu (Hrvatsko primorje) do Rogoznice (Šibenski arhipelag) na istoku s pripadajućim otocima te prostrano zaleđe sve do Like.

Za Dalmaciju se može kazati da je prijestolnica vinogradarstva u kojoj danas raste osamdesetak sorti vinove loze, što je neusporedivo manje od 1949. godine kad ih je bilo zabilježeno u ampelografskom atlasu Stjepana Bulića ukupno 172. U međuvremenu se dogodio pravi vinogradarski pogrom a dio sorti koje su se održale zastupljen je tek sporadično, ponekad i na samo nekoliko trsova.

Kaže se, da otočku Dalmaciju diče četiri fina bijela vina, koja s prikladnim jestvinama zaokružuju ugođaj i najizbirljivijem sladokuscu, to su *grk*, *maraština*, *pošip* i *vugava*.

Ravni kotari, koji su u podnožju Velebita, ulaz su u sjevernu Dalmaciju, krajeve burne i bogate prošlosti. Posvuda se nalaze ostaci što govore o važnosti i značenju toga područja; brojne ruševine ilirskih naselja, rimski kapiteli, starohrvatske crkvice, kule i utvrde sjedište prvih hrvatskih kneževa, kraljeva i banova. Svi su oni pili i jaka vina što ih daje ta plodna kraška zemlja.

Dolaskom Hrvata ne prekida se bogata i duga vinska tradicija. Vinogradarstvo i vinarstvo uglavnom je vezano na samostane koji su već pri samom osnivanju, u 10. i 11. stoljeću, darivani vinogradima. Dokumenti govore da je 919. godine zadarski prior (poglavar samostana) Andrija podario jedan vinograd u Mezulu samostanu Sv. Krševan, a da je kralj Petar Krešimir IV. podario godine 1059. vinograd u Murazulu pri utemeljenju biogradskog samostana Sv. Ivana Evanđeliste.

Tu se proizvode i piju u seoskim konobama

bijela vina	uz ribu i ribarske čakule
svjetlija vina crvene boje	za čuvene ovčje sireve
crna vina	za brodet i ribu na gradele

I danas se spominju starih vremena kada se u konobama prodavalo i pilo vino „na uru“. Prvi sat pijenja vina gubio je vlasnik konobe, no što je vrijeme odmicalo to su pilci manje ili, više pjevali i ćakulali tako da je vlasnik na posljetku došao na svoje. U pojedinim godinama loza je toliko rodila, da je bilo nemoguće vino prodavati, a cijena mu je bila ispod cijene vode koja se dopremala do kraških predjela.

benkovački rose - vino boje dimljenog lososa ili boje kore crvenog luka ide uz	pečenu janjetinu, pečenu bijelu ribu, jela od graha i kupusa, meso sa roštilja
babić (autohtona sorta) - crno vino pije se uz	pršut i domaći sir, dalmatinsku pašticadu s njokima, školjke, škampe na buzaru, ribu na gradele
opol - suho rosé vino pije se uz	gotovo sva dalmatinska jela
debit (negdje ga zovu čarapar, drugdje puljižanac, po otocima pagadebit. Zbog svoje obilate i redovne rodnosti naziv debit (dobit) ili pagadebit (plaća dugove) uistinu mu odgovara) - odlično ide uz	kvalitetnu bijelu ribu „lešo“ s „dvi rizi“, ili uz rakove i školjke, lešo meso ili uz meso sa zeljem, pečene pastrve i domaći kruh

Središte Ravnih kotara uz toliko poznatu – *Marasku* moraju se kušati i njihova vina kao:

šibenski **babić** i **plavina**, **opol rose** i ***Cabernet sauvignon*** uz dva pučka vina **Jure** i **Debit** upotpunjuju paletu vina. Treba spomenuti i vinariju Bedrica koja oživljava slavnu tradiciju započetu još početkom 18. stoljeća, dobro poznatu europskim dvorovima.

Vermut Bedrica zaboravljeno piće koje se obnavlja, ali u malim serijama. Početkom stoljeća piće koje je oduševljavalo svojom herbalnom aromom, naročito pelinom. Ukoliko vas put nanese u Skradin obavezno ga potražite; Bedrica ime proizvođača).

Jedna od poznatijih sa našega područja je**" „Industrija Matavulj“** iz Šibenika osnovana davne 1844. godine vodili je *Simeuna Matavulj* zvana ***Sima*** i njen sin *Djuro* otac poznatoga pisca *Sime Matavulja* (najuspiješniji mu je roman *Bakonja fra Brne;* 1892.; duhovit opis života franjevaca u samostanu u Dalm. zagori).

Po osnutku primarna djelatnost bila je proizvodna nadaleko poznatog likera „***Maraschino***“ da bi se potom počeli baviti i drugom djelatnošću tj. „industrijom“ narodnog veziva. Tvrtka je proizvodilo narodne kape takozvane (*berette nezionale*) kao i druge dijelove narodnih nošnji. Proizvodnja se djelom odvijala u pogonu u gradskom predjelu zvanom Varoš a dobrim djelom kao kućna radinost kooperantima kojima je tvrtka osiguravalo materijal i prodaju.

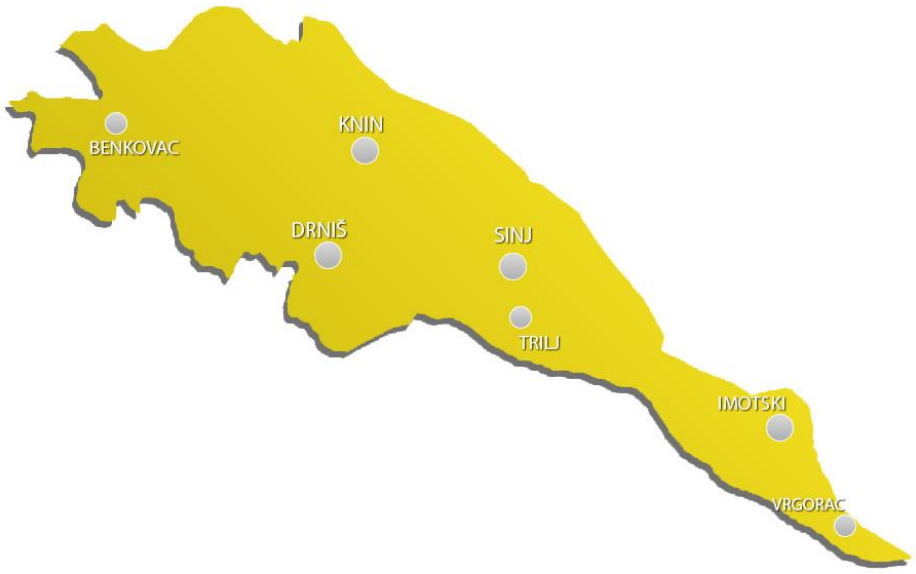
Crvenu kapu se tipski povezuje s japodskim oglavljem, iako je kod Japoda bila nošena samo kod žena dok se crvena kapa u narodu nosila i među muškarcima i među ženama. Nakićeni oblik kape (u narodu *kićenka*), kakav je nošen npr. kod svadbenih djevera ili alkarskih momaka, naliči na neobičnu crvenu kapu koju nosi orač naslikan na fresci u crkvici Gospe Srimske između Šibenika i Vodica (XII./XIII. st.). Na donjem ukrasnom vijencu portreta šibenske katedrale nalazi se i lik pučanina pod kapom. Ovaj portret potječe iz vremena popravka katedrale 1850. godine. Na gornjem ukrasnom vijencu portreta (iz pred-Dalmatinčeve faze izgradnje, oko 1440.) također je brkati lik pod sličnom kapom. Crvenu kapu je kao muško oglavlje u dokumentu iz 1500. pronašao don Krsto Stošić, dok je kao "kapu od skrleta s kožnom podstavom" pronašao u dokumentu iz 1660. godine.

Trgatva u Šibeniku

U sjevernu Dalmaciju spadaju i dobra crna vina s otoka Žmana i iz Božave s Dugog otoka. Posebnost Žmanskog polja je da ranojesenje kiše znaju poplaviti pa se u berba grožđa ide čamcem.

Vince kao hrana, vince kao lijek, vince kao kripost

DALMATINSKA ZAGORA



Područje u unutrašnjosti Dalmacije, od primorja odvojeno planinskim nizom Kozjaka, Mosora, omiške Dinare, Biokova i Rilića. Zaleđe gdje je čovjek otimao kamenitom kršu svaki pedalj zemlje i uzgajao lozu, duhan i žito, cijenjena su vina:

hrvaština - uz tradicionalni specijalitet	arambašiće i pečenje s ražnja
imota - uz	pršut i sir iz „mišine“ i „ulja“, pečeno meso i pastrvu na gradelama, zeca u vinu i ružmarinu, mesa pečenog pod saćem s krumpirom na „škrilje“
kujundžuša - koja se može piti i pomiješana s mineralnom vodom uz: (Ime kujundžuša dolazi od zaseoka Kujundžići u kojoj se jedino sačuvala od filoksere, a prije su lozu nazivali tvrdac ili žutika)	kaštradinu (suhu janjetinu), sa sudžucima (domaće kobasice), lešo janjetinu i govedinu u litrenoj bukari od „smrikovoga“ drveta
plavka (plavina, od domaće sorte loze šarac)	uz meso na žaru, divljač, bravetinu i kiseli kupus

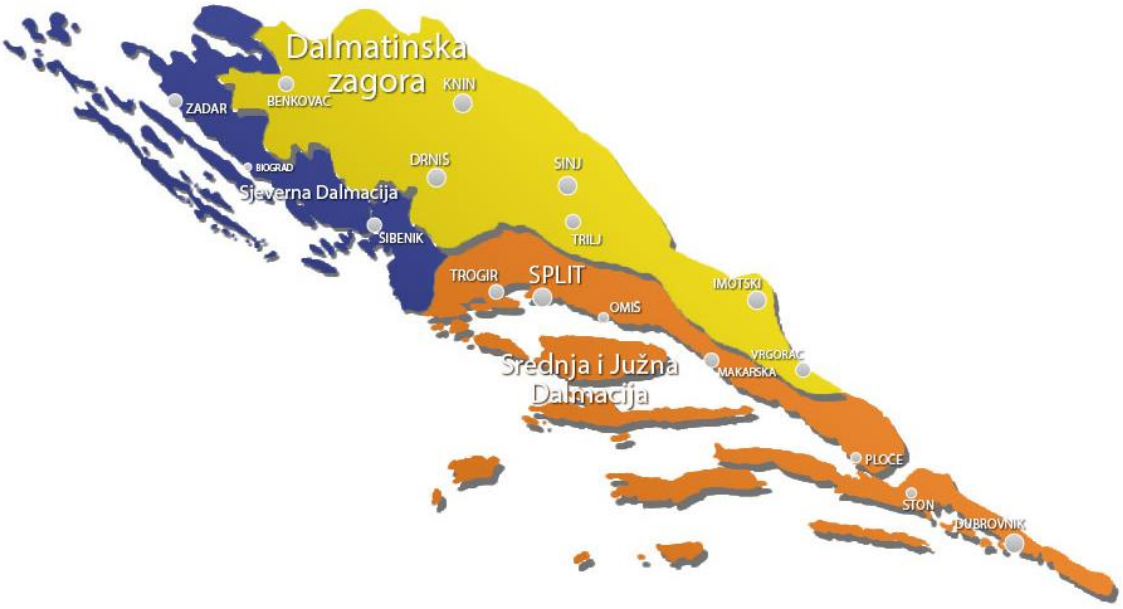
i sve podsjećajući se stihova Tin Ujevića:

Optužba je svijeta, pijanstvo jedno
samo.
Kad bi mogli do dna iskrenosti
naše
I do dna života, kao do dna čaše.

.....

Iz njega se dižu slike, roj u roju,
uzlijeću visoko plamene tirade,
mašta diže tarac, šetalište nade,
omaglice sviću u prepunom broju.

SREDNJA DALMACIJA i JUŽNA DALMACIJA



Srednja Dalmacija obuhvaća najveći i središnje položen prostor Južnog hrvatskog primorja. Izdvojen planinskim nizom Dinare i Kamešnice na sjeveru, brdsko-sredogorskim uzvišenjima Vilaje. Moseća i Svilaje na zapadu, otvorenim morem južno od pučinskih otoka Visa, Biševa, Sveca i Jabuke na jugozapadu te granicom s Bosnom i Hercegovinom.

Južna Dalmacija najmanji je i najuži dio Južnog hrvatskog primorja. Taj dio makroregije uključuje nekoliko geografskih manjih prostornih cjelina: uzak obalni pojas između državne granice s BiH na sjeverozapadu i poluotoka Prevlake s rtom Oštro na jugoistoku, poluotok Pelješac, tri veća otoka – Korčula, Lastovo i Mljet – dubrovački arhipelag (Elafitske otoke) i nekoliko pučinskih otočića (Sušac, Palagruža, Galijulu i dr.).

SREDNJA DALMACIJA

Splitsko polje, poznati su vinogradi još iz 1223. godine kad se zakonom zabranio uvoz vina u zaštiti domaće proizvodnje, a zapisi nam spominju kako je u Kaštelima, 1883. god., bilo oko 44 posto ukupnih površina pod vinogradima. *Crljenak, crnac* slatka je vrsta grožđa (kažu da je bila najslađa) iz okolice Kaštela smatra se da postoji još iz Rimskog doba. Prije 150 godina naši ljudi su je prenijeli u Ameriku gdje poznat pod nazivom ***zinfandel*** ili *primitivno*. Relikt vinske prošlosti je i uvala ***Bačvice*** u Splitu, tu su se u moru prale vinske bačve po kojima je i predio dobio ime.

plavac (najrasprostranjenija i najpoznatija autohtona sorta koja ima nekoliko tipova daje poznata vina tipa plavac, vino ribara i težaka) - pije se uz	pečenu ili prženu ribu (naročito plavu) i meso na gradelama, paški sir i slanu ribu

Otoci Brač, Šolta, i Hvar izrazita su područja ponajboljih crnih vina. Hvarani su između 1805. i 1812., kad su zajedno s Visom pripadali administrativnoj provinciji pod vlašću Francuza, izvozili vino u Francusku. Šolta poznata kao otok s najtamnijim vinom **glavinuša** tj. **okatac** i autohtonom sortom **dobričić**, a Brač s najpoznatijim;
plavcem - za: pršut, meso s aromatičnim umacima, riblji brodet i plavu ribu na žaru.

Bolski plavac pravi se od sorte grožđa - **mali plavac**, koji se još i danas nalazi u šumi oko Vidove Gore kao samonikli i raste uz jasen, bor, grab i česminu. Pretpostavlja se da je to autohtona vrsta poznata još od doba Rimljana. O vinima s Brača pisao je Alberto Fortis 1774. godine i smatrao ih je najboljim u Dalmaciji. Na Međunarodnoj izložbi vina 1867. godine, Bolski plavac, proizvođača Matea Beroša osvojio je brončanu medalju, Ante Petrić na istoj izložbi, ali 1909. godine osvaja zlatnu medalju. Petar Ivulić osvaja nagrade s Bračkim vinima na izložbi u Beču i Zagrebu 1890. i u Gorici 1901. godine.

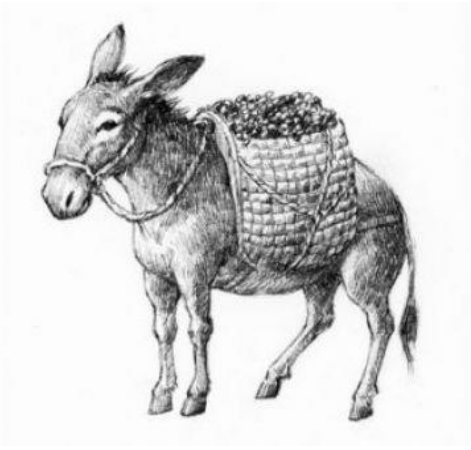
faros - *kao izuzetno vrhunsko vino zaslužuje posebna jela*	brancin na žaru, škrpina i gruji na brodet, škampi na buzaru, trilje na žaru, divljač pripremljena na dalmatinski način s vinom, ružmarinom i lovorovim listom, pečena „jaruha“ (kozlića) na žaru (za žar se uvijek treba koristiti „glava“ od loze), dalmatinski pršut i pikantne sireve
bogdanuša ili hvarka - *autohtona loza zelenkastožutog vina jedno od ponajboljih vina Juga (koja gotovo da i ne uspijeva izvan Hvara), pije se „nedijom i svecom“ uz*	bijelu ribu „od kamena“, pršut i sir, riblju juhu i „lešadu“, mladi bob, grašak s artičokama, kiseli kupus „šufigan“ s govedinom ili svinjetinom, pečenog kozlića s bižima
hvarski opolo - *ružičasto vino uz*	dalmatinski pršut, slane srdele, salate od morskih plodova, pečenu ribu i janjetinu

prč – bijelu sortu karakterističnog muškatnog mirisa nazivaju i *dalamatinskim muškatom.* Oduvijek je bilo znano da je dobro staviti desetak posto prča u vinograd da bi se dobila malo intenzivnija aroma vina. Smatra se da je sorta prč nastala kao samonikla na istočnom dijelu otoka Hvara, na području Sućurja.

Na Hvaru je i poznata **d(a)rnekuša** na položaju Vrh, koje daje fino skladno svježe vino poznato samo na Hvaru, jer se proizvodi u malim količinama i buteljira.

Nijedan otok u Sredozemlju nema tako veliko, obradivo plodno polje kao što je Starogradsko polje na otoku Hvaru. Polje je prirodni nastavak duboke, plitke uvale koju zatvara Stari Grad (grčki grad Pharos, u rimsko doba Pharie), a na istoku se proteže prema Vrboskoj i Jelsi. Parcele gdje su carevale masline i grožđe više od dve i po tisućljeća zaštitni su znak bogatstva ovog podneblja. Ujedno su ovdje i najstariji „mejaši“ na Mediteranu jedinstveni spomenik civilizacije i kulture, na kome se nalazi preko 130 spomeničkih lokaliteta, kao npr. tumuli (gomile) i gradine iz kasne prethistorije, ostaci grčke i rimske arhitekture, najbolje sačuvani ostaci *ville rustica* i suhozidina koje omeđuju obradive parcele podijeljene u pravilne čestice kao ostatak antičke parcelacije, i starohrvatske crkvice.

JUŽNA DALMACIJA



Vinarija Dingač, osnovana je davne 1902.godine kao poljoprivredna zadruga, u vlasništvu zadrugara Pelješca

U kamenu isklesan spomenik magarcu (tovaru) i postavljen u Povljima (Brač) kao spomen nekadašnjem težačkom životu. Skulpturu je izradio Frane Antonijević iz Selaca.

Uz srednju Dalmaciju, najvinorodniji je kraj naše zemlje, čineći gotovo jedinstvenu cjelinu i riznicu vina. **Dingač** i **postup** (oba s teško pristupačnih padina poluotoka Pelješca; postup iz Donje Bande) koji su u vrhu svjetske kvalitete naša su prva vina sa zaštićenim geografskim porijeklom. Zaštitni znak dingača je *magarac (*tovar, osao) u znak zahvalnosti što je to jedino sredstvo, koje čovjeku pomaže na tim strmim predjelima u radu oko loze.

Magarci spadaju u ugroženu pasminu, svrstani su u tri tipa – istarski, sjeverno jadranski i primorsko-dinarski. Krajem 30-tih godina 20. stoljeća bilo ih je oko 40.000 grla, broj im jespao na svega 850 (2006. godina). U Istri i na sjevernom Jadranu obitavali su rastom viši magarci, a u Dalmaciji niži.

Vjekovni pomagač čovjeka prenosi teže terete, radna je životinja, pomaže pri radovima u polju, otporan je na sušu i vremenske neprilike, zadovoljava se s najoskudnijim, često bodljikavim rasljinjem za pašu (opora viljka „magareći trn), svojim sigurnim korakom na teškom kraškom terenu pouzdaniji je od konja, te nezamjenjiv u radovima u vinogradima i maslinicima, to su bili „traktori“ prošli vremena.

Ljekovitost magarećeg mlijeka nije poznata široj javnosti. Ono je od svih mlijeka domaćih životinja sastavom najsličnije ljudskom, što su potvrdila i istraživanja. To mlijeko uspješno zamjenjuje majčino. Najpoznatija egipatska kraljica, Kleopatra, kupala se u magarećem mlijeku, „zaslužnom“ za njezinu nesvakidašnju ljepotu.

Primorsko-dinarski magarac

---

plavina i **kadarun** - koji se poslužuju uz	ukusne jegulje
cabernet sauvignona - za	začinjena mesa, janjetina, dalmatinska pašticada, pršut, pikantne sireve, neretvanski brodeto od jegulja i žaba, riblje paprikaše, liske u umaku od vina
postup - uz	snažna i aromatična jela kao: riblji „brudet“, mesa u umaku, pečenom patkom, divljač u umaku, pikantne sireve
dingač - s finim jelima	jastog, divljač, pikantni sirevi
pelješac	ohlađeni koktel od rakova, suhe kolače
potomje - najbolje prija uz	dalmatinski pršut, „plodove mora“, pečenu plavu ribu, meso sa žara, lignju

sveta ana – izuzetno vrhunsko vino pelješačkog poluotoka od sorte **maraština**. Ime je dobilo po crkvici posvećenoj Svetoj Ani, okruženoj vinogradima nedaleko mjesta Putnikovića. Prema predaji, mještani Putnikovića podigli su crkvicu da im štiti vinograde od bolesti i napasnika. Vino je specifičnog okusa i fine sortne arome.

carsko vino – je izborna berba čuvenog vina postup i jedino je predikatno vino iz Dalmacije. Prilikom berbe postupa, odabrani se dio odvaja i prerađuje s posebnom brigom. Predaja kaže da se probrano vino s Pelješca davalo *županu – peharniku* na kušnju, za dvor Kralja Tomislava, a odabrano vino s Pelješca slalo se i na carski dvor Austro-Ugarske monarhije u Beč.

Malvasija, *ne malvazija* - vino koje se kao prvo sortno vino spominje na našem tlu, te i samo Dubrovačko Veliko i Malo vijeće u 15. stoljeću određuje njegovu cijenu; ta vrlo kasna, autohtona sorta bijelog grožđa daje poznato istoimeno vino. Spominje se 1426. god u dokumentima Dubrovačke Republike, jer je ona zabranila prodaju vina po višim cijenama od odobrenih i dalje se kaže: Tko prekrši tu odredbu, neka mu se oduzme vino koje je prodao po većoj cijeni. A gostioničar koji ga je prodao ima dubrovačkoj općini platiti 25 perpera.“ pije se uz: „kapnića“, „guščicu“, „jezik slan“, janjetinom ispod peke:

sve to uz stihove stihove Marina Držića:

Ah vince ti gizdavo, milo ti si piti,
tebe ti je pravo do neba slaviti!

i konavoskog pjesnika Stijepe Mijović Kočana:

.... to je vino čudo - pred njim pa-
de nice
i sam rimski papa, i njime ovlada
malvazija naša - punim svete
želje
žile nam je toče, žudimo postelje
pa k blaženstvu, zaspat - Sve-
višnji ga sklada!

ili

revelin - sa jednim od jela	mladu janjetinu i mladi krumpir ispod peke, pečenu ribu na gradelama, „zelenu manestru“ od kaštradine, kupusa raštena, kelja i drugog povrća

Stara sorta bijelog grožđa, kriva zrna, *krivaja, krivalja*, rasla je i na otoku Braču, u okolici Dubrovnika bila je poznata i po delikatesnoj rakiji – lozovači.

Na sve nas podsjećaju stihovi Marina Držića:

Ah vince gizdavo, milo ti si piti,
tebe ti je pravo do neba slaviti.

U opisima svadbe u Konavlima Pavlina pl. Bogdan-Bijelić, pisane oko 1920., govori i o malvasiji i upozorava da je nekada bilo na glasu to bijelo dubrovačko vino. Ova je loza skoro sasvim poginula, i više nema malvasije.

Pijte vino, gosti naši,
Nije voda to,
*Već to vino **krtošija**,*
Koja premeće.
Premetla je kum-vjenčana,
I mene je strah.

(Narodna pjesma iz Bačeva dola, Konavle, koje se pjeva za svadbe, dok ne obrede sve za trpezom, zapisala Luce Bušković; Nakon objeda stari-svat uzme jednu jabuku i u ovu stavi fiorin, pak s ńome obredi sve svatove, da i oni stave po štogod dinara, i zazovu nevjestu:

O nevjsto!....Dajemo ti ovu malu jabuku, a u ńoj malo dara, neka ti bude dar uzdarje. Ti si dobra, pak si zaslužila i više, a mi smo dali, kako nam se mjerilo. Do danas si bila ovemu dvoru rečena, a od danas stečena)

Otok Korčula poznat je po čuvenim vinima **pošip** i **maraština** iz Čare i Smokvice. Roditelji nadaleko čuvenog **pošipa** su dvije autohtone korčulanske sorte – *bratkovina bijela* i *zlatarica blatska bijela*. Njihovim križanjem nastao je pošip. Korčula se ponosi i svojim vinom jedinstvenim bijelim vinom s „pržine“ - **grk** (autohtona sorta s crvenih pješčanih položaja Lumbarde istočno od Korčule) i **cetinkom**. Nagađa se da ime „grk“ označava i porijeklo iz doba grčkih kolonija na otoku, a možda su ga tako prozvali zbog gorkastog okusa, toliko omiljenog u dobrih poznavalaca vina. Korčulani mu govore *gark* zato što, kažu u šali, a misle ozbiljno, gorko dojdu do solada kad ga daju u otkup u vinariju. Pravilno njegovan grk je kristalno bistar i bogat bukeom. **Rukatac** bijelo stolno vino autohtone sorte predstavnik je s ograničenog područja Smokvice.

Smokvica je jedno od pet starih naselja na Otoku Korčuli u kojoj je kontinuitet ljudskog življenja neprestan od prapovijesti do danas. Naziv mjesta pogrešno bi bilo vezivati uz mediteransku voćku smokvu, već ime Smokvica potječe iz romanskih jezika i vezuje se za prisutnost vode. Naime nedaleko u polju Siknica nalazimo brojne lokve koje su još u antičko doba dale ime ovom kraju. Smokvica je domovina Pošipa, jednog od najboljih bijelih vina na svijetu. Uvala **Istruga** u neposrednoj blizini Brne najpoznatija je po ljekovitom blatu ali i po spilji do koje vodi prekrasna staza. Prapovijesna spilja nekadašnje nastanište te zaklon pastirima specifična je zbog svog položaja u udubini visoke stijene.

Legenda kaže da je Odisej na svojim putovanjima posjetio Brnu te se ispred uvale usidrio nekoliko dana i uživao u ljepotama.

Dobre **maraštine** - ima i na Lastovu i Mljetu, zatim na Pelješcu i oko Dubrovnika.

(Drugi po veličini novozelandski proizvođač vina je tvrtka *Nobilo Wines*. Tvrtku je utemeljio 1943. godine g. Nikola Nobilo, podrijetlom iz Lumbarde na Korčuli, koji je kao 24 godišnji mladić 1937. godine doselio na Novi Zeland gdje je živio njegov stric Ivan. Sa svojom ženom Žuvom podigao je svoj prvi vinograd u Huapaiu, sjeverozapadno od Aucklanda. Tijekom idućih desetljeća, supružnici Nobilo i njihova tri sina Stipe, Nikola i Marko (odnosno Steve, Nick i Mark) postupno su krajem sedamdesetih godina postali najuspješniji vinari na Novom Zelandu. Za svoja je vina Nikola Nobilo dobio niz svjetskih priznanja, a u svojoj novoj domovini stekao je takav ugled da je sredinom devedesetih godina novozelandska televizija o njemu snimila posebnu emisiju. Kada je papa Ivan Pavao II posjetio Novi Zeland, uručio je Nobilu povelju, a britanska kraljica Elizabeta II predala mu je odličje *Member of British Empire* za posebne zasluge.)

Vis, otok Jadrana, proizvodi vino koje se u usporedbi sa ostalim vinima pokazuje najboljim kaže Agatharhides (grčki pjesnik i zemljopisac iz doba Aleksandra Velikog), navodi, riječi, grčki pisac Athenaios u svom djelu „Gozba učenjaka“ svog sunarodnjaka koji je živio u II. stoljeću prije Krista. Te pohvale izrečene prije dvije tisuće godina, vrijedan su kompliment i danas, za viške vinograde izložene nemilosrdnom moru i južnim vjetrovima uz obilje vlage i mjestimice pjeskovitih tla, zvanog „salbunara“. Povijest vinogradarstva seže do vremena grčkih moreplovaca, koji su osnovali na otoku svoju koloniju. Kvalitetno bijelo vino - **vugava** ili b**ugav**a, kako ga zovu Višani prava je pohvala vina (posebno je vrijedan bouquet u kojem se osjeća med). Osim nje Višani proizvode vino **kurtelaška**, **kuč**, **maraštinu** i **plava**c, posebno poznat sa otoka Biševo.

Da se na Visu u grčko doba živjelo kvalitetno i visokim standardom o tome nam svjedoče i arheološki nalazi. Gotovo s potpunom sigurnošću možemo reći da je za to „bilo krivo“ – vino. Na novcu koji je kovala Issa mogu se vidjeti prikazi grožđa i posude za piće. Nebrojni nalazi amfora oko otoka, što su nam sačuvale drvene olupine brodova, dokazuju nam da se vino i izvozilo. U amforama tipa *lamboglia* začepljene keramičkim čepom i zaliveno

voskom, praktički hermetički zatvoreno, vino je putovalo čitavom Dalmacijom, talijanskom obalom i stizalo čak do Aleksandrije. A kakvo je bilo vino kazuje nam tekst s jednog egipatskog papirusa na kojemu je egipatski trgovac zabilježio kako je kupio jeftino lokalno vino i miješao ga s lidijskim vinom (Lydia; antička pokrajina u Maloj Aziji), koje je bilo bolje, a sve zato ne bi li nalikovalo na naše, skupo i dobro vino s Jadrana.

Lastovo ili još stariji naziv Ladesta iz doba ilira, diči se bijelim vinom **maraštinom** i **crnim plavcem**, koji je upio plavetnilo neba i dubinu mora.

Svake godine 26. rujna, Lastovci slave svoje nebeske zaštitnike braću sv. Kuzmu i Damjana. Tada se na svetoj misi okupe vjernici ne samo s otoka, već dođu i mnogi iz čitave Dalmacije. Za *svetog Kuzmu i Damjana* jematva bi uglavnom bila pri kraju, grožđe se donjelo i preradilo u konobama pa se djeci pjevalo:

Sveti Kuzma i Damjan
stavi vino u badanj
iz badnja u bačvu
za dat djeci pogaču,
a da im djeca ne plaču.

Mljet, rimska Melita, najljepši otok Jadrana nudi nam **plavac mljetski** i **maraštinu** s Babinog polja.

grk - kao jedno od najboljih bijelih vina, tamnije zlatnožute boje, traži doličan odnos u izvoru jela i posluživanja (pije se čist ohlađen na 10-12 ºC, voda se pije uz njega)	plemenite morske ribe naročito priređenu „lešo“, ali i kao aperitiv
maraština - odlično ide uz	ribu, najbolje „lešo“, rakovima i školjkama
pošip - pije se ohlađen na 10-12 ºC uz	plemenitu bijelu ribu, pečenu, prženu ili lešanu, lignje i druge glavonošce, uz morske rakove i uz jela priređena od školjki
rukatac - kao predstavnik tipičnog bijelog vina južnjačkog opojnog vina priziva sve	„plodove mora“ škampe i školjke u umaku kao i bolja pečenja
vugava i **biševski plavac**	najbolje odgovaraju i najboljoj ribi (ribi od kamena) kovaču - sanpijeru, oradi, brancinu, zubacu, jastogu, uz viške sireve i domaći pršut, teletini na lešo, pečenom janjetu

BEVANDA, toverna i kita

Bevandu su pili i stari Grci. Na gozbama je *magistar bibendi* određivao koje vino iza kojeg jela piti i u kojem omjeru ga miješati s vodom.

Bevandom se u našim krajevima naziva i mješavina vina i vode, koja se pije tijekom dana za gašenje žeđi, ali i za vrijeme jela. Ovakav način pijenja vina imamo u starih Grka (koji su pijenje vina bez dodatka vode smatrali barbarskim običajem) kod kojih je tijekom dana u posebnoj posudi, krateru (keranimi-miješam) na stol donošena i iz nje natakana u čaše već pripravljena mješavina od dvije petine vina i tri petine vode. Na gozbama je posebni *magistar bibendi* (o čemu piše Petronije i još neki antički pisci) određivao je koje će se vino iza kojeg jela piti i u kojem omjeru ga treba miješati s vodom.

Jaka sredozemna vina treba razblaživati, to nije barbarski običaj.

Za taženje žeđi (i uživanje pri jelu) stanovnici Sredozemlja nisu mogli piti vino bez dodatka vode jer su zbog malih prinosa i povoljne klime mediteranska vina imala veliki volumni postotak alkohola (i do 17%).

Poslije cijeđenja i prešanja vina, težak je na drop (kominu) nadolijevao vodu i na taj način pravio bevandu koju je pio čak nekoliko mjeseci po jematvi ne bi li uštedio na vinu. Bilo je to piće koje je po okusu sličilo gaziranom soku (jer su kvasci vrenja još djelovali). U isti se drop, nakon što bi se popila ili istočila (i često štedjela za teže radove) prva bevanda, iznova nadolijevala voda i po nekoliko puta pa se pravila i druga bevanda, čak i treća. Ovaj običaj pravljenja bevande potječe još iz starog Rima, gdje su bevandu pravili kao piće za robove.

Za bevandu je najbolja kišnica iz cisterne, voda iz bunara; voda iz vodovoda radi klora – nije dobra jer uništava okus vina, radi nasilje nad vinskim sastojcima. Uobičajeno se miješa 0,5 dl vina i ostalo vode (u čaši od 2 dl) a kod jela 1 dl vina i ostalo voda.

Uostalom i Goethe (1749.-1832.) je rado pio bevandu, govoreći:

Ribe piju samo vodu – pa su zato nijeme.
Budale piju samo vino – pa previše brbljaju.
Zato je najbolje držati se zlatne sredine i miješati vino s vodom!“

Pravo, dobro vino naši stari nisu pili, svakodnevno, nego su ga ostavljali za značajne vjerske svetkovine ili neke kućne proslave, a inače je „ležalo“ u dobrim drvenim bačvama i čekalo kupce. Doslovno je mirovalo jer se u te bačve nije smjelo dirati da ne bi došlo do kakav zla, a u tom slučaju ode čitav godišnji trud ne samo u vinogradu.

Žeđ se gasilo ***„polovnik-om“.*** Kad bi se iz zgnječenog grožđa otočio prvi, glavni mošt, pun sladora i mirisa, onda bi se na drop (kom) nadolijevala kišnica (druge vode nije bilo, nije bilo vodovoda. Kišnica koja u sebi nema nikakvih minerala, mekana je voda, za razliku od vode iz vodovoda ne pravi – nasilje nad moštom ili vinom - ne ubija stotine sastojaka vina) i daljnjim vrenjem izvlačili bi se ostaci sladora. Pravi polovnik pili su samo bolji gazde, a oni drugi su, jer drugog rješenja nije bilo, pili – bevandu od polovnika, što je već bila ***„treća ruka“*** tj. ***„trećak“***.

Danas su najpopularnije dvi vrste bevande: po-a-po i fratarska (okomiti prst vina i vodoravni prst vode). Ma, prija se tako imenovalo svako piće. Moj dida je govorija: „Mali, donesi mi zeru piva.“ A ja bi mu, s vinon i vodon, napravija po-a-po. Ma, on je koristija rič iz

svoje mladosti, kada je pivo bilo bevanda, koja se dobivala od drugog oli trećeg ispiranja dropa vodon. U takvu se bevandu nije dodavala voda. Moj konšija je takvo pivo zva polovnik. Znali su se težaci jedan drugon rugati da mu je pivo deseta bevanda, oće reći - gola voda. Tek u moje vrime bevandon se zvalo mišanje dobroga vina s običnon vodon.

Nisu u pravu oni koji danas pijenje razvodnjena vina drže barbarskim običajem, manjkom kulture pijenja vina ili ovu pojavu pripisuju našem siromaštvu (navodno se time štedjelo vino, da bi ga više ostalo za prodaju), to su radili i bogati, pa i rafinirani hedonisti za koje se ne bi moglo reći da nisu imali kulturu pijenja vina.

To svjedoče i stihovi iz poslanice kojom Marko Marulić (Marcus Marulus Spalatensis ili Marcus Marulis Dalmata; Split,18.kolovoz,1450. – Split, 5 siječanj, 1524.) odgovara na poslanicu prijatelja Božičevića (Frano Božićević Natalis, 1469–1542):

...pak predragi moji, za objed će dovoljno svega,
Naš pružiti vrt, blitvu, slanutak i kelj,
Bit će i riba koje u obližnjoj uvali se love;
Salpa, sipa, pas, menula, brancin i sarg.
Ne će uzmanjkati čaša, ni u njima crnoga vina,
Bit će i s vodom vrč jaku da razrijedi kap,
Na kraju, kao desert, poslužit ću domaće voće,
Smokvu, il komu je drag kruške i jabuke griz...

Toverna

Toverna – „konoba u kojoj se *puštaje* vino, pa prodaje kroz više dana, dok se ne proda“; jedni u tovernu po vino dolazu sa svojin sudovima, a drugi ga dođu u tovernu piti na kvarte, pa tamo poslin viču i pivaju, a znaju se kadikad međuse i pobiti; toverna je najvažnija inštitucija u povisti Šibenika; cila teorija šibenske toverne zapisana je u "Šibenskon teštamentu“.

*Razliku između **toverne** i **konobe** je u tome što su konobe svoju ponudu bazirale na različitim jelima i pićima, dok su toverne nastajale zahvaljujući obiteljskoj proizvodnji vina i rakije, dobronamjernim ustupljivanjem prostorija za goste, koji su spontano sa sobom donosili i razne delicije.*

Briškula, trešet, dalmatinska pisma i nezaboravne anegdote u šibenskim tovernama tijekom prošlog stoljeća bile su sastavni dio života većine Šibenčana. ……. danas nema ni jedne tovernu koja je opstala. Vlasnici nekadašnjih toverni i dalje proizvode i prodaju vino, ali ubrzani način života građana i sve manje vremena za druženje jednostavno su ih natjerali da zatvore vrata iza kojih su nekad brojni Šibenčani proveli najdraže trenutke u životu. U Ridulina i Murgaša, Prsana, Ivine i u Dume, u Čečure, Dorbića, kod Bujasa Kača, u oboru Stipe i Dunke Karadžole i Bukarice na Škopincu, u Vinka Batinice, Prsana i Baranovića, Lasice Gojanovića i Batinice Krkele, u Junakovića oboru i u Čelara i Barbače, u Ercegovića Kutlića, Šupe Klepice, Šeška i u Pengaša u Docu, u Roka ispod Muntanje, u Milete kraj Partizana i Vice Grandeša... Sve su to nekadašnje toverne koje su gotovo stogodišnjom tradicijom vladale Šibenikom i šibenskim đirom sedamdesetih i osamdesetih godina prošlog stoljeća. U njima su se okupljali i stari i mladi, točilo se domaće vino……. Danas, nažalost, ni jedna od nabrojanih toverni više ne radi.

Stogodišnja tradicija jednostavno je isparila i izgubila se u užurbanom vremenu. Dok su nekadašnji fetivi Šibenčanci obilazili toverne svakodnevno, današnje generacije nemaju tu naviku. Osim toga, težaci koji su nekad prodavali vino bili su izuzeto složni, i pazili su kad je čije vrijeme za prodaju vina, a danas se sve to pomalo izgubilo, jednostavno nam se ne isplati – potvrdila nam je nevjesta nekadašnjeg glavnog toverniste u gradu, ……

Šibenske toverne definitivno je zahvatio zub vremena, i, nažalost, one najvjerojatnije više nikad neće poslovati u našem gradu. Za tim žali jako veliki broj Šibenčanaca koji su danas već u mirovini, ali i njihovih potomaka koji su, slušajući anegdote o prvim a capella klapskim pismama, gledanjima nogometnih utakmica, briškuli i trešetu, i sami poželjeli obići nekad najčešća okupljališta veselih, zdravih i druželjubivih Šibenčana. Njima, pak, ostaje tek nada revitalizaciju starih tradicionalnih i kulturnih običaja, na koje čekaju toliko dugo, a koji su utjecali na podizanje Šibenika onakvog kakvog znamo danas. Tko zna, možda se i usreće ponovnim otvorenjem jedne od desetaka toverni koje su nekada vladale Krešimirovim gradom.

*Alternativa prodaji masta u doba berbe (po nižoj cijeni) bila je, kao što se to radilo i u srednjem vijeku, prodaja vina na **kitu,** tj. u vlastitoj režiji i vlastitoj konobi. To je oduvijek bio način da težak dođe do gotovog novca, a da vino kao proizvod ne bude podcijenjeno. Takva prodaja je najčešće bila u istoj prostoriji (podrumu, konobi) gdje su bile i bačve s vinom.*

Maslina, borić i smrika osim što su mediteranske ljepotice imaju još jednu zajedničku točku - dalmatinsko vino.

Nad ulaznim vratima ili na obližnjem uglu izvješena grančica:

*- **masline** u vrijeme popularnih šibenskih toverni bila je **simbol za bijelo**,*
*- **kita smreke za crno vino**,*
*- **a stručak borića simbol za opol**.*

Neke su toverne radile tijekom cijele godine, a neke tek par mjeseci, koliko bi trebalo da se proda svo vino napravljeno među užom ili širom rodbinom te sezone. Ali, jedno je sigurno, sve su toverne nastale iz obiteljskog i prijateljskog druženja uz domaće vino, pršut, sir i slane srdele.

PROŠEK

Sve pečeno vino smo vrgli u botilje i dobro začepili, sa neka dimi
Napunili su botiljun pečenoga vina za pir

Prošek, prirodno desertno vino, koje se proizvodi fermentacijom koncentriranog grožđa od najkvalitetnijih sorti grožđa (prosušenih na trsu i još naknadno sušenog), proizvodi se još od doba starih Rimljana. Ovo vino koje su iz poštovanja zvali vinum sanctum (Rimljani), a danas u Italiji vino santo, vjekovima je vezano uz dalmatinske vinograde, njihove običaje i slavlja. Piti prošek iz „pijeska ili paučine“ u malim čašicama ne većim od napršnjaka, istinska je poslastica, jer starenjem poput arhivskih vina dobiva na vrijednosti i kvaliteti. Ime prošek dolazio od talijanske riječi prosecco, što znači - prosušen.

prošek - (vino bakrene tamnožute boje, prekrasna bukea, izrazito sladak, pun i zaokružen) pije se (na temperaturi od 14-16 ºC) kao	aperitiv ili kao „slatka kapljica“ uz deserte, kolače, bademe, orahe, smokve, rogače, lješnjake svim tim blagodatima koje nam daje naša Jadranska obala

bijeli prošek se dobiva u principu od	grka, vugave, maraštine, pošipa, malvazije
crni od	okaca, plavca malog, muškatne ruže i grbića crnog

Vino prošek puni se u demižone ili boce (boca ne smije biti položena da ne dobije vonj po čepu), polaže u podrume, u pijesak gdje odležava godinama, čekajući na velike obiteljske i narodne proslave i godišnjice: krstitke, vjenčanja, rođenje djeteta, povratak moreplovca s dugih putovanja.... .

