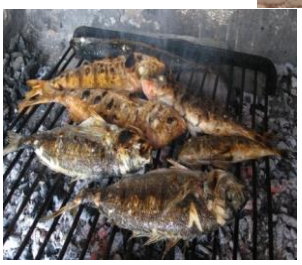
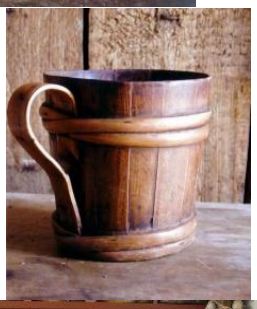
ZLATAN NADVORNIK

Izvorno hrvatsko

Hrvatska kvaliteta





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

III. DIO B

ZLATAN NADVORNIK

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

III. DIO B

© 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 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
ratičoke s graškom
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)
patlidžan (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

I. DIO A

- Predgovor
- Obiteljski objed
- Uvod
  Kulinarska sličnost ili „slučajna“ veza
- Nacionalni specijaliteti
- Tradicionalni proizvodi, zaštita izvornosti i zemljopisno podrijetlo
- Neka od naših tradicionalnih jela
- Povijesne crtice za razumijevanje Hrvatske kulinarske povijesti tj. kulture stola
  Moliški Hrvati (*Molizanski Hrvati*)
  Valjušci s piletinom (*Kažov* s piletinom)
- Garum
- Umak za ptice
- Liburnijsko ulje
- Maslinovo ulje
- Allex
- Muria
- Dvor hrvatskih vladara i uređenje života
- Samostani, hospitali, hodočašće i kulinarstvo
  - Hostija
- Razvoj gradova
- Frankapanska torta*
  (Frankopan-Torte).
- Hrvatsko plemstvo
- Slobodni gradovi sjeverne Hrvatske
- Zabave
- Vinska pajdašija „Društvo vinskih doktora od pinte”

- Pravo lova i ribolova – plemićka zabava
(LOVAC PRAVO ČINI AR V SLOBODI ŽIVI, ZVIRARA MARLJIVO LOVLJENJE ČINI SERCU POVOJLNO ŽIVLENJE, Fran Krsto Frankopan)
- Porezi i davanja
- Hrvatske kulinarske knjige („kuharice“):
- Prvi hrvatski kalendar iz godine 1635.
- Godine 1772. izlazi priručnik s naslovom:
„Prirucsna knjiga za Slavonsku seljansku mladex ucsitti u dobro nagradjenom poljskom radjenju koju naj parvi biashe popisao Ivan Wiegand Jedan izmed Cesarskog-Kraljevskog-Austrianskoga Drushtva od Texacstva, ili tako recsen za Gospodarstva sada pak Ponaj Milostiveishjoj Zapovjedi Njihovoga cesarskoga kraljevskoga aposhtolskoga velicsjanstva iz Nimacskog Jezika u Slavonski priobratio Ignatia Jablanczk Svietle Varmecxie Poxeske negdashnji Notar. - U Becsu kod Josipa Kurtzböcka, Cesarsko-Kraljevskoga Dvora, Illiricskog i Istocsnog Shtampara. Godishte MDCCLXXII”.
Taj praktičan udžbenik o gospodarenju svojim počelima još i danas vrijedi.
- NAČIN JABUKE ZEMALJSKE SADITI I NJE NA HASEN OBRNUTI ZA VOLJU POLJAKOV HORVATSKOG ORSAGA
Oćituvan
Vu Zagrebu,
pritiskan pri Jožefu Karolu Kotče,
1788.
- Godine 1813. u Zagrebu, u Vrhovćevoj tiskari, tiskana je knjiga Ivana Birlinga:
„Nova skupsložena zagrebačka sokačka kniga vu šestih razdeljenjih, zadržajuča 554 naredbe vsakojačke jestvenine pripravijati. Iz nemškoga na horvatsko prenešena. Vu Zagrebu, 1813”.
Knjiga sadržava jela (najvjerojatnije) austrijske, češke, njemačke i mađarske kuhinje. No, ne možemo isključiti i mogućnost da su neka od njih i naša izvorna samo usvojena od drugih kuhinja.
Knedlini od jabuka
- Pečeni dindek (Poloncin dindek)
- Iz čokolade juha
- Grahova juha navadna
- Iz tučeneh mandal juha
- Juha od koszane krapovine
- Jajca kakti fileki
- Knedli mali od krapovine
- Bistranga na tokajzkom vinu
- Krap na hladetini
- Szomova glava na hladnetini
- Zajec ali drugo divje
- Kopun nadeven
- Telečje nožice na belom sosu
- Odojek pečen
- Godine 1817. tiskana je brošurica:
„Navuk zemalske jabuke, oliti krumper za kruh, jestvine i konj-krmu potrebuvati: kak takaj ove od pohabljivanja občuvato i dugo zadržati. Iz nemškoga na horvacko prenešeno 1816.”
- Godine 1865 izlazi „Mala gospodarica“
- Godine 1868. izlazi knjiga:
„Hrvatska kuharica ili pouka kako se gotove svakakva jela”, koju je priredio Đuro Deželić. Drugo popunjeno izdanje izlazi iz štamparije dra Ljudevita Gaja godine 1876. Knjiga je namijenjena: „prvenstveno ljubiteljima domaće, prirodne ishrane, a istodobno i svakome tko želi na našem stolu ponuditi nacionalne specijalitete, koji su, stjecajem okolnosti, kroz dugi niz godina potisnuti jelima iz inozemnih kuhinja”.
- Godine 1870 izlazi knjiga: „Vinogradar“
- „Nova zagrebačka kuharica” Marije Kumičić, otisnuta u Zagrebu bez oznake godine tiskanja, vjerojatno početkom prošlog stoljeća.
- Ponašanje za stolom (prvi bon-ton) DRŽANJA K STOLU DVOREČEGA (8 pravila) i DRŽANJA PRI STOLU SEDEČEGA (21 pravilo).
- DRUGI O NAMA
- Konrad von Grünemberg
- Putni dnevnik Engleza Simona Clementsa
- Knjiga Alberta Fortisa (talijanski opat) Put po Dalmaciji (Viaggio in Dalmazia):
12. Jela

4. Ribolov u jezeru.
3. Morlački ručak na groblju
9. O Poljičkoj krajini i njezinoj vladi
4. O moru koje pláće Primorje; o njegovoj razini; o ribolovu.
5. O naseljenim mjestima duž obale Primorja zapadno i istočno od Makarske
7. O rijekama Norinu i Neretvi, te i nizini što je one poplavljuju
1. O otocima Visu i Palagružu
2. O otoku Hvaru
3. O otoku Braču
4. O otoku Rabu u Kvarnerskom zaljevu
O otoku Pagu
- Drugo pismo: Primorski dio Morlačke gore, Lika i otok Pag
- Treće pismo: Općenito o otoku Krku
- Historische und geographische Beschreibung des Königreiches Slavonien und des Herzogthumes Sirmien (Leipzig 1777. i 1778.)
- ITER po Poseganam Sclavoniae provinciam mensibus Junio, et Julio Anno MDCCLXXXII susceptum
- Iz H.F. Rödlich, Skica o fizičkom i moralnom stanju Dalmacije i Boke Kotorske, Berlin 1811.
- Iz djela E.F. Germara, Putovanje u Dalmaciju i u predio Dubrovnika, Leipzig u Altenberg, 1817.:
Rab, 2 srpanj 1811.
Zadar, 9. srpanj 1811.
Split, 23. srpnja 1811.
Dubrovnik, 3. kolovoz 1811.
Dubrovnik, 5. kolovoz 1811.
- Putovanje austrijskom Ilirijom, Dalmacijom i Albanijom u godini 1818, baruna Josefa Marxa von Liechtensterna: Dubrovačka privreda, gusari i bosanski trgovci (str. 204 - 209 i 211 - 214)
- Slika Dalmacije prema književnim kulturnim kretanjima, Heinricha Stieglitza (1845.)
Split i Solin
Hvar
Korčula i Pelješac
Dubrovnik
- „Reise nach Istrien, Dalmatien und Montenegro“(Dresden, 1851.):
Seljaci iz okolice Dubrovnika
Samostan na Poljudu
Vlaška kuća
Proizvodnja maraschina u Zadru
- Društvo i čudaci u Dalmaciji u djelu Ide von Düringsfeld (Iz: Aus Dalmatien, Prag, 1857.)
Vlaji
Zima u Dalmaciji
Posjet obitelji Cambi u Kaštel-Kambelovcu
Posjeta Petru Nisiteu u Hektorovićevu Tvrdalju
- Alois (Luigi, Vjekoslav) Maschek „Priručnik“ (*Manuele del Regno di Dalmazia*).1871-1877, Zadar
- 10. travnja 1875. godine točno u 11 sati uplovio austrijski car Franjo Josip I.carskom jahtom „Miramar“ u Zadarski kanal
- Plavo more i crne planine, Slike naroda i krajolika iz Kranjske, Istre Dalmacije, Crne Gore. - Georg Baumberger – Einsiedeln, 1902.
Povijest duha kao kulisa Dioklecijanovoj palači
- Put po Dalmaciji - Hermann Bahr, Berlin 1909.
- „Recollections: The Life and Travels of a Victorian Architect, Sir Thomas Graham Jacksion“

IZ POŽUTJELIH STRANICA

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

Jaja u tavi
Kupus na talijanski način
Kuhati puževe
Čurke s pirjanim zeljem
Pastrva u crnom vinu
Kopun s rezancima
Svinjetina Terbovtz
Sekeli gulaš
Jelen ili srnetina kuhana u crnoj juhi
Salata od sirovih krastavaca
KOPUN
O kopunu prije nekoliko stoljeća
Pečeni kopun s puževima
ZBORNIK ZA NADODNI ŽIVOT I OBIČAJE JUŽNIH SLAVENA

svezak 1., u Zagrebu 1896.
Uredio: Ivan Milčetić).
Narodna kuća ili dom s pokućstvom u Dalmaciji, u Hercegovini i u Bosni.
Napisao Vid Vuletić-Vukasović
Život, jezik i običaji Stupničana kraj Zagreba. Napisao Stjepan Korenić.
Ženidbeni običaji
Iz Vrbove (kotar Nova Gradiška) u Slavoniji; Pribrao učitelj Mijo Kurjaković
Iz Imotske i Vrhgorske krajine u Dalmaciji; Pribrao učitelj Ivan Ujević.
c) Iz Dubašnice na otoku Krku (Istra).
Priopćio I. Milćetić*
Koprivnička predgradja: Banovac, Bregi, Brežanec, Dubovec i Miklinoveć u Hrvatskoj.
Priopćio stud. Phil. Rud. Horvat
e) Pitomača u hrvatskoj Podravini.
Priobćuje vjeroučitelj Valentin Cajnko.
f) Visočane u zadarskom kotaru (Kotari) u Dalmaciji; Priopćio župnik Mate Zorić.
g) Praputnik i okolica u hrv. Primorju.
Priopćio J. Bujanovič.
h) Hlebine u Hrvatskoj.
Priobćio Dr. M. Medjumurac.
Božićni blagdani.
a) Vrhgorsko-imotska Krajina.
Priopćio I. Ujević.
b) Hlebine u Hrvatskoj.
Priopćio dr. M. Medjumurac.
c) Bilješke iz raznih krajeva.
Priopćili M. Zorić, I. Milčetić.
Moba i spreža.
(Vrbova u Slavoniji.)
Priopćio M. Kurjaković.
K o 1 e d a.
a) Praputnik u Hrvatskoj.
Priopćio J. Bujanović.
b) Kotari u Dalmaciji.
Priopćio M. Zorić.
c) Istra.
Priopćio I. Milčetić.
Narodna vjerovanja s bajanjem.
Što narod priča o božanstvu i o svecima; što baje i što radi u ovo ili u ono doba godine (nar. koledar).
a) Koprivnica u Hrvatskoj.
Priopćio R. Horvat.
b) Vrhgorac u Dalmaciji.
Priopćio I. Ujević.
Antun Nemčić Gotovinski – „Putositnice“
- Smuđ u bijelom vinu
- Riba na rasinjski način
- Nemčićevi lovački odresci
- Zadruga Bratanović u Podravskim Sesvetama
- O nadničarima i slugama
- Opis žetve i vršidbe, Nada Matijaško („Žetva i vršidba II“)
- „M. Jambrešić-Štefančić, „Stara Koprivnica u sjećanju“

MEĐIMURJE i PODRAVINA

Međimurski tanjur
Domaće kolinjsko zelje
Jetrica na naglo
Krumpir s vrhnjem
Vrhnjača
Šulenki
Šulenka, šuliki, šuljiki – mliječna juha
Čorba od kopriva
Seljačka juha od koprive
Juha od cikle
Juha od cikle s prosom
Zaruljena juha
Podravska juha od graška
Gusta juha s grahom
Juha od ribe na starinski način
Hlebinska juha
Pretepeni sos od paradajza (umak od rajčice)
Repa s krumpirom
Repa sa žgancima
Lonac s repom i mesom
Bijele ćurke
Faširanci s krumpir salatom
Kuhano meso i zapečeni krumpir
Pevec z oreji
Pijetao s repom
Podravska piletina
Dereš
„Temfanje“
Hajdinska kaša s buncekom
Patke (po domaćem raca) nadjevene jabukama
Pečena raca s hajdinskom kašom

Međimurska guska
Guska nadjevena hajdinskom kašom (hajdom, heljdom)
Patka na koprivi
Koljenica na podravski način
Kalapajsani kalamper
Pretepeni grah
Grah s jajima
Podravska salata od luka
Pirjani crveni kupus
Domaće krpice s jajima
Heljdina kaša sa slaninom
Žganci od heljdina brašna
Rezanci od mladih kopriva
Teleća jetrica
Starinska ječmena kaša
Ščipanci - starinski podravski valjušci (luleki) - *nizbedrica*
Plučna
Varivo od buće
Troskve
Temfane suhe šljive
Pretepena juha
Gorički gulaš
Pečena guska na međimurski način (s domaćim rezancima; Pečena guska u komadima;
Temeljac, Pašteta)
(Dravska guska)
Guska nadjevena heljdom
Međimurska gusja jetrenica
Žufenjaki
Međimurska pogača s repom
Međimurska zlevanka sa sirom
Pogača (s orasima)
Slani kolač od heljdina brašna
Virovitički prkači
Štrukli sa zeljem (zelevnaki)
Kašnjača
Mazanica s makom
Mazanica s tri nadjeva
Križevački paprenjaci
Varaždinski klipići
Krvajica
„Fišter krafli“
Krapci
„Šetroflini“
„Ribice“
Podravske kocke od rogača
Pogačice s čvarcima
Pogačice od kukuruznog brašna iz Legrada
Kuvani medenjaki
Mudlini
Putrenjaki
Vrtanj
Zbornjak
Svatovska torta
Međimurska bidra
Kelašice (kelešice)
Palka (paluga, polanic)
Geteršpajz
Trešče
Kruh od kalampera
Kiflice od kalampera
Ribani kalamper
Valjušci od kalampera (*Šiškrli, Šufnudli*)
Lepajke
Međimursko-Podravska pogača od jagli
Međimurska gibavica
Vidovečki gibanek
Trnovečka prosta makovnjača
Koščičjak

Običaji

Uskrs u Međimurju i Podravini
Matkanje
Badnje večer (Međimurja i Podravine)
Običaji i vjerovanja (Međimurja i Podravine)
Običaji darivanja zdenca
Posna grajova juva
Ščuka v rolu
Podravski šaran
Grajova šalata z koščićiniem oljem
Hrenov sos
Umak od luka
Umak od češnjaka
ORASI (oreji)
Digana zljevanka s orasima
Pogačice s orasima
Torta Zrinski
Što nam kažu stari zapisi
Dravska štuka
Nabodeni teleći kotleti
Svinjetina s umakom od šljiva
Jelen s umakom od šipka
Jelenji paprikaš (lovaca iz Kalinovca; Podravina)
Srneći hrbat na „Varaždinski način“
Đurđevački srneći hrbat
Srneći hrbat na „Podravski način“

Hrvatska gibanica od mlinaca
Grah i zelje - bogečko veselje
Izgled kuhinje
Hrvatska plemićka obitelj Pejačevići
Pašteta od divljači
Smuđ na način grofa Pejačevića
Srneći but
Čobanac od veprovine
Teleća koljenica na način Pejačević
(Teleća koljenica s grožđicama
Teleća koljenica na podravski način
Teleća koljenica u vrhnju)
Torta od oraha
Podravski paprenjaci
Zlatni paprenjaci
Pupora
Ledvenica – ledenica
HRVATSKO ZAGORJE
Običaji i jela
Josip Kotarski: ***„Hrana i posuđe“***
Što se jelo prilikom nekih posebnih – svečanih narodnih običaja
Zdravice svatbene u Zagorju (zlatarski kot.)
Diploma – „Krapinski vandrček“
Kolinje – fureš (dani svinjokolja)
Badnjak – Božić (24. i 25. prosinac)
Nova godina (Silvestrovo)
Tri kralja (6. siječanj)
Vincekovanje
Cvjetnica -Cvetnica – Cvitnica
Uskrs, (Vazem, Vuzem, Vazam)
Jurjevo (23. travanj)
Post
Primjer cehovskog objeda
Proštenje – (Prošćenje – crkveni god, kirvaj, crkvena slava, - koje se održavaju ljeti), Godišnji i tjedni sajmovi
Jela uz Sutlu
Licitari (medičari)
Igračke iz Zagorja
Hiža - kuća
Marija Bistrica – Svetište Marijino
Lijepa naša domovina
Jela:
Predjela ili mala jela
Jetrena pašteta
Pašteta od kopuna
Juhe
Juha od mlijeka
Juha od puževa
Juha od šljiva (šlivnjak-slivovec)
Juha od vrhnja
Bijela juha s lukom
Glavna jela
Krtena kaša
Žganci od bijele kuruze sa špekom, lukom i vrhnjem
Žganci od bijelih jagli
Zameteni grah s repom (varivo)
Varivo od mlade koprive
Varivo od ribanih tikvica
Kolinjska repa
Mlinci na „varaždinski“ način
Mlinci
Prisiljeno zelje
Zagorski fileki
Fileki (špek fileki; fileki sa slaninom) (*Pohani fileki*)
Rajžlec (*Pohani rajžlec*)
Rajžlec na kiselo
Štrukli od pluća u lažnoj juhi
Štrukli od pluća
Kumrovečki obed
Teletina sa žgancima od heljde
Junetina sa suhim šljivama
Grofovski odrezak iz Hrvatskog zagorja
Svinjska pisanica „Stubica“
Pečena svinjetina s kestenima
Kotleti u vinu
Buncek s borovnicama
Zagorsko nadjeveno pile s kostanjem
Kokoš s vrganjima u tijestu
Guska s jabukama i krumpiračom
Pečena patka nadjevena hajdinskom kašom
Pečeni kopun
Kopun s umacima
Nadjeveni kopun u umaku
Zagorski puran s kostanjem
Purica s mlincima
Zagorski odrezak („Abšmalcani bob“)
Grah s vrhnjem
Zapečeni grašak
Pečena heljdina kaša s kravljim sirom
Pečeni krumpir s vrhnjem
Kiseli kupus s grahom
Umaci
Umak od brusnica
Umak od vrganja

Umak od graha
Umak od grožđa
Salate
Salata od graha sa slaninom
Salata od heljde
Salata od luka
Salata od mahuna
Salata od poriluka
Kolači - slastice
Jabuke s vinom
Slani kolač s čvarcima
Repnjača
Ružice
Valjušci (luleki) s makom
Bidra
Makoći
Makovo mlijeko
Kuruzna zlijevka
Loborska koruzna zljevka
Tenka gibanica
Cvetlinska gibanica
Vidovečki gibanek
Pogača luciščak
Kruh koledo
Stubički kruheki
Vidi: u drugim poglavljima
Krumpir sa čvarcima – (Hrvatsko Zagorje)
Štruklji od krumpira s čvarcima – (Hrvatsko Zagorje)
Krumpir s buncekom - (Međimurje-Podravina-Hrvatsko Zagorje-Prigorje)
Pečeni grklji s krumpirom – (Hrvatsko Zagorje)
Vinogradarsko cvrče (kajgana, razmućena jaja) (Hrvatsko Zagorje

I. DIO B

PRIGORJE
Ognjište
Vatroslav Rožić:
ZBORNIK ZA NARODNI ŽIVOT I OBIČAJE JUŽNIH SLAVENA, knjiga XII. Svezak 1.JAZU, u Zagrebu 1907.
Spremane i prireñivane mesa, smoka i sočiva
Prireñivane hrane (jela)
Svadba i svadbena jela Vrbovca
Lovrečina Grad i sestra Laurencija
Pladanj á la Lovrečina Grad
Mrzletina-hladetina
Košarice od krumpira ili tijesta za palačinke
Samostanski krumpir
Juha sa zvjezdicama
Posno jelo – proso
Puding od telećih crijeva
Nabujak od kopriva
Odresci od krumpira
Pečeni odojak s „pijanom“ salatom
Vepar á la Lovrečina Grad
Pivo Lovrečina Grada
Bučino ulje
Domaći šećer
JELA
Bijela kava od žita
Bijela juha
„Bela juha”
Zaruljena juha
Prežgana juha s kukuruznom pogačom
Trena juha
Juha od mlade koprive
Juha od poriluka
Juha od graha
Juha od graha i tikvanje
Juha od vrganja
Juha od vrganja
Juha od suhih vrganja
Seljačka juha
Juha od žita (prosa)
Juha od poriluka
Slatka juha od povrća
Juha od kruha
Juha od mrkve s krumpirom
Juha od krumpira, mrkve i kukuruznog brašna
Juha od heljdine kaše
Juha od ječmene kaše I. varijanta
Juha od ječmene kaše II. varijanta
Juha od povrća i svinjetine
Obična kisela juha
Kalnički ajngemahtec (okruglice od pilećih jetrica)
Kokošja juha
Kokošja juha na kiselo
Domaća juha od sušene guske
Kisela juha
Juha od zelja
Juha sa štruklima od sira

Gulaš juha
Juha od ribe na starinski način
Juha od kopra
Juha od peršinova lista
Juha od kukuruzne krupice
Govedska juha sa žličnjacima od jetara
Varivo od repe
Varivo od lobode
Varivo od krastavaca
Varivo od mahuna
Varivo od poriluka
Svježi grah
Bošpor
„Temfani „ grah I. varijanta
Dinstani – „temfani“ (pirjani) grah II. varijanta
„Dinstani” grah III. varijanta
Grah s mrkvom
Prigorski grah (neki ga nazivaju i zagrebački bažul)
„Dinstano“ (pirjano) kiselo zelje
Tjestenina s vrhnjem
Jagli (prosena kaša)
Ječmena kaša
Smotuljki (smotuljki od mlinaca)
Krumpir gulaš
Prženi „grašak“
Pečeni krumpir s vrhnjem
Čoravi paprikaš
Poriluk s jajima i kukuruznim brašnom
Skrob
Kukuruzni žganci
Šunka sa slaninom
Žganci s krumpirom i suhom slaninom
Pohana šunka
Trganci s prženim lukom ili umakom od prevrelog vrhnja
Domaće krpice s jajima
Čvarci na „saft“
Šiške
Punjeni krumpir
Krumpir s guščjom krvi
Punjena jaja
Okruglice sa šunkom
Kukuruzne okruglice
Popečci od kelja
Posna sarma
Posna sarma (sarma na starinski način)
Posna sarma s orasima
Sarma u trsovu listu (lišće vinove loze)
Knedli (okruglice) sa kiselim kupusom (zeljem)
Krpice sa zeljem
Žganci s krumpirom i suhom slaninom
Luleki (valjušci) s kiselim zeljem
Plućica na kiselo („pajšl“)
Pečenje s jaglima i smotuljkima
Rižoto od gljiva
Ukuhani vrganji
Pohane palačinke sa šunkom
Sekelji gulaš s ječmenom kašom
Pileći paprikaš i dizane okruglice
Pileći paprikaš
Pile punjeno gljivama
Pečeni krumpir s pilekom
Kokoš u umaku od rajčice s popečcima od krumpira
Purica s okruglicama
Punjeno srce
Bijeli bubrezi u crnom vinu
Bijeli bubrezi s jajima
Špek fileki
Pirjani bubrezi
Pohana teleća žlijezda (brizli)
Rajžlec
Golupčići
Svinjski lokoti (kotleti) s grahom
Paprikaš od golubova
Lučki „šnicli“
Juneći odrezak u luku
Zec na seljački način
Paprikaš od domaćeg zeca
Zec u umaku od bijelog vina
Zec na domaći način
Puževi na vrbovečki način (I naputak)
Puževi na vrbovečki način (II naputak)
Pisana pečenka s kiselim zeljem i žgancima
Prigorski riblji paprikaš („Fiš-paprikaš)
Junetina na lovački način
Kuhano meso i zapečeni krumpir
Paprikaš od srnetine