SLJUBLJIVANJE JELA I PIĆA

Da je i najbogatiji stol bez vina siromašan, odavno je zapisano. Jela koja iznosimo na stol moraju biti pripremljena na vrijeme, pića ohlađena na primjerenu temperaturu a **peharnik** se brine da nam ponudi vina koja se najbolje slažu – sljubljuju s jelima. Kad se postigne sklad između toga i uređenog stola, učinit će, možemo reći svaku prigodu u – svetkovinu.

Uživanje u vinu iskonski je povezano s uživanjem u jelu, zato postoji osnovni putokaz, koji stalno doživljava promjene, jer apsolutno točnog ili netočnog nema. Sviđa li vam se određena kombinacija, ma koliko ekscentrična bila, uživajte u njoj. Kako naša vina još nisu izašla iz anonimnosti teško je odgovoriti na pitanje uz koje regionalne specijalitete odgovaraju pojedina vina.

Ne može se udovoljiti svim okusima, niti prihvatiti pravilo po kojem bi se uz određeno jelo posluživalo samo jedno vino.

No, stara je uzrečica ili bolje reći utrta pravila: da se piju ona vina koja su iz istog kraja odakle su i jela koja konzumiramo, tj. lokalna vina uz lokalna jela; bijelo vino uz ribu i bijelo meso, crno vino uz crveno meso i meso divljači. Isto tako laganija vina prije težih, jača vina i suha prije slatkih.

Prilikom kombiniranja hrane i vina prije svega u obzir treba uzeti težinu (jakost) jela i nastojati uravnotežiti vino i hranu. Na primjer, bogat topa složenac začinjen crnim vinom, slaninom, češnjakom i gljivama zaslužuje snažno crno vino, bez obzira na to je li temelj jelu piletina, grah ili govedina. Lagano, brzo poprženo jelo svježeg okusa ili salata bit će ispunjeni svježim laganim vinom, a osiromašeni jakim i jedrim. Piletina u bogatom umaku od vrhnja traži punije, deblje bijelo vino. Također treba paziti na razinu kiselosti i slatkoće. Kiselost na pladnju treba uskladiti s kiselinom u čaši, jer će u suprotnom vino biti plošnog i tupog okusa. Bijela vina sadrže više kiseline pa su prikladnija, dok su crna teža, a i kiselost u hrani ne ide dobro uz tanin.

Priloženi pregledi su samo orijentir najprikladnijih pića uz jela, kao i temperatura:

aperitivna vina, do pola sata prije jela	slatka specijalna, bermet, prošek, vrhunska polusuha i poluslatka crna vina
aperitivna vina neposredno prije jela	bijela iznad 12,0 posto alkohola i crna suha vina iznad 12,5 posto alkohola
- hladna predjela *šunke, pršut, salame, kobasice, hrenovke, guščja i pileća jetra, paštete*	lagana ružica i suha bijela vina
predjela s mesom i jajima, tjestenina s mesnim umakom	lagana crna i ružičasta vina
juha	vino se ne poslužuje, iako po najnovijem trendu dolaze u obzir suha do polusuha – srednje jaka crna vina
bijela riba, kuhana u umaku	odležala i mlađa arhivska bijela vina
plava riba pečena, pržena, s gradela (žara)	bijela puna vina sa sadržajem alkohola iznad 12, odnosno 12,5 posto (tzv. jaka vina
svijetlo meso, bijela perad i odojak	bijela, suha do polusuha vina
tamno meso, tamna perad	puna crna suha do polusuha vina
divljač i divlja perad	izrazito puna i jaka vina
sir i jela od sira	crna stara vina suha do polusuha
(sirevi blaga kiselkasta okusa koji duljim stajanjem poprimaju slatkastu primjesu	lagana suha bijela vina (graševina, pinot, burgundac, žlahtina, malvazija, traminac)
tvrdi sirevi osebujne arome, pikantnog okusa i mirisa	crna kvalitetna i vrhunska vina (dingač, plavac, babić, postup, frankovka)
kolači i sladoled	specijalna likerska vina, polusuhi pjenušac, aromatična polusuha i slatkavina
voće, orasi, lješnjaci, bademi	polusuhi pjenušac, laganija crna vina s većim sadržajem ukupnih kiselina (teran), prirodna desertna vina (prošek)
pola sata nakon jela	suhi prirodni pjenušac

Naša autohtona vina u sljubljivanju s jelima

aperitiv	bermet, dubrovačka malvasija, grk, maraština, parč aperitivni, pošip, šipelj, vugava
hladna predjela	bogdanuša, dišeća ranina, hrvatica, kraljevina, kujunđuša, malvazija, maraština, medna, moslavac, plavac, škrlet, trojšćina, vugava, žlahtina.
plodovi mora	bogdanuša, cetinka, dubrovačka malvasija, grk, malvazija, maraština, pošip, škrlet
juhe	babić, darnekuša, dubrovačka malvasija, grk, hrvatica, plavac, trnjak, trojšćina
perad (osim piletine)	bogdanuša, cetinka, dišeća ranina, dubrovačka malvasija, grk, kraljevina, kujunđuša, malvazija, maraština, medna, moslavac, plavac, pošip, šipelj, škrlet, vugava, žlahtina.
bijelo meso	cetinka, dišeća ranina, hrvatica, kraljevina, kujunđuša, malvazija, maraština, medna, moslavac, plavac, pošip, šipelj, škrlet, vugava, žlahtina
janjetina s ražnja	bogdanuša, cetinka, dišeća ranina, hrvatica, kraljevina, kujunđuša, malvazija, maraština, moslavac, plavac, pošip, šipelj, škrlet, vugava, žlahtina
svinjetina s ražnja	babić, bogdanuša, darnekuša, hrvatica, kraljevina, medna, moslavac, škrlet, trnjak, trojšćina, žlahtina
jela sa žara (roštilja)	cetinka, hrvatica, kraljevina, kujunđuša, malvazija, maraština, moslavac, šipelj, škrlet, trnjak, trojšćina
bijela riba	cetinka, darnekuša, dišeća ranina, dubrovačka malvasija, grk, kujunđuša, malvazija, maraština, medna, moslavac, parč, plavac, pošip, škrlet, vugava
plava riba	babić, trnjak, trojšćina
tamno meso	babić, darnekuša, plavac, trojšćina
sitna divljač	darnekuša, plavac
krupna divljač	babić, plavac, trnjak
blagi sirevi	babić, darnekuša, plavac, trnjak
zreli sirevi	babić, plavac
slani sirevi	prošek
slatki sirevi	prošek

Vino	Temperatura ºC
Babič	16-18
Bogdanuša	10-12
Frankovka	15
Graševina	10-12
Grk	12
Dingač	18
Malvazija	10-12
Maraština	10-12
Merlot	16-18
Muškat	8-10
Pharos	18-22
Plavac	18-20
Pinot Bijeli	9-12
Pinot Sivi	10-12
Postup	18
Pošip	10-12
Ragusa	16-18
Rizling	12
Sauvignnon	10-12
Silvanac	10-12
Škrlet	10-12
Teran	16-18
Traminac	10-12
Žlahtina	10-12

Aperitiv	pored žestokog pića ili piva* može se ponuditi suhi pjenušac, šampanjac francuski slatki pjenušac poluslatki jako suho bijelo bijelo slatko aromatično vino, vermut suhi, bermet, porto, prošek *(svijetla, visoko prevrela/suha/piva plzenskog tipa ili gorča ale piva, kao i pivske mješavine). Aperitivi su uzimaju pola sata ili neposredno prije obroka	temp.vina ºC 5-8 4-6 5-7 8-9 8-10 4-6
Hladna zakuska (predjelo)	prema vrsti jela različito je i piće ali se općenito smatra da najbolje odgovara pivo, lagana reska bijela vina, suha ružičasta, suha bijela vina ali i Vodka.	
hladni naresci, zakuska od pečene guščje ili pačje jetre ili paštete	suha bijela vina, ružičasta vina fine arome ali i vrlo slatko desertno vino i predikatno vino formirano uz utjecaj plemenite plijesni	12-15
„plodovi mora“, ruska ili francuska salata	suha bijela vina	8-12
kavijar	Vodka, suha pjenušava vina	4-6
Juhe	u pravilu bez pića, ali ipak danas prevladava sve više pivo i suho jače bijelo vino po mogućnosti staro nekoliko godina (fine arome ili bouquet-a), ako juha dolazi nakon predjela može se uz nju piti i ono vino koje je pratilo predjelo	
krem juha	u pravilu bez pića	
gulaš, grah i kari juha	pivo	8-10
riblja, juha od luka i češnjaka	laka suha bijela vina	8-12
posebne juhe	suhi šeri i porto vino	6-9
juha od jegulja	bijelo vino	8-12
Topla predjela	kako su vrlo raznovrsna a često zamjenjuju i glavni obrok, pristup je dvojak. Ako su pretvorena u glavni obrok onda se uz njih poslužuju lagana crvena vina, a ako imaju funkciju međujela onda valja izabrati prikladno njihovom karakteru	
omlet od jaja	puna ljupka i mirišljiva bijela vina	8-12
špageti	bijelo vino i lagano ružičasto	8-12
paštete u tijestu	puno bijelo vino ili ružičasto	8-12
gljive i tartufi (jelen gljive)	puno crno vino	18-20
Nadjevena tijesta, ragui ili teleće meso u umaku, prsne žlijezde, mozak, ribe, školjke ili ljuskari	bijela vina	8-12
predjelo od jaja	bijelo vino i lagano crno	12-18
šparoge	bijelo vino, lager pivo ili trapist pivo	14-18; 8-10
musaka i burek	crno vino	18-20
Riblja jela		
morske i slatkovodne	punija prevrela (ali ne prejaka) bijela vina	10-14

plemenite i nježne ribe kao: losos, morska pastrva, list, iver, iverak, grdobina, pastrva, smuđ - pržena, pečena ili na roštilju		
masna i konzumna riba kao šaran, jegulja, linjak, cipal, skuša, bakalar, grgeč – pečen ili pohan	sadržajno puno bijelo vino ili ružičastim ili svjetlijim, crvenim vinima	10-12
masna i konzumna riba kao: šaran, jegulja, linjak, cipal, skuša	sadržajno puno bijelo vino ili ružičastim ili puna bijela vina ili ružica, pivo	10-12
dimljena riba	puna bijela vina ili ružica, pivo	14-18; 8-10
rakovi, puževi, žablji kraci	punija i prevrela ali ne prejaka bijela vina	14-18
riblji brodet ili paprikaš	lakša, manje obojena svježa i pitka crna („fiš paprikaš“) vina ili ružica	
pržena ili marinirana plava riba	puna crna vina	16-18
ribe, rakovi na žaru	suha puna bijela vina, suhi pjenušac	8-12
ribe, rakovi u umaku	ribe, rakovi u umaku	
ribe u slatkim umacima, kuhana i pečena bijela riba	suha bijela vina, slatka vina (otmjena vina) bijela vina s izražajnim bouque-om i strukturom	8-12
ribe, rakovi i školjke kamenica	bijelo suho vino (pitko i malo peckavo), jako tamno pivo s okusom prepršenog ječma	8-12
riblji ragu (matelote, meurette)		
kavijar, kamenice i ostale školjke	suha bijela, mirna, vina koja se odlikuju finim okusom punoće	8-12
ako je riba spravljena s crnim vinom tada se pije crno vino		16-20
Mesna jela		
pile, ugojeno pile, kopuni, golubi i bijelo meso pure	ne previše slatka bijela vina ali ljupka i blago mirišljiva bijela vina ili lakša crvena vina	12
patke, guske, šljuka, fazan, jarebica (pernata divljač), tamno pureće meso	crna vina, najboljeg bouquet-a ali ne i izrazito trpka ili jača krepka bijela vina	18-20
četveronožna divljač	najbolja od najboljih crnih vina, pivo	14-18; 8-10
pohana ili pečena piletina	svježe bijelo vino, pivo	12-15; 8-10
teleća prsna žlijezda, mozak, teleći ili svinjski jezik, teleći želudac	bijelo vino	12-15
jetra, bubreg, goveđi jezik, srce, fileki	crna vina	16-20
pirjana teletina	bijela vina	12-15
pečena ili roštiljana teletina	bijelo vino, ružica i lagano crno vino	12-15
pečena svinjetina	lagano crno vino	14-18
juneće pečenje	puna crvena vina	14-18

kuhana govedina	srednje teško bijelo vino ili ružica	12-15
pečenje od govedina (filé)	puna crvena vina	12-15
jače pirjana, pečena ili roštiljana junetina	jaka crna vina	16-20
janjetina ili ovčetina	teška crna vina ili pivo	18-20
masnija i začinjena pečenja	vina bogata kiselinama	10-12
pirjano meso s umacima (što delikatniji umak – to bolje vino)	crna vina i ružica	14-18
dimljeno meso i jela iz jednog lonca	snažna i teška crna vina, pivo	18-20
pečenja s ražnja ili roštilja	ružica i lakša crna vina	14-18
jako začinjena jela od mesa	lakše crveno ili crno vino	14-18
kuhana mesa	mlađe suho bijelo vino	8-12
Salate	dresing za salate može se raditi i od sladnog octa (prevrela sladovina/pivo)	
Sir		
svježi nedozreli sir	lagana osvježujuća bijela vina ili pivo	12
potpuno zreli sir i tvrdi sir	predikatna vina najviše kategorije s izrazitim bouqueom i okusom	16-20
neutralni i nježni sirevi	zrela i puna bijela vina	12-14
„jaki“ sirevi poput Linburgera, zrelog Gouda, Cheddar	jaka i umjereno zahmeljena piva	8-10
kremasti sirevi	puna bijela ili crvena vina	18
pikantni sirevi osobito oni s plemenitom plijesni	prirodna desertna slatka vina (marsala, porto, sherry i mnoštvo drugih predikatnih vina, prošek)	6-9
sirevi u kombinaciji s gljivama	puna crna vina ili suha vina kasnih berbi	18-20
Poslastice (desert)		
Sa slatkim desertom poslužuju se slatka vina, bez obzira na boju i vrstu, sve do poluslatkih i slatkih pjenušaca. Ako desert nije jako sladak (palačinke, pite) poslužuju se bijela vina izrazite arome, po mogućnosti polusuha do poluslatka.		
Slatka jela i orasi	bijelo vino, ledeno vino, desertno vino, Sherry, teška Porto vina, kao i pjenušci	6-9
desert sa svježim voćem kao jabuka, dunja, limun, naranče savijače i drugi deserti pripremljeni s voćem	suhi do polusuhi pjenušac, pšenična piva, posebno bijela belgijska piva	5-9
uz kolače pripremljene od suhog voća, pudinga i kreme	dvostruko sladna piva (Doppel Bock), samostanska piva (Trapist i Abbey), ječmena piva, jaki Porter ili slatki Stout	

s okusom marcipana i čokolade		
grapefruit ili s čokoladom ili čokoladnim prelivom	polusuhi pjenušac	5-9
kava	konjak, biter, vinjak za muškarce; slatki likeri za dame	
za digestiv	meko i pomalo slatkasto pivo, dvostrukosladno pivo, samostanska piva, ječmena piva i škotski ale	
	Najčešće se nakon obroka pije jako pivo i žitna rakija	

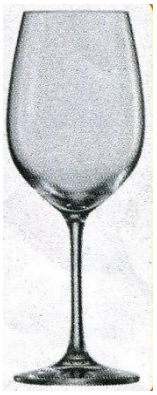
Vino	karakteristike	temp. posluživanja	najbolje pristaje (sljubljuje se) uz:
Bijela vina			
Chardonnay	bijelo vrhunsko, aristokratsko, vino svijetložuto zelenkaste boje, kristalne čistoće, umjerene jakosti	10-12 ºC	aperitiv, predjela, ribu pečene s roštilja,govedinu, tatarski biftek, teletinu
Graševina	Vrhunsko vino, zelenkastožute boje, koje je nenadomjestivo vino u svakoj svečanoj prilici. Snažnog, profinjenog i složenog mirisa koji podsjeća na svježu jabuku i citruse, harmoničnog okusa, svjetlozelene boje, usklađenih alkohola i kiselina	10-12 ºC	hladna predjela, tjesteninu, suhomesnate delicije, začinjena jela, specijalitete od bijelog mesa do plemenite slatkovodne i morske ribe, jela od šparoga
Malvazija	Karakteristične cvjetno voćne arome na koštuničavo voće, jabuke. U ustima lagano i svježe srednje dugog finog završetka	10-12 ºC	kao aperitiv, lagana predjela od tjestenine ili rižota, jela od bijelog mesa, ribe ili morskih plodova. Vino za proslave i domjenke
Muškat žuti	Polusuho vino s aromom na muškatno grožđe, svježe, živahno i lepršavo	18-20 ºC	svježe voće, voćne salate i jednostavne deserte
Pinot bijeli	Vrhunsko vino	10-12 ºC	predjela, gotovo sve vrste juha, glavna jela od bijelog mesa i plemenite ribe te morskih plodova
Pinot sivi	Tradicionalna vinifikacija i odležavanje daju puni spektar sortne prepoznatljivosti ovom elegantnom vinu karakteristične arome i svjetložute boje	8-10 ºC	dobro začinjena jela, divljač ili pečeno svijetlo meso
Pošip	Kvalitetno suho bijelo vino	10-12 ºC	školjke, kvalitetnu morsku ribu
Pošip	Vrhunsko suho bijelo vino, sjajne, bistre slamnatožuta boje sa zelenkastosrebrnkastim odsjajem. Suho, sočno i ne prenapadne težine na nepcu. Neki kažu da ima i pikantni okus s aromom gorkih badema.	18-20 ºC	prave draži otkriva uz školjke i kvalitetnu morsku ribu
Rajnski rizling	Otmjeno vino puno šarma, plemenite arome, svijetlozelene boje i	8-10 ºC	aperitiv, tjesteninu, morsku ribu ili jela od bijelog mesa

	bouqueta te izvanredne slatkosti		
Silvanac zeleni	Lijepo strukturirano vino sa savršenim odnosom alkohola i kiselina. Vino s osjećajem glatkog baršuna u ustima te završnom očaravajućom aromom zrele zelene jabuke	10-12 ºC	aperitiv, predjelima i tjesteninama s umacima na bazi sira, uz glavna jela od bijelog mesa ili od plemenite slatkovodne ribe
Sauvignon	Uvijek svježe, polusuho elegantno i osvježujuće, svjetlozelene boje i zelenkastog odsjaja s izraženim aromama bazge i ogrozda	10-12 ºC	najbolja bijela mesa, plemenitu ribu, teletinu, kozji i ovčji sir
Sauvignon blanc	Suho aromatično vino izraženih aroma cvijeta bazge, izbalansiranih kiselina	8-10 ºC	ribu, bijela mesa, tjestenine, rižota i aromatične sireve
Traminac	Svijetlo žute boje, intenzivno sortnog mirisa i bouquet-a karakterističnog za traminac. Elegantnog okusa, svježe i harmonično vino	10-12 ºC	jela od bijelog mesa, posebno uz lagane deserte
Žlahtina	Otočki specijalitet. Pitko i osvježujuće vino, laganije od kontinentalnih, pije se gutljaj po gutljaj	10-12 ºC	lagana jela, osobito morska (plodovi mora), jela od bijelog mesa, kvarnersku janjetinu, osobito uz kamenice
Rose			
Rose Benkovac	Dobiva se od francuske sorte Grenache crni. Odlikuje se ružičastocrvenom bojom, svježinom i diskretnom aromom	10-12 ºC	laganija dalmatinska jela, uz domaći pršut i janjetinu
Frankovka	Ružičaste boje, svježeg voćnog mirisa s naglaskom na malinu, harmonične ugodne svježine.	18-20 ºC	šunku, tjesteninu i jela od slatkovodne ribe
Crna vina			
Cabernet Sauvignon	Vrhunsko vino rubinsko crvene boje s aromom crnog ribizla, borovnice i papra. Ugodno i mekano u ustima ostavlja dugotrajan slastan okus	18-20 ºC	hladne nareske, topla predjela, mesne umake, steakove, crvena mesa i divljač, meso ili ribu sa žara, sireve
Dingač	Najslavnije i najpoznatije vrhunsko hrvatsko vino, snažno i vatreno vino. Kralj dalmatinskih vina. Dobiva se od sorte Plavac Mali sa zaštićenog položaja Dingač,	16-17ºC	izvrsno pristaje uz fina jela od tamnog mesa i najkvalitetniju ribu

	strmih južnih obronaka pelješačkog poluotoka		
Frankovka	Vrhunsko vino	16-18 ºC	janjetinu, roštilj, steakove, zrele kravlje i kozje sireve
Ivan Dolac	Vrhunsko crno vino proizvedeno iz sorte Plavac Mali. Grožđe se bere ručno na lokalitetu Ivan Dolac na južnim padinama otoka Hvara. Tamne je rubin boje i karakterističnog sortnog okusa i mirisa. Prvi je hrvatski plavac s EKO oznakom	16-18 ºC	morske specijalitete, plemenitu ribu i rakove, uz tamna pečena mesa i divljač
Merlot	Vrhunsko crno vino, harmonično, pitko uz blagi osjet voćnog mirisa na crno bobičasto voće	18-20 ºC	topla predjela s mesnim umacima, nareske, pečenu ribu, školjke, uz jela s crvenim mesom, posebno uz polutvrde sireve i pršut
Pelješac	Kvalitetno vino dobiveno od sorte Plavac Mali, rubinsko crvene boje, izražene arome te mekog i ugodnog slatkastotrpkog okusa koji potječe od ostatka neprevrelog šećera od čega se i razlikuje od Plavca	16-17 ºC	plemenitu ribu s gradela (žara), jela od divljači ili fina jela od tamnog mesa
Pinot crni	Rubinsko crvene boje, zaokruženo i bogatog okusa sa zrelim taninima	16-18 ºC	pečenja od tamnog mesa, pečenu gusku ili patku
Plavac Epidaurum	Kvalitetno crno vino kristalne crvene boje	16-18 ºC	ribe sa roštilja (gradela, žara) i lagana mesna jela
Plavac	Kvalitetno crno vino, rubinsko crvene boje, izražene sortne arome, proizvodi se od sorte Plavac mali. To je muško vino – ribara i težaka – i traži dalmatinsku pjesmu i ljubav	16-20 ºC	sva pečena i začinjena jela, začinjenu i masniju plavu ribu, rakove, jela od crvenog mesa, pašticadu, specijalitete od divljači pršut i plemenite sireve
Plavac mali	Posjeduje kompleksan i zahtijevan miris kombiniran u cijeli niz aroma i vrlo bogat okus	18-20 ºC	
Plavac Mili	Rubinsko crvene boje, puno, skladne strukture tijela koje podržavaju naglašeni zreli tanini. Rasno vino za posebne prigode	18-20 ºC	
Plavac Pelješac	Smatra se kraljem crnih vina i autohtona je sorta srednje i južne Dalmacije, od sorte Plavac Mali. Rubinsko je	16-18 ºC	Plemenitu ribu s gradela, jela od zeca, te ostalu divljač

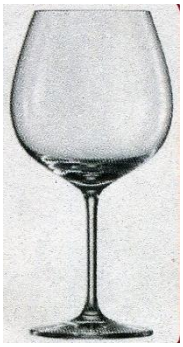
	crvene boje, izražene sortne arome, mekog i ugodno slatkastog okusa		
Postup	Vrhunsko plemenito vino, rubinske boje, izvrsne strukture i naglašenih zrelih tanina, punog i skladnog baršunastog okusa, atraktivne voćne arome. Dobiva se od autohtone sorte Plavac Mali sa zaštićenog položaja Postup.	16-17 ºC	složena i bogata jela od tamnog mesa, divljači i pečene plemenite ribe
Primoštenski Babić	Vrhunsko vino kontroliranog podrijetla s vinograda ograničenog položaja vinogorja Primošten	18-20 ºC	
Ragusa – Dubrovački podrumi	Crno kvalitetno vino	16-18 ºC	lagana jela od ribe i svježih salata

Idealna čaša za svako vino biti će na stalku, konusnog oblika, sa širim dnom i užim vrhom. Čaše su kao i kod bijelih vina bezbojne, prozirne te nebrušene i bez ukrasa. Čaše za crno vino su u pravilu veće i izražajnijeg trbuha od onih za bijelo vino.



Čaša oblika tulipana na visokoj stapci (nožici) koristi se za bijela ukusna vina. Bijelo vino ne mora disati koliko i crno i njegov buke se ne razvija tako dramatično, pa stoga nema završne zakrivljenosti češe.

Burgundska (Burgundy) čaša



Velike i trbušaste čaše koriste se za starija vina. Uliveno u veću posudu, odležano staro vino se brže zasiti (obogati) kisikom i ubrzo uspijeva iskazati sve svoje vrijednosti bukea i okusa. Primjerice, ovo je čaša za sorte pinot crni.

Bordo (Bordeaux) čaša

Tradicionalna čaša za crno vino oblika tulipana na visokoj stapci (nožici) malo većeg sadržaja koja se koristi za nova ili mlada crna vina ili za izvrsna crba vina koja su posebno starila (odležala). Poslužite li Cabernet ili merlot vino u takvoj čaši niste pogriješili.

VINSKE CESTE - putokazi do vina

Enoturizam – uz birana vina, lokalne gurmanske specijalitete i lijepe vinogradarske pejzaže, nudi i dulji boravak s pansionom. U Hrvatskoj postoji nekoliko vinskih cesta s tradicijom.

Međimurska vinska cesta

Međimurje je jedno od najboljih hrvatskih vinogorja s dugom vinskom tradicijom i vrsnim sortama: *sauvignon, moslavac, chardonay, graševina,rajnski rizling, bijeli i sivi pinot, traminac, zeleni silvanac, žuti muškat, ...* Raspon ponude je od *odličnih, miješanih*, preko *visokokvalitetnih vina sortnih* do vrhunskih predikata – izbornih berbi ili ledenih vina.
U lijepo uređenim kušaonicama uz vino mogu se kušati domaća tradicijska jela. Vinari iz: Gornjeg Mihaljevca, Lopatinca, Prekope, Selnice, Svetog Urbana, Štrigova i Železne Gore.

Podravska vinska cesta

Podravski vinogradari upotpunjuju turistički sadržaj i vinskim cestama gdje u svojim kušaonicama uz svoja vina nude u domaće specijalitete.

Đurđevačka vinska cesta okuplja i povezuje vinogradare područja Đurđevca, Virja i Kloštra, dok

Koprivnička vinska cesta okuplja i povezuje vinogradare Rasinja, Subotice Podravske, Dragaovca, Koprivnice i Novigrada Podravskog.

Vinska cesta Zelinskog kraja ili Prigorja

Svega 30 km od hrvatske metropole, u smjeru Varaždina, smješteni su poznati vinogradi sa sjedištem u Sv. Ivan Zelina. Vinogradi s autohtonom *kraljevinom* i atraktivnim podrumima povezani cestom koja nas vodi prema slijedećim mjestima: Gopričica, Donja Zelina, Blaževdol, Suhodol, Nespeš, Hrnjanec, Gornja Drenova, Blaškovec; Gornje Psarjevo, Donje Psarjevo, Biskupec Zelinski, Marinovec, Sv. Ivan Zelina, Vrtače.

Zagrebačka vinska cesta

Istočni dio Zagreba dobio je svoju vinsku cestu: Moravče - Glavnica - Jesenovec - Vugrovec - Vurnovec - Goranac - Čučerje - Jazbina, koja se nastavlja na Zelinsku vinsku cestu. Obiteljska gospodarstva, u svojim objektima - *kušaonicama jela i pića* na vlastitim imanjima, nude uz vino i druge proizvode uzgojene na svojim imanjima, kao npr. domaće kobasice, šunku, špek, čvarke, sir, vrhnje itd.

Zagreb i Božjakovina s podrumom Sv. Jakob, koji postoje već dva stoljeća i kroz povijest su bile imanje najpoznatijih hrvatskih plemićkih obitelji Zrinski, Drašković i Erdödy. isto tako postaje simbol vina.

Hrvatsko zagorje s vjekovnom tradicijom uzgoja vinove loze ovoga kraja i centrima Zlatarom, Krapinom i Donjom Stubicom stoji uz bok ostalih vinskih cesta.

Plešivička vinska cesta

Utkana u samoborske i jaskanske vinograde na padinama ove prelijepe gore, tradicionalno su privlačni Zagrepčanima i njihovim gostima zahvaljujući *rajskim rizlinzima*, *chardonnayima, sauvignonima, zelenom silvancu, žutom plavcu, pjenušcima* i *portugisc*u. Gotov na 40 mjesta možete svratiti kao vinski turist ili običan namjernik. Sladokusci će pronaći i *traminac.*

Vinska cesta Moslavine - škrlet s duhom rimskih vremena

Moslavačka vinska cesta već ima podulju tradiciju s autohtonim čarima: *škrletom* koji uspijeva na blagim padinama moslavačkog gorja. Cesta od Popovače preko Volodera do Kutine prepuna je lijepih klijeti iznad glavne ceste. Uz *škrlet, frankovku* možete kušati i *bijeli pinot, rajnski rizling, zeleni silvanac, graševinu* i druga stolna vina.

Bilogorska vinska cesta

Bilogorska vinska cesta je tematska turistička cesta na kojoj se nude vina lokalnih proizvođača i ostali tradicijski poljoprivredno-prehrambeni proizvodi, proizvodi kućne radinosti i tradicijskih obrata, te ostali turistički proizvodi i usluge s područja dvije općine, Veliko Trojstvo, Kapela i Grada Bjelovara.

Slavonska vinska cesta s duhom rimskih vremena

Teško je povezati sve slavonske vinare u jednu vinsku cestu, mada i to nije isključeno, obzirom na bogatu povijest kojom se malo tko može podičiti.

Zlatna požeška dolina s brodskim krajem je jedno vinsko carstvo, Kutjevo s područjem Đakovštine, priznatim draguljem i čuvenim Mandićevcem stoje u samom tjemenu ovog vinogradarskog kraja. Baranjska vinska cesta nije ništa manje poznata i zanimljiva. Sve to uz poznate slavonske specijalitete.

U Istri djeluju na vinskim cestama neki od najboljih hrvatskih vinara te je najzanimljivija vinska cesta Bujštine i Poreštine, a odmah do njih je i vinska cesta Buzeštine.

Vinska cesta Bujštine

Za Bujštinu se kaže da je najvinorodniji kraj Istre dok u njenoj vinskoj karti piše*:*

„Istri je vino nerazjašnjiva nadnaravna svetost, potreba i ljubav, kultura življenja, jelo i piće, molitva i kletva. Istranin je lozi kultno privržen – naravno, od pšenice se živi, ali loza je mit …".

Vina ovog kraja pili su carevi i kraljevi, a danas ih hvale svi koji su ih kušali. Blago nakošene padine okrenute prema moru s obiljem sunca i topline daju: *istarsku malvaziju, muškat, pinot bijeli* i *sivi, chardonnay, hrvaticu* - fini rose, *refošk, teran, borgonju, merlot, cabernet sauvignon*. Sve uz domaće delicije vino se pije iz bukalete i pršut, sir i nezaobilaznu „istarsku juhu".

Vinska cesta Poreštine i vinska cesta Buzeštine

Krajolici tih vinskih cesta su toliko lijepi da će vas put usmjeriti i lokalnim cestama do zabačenih vrleti. Konobe s ponudom vina i lokalnim delicijama dobro su označene tako da će te se sa sjetom podsjećati na fuže, tartufe, pršut, sir, ombolo, kobasice i nadasve maslinovo ulje, a sve uz cijenjena istarska vina.

Južna Dalmacija - Vinski biser iz loze okupane suncem i soli

Bog je ovom predjelu podario prelijepe otoke, obilje sunca i lijepo more i naša ponajbolja crna vina: dingač, postup, plavac, …. Što reći za *rukatac, grk, pošip, dubrovačku malvaziju, bijela vina* nedostižna po kvaliteti i to već stoljećima.

Od Dubrovnika, preko Pelješca, na prekrasnom otoku Hvaru i Korčuli, na kršu je loza stoljećima izvor života, nade, trpljenja, bogatstva, ljubavi i sreće.

Vinski put Biokova

Po padinama Biokova, od Imotskog preko Cista Prova, Brela, Makarske do Vrgorca, vode nas putovi kojim su prošli, Iliri, Grci i Rimljani. Vinova loza, stočarstvo uz poljoprivredu je tisućljetna osnova života. na ovom području. Vina kao *faust, mihovil, kujunđuša* upotpunjuju užitak s jelima **sir iz mišine** i **riječnih rakova**.

Na strmim terenima uz jadransku magistralu od autohtonih sorti *medna, zlatarica, trnjak*a, *plavac* proizvode se odlična vina.

KLIJET - KLET

Mjesto rada i odmora, razonode i mira

mješine za vino

bačve za prošek

ormarić za namirnice

kamenica za namirnice

Najlepše biti je u zagorski kleti.
S pajdašimi stari dok lampaš nam svetli.
Najlepše piti je u zagorski kleti.
S pajdašimi stari i u zimi i u leti.

Kuća od kamena (ili) i drveta, starinski način spremanja sijena, nedirnuta priroda, mlinovi i bistra, pitka, voda u potoku, samo su neka od slika sjećanja starijih, rijetkih fotografija ali zato danas sve češćih slika, na zidovima dnevnih boravaka. Nekada su mlinovi, kojih je bilo i desetak na jačim potocima, mljeli sve, pšenicu, žito, raž, ječam i kukuruz. Do svojih klijeti dolazilo se pješice, ni kiša ni snijeg nisu mogle spriječiti dolazak do zaslužene kapljice. Na put do klijeti trebalo se dobro oznojiti, jer je tek tada „gušt" - „spiti" tu božju kapljicu.

Krajem 19. stoljeća vinogradi na području prigorskih sela zauzimali mnogo veće površine nego danas. Vlasnici su bili većinom bogati seljaci koji su posjedovali i veće oranice. Vinograd je bio podijeljen na tri djela: uz put je površina zasađena lozom i tu je bila klijet, srednji je dio bio pašnjak ili livada, a donji, treći, bio je pod šumom odakle su dobivali kolje (zato se i zove „kolinjak"), ogrijev i građa.

Klijet (klet klijet; 1. kućica u vinogradu, pevnica; 2. mjesto gdje se hrani jelo.), jedan od objekata narodnog graditeljstva koji se očuvao do danas, bila je prvotno drvena kuća a kasnije od opeke. Najjednostavnija klijet je bila - objekt građen od tesanih planjki koje su na krajevima spojene *na vugle*. Široka vrata i jedan manji prozor nalaze se obično na dužoj strani klijeti. Streha koja je često bila uz ovaj mali objekt služila je za prešanje grožđa, tu je ispod stajala – vinska preša. U jedinoj prostoriji nalazile su se bačve za vino i alat za obradu vinograda. Vremenom su se počele graditi klijeti s dvije prostorije. Jedna je bila prešnica – prostor gdje stoji preša, a druga je *kouča* – prostor s bačvama.

Vremenom se klijet mijenja i dobiva ljepši izgled izvana i iznutra. Vrata i gornji dio se ukrašavaju rezbarijama u drvu. Gradi se više prostorija koje dobivaju i drugačiji raspored obzirom na potrebe, jedna je služila za dnevni boravak, a druga manja, kao spremište za alat. U većoj su se nalazili velika drvena preša, rukom izrađeni drveni stol i drvene klupice. Na stolu su stajali vrč, „srabljivec", i nekoliko čaša. Ispod tih prostorija bio je podrum s bačvama (lagvima) poredanim na hrastovim gredicama, zvanim *gantare*. Na podrumskom je zidu visio „šef" ili „teglica" od tikve kojima se vuklo vino iz bačve. Tu je bio i oveći „škaf" za pretakanje vina s ugrađenom bakrenom cijevi kroz koju se vino pretakalo, a zvao se „lakomica". Krovovi da dvije vode danas su prekriveni crijepom dok su kod starijih pokriveni *ritkom* – raženom slamom. Poneke klijeti imaju podrum ukopan u zemlji a zidovi su rađeni od kamena. Prozori ostaju karakteristični – mali i zatvaraju se drvenim kapcima. Dvokrilna vrata nisu iste širine. Jedno krilo je znatno šire i otvara se samo u slučaju kada se unose ili iznose velike bačve ili burad, a drugo uže krilo služi vlasniku za redovno komuniciranje.

U vinogradu se gajila samo plemenita loza – kadarka, kraljevina, domaća belina, imbrina i šipelj. Uz klijet se sadio pokoji trs loze tzv. *izabele*, koji je služio kao nadstrešnica za hladovinu. Od izabele se pripremalo posebno vino koje se nije miješalo s ostalim vinima. Sve su te vrste davale pitko vino.

Gazda je gospodario vinogradom pa je u njemu i najviše boravio. Obavljao je sve sitnije radove, kao vezanje, čišćenje i prikraćivanja mladica, te poslove u podrumu. Okopavanje i berba obavljali su se obično vrlo svečano. Kopači i berači, prije, nisu se plaćali, jer su to obavljali ukućani, rođaci, susjedi i prijatelji. Bile su to prilike za pjesme, veselje, smijeh, pošalice,... Uz dobru i obilnu hranu, mnogo se pilo, naročito poslije obavljenog posla u vinogradu. Vino se pilo čisto, bez dodavanja vode.

Kućedomaćini su samostalno gospodarili i određivali kada i koliko će se vina popiti. Donosili bi pokoju bocu ili „baril" vina ukućanima, obično u nedjelju, zatim na crkvene praznike i za vrijeme košnje livada, žetve i vršidbe, berbe i komušanje kukuruza, prela i čihanje perja. O svadbama da i ne govorimo. Ostale su dane ukućani rijetko uživali u vinu. Pili su

prilično vina, ali ih većina nisu bili pijanci ni alkoholičari, već prije stalni uživaoci vina. U klijeti je uvijek bilo dobre hrane: kruha, sušenog sira (prge) i sira čebričnjaka zamotanog u krpu (candra), slanine i šunke, a zatim kolača: pogače, kolača s kvascem, sitnih kolačića itd. te se vino trošilo uz dobro i obilno jelo. Domaćini su vrlo rado primali goste prolaznike i nudili ih svojim vinom.

Djeca i omladina gotovo da i nisu pili. Davalo im se slabo vino pravljeno dodatkom vode na grožđani trop. Nije to bio današnji „delanec“ jer nitko sebi nije mogao priuštiti taj luksuz da pravi vino pomoću šećera. Osim loznog, trošilo se i voćno vino (jabučnica), a pečenjem grožđanog tropa dobivala se dobra rakija (tropica, komovica). Najbolje su se rakije dobivale od voća – šljivovica, kruškovača i breskovača (posebno breskve durancije/kalanke koja je obavezno rasla u vinogradu, nažalost te sorte ponestade).

Nikome nije padalo na um da nekoga ponudi rakijom usred bijelog dana ili uvečer – ona se pila samo ujutro kog doručka uz sir, hladetinu ili voće. Rakijskih pijanica gotovo da nije bilo, osim kad bi se ljudi, uz kotao, prilikom pečenja rakije – podnapili.

Klijeti su danas postale vikendice ali i turistička atrakcija što nam dokazuje i „Vinska cesta Moslavine“ sa središtem u Voloderu. Domaći specijaliteti, od riječne ribe do konjskih kobasica, preko nezaobilazne heljde (hajdina, ajdova koja je od 16. stoljeća toliko prisutno jelo da je ušla i u narodnu pjesmu), do autohtonih vina (moslavca i škrleta), ispričat će vam i priču nekadašnjeg življenja.

Jedna druga klijet postala je poznata u svijetu, to je klijet Tita (Josip Broz) u brdima iznad Kumrovca (rodnom mjestu Josipa Broza), koju je otkupio 1970-tih godina. Zemljište i vinograd, na kojoj je bila stara klijet, pripadalo je Brozovima koje su prodali prije Drugog svjetskog rata. Danas je vinograd i novo izgrađena klijet (u kojoj nije nažalost uživao jer je nedugo nakon toga obolio i umro) turistička atrakcija i zbog buteljirane graševine i frankovke Tito. Vinograd sa 1300 čokota i površine od pola hektara daje godišnje oko 1000 litara.

Podrum u klijeti

Vino ima svoju mladost, zrelost i starost. Prilikom starenja često se dogodi da vino ne zrije željenim smjerom.

Kod mladog vina uočljiva je njegova svježina, zelena nijansa boje bijelih vina i ljubičasta crnih vina. Kad je zrelo, boja se mijenja. Bijela boja vina poprima jače žute nijanse, a kod crnih ljubičaste zamijene narančastocrvena boja. Kad ostari bijelo vino se približi boji zlata, a crveno poprimi narančaste, kestenjaste nijanse.

Plemeniti starost vino dobije samo uz pomoć dobrog vinskog podruma.

Podrum u klijeti mora biti ukopan u zemlju s debelim zidovima, koji sprječavaju velike temperaturne promjene. Poželjno je da se nalazi na sjevernoj strani kuće, što se posebno uočava za ljetnih vrućina. Izlaz iz podruma mora biti okrenut prema jugu. Police u podrumu trebaju sezati do visine provjetravanja zraka, to je visina do koje se održava najstabilnija temperatura. Iznad toga, zrak je topliji. Poželjno je da strop ima oblik svoda, kako bi zrak što bolje kružio. Na taj način kondenziranja vlage svodi se na najmanju mogućnost. Zidovi i strop oličeni vapnom su najbolji, jer upijaju vlagu ili je vraćaju natrag u prostor.

Pod od nabijene zemlje – ilovače, održava optimalnu vlažnost, te ga smatraju najboljim. No, koliko god imao prednosti ima i nedostatak. Uvijek će se dogoditi da se prolije barem malo vina što uzrokuje rast plijesni, koja nije poželjna.

Blizina ceste uz klijet, odnosno podruma, također ima nedostatak, a to je – podrhtavanje koje može imati presudnu ulogu na arhivirano vino.

Mlada vina su općenito manje osjetljiva i podnose „grublja“ ponašanja, što nije slučaj s vinima koja su dosegla kvalitativni vrh, te ga i najmanje smetnje mogu „slomiti“. Mirisi po plijesni ili povrću ili, nedaj bože, po ulju za loženje, u podrumima u kojima je vino u bačvama – najstrože je zabranjeno.