But divlje svinje u lovačkom umaku
„Dinstani“ jež
Domaća bijela kobasica
Krvavice s hajdinom kašom
Kobasice sa srnetinom
Meljna kobasica
Vrbovačke češnjovke
Kuglof sa suhom vratinom
Umak od gusje krvi
Umak od jabuka
Salata s vrhnjem
Belaši I. inačica
Belaši II. Inačica
Zapečeni medenjaci
Kramlpogače
Salenjaci
Kuhani kolači
Fanjki od dizanog tijesta
Pita od čvaraka
Krumpiraši
Kolač od krumpira
Kukuruzna zlijevka
Savijača s kukuruznim brašnom
Dizana zlevanjka
Bučnica
Prhka prova
Cicmara
Cicmara s kukuruznom krupicom
Cicamara s pšeničnim brašnom
Cicvara
Digani štruklji
Krvajica
Buhte sa sirom
Buhtli s pekmezom
Paljuv
Paljuf
Kolač milosti
Jastučići sa sirom
Kukuruzni „štrudli”
Slana pera
Štrukli sa snijegom
Pociglanjki (Ponakljići, Popečnjaki)
Siromaki
Pera
Gradečka pera
Pera s rižom
Slatka pera
Kifli s octom
Svadbeni kolačići
Starinske ružice
Zapečeni medenjaci
Suha rolada
Torta od bijelog graha
Torta od graha
Torta od koštica
Torta od krumpira
Torta od kukuruznog brašna
Pita od oraha i sira
Kolač od čokolade
Palačinke s trešnjama
Vrbovečka pita
Kolač od kiselog mlijeka
Savijača od meda
Savijača od bućinih sjemenki
Prigorska pogača
Pogača sa čvarcima
Prigorski ili Kalnički štrukli ili
vanjkušeki – *ponakliči* ili *pociglanjki*
„Med“ od maslačka
Kolač od meda
Zapečene jabuke
Kalnički uskrsni kruh
Pekmez od oguljenih šljiva
Kukuruzna loparka
Loparka od bijelog i kukuruznog brašna

OBIČAJI SELA ZAGREBAČKE OKOLICE

Običaji

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

Ivanje tj. Januševo
Stara Godina
Tri kralja
Kolinje
Post
Vol na ražnju
„Prijatelj naroda“ br. 24 iz 1891. godine
Nedjeljni objed:
Domaća pileća juha,
Pohani picek – pohanec, fajni mladi pohanci, Matovilac s krumpirom (rizi-

bizi)
„BLAŽENA VREMENA U ZAGREBU“
(Dragutin Hirz – Stari Zagreb)
Grintava margeta

Neka od starih zaboravljenih jela

Juha od krumpira s mrkvom
Juha od zaprške s umućenim jajima
Bezmesna gulaš-juha
Kisela juha od mesa
Ajnpren juha – Prežgana juha
Ajngemahtes (ujušak, umokac)
Ajnpren
Juha od kornjače
Varivo od kelja („na finiji način“)
Obično varivo od kelja
Crveno zelje
Zamašćene mahune
Abšmalcane (apšmalcane) mahune
Grah s mahunama
Grah varivo s kobasicom i špekom - stari pučki recept
Pražetina
Krumpir na gusto
Slatka repa
Žganci i kisela repa s ocvirkima (čvarcima)
Žganci z tropom (kukuruzna krupica s preljevom)
Hrskavi žganci (palenta)
Krumpir na masti
Ričet
Grah s vrhnjem
Grah sa sirom
Prge (jelo od graha)
Grah sa šćipancima
Zapečeni mladi grah
Pečeni grah s rezancima
Pirjani kozjak
Pofureni valjušci (luleki)
Valjušci na staro zagrebački način
Trganci sa špekom i vrhnjem
Krumpir s čvarcima
Okruglice u ubrusu
Žličnjaci od krumpira i kukuruznog brašna sa čvarcima
Namočeni makaruni
Jetrena pašteta s kruhom
Guščja krv s jetrom
Pečeni nadjev za kobasice
Svinjska pluća s krumpirom
Buncek na samoborski način
Pohani (panirani) buncek
Pečeni buncek
Jetrica s lukom
Pirjane iznutrice
Odresci s kiselicom
Faširanci s krumpir salatom
Kobasice s kukuruznim valjušcima i lisičarkama
Češnjovke sa samoborskom muštardom
Teleći rep (pirjani)
Goveđi jezik u umaku od šipka
Kuhana govedina s lukom
Poprženo goveđe vime
Srneći kotleti s gljivama
Rezanci od sira
Štruklji od heljdina brašna s nadjevom od Oraha
Okruglice od marelica
Kolač od čvaraka
Pogačice od sira
Prosta(obična) povitica s ocvirkima (čvarcima)
Povitica od kvasnog tijesta i ocvirkima
Prhke kapice
Nadjev od vlasca
Livanci s jabukama
Družinski kolač
Gorička pinca
Suho lišće – „hoblinje“(hoblinje – sitni otpaci od hoblanja, blanjanja – blanjevina, ostrušci, šuška)
Okruglice od zobi
Nadjev od bućinih sjemenki
Keksi od prhkog tijesta
Domaći keksi s maslacem
Ružice (Osinje gnijezdo)
Pogača od grožđa
Zagrebačka voćna torta
Kuhani kruh
Liker od mlijeka
Vruće pivo
Triet od vina
Plešivički zelenjaki, štrukli zelenjaki - Plešivički copanjek I. varijanta
Plešivički zelenjaki, štrukli zelenjaki - Plešivički copanjek II. varijanta

POSAVINA

- Trebarjevo
Napisala Kata Jajnčerova
Iz zapisa starih više od sto godina

saznajemo o načinu života savskih sela oko Siska
- Dimljarina
Govedina s posavskim krumpirom
- Varoš
(okolica Slavonskog Broda)
Napisao Luka Lukić oko 1920. ZBORNIK ZA NARODNI ŽIVOT I OBIČAJE JUŽNIH SLAVENA, knjiga XXV. sv. 2., JAZU u Zagrebu 1924.
- Turopoljske hrastove šume (Turopoljsko svinjogojstvo)
ZBORNIK za NARODNI ŽIVOT I OBIČAJE, knjiga 37, JAZU u Zagrebu 1953.
Ižimača
Masna ljepina (masna lepinja)
JELA:
Posavski sir
Posavski suhi sir
Posavski suhi dimljeni sir
Posavski sir sa čvarcima i zelenom salatom (*Šalata s oparom*)
Žganci s tropom (kukuruzna krupica s preljevom)
Krumpir na masti
Krumpir s peršinom
Kompirača
Trganci s jajima, sirom i vrhnjem, i sušenim rebricama
Makarun
Nadjev od iznutrica peradi
Ječmena kaša s dimljenim mesom
Turopoljska greblica
Posavski krumpir
Žganci s vrhnjem
Proja
Crevara
Drobilica
Prženi kiseli kupus
Priganice
Gibančići
Pituljica
Jaja sa čvarcima
Juha od kosti
Juha od sitnine
(juha od cijele kokoši)
Juha od vrhnja
Varivo od graška (zeleni grašak)
Turopoljsko varivo od korabe s krumpirom
Varivo (cušpajz, čušpajz) od kisele repe
Posavski „pohani“(panirani) vrganji
Kiselica
Kiselica od mladog luka
Prženi kiseli ili slatki kupus
Prženo brašno u mlijeku
Vanjkušeki
Sitna riba na posavski način
Slatkovodna riba na vinogradarski način
Pečeni klen
Čekičanje
Turopoljski lonac
Posavsko jelo od mesa i raznog povrća
Posavski čobanac
Turopoljski odrezak s gljivama
Turopoljska nadjevena guska
Guska nadjevena s jabukama
Guska sa žgancima
Kvrguša
Nadjev za kokoš (Pullus fusilis)
(Božićni nadjev)
Pilići nadjeveni suhim šljivama
Kockice od tijesta („krpice“) s jetricama
Šarena salata (zimnica)
Starobrodski slanci
Pečene šljive s orasima
Mazanica
Posavska gibanica
Kifli (Domaći kiflići)
Uštipci od sala
Uštipci od sira
Žetelačka pogača
Posavska pogača
(Pogača *Vodeničarka*)
Kolač s jagodama ili višnjama
Posavski šećerni roščići
Posavska carska pita
Turopoljska pita
Kolačići kroz ruku – kiseli kolačići
Lokšice
Posavske - Bele devenice (bijele devenice)
(Vidi: Kolinje)
SLAVONIJA
- U zapisu, koji su sastavili 1782. godine (a objavili 1783.; Budim 1783, 147 str. in 4º; Iter per Poseganam Sclavoniae provinciam mensibus junio et julio anno MDCCLXXXII susceptum), profesori budimskog sveučilišta Matija Piller (profesor „historiane naturalis“) i

Ludovik Mitterpacher (profesor „oeconomiae rusticae“), krstareći požeškom županijom, o fauni, flori i mineralnom blagu toga kraja, posebno su pisali i hvalili gostoljubivost naroda, a o narodnoj prehrani zapisali su ovo:……

- Župnik Luka Ilić Oriovčanin „Narodni Slavonski običaji! 1846
Cicvara
- Knjiga LE PÉLERIN SLAVE (Slavonski putnik) tiskana u Osijeku, na 80 stranica, 1870. godine, autora Jean Victora gotovo je nepoznata.
- Selo Otok kraj Vinkovaca, Josip Lovretić, oko 1877.
- Selo Tomašanci kraj Đakova (oko 1870. godine) Mirko Marković

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

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

Ante Sekulić

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

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

Masna tarana
Tarana na mlijeku
Čorba kiselica
JELA
Guske i kljukanje (šopanje) gusaka
Pašteta od gusje jetre
Slavonski sataraš
Domaći sataraš
Običaji
Korizma
Uskrs
Božić
Stari običaji i vjerovanja Slavonije i Baranje
Svadba
Slavonska juha
Slavonski svatovac
Zabave
Bećarska večera
Poklade-fašnik
Crna slavonska svinja
Oprema svinjara: svinjarska kanđija, žulja, kožna svinjarska torba, baltica
Ljeljini dukati

Jela:

Slavonski pladanj
Namaz od svinjetine i guščetine
Pečena mlada guščja jetra
Jetrica u maramici (Crne džigerice)
Panirana šaranova ikra
Namaz od riblje ikre I. način
Namaz od riblje ikre II. način
Bunjevačka svinjska đigerica s lukom (svinjska jetrica s lukom)
Bunjevačke pirjane iznutrice
Hladetina I. način
Hladetina II. način
Hladno nadjeveno prase (odojak)
Riblja hladetina
Babenička juha
Juha s kobasicom repnjačom
Juha s buhtama
Čorba od hrena
Čorba od kopra
Čorba od gusje krvi
Guščja juha
Bijela čorba
Krumpirova juha s rezancima
Krumpirova juha na baranjski način
Baranjski krumpir-paprikaš
Grahova juha s trgancima
Snašina čorba
Kukuruzni žganci na slavonski način
Slavonska kajgana sa čvarcima
Abaraška užina
Domaći kiseli kupus
Seljačka kajgana
Mahune s jajima
Krumpirove placke (Bramborovi placky)
Polesnjaci
Krkljuš (kockice kruha na masti)
Papula
Zamašćeni rezanci
Ščipanci
Knedli (okruglice ili valjke)

sa zeljem *(„Knedliki“ po češki (ili štruce*)
Čikovi
Musaka od kiselog kupusa
Nadjevena (punjena) paprika sirom
Nadjevena (punjena) paprika mesom od zeca
Srijemska sarma od kiselog kupusa
Lisičarke s jajima
Pirjane lisičarke
Žablji kraci na baranjski način
Pile sa salaša i trganci sa sirom i vrhnjem
Paprikaš od pijetla sa žličnjacima (*Žličnjaci, Žličnjaci s vrhnjem*)
Patka u umaku
Dimljena gusetina
Rižot od sitniša
Slavonski savijutak „Copacabana”
Podvarak
Pečenica (lungići) u umaku od šljivovice
Slavonski složenac s kupusom
Šokački šnicli
Slavonska punjena teleća prsa
Nadjevena teleća prsa na šokački
Juneći jezik s bademima
Vinogradarska „šnicla“
Iznutrica šljuke
Pašteta od iznutrice šljuke
Srneći odresci s višnjama
Slavonska marinada (pac) za divljač
Smuđ na srijemski način
Pečeni šaran sa češnjakom
Perkelt od soma na kopački način
Perkelt od štuke
Perkelt od riblje obrazine
Pohana riblja mliječ
Okruglice od štuke u kopar-umaku
Šaranovi „čvarci“

Fiš paprikaš
Srijemski kotlić
Kobasica zalivena u mast (zatopljena)
Slavonska šunka
Telećи 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 (patlidana)
Špageti sa škampima i školjkama
Lignje punjene marunom, pršutom i Škampima
KVARNER
Zvončari
Kvarnerski štrukli (sjevernojadranski *presnec*), Kvarnerski *hroštuli*
Presnac, Rasparane bragaše, Frituli s vrhnjem, Supice (kriške; slatki kruh), Palenta konpirica i slane ribi
Brežanski zapešt
Kvarnerska začinska mješavina
Žurica ili hladetina
Vazmena pogača
Pogača sa suhim smokvama
Cancarele
Maneštra od merlin (mrkve) i korabe

Kuhani konpir z ocvirki
Ječmik
Crno zele i palenta
Repa na kastafski (kastavski) – *repa na četeri smoki*
Repa i fažol
Slatki žličnjaki
Pita od trešanja
Vazmena pogača
Pogača sa suhim smokvama
PRIMORJE
Primorska panada
Juha od koprivi
Prežganica z baškoton na Jakovarski
Primorska juha
Grah s koprivim (Fažol z koprivum)
Primorski složenac od patliđana (balancana)
Gornjozagonski makaruni
Artičoki primorski
Grobnička palenta krumpirica
Seljačka bijela maneštra
Jačmik (Jačmik va kotliću)
Batuda (Crikvenička batuda; Primorski lonac)
Juha od brancina
Juha od dagnji
Temeljac od škampa
Brudit s palentun na selački
Lokarda na primorski način
Lovrata na seljački način
Marinirane srdelice
Srdele na salatu po primorski
Brodet od srdelica
Lešada od srdelica ili inćuna
Pržene (frigane) srdelice i inćuni
Zapečena kapula nadjevena sa srdelicama
Crikvenička pogača od slanih srdela
Lukova kolubica
„Rupice“
Skuše u rasolu od vina
Slani vinćoli na svetejelenski
Olita ili slatka krvavica (Klanje prasca)
Skuta u listu vinove loze (Skuta va pere od ruzi)
Grašnjaki (Rašnjaki)
Grašnjaki s vrganjima
Broskva na padelu
Gulaš i bela kompirica
Bezimeno jelo, koje se radilo na laganoj vatri – jelo se „krčkalo“
Primorska kalandraka – gulaš od krumpira i mesa živadi
Vinodolska porednja
Težačka salata
Šuljki sa sirom
Gulaš od veprovine
Uskrsna pogača
Bakarska torta
Zvonejski presnec
Primorski prisnac
Bodulski presnac
Potrgane gaće (Poderane gaće)
Božićni kolač s medom
Svetojelenske friti
Pavlinska torta (suvenir Crikvenice)
CRES
Lignje na creski način
Škampi s valjušcima na butargi*
Pile s češnjakom
Kozlić s premazom (marinadom) od ružmarina
Janjeći kare u mirisnom bilju
Tjestenina na creski način
CRES/LOŠINJ
Maneštra od boba i koromača (Lošinj)
Otočka juha od cipala
Tjestenina sa slanutkom
Lonac sa slanutkom
Slanutak u juhi
Slanutak na mrsno
Slanutak s kupusom
Slanutak na salatu
Slanutak sa žitom (pšenicom)
Slanutak s paukom
Janjeći zvacet (žgvacet) sa šparogama
Papuči
Smokvenjak (creski)
Popečci od kadulje (panirana kadulja)
Torta od ružmarina
Torta od naranče
Liker od mirte
SUSAK
Bob s paštom
Lešo bob
Bob, krumpir i lazanje (rezanci)
Varivo od boba i slanutka
Bob sa patlidžanima.
Maneštra od boba i koromača

Lazanje s bobom
Bob i blitva
Brzi popečci od boba i špinata
Jednostavni namaz od boba
Tjestenina s bobom, sirom i graškom
Kruh s bobom
Slasni sendviči s bobom i pršutom
Bob s pancetom
Janjeći kotleti s bobom
OLIB
Hobotnica na zvacet
Aleksandra Sanja Lazarević – *Tradicijska prehrana na otocima Silbi i Olibu, 1985.*
KRK
Težačka domaća juha
Tunina u ulju
Zubatac u umaku
Brodet na puntarski način
Polpete od mrkača s divljim porilukom
Jastog na krčki način
Mulam s češnjakom (*mulam zalučen*)
Janjetina na lešo i lazanje zi šalšu
Šurlice
(Šurlice s divljim šparogama i ovčjim sirom)
Dobrinjski makaruni („makaruni na četiri kantuni“)
Smokvenjak (krčki)
Pijanci
Puhanje (kroštule)
Kolubica i letila za Božić i mesopust
(„Gaštronomija grišnog fra Karla z Dubašice“)
Fešta od presnaci
Carski presnac
Prastari naputak I. verzija
Prastari naputak II. verzija
Prastari naputak III. verzija
Prastari naputak IV. verzija
Vrbniški presnac
Krčki presnac
Gložanski presnac
Halabujski presnac z jabuki
Primorski presnac
Pristeški prisnac (naselje Pristeg nedaleko Benkovca)
Rukavaški presnac
Škrtavi presnac
Zvonejski presnac
Benkovački prisnac
Vrbenska skuta (za poviticu i presnec)
Vrbnički medenjaci (Vrnbički kolač *oplača)*
Pehinarski presnac
Presnac od Srdočev

II. DIO B

STARA BAŠKA/KRK i LOPAR/RAB
Hobotnica s divljim porilukom
(Mrkač na brujet)
Hobotnica sa špagetima i tikvicama
Zelena tjestenina s mladim bobom i hobotnicom
RAB
Rabski brodet (brujet)
Rižoto od škampa
Punjene (nadjevene) lignje
Sipe s bobom
Brudet od sušene hobotnice
Dimljena hobotnica
Janjetina na rabski – janjetina u bruncu
Rabsko sočivo
Rabska „grota“
Rabska „torta“
Rabski baškotin
Rabski muštaćoni
Rabska fjera
PAG
Šparoge
Dagnje po siromaški
Gusta juha od šparoga
Ovčja juha
Njoki u umaku od balancana
Paški pljukanci
Valjušci od skute
Paška šalša
Gulaš od ovce
Paška janjetina ispod peke
Kaštradina
Kaštradina s kiselim kupusom
Janjeće tripice s pancetom
Lunska marinada (posno jelo)
Lovrata na paški način
Skuša na paški način
Hobotnica novaljskih ribara
Lignje na primorski način
Baškotin
(Mornarski kruh - baškot, bucolaj, kolač, galeta)
Dvopek s bademima
Gnude

Karnevalske fritule sa skutim
TUNA-kraljica plave ribe
Mali rječnik tunolovaca
Tuna na ribarski (Tuna s maslinama)
Pljeskavica od tune
Odresci od tune
DALMACIJA
- Prema zapisima starim 200 godina saznajemo kako se živjelo, što i kako se jelo.
- Selo i seljaci u očima stranih putnika
- „Nekad težačka i siromaška hrana našeg mora, danas je vrhunski užitak za najprobirljivije ukuse."
  Korčulanska Martinjska lojenica
  Martinov kruh
  Ružina vodica
- Biokovsko selo – Vrdola

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

- „Brušketa"
- Božićni običaji:

Dalmacija
Dalmatinska zagora
Sinjsko-vrlička zagora
Običaji - vjerovanja
Poljica
U starim zapisima o prehrani, jelima:
Marenda
Marenda za obične dane
Dječja marenda
Vino
Rakija
Prošek
Kvasina
Sir
Kumpir na cilo
Polovice (pole)
Mišancija (zelje)
Pašta fažol
Špinjača na paru
Zeleni rižot
Slanutak (bili grah, čičvarda, slanutak) *na juhu*
Slanutak na mrsno
Slanutak s kupusom
Slanutak na salatu
Slanutak sa žitom
Bućine na pome
Bakalar
Brujet (brudet, brodet) *ala peškadoro*
Glavonožac s bobom
Hobotnica na salatu
Rižot od škampi
Jota (kiseli kupus sa fažolom)
Žitna juha
Mineštrun I
Mineštrun II
Janjetina
Janjetina s bižima
Janjetina ispod peke
Janjetina sa bobom i blitvom
Janjeća jetrica (danas to zovu *dolce garbo* (slatko i kiselo), onda se nije zvalo nikako)
Janjeći mozak s jajima
Janjetina sa špinatom (spinjača)
Tripice
Kaštradina
Pašticada s njokima
Domaća manistra (tjestenina)
Mrvice (za u juhu)
Cancarele
Kroštata
Slatka verzija
Slana verzija
Paradižot
Mantala
Pogača
Soparnik
Poljička torta
Zadar (Božićni običaji)
Običaji Šibenika i Primoštena
Božić starog Dubrovnika

- USKRS – hrana koja se nekad smatrala sirotinjskom postala je uporište kulinarstva.
- Tradicionalni uskrsni objed u Dalmaciji
- Biranje „kraljeva ili knezova, ili dužda" („dose") u Dalmaciji
- O nekadašnjem životu zaostroških seljaka u „brdu"
- Život u Hardomiji (zapis misionara isusovca o ishrani mještana s područja između Ljubuškog i Metkovića)

Jela od povrća
Jela od žita i tijesta

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

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

Janjetina šibenskog zaleđa i tuka (Pečena tuka)

- **Pivnica „U Fleku“- nogomet, Split**
- **Dalmatinska kokoš**

ŠIBENIK
SKRADIN/DRNIŠ (DALMATINSKA ZAGORA)
Čokalice
Šibenska luganiga (lukanika)
Lukanijeva kobasica
Skradinski rižoto
Skradinska torta
Šibenske favete
Komočići
Pispalji (langoši)
Drniški grah
Latežine
Koprtlje
Brodet od jegulja – Bižot s palentom
Kolač od žižula (čičimaka)
Šibenska pogača sa slanom ribom
TRILJ-SINJ (DALMATINSKA ZAGORA)
Izlivača
Valjušci
Makaruni (bigulice, valjušci) sa sirom
Makaruni s mesom
Žmare s verzotom
Arambašići (Harambašići)
Lizbika
Brudet od raka muleka
Žabe na brujet
Janjeći dropčići
(Kukurek - janjeća crijevca)
Dimljene janjeće tripice (želuce) i crijeva
Dimljena crijeva u umaku
Crijevca na roštilju
Alkarska janjetina
Domaća kaštradina
Sinjska pečenka
Teleća glava ispod peke
Teleća glava u papirnatoj vrećici (*škartocu*)
Teletina ispod peke
Teleće srce na kiselo
Teleća plućica, đigerica (jetra) i slezena u umaku
Goveđi jezik u umaku od kapara
Goveđi gužnjak u kiselom kupusu
Valjušci (njoki) sa šljivama
Seljački uštipci
Torta švojata*
Nadjevene dunje
Babina kotonjada
Triljska orehnjača (Grotulja)
Sinjski (seljački) uštipci
Uskršnja pogača – Posvećenica
BUKOVICA i RAVNI KOTARI (DALMATINSKA ZAGORA)
Alberto Fortis, *Viaggio in Dalmazia* 1774., „Put po Dalmaciji". Dio koji se odnosi na njegovo putovanje i istraživanje toka rijeke Krke.
TILURIUM i BURNUM – prehrana legija
Prehrana legija
Jela koja imaju svoju dugu povijest
Uštipci
Globi – okruglice, loptice od sira
Perna – but, šunka
Kruh sa smokvama
Vojnički kruh - *Panis militaris*
Kruh Libum
Benkovačka vara
Jela koja su se pripremala na ovim prostorima još od Rimljana
umak Garum
umak Mulsum
Kuhana jaja s umakom od kikirikija (predjelo
Ukuhana jaja – In ovis hapalis (predjelo)

Predjelo od marelica
Julijanova čorba
Fabaciae Virides Et Baianae (soja ili bob i mahune
Jelen u umaku (glavno jelo
Odresci (glavno jelo)
Isicia omentata (glavno jelo)
Minutal marinum (glavno jelo)
Patina de pisciculis (sufle od malih riba) (glavno jelo)
Starorimske začinjene dagnje (glavno jelo)
Školjke
Mitulis (morske školjke)
Rižot od lupara (prilipaka)
Lupari u šugu
Priprema murine (glavno jelo)
Tunjevina
Minutal Marinum (riba u bijelom umaku
Pullus fusilis (nadjeveno pile) (glavno jelo)
Vitellina fricta (pečena teletina) (glavno jelo)
Mustacei (desert)
Libum (desert)
Patina de piris (sufle od krušaka) (desert)
Pear Patina (desert)
Poslastica od datulja (urmi)
Poslastica s paprom
Poslastica sa suhim grožđem
Poslastica s pinjolima
Aliter Dulcia (vrsta deserta)
Tiropatinam (vrsta nabujka)
Ova Sfongia
Ex Lacte (palačinke s mlijekom)
Slatkiši
Tradicijska prehrana
Mlijeko i mliječni proizvodi
Meso i proizvodi od mesa
Riba
Žitarice i kruh
Povrće i prerađevine od povrća
Jaja i med
Samoniklo bilje i plodovi
Voće i prerađevine od voća
Pića
Ulja
Kolači i slastice
Jela za posebne prilike
JELA i PILA
Fjoki (*Tijesto za fjoke)*
Prominska Cicvara
Cicvara iz Polače
Ječam (orzo) sa suhim rebrima
Presnac- prisnac (*Sir škripavac)*
Prisnac iz Bruške
Prisnac iz Novigrada
Prisnac iz Zelengrada.
Riblja pašteta
Raci u umaku od murtele (nana, menta, metvica)
Bakalar sa slanim srdelama (kako se nekad pripremao)
Bakalar u teći
Odresci od *španjaka*
Grah s pancetom
Blitva s grahom i bobom
Blitva i slanutak
Krumpir s hrenom
Tripe u rajčicama
Puževi na seljački način
Goveđi jezik kao pašticada
Dalmatinska gulaš juha
Pastrva u prošeku
Visovačka franjevačka begovica
Salata od tikvica
Krvavice *baba*
Cikla salata (zimnica)
Salata od cikle
Kruh pod pekom
Bublice - loptice
Kuglof
Posne vanilice
Kora za pite (misli se na tijesto za *štrudl*, savijaču)
nadjev kad je post
nadjev kad nije post
nadjev od mesa
nadjev od sira
Pužići s orasima
„Prskano“ posno tijesto za *štrudele* i *krafne*
Posni kolač od jabuka petrovača
Petrovača
Bombice (kuglice) od jabuka
Posne jabučice
Posni kolač
Prutići od smokava i bajama.
Prutići
Kuglice od mljevenih smokava
Posni medenjaci
Starinski kolač s medom

Posni keksi
Posne kiflice
Orašci
Prutići od oraha
Posna torta
Domaći, posni, marcipan
Kolač od grožđa
Čukter (čufter) – kolač od bajama i vina
Posna pita od suhih šljiva
Baklava sa suhim šljivama
Slatko
Pekmez od drenjina
Kompot od mušmula
Marmelada od mušmula i bajama
Marmelada od ljubičica (cvijet)
Pekmez od ogrozda
Pekmez od ogrozda i jagoda
Slatko od ogrozda
Ogrozd u šećeru
Marmelada od smokava
Pekmez od šljiva s medom
Pekmez od trešanja
Pekmez od trnjina
Domaća pića – pića iz kućne radinosti
Domaći prošek
Desertno vino od ruža
Pelinkovac od grožđa
Rakija lozovača, komovica i stejovača
Travarica za lijek
Rakija rogačuša (rogačica)
Rakija od komurača (rakija anižeta)
Rakija od murtele (nane, mente)
Liker od drenjina
II. inačica
III. inačica
Domaća orahovača
II. inačica
Liker od zelenih oraha
II. inačica
III. inačica
IV. inačica
V. inačica
Liker od suhih smokava
Rakija od ruža – ružulja
II. inačica
Ekstrakt od ruža
Voćni liker
Liker od gustelina (*kostelina, koščela, koštela, **lat.*** Celtis australis**)**
Liker od dunja
Liker od šumskih jagoda
Liker od kadulje
Liker od kupina
Liker od malina
Liker od narančine kore
Liker od pelina
Liker od ribizla
Liker od rogača
Liker od ruža
II. inačica
III. inačica
IV. inačica
V. inačica
Liker od plodova divlje ruže (šipuraka)
Smrekovica (brinjevača, klekovača)
Sirup od šipka – nekuhani (nar, mogranj *lat.* Punica granatum*)*
Sirup od šipka – kuhani
Liker od šipka (nara)
II. inačica
Liker od šipurka
II. inačica
III. inačica
IV. inačica
V. inačica
Višnjevača
Liker od trnjina
II.inačica
III. inačica
IV. Inačica
Liker od višanja i trešanja
Liker od višanja
ZADAR
Fritaja od domaćih *joj i sip*
Lignje po ribarski (cukarinke)
Posne fritule
BIOGRAD
Ćućka (pašta-fažol)
Čičvarda (slanutak)
VRANSKO JEZERO
Brodet od jegulja sa palentom
TROGIR
Trogirska juha od cvjetače
Trogirska prsura
Traurina
Trogirski rafioli (+Imotski rafioli)
KAŠTELA/SPLIT
Makaruni na vreteno
Pastrva iz Žrnovnice s domaćom purom
Govedina s kaduljom (meso u teći)

Dolče garbo
Dioklecijanova pogača
Kaštelanska torta
Domaći kravlji sir
Rimski kruh (pogačica) – *libum*
FJERA SV. DUJE - SUDAMJA NEKAD I SAD
STON
Kamenica s limunom
Kamenice pečene
Crni rižot
Salata od *mušula* na stonski način
Stonska torta
METKOVIĆ/NERETVA
Bakalar kuhan na mornarski
Mornarska juha
Juha od sušene tabinje
Jegulja s rižom
Jegulja s češnjakom.
Jegulja u bijelom vinu
Jegulja na ribarski način
Frigana jegulja
Jegulja u tijestu
Sarmice od jegulje
Brudet od sušene jegulje
Dimljena jegulja s jajima
Liska
Liska na neretvljanski način
Liska sa slanim srdelama
Liska s prošekom, jabukama i suhim šljivama
IMOTSKI (DALMATINSKA ZAGORA)
Posni grah
Cike (zapečeni rezanci s kajmakom)
Ljuta ičija
Lignje pod pekom
Čupava torta
BIOKOVO /MAKARSKA
Putovanje saksonskog kralja Friedricha Augusta 1838 od Trsta do Kotora
Sladoled obitelji Trek
DANICA ILIRSKA broj 35, 36;
HRVATSKI PLANINAR br. 8. i 9.
Saski kralj Friedrich August II. kao hrvatski planinar
Torta Makarana
Sir od kiselog mlijeka
Krepka juha Biokova
Jelo težaka
Biokovski lonac
Biokovski puževi
PELJEŠAC/DUBROVNIK
Riblja ikra – butarga
Juha od ikre
Pelješka juha
Zelena manestra
Šporki makaruli
Dubrovačka pazija
Tuka (pura) s maslinama
Janjeći pikatić
Dodatci za varenik
Rakovica bokeljskih mornara
Pelješki savur
Pelješki brodet od mušula (dagnji)
Dubrovačka salata
Hrostule (kolač iz Lapada)
Prikle I. način
Prikle II. način - Lapadske prikle
Pandolete
Pasta frula
Dubrovačke popriguše
Rožata od rogača
Dubrovačka torta
Dubrovačka torta od mjendula i naranača
Nadjevene naranče
Nepečena torta sa skorupom
Mandarinet
Arancini (Orancini; ušećerene naranče)
Dubrovački božićni kruh s Maslinama
Liker od cvjetova lemuna i naranče
Izbor iz stare dubrovačke kuhinje:
Ožičice simulate
Sipina crna juha
Balančane u teći
Bob i pasta na kaštradini
Pečena domaća lonza (svinjski kare)
Lonza od praca s ljutom narančom
Kopun ili kokoš na Pometov način
Puži po pastirski
Pečena kozletina s mladim patatama
Lignje punjene na dubrovački način
Marmelada od divlje ruže (šipurike)
Božićni kruh s maslinama
Liker od nespola
Orancini
Dubrovačka torta od mjendula i naranče
Liker od cvjetova lemuna i naranče
Tradicionalne dubrovačke ričete **(recepti)**

za Badnji dan:
Posna juha - panata
Prikle posne bez jaja
Suha riba na bijelo – popara
Suhe smokve sa mjendulama
Bruštulani mjenduli
Prikle (sa patatama)
Salama od suhih smokava
Tučene zelene masline
Kruh „luk“