Stalna temperatura između 11-15 stupnjeva, najoptimalnija je za starenje vina. Pri nižim temperaturama zrenje – starenje vina biti će usporeno, dok više temperature utječu na preuranjeno starenje. Arhivska vina će uslijed toga gubiti očekivane značajke. Idealno je da se

temperatura obzirom na godišnje doba uopće ne mijenja, takvi su prostori rijetki, osim ako nisu klimatizirani.

Dobro začepljena boca („zalivena“) i dovoljno vlage u zraku da spriječi isušivanje čepa i pored kapanja vlage sa stropa, dobri su uvjeti za starenje vina. Relativna vlažnost od 70 % najprikladnija je i na njoj će ostati sačuvane i etikete na bocama (ne će se raspasti), dok će se ispod te granice pod morati vlažiti.

Svjetlost u podrumu najveći je neprijatelj vina i prouzrokuje – „okus po svjetlu“ - (goût de lumière). Na svjetlost su posebno osjetljiva pjenušava vina.

Bijela i crna vina, namijenjena dužem starenju, stavljaju se na donje police, kao i vina iz poznatih berbi, odnosno dobrih godina. Iznad njih su crna vina koja će se otvoriti tek za nekoliko godina. Na gornje police spadaju one godine (berbe) koje neće dočekati starost. Ako su police drvene, treba paziti da u njih ne useli drveni moljac, koji može „izbušitit“ čepove.
Broj boca koje želimo čuvati više godina mora biti najmanje 12 boca, jer nam to omogućuje da se detaljno prati razvoj vina i njegovo korištenje kad bude na vrhuncu.

Arhivski podrum ili klijet ponos je svakog vinogradara ili poklonika vina. Izabrati pravo vino, za pravo društvo, u pravom trenutku isto toliko je važno i treba znati kao i za samo arhiviranje.

PELNICA

U rubnom području Panonske nizine gdje su ljudi uzgajali i još uzgajaju vinovu lozu, mogu se pronaći lokaliteti na kojima postoje mali, primitivni u brijegu ukopani podrumi - *pelnice* u kremenom pijesku koji je naplavilo Panonsko more prije više milijuna godina. Takvi višenamjenski podrumčići u Međimurju i Zagorju zovu *pelnice* ili *pevnice,* a u Sloveniji *repnice*.

Pelnice su služile za spremanje poljoprivrednih proizvoda. Zbog prisutnosti ujednačene vlage oko 95% i temperature oko 8 ºC pelnice su, u vrijeme kada još nisu postajali hladnjaci, bile najpopularnije mjesto za spremanje i čuvanje jabuka, krumpira, repe, mesa z tiblice, raznih prehrambenih namirnica, vina, pa i za pečenje i spremanje žganice (rakije). Jabuke koje su bile spremljene u pelnice ostale svježe i čvrste čak sve do sljedećeg uroda. Sličnih podruma jednostavne građe u Hrvatskoj ima još u selima oko Vukovara, u Mohovu i Opatovcu te u Baranji.

Pelnice spadaju u zanemareno prirodno, povijesno, arhitektonsko, etnološko i kulturno nasljeđe.

Današnje „pelnice“ uređene u temeljima kuće ili iskopane u blizinu kuće, u povišenom djelu, uglavnom služe kao mjesta gdje se druži i pije uz domaće specijalitete.

PROSLAVE I VESELICE - „Spravišča“, „pajdašije“ (*Krapinski vandrček; Zdravica za bilikum; Krščenje mošta; Križevački štatuti*)

Naši stari su se više družili i za prijateljske veselice nije trebalo nalaziti puno razloga. Sastajali su se za: završetak berbe, krštenja mošta (Martinje), kolinje, vincekovanje, imendane, rođendane, godišnjice braka, svadbe, uspješan završetak posla ...

Koje odredbe „štatuta“ bi se primjenjivale ovisilo je u kojim se okolnostima sastalo društvo i gdje. Sakupljeno društvo u gostionici gdje nema domaćina bilo je:
društvo samo za sebe; u kući – kao gosti kod domaćina: društvo pri stolu benefaktora (lat. Benefactor – dobrotvor).

U sjevernim krajevima Hrvatske, najviše na kajkavskom jezičnom području, bilo je više sličnih pajdašija kao npr.:

- *Ivanečka zmešancija*
- *Koprivničke regule*
- *Krapinski vandrček*
- *Križevački štatuti*
- *Svetojanska lumparija*
- *Turopoljski štatuti*
- *Varaždinski furešt*
- *Zagrebačka puntarija*

Društvo vinskih doktora od Pinte

Najstarija vinska pajdašija je Društvo vinskih doktora od Pinte osnovana 1693. godine u maloj kuriji (u selu Krkancu) grofa veseljaka Baltazara Patačića (1663 – 1719) koji se isticao svojim političkim radom a u hrvatskoj književnosti poznat je po svom djelu „Diarium“ (dnevnik 1687.-1717.). Rodio se 14. listopada 1663. godine u Krkancu, školovao u Beču, Gracu i Zagrebu). Kako se ne bi pilo bez reda i pravila, veseli grof Baltazar Patačić uredio je vinopijska pravila.

Službeni jezik Društva bio je latinski (jezik učenih ljudi), a u Društvo se moglo uši uz samo jedan uvjet i po jednoj točki tog zakonika: trebalo je popiti nadušak veliki vrč – pintu – punu vina. Svatko tko je to uspio popiti, dobio je titulu „doktora vina“ i postao punopravni član pajdašije. U posebnu knjigu su se upisivali svi uspješniji vinopije, i to ne pod vlastitim imenom, nego pod „doktorskim“ imenom. Knjiga se zvala „Popis doktora promaknutih na vrlo glasovitom novomedicinskom fakultetu“. Sam Patačić uzeo je ime doktora Illmera, tadašnjega vrhovnog liječnika Hrvatske.

Priča se da je Baltazar Patačić toliko volio svoje Društvo da se ni na svojim brojnim putovanjima nije odvajao od vrča – pinte i knjige s popisom „doktora“. Uz ispijanje vina, u društvu se pjevalo, zbijale su se šale i improvizirali satirični stihovi.

Među „doktorima“ bili su upisani mnogi uglednici tadašnjeg društva. Član Društva bio je i Pavao Ritter Vitezović, poznati pjesnik koji se 13. siječnja 1701. opio u Beču i tako postao pajdašom od pinte pa čak i tajnik Društva. Posljednji „doktor“ u knjizi bila je i – prva žena, Barbara Pethö Ana koja je u Szegedu 18. listopada 1719. godine iskapila pintu i dobila „doktorsku“ titulu. Te iste godine umro je i grof Patačić. Kao posljednji član ostao je upisan podban Ivan Rauch.

Pinta je britanska mjerna jedinica. Britanci i Irci i danas nazdravljaju naručujući pintu pive. Britanska pinta - 568 ml - je standarna mjera za pivo.

U knjizi je bio zapis na latinskom „Pohvala fakultetu“:

Sada veš Sorbonno, šuti, reći ću ti bez uvrede. One koji ti uvrštavaš među doktore i kojima otvaraš put do časti, u ovoj će kući jedva moći postati učenici. Ovo je prava škola doktora. Ova učena Minerva (**119.**) *napitaka pruža učenicima znanosti i liječnicima liječničko umijeće, pravnicima otvara zakone, a svećenicima brevijar* (**120.**). *Vojnicima pruža štit, narodu posvemašnju sigurnost. Ona štuje ljudska prava, a ne želi kršiti ni božja. U Pinti je, naime, kvintecesija* (**121.**) *znanosti koja govoru daje uvjerljivost, a pjesništvu ljupkost. Stoga, poslije malo drugih, ona s pravom postaje peti fakultet*“.

Najjači jelac i pilac „Pinte“ bio je podban Adam Najšić, koji je zbog toga dobio nadimak „PRIMUS POTATOR REGNI“ (prvi pijanac kraljevine) te je tu titulu shvaćao kao pravu čast. Navodno ga je na jednom primanju u Ptuju i Marija Terezija tako oslovila.

Po nekim izvorima može se prilično točno utvrditi što se jelo u udruženju „vinskih doktora“ u Krkancu;

masna juha z rižkašom, fina jušna drobnina, tusta govedina z hrenom, hudi gulaš z paprikom, kiselo zelje z rebreci, kisela repa z masnom svinjarijom, tusta gušica z plivkimi mlinci ili rezanci, fajni mladi pohanci, gušni zajčev v sosu z knedleki ...

Gotovo 300 godina poslije prve „Pinte“ obnovilo se to staro društvo „bratije po pinti dobre kapljice“ ali ona danas ima sasvim drukčiji zadatak, očuvanje, obnovu i korištenje kulturnog blaga Hrvatskog zagorja.

U vrijeme održavanja zdravica, kada se pilo točno po odredbama stoloravnatelja, a to ujedno znači i za vrijeme „konstitucije tj. dok nije proglašena republika“ slobodna zabava bez stege i prisile, pilo se i iz „bilikuma“. Uz „bilikum“ ili „trilikum“ gost je dobivao ključ, komadić kruha i sol.

Posoljeni kruh bi odmah pojeo dok se ključ morao držati u ruci neko vrijeme kao znak da su mu vrata kuće u kojoj se nalazi uvijek otvorena.

Bilješke:
119. u starorimskoj mitologiji – boginja mudrosti, pokroviteljica znanosti, umjetnosti i obrta, kod starih Grka – Atena,
120. knjiga molitva, lekcija i pjesma za svećenike, časoslov, priručnik, zbornik, molitvenik,
121. srž, bit, suština, jezgra neke stvari ili pojma; ono što je najglavnije, najvažnije.

KRAPINSKI VANDRČEK

„Krapinski vandrček“ „Bilikum: Čeh, Leh i Meh“

Ovaj originalni folklorni običaj u kajkavskim krajevima (osim Varaždinskog fureša i Ivanečke zmešancije) njeguje klub veselih purgera „Vandrček“ iz Krapine koji nastavlja tradicije vinskog kluba iz prošlosti: „Bilikum Čeh-Leh-Meh“.

Riječ Vandrček potječe od njemačkog wandern – putovati, dok u kajkavskom govornom području ima izmijenjeni oblik i znači pehar iz kojega se naizmjence („putuje“ od gosta do gosta) – piju zdravice (nekad su se takvi pehari zvali „potrkalica“). Svaki gost do kojega dođe „Vandrček“ mora svojim riječima popratiti zdravicu i iskapiti pehar. Krapinski vandrček dopunjen je mnogim šalama, kao npr. kad se kaže: „Pije se vandrček“, tada bi se sve pajdašice i pajdaši uhvatili za ruke i uz pjesmu i lagani ples obilazili oko stola (kao jedan lanac), dok opet svatko ne dođe na svoje mjesto pjevajući popevku:

Tanca kolo se okolo
Okolo stola pojdemo
Jen k drugom dojdemo
Jen drugog imamo radi!
Igra kolo naokolo:
Okolo stola zajde se
Vinčeko smej se,
Jen drugog imamo radi!
Igra kolo naokolo oko stola pije se
S pajdašicom kušuje se
Jen drugog imamo radi!
Igra kolo naokolo:
Jen drugog imamo radi!

Celog leta, pak i sad
Jen drugomu dobro želi!

Tko bi propustio da se poljubi s pajdašicom, stoloravnatelj ga je „štrofal“ (kaznio), što je značilo da ispije „tri čašice suhog“ (vino bez vode). Ako u društvu nije bio jednak broj pajdašica, dvojica pajdaša su smjeli poljubiti istu pajdašicu i to jedan u lijevi, drugi u desni obraz.

Pobratimstvo se pilo iz punog pehara, koji bi se sačuvao kao vrijedna uspomena i koristio se jedino za takve prilike. Ako se netko ogriješio o pobratimstvo, morao je „štrof“ piti iz takvog pehara.

Stoloravnatelj KRAPINSKOG VANDRČEKA izgovarao je zdravicu:

Oj kapljica slatka
Nit ti je glatka,
Telo mi blaziš
Serčeko kuražiš
Duha je tvoja
Kakti nikoja,
Sakomu draga,
Od sega blaga,
Gde tebe ima
Lepo je svima,
Tam se kriči,
Veselo ječi,
Tam se tanec širi,
Saka bol primiri,
Tam se brati, lubi
Pajdašice snubi,

Tam je sreča sva,
Oj draga kaplica;
Ne ostavi nas nigdar,
S nama budi svigdar,
Po danu i noši
Naj gazda te toči,
Gledat te milina
Živa je istina,
Dok vince rodi
Sakomu godi,
Kad vinca ni
Sakomu prietšči,
Oj, vinčeko moje,
Kraljevstvo tvoje,
Ti si naš glavar
Zemaljskog raja dar,

Gdo tebe služi
Na zlo se ne tuži,
Gdo s tobom se spoji
Baš se znoji,
Bar toplinu mu daš,
I spuntat se znaš,
Vudreš u glavu,
Hitiš vu travu
Sakega brata
Ki s tobom falata,
Teri preveč loče
Nadajat te hoče,
Al prav mu bilo
Gda ga je tak znorilo.
Oj slatka kaplica,
Ti si moja lubica!

Sve ove proslave, veselice, gostoljubivo čašćenje bile su razvijene već u XVIII. Stoljeću u plemićkim i građanskim dvorovima i kurijama a kasnije u XIX. Stoljeću se proširilo u niže slojeve – među zagorske purgere.

Obvezan rekvizit je bio „bilikum“ (od njem. Willekommen – dobro došli) – veliki vrč ili velika čaša iz koje se pije zdravica, dobrodošlica; različitih oblika i različito ukrašeni narodnim motivima i šaljivim natpisima.

- Krapinska čutura sadržavala je vina čak za 2 holbe (jedna holba = stara mjera za tekućinu, pola oke, pola litre, odatle naziv „poliš“).
- Trilikum: trodijelni vrčić Čeh-Leh-Meh
- Pehar „Krapinski sudec“
- Pehar „srabljivec“(„varalica“ – prevarant, „mudrijaš“, „budalaš“) vrč je s rupicama („s ceckima“) i natpisom „Svaki pije neka zdravo samo nek najde luknju pravu“. Ima četiri rupice i mora se pronaći prava a druge tri vješto začepiti prstima i tek tada piti rujno zagorsko vino.

ZDRAVICA ZA BILIKUM

Bilikum gdo hoće piti,
pajdaš hiže mora biti,

Domorodec kak se šika,
celom rodu da je dika.

Takvog gosta rado prima,
gdogod svoga krova ima.

Bratec takev vsim je mil,
s tere goder hiže bil.

Došel jesi, bratec drati.
Nazaj vu naš krug,

verni ti naš drug!
Budi dobar – ostani navek.

„KRŠČENJE MOŠTA“

Krštenje mošta sastoji se od nekoliko dijelova:

1. Krštenje vina obavlja domaćin. U početku se piju samo stara vina.
2. Biranje kuma vina. Mora biti duhovit čovjek. Tijekom večeri dobacuje doskočice. Kum daje ime vinu, već prema njegovu djelovanju na prisutne u tijeku večeri. Obično se daju sljedeća imena:

žlabravec	ako je vino društvu „razvezalo jezike“
smotanec	ako je nekome „udarilo u glavu“
svadljivec	kad se društvo posvađalo
veseljak	kad je društvo postalo jako veselo
plesač	kad je društvo puno plesalo
zafrkant	kad je izazivalo nesporazume u društvu
pezdljivec	kad se poslije jela obilno … (ispuštalo vjetrove - *emissio ventus taciti* – iliti *pezdec, perdec*)

3. Ceremonia krštenja mošta počinje litanijama vinskoj večernici, u tijeku procesije do podruma. Krštenje obavlja u podrumu svečano okićen domaćin, uz ulijevanje u svaku bačvu po nešto starog vina. Domaćin pritom govori:

„Mošte, ja te krstim u ime današnjeg sv. Martina. Od sada budi vino. Budi nam okrepa kod posla, zabave i veselja u svako doba. Ne tjeraj nas u zlo, Mošte, od sada se zoveš …. (ubaci se ime koje je dao kum). Vino, jako, moćno i fino. Amen“.

4. Prije biranja kuma, kao i poslije krštenja mošta, nastavlja se veselje bez posebnih regula, *ad libitum* (po volji, kako ko hoće).

„nikaj nije lepšega / niti veselejšega / nek` z pajdaši vu kleti / kupicu prijeti / oj, živeli!“

Mošt se krsti s potiha, vino, naime, treba od nečiste tekućine pune huncutarija (nestašluka) postati čisti, plemeniti napitak, a osnovnog greha ga se ne mre rešiti bez biškupskog blagoslova. Mošt je svadlivec, a Hrvat ni nafčen na svadlivce, naprasite i zločeste, one hudega srca i kaj teraju ljude na svađu i haranciju (huškanje, nagovaranje, podbadanje). Mošt se krsti da se jenkrat on tog svog pokvarjenog življenja okani i da kao napitak s vrlinama pilcu pruži istinski užitak i razveseli ga.

Veliki ritual

takajše obrednik iliti ceremonijaljuš v starom horvackom pravopisanju, ščavet zvani vu terem se nahaja šest kapitaliušev zebrano svečano spelavanje, kakti Krščenje mošta

Hudobnoga nevernika i poganina
Po njegovoj ekselenciji
preštimanom gospodinu gospodina
Biškupu Martinu
skup žnjegvami preštimanuga
titulaša vsemi pomagači

Nakon što su u prijemnoj sobi obukli svečanu odjeću i preuzeli pribor za izvođenje ceremonijala, ulaze u dvoranu uz cinkanje mežnarova zvonca – ovim redom:

mežnar – zvonar (mežnar prati biškupa što će krstiti mošt, i ide ispred njega)
biškup
dva kanonika
dva miništranta svečonoše
školnik – glavni popevač.

Pribor za ceremonijal:

knjižica za vođenje ceremonijala (ritual)
beli i črleni luk (u pletenom vencu)
sol na tanjuru
dve sveče
kandilo z žerafkom i tamjanom (tamjan; mirisna smola koja se tinjajući, koristi u crkvenim obredima pa i pri krštenju mošta)
posuda z vodom i škropelnicom
zvonce i krajda
odeča za biškupa, miništrante i kanonike i biškupska palica.
(Odjeća nije originalna kakvu nose obrednici u crkvu, već su to prikladni stilizirani kostimi.)
ajnbindekl (jastuk za novorođenče u kojem se na krštenje donosi demižon s moštom, odnosno s mladim vinom)

I. Kapitaluš

Kad se u svečanoj dvorani sve umiri, stupe pred biškupa oba kanonika, a tik do njih miništranti sa škropilnicom i kadilnicom za tamjan i tanjurom sa solju.

Prvi kanonik pruži kadilnicu a biškup u nju stavi tamjan, drugi kanonik – ceremonijar metne biškupu kapu na glavu i pruži mu biškupsku palicu. Tamjanom se kadi prema biškupu i svi mu se poklone.

Poslije toga kanonik – ceremonijar skine biškupu kapu i stavi je na stranu.

Obrednicima se približi i kum s barilcem, punim mošta.

II. Kapitaluš

Obrednici u povorci krenu istim redom kako su došli iz prijemne sobe. Iza biškupa se priključi kum s barilcom, a iza njih ostali prisutni. Mežnar-zvonar počne zvoncem cinkati i povorka kreše oko svečanog stola punog jela i piša.

Došel bu, došel dragi Martin!

Na to ostali prisutni pjevajućim glasom odgovaraju:

On ga bu krstil, ja ga bum pil!

Za to vrijeme školnik počne solo pjevati stihove:

Nikaj na svetu lepšega ni,
Nek je gorica gde nam rodi.
Oj kumek moj dragi, daj se napij,
Dugo nas nebu daj se ga vžij!

Prisutni nastave pjevati za školnikom. Iza svake kitice je stanka od par sekundi, a za to vrijeme mežnar cinka zvoncem.

III. Kapitaluš

Kad se završi obred obilaska oko stola, povorka stane tako, da biškup zauzme mjesto na čelu stola. Kraj njega, sa svake strane stanu kanonici, do njih svečonoše – miništranti. Zatim školnik s jedne strane, mežnar s druge strane.

Biškupstavi tamjan u kadilnicu i pokadi barilec, kojeg drži kum.
Preda kadilnicu i čita iz rituala:

Mošte!
Ti dohajaš sim pred poštuvana lica,
pred ljude razumne, teri znaju dobro
razlikovati vino od vode.
Dohajaš da se krstiš?
Jel da?
Kum: Dohajam!
Biškup: Poveč, al naj lagati!
Ti si poganin!

Al je istina, da si opsednut z sakojačkami nečistami duhi? Da vu tebi ima: osa, pčelica, muha i mušic, žabcov i mravcov, pavukov i skakavcov, červov i pužov, pa i v sakojačkog drugog ležečega i plazučega, letečega i puzečega, gmizučega i skakajučega gada i smrada. Zato su te kaštiguvali da se moraš očistiti od sakojačkih puntarij i huncutarij.
Hitili su te v škafe i brente. Moštilom te gnjeli i v bednje metali, dreckali i gnječili. To ti se niš ni naškodilo. Morali su te još prešom stiskati, da su ti vse kosti pucale i krvavi znoj je s tebe curel. I još se nisi popravil. Zato su te hitili v gliboki lagev, da te bar ovak tamnica popravi. Ti si nutri larmal i brundal kak stari medved.
Da te železni panduri nisu čuvali, ti bi vre vušel, da te ni nigda na mekli od copernice, prijejti nebi mogel.
Dragi moštek, poveč zdej, al si jenkrat vre k pameti došel?
Al si se nakanil rešiti nečistoše i razvuzlanog življenja, da postaneš vreden i dostojan prijejti naš svečani ceremonijalijuš?

Kum: (u ime mošta):Jesam.
Pazi se mošte, kaj delaš!

Biškup: Ti si velika svadljivica, jako si naprasite i zločeste parole. Ti si pravdaš, larmaš i razbijač, ti si hudoga srca. Tiraš ljude na svađu i haranciju, po cesti je kolobičeš i v grabe mećeš, glave im tereš, na nemir i neslogu je napelavaš. Ti v želucu rampaš i na luft bežiš, pa tak sobe i ganjke, ancuge, veš i pohištvo posmradiš i zasmrdiš.
Zato čuj moštek:
Poveč po istini, al se buš toga okanil da svojega nosa sikam ftikal nebuš i mrska dela spelaval nebuš?

Kum: Bum!

Biškup: Moštek, moštek! Ti živiš v grehu i razvuzlane. Kolkokrat si v svoj kvanter prijel po skrivečki i družil se skup zdenčevami kčerjami i znjimi se paril?
Buš se vender vre jenkrat toga pokvarenoga življenja okanil i smrdlivu vodu v miru pustil?
Razmisli! Takev razvuzlani život nije pristojan za onoga teri je zebran da nam predstavlja najvrednejšega i najjačega v našem društvu. Očeš se obligirati i okaniti se zdenčevih kčeri?

Kum: Očem!

Biškup: Mošte, obavezuješ li se dakle, da buš si razigraval srca, zbijal šale, krijepil telo, veselil društvo, hrabril junake, tešil žalosne, a pustil na miru bedastoće i prefrigacije?
Biškup: Dragi moštek, čuj preporuke naše: Mi ti želimo čistu duhu i da tak ostaneš čist i soliden da te rodbina ne pokvari, nek da buš dober i miren, kak su bili i tvoji starci dobre vinske duhe, da ne buš imel gnusne i grintave dece, kakvih v tvojem rodu ima.
Dragi moštek, hodi najpre k nam da te pokrstim.
Mošte, ja te krstim na vino vu ime Bakusa oca vina, vu ime Martina njegova sina i duha od terega moštek kuha. Na ti malo soli da od tebe glava nigdar ne boli i mir navek nek bu s tobom i da buš navek pun tečne duh jakosti!

Kanonici odgovaraju: Amen!

Asistent preuzme od biškupa štap i skine mu kapu, a mežnar cinka zvoncem.

IV. Kapitaluš

Biškup počne pjevanjem tzv. litanija. Školnik i ostali obrednici odgovaraju kako slijedi:
Gospodaru smiluj se!
Gazdarice usliši nas!
Gospodaru primi nas!
Gazdarice čuj nas!
Gospodaru i gazdarice poslužite nas!
Dragi peharček
Dragi poliček
Dragi sajtliček
Dragi berilec
Dragi srablivec
Draga holjbica
Draga čuturica
Dragi trsek
Dragi grojzdek
Draga jagodica
Draga brentica
Dragi trahterček
Draga kaplica
Draga vožica
Draga lokomnica

Zmožna vinska jakost
Dobra vinska krepost

Jaka vinska duha
Dragi puni peharček

Dobra juha s kašicom
Dobra govedina s hrenom
Dobar gulaš z paprikom
Dobro zelje z rebricami
Dobra prasetina z lukom

Tusta guska z mlinci
Pečena purica z šalatu
Fini pohanci
Husni zajec za žgancima
Kisela repa z žmahmom
Šunkicom
Fini štrukli od sira
Orehova gibanica
Širena makovnjača
Vruči kostajni pucani

Draga puna litrica
Prelubleni puni štefan
Dišuča črna kavica

V. Kapitaluš

Opet povorka krene tri puta oko stola uz cinkanje zvonca i kađenje tamjanom. Povorka se zaustavi na istim mjestima kao i prije.
Biškup nastavi:

Od hmanjega zraka pri goricah
Od maloga priroda
Od prazne posude
Od fažolove kave
Od praznoga poliča
Od pesje govedine
Od praznog peharca
Od šuplog barilca
Od nekuhanih buč
Od smrdljivoga bućkuriša
Od starog gulaša
Od vrane pečene
Od tvrde biketine
Od lapuhove šalate
Od sirkovog kruha
Od pepelove gibanice
Od prismujene pečenke
Od vezdašnjeg delanca
Od natečenog tuduma
Od filoksere ljute
Od raspuknute čuture
Od tuče nesrečne
Od mraza hudoga
Od prevelikih cena
Od prekratkoga hebrecka
Od prevelikih dudov
Od male porcije
Od mrzle peči
Od orehovog duhana
Od premalih kupic
Od babine papuče
Od hudoga babljeg jezika
Od ljubomorne punice
Od preslabog špricera
Od postele pod stolom
Od orehove rakije

Oj krčmaru koji odnašaš flašice.
Oj krčmaru koji nećeš svoje vino piti,
Oj krčmaru koji na veresiju nedaš.

VI. Kapitaluš

Biškup govori a ostali za njim:
Vinček naš teri jesi nutri vu barilcu vlej se v grla naša, razveseli i rasveti pamet našu, dojdi k nam duha tvoja, budu dobre vole, kak pri domu tak pri kleti, kak vu lagvu tak vu glavi, jakosti svoje dej nam donese i zutra i ne napuštak nados punoga srablivca. Piti dosta dej nam danas i ne dopusti nas od punega štefana, kak i mi ne otpuštamo nikoga od punega peharca i ne otpelaj nas v praznu pelnicu. Oslobodi nas od vinske želje i sakoga zla, kaj bi našemu žalucu naškoditi moglo.
Zdravo starino rumena,
jakosti zmožne puna.
Nek bu same sake dobrote s tobom.
Ti si blagoslovena med novim vinom
I blagosloven prirod vu utrobi lagvička.
Mila starino, mati novoga vinca
Skrbi za okrepu nas žejnih,
navek i dokgod nas bu na svetu.
U ime oca lovca,
sina gutavca i štucavca
i duha kopitanca
teri po grabah i nahaja pijanca. – Živio!

Mežnar s krajdu napiše iznad vrata dvorane (sobe) G.M.B. (Gašpar, Meltazar i Baltazar).

Ceremonijal je završavao popevkom:

Još ni jedan Zagorec nije prodal vina.
Veš mu ga je popila vesela družina,
Pimo ga, pimo ga se do dana beloga!

Pimo braćo vince
Voda naj stoji,
Naj ju pije žaba
Koj vu njoj živi!

Zato braćo pimo ga
dok ne puk – ne zorja,
Kaj ti je to navada
Hrvatskog zagorja!

Biškup se obrati prisutnima:

Mošt je pokršten. S dobrim tekom jedite i pijte, svega se vžijte. Od mužike vuha napasite a za tanec noge nabrusite!

Nakon toga iz časa piju do kamena – do dna, a zabava se nastavlja uz obilno jelo i pilo. Popeva se i nazdravlja do „sitnih ura“.

„KRIŽEVAČKI ŠTATUTI“

Križevac iz 1842. godine.

Teško je sa sigurnošću utvrditi postanak „Križevačkih Štatuta“, nedokazana priča o njima glasi:

Stranci koji su se našli u ovim krajevima u doba ratova toliko su zlorabili gostoljubivost purgera križevačkih da je svaka veselica imala neugodan završetak. Kalnički kraj i križevačko vinogorje u tome prednjače. Da bi se takve veselice „dokončale“, varoški sudac saziva „spravišče“, gdje se utanačuje uz kakve uvjete i kakav red se mogu održavati veselice u kojima sudjeluju i stranci. Ne pridržavanje dogovornog ponašanja podliježe strogoj kazni, koju izriče varoški sudac.

„Ozakonjeni štatuti“ - prekrajani, dopunjavani, prilagođavani – udomaćili su se i postali pisani dokumenti starih „šega“ i „punktum“ veselih vinskih pajdaša prilikom različitih zgoda. Glavni izvor veselih pajdašija bili su vlastelinski dvorci i stare kurije, u čemu nisu zaostajali ni purgeri križevački. Osnivane su pajdašije koje veličaju veselo društvo, bratsku ljubav i dobru kapljicu. Bilo je nezamislivo rođenje, kolinje, berba grožđa, martinje i druge dogodovštine bez spravišča i štatuta.

Zna se da su „Križevački štatuti“ u ono vrijeme prešli ganice „Horvatske“. Studenti na visokim školama u Beču zabavljali su se po „križevačkim štatutima“, koji su među njima u toku godina imali odgojnu i rodoljubnu ulogu da se visokoškolci ne bi otuđili od svog naroda. Napijanje zdravica po „Križevačkim štatutima“ obavezni je dio spelancije.

Da se i na jelo mislilo, govori nam i paragraf 13, iz Križevačkih statuta jedan od najvažnijih:

Za pijaču ima biti pri sakom horvatskom stolu domaše vino i žganica. More se piti drugi kakov napitek, ali vinu se ima dati prednost, arti su se i naši pradedi najrajše pri vinu pajdašili. Pri jelu ne sme faliti zelje i puretina ili gusetina, a takaj ni mlinci. Med kolači moraju biti paprenjaki ili gibanica.

„Uživaj vino, ali pameću većom mjerenost će samo rađati srećom“

Stihovi su nastali još u 13. stoljeću, tako se barem pretpostavlja, u jednoj cjelini koja se zove Križevački štatuti, pomirenjem križevačkih purgera (njem. Bürger –prvotno građanin uopće a kasnije dobrostojeći malograđanin, filister, sitnoposjednik – purger) i katoličkih (kalničkih) plemenitaša – šljivara. Tek u 19. stoljeću Križevački štatuti pojavljuju se u tiskanom obliku u različitim inačicama. Prvi ih je objavio kajkavski pisac i prosvjetitelj (svećenik Tomo Miklovšić) u jednom od svojih kalendara.

Križevački štatuti – razlikovali su četiri vrste gostiju za pajdaškim stolom PAJDAŠ: (mađarski, pajtas): drug, drugar, prijatelj, istomišljenik, kamerad, jaran; pajdaštvo/pajdašija – drugarstvo, prijateljstvo)

1. stari pajdaši
2. mladi pajdaši
3. pajdašice
4. pridošlice

Da veselje ne bi imalo neugodan završetak napravljena su i pravila ponašanja. Nepridržavanje pravila strogo je kažnjavano, da ne bi bilo pretjerano strogo i sputavalo dobro raspoloženje samo im je vesela nota.
Svi prisutni na ceremoniji oslovljavaju se s „pajdašica“ i „pajdaš“ te je svatko sa svakim na „ti“. Sa „vi“ se obraća samo jednoj osobi u cijelom društvu – *gosponu sucu*.

Danas su Križevački štatuti – pravila po kojima se pije – dio folklora i turistički kuriozitet i jedinstvena su u svijetu.

Ono ne potiče na piće i jelo nego im je cilj da obogate sadržaj sjedeljkama.

U svakom veselom društvu prema pravilima ponašanja Štatuta netko mora imati i određene funkcije:

- Stoloravnatelj je osoba koja se brine o poštovanju Štatuta i oko ušteda i kažnjavanja
- Oberfiškuš – je prvi pomagač stoloravnatelja, sjedi na suprotnoj strani i pazi da se njegove odredbe izvršavaju.
- Fiškuš, peharnik – nosi vino, brine se da čaše uvijek budu pune.
- Kantušminister zadužen je za pjesmu,
- Vunbacitelj – ljubazno ali će i energično kada nekom vino udari u glavu i maltretira ostale pokazat vrata. To je zapravo izvršni organ stoloravnatelja,
- Govorač – osoba koja drži govore, tj. s dozvolom stoloravnatelja pozdravlja ih lijepim i kićenim riječima.

A kada se pije, kako se pije i zašto se pije – govori nam dio ovih Štatuta:

U zimi se pije kad su hladni dani, da se tijelo ugrije.
U ljeti se pije kad je vrućina, da se tijelo rashladi.
Za sumornog vremena pije se, da se život razvedri.
Za vedrog vremena pije se, jer je čovjek raspoložen.
Kad se teško radi, pije se, da čovjek dobije snagu.
Kad nema posla, pije se, da čovjek skrati vrijeme.
U žalosti i ljutini pije se, da čovjek ljutinu i žalost ublaži.
U radosti pije se, da se čovjek još više razveseli.
U rđavim prilikama pije se, da se čovjek utješi.
U dobrim prilikama pije se, jer čovjek ni u čemu ne oskudijeva.
U žeđi pije se, da se žeđ ugasi.
U gladi pije se, da se glad utiša.
Poslije prekomjernog pića, pije se, da se čovjek izliječi i oporavi.
Poslije dobrog jela pije se, da se jelo lakše svari.
A kako treba piti?

Uvijek s pameću, trijezno i ne prekomjerno.

KRIŽEVAČKI ŠTATUTI
zabilježeni u Križevcima
(Iz ostavštine na daleko poznatog zajezdanskog vinskog pajdaštva „Barilo“)

ß1. Križevački štatuti jesu zakonska iz tisućletne navade izvirujuća, a od horvackih pradedov nasleduvana pravila za sako veselo pajdaštvo, koje se najde pri kupici vina.
ß 2. Križevački štatuti imaju svoj začetak v slavnom varošu Križevcu, koji je varoš postal pokle leta 598., gda je bil strašni rat s divlaki od Obre, a koji se je varoš v celom svom življenju odlikuval junačkim i domorodskim delima i bil jako preštiman v celom horvackom kralevstvu.
ß 3. Križevački štatuti stvorjeni su iz srčane potrebe, koja je vputila stare križevečke purgare, da za svoja vesela spravišća po zdravom i zrelom dospomenjku stvoriju štatut, koji imaju biti kak fundamentuš sakog reda i pravice.
ß 4. S Križevačkih štatutov vidi se veselački značaj starih Horvatov; oni su častna tradicija naših pradedov, koji su se v sakoj zgodi odlikuvali svojim družinskim življenjem.
ß 5. Po staroj horvackoj šegi nemre biti veselog pajdaštva ili spravišć brez Križevačkih štatutov. Njim se moraju pokorjavati i s njim se imaju posluživati vsi pajdaši i pajdašice pri veselom stolu. V onom pajdaštvu, koje zametavle Križevačke štatute nema mesta nijenom pravom horvackom domorodcu.
ß 6. Križevački štatuti znaju za četiri vrsti pajdašev. Takvi jesu:
1. Stari pajdaši.
2. Mladi pajdaši.
3. Pajdašice.
4. Pridošlice.
ß 7. Med stare pajdaše spadaju oni, koji su veš višekrat bili pri istom stolu, v isti hiži i pri istom domaćni ili benefaktoru.
Najvši broj vzemle se bar šest krat.
ß 8. Mladi pajdaši zoveju se oni, koji retko gda dohajaju v isto pajdaštvo ili još nisu bar šest krat bili pri istom stolu, v isti hiži i pri istom domaćni ili benefaktoru.
ß 9. Pajdašice jesu vredne i preštimane zastupnice krasnega spola. One su kinč naš i vu vsakom pajdaštvu dobro došle.
ß 10. Pridošlice jesu oni gosti, koje ili sam domaćna k spravišć pozove, ili dojdu s kojim pajdašem ili pajdašicom.
ß 11. Da se vu vsako vreme zna, v koju kategoriju spada kteri pajdaš, ima se to navek zapisati v Hižni protokol (ß 27).
ß 12. Kad novi pajdaš, pajdašica ili pridošlica dojde k stolu ima povedati gdo je, kaj je i s dvemi svedoki potvrditi, da je pil vu hiži dobrodošlicu ili bilikum; ak se to ne vidi iz Hižnoga protokola.
ß 13. Za pijaču ima biti pri sakom horvatskom stolu domaće vino i žganica. More se piti i drugi kakov napitek, ali vinu se ima dati prednost, arti su se i naši pradedi najrajše pri vinu pajdašili. Pri jelu nesme faliti zelje i puretina ili gusetina, a takaj ni mlinci. Med kolači moraju biti paprenjaki ili gibanica.
ß 14. Stari purgari križevački bili su mekoga i mirnoga značaja, ljubili su red jenako vu celom svojim življenju, kak i vu vsakom veselom pajdaštvu. Zato su vu svojim štatutom odredili, da pri vsakom stolu mora biti starešinstvo ili „upravni odbor“, koji ravna celim stolom i pazi na red, mir i pravicu.
ß 15. Prva glava „upravnog odbora“ je starešina ili stoloravnatel. Nemu je uz bok oberfiškuš, zatim dojde fiškuš, onda popevač, govorač, čuturaš ili barilonosec ili peharnik i vunbacitel.
ß 16. Stolnoravnatel ima neograničenu vlast pri celom stolu točno polak „štatutov“. Ak je pajdaštvo vekše, morti pri dva stola ili v dve sobe, more imati i „vicestoloravnatela“, kojim ima jenaka prava za svoj stol kak i stoloravnatel.
ß 17. Oberfiškuš je najpreštimaneši i prvi pomagač soloravnatelov. On sedi na suprotnoj strani stola ravno stoloravnatelu i strogo pazi, da se odredbe stoloravnatelove točno vrše. Nemu

pripada takaj ta čast, da more opomenuti i štrofati stolnoravnatela, ak se ne drži reda i pravic po „Križevačkim štatutima“.
ß 18. Fiškušu pripada da pazi je li vsaki pajdaš ili pajdašica ima svoju kupicu, v kojima mora navek biti vina onak, kak to stoloravnatel odredi, i da se na vsaku nazdravicu, pije i ispije. Njega ne patri nikoga štrofati, vre mu je dužnost vsaki prestupek prijavit stoloravnatelu, koji onda odredi štrof. Ak fiškuš sam kaj zgreši, bude po stoloravnatelu štrofan. Za vekše pajdaštvo imenuju se dva fiškuša, jeden za desni, drugi za levi kraj stol.
ß 19. Popevač ima voditi vsaku pesmu, koju odredi oberfiškuš ili koja je v pajdaštvu navadna. Ovu službu mora vršiti i ktera gospa pajdašica. Čuturaš, barilonosec ili peharnik dvori kod pajdaškoga stola.
ß 20. Govorač je pri pajdaškom stolu ona peršona, ktera spelavle govorancije. Saku nazdravicu, koju začme i zreče stoloravnatel ili s negvom dozvolom koji pajdaš, ima on popratiti lepim i cifrastim rečmi, tak da se to celom pajdaštvu zdopada. Gde je sam stoloravnatel dober govorđija tam ova služba u posebnoj peršoni nije potrebna.
ß 21. Vunbacitelj je izvršujući organ predsednikov. On mora biti trdega neisprosnega značaja i tak oštro se vu svojoj službi znajti, da saki nepopravlivec dobi strah čim ga pri stolu spazi. Nemu ide okol leve ruke pri ramenu crleni znak, da se vu času zna za službu ktera ga patri.
ß 22. Pri domaćoj hiži ili pri stolu benefaktorovom bude stoloravnatel imenovan po njima. Gde nema domaćine, neg je hižna domaćica (gospa), ona imenuva, „hižnog japicu“ i on ondar zbere stoloravnatela. Pri onom pajdaškom stolu, gde pajdaši v jenakoj mjeri trošiju za zabavu, tam ili koji od njih predloži stoloravnatela, pa ga drugi potrde, ili vsi skupa glasuvanjem zebiraju takvoga. Koji pajdaš dobi največ glasov, on je stoloravnatelem i vsi mu se drugi imaju pokorjavati.
ß 23. Oberfiškuša, fiškuša, popevača, govorača, čuturaša, barilonosca ili peharnika i vunbacitela imenuva sam stoloravnatel izmed vsih pajdašev. Oberfiškuš i vunbacitel moreju biti samo pajdaši prve kategorije (stari), a takajše se to gledi i pri govoraču, koji mora bit vučena i v pajdaštvu dobro zvežbana peršona.
ß 24. Domaćina ili benefaktor ima najpredi lepo i srčeno celo društvo pozdraviti, a zatim zreči koga imenuva stoloravnatelem. To imenuvanje potrdi sa kupicom vina. Stoloravnatel more biti samo „stari pajdaš“ i ima zreči govoranciju. Najpredi se zafaluje na podelenoj mu časti, a zatim obečava, da bu ravnal stolom kak to „štatuti“ veliju i imenuva svoje činovnike ili „ašešore“. Isto tak imaju se vsi imenuvani s lepim rečmi na podelenoj časti zafaliti i to s punom kupicom potvrditi. Saku zafalu potrdjuje s punom kupicom jenako domaćina, kak i stoloravnatel. V redu je, da to včini i celo pajdaštvo.
ß 25. Pri domaćem pajdaškom stolu nesme biti peršona, koja ni pila bilikum. Stoloravnatel se ima iz hižnog protokola uveriti, da li su vsi tu horvacku šegu včinili. Gdo nije mora to mam napraviti, drugač nemre v pajdaštvu ostati. Bilikum, arti hižna za takve zgode određena kupica „srablivec“, donese se na tanjiru. Kraj nje ima polak kruha, soli i luka, takajše su kluči od hižnih i podrumskih vrat, kojih se dotični pajdaš ima doteknuti i kupicu do kraja sprazniti, a kruh sa soljum i lukom pojesti. Ak je pajdašica more si sprositi pomagača v kojem dragešem joj pajdašu. Kad se pije bilikum mora se jedna ruka držati na klučmi, a posle se ima s hižnim gospodarem u znak trajnoga bratinstva i prijatelstva kušnuti.
Ovakvu dobrodošlicu potrdjuju vsi pajdaši s punom kupicom vina, a takaj i hižni gospodar.
ß 26. Saki svečani čin kod bilikuma ima se zapisati v hižnom protokolu. Od toga cajta je dotična peršona postala hižni prijatel i kakti takov sme vsako vreme vu nju dojti i pri njenom pajdaštvu obnašati kakvu čast.
ß 27. Hižni protokol je knjiga v koju se zapisavleju vse vekše i znameneše hižne dogodovčtine. Te dogodovčine jesu: rođenje, ženitba i smrt kojega člana familije, proslave godovna ili kakvog gospodarskog uspeha (berba, fureš, dobro tržtvo i t.d.), svaki vekši zastanek hižne pajdašije, gde se priredi posebna večerja ili obed. Vu taj protol zapisavle se takaj kuliko se o Miholju sprešalo mošta, kuliko se nabralo kuruze i drugog žitka, kuliko se povekšalo komadov živine i

od toga zaklalo ili zatuklo za hižnu potrebošu v dugoj zimi. S toga protokola mora se videti celo gospodarstvo i pajdaško živlenje tere hiže.
ß 28. Hižni protokol je „fondamentuš“ pajdaškoga spravišća. Vu njemu su zapisani vsi hižni pajdaši i pajdašice; koji su pili bilikum i tim postali hižni prijateli. Ak je koji pajdaš imal posla s vunbacitelom ili se kak drugač zbantuvno ponesel, to se takaj ima vu onu knigu zapisati. Takav prestane biti hižni prijatel tak dugo, dok ne sprosi oprošćenje. Ovo oprošćenje zove se „apsolucija“, a imaju ga uz domaćinu potpisati još dva druga pajdaša kakti svedoki.
ß 29. Hižni protokol čuva se na sigurnom mestu, najveć v ladici pod ključmi, a ima zgledati po priliki ovak:

HIŽNI PROTOKOL O DOGODOVČINAMA

hiže Štefa Jambreka, vu Križevcu No 263

Mesec i dan	***Dogodovčine***	***Pripisek***
MaloBožićnak 22.	*Denes smo prešli s pajdaši vu klet vu gorice Greberanec. Okupilo nas se 15 pajdašev, pak smo onak po našoj navadi obavili početek rezidbe trsja. Tu se med nam našel i pajdaš Vinko Lozić, kojemu je denes godovno, i to sikak nije moglo prejti brez pajdaškog spravišća. Sve je bilo vredu. Stoloravnatel je bil pajdaš Tomaš Regač, oberfiškuš Matek Smetiško, fiškuš Janko Grozdić, govorač i popevač Slavek Gerić, a vunbacitel Imbrek Pavlic. Veselje i zabave bilo je sima dosti i vu trečoj vuri vjutro iši smo domov onak kak se to nami šika.*	*Spilo se vedro beloga i 20 litri frankovke*
Svečen 13.	*Sutra je gazdarica godovnjača, pak smo to vu njenu diku proslavili denes z večerjom. Pozvali smo na večerju najbolše pajdaše i pajdašice i ovu dogodovćinu smo kraj punog stola, pri punoj kupici, uz popevku, veselje i Križevačke štatute proslavili do jene vure v noći, tak da smo bili prvi čestitari naše drage gazdarice. Preštimana naša gazdarica sve je pripravila onak kak se to njoj dolikuje. Denes leto opet joj bili čestitari. Živela nam puno let.*	*Milan Forko, stoloravnatel, Jožek Miklečić, oberfiškuš, Blaž Kunić i Micika Varović, svedoki*
Malomešnak 25.	*Preveć imamo dela v goricam. Skoro bu berba pak treba vse pripraviti. Brez dobrih pajdašev ne ni jela, a ni dela, pak su došli kak pozvani i reč po reč došla je holba za holbom na stol, dok nas ni vince tak zgrejalo, da smo se složili oko stola i po križevački. Na konec konca smo se dospomenuli, da bumo letošnu pajdašku berbu imeli pri Iveku Zajcu, koji je zrekel, da nas bu sa semi hižnemi rukami prijel i podvoril.*	*Pri pajdaškoj berbi nisem bil, arti se na taj dan junička otelili, pak sem moral doma biti. Jake mi je bilo žal. Blaž Grščić, domačina.*
Miholšćak 15.	*Denes smo pobrali gorice. Trsje je vrodilo kaj se već dugo ne pamti. Si lagvi i bednji su puni, a mošt je sladek kaj gverc, pak bu kapljica prvorazredna. Radi tak dobrog branja i reda, dospomenul sem se s gazdariccm, da ovo leto na Martinje bu krštenje novog vinca pri nas. Ja se bum mam pobrinul da si naši pajdaši i pajdašice buju pri nami, a gazdarici je red da mam sutra dene tri guske, dva purana i pet rackov šopati, tak da mlinci ne buju suhi.*	
Sesveščak 10.	*Na denešnji dan vu našoj hiži bilo je, kak već dugo nije bilo. Si pozvani pajdaši i pajdašice došli su, bilo nas je tuliko da je trebalo stola i stolcov posuditi od susedov, a malo je falelo da si nebi ni v hižu vlezli. Velika hiža bila je tesna, pak smo morali dva stola složiti vu maloj hiži. Saki je stol imal svojeg stoloravnatela i svoju vladu. Jela je bilo puni stoli, a pijače po volji: Frankovka s Greberanca, pak belo s Gornji Vin, pak posebno s Šebri i Križevčine. Neznaš koje je bolše od kojeg. Ob ponoći*	*Ovak lepo i veselo već dugo ni bilo. Baš smo ga vžili kaj pravi dečki križevački. Naj nas kuće domaćina ne zabi zvati i drugo leto. Dragec Kolar, biškup, Bartol Cepač, mošt, Štef Sviličić i Jožek Konfic, kumi*

	smo obavili krštenje, pajdaši: Bartol kak mošt, Dragec kak biškup, Štef i Jožek kakti kumi obavili su krštenje mošta, po sim zakonima i našoj narodnoj navadi, a mi smo si skupa za njimi molili litanije. Posle toga se tancalo i popevalo do rane zorje, pak su se onda dragi gosti juškajuć razišli domov onak kak to patri jenoj pajdašiji. Baš mi je drago da su si bili zadovolni, a i tak treba da bu, jer martinje je jemput na leto.	
VelikoBožičnak 6.	*Denes smo obavili »fureš«. Naš dugoletni hižni mesar Lugomer Jura, obavil je svoj posel vredu. Zakilali smo tri pajceka, dva su imeli saki po dva centa, a jen cent i pol. Naredilo se puno devenic. Navečer smo onak kak se to šika obavili »fureš«. Uz nas domaće, mesara Jure, pak susede pomagaće, Bartola, Jandraša i Rudeka, te susede Maričke i Pepice, pozvali smo naše kume s Koruške i strica Miška, na večerju. Za večerju imali smo črnu juhu, za kojom bi si prste polizal, posle toga lokote v kiselom zelju, pak čurke i kobase, a nisu faleli niti fanjki, paprenjaki i gibanica. Se smo zalevali z belim vinom s Križvečin. Bilo nam je kak se patri v takvom društvu, naravski da se našlo; popevke i govorancije na račun gazdarice koja je zranila tak dober smok i mesara koji je obavil i naredil tak fine devenice. Vu dve vure v noći smo se razišli, pak daj bog da i drugo leto bude takev fureš vu našoj hiži.*	
31.	*Svaka stvar ima svojeg kraja tak i naše ova leto došlo je svojemu kraju. Godina je bila dobra i rodna. Daj bog da nam tak bude i nastupajuća, da v miru, ljubavi, bratstvu, slogi i pajdaštvu navek živeli. Za zadnji krat ovoga leta odlučili smo da budemo pri hiži okruženi s najbolši pajdaši i pajdašicama i da Novo leto dočekamo s »Križevačkim štatuti.« Ob polnoći je stoloravnatel Štefek Šimunčić započel govoranciju o našoj slogi i ljubavi sa želom da ona nigdar ne prestala i prenašala se na našu decu. Zvon je zazvonel i najavil početek Novoga leta vu kojemu daj bog da se naše žele obistinile i*	

ß 30. V »hižnom protokolu« se na posebnom mestu vodi kontrola prek hižnih pajđašev i pajdašic, a to zgledi po priliki ovak:

Numeruš	***Dan***	***Kak se zove?***	***Otkut je?***	***Gda je pil bilikum***	***Svedoki***	***Gda je zgubil prav biti hižni pajdaš***
1.	*24/1*	*Ivek Bradač*	*S Koruške*	*Na Vincekovo v kleti*	*Joško Grščić Štef Sviličić*	*-*
2.	*"*	*Štef Furčić*	*S Križevca*	*"*	*"*	*-*
3.	*15/2*	*Pepica Jankač*	*S Virja*	*Mesto nje bilikum pije Stanko Kranjec 13/2*	*Blaž Kunić Milan Forko*	*-*
4.	*"*	*Jožek Miklečić*	*S Mokric*	*Na godovno gazdarice 13/2*	*"*	*-*
5.	*25/3*	*Francek Jež*	*S Kalnika*	*Na cehovski patron 19/3*	*Vuković Jože*	*Otišel je vu svet*

					Šrnec Pavel	
6.	*30/7*	*Pavel Vuščić*	*S Križevca*	*Pri pajdaškom stolu 25/7*	*Micika Varović Ivek Bogović*	*-*
7.	*30/8*	*Valek Hakman*	*S Križevca*	*"*	*"*	*† vmrl je*
8.	*30/8*	*Tomo Pintač*	*S Križevca*	*"*	*"*	*-*
9.	*"18/10*	*Blanka Frflić*	*S Križevca*	*10/10*	*Vinko Lozić Božek Grbić*	*Zbog oblajavanja pajdaštva brisana iz pajdašije*
10.	*"*	*Joško Nemčić*	*S Vukovca*	*"*	*Miško Kmetić Jožek Konfic*	*-*
11.	*20/11*	*Tabač Marijan*	*S Križevca*	*Na martinje*	*"*	*-*

ß 31. Najprvo napisani primeri su zrcalo v tero se vu vodstvu hižnog protokola naj vglediju vsi dobri pajdaši. Za veliku je sramotu, gdo pri svoji hiži nema takve knige.
ß 32. Hižni protokol more se i drugač napraviti, ali se preporuča, da se vsi pajdaši s jednoga mesta slože vu tom, da po jenakoj muštri tu knigu naprave. Hižni protokol ima navek biti v ladici pod klučem, samo dok je potreban, ondač se izvadi. Saki stoloravnatel, koji se razme vu pisanje, naj se za sva večna vremena na zato odredjenoj strani podpiše. Ni škoda, ak to naprave i drugi upraviteli pajdaškoga stola.
ß 33. Saki protokol moral bi imeti spisane Križevačke štatute, da se vsakoj priliki zna kak oni glase i kaj određuju. Gdo je pravi vinski pajdaš mora Križevačke štatute znati na pamet i sakud ih proširjavati, kak jenu jako preštimanu ostavčinu starih pradedov, domorodnih križevečkih purgarov.
ß 34. Stoloravnatel more s nožem ili žlicom pocinkati na kupici, a i zreči: „posluh" ili „pozor". Kad on to napravi ima celo pajdaštvo začkometi. Gdo to ne včini, pere si jezik, „s kozjom bradom", ili „s kravskom požirakom". Prvo znamenuje, da ima polovicu v kupici se nahajajućeg vina popiti, a drugo, da mora vse v sebe zlejati.
ß 35. Dok stoloravnatel ili gdo drugi govori ima biti pri stolu mir i tišina. Hoće li gdo pokle govoriti, mora zaiskati za to dozvolu. Brez dozvole nema nigdo prav nikaj posebnoga zreči. Saka samoladnost vu tom ima se štrofati.
ß 36. Kad pajdaštvo dobi stoloravnatela ili negve pomagače, nigdo se brez dozvole nesme od stola odstraniti. Gdo morti mora iti, se pije štemplin, to znamenuje, da se mora pol vina v kupici se nahajajušeg popiti.
ß 37. Ak stoloravnatel začme nazdravicu, govorač nadoveže, a oberfiškuš odredi, da ide na okrug, to znamenuje, da se vsi pajdaši moraju tomu priključiti. Ondač jedan drugom pokle par reči predaje nazdravicu, dok nazaj ne dojde govoraču, a ovaj ju zaključi. Pajdašice sprosiju vu ime svoje, da se jen od pajdašev ne mesto nih oduži. Takov delegirec ima vu ime svoje časti popitu punu kupicu vina.
ß 38. Stoloravnatel nesmi pozabiti na svoje pomagače. Pri zafali, kad ga gdo nazdravi, ima se poštimati s nihovom vernošću i z rečjum pošmajhlati. Ak je koji od njih osobito maren more zaprositi domaćinu, da se to zapiše, kak primer drugima v hižni protokol.
ß 39. Pri nazdravici domovini, pajdaštvu, predičnim pajdašicam, kojemu domorodcu i drugim, za koje to stoloravnatel pronajde da su znameneše, pije se suho vino s puno kupice. Suho vino je takvo, v kojem nema ni kaplice vode.

ß 40. Sakomu pajdašu ima se dati pajdašica iz istoga spravišća. Ak takvih nema dosti, ondač se zemeju druge poznate gospe ili frajlice. Vu ime svoje i pridelene mu pajdašice ima se nazdravleni lepo i cifrasto zafaliti.
ß 41. Saka nepokornost pri pajdaškom stolu ima se štrofati. Za štrofanje je nadležan samo stoloravnatel. Oberfiškuš more predložiti količinu štrofa i stoloravnatela, ak zgreši, poštrofati. Kad je stoloravnatel štrofan ondač celo pajdaštvo mora to s kupicom suhoga potrditi.
ß 42. Štrofov ima pet feli:
1. Štrof s suhim vinom.
2. Štrof s pomešanim vinom.
3. Štrof s vodom.
4. Štrof na drugom mestu.
5. Slatki štrof.
ß 43. V kolikoj se meri pije štrof, to ima odrediti stoloravnatel, a more predložiti oberfiškuš. Štrof nemre biti vekši od tri kupice suhoga, najenkrat, a ipak ni menjši od kozje brade, naime od pol kupice. Ak gdo kaj malo zgreši ili se v nedopušćeni razgovor pušća, ima se opomenuti s rečmi: „Operi si jezik". To znači, da mora malo vina s kupice gucnuti.
ß 44. Slatki štrof patri sam pajdašice, koje ak kaj zgreše imaju vu ime štrofa desnoga ili levoga pajdaša kušnuti.
ß 45. Štrof na drugom mestu znamenjuje, da se od pajdaškoga stola mora otiti kam to odredi stoloravnatel i tam tak dugo sam za sebe i brez kupice vina biti, dok se ne spokori. Da li se je tak štrofani pajdaš spokoril ima tu očituvati jena pajdašica po svojem tolnaču, koji od stoloravnatela vu nezino ime sprosi prošćenje.
ß 46. Saki pajdaš ima prav pri stolu zreči nazdravicu. Gdo hoše to včiniti mora prositi za reč i stoloravnatel ga vu tom nesme sprečavati. Ak se najedamput prijavi za reč više pajdaše, ondač imenuje stoloravnatel izmed pajdašic jenu gospu protektoricu, koja odluči svojim glasom gdo ima prav govoriti. Jena ter ista nazdravica nemre se dvakrat opetuvati.
ß 47. Vse nazdravice imaju biti takve, da ne zbantuju nikoga v pajdaštvu. Velikim poštuvanjem imaju se zreči nazdravice domovini, bractvu i hižnom domaćini. Pri nazdravici domovini popevle se koja domorodska popevka, a pri drugim nadravicam kak to odrede oberfiškuš i popevač.
ß 48. Ak se pripeti med pajdaši kakva prepirka ima to stoloravnatel pomiriti, Ak ne bi on vu tom postigel uspeha, imenuva „pravdaški sud" od dva pajdaša i jene pajdašice, koji dogodovčinu ispitaju i ondač zreču sud. Ovom sudu mora se svaka stranjka pokoriti. Ovakov „pravdaški sud" najpredi položi prisegu na čuturu, da bude u ispitivanju savjestan, a u presudi nepristran. Prisega glasi ovak:

„Dobrom voljum vseh pajdašev vu hiži vrednoga domaćine X zebrani i žarkom kaplicom iz ove čuture okrepleni ovim izjavljujemo na svoju pajdašku riječ, da ćemo krivnjom vinske zduhe nastalu pravdu med pajdaši X i X savjestno ispitati vu tom polek pravice presudu zreči. Vu tom nam bu na pomoći slatka kapljica, ta vseh pajdašev verna drugarica. Amen!"

Nakon ove prisege zauzme se zebrana pajdašica mesto v sredini od zebranih pajdašev i najpredi preslušaju tužitelja, zatim okrivljenika: Svaki od njih more si vzeti pomagača, kojega mora potrditi celo pajdaštvo. Kad su stranjke preslušane, obrana saslušana, onda se pravdaški sud povleče v drugu sobu i dospomene se o presudi. Nakon ovoga povrate se, iz čuture nakvase svoja grla i zebrana pajdašica zreče presudu:

„Vu ime ove slatke kapljice i vu ime našega pajdaštva, a preslušavši tužitelja i okrivljenika, kao i njihove po celom pajdaštvu potrdjene pomagače, zrekli jesmo, da je pajdaš X kriv vu tužbu mu vpisanog greha, pak se presudjuje, da ima vu ime štrofa sprazniti tri kupice suhoga i jenu kupicu pomešanoga. Ne včini li to, ili se još enkrat ovak ponese, bude izmed pajdašev za sva vremena zbrisan. Ova se presuda ima zapisati vu hižni protokol za ravnanje vsim takvim zbantuvlivcem".

Proti ovakvoj ili kakvoj drugačijoj presudi nema apelacije. Ona se ima izvršiti i zavađeni pajdaši imadu se pred svima pomiriti. Pomirenje obavi zebrana pajdašica, koja za

nagradu dobi od sakog pajdaša po jedan slatki štrof. Ovakovu pomirnici potvrđuje celo pajdaštvo s kupicom suhoga i popevkom.
ß 49. Dok se pajdaštvo navžilo dosta sakoga veselja i poželi slobodu, ima stoloravnatel vu ime svoje i vsih svojih pomagačev čast položiti. To včini s finimi rečmi i s punom kupicom suhoga. Kad je to včinil, ondač proglasi republiku i pajdaštvo se poklem toga more zabavlati kak hoše. Ak bi se medtemtoga komu htelo velikoga lumperaja more predložiti Svetojansku lumpariju, koja izmed vsih pajdašev zbere svoga starešinu i pandura, pak" traje dok je komu volja.
ß 50. Med pajdaši, kteri se sastaju na zrečene dane navek v celokupnom svom broju, more se zebrati stalno stoloravnatelstvo. Ovakvo spravišće dobi svoje stalno ime, svoju stalnu upravu i ima svoj posebni „Hižni protokol". Stoloravnatel ovakvog spravišća zove se „starešina", desna mu je ruka „fiškuš", a ostali su pomagači kak i pri drugim pajdaštvima. Da se pajdaši ovakvoga redovitog i stalno postojećega spravišća mam vsigdi raspoznaju, imaju jednaki pajdaški znak (na drvo izrezani grozdov list, čuturu ili šef), a starešinstvo im mora izdati posebnu diplomu, s kojom postizavaju svako pravo u dotičnom pajdaštvu. Ova »pajdaška diploma« more zgledati ovak:

Vu ime vinske kaplice nezine zdube
Nezinega teka a na diku vseh pajdašev!

Diploma

„VINSKOG PAJDAŠTVA"

spisana vu „Hižnom protokolu" pod mi-
nerom ___ pri domačiji _____
vu varoši Križevcu, dana ____ leta ____

Verni i prelubleni pajdaš

_____

prijet je denes po vsim regulama v vaše hižno pajdaštvo, ter je vu to ime pil „Bilikum" pred vsemi nami kakti potrdu, da je pravi pajdaš hiže i da v njoj zaslužuje vsako poštuvanje dok ma ba spomenka.

Z punom čuturom i z privolom vsih pajdašov, prijetom pajdaša patri prav na vse pajdaške špelaneije dohajati, obnasati stare-šinstvo po štatutima i regulama, kakti i čuvati i preštimavati svagde i posvud pajdaštvo, lubav i bractvo.

Svedoki: Hižni domačin:

Obrazac I.

Pajdaško spravišće ***„SRABLIVEC“***
Hižnoga protokola NR. 10.

Pajdaška diploma

za pajdaša Vinka Lozića, člana stalnoga pajdaškoga spravišća „Srablivec“ vu varošu Križevcu.

(Okrepi nas puna čutura v pajdaškoj kleti)

S punom čuturom i sa privolom vsih pajdašev dole potpisani stalni starešinski odbor pajdaškog spravišća „Srablivec“ alduje i imenuje ovak kak se piše:

I

Pajdaš Vinko Lozić, rođen i odhranjen vu slobodnom varošu Križevcu, prijemle se za stalnoga pajdaša u vinsko spravišće „Srablivec“ ter ima prav dohajati sa celom svojom familijom na vse dospomenkę, kteri se buju igdar na zrečenom mestu obdržavali. Vu to ime plača sakoga mladjaka jeden groš v pajdašku kasu. S temi novci pajdaši si na trejtu fašensku nedelu prirediju tanec.

II

Imenuvani pajdaš ima se vsemu pokorjavati kak to veliju „Križevački štatuti“. Ak vu tom zgreši trikrat, bude iz spravišća sklučen i od vsih pajdašev prezren. Gdo hoće bilo radi kojeg zroka iz našega spravišća se zbrisati ima to starešini na Križevo prijaviti i ovu diplomu povrnuti. Kaj je v kasu zaplatil, to ostaje vu njoj, na to nema nikakvo pravo i to se nikomu ne povraća.

Ovak je zaključeno i potisano dana 14. po Jožefovu, leta 1
Nacek Balatinec, starešina *Pečat* *Lojzek Vrtlinec, fiškuš*

Vinsko pajdaško bratctvo ***„BARILEC“*** *v novoj kleti pri hižnom stolu pajdaša Janka Grozdeka.*

Vinska zduha,
pomori nam!

Barilec puni,
okrepi nas!

Obrazac II.

DIPLOMA

Štefek Sajtlek, *starešina vinskega bractva „Barilec“*
Lojzek Štefek, *fiškuš „ „ „*
Jankić Grozdek, *domaćina „ „ „*

potrdjuju i skažuju pred punim barilom, pri masnoj puretini s mlinci i pred vsemi po vrednom domaćini zbranimi pajdaši i pajdašicami, na broju vsih 22, a denes, v nedelu, meseca Malomešnaka, na 6 uri popoldan, da je puno preštimani, vredni, vučeni, spomenuti i veliki pri-prijatel pune šuture i vinskoga bractva, na daleko poznati purgerski kovački mešter po starinskom svojem imenu
znan i imenuvan

TOMEK VINORODEC

s pridevkom Okreplivec

prijet i potrdjen za pravoga i doživotnoga vinaskoga pajdaša v bactvu „Barilec“, ter mu kakotakvomu patri prav na vse pajdaške spelancije dohajati i jenakost sa vsemi drugemi pajdaši i pajdašicami vživati. Tak je zrečeno med nami, vu Hižni Protokol“ zapisano i tak naj bu dok nas i jeden po ovom čalarnom svetu hodil buje.

Štefek Sajtlek, *stareši.*

Lojzek Štrefek, *Fiškuš.*

Jankić Grozdek, *domaćina.*

Pečat

Miškec Lagvić, *svedok.*

Boltek Kletić, *varoški notarijaš, kakti pisec ove diplome.*

Obrazac III.

Vu ime vinske kaplice
Njezinoga teka
A na diku vseh pajdašev!

DIPLOMA

„vinskog pajdaštva“, spisana vu „hižnom protokolu“ pod numerušom 40, pri domaćini ***Gjureku Mokroviću,*** *rodjenom i nastavnjenom v slobodnom i kralevskom varošu Križevcu, dana X. Leta X, alduje od pripočetka do dočeka ovak:*

Verni i prelubleni pajdaš ***Boltek Grozdaković*** *prijet je denes po vsim regulama vu moje hižno pajdaštvo, ter je vu to ime pil „Bilikum“ pred vsemi nami i pri zdravi svoji pameti. Kakti novom prijatelu svoje hiže skazujem mu vsako poštuvanje jenako sadekarek, kakti navek dok bu negvog i moje familije spomenjka. Vu ovo ime predavlem mu vu prepisu ovu diplomu za negvo zkazanje pred vsemi pajdaši gde goder bu to potrebno, ter da more navek vršiti starešinstvo i vse druge preštimane spelancije i da ima prav k meni dojti kak vu svoju hižu kadgod bude štel.*

Potpisano po meni hižnom gospodaru:
Gjurek Mokrović

Potpisano po nami svedokima:

Miško Čuturović ***Janko Vedrenjaković***

Da je ovo verni prijepis iz „Hižnog protokola“ za to svojom glavom je jamec:
Zvonček Masnović
navedeni starešina kod sakega pajdaštva vu Mokrovićevoj prepoštuvanoj hiži

VINSKE POPEVKE

Čaša moja – zašto si mi prazna

Čaša moja – zašto si mi prazna,
Natoči se, dotoči se
brači na veselje.

Ja ču piti, van ispiti
brači na veselje.

Ja sem pil, van ispil,
brači na veselje.

Canticum cytharaedorum cytarizantium cum citaris suis (1805)
Olga Šojat, Izbor iz stare hrvatske kajkavske poezije, „Republika“, god. XXIV, br. 8-9/1968.

Dobro vince …

Dobro vince, poj me,
dojde vreme, ne bu me.

Kadbum v črni zemlji gnil,
ne bum više vinca pil.

Canticum cytharaedorum cytarizantium cum citaris suis (1805)
Olga Šojat, Izbor iz stare hrvatske kajkavske poezije, „Republika“, god. XXIV, br. 8-9/1968.

Od kmetskog stališa preštimanja

Tu na svetu potreben je stališ vsaki,
pred vsem pako mešnički, gospodski, kmetski:
gospodski nas časti a kmetski hrani,
mešnički pak stezu k nebesam vuči.
Gospodstvo i meštvo na stran ja pustim,
samo to kmetstvo posebno častim.
Težaku i kmetu poštenje ja dam,
Jednome se kmetu spodobi bog sam.

Moj otec nebeski je vinski težak,
sam meštar naš Ježuš je rekel bil tak,
gdo drugi kak Ježuš sejač on je bil,
koj najbolše seme je v zemlju hitil,
da stališ kmetički bi zvisil Bog sam
ter njegvu potrebnost pokazal bi nam.
A kaj bi na svetu počeli ljudi,
da nemaju kmeta, koj za nje skrbi!

Vsem drugem meštrijam bi prestat zadnjič;
gde vzeli bu hranu zver, človek i ptič?
Od ovakove meštrije vsaki živi,
vse kaj mu potrebno od kmeta dobi:
kruh, vino pridela, živinu shrani,
napravlja vse druge potrebne stvari.
Marljivi i skrbni kmet najde vsigdar
za vsaku sirotu pripravljeni dar.

Vsi meštri ne delaju tako kak kmet,
sad orje, sad seje, sad ide on žet,
sad mlati, sad veje, sad kosu brusi,
sad reže z njum travu, sad takvu suši,
sad kopa v gorici, sad preša njejn sad,
sad zide na spašnik živinu si zvat,
sad junce napase, napaja vsigdar,
živad si zavrača da nejde vu kvar.

Sad konjem polaže, sad v slamnjak leti,
nastira njim dobro da bude lešpi.
Sad seče, sad teše, sad vrtat hiti,
popravlja kaj kolam al plugu fali.
Živinu si zapreže, z foringum ide,
blagu si položi, odidne za dne,
bič puči, konj skoči, kolo zleti
i voz se je zvrnul, vse v jami leži.

On kolo zdigava da hrbet prašči,
sedi si na kola i v Zagreb leti,
blago si ga on proda i plaču zdigne,
vre predi kak vura na petu zbije,
kupi si železo, za hižni barat;

vre rad bi si spravil lep novi škrljak,
al spazi da v zapečku neje soli,
dve grude si kupi, da nema za tri.

Dopelja se gladan i žedan nazad
i veli: o žena, daj jesti mi sad!
Popit si sam idem, ni dalko ma klet,
ar znaš da prez vina netečna je jed.
Prav sit i čerleni kak kuhani rak
v mehur si kap vsegne i šnofa tobak.
Vre vozi si drva, nje zmeče z mukum
vre zopet se pelja v toplice z ženum.

Njive prerezava, vre plote gradi,
vre hruške on cepi, vre vrbje sadi,
vu vdiranju hiže mora novu delati,
meštre skup spravlja, mora novce iskati.
Sad štibru, sad gorno splačuje, ide
na foršpon, sad pak na orsačke ceste,
sad suseda si pelja na precembu vun,
vre sukna kupuvat on ide v štacun.

Sad drči s oračem, sad nosi v melin,
napravi več na den kak jezer stupin,
cel den je na nogah, nigdar ne sedi,
kak onda gda v peti si trna gledi.
V večer si dol leže na slamu i spi,
vre predi kak den je, kokot ga zbudi,
družini poveda kaj delat ima:
ti pojdi na njivu, ti budi doma!
(....)

O kmet preljubljeni! poštenje ti dam,
ti naj se špotnoga napraviti sam,
krivičen nit pijan ne budi nigdar,
ti imel buš pri nas poštenje vsigdar.
Prelepo te prosim, preželni moj brat,
naj kleti, naj blaznit, vsa čuvaj ti rad.
Kmet dobri je vreden sto centov zlata
al, lažec naj budem, ak menje valja.

Popevke po Ladislavu Forko (1823.)
F.Francev, Hrvatska dobrovolja, „Zbornik za narodni život i običaje južnih Slavena“ JAZU,XXXI, sv. 1/1937.

Od skrbnosti mužeka pri trsju delanja

Vu zimi gorica gluboko zaspi,
Protuletna toplina nju lepo zbudi;
pohadja nju mužek, okolo gledi
ter počne zdihavat kak kesno rodi.

Zgledava trsiče je li jošče žive,
je lž njemu naškodel ljut veter v zime.
On kolje skup zvaža, vu kleti sedi,
v lagev nalukava, je lž jošče piti.

Kad sušca nastane to lepo vreme,
z delom se muž pašči, težaki vrve.
On reže, on kolji, s kopjum se hiti,
pred trsa priveže kak pupje dobi.

Od Boga prav moli, v letu se boji,
da tuča ne tere kak v zraku grmi.
Ne čaka Miholja, vre ide on brat,
ter huška po polju kad pil grozdja sad.

Popevke po Ladislavu Forko (1823.)
F.Francev, Hrvatska dobrovolja, „Zbornik za narodni život i običaje južnih Slavena“ JAZU,XXXI, sv. 1/1937.

Rodila zemla trseka

Rodila zemla trseka,
Rodil je trsek rozgicu,
Rodila je rozga grozdeka,
Grozdek nam daje kaplicu,
Kaplica krepi dušicu.

Rikardo Ferdinando Plohl Herdvigov; Hrvatske narodne pjesme *i pripovietke, I (1868)*
Vinko Žganec, Hrvatske narodne pjesme kajkavske (1950)

Pimo, braća, vince

Pimo, brača, vince,
voda nek stoji,
ar je voda hladna,
srcu zdrava ni,
nek ju žaba pije,
ka vu nje leži.

Glejte mene, bračo,
koj sem vodu pil,
ja vam moram vmreti
vu me mladosti,
ženku ostaviti
vu tuge, žalosti.

Zakopaj mene
u starinsku klet,
glavu obrnete
k vinskim gantarom,
pipicu škernete,
vince nek curi.

Đuro Deželić, Rukopisna zbirka MH br. 186. iz 1859.
Ivo Kalinski, Izbor iz kajkavske uspomene lirske poezije, „Kaj“, 10/1973.

Loza žuti

Loza žuti,
Grozdja već nî,
Nikoga steza ne vodi,
Tužen je kraj,
Tihi je gaj,
Jesen po cestah sad hodi.

Grozdja već ni,
Ali zreli
Kaplja, kaj v kmici se skriva.
Sunce bu v njoj,
V kapljici toj,
Smeh i popevka bu živa.

Lepo je to,
More li gdo
Sunca i radosti zbrati
I onda vse,
Kak loze te,
Drugomu žalosnomu dati.

Po dragomu kraju (1933)
Pet stoljeća hrvatske književnosti, knjiga 74 (1970)

VINSKE MOLITVE

Zaradi godine u sušnom vrimenu

Gospone Bože vsamoguči, u kom se gibljemo, živemo i prebivamo, komu je vu rukah močvarnost i suša, glad i hrana: smiluj se nad nami u ovoj našoj sadašnjoj potriboči, ter nam pusti zgora iz tvoje tarne hiše jednu tihu godinu na našu prošnju, kako si ju negda bil pustil na prošnju svetoga Elijaša Proroka, da nam ne pogine letošnja hrana i oprava, prez kotere ni živiti ne moremo ni tebi dostojno služiti. Kî živeš i gospoduješ gori na nebu i ovdi doli na zemlji i po vsem širokom svitu sada i vik vikoma. *Amen*.

MOLITVA
Zaradi dobre letine

Otac Bog nebeski, kî vsigdar očinsku prigljedbu i pasku nosiš na tvoje sluge, kî tvojega kraljevstva i njegove pravice marlivo išču, kî nebeske ptice prez njihove paske hraniš i poljsko cvitje odivaš, skaži i k nam, tvojim slugam, tvoju očinsku prigljedbu, ter nam blagoslovi i obdrži do konca našu poljsku i gorsku letinu: daj nam obilje kruha, vina i sâda, da ne samo bogati nego i vbogi ljudi budu imali od tebe obečanu hranu i opravu, polak kotere budu mogli z vekšim srcem i hotenjem iskati tvojega nebeskoga kraljevstva, i tebe hvalili i dičiti na ovom i na drugom svetu na vse vike vikoma. *Amen*.

MOLITVA
zaradi mira opčinskoga

Gospone Bože, ok koga pohajaju vsa dobra želenja, dobri talnači i vsa dobra činjena, daj nam, tvojim slugam, takva mira, kaova dati ov svit ne more, da mi, oslobođeni buduči od neprijateljskog straha, pod tvojum obrambum živemo i tvoje zapovidi u miru obdržavamo. Da nam mira, Gospodine, daj nam mira u našem vrimenu, ar nimamo, kî bi za nas vojuval i kî bi nas od neprijateljov osloboditi mogal, neg sâm ti, vsamoguči naš Gospon Bog, kî živeš i kraljuješ na vse vike. *Amen*.

Ana Katarina Frankopan – Zrinska
(oko 1625-1673)
Putni tovaruš (1660)
Olga Šojat, Hrvatski kajkavski pisci, II (1977)

Napojnica pri stolu

Nek vam projde misal nujna,
toči čašu vina rujna
da se srce razveseli,
dobra volja k nam priseli.
Što težaci pridelaju,
naj ležaci nasladuju.
Vitezovi, da ste zdravi,
vrla srića vami rabi
haj, pri stolu gospockomu,
muzovire bog ubio,
a pravične počasnio!
Desna ruka kopje lomi,
dobra volja srce goni;
haj, hodžmo se veseliti,
pehar vina izroniti.

Mi dva vam dvima naklanjamo,
s napojnicom pozdravjamo.
Koji koga ljubi v bitju,
zagovori u nebitju,
a za hrptom koji hudi,
kurva mati njemu budi.
. . .
Grla naša bojl pripravžmo,
do tretoga ne ustavžmo,
naj zdravica ophajuje,
jedna drugu dostiguje;
a spominak da ne zgine
vse kršćanske pokrajine,
Bog je čuvaj i potvdi,
Poganina pak zateri.

Dijačke junačke (1663?)
Pet stoljeća hrvatske književnosti, knjiga 17 (1976)

So bregi nie lagvi

Kaj ti znaš o bregaj
če niesi štibru nosil
dvie-tri vure daleč
če niesi vodu vozil
dvie-tri vure daleč
če niesi mrtve nosil
dvie-tri vure daleč

Kaj ti znaš o bregaj
če niesi v lapor jalov kopal
od friške juterke do medle večerke
od črnoga žula do trdoga trtka
če niesi skupaj z zemlo plakal
gda toča je trla
smodil črnec peronospora žrla
če niesi z rokaj sepa držal
gda je voda vdrla

Kaj ti znaš o bregaj
gdo je videl sozo seljačku
na licu
rezmezanu šaku težačku
kak stenicu
je videl brieg
So bregi nie lagvi, gorica
bregi so spoved i hostija, betežnica
Bregi so trdi, bregi krvavi

Bregi so src siromašnih brijeg

Stanislav Petrović Za nohti zemlja (1975)

PIVO U HRVATSKOJ

Pivo su pili još stari Sumerani i Egipćani, Egipćani su vještinu pravljenja piva prenijeli Grcima, a oni su s pivom upoznali Rimljane. Grci a ni Rimljani nisu prihvatili pivo jednako vrijednim pićem kao vino te je u njihovoj prehrambenoj kulturi vino i dalje ostalo glavno piće. Za Grke i Rimljane vino je bilo piće kulturnih naroda, a pivo tek napoj barbara.

Pretpostavlja se da je preko tih dviju civilizacija pivo stiglo i na prostor današnje Hrvatske. Trgovački putovi iz Grčke i Bliskog istoka prema središnjoj Europi prolazili su uz istočnu obalu Jadranskom mora već u 4. stoljeću prije Krista, kada su i osnovane prve grčke kolonije na Hvaru, Korčuli i Visu.

O konzumiranju piva na našim prostorima tijekom postojanja Rimskog Carstva i u doba velike seobe naroda, za sada još, nema vjerodostojnih podataka. U to vrijeme cvalo je vinogradarstvo i proizvodnja vina, pa je vino samostalno stolovalo na hrvatskim stolovima.

Nekoliko stoljeća kasnije, u carstvu Karla Velikog, proizvodnja piva se razvila do razine proizvodnje vina. Tada se pivo proizvodilo u samostanima, a samostanske pivovare su postale nositeljem napretka proizvodnje piva. U to se vrijeme, između šestog i sedmog stoljeća počinje se koristit riječ *pivo* (*birra, bier, beer, bière*). Germani su koristili kao začin u pivo mješavina više aromatičnih trava „grut“. Sve do kraja srednjeg vijeka, svaka je pivovara imalo pravo na proizvodnju vlastitog gruta, pa ga je strogo čuvala.

Vinsku tradiciju naslijedilo je i hrvatsko srednjovjekovlje. U srednjem vijeku diljem Hrvatske spominje se u mnogobrojnim dokumentima uzgoj vinove loze i proizvodnja vina. Vino je bilo svakodnevni prehrambeni artikl, pa su se i u ugovorima o sklapanju posla određivale dnevne količine hrane i vina koje je poslodavac bio dužan osigurati svojim radnicima.

Tijekom srednjeg vijeka u Europi je odnos prema pivu doživio snažne promjene, što će se poslije odraziti i na sudbinu konzumiranja piva u Hrvatskoj. Pivo je bilo poznato ali ne ljubljeno piće. Tek jedan spomen pivara u Zagrebu iz 14. stoljeća potvrđuje da se i u to doba u Hrvatskoj proizvodilo i konzumiralo pivo, ali su razmjeri te proizvodnje i potrošnje sasvim sigurno bili zanemarivo mali.

Za razliku od središnje i sjeverne Europe mediteranski narodi su i dalje tijekom srednjeg vijeka odbijali prihvatiti pivo. Nisu željeli zamijeniti „ukusno vino gorkim okusom piva“. U Francuskoj, Španjolskoj i Italiji pivo je bilo „piće siromašnih i stranaca“.

Srednjovjekovni pivari proizvodili su pivo od raži, prosa, ječma, zobi ili pšenice, a dodavali su im i različite smjese biljaka radi poboljšanja okusa. Kada se u proizvodnji piva počeo upotrebljavati hmelj, kao začin, ne zna se točno, ali se pretpostavlja da se to dogodilo u Češkoj, gdje se njeguje tradicija da su upravo njihovi pivari prvi — još u 8. stoljeću — otkrili dragocjenu važnost hmelja u proizvodnji piva.

Prije upotrebe hmelja pivo se često kvarilo, pa je otkriće da hmelj vrlo dobro održava kvalitetu piva bilo revolucionaran napredak u proizvodnji piva. Zbog pokvarenog piva i upotrebe raznih biljaka, od kojih su neke imale i toksična svojstva, mnogobrojne su pivopije imale probavnih teškoća pa i pravih halucinacija. U slučaju većih razmjera tih pojava u mnogim su mjestima Europe ljudi optuživali vještice da su svojim činima kvarile pivo, pa su neke žene zbog toga bile i pogubljene. Tako je u srednjem vijeku uz konzumiranje piva vezana i pojava „pivskih vještica“ koja je kao i mnogobrojne druge bizarnosti obilježavala to povijesno razdoblje (kao npr. u Zagrebu: Vještice su najčešće bile osuđene na smrt lomačom. U Gradecu se to odvijalo na današnjem početku Tuškanca, koji se tada zvao Središče ili Zvezdišče, a na Kaptolu kraj vrata vanjskoga prednjeg zida (danas ne postoji, na tom je mjestu otprilike fontana s kipom Djevice Marije). Žrtvu bi vezali i obrijali na „nulu“ te ju na kolima prevezli do stratišta uz poruge svjetine. Ondje bi joj ili odsjekli glavu pa spalili ili bi ju, pak, spalili živu. Katkad bi joj ukazali čin milosti tako da bi namazali drvo uljem da gori brže ili bi joj pak oko vrata vezali vrećicu baruta koja bi, kad plamen stigne do nje, eksplodirala i ubila ju na mjestu. Prava "Grička vještica", koje je život Zagorki poslužio za popularni roman, zvala se Barica Cindek, a zanimanjem je bila pekarica i piljarica na Markovu trgu, optužena kao „opasna vještica“. Da li je lijepu Barica optužena kao vještica radi svoje ljepote i nekome uskraćene ljubavi, ostaje nam samo nagađati. Nakon mnogih peripetija oko suđenja (u što je bila upoznata i carica Marija Terezija, Barica Cindek oslobođena je optužbe i iz tamnice puštena 16. veljače 1743; Ne zaboravimo da je u Zagrebu postojala u to vrijeme Pivarska ulica (današnja Basaričekova) gotovo dvjesto godina nosila je to ime zbog kuće br. 4, koja se već od 1721, spominje kao kuća pivara).

S vremenom se hmelj ipak uspio probiti zbog tehnoloških prednosti, kao što su taloženje bjelančvina, ubrzano bistrenje piva, ugodna gorčina i usporavanje rasta štetnih mikroorganizama. Zbog primjene hmelja „barbarski“ napoj“ postaje mnogo bolji tj. postaje piće puno sličnije suvremenom pivu.

Iako u Hrvatskoj tijekom srednjeg vijeka nema značajnijih podataka o proizvodnji i konzumiranju piva, sasvim je sigurno da je češko i njemačko pivo u tom razdoblju bilo dobro poznato našim ljudima.

Iz 16. stoljeća sačuvani su dokumenti koji pokazuju da je potkraj toga stoljeća plemićka obitelj Zrinskih imala dvije pivovare na svojim posjedima u Ugarskoj, tj. u Kanizsi i Trencsenu. U jednom pismu Zrinski izrazito naglašavaju da su pokrenuli proizvodnju piva za potrebe vojske i zbog nestašice vina. Izgleda da će upravo vojska i pomanjkanje vina biti glavni razlozi prodora piva u Hrvatsku.

Beč je za Hrvate bio ne samo središte političke moći nego i središte mode i pomodarstva, izvor svakojakih novotarija koje su naši plemići i građani spremno prihvaćali i oponašali. Stoga je Beč imao i snažan utjecaj na prehrambene navike u Hrvatskoj.

Veliki turski rat (1683–84) promijenio je mnogo toga u životima svih stanovnika Habsburške Monarhije pa tako i Hrvata. Velike ratne operacije angažirale su desetke tisuća ljudi. Tijekom prvih godina rata oslobođeni su veliki prostori u Slavoniji i Ugarskoj. Došlo je i do izmjene stanovništva Od naših krajeva najviše je stradala Slavonija, u kojoj su mnoga sela ugasla, a i gradovi su gotovo sasvim opustjeli.

Nakon Srijemskokarlovačkog mira 1699. život se u Hrvatskoj i Slavoniji počeo obnavljati. Mnoge su njemačke i češke obitelji vidjele upravo u opustošenoj Slavoniji svoju šansu, pa tijekom 18. stoljeća mnogobrojni izvori svjedoče o njihovu doseljavanju. Brojni njemački seljaci doseljavali su se na pojedina vlastelinstva, ali se i velik broj njemačkih i čeških obrtnika doseljavao u slavonske gradove. Zajedno s brojnim činovnicima, koji su također došli iz tih krajeva, ti su obrtnici i trgovci činili u našim gradovima snažne njemačke zajednice u kojima su njegovali stare običaje iz domovine. Među ostalim, donijeli su i običaj konzumiranja piva.

Prisutnost Nijemaca u Hrvatskoj jako su povećale brojne njemačke pukovnije razmještene po gradovima i utvrdama. Najveća vojna posada bila je smještena u Osijeku, gradu u kojem je i inače tijekom 18. stoljeća bila najveća koncentracija Nijemaca. Potkraj 17. stoljeća u Osijeku se pojavila prva pivovara u Hrvatskoj. Godine 1694. u Osijeku se spominju čak tri pivara — Joseph Hamerl, Johan Conrad Steer i Vitus Casper. Vjerojatno se prva osječka pivovara nalazila u Gornjoj varoši, ali je potkraj 17. stoljeća postojala još jedna pivovara koja se nalazila u Otoku, pa se i u izvještaju Caraffine komisije spominju dvije osječke pivovare koje plaćaju godišnje 100 forinti poreza. Visok iznos poreza svjedoči da su pivovare proizvodile velike količine piva i da su dobro poslovale.

Pivovare se tijekom 18. stoljeća pojavljuju i u drugim gradovima kontinentalne Hrvatske u kojima su poznate veće njemačke zajednice.

Godine1724. barun Petar Prandau otvorio je u Valpovu, na svom imanju, pivovaru za potrebe njemačke vojske cara Karla III., vodio ju je Ivan Petar Pallitch von Gartenfels. Ta je pivovara radila punih sto godina, što dokazuje da je u Slavoniji u 18. stoljeću već postojala izrazita potražnja za tim pićem.

Dana 19. kolovoza 1726. spominje se u matičnoj knjizi rođenih u Požegi Christophor Weisler, *braxator* (lat. pivar). Pivari se u Požegi spominju i poslije. U drugoj polovici 18. stoljeća u Požegi su se proizvodnjom piva bavila još dvojica njemačkih pivara - Joannes Spun i Wolfgang Schroerer. Oni su bili članovi Prvoga njemačkog ceha, koji je obuhvaćao sve obrtnike što su proizvodili njemačke proizvode, pa je i to dokaz da je pivo u Slavoniji u to vrijeme slovilo kao dio njemačke tradicije i kao njemački proizvod.

U Zagrebu je pivovara otvorena tek 1740. Osnovao ju je privatnik Franjo Tobias Hosz u današnjoj Basarićekovoj ulici. Hoszova je pivovara značajna za povijest pivarstva u Hrvatskoj jer je sačuvan inventar kojim je bila opremljena, pa se danas zna da je ta pivovara imala jednu gostinjsku sobu, gornju boltu u kojoj se pekla rakija, donju boltu i pivnicu u kojoj se pravilo

pivo. Gostinjska soba imala je tri stola, četrnaest stolica i četiri klupe pa se može procijeniti da je u njoj moglo boraviti 20–25 gostiju.

O Pivarskoj ulici i njenoj prošlosti može se pročitati u „Jutarnjem listu“ iz 1924. Antonija K. Cvijić: „I Pivarska ulica ima svoju prošlost. Bilo je to godine 1740. Domaći su plemići doveli iz Požuna pivo-kuhara, majstora Franju Tobasija Hosza, a taj je nedaleko župnoga dvora uredio malu pivovaru. No posao mu nije uspijevao, možda nije bila zgodna zdenačka voda, a zacijelo nisu zagrebačke čuvene gorice, koje su davale plemenito vino. Godine 1774. odlučila je zagrebačka općina da za 950 forinti prekupi pivovaru… Neko vrijeme bio je upraviteljem pivovare varoški komornik Franjo Fabijanec. Kad je on imenovan gradskim senatorom predao je godine 1753. upravu u ruke novog komornika Adama Sirotnika. Tom prigodom je Franjo Šmidt, koji je već bio promaknut do varoškog kapetana, te ima na brizi svu varošku imovinu, sastavljao potpun inventar koji je u zemaljskom arhivu sačuvan, pa nam daje sliku o toj varoškog pivovari. Oba se sastojala od gostionice, kuhinje, tavana (gornja bolta) i podruma (donja bolta). Dašto da nije bilo hrvatske nomenklature, pa se predmeti zabilježili grotesknom nijemštinom, a neke opaske latinštinom. To su bile: mere iz pleha, trakturah vekših i manjših, šarajzlina za molcanje pšenice, plehnate flaše“…

Popis ostalih hrvatskih gradova u kojima su u 18. stoljeću radile pivovare nije velik. Pivovare su, vjerojatno također zbog prisutnosti brojnih njemačkih časnika i činovnika, otvarane u gradovima na području Vojne granice.

Tako je 1740-ih zabilježeno postojanje pivovare u Novoj Gradiški, a 1772. proradila je i pivovara u Bjelovaru.

U Osijeku je 9. rujna 1746. godine tužen gostioničar zato *što nije htio izdavati pivo nakon 12. – 13. runde, rano ujutro …*

Dvadeset godina poslije (29.09.1766.) zabilježena je tužba zbog *krađe srebrnog pribora za jelo, kakao bi optuženi mogao platiti pivo …*

U Varaždinu je tijekom 18. stoljeća proradila prva pivovara, koju je osnovao trgovac Ferdinand Kampusch 1753., a prvi pivar bio je Nijemac Pavao Gruiber čiji je zadatak bio da svake godine osigura dovoljne količine kvalitetnog piva za potrebe grada.

Pivovaru u Požegi najprije je vodio Ivan Merle, a zatim Dragutim Lobe. Ferdo Kempf 1860. otvara drugu pivovaru u Požegi. Iste godine D. Lobe otvara veliku pivovaru u Novoj Gradiški.

Slavoljub Nöthig proizvodi pivo od 1864. u Đurđevcu, a A. Katz od godine 1875. u Križevcima.

Ubrzo Ivan Kostko otvara pivovaru u Petrinji, a braća Dombović ju otvaraju u Slavonskom Brodu, Kosta Ristović u Gospiću, Stjepan Slavnić u Petrovaradinu, I. Stock i I. Funek u Zemunu.

Svako veće trgovište ima svoju pivovaru. Na području koje je tada smatrano hrvatskim, bilo je 28 pivovara.

Tadašnja je Hrvatska nejedinstvena i rascjepkana u teritorijalnom, političkom i upravnom pogledu. Osim Hrvata zemljom vladaju Mađari, Austrijanci, a poslije i Talijani. Sve to utječe na produljivanje ekonomske krize. Manufakturni i obrtnički način rada gube bitku s nadolazećom industrijalizacijom, a to znači uvođenjem parnih i rashladnih strojeva. Zbog toga se zatvaraju mali pogoni koji ne mogu izdržati konkurenciju uvoznih vrsta piva.

Ipak je u 1885. u Hrvatskoj još uvijek radilo 23 pivovara, pa je to dokaz da se stanovništvo teško odricalo uživanja piva. Pivo je ljeti bilo omiljeno jer se moglo popiti dosta čaša i još uvijek biti sposoban za pričanje i obavljanje poslova.

Do 1892. nije bilo u Hrvatskoj industrijskih pivovara jer je i potrošnja piva nakon ukinuća vojnih krajina bila ograničena na određen sloj korisnika. Međutim, budući da su filoksera i peronospora uništile brojne vinograde Hrvatske, nastale su prve pivovare industrijskog tipa.

U Sisak je često dolazio ugledni zagrebački industrijalac Sami D. Aleksander, koji je do 1915. vodio u Sisku najveću veletrgovinu žitom i pivovaru koju je kupio 1893.

Proizvodnja piva se u idućem desetljeću povećala, dok se broj pivovara smanjio na 18.

Od 1890. do 1910. broj pivovara se ponovno smanjio, dok se proizvodnja piva i dalje povećala. Podaci iz 1906. i 1907. svjedoče o 16 pivovara koje su te godine ukupno proizvele 114.440 hl. piva.

Početak I. svjetskog rata potpuno zaustavlja proizvodnju piva. Jedina uspješna u to vrijeme bila je Zagrebačka pivovara, koja kupuje dionice Karlovačke pivovare i relativno uspješno posluje. Završetak rata i osnivanje Kraljevine Srba, Hrvata i Slovenaca donosi novi udarac pivovarama, povišenjem trošarina na pivo i uvođenjem novog poslovno-obrtnog poreza.

U Tadašnjoj Hrvatskoj ipak radi 11 pivovara (Otočac, Gospić, Daruvar, Sisak, Križevci, Nova Gradiška, Osijek, Zagreb, Petrovaradin i dvije u Mitrovici).

Prije početka II. svjetskog rata rade još samo Daruvarska, Osječka, Karlovačka, Zagrebačka i Otočka pivovara, koje su tijekom rata izvan pogona (Daruvar) ili rade samo povremeno.

Daruvar

Daruvar, grad i lječilište Bjelovarsko-bilogorske županije, smješten na rijeci Toplici, sjedište plemena Jasa, u rimsko doba poznat kao Aque Balissae (jaka vrela), u srednjem vijeku postoji kao tri naselja: *Podborje* koje se razvilo oko benediktinske opatije, sv. Jelene iz 12-13. stoljeća; *Četrvtkovac* razvilo se oko naselja obrtnika i trgovaca u 13. stoljeću i *Toplica* oko kaštela Kuvar, koje je 1508. dobilo status trgovišta.

U pisanim dokumentima Daruvar se prvi put spominje 1765. kao posjed grofa Antuna Jankovića (prema *madž.*. daru – ždral i var – grad) i ždral se nalazi se u plemićkom grbu. Daruvar je danas i kulturno središte Čeha u Hrvatskoj.

Sve evo bitno nam je i zbog „napitka za veselo raspoloženje“ kojeg su naši preci sami radili – pivo. Prema pisanim podacima poznato je da su pivo radili još u doba Ilira, a i danas je u Daruvaru poznata pivara, koja se dići epitetom kao jedna od najstarijih hrvatskih pivovara.

Kada je 1840. godine Izidor Janković, treći od četvorice Jankovića koji su stolovali u ovdašnjem dvorcu i upravljali vlastelinstvom, utemeljio pivovaru, s namjerom da ona proizvodi pivo za utaživanje žeđi i osvježavanje dvorskog ljudstva, Čeha je ovdje bilo tek u tragovima. Uostalom, čitav Daruvar, koji su putopisci doduše nazivali gradom, no razlog tomu nije bila njegova veličina, nego urbana struktura četiriju ulica koje su ga tvorile, imao je tek 120 kuća, odnosno oko pet stotina duša. U svega nekoliko kuća živjeli su rijetki češki doseljenici.

Izidor Janković svoj glasoviti poziv na naseljavanje na području njegova daruvarskog vlastelinstva objavio u novinama slovačkog Požuna (današnja Bratislava) 1814. godine, ali on nije rezultirao masovnijom migracijom. Istina je također da su veće skupine čeških obitelji u ovaj kraj došle 1826. godine, ali u obližnju Končanicu i Brestovac. U sami Daruvar, i to najprije u Donji Daruvar, veći broj Čeha doseljava tek potkraj Izidorove uprave (1849. godine predao upravljanje imanjem sinu Juliju, 1857. umro) i za vrijeme njegova nasljednika Julija, a tada je pivovara već radila punom parom.

Janković je pozvao bavarskoga majstora pivara Josefa Grolla, koji je u iznova izgrađenoj pivovari skuhao buduću senzaciju - *svijetli lager zlatne boje*.

Litografija Julija Hühna iz 1862. godine

Na litografiji Julija Hühna iz 1862. godine se nazire krov građevine koja je na mjestu današnje pivovare, na pogledu s Kalvarije desno od pravoslavne crkve. Taj je prizemni izduženi objekt, situiran približno uz rijeku, ucrtan i na karti stabilnog katastra (1861.). Na reambulaciji katastarske karte (1896. godine) preko gabarita tog je objekta ucrtan novi objekt s rizalitima, znači onaj od kojeg se do danas sačuvao dio od fasadne cigle, koji je jamačno i viši nego objekt na litografiji. To znači da taj dio objekta, iako je na njemu upisana godina 1840. ni u vrijeme stabilnog katastra ni Hühna nije postojao, već je prije 1896. godine sagrađen na mjestu starije građevine.

Grof Julije Janković brzo počinje prodavati svoje posjede, najprije Pakrac, pa Stražeman, a na kraju, 1879. godine i Daruvar, koji zajedno s pivovarom prodaje Magdaleni Lechner, a njen unuk grof Antun Tüköry de Algyest 1893. godine pivovaru prodaje dobrostojećim građanima Pollaku, Crneru i Dobroviću. U to vrijeme u gradu je već živio veći broj čeških doseljenika, a dobro ime češkog piva bilo je opće poznato te su svoje pivo nazvali *Staročeško*, i stvorili prvu i najdugovječniju pivsku marku u Hrvatskoj.

Prvo pivo koje je ponijelo ime koje pivo iz Daruvara ponosno nosi i danas, bilo je *Staročeško Zimsko pivo*, a pridjevak Staročeško nosila su i druga piva koja su se tada kuhala.

Ta je godina u povijesti daruvarske pivovare od velike važnosti, jer su je preuzeli ljudi koji su imali viziju njena razvoja. Računali su prvenstveno na žeđ brojnih gostiju tamošnjeg kupališnog lječilišta, koji su u taj krasni, sjajno skockani gradić hrlili sa svih strana, naročito nakon gradnje željeznice, koja od 1885. godine Daruvar povezuje s mađarskim Barcsem, a od 1897. i s Banovom Jarugom na jugu. Daruvar vrvi gostima, pa prednjači u prihvaćanju naprednih ideja. Tako se 1907. godine pivovara modernizira, dograđuje, uvodi novu tehnologiju i pretvara u „dioničku pivovaru i munjaru" - zapošljavala je 34 radnika i imala elektromotor od

115 konjskih snaga, koji je omogućio osvjetljavanje daruvarskih domova, te ulica i trgova, pa tako ovaj grad javnu rasvjetu dobiva čak šest mjeseci prije Zagreba - točno 11. svibnja 1907. godine u 11 sati!

Daruvarska pivovara posjedovala je i staklanu u Ivanovom Polju, koju su također utemeljili Jankovići - tamo su se proizvodile pivske čaše i krigle, koje su kupališnim gostima i drugima prodavane kao suveniri.

Godine 1925. pivovaru preuzima bogata obitelj Gross, koja ulaganjem i proširivanjem pogona znatno povećava kapacitet proizvodnje. Tada se proizvode tri vrste piva: *Svijetlo imperijal*, *Gambrius* pivo, te crno *Porter* pivo. Osim na lokalnom tržištu, to se pivo prevozilo i prodavalo u Šibeniku, Samoboru, Senti, Vukovar, Slavonskom Brodu, Derventi, Doboju, Jajcu i drugim gradovima.

Iste godine pokrenuta je u Daruvaru jedna iznimno značajna tradicija vezana uz češku manjinu, koja također vezana na pivo. Po prvi put je održana kulturna manifestacija *Žetvene svečanosti - Dožinky*, koju je organizirao Savez Čeha u sklopu programa očuvanja nacionalnog identiteta. Priredba je to koja prikazuje narodne običaje vezane uz završetak žetve, odnosno spremanja uroda, a prema drevnom običaju, koji su Česi donijeli iz svoje pradomovine, kada žeteoci dođu s polja i gazdi objave da je pao i posljednji snop žita, on otvara bačvu piva i počasti ih, te slave uz pivo, pjesmu i ples.

Početkom 1941. novi vlasnik pivovare postaje Viktor Hrešić, do tada vlasnik mljekare „Zdenka“. Tijekom 1942. On počinje izgradnju nove pivovare. Zgrada je dovršena 1944. kada započinje instaliranje nove, njemačke opreme. Završetkom II. svjetskog rata, pivovara je konfiscirana. Godine 1946. Završeno je preseljenje iz stare u novu zgradu i pivovara počinje raditi.

Karlovac

U poreznim knjigama Karlovca iz 1779. godine zapisano je da je Georg Pürstl, pivar i trgovac (*braxtor seu questor*), na Dubovcu imao pivovaru i trgovinu, i plaćao porez. U isto vrijeme bračni par Apolonija i Antun Köler otvorili su malu pivovaru. To su prvi pisani tragovi o tradiciji pivarstva u Karlovcu, koja se u istoj gradskoj četvrti, uglavnom zahvaljujući Karlovačkoj pivovari, utemeljenoj 1854. godine, održala do danas.

Sredinom 19. Stoljeća u Karlovcu su radile tri pivovare, jedna u Bastijančićevoj kući na Dubovcu, druga na Brindlu pod Švarčom i treća u tvrđi u Haulikovoj ulici, gdje je prvi vario pivo neki Baumüller.

Vještinu pripremanja piva donijeli su Nijemci iz Bavarske, a glavni su potrošači piva bili časnici Karlovačkog generalata.

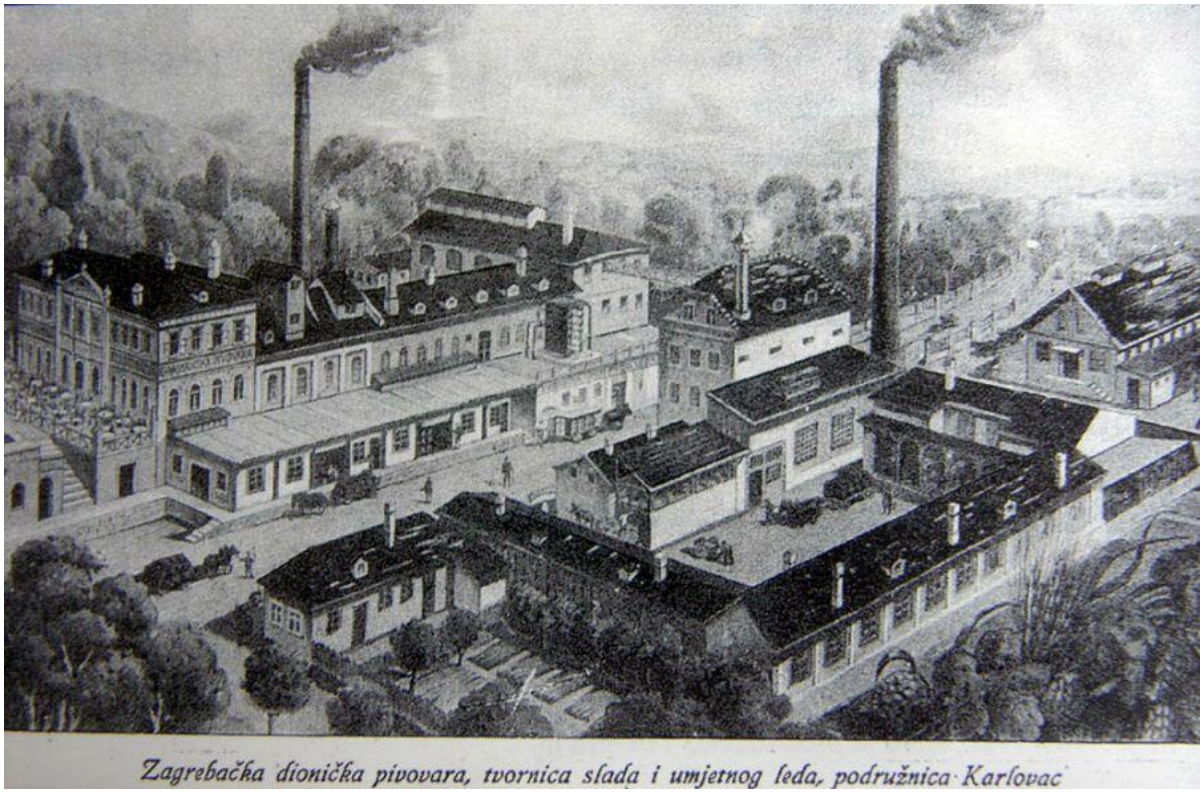
Veliki iskorak dogodio se 1854. godine, kada je barun Nikola Vraniczany sagradio novu modernu pivovaru uz Lujzijanu, najprometniju karlovačku cestu, u Dubovcu, zvanu „Pehovo“ i tako udario temelj današnjoj Karlovačkoj pivovari. Uz nju je Vraniczany izgradio restoran s terasom. Pivovaru je dao u zakup poduzetniku Zisleru, a njega je na slijedio Meretti, potom Schwarzmayer. Nakon njegove smrti pivovara prestaje s radom, te do 1896. godine služio kao tvornica peći, zemljanog posuđa, čak i kao pilana.

Tada je kupuje (1896.) sarajevski pivar Aschenbrenner i ulaže sav svoj imetak u proizvodnju piva, prema zahtjevima, u to vrijeme suvremene pivarske tehnologije. Upada u financijske poteškoće, pa pronalazi partnera Metesa sa svježim kapitalom. Pivovara tada nosi ime po dvojici partnera. Samo šest godina kasnije zbog visokih poreza bankrotiraju, a pivovara Aschenbrenner&Metes odlazi na bubanj. Kupuju je na javnoj dražbi karlovački trgovci i poduzetnici te od tada nosi ime *Građanska pivovara i tvornica slada u Karlovcu*. Stručni je posao povjeren mladom i sposobnom pivaru Vilimu Wambrechtshmeru iz Graza. Dobar poznavatelj tehnologije brzo stabilizira kakvoću piva te stvara uvjete za proširenje kapaciteta i osuvremenjivanje pogona, počinju točiti isključivo domaće, Karlovački pivo.

O tome koliko je taj potez bio dobar svjedoči podatak da je Karlovac u to vrijeme imao 16 tisuća stanovnika i nevjerojatnih 17 gostionica.

Godine 1929. Vlasnik pivovare prodaje svoje dionice Zagrebačkoj pivovari koja tako postaje njezin vlasnik. Karlovačka pivovara nastavlja s radom kao „Zagrebačka pivovara i

tvornica slada i umjetnog leda“, podružnica Karlovac, sve do 1948. godine kada se osamostaljuje.



Zagrebačka dioničke pivovara, tvornica slada i umjetnog leda, podružnica Karlovac

Tvornica umjetnog leda podignuta je u sklopu pivovare poslije 1908. g., kad je u Karlovac došao tridesetogodišnji Vilim Wambrechtshamer koji je pivarsku struku izučio u Njemačkoj i Austriji i donio u Karlovac suvremena znanja i tehnologiju proizvodnje piva. Pivovara je prije njega bila dioničko društvo pod imenom "Građanska pivovara i tvornica slada

u Karlovcu". Vilim je odmah postavljen za ravnatelja, a postaje i dioničar u poduzeću. Uprava je dio dionica prodala karlovačkim gostioničarima, kavanarima i hotelijerima, pa ih je tako posredno obvezala da toče karlovačko pivo. Novi upravitelj dio profita ulaže u modernizaciju, dio pogona seli na desnu stranu Lujzinske ceste i gradi novu varionicu i tvornicu leda.

Koprivnička pivovara

Koprivnica (centar)

Postojanje pivnice (*cellariuma*) u koprivničkoj ulici Futakovec (dio današnje ulice Mihovila Pavleka Miškine) zabilježeno je još 1700. godine.

„Statut slobodnog kraljevskog grada Koprivnice“ iz 1753. godine spominje postojanje male pivovare na tom području. Bila je to obrtnička radionica s primitivnim načinom proizvodnje i kapacitetom od 50 vjedara piva na godinu.

Vijesti o postojanju pivovare nalazimo u popisu stanovništva iz 1783. godine.

Tijekom 18. stoljeća u Koprivnici se razvila pivovara obrtničkog tipa, koja je zadovoljavala potrebe prvenstveno gradskog područja.

U kasnijim dokumentima, iz 1812. godine, nailazimo na Ignaza Szinkovicha, prvog do sada poznatog voditelja koprivničke pivovare koja se nalazila izvan gradske utvrde u kući pod kulom. Kao i druge hrvatske pivovare i ova je često mijenjala vlasnike, ali su samo neki ostali zapaženi, kao npr. Adam Wolf, jer je pivo iz njegove pivovare, zbog svog dobrog okusa bilo poznato i izvan Podravine.

Između pojedinih zakupnika koprivničke pivovare često je dolazilo i do sudskih sporova, čije je rješavanje ponekad dosizalo do Ugarske dvorske komore. Npr. 1814. godine sa Szinkovichem se sporio Josip Uroić. Ugarska dvorska komora je 1817. godine odredila da se pravo pivovarenja i ribarenja ne može davati gradskim činovnicima.

Kasnije se od zakupnika spominju Adam Wolf (1820. i 1821., koji je imao vrlo kvalitetno pivo), Ivan Steinauer (1835.), Joseph Osztrovszky i Ivan Ester (1836. i 1837.) itd. Godine 1861. spominje se pivovara nasuprot kapelice Grantule, a voditelj je bio Antun Kalivoda. Kad je on umro, njegova udovica Marija i kćer Julka prodale su pivovaru Franji Košaniju na javnoj dražbi za 6 005 forinti. Košani nije tu sumu na vrijeme platio, pa je gradski sudac Franjo Kemenović 10. travnja 1862. godine oglasio da će se ponovno održati dražba, uz iskličnu cijenu od ukupno 6005 forinti. Zadnji spomen o organiziranoj preradi piva u Koprivnici nalazimo 1870. godine.

Imenovanjem novih ulica 1870. godine spominje se Pivarska ulica (kasnije Jamborica 1,2,), što bi moglo značiti da je na tom mjestu tada postojala neka pivovara. Riječ je o današnjoj Marinkovićevoj ulici, pa se može reći da je suvremena Koprivnička pivovara, sagrađena u neposrednoj blizino svoje tradicionalne prethodnice.

Odluka o njezinoj izgradnji donesena je 1967., gradnja je počela 1970. Godine, prve litre piva su potekle 1971. godine. Pivovara je službeno otvorena kasnije pod imenom „Panonska pivovara“.

Bilješke:
1.
Miljenka Fischer
Centar za povijesne znanosti Sveučilišta u Zagrebu, Odjel za povijest umjetnosti, Zagreb
Izvorni znanstveni rad
Razvoj organizacije prostora Koprivnice od 18. stoljeća do danas

2.
Marija Planić-Lončarić
Centar za povijesne znanosti Sveučilišta u Zagrebu, Odjel za povijest umjetnosti, Zagreb
Izvorni znanstveni rad
Organizacija prostora grada Koprivnice do 19. Stoljeća

Svratišta se nalaze uz glavne ceste prema Varaždinu („K caru austrijskom“) i prema Mađarskoj („Križu“). Lokacija pravoslavne crkve sv. Trojstva na prostoru zvanom „Pod Pikom“ i možda prve židovske bogomolje na mjestu kasnije izgrađenog židovskog hrama u Maloj ulici (danas Svilarska) pružaju nam ujedno informaciju o etničkom sastavu stanovništva izvan tvrđave. Prvim urbanim potezom komunalnog karaktera može se smatrati sadnja drvoreda uz vanjski rub sjeverozapadnog jarka, od pravoslavne crkve do Velikih vrata tvrđave. Na karti je ucrtan paromlin južno od grada uz potok Koprivnicu i pivovara u Jamborici (1).

Tako 1635. godine dobivaju povelju cehovi zlatara, kovača, bravara, mačara, remenara i sedlara, a kasnije slijede ostale grupacije. Mlinovi, kao neophodni, stalno se spominju na nešto udaljenijim lokacijama od grada, na pojedinim pozicijama potoka Koprivnice i na Dravi.

Tokom XVIII. stoljeća počinje djelovanje pivovara i rad svilarskih manufaktura, čestih u prostorima Vojne krajine.

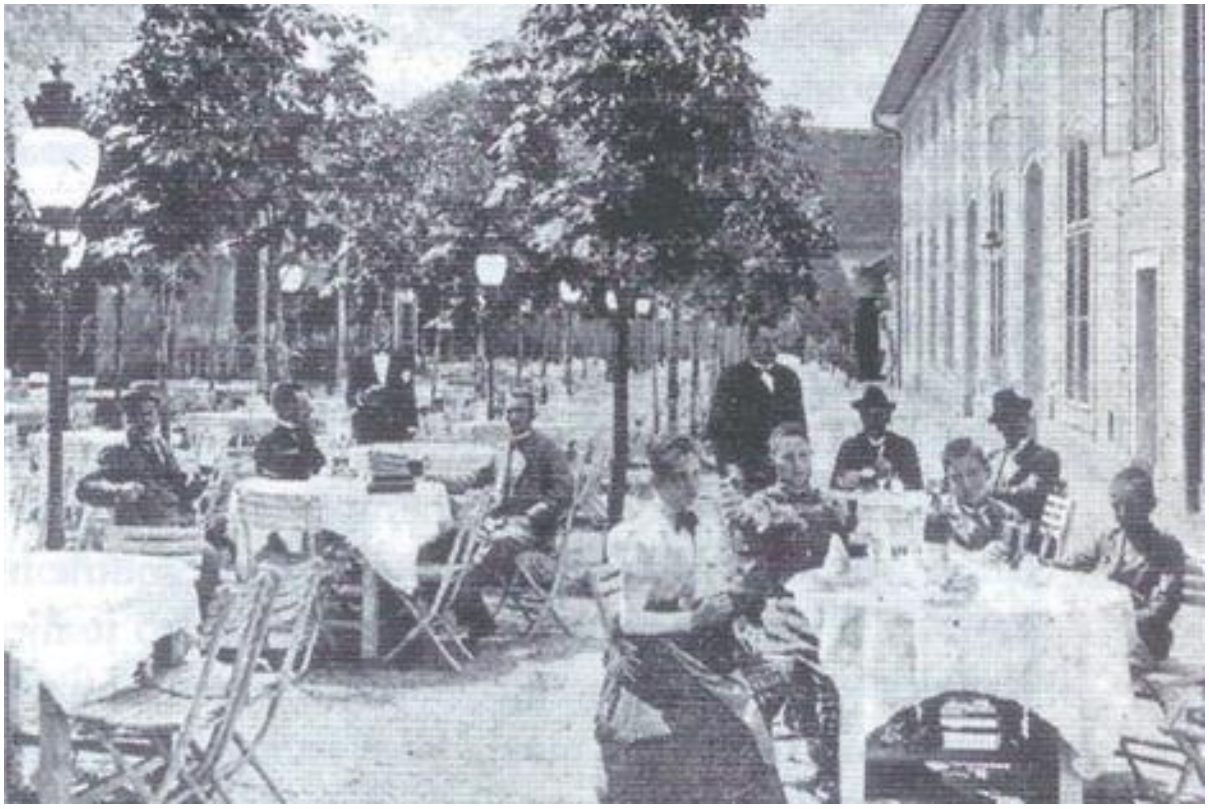
U drugoj polovici XVIII. stoljeća (1768. godine) spominje se stajalište poštanskih kola uz Florijanski trg (danas Trg bratstva i jedinstva). Pošta kasnije postoji u zapadnom dijelu grada. S kretanjem putnika vezana su i svratišta, koja se u prvoj polovici XIX. stoljeća nalaze u sjevernom dijelu današnjeg Trga Republike („Kod zlatnog križa“ — 1818. godine) i na Florijanskom trgu („K caru austrijskom“ — 1848. godine). Popis stanovnika iz 1787. godine donosi za naselje Koprivnicu vrlo velik broj od 3411 stanovnika, dok popis iz 1846. godine navodi broj od 130 obrtnika. Velika grupa obrtnika živi „Pod Pikom“, na zapadnom dijelu uz tvrđavu, uz prostor sajmišta.

Pogoni, kao što su pivovare (2), ciglane, manufakture svile, spominju se stalno i locirane su na potezu prema Varaždinu (Jamborica), na putu prema Novigradu, te u Svilarskoj ulici. Spominju se i pecare, octenke, tako jedna na zapadnom dijelu današnjeg Trga Republike. Koprivnica ima paromlin već 1858. godine.

Kolodvoru se prilazi cestom za Varaždin (Ul. I. Marinkovića, nekad Jamborica). Iz podataka o postojanju pivovare (2) u Jamborici (koja prestaje raditi nakon otvaranja željezničke stanice i pojave uvoznog piva), zatim o svilani i o izgradnji paromlina 1894. godine jedva se nazire mogućnost nastanka prve manufakturne, a zatim velike industrijske zone današnje Koprivnice. Prema karti iz 1898. godine Jamborica je cesta rijetke izgradnje, s desetak kuća postavljenih užom stranom prema cesti, što ukazuje na njihov još ruralni karakter, i s crkvicom Žalosne Majke Božje u Grantulama (na mjestu hodočašća), koja je danas gotovo izgubljena uz velik poslovni objekt „Podravke“. Kroz Jamboricu vodi i pravac za groblje, koje se krajem stoljeća hortikulturno uređuje i postaje centralno koprivničko groblje, kao jedna od niza sanitarnih mjera koje se primjenjuju u komunalnom uređenju gradova u 19. stoljeću.

Pivovara Lobe - Nova Gradiška

Pivovara Lobe, duborez, rad nepoznatog majstora



D. Lobe ima je u Zagrebu osim skladišta i prodavaonice i pivnicu (pivanu) u Marovskoj ulici br. 10

Pogled na isti dio Marovske (sada Masarykove) ulice u god. 1929.

Pivovara Lobe najznačajnija je gospodarska tvrtka u razdoblju od 1850. do 1945. godine, nastala je iz manjeg pogona za proizvodnju piva koji je utemeljio Požežanin Dragutin Lobe (Požega, 20. travnja 1833. - Nova Gradiška, 1. svibnja 1924.), poznatiji pod imenom „gospodin Karlo“, neposredno nakon dolaska u Novu Gradišku 1851. godine. Razvio je posao i 1873. sagradio novu velebnu pivovaru, prvu u Hrvatskoj na parni pogon. Nalazila se na mjestu današnje osnovne škole Ljudevit Gaj.

Početkom 20. stoljeća pivovaru preuzima njegov sin Miroslav. Zahvaljujući industrijskoj proizvodnji, kvaliteti piva i odličnoj organizaciji prodaje (vlastita skladišta i prodavaonice u većim gradovima) Lobino pivo doživljava ekspanziju u državi i šire. Miroslav Lobe između dva svjetska rata suvlasnik je više pivovara u tadašnjoj državi, a poseban uspjeh postiže *Ožujskim pivom* (danas zaštitni znak Zagrebačke pivovare), koje se u Lobinoj pivovari kuhalo od kraja 19. stoljeća. Unatoč ekonomskoj krizi 30-ih godina, Pivovara Lobe uspješno

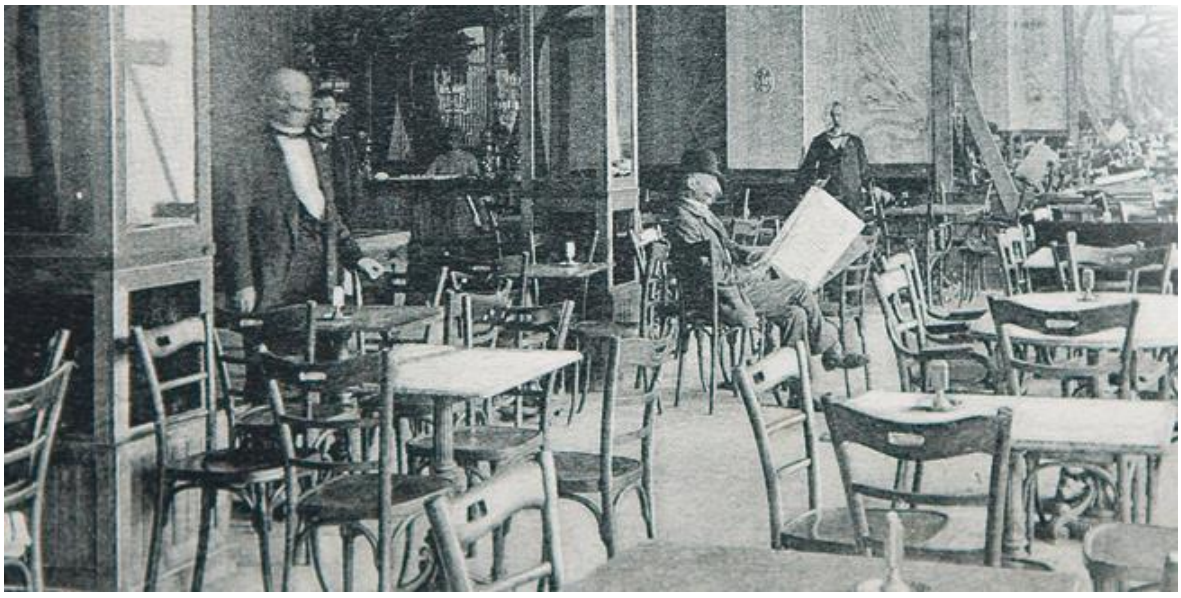
posluje proizvodeći 7-8.000 hektolitara piva godišnje do 1939. godine, kada Miroslav umire, kao posljednji potomak ove znamenite novogradiške obitelji

Od 20. travnja 1940. pivovara Lobe postaje podružnica Zagrebačke dioničke pivovare i tvornice slada, a nakon obustavljanja proizvodnje 1943. godine njezini strojevi su prebačeni u Zagrebačku i Karlovačku pivovaru.

U Zagrebu se pojavljuju dvije nove pivnice koje su povezane s Pivovarom iz Nove Gradiške, Naime, braća Hochstädter će u *Novoj pivani* prodavati novogradiško pivo. Njihova je zarada bila tolika da su 1910. godine bili na saborskim listinama, odnosno mogli su glasati na saborskim izborima jer su prešli porezni cenzus, odnosno plaćali su 115,49 kuna poreza. Josip Krizmanić, koji je vodio Novogradišku pivanu (kao i od 1898. do 1904.), također je bio na saborskim listinama jer je plaćao 633,40 kruna poreza, što je značilo veliku zaradu (DAZ, Saborske listine iz 1910. godine). Osim toga, 1904. godine izabran je za potpredsjednika Zadruge gostioničara, svratištara, krčmara i kavanara.

Na prijelazu stoljeća ugostiteljski lokal, pivnica, u Marovskoj 10 vezana za novogradiško pivo.

Osječka pivovara



Godine 1910. u Osijeku je bilo 130 ugostiteljskih obrta, što svjedoči o postojanju građanskog sloja koji si je mogao priuštiti izlaske u gostionice, kavane i restorane. U to doba Osijek je imao 25 tvornica u kojima je radilo 2057 radnika, i prema popisu iste godine imao 28.505 stanovnika.

Poznato je da je Osječko pivo - pivo s najdužom tradicijom u Hrvata, a isto vrijedi i za Osječku pivovaru. No znate li pozadinu cijele priče? Kultura u Osijeku vam donosi povijesni pregled proizvodnje piva u Osijeku.

Prva zabilježena proizvodnja piva u Osijeku datira iz 1664. godine kada je stanoviti gospodin Bauer postao prvi registrirani proizvođač piva. On je plaćao porez na kuhanje piva, što je zabilježeno u poreznom izvještaju iz 1697. godine. Bauer je, došavši iz Njemačke, sa sobom donio izučeni zanat kojim je otvorio unosan i inovativan posao u srcu osječke Tvrđe.

Prvi popis stanovnika , trideset godina kasnije (1697.), otkriva postojanje pivovare u predgrađu, te na Otoku s druge strane Drave, čiji su vlasnici bili gospoda Joseph Hamerl i Vitus Coper. Upravo su oni, kao i njihovi prethodnici, te sljedbenici, najviše piva prodavali vojnicima, kojih je u tvrđi bilo više nego civilnih stanovnika. Prva pisana isprava, koja se izravno odnosi na pivarstvo u Osijeku, potječe iz 1697. godine, a to je zapis poreznih obveznika, pa i gradskih pivara, gospodina Prelesckoga i gospodina Holzleitnera, kao vlasnika dviju tadašnjih gradskih pivovara. Slijedeća pivovara, kao treća, spominje se ona gospodina Störa 1698., pa naredna 1702. Matije Holzleitnera, kao i ona iz 1755. godine, vlasnika Matije Reitha.

Nakon ovih istaknutih pivara i pivovara, dolazi onaj najznačajniji za današnju Osječku pivovaru, a to je Kajetan Šeper, koji je svoj zanat izučio u Češkoj i Austriji te on osniva pod nazivom *Prva slavonska parna pivovara i tvornica leda*, preteču današnje osječke pivovare, 1856. godine, u Šamačkoj ulici. Bila je ovo prva parna pivovara, a cijeli kompleks nalazio se u neposrednoj blizini gradske luke i rijeka radi blizine vode kao temeljne sirovine, ceste radi dovoza druge temeljne sirovine, ječma. Pivo se distribuiralo Osijekom tako što se pivo točilo i prodavalo iz bačvi direktno s kola koja su vukli konji.

Pivovaru preuzima Kalman Šeper koji je pivarstvo učio u Münchenu i Budimpešti.