II. DIO C

OTOČNA JELA

KOLOČEP
Popara od ribe na otočki način
MURTER/KORNATI
Brudet na kornatski način
Kornatski maništrun
Maništrun od lignje
Kruh sa sipinim crnilom
Frigane papaline
Ježinci
(Morski ježevi od davnina)
(Juha od morskog ježa)
(Ujušak od morskog ježa)
(Tjestenina s ježincima)
Fuži s morskim ježevima
Frigane papaline
Papaline kao riblje mlijeko
Papaline u jajima
Bućine (papaline) na pome
Gavuni (čokalice) na kornatski način
Trlja u umaku
Volak na mornarski način
Volak s vinom
Punjeni lubin
Orada ili zubatac na način „Kornat“
Dagnje s krumpirom
Jakovske kapice
Vangole na rižot
Crni rižoto od lignji
Crni rižoto od sipica
(Crni orzo sa sipom)
Kornatska užanca (hobotnica na domaći način, užanca - običaj, navika)
Hobotnica na živo (u tijestu)
Hobotnica u umaku
Hobotnica s matarom (motarom) i jajima
Bubice (pogačice) od hobotnice na Kornatski način
Lignje u vinu na mornarski
Lignje punjene kunjkima
Gulaš od lignji
Lignje na šporko (lignje u crnilu)
Tuna i palamida na način divljači
Murterin (vrsta brudeta s Murtera)
Putać (Murtersko – Kornaturski gulaš)
Murterski valjušci
Puževi na gradelama
Mornarski kruh (kruh sa crnilom sipe)
(Pašta sa crnilom sipe)
- Hodočašće Kraljici ribara i blagoslov zvona
- Crkva Gospe od Tarca
PAŠMAN
Banjski brudet od sipa
Marinada od šaruna i slanutka
DUGI OTOK
Šaruni sa slanutkom
Marinada od plavica
Pečene dagnje
Kozice na rigi
Tuna na kaljski
Pogača od slanih inćuna
BRAČ
Bračka juha
Juha od mulama
Mulam iz juhe poslužite sa šalšom od rajčice (pomidora) i kapara
Bračka pašticada
Bračka janjetina
Janjetina na špicu
Vitalac
Butalac
Tabaškada
Srdelice na brački način
Sipe i crni njoki od krumpira
Brački puževi (pojari)
Brački kolač od suhog voća
Karamelizirani bračko sir (*procip*)
Hrapaćuša (Hrapoćuša)
Bračke fritule
Starinska bračka torta
Bolski cviti (cviti su tradicionalni bračko svadbeni kolač)
Smokve zapečen u medu
Domaći kruh
Bračke škanjate (dvopek)
HVAR
Hvarska juha od artičoka
Artičoki i biži (grašak)

Artičoke s graškom i bobom
Špageti i šolša od pomidori
Bakalar na hvarski način
Brujet na mornarski
Složenac s ribom „ Starigrad „
Potrusene (prisušene) gire
Hobotnica na težački
Medaljoni od goveđih mišića u hvarskom prošeku
Kozlin ili kozlić
Zec na hvarski način
Starogrojski pot
Paprenjaci (Starogrojski paprenjok)
Hvarske galijice
Hvarske tice
Hvarska rožata
Hvarska pogača
Jelšanska torta
Jelšanska štrudla prelivene finom kremom od jaja
KORČULA
Juha od crneja (črneja)
Kupus na tabak
Žrnovski makaruli (makaruni)
„Frančeskina lešada“
Korčulanska pašticada s njokima (često se naziva pod širim pojmom dalmatinska pašticada)
Murina sušena u dimu
Murina na ražnju
Marinada od palamide s fažolom (grahom)
Salata od hobotnice
Goveđi jezik s kaparama
„Zeje na pomadore” (kupus raštika s rajčicama)
Čipi-čapi
Kulin od škopca na Pupnatski
Škopac u kampovelu
Suhi fažol s kozjom kaštradinom
Korčulanske fritule
Korčulanska kukuruzovina
Lojenica
Lumblija
Klašuni
Korčulanska sirnica (pogača)
(Nekoliko varijanti: *Jednostavna sirnica, Pinca stari Brački kolač, Istarska pinca*)
- Uskrs je gizdenjak
KOLOČEP
- Popara od ribe na otočki način
VIS
Komiška gusta juha
Patakenjac (Poverun)
Božićni verzot
Kozletina na gradelama s pečenim povrćem
Marinirani inćuni
Artičoke s bobom na viški način
Bob sa sipom
Gof u vinu
Luc u umaku od kapara
Palamida na savur
Pašta-fažol na brodet
Crni orzo (sipa sa ječmom – „rižoto od ječma“)
Pojorski bronzin
Brodet od murine
Brodet od sušene raže
Sušena tabinja
Srdelice na komiški način
Marinirane srdelice
Riba na ražnju
Skuše na viški način
Brudet od jastoga
Kuhani jastog
Jastog na ribarski način
Jastog na bijelo
Brodet komiški
Brodet od ugora na viški način (uz Božićni verzot)
Punjene (nadjevene) lignje
Punjene lignje na gospodski
Hobotnica u crnom vinu
Šufigane kozice
Komiška pogača - Pogača od slane ribe
Iški lopiž
Spiza od spuži
Viški kulin
Zec na viški način
Viški umak od meda za pršut i ribu
Viški umak od meda za pršut na II. način
Smokvenjak (kolač od smokava i badema)
Cviti – prhki kolačići za pir (svadbu)
Viški hjib - hib („smokvenjak“- božićni kolač)
Pogačice od naranči i meda
Torta od naranče
Rogačica
Limuncello
LASTOVO

Lastovski brujet (brodet)
Brodet od slanih srdela
Kirnja
Kirnja s pršutom
Gof na lastovski način (izvorno: gof na picajolu)
Fileti gofa s rižotom od motara
Gof s pršutom i ružmarinom
Lastavica u pećnici
Jastog s paštom
Rižoto od dagnji
Salata od hobotnice i jastoga
Hobotnica s kapulom
„Srdjele“ na ražanj
Marinada od morskog psa
Puževi (ogrci, ugrci) s palentom
Lastovska rožata
Lastovske skalice
Lastovski kruh ispod peke (cripnje)
Kobasice od ribe
Lastovski škopac
MLJET
Mljetski makaruli
Janjetina (ili ovčetina) s prošekom
Sušeni list
Lovrata s kaduljom
Skuša sa slanim srdelama
Kuhana tunjevina
Tuna za zimu
Zubatac s mediteranskim umakom
Morski lonac
Mljetski rižot
Mljetska suha tabinja
(Tabinja - jadranski bakalar)
- Stare mljetske ribarske užance za hlapa, hobotnicu, mliječ i motar
  Hlap na salatu
  Hobotnice
  Mliječ
  Motar
  Jaja nadjevena matarom
- Mljetske blatine – carstvo jegulja
- Vrša; Obrti južnodalmatinskih otoka
- **PUČINSKI OTOCI** (Brusnik, Jabuka, Palagruža – dva stara ribarska recepta (ricete):
Ribarski gulaš
Srdele na ražnju,
Svetac)
Falkuša

A tko je barba

OSTALA JELA KOPNA I OTOKA

Juha od blitve s mahunama
Rezanci od rogača
Pašta šuta
Domaći valjušci sa sipom i bobom
Bakalar na benediktinski način
Bakalar na kardinalski način
Rošpa z kompirom (rošpa – grdobina, žaba)
Srdele s komoračem
Srdelice na bijelo
Lignje u pećnici
Lignje na vodičanski način
Gulaš od hobotnice (*druga, treća, četvrta, peta inačica*)
Hobotnica na način tripica (fileka)
Hobotnica na nonin način
Hobotnica na mornarski način
Hobotnica s bobom i manistrom
Ukiseljena hobotnica
Rižot s ugrcima i luparima
Rižot od liganja
Miješana buzara
Crna pašta
Sipa u teći
Bili rišot (rižot) od sipe ili lignje i kozice
Nadjevene sipe ili lignje
Sipa sa crnilom i palentom (staro Murtersko jelo)
Srdele u savuri (na saur)
Srdele na gradele s tikvicami
Srdele s petrusimulom
Popara od srdela
Srdele na slatko-kiselo
Tripice s fažolom (Fileki s grahom)
Tingul od kokopši
Zec na dalmatinski način
Kunić na dalmatinski način
Artičoke na dalmatinski način
Artičoke, bob, grašak (biži) i janjetina
Gratinirana blitva
Blitva i kopriva na padelu
Blitva pod uljem
Blitva sa sirom
Blitva s krumpirom na lešo
Bob s blitvom
Fjoki sa ribanim cukinima (mašnice sa tikvicama)
Bukovače na dalmatinski način

Povrće s pancetom i sirom
Pršut u balancani
Miješano povrće u teći
Kaul na kućici sa sirom
Panirani kaul s umakom od pancete
Složenac od tikvice, paprika i kozica
Nadjevena cikla
Pečena cikla
Umak od cikle
Umak od cikle i luka
Salata od mladog lišća cikle
Salata od sirove cikle
Kruh od rogača
Kruh s češnjakom
Kruh s ružmarinom i češnjakom
Kruh s nadjevom od luka, češnjaka i aromatičnog bilja
Kruh od smokava i oraha
Pogača s maslinama
Vrlički uštipci
Vrlička pogača s orasima
Pržene pogačice od riba
Kolači i druga slatka jela
Fritule
Fritule s kukuruznim brašnom
Kroštule
(Filipjanske kroštule)
(Filipjanska torta od badema)
Kroštata
Prs(š)urate, pas(š)urate
Bajami u cukru (bademi u šećeru – *bruštulani bajami ili mjendule*)
Pogačice s grožđem
Dalmatinska pita
Savijača od rogača
„Kruh“ od rogača
Kocke od rogača
Torta od rogača i naranče
Mediteranski vijenac od rogača
Splitska torta
Bobići
Kuglice od smokava – I. način
Kuglice od smokava – II. način
Kuglice od smokava – III. način
Mandolat (kolač od badema)
Pandulat
Paradižot
Pekmez od smokava
Marmelada od smokava
Marmelada od smokava bez šećera
Zelene smokve
Suhe smokve pečene
Smokve s bademima
Smokve s vinjakom
Smokve zapečene u medu
Smokve zapečene sa šećerom
Zapečeni „sendvič“ sa smokvama
Dalmatinski kumpet (kumfet)
Savijača od smokava
Savijača od suhih smokava
Sušene smokve u kaduljinom medu
Kolač od gorke naranče
Fini kolednik
Dalmatinski medenjaci
Baškot s maslinama
Posni kolač s medom
Kolač od rogača sa jabukama
Domaći kruh ispod peke
Kruh s maslinama za dane posta
Rakija od ruža
Liker od ruža
Slatko od ruže
Rožulj
Marmelada od ruža
Rakija od planike
Dalmatinski liker

ZLEVANKA, BAZLAMAČA, RAZLJEVUŠA, …….