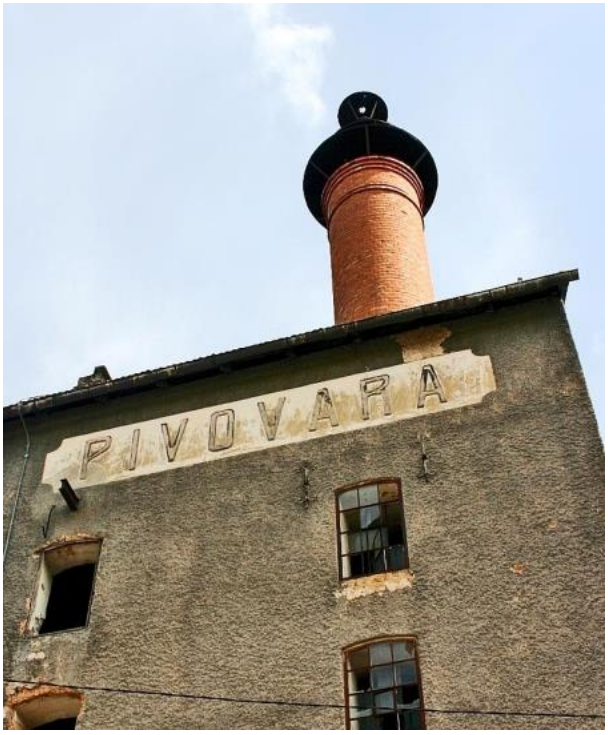
1956. pivovara se pripaja osječkom poduzeću „Vinopromet“, da bi se dvije godine kasnije osamostalila i rekonstruirala (1958.-1965.) - parni strojevi polako bivaju zamijenjeni onima na električnu energiju, koji su se opskrbljivali strujom iz vlastite elektrane. Tako je Osječka pivovara postala najsuvremenija tvornica svog vremena.

Pivovara se 1969. udružuje s poduzećem „Vinogorje“ i radi pod imenom *Osječka pivovara i Vinogorje.*

Na današnje mjesto, na Zeleno Polje, preseljava se i s radom započinje 14. travnja 1979. Na mjestu stare tvornice nastala je gostionica Osijek.

Otočka pivovara

Otočac-Kuća obitelji Ljubić gdje je u bijedi umro Otokar Domanski



Povijesno zdanje pivovare u Otočcu, čiji ponosni toranj još uvijek podsjeća
da se u tom gradu nekada pilo iznimno kvalitetno pivo uz ostala pića,
ponosno ali tužno stoji i danas.

Prema dostupnim podacima *Otočka dionička štedionica* osnovano na sjednici glavne skupštine 24.4.1898.g., koja je bila i glavni nosilac izgradnje pivovare. Tom prigodom donesena su Pravila Otočke dionice štedionice. Njeni osnivači bili su gospoda: Štefan Schegavčić, G.Murgić, Josip Usmijani, Pave Pavelić, Blaž Devčić, Marko Miletić, Jure Žagar, Šandor Perc, Dujo Milinkovič, Stjepan Dubravčić i D.Vuksan.

Izgradnja pivovare u Otočcu započela je 1897. godine i trajala je do 1903. godine. Pivovaru u Otočcu osnovao je Čeh Otokar Domanski 1903. godine, a u tijeku izgradnje od 1897. – 1903. godine, probna proizvodnja odvijala se malim kapacitetom od 1000 do 1500 hektolitara piva godišnje, a krajem 1903. godine proizvodnja se popela na tadašnjih značajnih 2000 hektolitara.

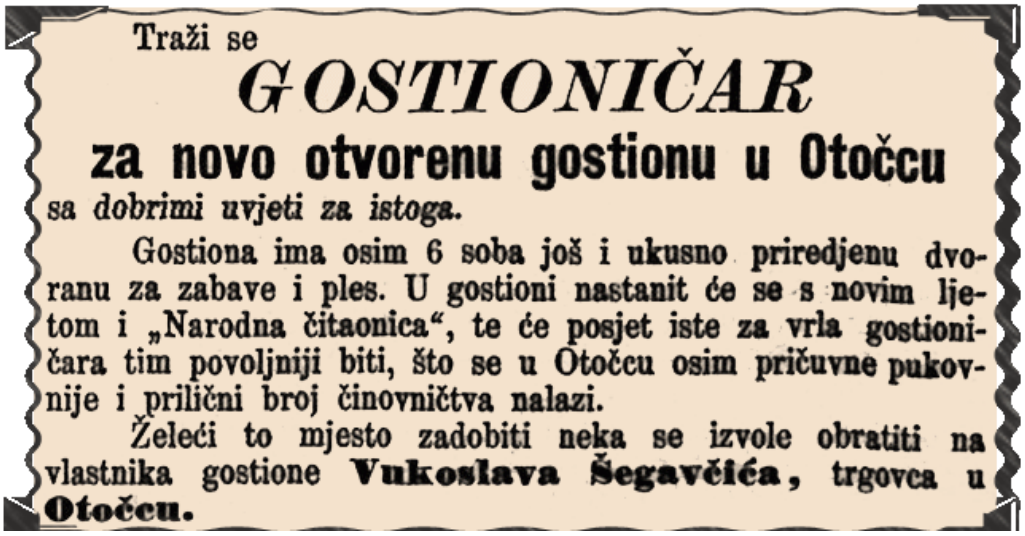
Otokar Domanski, kao poslovni čovjek, nije odabrao baš lokaciju ispod brda da nije imao itekako važne razloge, iako su godinama prigovarali što je pogon izgradio baš pod brijegom što je smetalo daljnjem proširenju. Treba spomenuti da su se tadašnje pivovare gradile isključivo na strminama zbog pogodnosti izgradnje ležnih i vrionih podruma kopanjem tunela, jer je tehnološki proces vođen pod prirodnim temperaturama koje vladaju pod zemljom. Trebalo je uskladištiti dovoljne količine prirodnog leda i očuvati ga od otapanja preko proljeća i ljeta za potrebe kontinuirane proizvodnje. Inače, izgradnja podruma je jednostavnija u brijegu nego u ravnici gdje nadiru podzemne i površinske vode. Prirodni pad je iskorištavan kao besplatno transportno sredstvo. U pivovari Otočac ležni podrum izgrađen je u brijegu više ceste, a puniona na nižem nivou.

Domaći su trgovci postajali vremenom sve zavidniji na poslovne rezultate, jer se pivo pilo u velikim količinama diljem Like i Primorja, tako da su otočki trgovci predložili Domanskom da ih primi u posao i da osnuju dioničko društvo. Tako veleposjednici i trgovci Dujo Milinković i Ilija Bogdanić (rođen u obližnjem mjestu Sinac) upisuju svoje dionice i proširuju posao. Pivovara počinje poslovati pod novom firmom „Otočka pivovara D.D.“ pod kojim je naslovom radila sve do osnivanja *Otočkog dioničkog društva za proizvodnju piva, šljivovice i promet vina* iz Otočca.

Najcjenjenija pića bila su „Velebitska malina“ i „Pelinkovac“ (*Pelimovača, pelinača;* rakija s lišćem pelina, pila se s gostima kuće), koji su se proizvodili od prirodnih sirovina, velebitskih malina koju je pivovara otkupljivala od sakupljača kao i od velebitski trava branih na velebitskim prostranstvima. Velebitska je malina bila toliko cijenjena da ju je bilo teško proizvesti u količinama koje je zahtijevalo tržište. A Pelinkovac je bio lijek, kojega su i liječnici preporučivali pri stomačnim tegobama. Neki su njegovu kvalitetu uspoređivali s najboljim vrstama viskija.

U periodu od 1914. do 1926. godine obavljena je dogradnja građevinskog dijela i uvedeno je u proizvodnju znatno više novije tehnologije čijim se proširenjem kapacitet proizvodnje povećao sa 2000 hl na 3000 piva godišnje. Između dva rata među dioničarima je došlo do nesuglasica što je pospješila velika ekonomska kriza 1929.-1933. godine, tako da dioničari Bogdanić i Milinković izazivaju prividni stečaj i razno raznim makinacijama sa mjenicama uspijevaju, tada već starog i dobroćudnog Domanskog izgurati iz posla. Domanski se povlači kao ostarjeli samac u kuću kod trgovca Ljubića, te u njihovoj obitelji umire u velikoj bijedi.

Pivovara je proizvodila svijetla i tamna piva, još uvijek u sjećanju je ostalo *“Otočko pivo”, “Ožujsko pivo”, “Lički biser”* i crno pivo *“Kralj Tomislav”* – prvo crno pivo proizvedeno u Hrvatskoj.


Traži se

GOSTIONIČAR

za novo otvorenu gostionu u Otočcu

sa dobrimi uvjeti za istoga.

Gostiona ima osim 6 soba još i ukusno priredjenu dvoranu za zabave i ples. U gostioni nastanit će se s novim ljetom i „Narodna čitaonica“, te će posjet iste za vrla gostioničara tim povoljniji biti, što se u Otočcu osim pričuvne pukovnije i prilični broj činovničtva nalazi.

Želeći to mjesto zadobiti neka se izvole obratiti na vlastnika gostione **Vukoslava Šegavčića**, trgovca u **Otočcu.**

No, kako su se vremena mijenjala, mijenjala se i "Otočka pivovara". Nažalost za pivovaru nije bilo velikog interesa, poslije II. svjetskog rata, u nastojanju modernizacije proizvodnje piva i ostalih proizvoda, tako da je pivovara gubila svoje teško stečeno tržište, unatoč kvalitetnijim proizvodima. Pripala je Zagrebačkoj pivovari, koja se ponijela maćehinski i dovela do potpune devastacije. Danas, jedino ponosno stoji toranj pivovare, pri čemu svaki pogled na njega, budi uspomene na nekadašnja teška ali lijepa vremena kada se u Otočcu pilo dobro pivo i tijekom II. svjetskog rata unatoč smanjenog kapaciteta zbog nestašice ječma, koji je tada bio neophodan za ishranu naroda i vojske, samo za potrebe lokalnog stanovništva.

Poslije II. svjetskog rata poznata *Plitvička rakija* od šljiva ukomljavala se i pekla u Otočkoj pivovari.

Požeška pivovara

U požeškoj matičnoj knjizi spominje se pivar Kristofor Vajsler još 1726. godine. U dokumentima iz 1783. zabilježena je posjeta cara Josipa II., na proputovanju kroz Požegu, i njegova posjeta pivnici gdje se susreo s članovima njemačkom cehu gospodom Volfgang Šrererom i Ivanom Špaunom. Malo je poznato da je jedan od najvećih vladara Europe u 19. st. car Franjo Josip prigodom posjete ovome kraju objedovao u krčmi u Bektežu i ondje ostavio zlatnik.

U katnici, s desne strane, u požeškom Grabriku *„nastalo je Ožujsko pivo“*, kad je Dragutin Lowe, doselivši u Požegu iz Češke 1805.g otvorio pivovaru i počeo proizvoditi svoje pivo, koje je nazvao „Ožujsko“.

Prva Požeška pivovara u Kanižlićevoj ulici, ispravnije u Grabriku. Pivovaru i gostionicu je vodio pivar Ivan Špaun, da bi ju kasnije preuzela obitelj Lobe. Kod Dragutina Lobea zanat je učio Ferdinand Kempf od 1831. do 1835., otac znamenitog Julija Kempfa, a u struci usavršavao se i u Austriji.

Ferdo i Dragutin su zasadili ondje grabove, po čemu je ovaj prostor dobio ime Grabrik. Kempf postaje poslovođa kod Lobeovih, no kasnije otvara vlastitu gostionicu na uglu nekadašnje Trenkove (danas Matice hrvatske) i Sokolove ulice uz obalu potoka Vučjaka koji je sada prekriven, a onda je imao drveni most. Gostionica se zvala „K parobrodu“ („Zum Damfschift“).

Godine 1863. odlučuje na otvaranje vlastite pivovare u dolini potočića Kapavca (Ulica Vučjak) i daje joj optimističan naziv „K željeznici“ („ Zum Eisenbahn“), vjerujući obećanjima na dolazak željeznice kroz Požegu koja bi omogućila brži i lakši transport piva do potrošača, obzirom na loše stanje ceste. U ovu kuću su čak uselili 1867. i ostali ondje do 1876. godine ne dočekavši željeznicu. Pivovara ubrzo odlazi u najam.

U 62 godini Ferdinand Kempf je prihvatio ponovo posao kod Lobea, ali je nakon 2 godine prestao s radom. Stanovao je s obitelji u kući Lobeovih do svoje smrti. Propast Ferdinog

pivarskog i ugostiteljskog poduzetništva doveo je čak do toga da su Kempfovi postali beskućnici, a znameniti Julije, Ferdin sin, seljakao se kao podstanar iz jedne požeške kuće u drugu dok nije kupio onu u ulici koja danas nosi njegovo ime.

Požega je imala u 19. i početkom 20. st. samo jednu ugledniju gostionicu: *„Svratište k Zlatnom jagnjetu“* (stari službeni naziv), popularni hotel *„Janje“*, (za strance se na fasadi uz ovaj kočoperio i drugi naziv: *„Hotel Lamm“*). Ljeti je imao i natkrivenu terasu, a piće se hladilo u javnome zdencu nasred glavnoga trga. Ondje ni 60-tih godina prošloga stoljeća nije se moglo ući bez kravate.

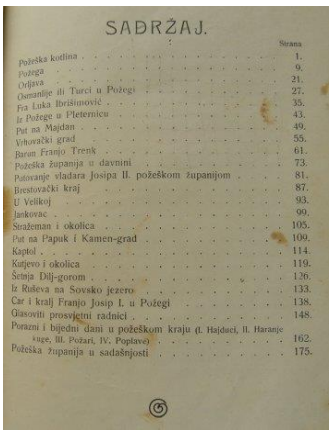
Još uvijek živi stara požeška priča kako se u „Zrinski“ nekada davno ujahalo na konju.

Berba hmelja iznad Fratrovice

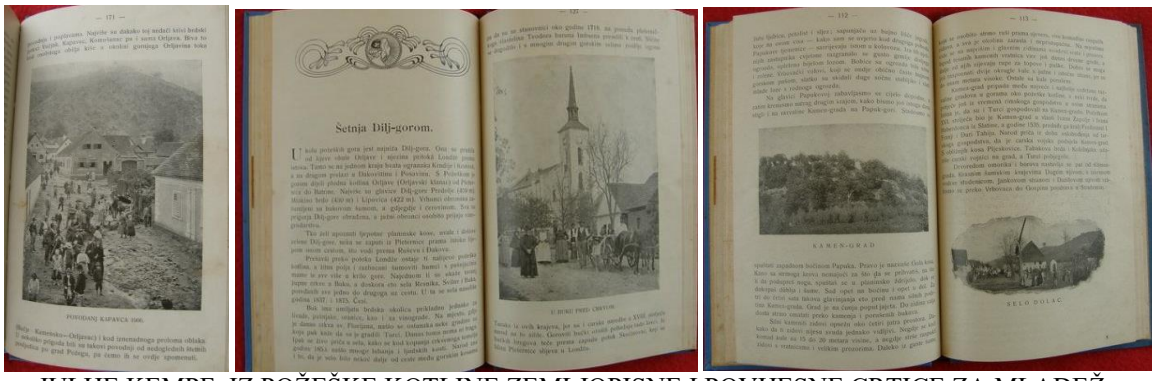
Slavonske izreke i poskočice:

Pivce je za živce,
Pijem pivo je l' ti ženo krivo – krivo mi je, al' koristi nije,
Pijem pivo, jebe mi se živo,
Bolje piti pivu nego orat njivu.

Julije Kempf (Požega, 25. siječnja 1864. - Požega, 6. lipnja 1934.),
hrvatski povjesničar i književnik.


SADRŽAJ.

Strana
Požeška kotlina . . . 1.
Požega . . . 9.
Orljava . . . 21.
Osmanlije ili Turci u Požegi . . . 27.
Fra Luka Ibrišimović . . . 35.
Iz Požege u Pleternicu . . . 43.
Put na Majdan . . . 49.
Vrhovački grad . . . 55.
Barun Franjo Trenk . . . 61.
Požeška županija u davnini . . . 73.
Putovanje vladara Josipa II. požeškom županijom . . . 81.
Brestovački kraj . . . 87.
U Velikoj . . . 93.
Jankovac . . . 99.
Stražeman i okolica . . . 105.
Put na Papuk i Kamen-grad . . . 109.
Kaptol . . . 114.
Kutjevo i okolica . . . 119.
Setnja Dilj-gorom . . . 126.
Iz Ruševa na Sovsko jezero . . . 133.
Car i kralj Franjo Josip I. u Požegi . . . 138.
Glasoviti prosvjetni radnici . . . 148.
Porazi i bojevni dani u požeškom kraju (I. Hajdaci, II. Haranje vage, III. Požari, IV. Poptave) . . . 162.
Požeška Županija u sadašnjosti . . . 175.

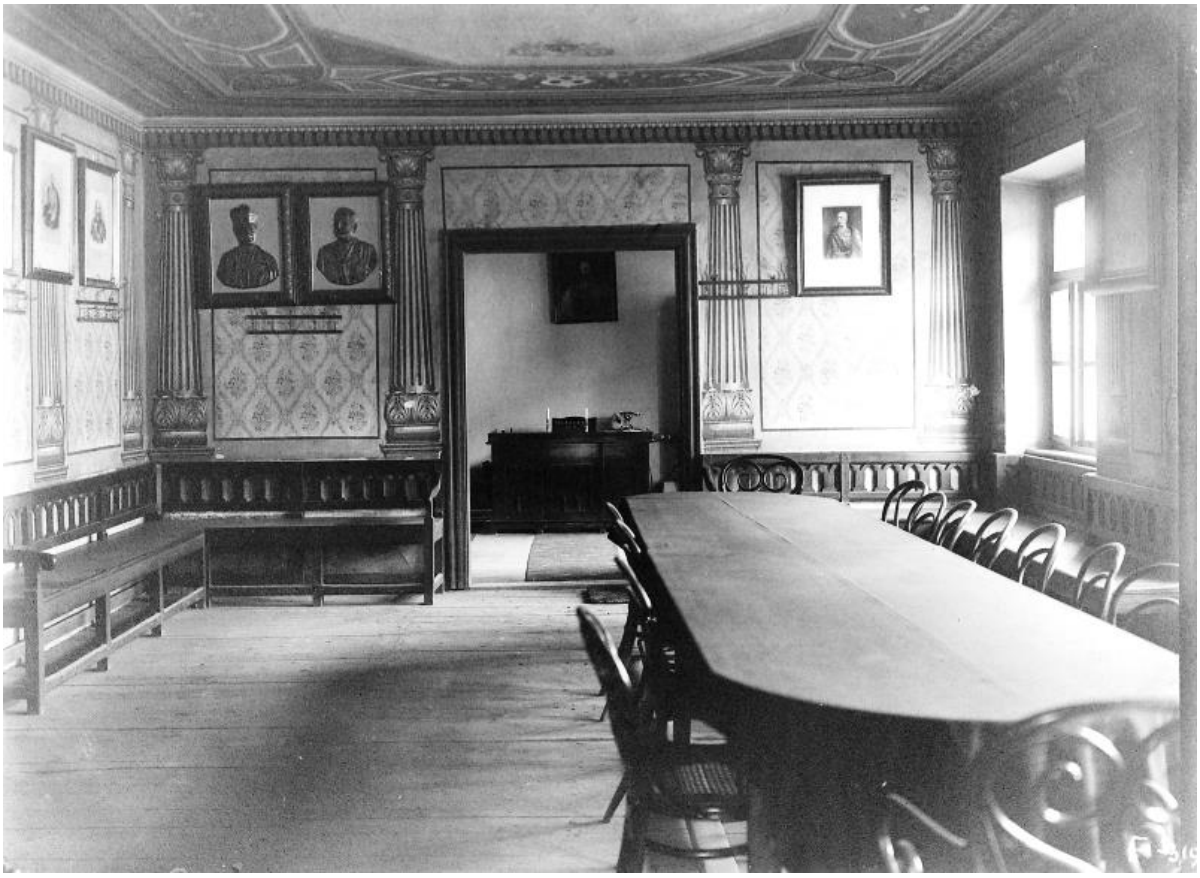


JULIJE KEMPF: IZ POŽEŠKE KOTLINE ZEMLJOPISNE I POVIJESNE CRTICE ZA MLADEŽ
Požega. Tisak Lav. Klein i nasljednici, 1914. god.

Putopisac i akademik Matko Peić jednom je u šali rekao:

Kada bi Beč bio malo ljepši - bio bi lijep kao Požega!.

Ta usporedba nije bez osnovice, jer Požega ne samo da pripada u srednjoeuropsku kulturu i ima staru europsku atmosferu, već je ona toj kulturi podarila brojne nove vrijednosti. Pogotovo u kulturi, umjetnosti i znanosti. Svojom dugom, bogatom i napaćenom poviješću, svojim gospodarskim i kulturnim značenjem, Požega je do danas izrasla u istinsko središte središnje Slavonije, u dragulj *Vallis aureae* ili *Zlatne doline.*

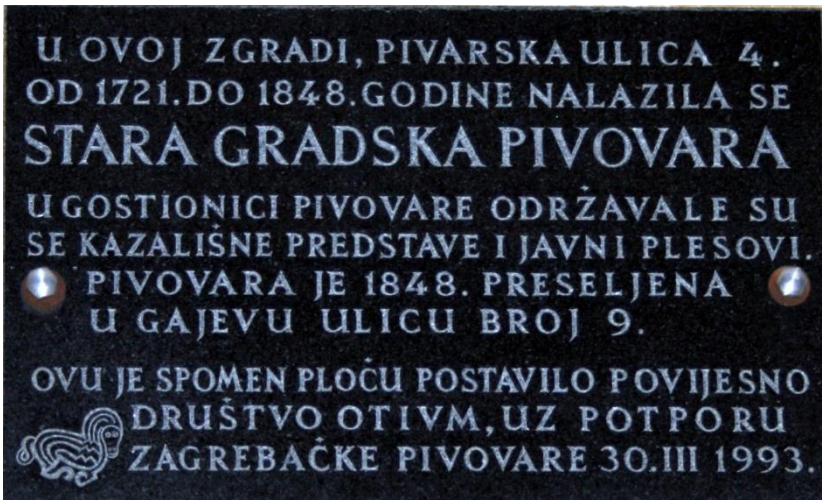


Stara Gradska vijećnica („varoška kuća“) nalazila se na glavnom Trgu početkom 18. stoljeća, građena je drvetom na orijentalni način i nalazila se na mjestu gdje je 1834. godine izgrađen zdenac. Na katu se nalazila dvorana za vijećanje, a u prizemlju prostori za Gradsku

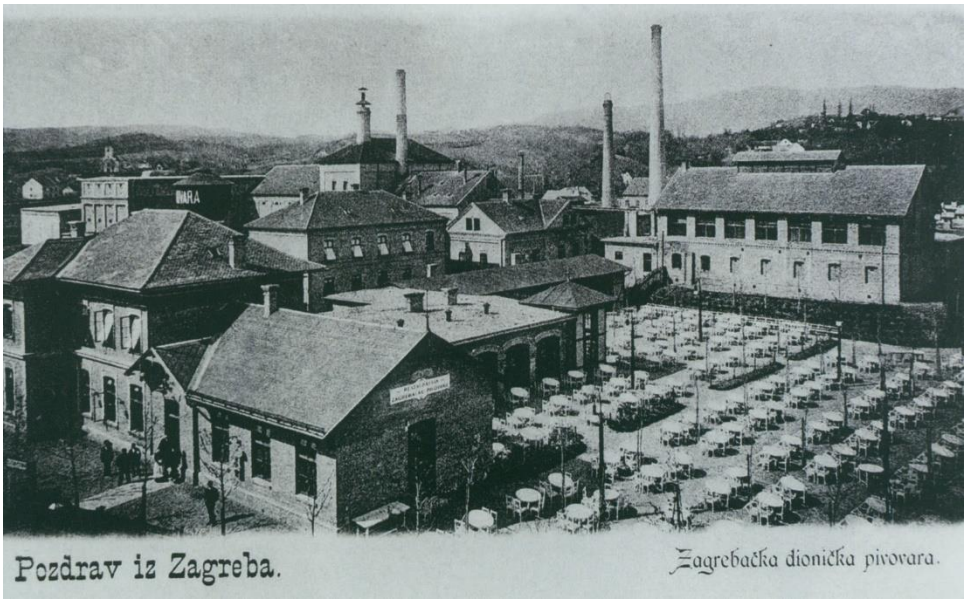
stražu ili pandure, dok su se pred zgradom izvršavale razne sudske presude. U požaru, koji je zahvatio grad 1779. godine, zgrada je u cijelosti izgorjela, a nova Gradska kuća (*Domus preaetoreo – senatorea*) sagrađena je 1785. godine na jugozapadnom dijelu trga (tada Trg Franje Josipa I) u stilu historicizma, kao jednokatnica sa još tri zgrade u nizu ili kako su je zvali građani „magistrat".

Na prvom katu nalazila se prostrana Gradska vijećnica, do nje sobe gradonačelnika i velikog bilježnika, zatim ostali uredi na katu i u prizemlju. Pod zgradom i prizemnicom uz potok Vučjak nalazio se veliki gradski podrum. Na pročelju, u zabatu sa nišom posred krovišta, nalazila se bista kralja Franje Josipa I.

Zagrebačke pivovare



Spomen ploča Staroj gradskoj pivovari u Basaričekovoj 4 u Zagrebu



Pogon izgrađen od crvene cigle postoji još i danas, ali je preuređen u upravnu zgradu. Sačuvan je i vodotoranj u koji se nekada dovodila voda iz bunara tvornice Franck.

Pivo su Zagrepčani koristili, prema nekim podacima još u 14. stoljeću, kad ga je proizvodio neki obrtnik, ali prva poznata obrtnička pivovara je bila na Gornjem gradu u tadašnjoj Pivarskoj ulici (današnja Basaričekova). Pivarska je ulica gotovo dvjesto godina nosila to ime zbog kuće br. 4, koja se već od 1721, spominje kao kuća pivara, a 1730. je zapisano da se pivar zvao Franjo Has (Haas ili Hoosz). U popisu zagrebačkih kuća iz 1742. godine navodi se da je na broju 4 bila Gradska pivovara koja se tu nalazila od šestog desetljeća 19. stoljeća. Tu se nije proizvodilo samo pivo nego je to bilo i mjesto za zabavu građana (izvodile su se „komedije i igre“, te održavali pučki plesovi).

Gajeva ulica br. 9

Gradskom pivovarom upravljala je gradska općina, i 1848. preselila ju je na ugao Bolničke i Nikolićeve, odnosno današnje Gajeve i Tesline ulice. Na novoj lokaciji pivovara se nazivala *Varoškom pivovarom,* a glavna konkurencija bila joj je kaptolska pivovara koju su u Tkalčićevoj ulici 1750. osnovali kanonici. Pivovara je imala 50 radnika i kapacitet proizvodnje

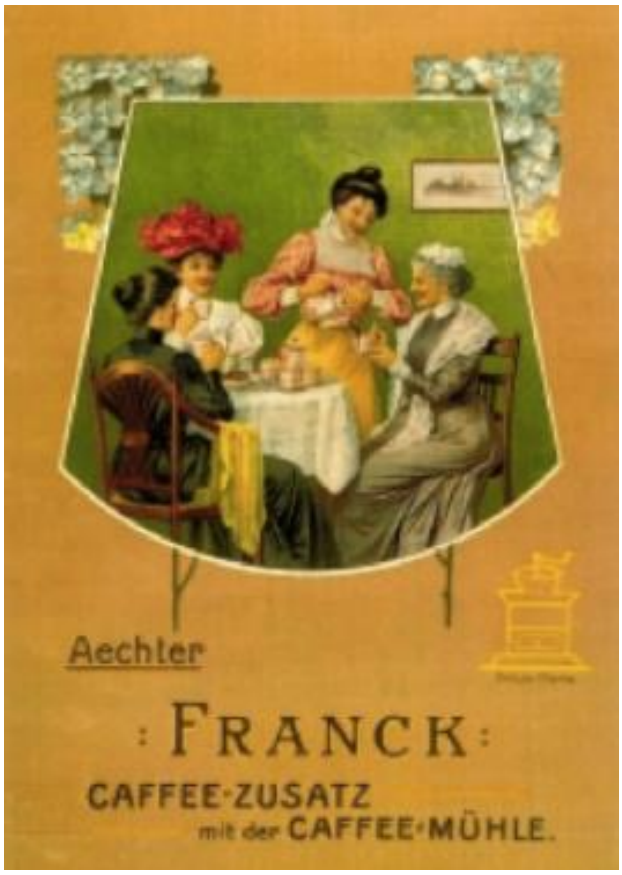
od 6.000 vjedara na godinu (vjedro=56 l). Prvi vlasnik te pivovare bio je gospodin Adolf Bethlein, a 1879. naslijedio ga je Ehrlich Bauer.

O zagrebačkom pivu glasoviti zagrebački književnik August Šenoa, 1869. godine, kaže da ga nije bilo dovoljno i spominje plaćanje dadžbina na pivo uvezeno iz Graca.

Godine 1889. u Kačićevoj br. 9 nalazila se „Zemaljska uzorna pivnica“ koja je trebala biti srušena radi produljenja Dalmatinske ulice od Medulićeve do Kačićeve, no to se nije desilo jer je gradski zastupnik Nikola Štokan štitio interese pivnice.

Povoljni prometni položaj grada Zagreba uveliko je utjecao na razvoj gospodarstva i potrošnje, te su pokretači i financijeri izgradnje nove zagrebačke pivovare, barun Petar Dragan Turković i Gustav Vitez Pongratz (posjeduje Zagrebački Povlašteni paromlin i Tvornicu alkoholnih pića Pokorny). Osnivačka skupština Zagrebačke pivovare kao dioničkog društva održana je 19. svibnja 1892. u prostorijama *Hrvatske eskontne banke* na Jelačićevu trgu, koju je već vodio mladi i poletni bankar Franjo Šverljuga. Objavljena su i *Pravila zagrebačke dioničke pivovare i tvornice slada* (Zagreb, 1892).

Osnutak pivovare potaknula je velika izložba Hrvatsko-slavonskoga gospodarskog društva 1891. a u povodu polustoljetnog obilježavanja rada tog društva. Na toj izložbi je Antun Gnezda izložio lijepo izrađene čaše za pivo, a objavljeni *Prilog statistici ratarske produkcije 1885-1887* Milovana Zoričića pokazuje da se na području Hrvatske i Slavonije zasijavalo ječmom 117 124 jutara ili 6,24% svih oranica te da je osim hrane za konje bilo dosta ječma koji je mogao poslužiti i kao pivarska sirovina i sirovina za tvornicu Franck.



Oglas Francka iz 1900.g.

Uskoro se pristupilo izgradnji tvorničke zgrade po nacrtima arhitekta Kuna Weidmanna, a u izvedbi Janka Grahora, koji je bio vlasnik jedne velike zagrebačke ciglane. Gradnja u Ilici 224 napredovala je vrlo brzo i novine *Obzor* su 14. studenog 1892. objavile:

Tamo gdje za Zagrepčane Zagreb prestaje — iza Mandalice — digao se najedanput kao da je iz zemlje nikao, nov dio grada. Velike liepe sgrade nižu se jedna do druge u raznim oblicima. Za sad se vide tek goli zidovi pod krovom... Liepi i ogromni taj niz sgrada jest „Zagrebačka dionička pivovara i tvornica slada" poduzeće hrvatskih novčara i velikih posjednika. Od Mandalice do pivovare produžena je već tramwayska pruga... Radnje napreduju brzo pa se čini da ćemo već u prvoj polovici dojduće godine piti zagrebačko pivo... Kotlovi su naime već smješteni a sad se namještaju parni strojevi... Nemožemo propustiti a da ne spomenemo da se kod ovih radnja nečuje njemačka rieč. To je čudo za nas, valjda je prva velika radnja u našoj domovini koju izvode slavenski um, slavenska ruka. Monteuri su sve sami Česi.....

Iz napisa u *Narodnim novinama* 27. studenog 1890. vidi se da je osim varilišta, sladnice, vrijališta, podruma, velikog rezervoara za vodu, ledare i velike zgrade, gdje se pivo natakalo, bilo zamišljeno i da se uredi veliki vrt u koji će moći stati do 1500 gostiju, a koji će se za velike svetkovine, koncerte i zabave moći proširiti tako da će se na tim prostorima moći okupiti i pet tisuća osoba. Namjeravao se izgraditi i ribnjak, jedno jutro velik, koji bi zimi služio i kao sklizalište. Drugim riječima planiralo se stvaranje velikoga zabavnog centra Zagreba — slična bečkom Prateru — u kojem bi se zagrebački obrtnici, radnici i uopće privrednici, mogli opustiti nakon radnog vremena i porazgovarati sa svojim prijateljima o dnevnim događanjima i poslovima.

Svečano otvorenje obavljeno je 12. srpnja 1893. Ponovno saznajemo iz *Obzora* od 13. srpnja:

Jučer poslije podne otvorena je svečanim načinom nova pivovara. Cijelo su poslije podne a osobito pod večer vozila bezbrojna tramvajska kola općinstvo do nove pivovare. Prostrani vrt, jedan od najvećih u Zagrebu bio je dupkom pun građanstva iz svih slojeva glavnog grada. Pod večer bila je tolika navala općinstva da je trebalo mnogo napora, da si mogao doći do čaše piva, jer su guste hrpe okružavale mjesta gdje se je točilo pivo. Vidjelo se da uprava pivovare nije očekivala tako mnogobrojni posjet pa o kakovoj podvorbi nije bilo ni govora već si je svatko sam morao sve priskrbljivati. Vrlo mnogo općinstva nenašav mjesta vračaše se u grad. U večer bilo je na tisuće ljudstva u vrtu, a sav posjet od 2 sata poslije podne do dva sata u noći računa se više od 8.000 ljudi. U vrtu je u posebnom paviljonu svirala vojnička glazba domače pukovnije po izboru komade. Nije u redu, što su joj programi, koji su se dijelili, bili njemački tiskani, isto tako nebi smjelo biti, da konobari i sluge što su kod točenja piva nepotrebno „dajčare" (govoriti njemačkim jezikom i to loše). Nadamo se da će ih uprava poučiti o njihovoj dužnosti. Novo domače pivo mnogo se je hvalilo. Vještaci i nevježe zadovoljno isticahu njegove vrline u prednosti pred tuđim pivama što se u Zagrebu toče. Zadovoljstvo i radost zrcalila se je na svačijem licu što je naš domaći proizvod tako dobro uspio. „Izvrsno", „dobro" i „baš je tečno". „oslaslo" odzivalo se gotovo kod svakog stola. Bilo je inače mnogo vještaka „optimusa" koji su posve ozbiljno tvrdili, da je ovo pivo
bolje od svakog drugog piva, pače i od hvaljenog plzenskog. U opće se može reći da je domače pivo sve zadovoljilo i da je prvi pokus izvrsno uspio. Vrt je baš sjajno rasvijetljen električnim svjetlom. U večer se je razvila vrlo živahna zabava i veselost, koja je potrajala do preko ponoći. Još oko 10 sati dolazila su mnogobrojna tramvajska kola, krcata puna općinstva. Vele da su zadnja kola oko 2 sata noću kretala puna općinstva u grad. Naše domače poduzeće našlo je najljepši odziv građanstva glavnog grada. Mi mu želimo da bude i u buduće tako.

Za vrijeme otvorenja u posebnom paviljonu svirala je vojnička glazba domaće pukovnije, a kušači piva ocjenjivali su pivo „izvrsno“, „dobro“, „baš je tečno“, „oslaslo“, tvrdeći i da je bolje od mnogo hvaljenoga plzenjskoga. Gotovo petnaest godina prije nego što je Zagreb dobio električnu rasvjetu, vrt te velike tvornice bio je prigodom otvorenja pivovare sjajno rasvijetljen električnim svjetlom. To je bila posebna atrakcija, koju je svaki Zagrepčanin htio vidjeti i osjetiti. Pivovara je imala sustav za hlađenje Habermann te dinamo stroj jakosti 110 volta i dva kotla volumena 64 kubičnih litara. Uz električnu rasvjetu od 12 svjetiljki, a pod zaštitom krova koji je štitio od sunca i vjetra, ondje su se građani mogli ugodno osjećati.

Na otvorenje je došlo mnoštvo ljudi, a mnogi od njih morali su se vratiti ne mogavši se približiti do točionica s pivom.

Zgrada pivovare, za koju je nacrt sačinio arhitekt Kuna Waidmann, uvrstila se među znamenitosti Zagreba, te je i njezin opis dan u Spomen-spis koji je predan Franji Josipu I. prigodom njegova dolaska u Zagreb 14. listopada 1895. godine, kada je otvoreno Hrvatsko kazalište.

Ondje čitamo.

Ako je hrvatski narod dosele u Zagrebu gledao svoje narodno i kulturno prosvjetno središte, u novije doba, hvala nastojanju uglednih domaćih veleobrtnika, počeo je glavni grad dobivati svoju važnost za zemlju i kao središte industrijskih zavoda, kojima je svrha promicati materialnu kulturu zemlje i stvoriti samostalnu hrvatsku industriju.

Zagrebačka pivovara radila je neprestano na poboljšanju kvalitete, a u okolici Samobora poticala sadnju hmelja.

Zagrebačko pivo postalo je najpoznatije između, tadašnjih, šesnaest hrvatskih pivovara, a marketingu tvornice mogli bi pozavidjeti i današnji stručnjaci - hrvatskom i svijetom kolale su razglednice sa slikama unutrašnjosti pivovare.

Uoči i za vrijeme Prvoga svjetskog rata Pivovara se u međuvremenu učvrstila kao snažno i građanima Zagreba potrebno poduzeće.

Sami (Šandor) D. Alexander, zagrebački industrijalac (Alexandrovi su prije Prvoga svjetskog rata bili vlasnici Zagrebačke tvornicu ulja, osnovanu 1917, ugljenokopa Mirna, tvornice cementa „Croatia“ i nekoliko drugih poduzeća), član gotovo svih dobrotvornih, kulturnih i prosvjetnih zagrebačkih društava, osobito je bio zapažen u upravi Hrvatskoga trgovačkog društva „Merkur“, koje se brinulo o trgovačkim namještenicima, a oni su bili i veliki potrošači piva jer se pivo moglo piti a da čovjek ne izgleda pijan. Sami (Šandor) je bio i gradski zastupnik te se početkom Prvoga svjetskog rata prihvatio svojega najvažnijeg ostvarenja, osnivanja „Prehrane“ s devizom „u Zagrebu ne smije biti gladi“. Za 12 500 000 kruna kupio je kuću na početku Tuškanca i ondje svakodnevno organizirao prehranu za gotovo četiri tisuće siromašnih. Poslije se hrana počela dijeliti i u prizemnim prostorijama Umjetničkog paviljona, a dio troškova preuzela je tada i Zemaljska vlada odlukom bana Skerletza. God. 1918. Sami je kupio za 20 000 000 kruna i Kukovićevu kuću (i danas blok u Hebrangovoj ulici) te ondje smjestio „Prehranu“.

Takav velik pothvat Sami Alexandera bio je dobrim dijelom financiran od prihoda Zagrebačku dioničku pivovaru i tvornicu slada koju je kupio 1912. Priča se da tada zagrebačke pivo nije uživalo baš nekakvu popularnost, te da je S.D. pozvao stručnjake iz Češke da utvrde zbog čega pivo nije dobro. Dotični su stručnjaci ustanovili da je problem zagrebačkog piva u vodi, pa su predložili neke promjene u tehnologiji, te je uslijed toga pivo postalo izvrsno. No, i nadalje je puk više volio piti uvozno pivo boljega glasa. Nadalje, priča se da se S.D.A. dosjetio kako naučiti Zagrepčane piti domaće pivo: malo po malo je kupovao nekoliko kuća u kojima su se nalazile gostionice, pa kad je istekao rok ugovora s gostioničarima, S.D. im je postavio uvjet produživanja ugovora. A to je bilo da se u gostioni toči isključivo “Zagrebačko pivo”.

Potkraj rata proizvodnja piva bila je ograničena zbog zabrane upotrebe ječma za pivarske svrhe, jer se ječam rabio za prehranu konja. Pivo je tada bilo nekvalitetno jer se ječmenomu sladu pridodavao krumpir.

Povodom obilježavanja 1000. obljetnice krunidbe kralja Tomislava (1925.) započeta je proizvodnja jubilarnog Tomislav i Jelačić piva.

Zagrebačka pivovara godine 1928. proizvodila je i bezalkoholna pića *Skaut, salvomalt* i *sokomalt, sladne ekstrakte* namijenjeno mladeži i izletnicima, i *suhi pivski kvasac* i *sladno brašno,* a dakako i piva s domoljubnim nazivima *Tomislav* i *Jelačić* pivo, kao i *Bansko pivo* koje se točilo iz bačve šetačima u parku Maksimir.

Nasuprot glavnog ulaza u „Maksimir“ postojala je jednokatna zgrada *gostionice* srušena 1954. godine prilikom proširenja stadiona „Dinamo“.

Park i spomenuta gostionica prozvani su imenom Maksimir. Pored gostionice bila je i pivovara. koja je srušena mnogo prije. Okolica parka bila je tada periferija Vlaške ulice, s ponekom kućom, među vrtovima, oranicama, vinogradima i šumama.

Zagrebačka je pivovara svoju prvu pivnicu otvorila 1893. godine u Ilici 222. Bila je poput *Biergartena* jer je Pivovara za tu namjenu uredila dvorište: prostrani vrt, jedan od najvećih u Zagrebu bio je dupkom pun građanstva iz svih slojeva glavnoga grada (Obzor, 12. srpnja 1893.). Pivnica je bila važno okupljalište Zagrepčana i njihovih posjetitelja.

Kako bi nastavila osvajati Zagrepčane, Pivovara je odlučila otvoriti svoj prostor i u središtu grada. Za to je odabrala jedan od najreprezentativnijih trgova, Zrinjevac. Lokal se ubrajao među malobrojne gostionice/pivnice s terasom, što je bilo svojstveno boljim kavanama. Zagrebačka pivovara Preradović imala je terasu od 47,6 m^2.

Druga gostionica/pivnica bila je u vlasništvu Prve hrvatske štedionice, čija je *Budjejovička pivovara* imala terasu od 66 četvornih metara. Zanimljivo je također primijetiti kako se velik broj pivnica nalazio na nekom uglu, što je značilo i bolju vidljivost i položaj u gradskom prostoru (Gajeva/Teslina, Gajeva/Jelačićev trg, Ružičina/Jurišićeva, Zrinjski trg/Berislavićeva, Marija Valerija/Jelačićev trg).

Gostioničari i pivo

Iz starih zapisa saznajemo da su se pivari (gostioničari) uvijek trudili da zadovolje svoje goste. Nije se nikako smjelo dogoditi da gost dobije mlako pivo. Velik bi sram za nekoga gostioničara bio, kad bi se reklo:

da poslužuje hladnu juhu i toplo pivo.

A, o točenju piva:

gostioničari su svečanim pokretima točili hladno pivo u krigle. Pri tome se posebnom daščicom skidali pjenu, čekali da se ostatak pjene slegne i postupak ponavljali dok razina pive ne bi dosegla oznaku mjere na krigli.

Smrtna je uvreda za gostioničara bila kada bi mu rekli:

na pjeni kuću gradi

Hrvatska u 19. stoljeću nema pivarsku tradiciju ni velikih pivnica. Obzirom na veze s Bečom i, posredno, s Münchenom, na bliskost sa Slavenima poput Čeha te na svoj status glavnog grada, Zagreb ipak daje sve više prostora pivu, pivovarama i pivnicama.

Upravo ***Statut za zagrebačke ugostitelje iz 1887. godine*** dokazuje kako se krajem 19. stoljeća razvija ta vrsta ugostiteljstva. Zagreb je kao glavni grad nesumnjivo u vrhu ugostiteljstva Hrvatske i Slavonije. Gostionica, odnosno pivnica, mjesto je gdje se mogu piti sve vrste pića i jesti jela *à la carte*. Gostionica i pivnica nisu jedina mjesta gdje se može ručati i večerati. Osim krčme, u kojoj se mogu naručiti skromnija jela, Statut je omogućio bavljenje „izkuhavanjem jela" za „nestalne stojeće i sjedeće goste", što pak ugostiteljima ne daje pravo da se gostima poslužuju i pića (čl. 45.).

Gostionica i pivnica su prostori koji podrazumijevaju stručn(ij)u kuharsku ekipu i veću brigu o pripremi jela, tj. određeni gastronomski stupanj. Mogućnost izbora jela prema jelovniku, kao i konzumiranje pića za vrijeme obroka, nesumnjivo mogu privući imućniju klijentelu. Gradske su vlasti predvidjele i osigurale hijerarhiju unutar kulinarskih ugostiteljskih objekata kako bi se poštovala društvena hijerarhija. Pivnicama je dana mogućnost da se svrstaju među najbolje ugostiteljske objekte.

Kada je riječ o samom prostoru, uvjeti koje moraju ispuniti gostioničar i pivničar mnogobrojni su. Prema članku 24., gostionica i pivnica trebaju izgledati ovako:

a) za prostorije gostioničarske i pivanske smiju se upotrebiti samo prizemlja i prvi katovi zidanih kućah;
b) prostorije mogu se sastojati iz jedne ili više sobah, nu nijedna soba nesmije imati manje površine od 30 m^2 i nesmije biti nižja od 3 metra, pak moraju sve imati izravno svjetlo i valjanu ventilaciju;
c) prostorije namienjene podvorbi gostih, nesmiju stajati u neposrednom prolaznom savezu sa stanom obrtnika i kuhinjom;
d) svaka gostiona i pivana mora imati na lahko pripustnom mjesto pissoir i barem dva zahoda sa watercloset-o;
e) ulaz u poslovne prostorije razizemne mora biti od ulice i barem 1.30 metarah širok; u gostione od svratištah može ulaz u propisanoj širini biti i u unutarnjosti sgrade;
f) od ovdje navedenih propisah iznimljene su ljetne i vrtne restauracije.

I ostali su ugostiteljski objekti morali poštovati higijenske, redarstvene i sigurnosne uvjete, no uz nekoliko razlika.

Prostor kavane je drugačiji, u njoj strop mora biti visok najmanje četiri metra, a površina joj mora biti najmanje 60 m^2 (čl. 38.).

Gostionice i pivnice mogu biti otvorene bilo gdje u gradu, zabranjeno je otvarati krčme na prvom katu (čl. 28.) i u središtu grada (čl. 29.). Njihovo radno vrijeme može počinjati najranije u 5 sati i trajati najdulje do 1 ujutro, a glazba je dopuštena do 23 sata - uz dozvolu i dulje (čl. 26.).

Od 1903. godine ugostiteljski su se objekti morali zatvarati već u 23 sata.

Broj gostionica i pivnica, u Zagrebu, također je bio predviđen Statutom. Tada je u gradu bilo dopušteno postojanje najviše 40 gostionica i pivnica (te 20 svratišta, 150 krčma/vinotočja, 15 kavana) (čl. 2.). Godine 1897. bilježimo prvo dopušteno povećanje maksimalnog broja kavana s 15 na 25, a gostionica i pivnica s 40 na 50.

Vlasnik obrtne dozvole za gostionicu ili pivnicu morao je, kao i ostali ugostitelji, ispuniti određeni broj uvjeta.

Nije ju mogao dobiti:
a) tko je kažnjen bio radi zločina ili prekršaja, počinjena iz koristoljublja ili tko se s gledišta javne ćudorednosti i javne sigurnosti prikazuje nevriednim povjerenja za tjeranje obrta takova;
b) tko drži bludionicu (čl. 1.).

Ugostiteljski je posao bio pod budnim okom vlasti kako ti prostori društvenosti i slobode ne bi prešli granice zakona i morala. Za razliku od većine obrta koji su bili „slobodni", tj. koji nisu bili uvjetovani bilo kakvom dozvolom, ugostiteljstvo je jedno od devet obrtnih zanimanja za koja je bila potrebna posebna dozvola, tj. koncesija. S obzirom na to da se dobivala (ili je odbijana) od gradskih vlasti, one su imale kontrolu nad koncesijama i ugostiteljstvom.

Donošenjem *Zakona o državnom dohodarstvu točenja pića*, 1888. godine ugostiteljski se posao zakomplicirao jer su ugostitelji morali dva puta dokazivati da su nekažnjavani i pouzdani:
- najprije gradskim vlastima radi dobivanja obrtne dozvole, zatim
- Financijskom ravnateljstvu radi dozvole za točenje alkoholnih pića.

Obzirom na to da su gostionica i pivnica, u Zagrebu, pripadale istoj kategoriji ugostiteljskih objekata, u *Obrtnom upisniku „B"*, u kojem su ubilježeni svi ugostiteljski objekti s dobivenom obrtnom dozvolom (uz upisane podatke: ime i prezime, adresa, vrsta dozvole, datum otvaranja i zatvaranja), moguće je pronaći pivnice ako je vlasnik svoj lokal nazvao pivnicom, pivanom ili pivarom ili ako je sam bio vlasnik pivovare.

Odluka vlasnika da svoj lokal nazove pivnicom upućuje na posebnost tog mjesta, ne samo zbog pića i hrane, već i zbog atmosfere, uređenja i društvenosti. Odlazak u pivnicu nije isto što i odlazak u gostionicu, pa ni u restauraciju, kojih je, prema gradskim cimerima, bilo sve više. Ako zakonodavac nije odvojio gostionicu od pivnice, to su učinili vlasnici tih lokala.

Zagrepčani su uživali tada i u poznate mesnoj kobasici

Pivskoj kobasici

Priprema se po domaćem naputku, od salamurene svinjetine i najbolje prija ako se zalijeva pivom.

Sastojci: 7 kg svinjetine (od lopatice, buta) s malo tvrde masnoće na površini, 3 kg svinjskih obrezaka od vratine, 1 čajna žličica šećera, 1 čajna žličica usitnjenog kima, 1 čajna žličica papra (svježe mljevenog), 4 češnja usitnjenog češnjaka, 1 čajna žličica mješavine mljevene slatke i ljute paprike i 2 m tankih svinjskih crijeva za 1 kg nadjeva.

Salamura: u 5 l prokuhane vode stavite 0,5 kg soli, 1 žlicu papra u zrnu, 4-5 češnja češnjaka, 2 dl octa od jabuke ili kruške.

Meso stavite u salamuru, u potpuno čistu posudu i ostavite stajati 10 dana u prozračnoj prostoriji. Salamura mora biti prozirna i bistra, ugodno slankasta okusa i finog mirisa. Stajanjem dobiva crvenkastu boju, ali je prozirna i nema sluzavih nakupina. Nakon 10 dana meso izvadite, izrežite na komade (odstranite žilice i masnoću) i ostavite na platnenoj krpi 24 sata da se ocijedi i površina osuši. Ocijeđeno meso izrežite na deblje trake, širine oko 2 cm i nakon toga na kocke. Obreske mesa od vratine sameljite i složite (raširite) preko kockica mesa. Dodajte sve začine i lagano promiješajte. Dobivena smjesa mora biti lijepe crvene boje i ugodna mirisa. Ako je potrebno, dodajte još začina do željena okusa. Smjesu treba dobro nabiti, pokriti platnenom krpom i ostaviti stajati nekoliko sati.

Namočena crijeva očistite od eventualne nečistoće. Crijeva punite tako da u njima ne zaostane zrak (zračni mjehurić probušite iglom) i oblikujte prstenove težine oko 0,5 kg. Svježe kobasice stavite u prohladnu zračnu prostoriju 3-4 dana da bi se nadjev stegnuo i na površini osušio. Nakon toga, mogu se konzumirati ukuhane s raznim varivima od povrća, kiselim zeljem, krumpirom ili umakom od hrena. Ako ih želite jesti sirove, treba ih dimiti 10 dana hladnim dimom. Dimljene mogu stajati u tamnim zračnim prostorijama i nekoliko mjeseci. Tanko izrezane poslužuju se s pikantnim sirom i pivom svih vrsta.

Kobasice u crnom pivu

Sastojci: 4 para domaćih kobasica (tanke za pečenje), 25 dag luka, 2 žlice masti, 1 žlica brašna, 3 dl goveđe juhe (čiste i dobro ukuhane), 3 dl tamnog piva, sol, papar.

Luk iskošite i posolite. U dubljoj posudi otopite mast i na njoj popržite luk do smeđe boje. Dodajte brašno i popržite da požuti. Podlijte goveđom juhom (čistom i ukuhanom; temeljcem), tamnim pivom i kuhajte dok se ne zgusne, da ispari (da se tekućina ukuha). Pazite da ne zagori. To je zapravo klasična zaprška obogaćena goveđom juhom i pivom. Po potrebi začinite. Kobasice zarežite s obje strane kao da radite rešetku. Ispržite ih na masti u tavi ili na roštilju, tako da budu hrskave. Prelijte umakom i poslužite.

Uz pivo posluživali su se u gostionicama i

Kramfleki

Sastojci: Sastav (za 10 osoba): 1,5 kg krumpira, 8 dl mlijeka, 20 dag brašna, 3 jaja, 3 dag češnjaka, papar, sol, 5 dag ulja.

U posudu naribajte sirovi oguljeni krumpir, prethodno malo ocijeđen, dodajte brašno, jaja, mlijeko, sol, papar i isjeckani češnjak. Umijesite tijesto rjeđe nego za palačinke i ispecite u tavi male pogačice.

Zaboravljeno zimsko piče, tih starih pivnica ali i nekadašnjih kavana, je i pivo s mlijekom:

1-2 žumanca, 4 dag šećera, 0,5 l mlijeka, 0,5 l svijetlog piva.
Žumanca i šećer se pjenasto umute, vrlo polako dolijeva se vrelo mlijeko uz stalno miješanje i na kraju se dolije pivo.

ili bez mlijeka

2 žumanjka, 3 dag šećera u prahu, 2,5 dl piva.

Dobro izmiješajte žumanca sa šećerom. Umiješajte zagrijano pivo pa žicom za snijeg miješajte na pari da dobijete gust, vruć napitak. Poslužite odmah.

Limunada Hrvatskog zagorja

Bogataši jemlu vu lončić pol poliča pive, cukora, gverca, korice lemonske, pustiju kipeti.

Iako ovo nije povijesni udžbenik naše pivoljupce podsjećam na jedan davni znameniti događaj naše povijesti:

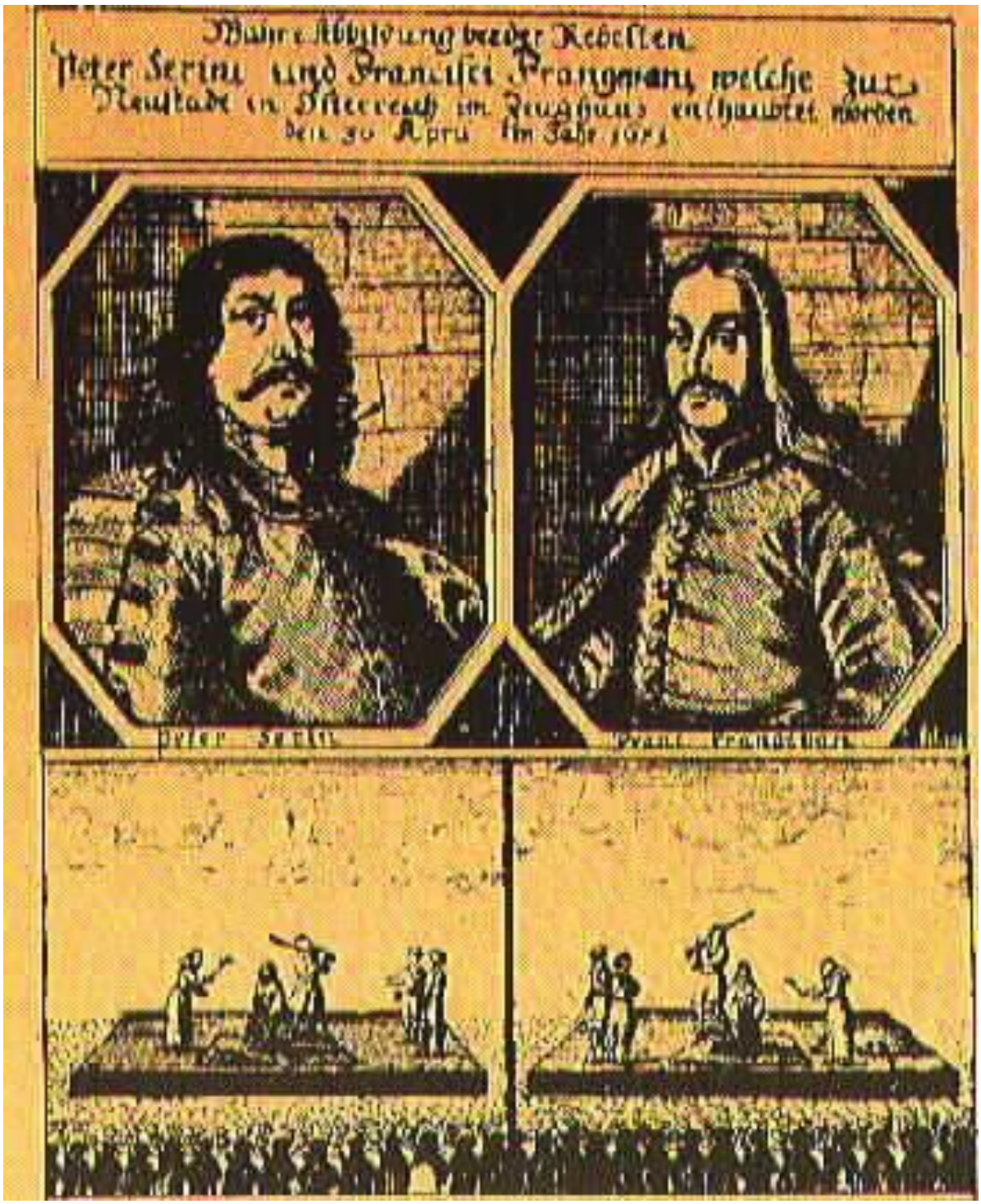
Pučanstvo vrbovečkog kraja ponosno je na svoju bogatu prošlost. Ovdje su rođeni hrvatski velikani ili su djelovali na ovom prostoru. Grof Petar Zrinski (1621.-1671.) hrvatski ban, koji je zajedno s hrvatskim velikašem Franom Krstom Frankopanom želio da Hrvatska bude svoja na svome. Kralj Leopold ih je na prijevaru domamio u Beč. Taj dvoglavi habsburški orao koji je raširio svoja krila nad Kupom i Unom, nad Savom i cijelom Panonijom, protezao se nad našom zemljom od Trsta do Čakovca skinuo je glave Petru Zrinskom i Krstu Frankopanu 30. travnja 1671, u Bečkom Novom Mjestu.

Bečko Novo Mjesto ili Bečki Novigrad (*Wiener Neustadt*, mađarski *Bécsújhely*) austrijski je grad smješten oko 50 kilometara južno od Beča, u saveznoj zemlji Donja Austrija. Grad je 1194. utemeljio babenberški vojvoda Leopold V. koji je prepoznao stratešku važnost mjesta i odlučio ovdje sagraditi grad koji je dobio ime *Nova Civitas* ili *Neustadt*.

Umjesto spomenika, na tom mjestu 1835. podignuta je pivovara. Znaju li mjesni pivoljupci da je u jednom hodniku te pivovare uklesano:

Comes Petrus Zrinius, banus Croatie, et marchio Franciscus Frangipan, ultimas familiae hac in arca truncatis capitibus poenas perduellionis dedere pridie kalendas Mai anno MDLXXI. hora IX.

Kao što se vidi navedeno je i vrijeme kad se to dogodilo (9 sati).


Wahre Abbildung beyder Rebellen
Peter Serini und Francisci Frangipani welche zu
Neustadt in Oesterreich im Zeughaus enthauptet worden
den 30 April im Jahr 1671

Deset zlatnih pravila o pivu

Uživajući u pivu i ljeti i zimi, jer pivo se ne pije samo ljeti da utaži žeđ, nego da se uživa u njemu kao i u vinu, prisjetimo se još jednom "deset zlatnih pravila".

1.
Ne pijte pivo izravno iz boce, pogotovo ne iz limenke, jer to nijedan pivoljupac neće učiniti. Zapjenjeno dobro pivo u čaši tek će tada pokazati svoju draž.

2.
Pravilni odabir čaše za pivo često je važniji nego kod vina.

3.
Pivo točite u čaše tako da se stvara pjena. Mlaz neka teče po sredini čaše. Pazite kod pšeničnih piva, jer ne vole preobilnu pjenu.

4.
Pivo točite u suhe i hladne čaše, osim pšeničnih piva koje valja namočiti s nekoliko kapi vode.

5.
Ne hladite previše pivo, jer će te mnoga od njih time uništiti.

6.
Pivo se ne pijucka, to nije liker ni konjak, gutljaj treba ispuniti usnu šupljinu kako bi se osjetio puni okus.

7.
Dobro pivo popijte prije jela, kao aperitiv, za pripremu nastupajuće gastronomske užitke.

8.
Plemenita "gorčina" u pivu potječe od dobrog hmelja dok svaka druga ukazuje na loše skladišteno ili čak pokvareno pivo.

9.
Okus po laganoj limunskoj kiselosti odlika je vrlo finih pšeničnih piva (npr., belgijski Hoegaarden ili Berliner Weisse), dok je kod većine drugih piva znak lošeg proizvoda, pa čak i nepoželjnih bakterija.

10.
Pivske boce držite na tamnom mjestu u okomitom položaju, osim ako su posebne vrste piva začepljene plutanim čepovima. Tada ih skladište položene, kao i vino.

Prema vinskoj terminologiji piva se dijele na:

slabo ili lako piva	s malim postotkom alkohola idealna za ljetne vrućine (6 - 9 posto alkohola
stolno piva	standardna sa 10-12 posto alkohola. U Njemačkoj i Austriji se koristi naziv *„točeno pivo“* kvalitetno pivo ili puno
specijalno pivo	sa 12,5-14 posto alkohola. Obično su to posebna piva u maloj boci s luksuznom opremom (dvije do tri etikete: trbušna, leđna i vratna; vinjeta ili grlo omotano staniolom)
čuveno pivo	dvostruko sladno s alkoholom od 18-22 posto U Njemačkoj i Austriji nose oznake Bock, Stark ili svečarska (Festbier) piva

Prema boji, piva se u osnovi dijele na:

svijetla
tamna
crna

Koje pivo umjesto kojih vina
(Sljubljivanje jela i piva)

Ugledni restorani imaju pivsku kartu istaknutu, jednako, kao i vinsku Znalci tvrde da uvriježena pravila - koje vino ide uz koje jelo - jednako vrijede i za pivo.

Tijekom obroka može se piti i više vrsta piva, kao što se pije i nekoliko vrsta vina, ali ne više od četiri vrste, ovim redoslijedom: *premium lager*, nakon toga *lagano visoko prevrelo pivo, kiselkastog* ili *voćnog okusa*, te pivo s *izraženom sladnom aromom* (tamno). Kiselkasto ili voćno pivo možete uspješno zamijeniti pivskom mješavinom s dodatkom limunade, naranče ili voćnog sirupa)

Što će te popiti prije, tijekom ili poslije jela, ovisi o mnogočemu, o običajima, navikama i osobnim sklonostima. Pregled, koji vam nudimo, ne smatrajte krutim pravilom, već samo pokazateljem koji će vam pomoći pri donošenju odluka.

Aperitiv	pored žestokog pića ili piva* može se ponuditi suhi pjenušac, jako suho bijelo aromatično vino, vermut suhi, bermet. **svijetla, visoko prevrela/suha/piva plzenskog tipa ili gorče ale piva, kao i pivske mješavine* Pivo pobuđuje apetit i izlučivanje želučanog soka, pa se mala količina gotovo svakog piva može preporučiti prije jela. Ipak, prednost treba dati svijetlim, visoko prevrelim (suhim) pivima plzenskog tipa ili gorčim ale pivima (u Belgiji su to npr. Orval, Chimay White ili Duvel; u Engleskoj, Young's Special London Ale). Brojne pivske mješavine osobito one sa žestokim pićima (Boiler, Churchill, Dog's nose, Bosanska velika lopta) također su dobri aperitivi.
hladna zakuska (predjelo)	prema vrsti jela različito je i piće ali se općenito smatra da najbolje odgovara pivo, lagana reska bijela vina, suha ružičasta i suha bijela vina ali i Wodka.
predjelo od jaja	lager ili trapist pivo
predjela od sira, marinirana i dimljene ribe	kiselkasta piva (npr. belgijsko Lambic ili crveno alea)
tatarski biftek	Tko nije čuo za Tatarski biftek, ovo znamenito marinirano jelo koje pripada svijetu visokog kulinarstva? No, mnogi ne znaju da se u završnoj fazi njegove pripreme, za stolom, pred gostom, među inim dodacima umjesto konjaka koristi pivska pjena. Isto tako, mnogi znaju da se uz to profinjeno jelo pije lagano crveno vino, ali ne znaju da podjednako prija *lagano pivo*.
samonikle šparoge (same ili s jajima)	lager pivo. Svježe šparoge nisu svakidašnja hrana, pripadaju u onu vrstu hrane, koja se ne slaže s vinom, ali se zato izvanredno slaže s pivom. U nekim dijelovima Europe (Alsacce, Švicarska, južna Njemačka, Westfalija) u svibnju započinje sezona plantažno uzgojenih zelenih i žutih šparoga koje se poslužuju sa šunkom ili kajganom i zalijevaju tradicionalnim lager pivom. Belgijanci pri tome daju prednost trapističkom pivu Tripel, s karakterističnim okusom korijandera i voća.
losos	najbolje mu odgovara visokoprevrelo pivo, dortmunskog tipa, radi njegove „suhoće" i osvježavajućih svojstava koja pojačavaju okus ribe
juha	uz juhu se ne pije pivo, ali ako je juha pripremljena s pivom tada se pije isto pivo

gulaš, grah i kari juha	pivo, tamno jače
riblja jela (svježa i kiselkasta)	pilsner i pšenična piva
bijela riba(štuka, šaran); ribe čvršćeg mesa)	gorče pivo plzenskog tipa
dimljena riba	dimljeno pivo (Rauchbier), svijetla piva Uz sirovu, mariniranu, dimljenu i pečenu ribu idu kiselkasta piva, poput belgijskog Lambic ili crvenog ale piva. Dimljenoj ribi odgovara Dimljeno pivo. Ako se uz ovakvu ribu poslužuju kakvi umaci, njihov se okus može oplemeniti s malo piva. U nas samo "neznalice" piju pivo uz ribu, a u Danskoj i sjevernoj Njemačkoj nezamislivo je da se uz salamurenu haringu, preko koje je složen luk izrezan na kolute i koja je poškropljena salamurom i s malo aromatičnog octa, ne pije pivo. Danci (kao i drugi sjevernjaci) poznati su po svojim sendvičima. Kriška bijelog kruha namazana posebnom vrstom maslaca "smør" (zlatnožute boje, čiji okus podsjeća na lješnjak) osnova je za nadaleko čuveni sendvič "smørrebrød" (kruh s maslacem). Osim kuhane šunke i nekoliko vrsta kobasice, na tu se osnovu mogu dodati kavijar, guščja jetra, razne majoneze s račićima, usoljena i marinirana riba, te kuhana govedina i salata. Smørrebrød se konzumira u nizu malih ugostiteljskih objekata, kao u drugim zemljama hot-dog, hamburger, fish and chips ili pizza. Uz smørrebrød se obvezno pije pivo. Ako se konzumira pizza ili sendvič sa slanim ribicama, tada se piju piva koja ne smiju biti jako gorka, jer gorčina potencira kiselost rajčice i slanost ribica. Piju se blago zahmeljena svijetla piva s 3,5 % alkohola. Svakako se izbjegavaju tamna i svijetla piva s mnogo alkohola, jer jedno i drugo smanjuju delikatnu aromu tih jela. U nas je nepisano pravilo da uz bijelu ribu dolazi suho bijelo vino. U sjevernoj Europi se često umjesto vina koristi nešto gorče pivo plzenskog tipa. Ono služi kao sastojak različitih umaka koji se poslužuju s ribom ili kao glavno piće. To se posebno odnosi na ribe nešto čvršćeg mesa, kao što je bakalar, štuka ili šaran. Uz lososa ili drugu teže probavljivu ribu Nijemci najviše vole visoko prevrelo pivo dortmundskog tipa, jer "suhoća" i osvježavajuća svojstva tih piva pojačavaju okus ribe.
školjke, mekušci, rakovi	pivo Stout i Porter, neki preferiraju Guinness ili Black Valvet. Malo je naših gurmana koji bi uz školjke posegnuli za pivom, pogotovo onim tipa Stout i Porter. Ipak, to su piva koje se dobro slažu ne samo s kamenicama i dagnjama nego i drugim mekušcima, rakovicama i rakovima. Neki sladokusci najviše vole Guinness i drže da uz kamenice prija bolje od šampanjca, dok drugi daju prednost pivu Black Velvet.
mesna jela (jaka i blaga)	tamna piva Tko nije čuo za bavarsku bijelu kobasicu (Weisswurst) koja se poslužuje u münchenskim pivnicama samo do podneva i tako dobro slaže sa zlatnožutim lagerom ili pšeničnim pivom. Gurmani kažu da bijela kobasica ne smije čuti podnevnu zvonjavu. Nešto sjevernije, Nijemci jedu crvenu pivsku kobasicu (Mettwurst) ili krvavicu, uz koje se pije Kölsch ili Altbier. Belgijanci drže da uz takve kobasice bolje "leži" trpki okus pravog Gueuze

	piva. U Regensburgu se jede Knockwurst, tvrda, suha kobasica i uz nju legendarna povrtnica (Weichser Radi), oguljena na ploške, izrezana i samo posoljena. Bremen je poznat po svojem krepkom jelu od kelja, krumpira, sočnih kobasica i suhog mesa (Kohl und Pinkel) koje se u hladnijim danima konzumira uz obvezatno pivo. Kao aperitiv pije se domaća rakija od krumpira ili žita, tzv. Bistrica (izvorno der Klare). Domaći svijet obično tu rakiju pije uz pivo. U kölnskim gostionicama poslužuje se raženi kruh sa sirom i nefiltriranim Kölschom. U Vestfaliji treba kušati dimljenu šunku s Pumperniklom, specijalnim raženim kruhom. Uz to najbolje prijaju Korn ili Steinhäger, poznate vrste žitnih rakija i nakon toga pivo. Uz talijanske, austrijske, mađarske i naše kobasice te salame najbolje prija bečki tip lager piva. Konzumiranjem dimljenih kobasica i suhog mesa uz Dimljeno pivo postiže se vrhunac okusa. Takva piva u nas nema, ali ako sami pravite kobasice, dodajte u mesnu smjesu malo piva. Konzumiranjem tako pripremljene kobasice, uz pivo koje obično pijete, upoznat ćete novi, posebno ugodan okus. Sličan rezultat daje obična dimljena kobasica koju možete poslužiti sa senfom u koji ste prethodno umiješali žlicu dobro zahmeljenog piva.
piletina, svinjetina i junetina	lager piva U pripremi jela od piletine i svinjetine mogu se upotrebljavati sve vrste piva tipa lager. Ipak, prednost treba dati nešto manje prevrelim pivima sladnog okusa. To su dortmundske i bečke vrste lager piva. Naravno, ta se piva i piju uz onu vrstu mesa koja se često priprema na ražnju, peče ili pirja, te poslužuje s okruglicama ili valjuščima. U münchenskim se pivnicama obvezno poslužuje pečeni buncek (Schweinshaxe) i piletina s ražnja (Bräthänchen), u Nürnbergu, svinjska plećka s valjuščima (Schäufele), a u Regensburgu pečenka (Regensburger Brät). Svatko tko je zalijevao odojka na ražnju, a nakon toga za stolom hladnim pivom, također zna da se domaća piva slažu s jelima od piletine i svinjetine.
roštilj, ražanj	nešto manje prevrela piva s izraženijim sladnim okusom (gurmani preporučuju dimljeno pivo, Porter ili Stout)
divljač	crna piva
janjetina ili *ovčetina*	crna piva Crvenom mesu više odgovaraju crvena vina, pa sukladno tome i jače obojena piva voćnog okusa. To su, prije svega, piva gornjeg vrenja, dakle, ale i Altbier. Općenito se misli da engleska kuhinja ne zavređuje pozornost gurmana. No, ako se ikada nađete u dobrom staroengleskom restoranu, ne propustite priliku, kušajte goveđu pečenku i Yorkshire pudding, te sve zalijte s klasičnim Pale aleom. Specifična aroma tog tipično engleskog priloga od brašna, jaja i maslaca, potječe od tog istog piva koje se dodaje tijestu prije pečenja. U gotovo svakom engleskom pubu može se naručiti također klasična, ali mnogo jeftinija engleska hrana, vruća pita od mesa ili bubrega, začinjena paprom, koja se izvanredno slaže s relativno toplim ale pivom. Uz divljač se pije puniji Brown ale. Naši pivoljupci znaju da uz mladu janjetinu s ražnja prija gotovo svako hladno pivo. Ipak, prednost treba dati onima nešto "više" boje, jer su proizvedena samo od slada, pa su punijeg sladnog okusa.
fondue	Uz ovo poznato jelo od sira ili mesa, što ga za stolom pripremaju sami gosti u mnogim restoranima, najbolje prija uz pivo. Uz fondue od sira kušajte jako ili umjereno zahmeljena piva. Uz fondue od mesa prijaju piva sladnog okusa, izraženije crvene do crvenosmeđe boje.

pizza	Iako je pizza jelo koje najbolje prija sa crvenim južnotalijanskim vinom, mnogi je konzumiraju uz pivo. Slatkast okus kuhane rajčice i karakterističan začin (origano), ne slažu se najbolje s običnim lager pivom. No, svako pivo sladnog, pomalo slatkastog okusa karakterističnog za bečki tip piva, dobro prija uz pizzu.
salate	sladno pivo Salate nisu jela uz koja se pije pivo. No, u dobrim će vam restoranima ponuditi izbor octa i ulja različite vrste da salatu sami začinite. Među njima je i sladni ocat, dobiven octeno-kiselom oksidacijom alkoholno prevrele sladovine, dakle, piva. Neki ljubitelji vinske kapljice zakiseljavaju salatu suhim i nešto kiselijim vinima, umjesto octom ili limunom. Isto tako, neki pivoljupci u istu svrhu koriste pivo, pa dolaze u obzir samo kiselija piva, kao što su npr. Berliner Weisse ili Gueuze. Druge vrste piva naprosto nisu dosta kisela, pa želite li ih koristiti u tu svrhu, kombinirajte ih sa sladnim octom. No, u Njemačkoj se jedu kiseli krastavci i na ploške izrezana i posoljena povrtnica, kao osobito dobra međujela uz pivo.
svježi nedozreli sir	lagana svijetla piva Belgija je zemlja s najviše piva na svijetu, pa nije čudno da upravo tamo postoji najveći broj idealnih kombinacija sir - pivo. Najčešće, "jaki" sirevi poput Limburgera, zreloga Gouda ili sira Cheddar zahtijevaju jaka i umjereno zahmeljena piva. Belgija ima puno upravo takvih piva. U Nizozemskoj u tu svrhu koriste jako ječmeno vino (Arcener Grande Prestige), a u Engleskoj neka vrlo jaka ale piva. Najbolje su kombinacije koje usklađuju kiseline iz piva s kiselinama iz sira. Neki se sirevi dobro miješaju s pivom i koriste za pripremu namaza, krema i umaka. Zanimljivo je da su u Velikoj Britaniji neke vrste sira (Ratland i Somerton) pripremljene s pivom. Poseban ritual pivoljubaca je uživanja u čaši vrlo začinjena tamnog piva s iznimno jakim sirom.
jaki sirevi	jaka i umjereno zahmeljena piva
desert sa svježim voćem	pšenična piva i belgijska piva Većina pšeničnih piva ima zaokružen gorkoslatkast okus, koji dobro prija uz savijače i druge deserte pripremljene od voća. To posebno vrijedi za bijela belgijska piva s karakterističnim okusom po naranči. Voćna su piva, naravno, primjerena desertima od istovrsnog voća, pa Kriek najbolje "ide" s desertom od trešanja. Uz kolače, pripremljene od suhog voća, pudinga i kreme s okusom marcipana i čokolade, prijaju dvostruko sladna piva (Doppel Bock), samostanska piva (Trapist i Abbey), ječmena vina, jaki Porter ili slatki Stout. Prigodno švicarsko pivo Samichlaus izvanredno se slaže sa čokoladom, npr. od jakog piva može se pripremiti i Sorbet.
kolači od suhog voća, pudinzi, kreme	dvostruko sladna piva, samostanska piva, ječmena piva, jaki Porter ili slatki Stout
savijače i drugi deserti pripremljeni s voćem	pšenična piva, posebno bijela belgijska piva
uz kolače pripremljene od suhog	dvostruko sladna piva (Doppel Bock), samostanska piva (Trapist i Abbey), ječmena piva, jaki Porter ili slatki Stout.

voća, pudinga i kreme s okusom marcipana i čokolade	
čokoladni deserti	crna piva
digestiv	pomalo slatkasto pivo, dvostruko sladno pivo, ječmena piva i škotski ale
nakon obroka pije se	jako pivo i žitna rakija (pomiješano)
raženi kruh	najbolje mu odgovara nefiltrirano pivo
pizze ili sendviči	umjereno gorka piva, blago ohmeljena piva s 3,5 % alkohola

Kuhanje s pivom

Kuhanje s pivom priznati je oblik gastronomije. Poput vina i pivo se koristi u pripremi različitih jela.

Piti pivo lakše je nego kuhati s njim, kažu majstori kuhinje. No, uporabom piva postiže se novi okus. Opće je poznato da prilikom pečenja mesa, npr. odojka, hladno pivo premazano preko kože pečenke ima za posljedicu posve nov okus. Pivo umjesto mlijeka u smjesi za pohanje dat će pohanoj piletini ili svinjskom odresku sasvim specifičnu hrskavu koricu. Umaci s pivom imaju pikantan okus. Marinade na bazi octa dobivaju poseban okus ako im se doda pivo. Ako se pivo doda tijestu s jajima, ono postaje prozračno, tj. bolje "naraste". Dizano se tijesto može pripremiti s pivom umjesto s kvascem. Ako domaćica zaboravi kupiti kvasac, dobro će poslužiti malo piva pomiješanog s brašnom i ostavljenog na toplom da naraste.

Svaki novi naputak o jelu koje se priprema s pivom treba uvijek praktično kušati, jer se tako mogu najbolje uskladiti svi detalji okusa jela. Prva zapovijed za primjenu piva u kulinarstvu glasi: *bezuvjetno oprezno dozirati*. Kuhanje s pivom je "štedljivije" nego kuhanje s vinom, jer se jelima dodaje za 2/3 manje piva nego vina. Inače, postoji opasnost da jelo ili umak dobije gorkast okus. Ako se to ipak dogodi zbog prevelike količine piva, preporučuje se jelu dodati malo šećera.

Kad jednom odlučite koristiti pivo u svojoj kuhinji, ideje će vam dolaziti same. Bez obzira na način pripreme jela, kuhanje na pari, pečenjem poširanje glaziranje, .. u svaki od njih uklapa se ukusna pivska pjenica.

Vrsta piva za kuhanje ovisi o obilježju glavnog sastojka jela. Divljač se slaže sa snažnim plzenskim (Pilsner) i starim pivom. Staro pivo (Altbier) daje tijestu lijepu boju; pšenično pivo (Weizenbier) daje jelu finu nijansu okusa (npr. mesu kunića). U pripremi ribe treba biti oprezan jer se prekomjernim dodavanjem piva može nanijeti velika šteta. Stoga, osim velike opreznosti treba upotrebljavati bezalkoholna piva ili piva s vrlo malo alkohola. Pivo se dodaje i gustim juhama, odnosno jušnim jelima s velikim komadima mesa (marmite), te fondueu posebno ako se radi od govedine.

Kulinarski način pripreme à la Orly svjetski je priznat način primjene piva u kulinarstvu (pivsko tijesto).

Kulinarski „dodaci“ uz pivo su:

pereci, slana haringa, hrenovke, kiseli kupus, vječna i neuništiva krumpirova salata, usoljena svinjska nožica ili koljenica, pečeni pilići, danas se to proširilo od pizze, španjolske paelle do argentinskih “steakova” ili rafiniranih francuskih specijaliteta

Riblji grisini

Taj se tradicionalni češki specijalitet priprema od manje vrijednih vrsta slatkovodne ribe. Najbolje su one sa čvrstim mesom (npr. klen). Pripremite riblje odreske bez kostiju, izrežite na rezance široke 1 cm i dugačke 2 cm. Rezance posolite i uvaljajte u začine po izboru (mljeveni kim, mljevena paprika, žalfija, papar, sol), te u brašno, a zatim ostavite stajati oko pola sata i pržite na vrućem ulju dok ne porumene. Poslužuju se kao zakuska uz pivo.

Osnovno pivsko tijesto

Osnovno pivsko tijesto rabi se za pohanje namirnica, kao što su: *gljive, škampi, meso, iznutrice, povrće, tvrdi i polutvrdi sirevi.*

Sastojci: 25 dag finog brašna, 2,5 dl svijetlog piva, 2 žumanca, 40 g ulja, sol, 2 bjelanca i 20 g šećera.

Od brašna, piva, žumanca, ulja i soli napravite glatku smjesu. Prije pohanja umiješajte lagano snijeg od bjelanaca i šećera. Provucite komade odabrane namirnice kroz smjesu i pohajte u masnoći zagrijanoj na 170 ^{o}C. Gotovo jelo odložite na tanjuru s papirom koji upija suvišnu masnoću. Posluženo jelo mora biti hruskavo. Panirani komadi ne smiju biti veliki.

Palačinke s pivom

Sastojci: 20 dag brašna, dvije male šalice mlijeka, 1,5 - 2 dl piva, 2 jaja i sol.

Izmiješajte brašno, mlijeko i sol tako da se ne stvore grudice. Dodajte jaja i pivo, promiješajte i ostavite smjesu stajati barem 1 sat. Ispecite palačinke i nadjenite ih smjesom po želji. Palačinke nadjevene slatkom smjesom su slatki desert, a one nadjevene slanom smjesom predjelo. Napunjene sirom zapecite u zagrijanoj pećnici na 250 ^{o}C dok ne dobiju lijepu bakrenu boju.

Pržene šljive

Sastav: 1 kg šljiva, 1 čašica šljivovice, 5 dag šećera, 15 dag brašna, 2 jaja, 2-3 dl piva, malo soli; ulje za prženje; šećer u prahu i cimet za posipanje.

Oprane šljive otvorite tek toliko da izvadite koštice, Pošećerite ih i prelijte šljivovicom. Od brašna, jaja, soli i piva načinite lijevano tijesto. Zagrijte ulje (u posudi ga mora biti u debljem sloju), umočite šljive u tijesto i pržite ih s obje strane. Pospite šećerom kojem ste dodali cimet.

Pivski kruh

Sastojci: 50 dag glatkog brašna, 1 vrećica praška za pecivo, žličica soli, 3 dag šećera, 2,8 dl piva, 2 jaja.

Brašno, prašak za pecivo, sol i šećer dobro izmiješajte. Dodajte pivo, jaja i umijesite tijesto. Oblikujte ga u štrucu i stavite u namašćenu tepsiju veličine 30x100 cm. Tijesto pecite na 180 oC oko sat vremena. Pečeni kruh izvadite i ohladite.

Naše kulinarstvo ne poznaje mnogo jela s pivom, osim što pivom premazujemo pečenke na ražnju kao vola, odojaka ili janjca. Jelo pijetao s pivom iz garešničkog kraja, pravi je predstavnik profinjenog jela.

Pijetao s pivom

Sastojci: pijetao od 3-4 kg, 0,5 l piva, 10 dag maslaca, 25 dag pileće jetre, 5 dl vrhnja, 50 dag pečurki (šampinjoni), sol, papar, po želji ljuta mljevena crvena paprika, sok limuna, 2 žlice kosanog lišća celera, 0,5 dl šljivovice (ne može pivo bez šljivovice-rakije, čak se i piju zajedno – dodaje se u krigl s pivom) , 30 dag luka.

Luk iskošite i zažutite na maslacu, dodajte pijetla narezanog na komade, posolite, popaprite i na umjerenoj vatri preokrenite da meso porumeni. Nalijte šljivovicu, skinite s vatre i pričekajte 5 minuta (radi opreznosti da se alkohol sam od sebe ne zapali od vrućine). Vratite na vatru i zalijte pivom, te na vrlo tihoj vatri lagano kuhajte pola sata (podsjeća li vas to na stari kulinarski izraz „krčkati“). Dodajte narezane pečurke, sve zajedno prokuhajte i potkraj dodajte pileću jetru. Dogotovljeno meso izvadite i odložite na toplo mjesto, a u preostalu smjesu dodajte vrhnje, te kratko prokrčkajte i dotjerajte okus sa solju, paprom i paprikom. Prelijte preko mesa i poslužite s kuhanim krumpirom.

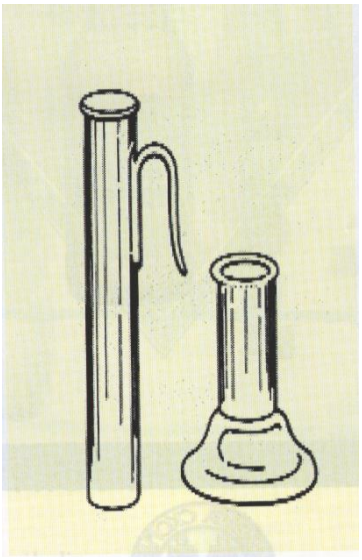
Pivske mješavine

Toplo pivo			
sastojci	*priprema;*	*čaša za posluživanje;* čaša za punč ili čaj	*ukras;* ---
2 žumanca			
2,5 dl mlijeka			
2,5 dl piva			
4-5 kocki šećera			

U jednoj posudi razmutiti žumance i mlijeko i sve lagano zagrijati. U drugoj posudi zakuha se pivo i šećer i tijekom kuhanja polako uz miješanje dodaje se sadržaj prve posude. Pije se toplo.