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

JELA ZA MESOPUST, POKLADNI OBIČAJI

SAMONIKLO JESTIVO BILJE

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

- Povrće

Artičoka
Barica (repnica, ritnja, sveta barbara)
Blitva
Morska blitva (divlja blitva, gluha blitva, luda blitva, blitva)
Bljušt (bljušć, bljust, kuk, kuka, kukovina, crna loza)
Bodalj (vunasti bodalj, bodež, brmelj, sikavac, žuti sikavac)
Bročika
Brokula
Broskva
Brula (morska brula, morski trozubac, trošipan)
Cecelj šumski (božji kruhek, djetelinka, kisela djetelina, kiseljača, obični cecelj, sočica, zečja soca)
Cikla
Čehulja
Divlji poriluk (kapula od škoja, palagruški luk)
Djeteljnjak (velika modra djetelina, detelina modra cvita, ditelina)
Grižki (Foeniculum piperitum)
Iva puzava (gavez mali, puzava ivica, salata vodena, skrečnik, sodula mačja)
Ivanjsko cvijeće
Jurčica
Kiselica (kiseljak, kiselo zelje, velika kiselica)
Kokotac
Komorač (koromač, morač, slatki kopar, anason, rezen)
Kopriva (žara, žarnica, žegavica)
Kotrljan morski (brmbeč, brmeč, kolotrk, skolab, morska sikavica, trnak, vekeš)
Kozja noga (sedmolist, bazjan, jarčevac, poganica, regoča)
Križalina (skrižalina, mala skrižalina, križalj, crnjuša, celinščica, grkljanka, gortanka)
Krvara (jarča trava, ljekovita krvara, svitlica, velika krvara)
Kupus divlji I (divlji kupus, divlja salata, dvoredac, nadimača)
Kupus divlji II (rašćika, raštika)
Loboda
Ločina (goločej, gomoljasti surjam, lavlji zub)
Lučac (divlji luk, injasti luk, pasji luk, purić, sitna ljutika, vinogradski luk)ž
Ljupčac (ljubačac, miloduh, luštrik, luštek, velestika, selen, torjevac)
Maslačak ili divlji radić
Matar (motar, motrika, morski kopar, omačalj, petrovo zelje, petrovnjak, peturak, petrak, slatki kopar, šćulac, šćurac)
Matovilac (motoviljak, poljska salata)
Medvjeđa šapa ili vučja šapa
Morguša (morgruša, morska gorušica)
Morski trputac
Omaga (caklenjača, šćulac)
Omaga drvenasta (crvena caklenjača, crvena omaga, crveni omakalj, crvena solnjača)
Omaklina (morska loboda, lobodovac, divlja loboda)
Osjak (osat, ostak, škrbnika)
Paprat (bujatka, navala)
Peršin (ač, ak, majdonos, petrusin, petresimul, vrtnja zelen, zelen, zeleni ak)
Plava sikavica (modra sikavica, obična sikavica, bjelotrn)
Piskavica (jastrebina, kozjača, orlovac, orlina, šilj, piskovina, ždraljevina)
Poreć (borač, boražina, burundža, brutnak, krastavica, kosmelj, kraska, zajičac)
Postijenak (lipovid, piramidasti zvončić, piramidalna zvončika, prndelj)
Preslica
Primorska loboda (morska loboda)
Raštika vidi: Kupus divlji II
Različak
Rigača
Rusomača (gusomača, hoću-neću, kapucinska torbica, pastirska torbica, skrižan)
Ružičasti zmijak (crni korijen, rožnati kačjak)
Ružmarin („ros marinus“, rosmarim, ruzmarin, rozmarin, rožmarin, ružmarin, zimorad, ruzman, žmurod, morska rosa)
Kraljičina vodica („Aqua della regina“)
Sedmolist (bazjan, regača, kozja noga)
Solnjača (caklinica, slanica, soljanka, sonjača, ruštolistac)

Sparožina (grmolika šparoga, ognjenica, prašćika, vija, vilija)
Srijemuš (medvjeđi luk)
Sriješ ili ledeno cvijeće
Svinđuša jestiva (*Lotus adulis*)
Šparoga (beluš, kalenac, pitoma šparoga, sparga, špargelj, vilina metla)
Štavelj
Šulac (divlji karfiol, morsko zelje, morski šulac)
Tetivika (bodljikavi slak, šljoka, tetivica)
Trandovilje (crveni sljez, grudičnik, malvaroza, rumeni sljez, pitomi sljez, rumen cvijet, trandafil, trandavilje, treuda)
Troskot (ptičji dvornik, oputina, crnac, pasja trava, moljavka)
Trošipan (morska brula, morski trozubac)
Tušt (tušanj, tušac, tušnjak, portulak)
Veprina (bodljikava veprina, veprinac, leprina, čeprljika, ježevina, kostrika, metlika, mišji trn)
Vijušac (papunac, slatkasti dvornik, petešak, čukunda, slatki slak)
Volujak (rumenilo, runjava trava, volujski jezik)
Vranina noga (kamenjarski trputac, kamenjarska bokvica, svračja noga, jelenji rog)
Vrbovica (planinska vrbovica, svilovina, šumska vrbovica
Zvjezdan jestivi (bubić, škrovada)
Zečica (klasasta zečica, kosica, repušac, ljubljenica)

- Divlji plodovi

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

- Jestivi podzemni plodovi

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

sikavica velika, veliki striček, veliko sito)
Zečica, vidi: povrće
- Začinsko bilje
Angelika (anđeoski korijen)
Anis
Bedrenika, pimpinela
Bosiljak
Čubar (čubrika, šetraj, morski vrisak, vrijesak)
Divlji bosiljak, vidi: Povrće
Divlji luk
Dupčac
Estragon
Gorušica bijela (bijela slačica, muštarda, senf, slačica)
Gorušica crna (crna slačica, muštarda, senf)
Kadulja (kuš, slavulja, žalfija)
Kapari
Kim
Komorač (koromač, morač, slatki kopar, anason, janež, rezen)
Konopljika
Kopar
Korijandar (čimavica, papric, živica)
Lavanda (despik)
Lazarkinja (divlji broć, mirisna lazarkinja, mirišljiva lazarkinja)
Lovor
Lučac vidi: povrće
Ljupčac (ljubačac, miloduh, luštrik, luštek, velestika, selen, torjevac)
Ljutika: vidi: povrće
Majčina dušica (babja dušica, dušica, materinka, vušica, vrisak, divlji bosiljak, tamjanika, timijan, papric, pepriš, poponak, bukovica, čabrac)
Matičnjak
Mažuran
Metvica
Miloduh
Mrča vidi: divlji plodovi
Morguša vidi: povrće
Origano ili mravinac
Osogriz (osoguz, bresina, kameni vrijesak)
Pelin divlji (crni pelin, crnobilj, komonika, komoljika, metljika, osijenac)
Planika vidi: divlji plodovi
Poreć vidi: povrće
Ruj (rujika, grozdasti ruj, sumak, šmak, rujevina, jelenji rog)
Rutvica (rutica, ruta, ruda, petoprstica, sedef)
Ružmarin („ros marinus“, rosmarim, ruzmarin, rozmarin, rožmarin, ružmarin, zimorad, ruzman, žmurod, morska rosa)
Timijan
Vlasac (drobnjak, vlašac)
Zečja stopa (blaženak, klinčić, turica)
- Kuhanje sa začinima
- Putokaz upotrebe začina za povrće koje se najčešće koristi u našoj kuhinji

JELA SA SAMONIKLIM BILJEM

Predjelo
Sir s vlascem
Juhe
Juha od samoniklog povrća
Juha od samonikla bilja
Maneštra od koromača I. način
Maneštra od koromača II. način
Krema juha od šparoga
Juha od koprive
Juha od korijena zečice s hrenovkama
Zimska juha od barice
Juha od kiselice
Juha od celera s bljuštom i pancetom
Juha od srijemuša
Krem juha od srijemuša
Gusta juha od pazije
Varivo
Divlje zelje
Varivo od koromača
Varivo od omage
Varica – sočivo (mješavina grahorica: leća, slanutak, bob, grah)
Varivo s osjakom
Žutenica (cikorija, radić)
Varivo od kotrljana
Varivo od koprive
Pire (kaše)
Kaša od mukinja
Krumpir pire s kiselicom
Pire od kiselice
Kiselo povrće
Kiselo povrće s mesom
Motar
Šparoge u ostu (octu, kvasini)

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

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

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

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

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

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

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

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

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

NAŠI STARI KRUH NISU BACALI

Jela
Svečana popara
Pečeni kruh s preljevom (Hrvatsko zagorje)
Okruglice od kruha (Prigorje)
Zlevanka s kruhom i krumpirom (Prigorje)
Rolada u ubrusu (Đurđevac/Podravina)
Složenac s jetricama (Podravina)
Zapečeni kruh (Podravina)
Juha sa starim kruhom (Slavonija)
Bakina popara (Slavonija)
„Slavonski pladanj“
Slavonski kuhani hljeb (kruh)

Kruh na slavonski način
Stari kruh s „germom“(kvascem) (Slavonija)
Umak od graška i kruha (Slavonija)
„Slatki“ kruh (Baranja)
Kruh na „sapi“(pari, dahu) (Moslavina)
„Štruca“od kruha i krumpira (Prigorje i Posavina)
Okruglice sa slaninom (Zagreb)
Okruglice od kruha i šunke (Zagreb)
Kolačići od kruha (Zagreb)
Nabujak od trešanja ili višanja (Turopolje)
„Šmarn“(drobljenac) od starog kruha (Gorski kotar)
Gibanica od kruha (Gorski kotar)
„Štrukli“ od kruha (Gorski kotar)
Kruh sa srdelicama (Primorje)
Špinatni kruh (Primorje)
Presnac (Primorje)
Valjušci od svježeg sira i kruha (Primorje)
Povrće i kruh (Dalmacija)
Polpeti (Dalmacija)
Umak od sardela s kruhom (Dalmacija)
Gibanica od starog kruha (žemljača, siromašni vez)

MIRAKUL OD SPIZE

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

DVIJE KULINARSKE MANEKENKE – Jelica i Zdenka i dva brenda

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

BAJADERA - hrvatski proizvod

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

Otok Cres, **Sprave za 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
Zapрška 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 prireĎivanja 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. Srtažimir (1878.)

Prigorje
Posavina
Turopolje
Krk
Cres
Istra
Palenta i ikra
Poljica

Mladi kukuruz

JELA
Palenta
Vinogradarsko cvrče (kajgana, razmućena jaja) (Hrvatsko Zagorje)
Kukuruzne pogačice
Pržena palenta
Šen – (Lika)
Pura sa kajmakom i tvrdim sirom – (Lika)
Prelivena palenta
Palenta s mrvicama
Zapečeni žganci - (Međimurje-Podravina)
Pura s gljivama - (Gorski Kotar)
Palenta sa sirom
Palenta sa slaninom - (Gorski Kotar)
Kukuruzne loptice - (Međimurje-Podravina)
Palenta sa pirjanom kupusom i slaninom - (Lika)
Nabujak od kukuruzne krupice
Palenta sa mljevenim mesom i umakom
Varena (nabujak, „koh“) od palente s mesom
Pileća prsa s palentom
Savici sa žgancima - (Slavonija)
Pljeskavice od palente - (Bilogora-

Slavonija)
Kenke - pogačice od kukuruza
Kukuruzne okruglice
Prigorske okruglice - (Prigorje)
Palenta u crijevu - (Gorski Kotar)
Kaša od kukuruznog brašna s voćem „Šmudling“- (Prigorje)
Kajsije na slavonski način - (Slavonija)
KUKURUZNO BRAŠNO
„Bela juha” - (Slavonija)
Prežgana juha s kukuruznom pogačom (Međimurje-Podravina-Prigorje)
Kisela juha od kukuruznog brašna - (Međimurje-Podravina)
Juha od krumpira, mrkve i kukuruznog brašna
Kukuruzna juha sa slaninom - (Slavonija)
Okruglice od kukuruznog brašna za juhu
Predjelo od palente i kobasica
Pura iz dalmatinske Zagore – (Dalmacija)
Primorska pura - (Primorje)
Zagorski kukuruzni žganci - (Hrvatsko Zagorje)
Jaja s kukuruznim brašnom
Zapečena bračka palenta - (Otoci)
Žganci za poslenike - (Bilogora-Slavonija)
Kuruzni močnjak - (Međimurje-Podravina)
Proja - (Lika)
Gambaloci* - (Međimurje-Podravina)
Pržene ploške pure I. način
Pržene ploške pure II. način
Banijski žganci - (Banija)
Pastirska pura I. način
Pastirska pura II. način
Pura s kiselim mlijekom
Palenta s vinom
Lička palenta krumpirica – (Lika)
Dinarska palenta krumpirača – (Dalmatinska zagora-Dalmacija)
Bjelovarska kukuruzna kaša – (Bilogora-Slavonija)
Poljevka*
Međimurski Gašprec – (Međimurje)
Bilogorski kukuruzni žganci
Križanski rižanac – (Istra)
Slatka repa s kukuruznim brašnom
Žganci s koščicama – (Međimurje-Podravina)
Poriluk s jajima i kukuruznim brašnom
Pita lukovača
Pita od kukuruznog brašna
Kukuruzna zljevka sa špinatom
Đurđevačke kukuruzne pogačice s čvarcima – (Međimurje-Podravina)
Kukuruzne pogačice s porilukom
Nadjeveni kelj
Primorska palenta s jetricama i slaninom – (Primorje)
Bazlamača s mljevenom ribom – (Posavina)
Kukuruzne okruglice iz Vrbovca – (Prigorje)
Kukuruzni rezanci
Uštipci od kukuruza
Bjelovarska proja – (Bilogora-Slavonija)
Proja s kajmakom i čvarcima
Daruvarske pogačice od kukuruznog brašna – (Bilogora-Slavonija)
Zapečena palenta s gljivama
Varenac od palente
Kolubice* - (Primorje)
Šaran na podravski način – (Podravina)
„Sendvič“ s pečurkama (šampinjonima)
Koledveni* obed
Puževi na vrbovečki način – (Prigorje)
Pileća jetrica sa palentom
Guska s palentom I. način – (Turopolje)
Guska s palentom II. način – (Turopolje)
Odresci s kukuruznim brašnom
Drenovačka cicvara – (Lika)
Zapečena palenta
Maščec* - (Slavonija)
Siromaki
Veliko Zdenačka bazlamača* - (Bilogora-Slavonija)
Bazlamača s orasima – (Slavonija)
Moslavačka bazlamača s orasima – (Moslavina-Slavonija)
Kukuruzna zlijevka
Zlevanka s kruhom i krumpirom (Prigorje)
Grđevačka kukuruznica – kukuružnjača – (Bilogora-Slavonija)
Kuruzna kelašica* - (Međimurje -Slavonija)
Bilogorska pita od kukuruznog brašna – (Bilogora-Slavonija)
Savijača s kukuruznim brašnom
Kuruzna zlevka sa zeljem
Frmentjača – (Primorje)
Palenta zi toćon od kunje (palenta s