Vruće pivo s vinom			
sastojci	*priprema;*	*čaša za posluživanje;* „	*ukras;* kriška limuna
1 boca piva			
3 dl jakog bijelog vina			
narančine kore			
cimet			
klinčić			
2 dag šećera			
3-4 uštrcak ruma			

Sve sastojke spojiti i kuhati nekoliko minuta na laganoj vatri, prije posluživanja staviti u mješavinu malo ruma.



Posuda za zagrijavanje piva

Pivo iz kućne radinosti

Premda je pivo u nas, uz vino i šljivovicu, najpopularnije piće, iako slušamo česte razgovore o tome je li neko pivo dobro ili slabo, naši pilci o tom piću vrlo malo znaju. O prešanju grožđa i njegovanju vina možete čuti cijele traktate u svakom „pajzlu“, o pečenju rakije još i više, ali kad je riječ o pivu sve što će reći je nešto o hmelju i ječmu. Neki će čak ustvrditi da se pripravlja od hmelja!, iako je on samo jedan od mogućih začina.

Ne zaboravimo da se amrita - piće bogova iz starohrvatske mitologije; radilo se od *mlijeka, ječmenog soka* (od čega se pravi pivo) i *meda*. Pilo se iz čaše vjekotrajne, posude besmrtnosti. Bogovi su uglavnom pili amritu i medovinu. Bogovi hrvatske mitologije vodu su pili iz Jezera istine ili iz Potoka radosti, koju im je donosio Radovan (poslužitelj bogova) u zlatnoj tikvi (buči).

Za proizvodnju, domaćeg piva, bilo je potrebno 3 kg ječma i 2 kg kukuruza. Za poboljšanje arome i prikrivanje različitih mirisa (naročito kukuruza) ječam se prvo prepržio ili dodao Kneipov slad. Zrnje bi se obično kuhalo svezano u krpi i obješeno o štapić, da se lakše cijedi. Nakon 1-2 sata kuhanja, dodali bi malo prirodnog divljeg hmelja, koji je davao trpkost. Na kraju se, prema ukusu, dodavao šećer (prije šećera dodavao se med), koji ne utječe na jačinu. Poslije kuhanja i potpuno ohlađenom dodavali bi krušni kvasac. Dodavanjem svih sastojaka, tekućina bi se procijedila u staklenke ili keramičke boce, kakve su nekad bile. Začepljene bi se odlagale u podrum ili u vodi ne bi li se što prije ohladile. Domaće se pivo moglo piti već sutradan, a najdulje desetak dana, jer bi se pokvarilo. Takvo piće je bilo mutno, ali zato zdravo, puno vitamina B-kompleks, s neznatno alkohola.

Pilo se i pomiješano s rakijom, 0,5 dl na veliku čašu piva. Tradicionalna podloga za pivo bila je pečena guska s okruglicama i kupusom. Za žetvenih svečanosti, u kolovozu, mlade su se guske pekle u krušnoj peći, dok bi se u zimi pripremale, kao naročita poslastica, one kljukane – šopane.

Proizvodnja domaćeg piva

Mladi naraštaji možda ne znaju, ali nekada se i pivo proizvodilo u domaćoj kuhinji. Taj napitak bio je daleko od današnjeg poimanja piva prema boji, bistrini, ukupnoj aromi, snazi. Ipak, bilo je pivo s osnovnim sastojcima koje ono i danas sadrži, ali na način prabaka. U daruvarskom kraju prije dvjestotinjak godina priprema piva u kućanstvu bila je uobičajena, unatoč relativnoj složenosti postupka. Današnji razlog je nedostatak odgovarajućeg znanja. To se prije svega odnosi na postupak ukomljavanja sirovine, potrebu primjene čiste kulture kvasca i uvjete vođenja glavnog i naknadnog vrenja piva. Zbog svega toga se priprema piva u kućanstvu manje ili više razlikuje od industrijske proizvodnje, pa je i proizvod – pivo bitno drukčiji. U domaćoj proizvodnji piva sladovina se dobiva po infuzijskom postupku. No, češće se uz slad rabe ječam i šećerne sirovine, što pojednostavljuje postupak pripreme sladovine.

Odležavanje se piva zbiva pri kudikamo višim temperaturama, gotov proizvod se ne filtrira, pa može biti manje ili više mutan, ne uvijek privlačne boje i s talogom na dnu boce. Zato za pripremu domaćeg piva postoje brojni napuci, kojima se pokušavaju smanjiti razlike u kakvoći domaćeg piva u usporedbi s onim proizvedenim industrijski. No bez obzira na različitost naputka, treba istaknuti da kakvoća domaćeg piva najviše ovisi o:

1. opremi za proizvodnju,
2. kakvoći i vrsti upotrjebljenih sirovina,
3. mikrobiološkoj čistoći posuđa i vođenja postupka,
4. vođenju postupka glavnog vrenja te
5. trajanju i uvjetima odležavanja/doviranja piva.

oprema za proizvodnju

U domaćim uvjetima proizvodnje piva oprema se može improvizirati. Za ukomljavanje sirovina i kuhanje sladovine potrebna je veća emajlirana posuda i termometar. Komina se cijedi kroz cjedilo preko gaze. Za glavno vrenje piva mogu se koristiti stakleni baloni, plastični kanistri, drvene bačvice impregnirane pivarskom smolom*, te bačvice izrađene od aluminija ili nehrđajućeg čelika. Te se posude zatvaraju vreljnjačama.

Odležavanje ili doviranje piva odvija se u pivskim bocama začepljenim krunskim čepovima ili bačvicama dobro začepljenim odgovarajućim čepovima.

---

*pivarska smola; smjesa kolofonija s teškim smolenim uljem ili smjesa kolofonija s parafinom i parafinskim uljem. Služi za osmoljavanje drvenih pivskih bačava i betonskih bazena za glavno vrenje piva. Ima talište pri 45 ºC, a pri nižim je temperaturama žilava i čvrsta. Ne razgrađuje se na temperaturama do 220 ºC. Ne sadržava sastojke topljive u vodi, razrijeđenom alkoholu ili slabim kiselinama. Potpuno je indiferentna prema pivu. Kolofonij i smoleno ulje se dobivaju iz borove smole, polučvrste ljepljive mase što se izlučuje iz oštećenih mjesta crnogoričnih stabala (najčešće „crnog bora“)

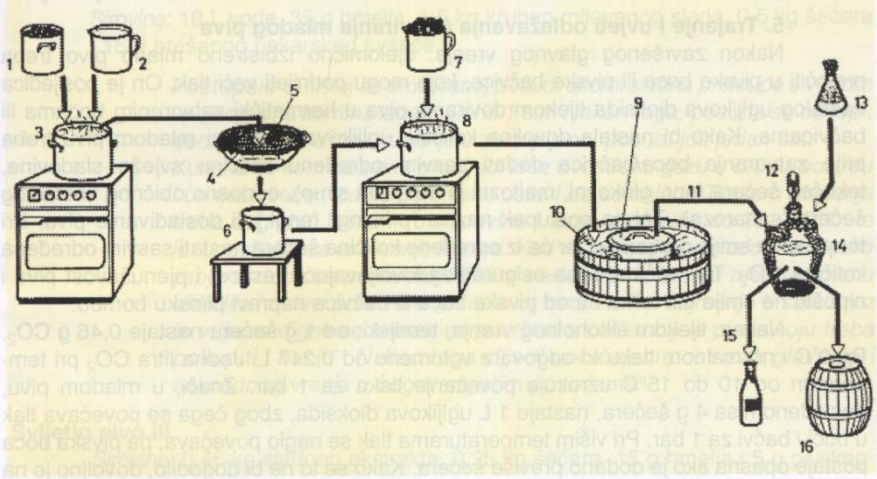
---

kakvoća i vrsta upotrjebljenih sirovina

Za proizvodnju domaćeg piva koristi se: pivski slad, pivski ječam, sladni ekstrakt, tekući šećeri (glukozni, fruktozni i maltozni sirupi), kristalni šećer (saharoza), hmelj, voda i pivski ili pekarski kvasac.

Sve sirovine moraju biti čiste, mikrobiološki ispravne, prehrambene kakvoće, bez stranih primjesa i neprirodnih mirisa.

mikrobiološka čistoća posuđa i vođenja postupka

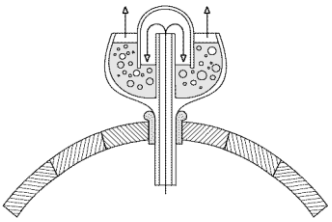


Shematski prikaz pripreme piva u kućanstvu

1. SLAD
2. VODA
3. KOMINA 52°C/63°C/78°C
4. TROP
5. GAZA
6. SLADOVINA
7. HMELJ
8. SLADOVINA 100°C
9. OHMELJENA SLADOVINA
10. HLADNA VODA
11. OHLAĐENA SLADOVINA
12. VRELJNJAČA
13. KVASAC
14. MLADO PIVO 10 - 20°C
15. MLADO PIVO + ŠEĆER + KRUNSKI ČEP
16. DOZRELO PIVO (4°C)

---

12. vreljnjača;



naprava kojom se iz zatvorene posude (bačve, demižona ili betonske, odnosno metalne cisterne), u kojoj vrije mošt, kroz vodu odvodi nastali plin (CO_2). To može biti obična cijev (sifon) u obliku položena slova S, a moguće su i druge izvedbe. Uz pomoć vreljnjače podrumar prati tijek i trajanje vrenja i štiti vino od kontakta sa zrakom.

Svo posuđe i pribor treba dobro oprati pa potom raskužiti odgovarajućim dezinfekcijskim sredstvima. To znači da nakon pranja sve posude treba isprati otopinom nekog dezinficijensa, npr. izosana ili sumporaste kiseline (1,5 – 2%-tne) otopine. Nakon desetak

minuta izlije se dezinfekcijsko sredstvo, a posude su spremne za uporabu nakon ocjeđivanja. Tako se sprječava da divlji kvasci, octene ili mliječne bakterije dođu u dodir s pivom i pokvare ga. Pribor (plastična crijeva, čepovi, vreljnajče, kuhače, itd.) dezinficiraju se potapanjem u otopinu dezinficijensa otprilike pola sata.

vođenje glavnog vrenja piva

Raskužena posuda za glavno vrenje piva (stakleni baloni, plastični kanistri, drvene bačve impregnirane pivarskom smolom ili posude od aluminija ili nehrđajućeg čelika) puni se do najviše ¾ ukupnog volumena s ohlađenom sladovinom. Nakon nacjepljivanja sladovine čistom kulturom kvasca promiješa se sadržaj posude, a zatim ona zatvori vreljnjačom i ostavi na hladnom (najbolje podrumu) da prevre glavnina fermentabilnih šećera. Trajanje vrenja ovisi o temperaturi pa je glavno vrenje to kraće što je temperatura prostorije viša. Glavno je vrenje gotovo kada mjehurići CO_2 izlaze kroz vreljnjaču u dugim vremenskim razmacima. Tada se mlado pivo počinje polako bistriti, jer se većina kvasca istaložila na dno posude.

5. trajanje i uvjeti odležavanja/doviranja mladog piva

Nakon završnog glavnog vrenja, djelomično izbistreno mlado pivo treba pretočiti u pivske boce ili pivske bačve, koje mogu podnijeti veći tlak. On je posljedica nastalog ugljikova dioksida tijekom doviranja piva u hermetički zatvorenim bocama ili bačvicama. Kada bi nastala dovoljna količina ugljikova dioksida, mladom pivu treba prije zatvaranja boca/bačvica dodati sasvim određenu količinu svježe sladovine, tekućeg šećera (npr. glukozni, maltozni ili fruktozni sirup), odnosno običnog kristalnog šećera (saharoza). Taj se postupak naziva „priming“ (engl.) ili doslađivanje piva. Pri tome se ne smije pretjerivati jer će iz određene količine šećera nastati sasvim određena količina CO_2. Ta količina treba osigurati zadovoljavajuću reskost i pjenušavost piva i nipošto ne smije biti tolika da od pivske boce ili bačvice napravi plinsku bombu.

Naime, tijekom alkoholnog vrenja, teorijski, od 1 g šećera nastaje 0,46 g CO_2. Pri oC i normalnom tlaku to odgovara volumenu od 0,247 l. Jedna litra CO_2 pri temperaturi od 10 do 15 ºC uzrokuje povećanje tlaka za 1 bar. Znači, u mladom pivu, doslađivanjem sa 4 g šećera, nastaje 1 l ugljikova dioksida, zbog čega se povećava tlak u boci/bačvi za 1 bar. Pri višim temperaturama tlak se naglo povećava, pa pivska boca postaje opasna ako je dodano previše šećera. Kako se to ne bi dogodilo, dovoljno je na litru mladog piva dodati samo 1-2 g saharoze, odnosno 2-3 g tekućeg šećera ili 10 – 20 ml svježe sladovine. Pivske se boce zatvaraju krunskim čepovima, a bačvice kombinacijom plastično-gumenog čepa, tako konstruiranog da ga tlak nastalog CO_2 ne može izbaciti van. Bačvica se otvara potiskivanjem plastičnog dijela čepa prema unutra, obično pumpicom za istakanje piva iz bačvice. Mlado pivo odležava u bocama/bačvicama minimalno 10 – 14 dana, prije nego je spremno za konzumaciju. Tijekom tog vremena dodatni šećer prevre, pivo se zasiti ugljikovim dioksidom, stvara se „buket“, a ono izbistri. To znači da se na dnu boce/bačvice pojavi talog, pa prije konzumiranja pivo treba oprezno istakati u čašu kako se talog ne bi digao. Odležavanje se odvija pri što nižoj temperaturi (optimalno je u hladnjaku pri 4 ºC).

Stara pumpa za točenje piva iz bačve

Svijetlo pivo I.

Sirovine: 1 kg samljevenog slada, 15 - 20 g hmelja i 10 g svježeg pivskog kvasca.

Slad ukomite s 4 l vode. Dobivenu kominu zagrijte na 50 ^{o}C i držite pri toj temperaturi pola sata. Zatim kominu polagano zagrijavajte i držite pri 60 - 65 ^{o}C jedan sat. Na kraju kominu zagrije na 70 - 75 ^{o}C i zadržavajte pola sata pri toj temperaturi.

Dobivenu slatku kominu procijedite kroz dvostruku gazu, a zaostali trop, na gazi, isperite s otprilike 2,5 - 3 l vruće vode, tako da ukupni volumen procijeđene sladovine i vode od ispiranja tropa iznosi oko 6 l. Na svaku litru sladovine dodajte 3 - 3,5 g hmelja i sve zajedno kuhajte sat i pol. Kuhanu sladovinu ponovo procijedite, posudu poklopite i sladovinu brzo ohladite do sobne temperature. Najbolje je to učiniti uranjanjem posude u hladnu vodu. Na litru ohlađene sladovine treba dodati 1 - 1,5 g svježeg pivskog kvasca i ostaviti da stoji na hladnom mjestu 5 - 6 dana. Mlado pivo nakon toga pretočite u boce i svakoj dodajte žličica šećera. Boce zatvore krunskim čepom i ostavite u hladnjaku tjedan ili dva da pivo potpuno dovrije.

Svijetlo pivo II.

Sirovine: 18 l vode, 35 g hmelja, 1,5 kg krupno mljevenog slada, 0,5 kg šećera i 15 g prešanog pekarskog kvasca.

U čistoj emajliranoj posudi ukomite sladna prekrupa s vodom i poklopljenu kominu lagano kuhajte 1 sat. Nakon toga, posudu otklopite, dodajte hmelj i nastavite kuhanje u zaklopljenoj posudi još jedan sat.
Kuhanu kominu procijedite kroz dvostruku gazu u drugu posudu i umiješajte šećer, pokriveno ostavite hladiti. Tijekom hlađenja treba odgrabiti jednu litru sladovine i brzo je ohladiti do 25 - 30 ^{o}C te je koristiti za aktiviranje kvasca. Kad se nacijepljena sladovina dobro zapjeni, dodajte preostaloj količini sladovine, koja se u međuvremenu ohladila, i ostavi pokriveno pri sobnoj temperaturi najmanje 5 sati. Kroz to vrijeme dignuti će se kvasac na površinu u obliku bijele pjene koju trebate pokupiti i baciti. Nakon toga slijedi uobičajeni postupak glavnog i naknadnog vrenja u odgovarajućim posudama.

Svijetlo pivo III.

Sirovine: 0,45 kg sladnog ekstrakta, 0,25 kg šećera, 15 g hmelja i 5 g pivskog kvasca.

Sladnom ekstraktu dodajte 2,5 l vruće vode i miješajte dok se ekstrakt ne otopi. Uz miješanje dodajte i šećer, te tako dobivenu sladovinu ulijte u posudu za glavno vrenje piva. Hmelj stavite u lonac i prelijte s 0,5 l vruće vode i prokuhajte 10 minuta, pa odlijte tekućinu u posudu sa sladovinom. Postupak s istim hmeljom treba ponoviti još dva puta. Smjesu sladovine i vodenog ekstrakta hmelja u posudi za vrenje dopunite hladnom vodom (do 5 litara), pričekajte da se sladovina ohladi i dodajte kvasac, te posudu zatvorite vreljnjačom. Nakon 3 - 4 dana mlado pivo pretočite u boce, zatvorite ih krunskim čepovima i stavite na odležavanje.

Svijetlo pivo IV.

Sirovine: 120 g ječma, 120 g šećera, 10 g hmelja i 5 g svježeg pivskog kvasca.

Samljeveni ječam i šećer ukomite s 8 litara vode, kominu zagrijte do vrenja, dodajte hmelj i kuhajte 2 sata. Dobivenu kominu procijedite kroz gazu, sladovinu ohladite i dodajte kvasac. Vrenje traje tjedan dana. Posljednja dva do tri dana vreljnjača se može zamijeniti čepom.

Svijetlo pivo V.

Sirovine: 100 g ječma, 100 - 150 g šećera, 5 g hmelja i 5 g kvasca.

Ječam prostrite u tankom sloju na filtar-papir u plitkoj posudi i prelijte malom količinom hladne vode, tako da ga voda ne prekrije, te ostavite na toplom mjestu. Vodu mijenjajte, odnosno dolijevajte svakih 8 sati da se zrno ne osuši. Ponavljajte tako dugo dok ne proklije (3 - 4 dana). Proklijali ječam zdrobite, dodajte 6 l vode, šećer i hmelj, te kuhajte 1 sat. Kominu procijedite, ohladite, dodajte kvasac i ostavite da vrije tri dana.

Tamno pivo

Sirovine: 30 g hmelja, 10 l vode, 0,5 kg smeđeg šećera, 10 g pivskog ili 5 g suhog aktivnog pekarskog kvasca.

Prelijte hmelj vrućom vodom i pustite da vrije 45 minuta. Dodajte šećer, dobro promiješajte i procijedite u veću posudu. Kada sladovina postane mlaka, dodajte kvasac, zatvorite vreljnjačom i pustite da fermentira 5 dana. Mlado pivo pretočite u boce i ostavite stajati tjedan dana prije uporabe.

Pivo od jabuka

Sastojci: 2 kg jabuka, 10 l vode, 1,5 kg šećera, 7 dag izmrvljenog korijena đumbira, 2 dag klinčića, 2 dag cimeta.

Jabuke izribajte, stavite u odgovarajuću posudu i prelijte vodom. Dobro pokrijte i tijekom 7 dana svakodnevno promiješajte. Nakon tjedan dana dodajte šećer i začine, promiješajte i stavite stajati preko noći. Zatim procijedite i napunite boce. Boce lagano zatvorite da CO2 može izlaziti i pustite stajati tjedan dana do upotrebe.

Pivo od kopriva

Sastojci: 5 kg mladih kopriva, 5 l vode, 2 limuna, 5 dag đumbira, 2 dag svježeg kvasca, 1 žlica tartarata.

Koprive kuhajte u vodi oko 15 minuta. Maknite sa štednjaka, dodajte tanko oljuštenu koru limuna, sok od limuna, đumbir i kalijev tartarat. Za poseban okus dodajte dobro usitnjeno lišće od limuna i ananasa. Procijedite i nadomjestite isparenu vodu tako da dobijete 5 l tekućine. Kada postane mlačno. Dodajte kvasac, pokrijte i ostavite stajati 24 sata. Uklonite pjenu, procijedite i napunite boce. Za dva do tri dana pivo je dobro za konzumiranje.

Jako pivo

Sastojci: 4 litre vode, 50 dag ječmenog slada, 50 dag meda, 2 šake hmelja, pola šalice svježeg kvasca ili 30 g suhoga.

Ugrijte dvije (2) litre vode da bude vruća ali ne da kipi i dodajte ječmeni slad i med. Ostatkom vode prelite hmelj i kuhajte 10 minuta. Procijedite obje tekućine i stavite u bačvu s kvascem na toplo mjesto. Ostavite pokriveno tkaninom tri dana. Tekućina će jako fermentirati i biti će potrebna velika bačva jer će se sadržaj uzdizati. Nakon tri dana pivo možete piti ili pretočiti u boce. Pripazite da boce budu dovoljno jake da ne eksplodiraju.

Liker od piva

Sastojci: 0,5 l piva, 4 dag šećera, ½ šipke vanilije, 3 dl alkohola.
Pivo, šećer i vaniliju dobro promućkajte, ohladite, izvadite vaniliju, dodajte alkohol i dobro promiješajte. Ulijte u bocu i dobro začepite.

Autor:
Zlatan Nadvornik rođen 1942. god. u Zagrebu. Diplomirao na zagrebačkoj Hotelijerskoj školi 1963. god. Istražuje povijest hrvatskog kulinarstva. Svi naslovi su s osvrtom na život, običaje i nacionalno kulinarstvo: Do sada objavio:

1. **ZLATNA KNJIGA RIBLJIH JELA**, Nakladni zavod Matice hrvatske 1986. (ISBN xx …….);
2. **I IZNUTRICE SU MESO**, "Svjetlost", Sarajevo 1987. (ISBN 86-01-01012-1);
3. **ZEBRANE JESTVINE HRVATSKOG ZAGORJA**, (koautor Slavko Večerić) "Turistkomerc" Zagreb, 1991. (ISBN 86-7133-185-7);
4. **PIVO TEKUĆA HRANA** (koautor prof. dr. Vladimir Marić) „PTI" – Prehrambeno tehnološki inženjering, Zagreb 1996.(ISBN 953-6449-01-3);
5. **JELA VRBOVEČKOGA KRAJA (KAJ SU JELI NAŠI STARI)** Turistička zajednica grada Vrbovca, Vrbovec 1997.(ISBN 953-97273-0-8);
6. **BOŽIĆNI STOL** Strijelac Zagreb 2000. (ISBN 953-210-044-X);
7. **JABUKE ZEMELJSKE** (jela od krumpira) Strijelac Zagreb 2000. (ISBN xx…..);
8. **JELA OD ZLATA** (jela od kukuruza) Strijelac Zagreb 2000. (ISBN xx…..);
9. **KAVA - OČARAVAJUĆI NAPITAK** Strijelac Zagreb 2000. (ISBN 953-210-036-9);
10. **ČAJ - PUT U NEBO** Strijelac Zagreb 2000. (ISBN 953-210-037-7);
11. **JELA LIKE** (prva knjiga o jelima Like) Strijelac Zagreb 2000 (ISBN 953-6053-74-8);
12. **VUKOVARSKE GASTRONOMSKE ČAROLIJE** Narodne Novine, Zagreb, studeni 2002. (ISBN 953-6053-74-8);
13. **ZAGREBAČKI STOL** Finkor, Zagreb 2003.(ISBN 953-99271-0-2),
14. **GORSKI KOTAR – hrana za dušu i tijelo, TKD d.o.o., Delnice 2004. (ISBN 953-99763-0-8),**
15. **TURIST KAO GOST – prilozi kulinarskom turizmu (više autora), Zlatan Nadvornik: *Kulinarska baština* (crtice iz rukopisa knjige: Hrvatska autohtona jela i pila i njihovi izvori), Nakladnik: Institut za etnologiju i folkloristiku Zagreb, svibanj 2009. (ISBN 978-953-6020-43-9)**

Na Internetu objavljena djela navedena od broja 16. poveznica:
https://issuu.com/zlatan.nadvornik

16. **HRVATSKA TRADICIJSKA JELA I PILA I ZIMNICA S NOSTALGIČNIM OKUSOM BAKA I NONA (08.05.2016.)**
17. **GASTRONOMIJA U RIJEČI I SLICI (GURIS) (18.05. 2016)**
18. **ROMSKA KUHINJA**
19. **KUHARICA NADE LOVRAK**
20. **KOLAČI KNJIGA (MEĐUNARODNA KUHINJA)**
21. **USKRS**

22. LOVAC, LOVINA i LOVAČKI STOL
23. NAVIGAJ – LOVI – PARIĆAJ I DIO
II. DIO
24. SIR i JELA OD SIRA
25. PODRAVSKI KULINARSKI UŽICI I. DIO
II. DIO
26. ČOKOLADA (hrana bogova) I KAKAA
27. KESTEN PUCANAC I MOŠT REZANAC

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

Literatura:

- ZBORNIK za NARODNI ŽIVOT I OBIČAJE, svezak 1. u Zagrebu 1896. Uredio Prof. Ivan Milčetić
- ZBORNIK za NARODNI ŽIVOT I OBIČAJE, knjiga I. u Zagrebu 1896. Cajnko Valentin: Ženidbeni običaji. Pitomača u hrvatskoj Podravini
- Dragutin Hirz, Gorski kotar, slike, opisi i putopisi, Tisak i naklada knjižare Lav. Hartmana (Kugli i Deutsch), Zagreb 1898.,
- ZBORNIK za NARODNI ŽIVOT I OBIČAJE, SVEZAK III., prva i druga polovina, u Zagrebu 1898.,
- ZBORNIK za NARODNI ŽIVOT I OBIČAJE, SVEZAK VI., 1. POLOVINA, u Zagrebu 1901.,
- KOPNOM i MOREM na PLITVIČKA JEZERA., Putne uspomene u slici i riječi, Ivan Nep. Jemeršić, Zagreb 1904.,
- ZBORNIK za NARODNI ŽIVOT I OBIČAJE, knjiga XII., svezak 1. u Zagrebu 1907.
- A.G. Matoš Umorne priče – Vidici i Putovi, Nakladom Knjižare Mirka Breyera u Zagrebu1917.,
- Vjekoslav Klaić Zagreb 1910.-1913., Tisak Nadbiskupske tiskare u zagrebu 1918.,
- ZBORNIK za NARODNI ŽIVOT I OBIČAJE, knjiga XXV. sv.2., u Zagrebu 1924.,
- ZBORNIK za NARODNI ŽIVOT I OBIČAJE, knjiga XXV. sv. 2., u Zagrebu 1924.,
- ZBORNIK za NARODNI ŽIVOT I OBIČAJE, knjiga XXVI, svezak 1. i 2., u Zagrebu 1926.,
- ZBORNIK za NARODNI ŽIVOT I OBIČAJE, knjiga XXVII, svezak 1, u Zagrebu 1929.,
- ZBORNIK za NARODNI ŽIVOT I OBIČAJE, knjiga XXVIII, svezak 1, u Zagrebu 1931.,
- ZBORNIK za NARODNI ŽIVOT I OBIČAJE, knjiga XXVIII, svezak 2, u Zagrebu 1932.,
- ZBORNIK za NARODNI ŽIVOT I OBIČAJE, knjiga XXIX, svezak 1, u Zagrebu 1933.,
- ZBORNIK za NARODNI ŽIVOT I OBIČAJE, knjiga XXIX, svezak 2, u Zagrebu 1934.,
- ZBORNIK za NARODNI ŽIVOT I OBIČAJE, knjiga XXX, svezak 1, u Zagrebu 1935.,
- Rudolf Strohal: „UZ LUJZINSKU CESTU“ Zagreb, 1935., O jezičnim područjima Gorskog kotara,
- ZBORNIK za NARODNI ŽIVOT I OBIČAJE, knjiga XXX, svezak 2, u Zagrebu 1936.,
- ZBORNIK za NARODNI ŽIVOT I OBIČAJE, knjiga XXXI, svezak 1, u Zagrebu 1937.,
- ZBORNIK za NARODNI ŽIVOT I OBIČAJE, knjiga XXXI, svezak 2, u Zagrebu 1938.,
- ZBORNIK za NARODNI ŽIVOT I OBIČAJE, knjiga XXXII, svezak 1, u Zagrebu 1939.,
- Rudolf Bičanić: „KAKO ŽIVI NAROD U GORSKOM KOTARU, Kako živi narod, knjiga II.“. str. 24., Zagreb 1939.,
- Prof. Gjuro Szabo, Hrvatsko zagorje, Zagreb, 1939.,
- ZBORNIK za NARODNI ŽIVOT I OBIČAJE, knjiga XXXII, svezak 2, u Zagrebu 1940.,
- HRVATSKA DRŽAVNA i PRAVNA POVIJEST s reprodukcijama najvažnijih dokumenata i slikama, Dr. Antun Dabinović, Zagreb 1940. Izdanje Matice Hrvatske.,
- Dr. Rudolf Horvat, Prošlost grada Zagreba, Kulturno historijsko društvo „Hrvatski rodoljub“ Zagreb, 1942.,
- ZBORNIK za NARODNI ŽIVOT I OBIČAJE, knjiga 33, u Zagrebu 1949.,
- Wiener Küche Sammlung von Kockrezepten von Olga Hess und Adolf Fr. Hess; Neunundzwanzgste Auflage 1950, Wien, Franz Deuticke
- ZBORNIK za NARODNI ŽIVOT I OBIČAJE, knjiga 35, u Zagrebu 1951.,
- ZBORNIK za NARODNI ŽIVOT I OBIČAJE, knjiga 37, u Zagrebu 1953.,
- JUGOSLAVENSKA AKADEMIJA ZNANOSTI I UMJETNOSTI - RAD knjiga 303, u Zagrebu 1955.,
- JUGOSLAVENSKA AKADEMIJA ZNANOSTI I UMJETNOSTI - RAD knjiga 306, u

Zagrebu 1955.,
- Rječnik narodnih zooloških naziva, sakupio i obradio Dr. Miroslav Hirtz, Jugoslavenska akademija znanosti i umjetnosti, Zagreb 1956.,
- Historija naroda Jugoslavije, I. i II: Školska knjiga, Zagreb, 1953. i 1960.,
- JUGOSLAVENSKA AKADEMIJA ZNANOSTI I UMJETNOSTI - RAD knjiga 315, u Zagrebu 1957.,
- Starohrvatska seoska zajednica, Miho Barada, Jugoslavenska akademija znanosti i umjetnosti, Zagreb 1957.,
- Dabri i susjedna sela srednjeg Velebita, Institut za medicinska istraživanja i medicinu rada – Jugoslavenska akademija znanosti i umjetnosti, Zagreb 1959.,
- Despot M., Pokušaji manufakture u građanskoj Hrvatskoj u 18. stoljeću., Zagreb1962.,
- Kulturna historija Hrvatske, Zvane Črnja, Epoha, Zagreb 1964.,
- Štefanija Crnić: „GDJE JE GORSKI KOTAR? TRAŽENJE G. KOTARA“. Posebno izdanje DOMET-a, Rijeka, 1969.g.,
- SENJSKI ZBORNIK IV, godina IV – 1969-1970. Gradski Muzej Senj, Senjsko Muzejsko Društvo.,
- Miho Barada: STAROHRVATSKA SEOSKA ZAJEDNICA, JAZU, Zagreb 1957.
- Marija Schneider: „Narodne nošnje u slikarstvu i grafici XIX. st., Povijesni muzej Hrvatske, katalog muzejskih zbirki V“., Zagreb 1971.,
- ZBORNIK za NARODNI ŽIVOT I OBIČAJE, knjiga 45, u Zagrebu 1971.,
- Gjuro Szabo, Stari Zagreb, izdavač Spektar, tisak: ČGP Delo 1971. godina,
- Dobronić L., Zagrebački građani prije dvije stotine godina, KAJ 7-8, 1972.,
- Blaž Jurišić, Rječnik govora otoka Vrgade, II dio, Jugoslavenska akademija znanosti i umjetnosti Zagreb 1973.,
- Petar Skok, Etimologijski rječnik Hrvatskog ili Srpskog jezika I.-III., Jugoslavenska akademija znanosti i umjetnosti Zagreb 1973.,
- Slavko Batušić, A.G. MATOŠ Sabrana djela, Jugoslavenska akademija znanosti i umjetnosti Liber - Mladost, Zagreb 1973.,
- Branko Ranitović Zagreb 1900, Liber, Zagreb 1974.,
- Buntak F. Izgled i razvitak središta Zagreba u dva barokna stoljeća, ISNZ V. 1974.,
- Brodovi na Jadranu, Veljić-Govedić, Center za sodobno oblačenje in opremo, Ljubljana.,
- Ilustrirana povijest Jadranskog pomorstva, Branko Kojić-Radojica Barbalić, Stvarnost, Zagreb1975.
- Povijest Hrvata u ranom srednjem vijeku, Dr. Nada Klaić, Školska knjiga, Zagreb,1975.,
- Povijest Hrvata u razvijenom srednjem vijeku, Dr. Nada Klaić, Školska knjiga, Zagreb,1976.,
- Pregled povijesti Hrvatskog naroda, Ferdo Šišić, Nakladni zavod MH, Zagreb 1975.,
- Josip Miličević, Narodni život i običaji na otoku Braču, 1975.,
- ZBORNIK za NARODNI ŽIVOT I OBIČAJE, knjiga 47, u Zagrebu 1977.
- Milovan Gavazzi: „VRELA I SUDBINE NARODNIH TRADICIJA“ Zagreb, 1978., str. 180-183.,
- LIČKI ZBORNIK, Gospić 1978.,
- ZBORNIK ZA NARODNI ŽIVOT I OBIČAJE, (Mirko Mitrović) knjiga 48, Zagreb 1980.,
- Vineyards and wines of Croatia, Poslovna zajednica za razvoj vinogradarstva in vinarstva, Zagreb1981.,
- Gorski kotar Delnice, 1981. (PRILOZI ZA ETNOGRAFIJU: Beata Gothardi-Pavlovsky: „Etnografski prostor i sadržaj“ str.332-362.,
- Alojz Crnić: PRINOSI ZA GORANSKU ETNOGRAFIJU (str. 373-408).,
- Klod Levi-Stros, Mitologija 3. Poreklo ponašanja za trpezom, Prosveta beogradski izdavačko-grafički zavod; Beograd 1983.,

- Olga Šojat, Juraj Mulih (1694 – 1754), KAJ Zagreb 1983.,
- ZBORNIK ZA NARODNI ŽIVOT I OBIČAJE, knjiga 49, u Zagrebu 1983.,
- Od dobre berbe do dobrog vina, dipl. ing. Vesna Bučan, PSB-Zagreb, svibanj 1983.,
- Jurković Viktor: „NA ZEMLJI GORANSKOJ“ Delnice 1984., SIZ za kulturu i fond knjige „Gorski kotar“.,
- Put po Dalmaciji, Alberto Fortis, Globus, Zagreb 1984.,
- Spravljanje vina u domaćinstvu, Mala poljoprivredna biblioteka, broj 208., Beograd 1984.,
- Vinova loza i sorte, Mala poljoprivredna biblioteka, broj 215, Beograd 1984.,
- RJEČNIK HRVATSKOG KAJKAVSKOG KNJIŽEVNOG JEZIKA Jugoslavenska akademija znanosti i umjetnosti, knjiga prva - svezak 1, Zagreb 1984.,
- Tradicija života i kultura ličkog sela IVČEVIĆ KOSA, Mara Hećimović-Seselja, Zagreb 1985.,
- Bakina kuharica, Izvorna jela regije Bjelovar, Privredna komora regije Bjelovar, NIŠRO „Prosvjeta“, Bjelovar1985.,
- Vina Jugoslavije, Branko Štancl – Vinko Milat, Mladost, 1985.,
- RJEČNIK HRVATSKOG KAJKAVSKOG KNJIŽEVNOG JEZIKA Jugoslavenska akademija znanosti i umjetnosti, knjiga prva - svezak 2, Zagreb 1985.,
- O kraljevstvu Dalmacije i Hrvatske, Lučić, Latina et Greca, VPA, Zagreb, 1986.,
- ZBORNIK za NARODNI ŽIVOT I OBIČAJE, knjiga 50, JAZU u Zagrebu 1986.,
- Istočnojadranska toponomija, Petar Šimunović, Logos, Split, 1986.,
- Lelja Dobranić, Zagrebački KAPTOL i GORNJI GRAD nekad i danas, Školska knjiga Zagreb,1986.,
- RJEČNIK HRVATSKOG KAJKAVSKOG KNJIŽEVNOG JEZIKA Jugoslavenska akademija znanosti i umjetnosti, knjiga prva - svezak 3, Zagreb 1986.,
- Kampuš – Karaman, Tisućljetni Zagreb, Školska knjiga Zagreb 1987.,
- Latina et Greca, broj 29, Godina 1987.,VPA, Zagreb.,
- Rimsko staklo, A. Cermanović-Kuzmanovič, Naučna knjiga, Beograd,1987.,
- Poljica, Frano Ivanišević, Književni krug, Split, 1987.,
- Spravljanje rakije, Mala poljoprivredna biblioteka, broj 250, Beograd 1987.,
- Milovan Gavazzi, Godina dana Hrvatskih narodnih običaja, Zagreb 1988.,
- Etnografska baština okolice Zagreba, Zadružna štampa Zagreb – 1988.,
- RJEČNIK HRVATSKOG KAJKAVSKOG KNJIŽEVNOG JEZIKA Jugoslavenska akademija znanosti i umjetnosti, knjiga druga - svezak 4, Zagreb 1988.,
- APICIJE o kuvanju, priredila i prevela Svetlana Slapšak, Latina et Greca, Zagreb 1989.,
- Arheološki vodič po srednjoj Dalmaciji, Branko Kirigin – Emilio Marin, Logos, Split 1989.,
- Iliri, Aleksandar Stipčević, Školska knjiga, Zagreb, 1989.,
- Iliri i antički svijet, D. Rendić – Miočević, Književni krug, Split, 1989.,
- ZBORNIK ZA NARODNI ŽIVOT I OBIČAJE (Zorica Šimunović-Petrić) knjiga 51, Zagreb 1989.,
- Njemački putopisci po Dalmaciji, Logos, Split 1989.,
- RJEČNIK HRVATSKOG KAJKAVSKOG KNJIŽEVNOG JEZIKA Jugoslavenska akademija znanosti i umjetnosti, knjiga druga - svezak 5, Zagreb 1989.,
- FJERA SV. DUJMA – SUDOMJA NEKAD I SAD, Renata Vujnović, Etnografski muzej Split 1989.,
- Krešimir Kovačić, Priće iz starog Zagreba Grafički zavod Hrvatske, Tisak Ljudske pravice, Ljubljana 1990.,
- Dalmatinsko selo u prošlosti, Stijepo Obad, Logos, Split, 1990.,
- PAG, Turistički savez otoka Pag, Turiskomerc, Zagreb 1990.,
- Hrvatska, Dubravko Horvatić, Turistkomerc, Zagreb 1991.,
- RJEČNIK HRVATSKOG KAJKAVSKOG KNJIŽEVNOG JEZIKA Jugoslavenska

akademija znanosti i umjetnosti, knjiga druga - svezak 6, Zagreb 1991.,
- Vinogradar, Dragutin Stražimir župnik Dolnjo-Zelinski; Varaždin 1870., pretisak Čakovec 1992.,
- „200 Maksimir“ 1974-1994, Grad Zagreb Gradska skupština, Zagreb 1994.,
- J.Chevalier – A. Gheerbrant, Rječnik simbola, NZMH Mladost, 1994.,
- GRAD OTOČAC 2, Narodno Sveučilište Otočac, svibanj 1996.,
- Dragutin Hirc, Hrvatsko primorje, pretisak iz 1891.,Tiskara Rijeka, 1996.,
- Rudolf Habeduš Katedralis, Šetnje Gornjim gradom i Starim Zagrebom, izabrao i priredio Branimir Donat,Dora Krupićeva, Zagreb 1997.
- Hrvatski karnevali, Dr. sc. Ivan Lozica, Golden Marketing, Zagreb 1997.,
- Hrvatski uskrsni običaji, Dr. sc. Jasna Čapo Žmegač, Golden Marketing, Zagreb 1997.,
- KOMPOLJE, Milan Kranjčević, Katedra Čakavskog sabora pokrajine Gacke, Otočac, srpanj 1998.,
- GACKA Europska kraljica boje i opala, Milan Štefanac Ćićo, Katedra Čakavskog sabora pokrajine Gacke,
Otočac, 1999.,
- GACKA, Turistički vodič, Turistička naklada d.o.o., Zagreb, 1999.,
- GRAD OTOČAC 5, Gacko pučko otvoreno učilište Otočac, svibanj 1999.,
- ETNOLOŠKA TRIBINA 22 LIKA, posebno izdanje Zagreb, 1999.,
- KOMPOLJE Narodni život i običaji, Jure Grčević (tekst dovršio i obradio Milan Kranjčević), Katedra Čakavskog sabora pokrajine Gacke, Kompolje 2000.,
- HRVATSKI VINSKI VODIĆ, Srećko Ljubljanović, vlastita naklada 2001.
- ŽIV SAM I DOBRO MI JE, uspomene iz Prvog svjetskog rata 1914-1918., Milan F. Dubravčić, Otočac 2002.,
- Švapski kulinarij – dodir tradicija u Hrvatskoj, Nives Rittig-Beljak, Zajednica Nijemaca u Hrvatskoj – Zagreb, 2002.,
- Hrvatski enciklopedijski rječnik, Novi Liber, 2002., 2004.,
- GRAD OTOČAC 7, Katedra Čakavskog sabora pokrajine Gacke, Otočac, 2003.,
- Biblioteka HRVATSKO VINOGRADARSTVO I VINARSTVO, knjiga 2, AGMAR, Zagreb 2003.,
- SVADBENI OBIČAJI SESVETSKOG PRIGORJA, Vondraček-Mesar Jagoda, Muzej Prigorja, Sesvete prosinac 2003-veljača 2004.,
- Blagdan i svagdan petrinjski, Ivan Rizmal, Ogranak Matice hrvtaske u Petrinji, 2003.,
- Svijet hrane u Hrvatskoj, Mirjana Randić i Nives Rittig-Beljak, Etnografski muzej Zagreb, 2006.,
- Hrvatski obiteljski leksikon, EPH d.o.o., Zagreb i Leksikografski zavod Miroslav Krleža, Zagreb, Zagreb 2005.,
- ENCIKLOPEDIJA opća i nacionalna, PRO LEKSIS d.o.o. i Večernji list d.d., Zagreb 2005.
- osobna istraživanja Zlatan Nadvornika
- ZAPISI IZ GORNJIH RAVNIH KOTARA ETNOLOŠKI, POVIJESNI I MUZEOLOŠKI PRILOZI O ISLAMU LATINSKOM, ISLAMU GRČKOM, KAŠIĆU I PODGRADINI, Uredile Milana Černelić Marijeta Rajković Iveta, Zagreb 2010. ISBN 978-953-175-299-2