umakom od dunje) – (Istra)
Dukati, cekini – (Slavonija)
Zljevanka*
Dizana zlevanjka
Cicmara*
Cicvara
Bilogorska cicvara – (Bilogora-Slavonija)
Posavska cicvara – (Posavina)
Kukuruzni „štrudli" – (Slavonija)
Palačinke od kukuruznog brašna I. način
Palačinke od kukuruznog brašna II. način
Kukuruzne palačinke s mesnim nadjevom
Bilogorske kukuruzne palačinke sa sirom
Tenka gibanica – (Hrvatsko Zagorje-Prigorje)
Hameturnjak - kolač (pogača) od kukuruznog brašna – (Primorje)
Moslavačka kukuruzna pita sa sirom – (Moslavina-Slavonija)
Grđevačka orajova (orahova) kukuružnjača – (Bilogora-Slavonija)
Grđevačka makova kukuružnjača – (Bilogora-Slavonija)
Trepa (međimurska) – (Međimurje-Podravina)
Klecin prot* - (Međimurje- Podravina-Prigorje)
Gosparski* kolač sa suhim voćem (Dubrovnik)
„Seljačka" torta
Torta od kukuruznog brašna
„Torta" od kukuruznog brašna (Bilogora-Slavonija)
Kukuruzni kruh I. način
Kukuruzni kruh II. način
Kukuruzni kruh III. način
Kukuruzni kruh sa sirom
Kruh od turkinje ispod čripnje (kukuruzni kruh)
Banatski kukuruzni kruh punjen ribom – (Banat-Slavonija)
Kukuruzna pogača I. način
Kukuruzna pogača II. način
Đurđevačke kukuruzne prge* - (Međimurje-Podravina)
Surutka (boza) I. način – (Banija-Lika)
Surutka (boza) II. način – (Banija-Lika)
KUKURUZNA ZRNA
Kukuruzna juha
Maneštra od bobići (mladi kukuruz) – (Istra)
Maneštra krčkog seljaka – (Primorje)
Sočivo – (Dalmacija)
Mišano sočivo na ulje – (Dalmacija)
Varenac (nabujak, koh od kukuruza s jajima
Poljičko sočivo – (Poljica-Dalmacija)
Varivo od graha s kukuruzom
Kukuruz s grahom
Popečci od kukuruznih zrna
Pirjani kukuruz
Piletina s kukuruzom
Lonac s mladim kukuruzom
Garešnička svinjska koljenica s mladim kukuruzom – (Slavonija)
Prepečeni kukuruz
Kukuruzni žljičnjaci
Palačinkice s kukuruzom u umaku
Palačinkice s kukuruzom i rajčicom
Salata s mladim kukuruzom
Salata s kukuruzom

III.DIO A

KOLINJE
Kako je nekad bilo
Stari zaboravljeni nazivi uz kolinje tijekom kolinja
Kolinje u Dalmaciji
Prerađevine „Dalmatinskog kolinja"
Nazivi vezani uz kolinje
Kolinjski „oblizeki"
Slavonski doručak
Slavonski drobac
Iznutrice
Naputci svečane večere:
Pršut (šunka) kuhan u vinu
Hladetina
Kolinjska juha
Juha od repova
Pečena svinjska krv s jajima
Pečena svinjska krv s lukom
Kolinjski paprikaš
Svinjska jetra u mrežici
Svinjska slezena s lukom
Odresci pluća s lukom i vinom
Pohane (panirane) svinjske uši
Svinjska glava (kako je priređuju u Filipjakovu)
Pohana (panirana) svinjska crijeva
Paprikaš od svinjskih kožica
Sarma

Kolinjski i (ili) **Pokladni objed**
Juha
Kiseli kupus
Kuhane kobasice
Svinjska rebarca (bržole) na gradelama
Pečenice s lukom
Pečenice u umaku od vrhnja
Kuhane češnjovke s kiselim kupusom i restanim krumpirom
Prženi svinjski podbradak
Lokoti
Pečenka u mrežici
Pisano pečenje
Kuhani buncek

Zaboravljeni način kuhanja šunke

Krumpirača
Cernički ćupteti (Cernik, mjesto u Slavoniji)
Svježe krafne
Listići
Salenjaci
(Moderna inačica salenjaka)
Makovnjača
Knedli (okruglice) sa šljivama

Proizvodi od mesa

kobasice
kuhane kobasice
polutrajne kobasice
fermentirane kobasice
kobasice za pečenje
konzerve
krv
suhomesnati proizvodi i slanina
kuhanje dimljenog mesa i kobasica
Slavonski i Zagorski običaj kuhanja (kuhanje u masti)
Soljenje, sušenje, prešanje, dimljenje i zrenje
Soljenje mesa
Soljenje slanine
Sirova soljena slanina (na zraku sušena slanina)
Dimljena leđna slanina
Papricirana slanina
Mesnata slanina
Panceta
Carsko meso
Mljevena slanina
Kraški vrat
Dimljenje i sušenje

Tornjić - pušnica
Konzerviranje suhog mesa
Spremanje suhog mesa
Zalivena soljena svinjetina
Zalivena svinjetina s kožom
Svinjetina iz salamure
Kosana slanina - Međimurska slanina
Meso iz tiblice (drvena kačica)
Zalivene kobasice
Zalivena rebra
Goranska zaseka
Priprema svinjske masti i čvaraka
Čvarci za zalijevanje
Pašteta od čvaraka na otočki način
Pršut - prešanje, dimljenje, zrenje
Prešanje butova
Dimljenje butova
Zrenje – završna faza
Suha lopatica
Suhi vrat s kostima
Suhi kare – svinjska leđa
Suha rebra
Suhe koljenice
Slavonski kulen
Kutjevačka Kaptolska kobasica
Aromatična pečenica
Vinogradarska kobasica
Domaće češnjovke (*Purgerski cušpajz*)
Sisačke češnjovke
Ljetna kobasica
Domaća bijela kobasica iz Brčevca (Vrbovec)
Posavske - Bele devenice (bijele devenice)
Brašnene kobasice (kukuružnjača, brašnjača)
Krušne kobasice (buhtovke, kobasice od bijelog kruha)
Goranske kobasice
Ombolo i kobasice (Istra)
Istarska jetrenjača
Istarske krvavice s povrćem
Kukuruzne čurke*
Meljna kobasica
Primorska kobasica
Kulin (otočka kobasica)
Luganige (kobasice koje se pripremaju na otocima i uz obalu)
Dalmatinske kulenice-krvavice
Zmijavačke divenice
Planinarska kobasica

Lička kobasica
Velebitska kobasica
Sinjska kobasica
Pivska kobasica
Gračanska domaća kobasica (Gračani podsljemenski predio Zagreba)
Šestinska domaća kobasica (Šestine podsljemenski predio Zagreba)
Zagrebačka pečenica
Bistranske kobasice (Bistra mjesto u Hrvatskom Zagorju)
Zagorske češnjovke
Podravska kobasica
Međimurske kobasice
Đakovačka kobasica
Domaća ljuta kobasica
Baranjska salama
Kobasica sa salaša (Banatska kobasica)
Proljetna Iločka kobasica
Srijemska kobasica
Slavonska kobasica
Šokačka kobasica
Uskrsna kobasica
Slatinska potočanka
Moslavačka bijela kobasica
Nartska bela devenica
Banijska kobasica
Kostajnička kobasica
Pokupska kobasica
Kobasa Gornjeg Mekušja
Turopoljska kobasica
Velikogorička domaća kobasica (Velika Gorica, grad pored Zagreb)
Velikogorička dimljena kobasica
Kobasice od divljači
Kobasica od veprovine
Kobasica od divlje svinje
Kobasica od veprovine iz „Bilogore“
Zagorska kobasica
Haganjska kobasice sa srnetinom (Vrbovec)
Kobasica od srneće jetre na način „Bilogore“
Kobasice od jarebice
Kobasice u maramici
Grđevačka lovačka salama od jelena
Narodna krvavica – crna krvavica
Krvavice od heljdine kaše (Podravina)
Gradečka krvavice s hajdinom kašom (Vrbovec)
Zagrebačka krvavica
Zaprešićke krvavice
Slavonska krvavica
Domaća bijela krvavica
Goranske krvavice
Istarske kobasice
Istarske krvavice (mulice ili divenice)
Kulenice primorske
Ostale razne kobasice
Kulenice nadjevene po kaštelansku
Pelješke masnice
Domaća slaninska kobasica
Kobasice sa srdelicama
Domaće tlačenice („prezvuršt“, „švargle“)
Petrinjska tlačenica
Dalmatinski nadjeveni želudac (tištenica)
Prešanac
Salama
Salama sinjska
Međimurska salama
Domaća mortadela
Podravski kuhani podvaljak
Kulenica
Lički kulen ili divenica
Dimljene kožice
Jetrene kobasice
Ratarska jetrena kobasica
Domaća jetrena kobasica
Goveđi jezik
Goveđi jezik u prošeku
Čakovečke „hrenovke“
Sudžuk
Dubički sudžuk
Domaći goveđi sudžuk
Svinjski suđuci
Rolani specijaliteti
Rolana slanina
Domaće dimljene šunke i pršuti
Jadranski pršut
Otočno-istarski pršut
Vlaški ili „falši pršut“
Svinjski pršut
Istarski pršut
Krčki pršut (*Bodulski pršut*)
Goveđi pršut
Ovčji pršut
Kozji pršut
Ocjenjivanje pršuta
Ninski šokol
Ovčja pastrma

Ovčja stelja
Kaštradina
Konjska domaća pečenica
Salama od konjskog mesa
Kobasica od konjskog mesa
Domaći sapun
(Sapun od mrsa (mesni ostaci; Sapun od kostiju)
Svinjska crijeva
Čuvanje goveđeg mesa
Posavsko kolinje
Posavska suha svinjska kobasica
Posavska ljuta svinjska kobasica
Posavska obična svinjska kobasica
Posavska češnjovka
Posavska tlačenica
Posavske krvavice
Posavska bijela kobasica
Posavski mast i čvarci
Posavska domaća suha slanina, vratina, buncek, šunka i lopatica
Biser tradicionalnog kulinarstva:
OLITA - mesna kobasica sa sirom
NAŠI AUTOHTONI SIREVI
Ovčarenje na Biokovu
Belava
Jaja na maslu s belavom
Sir iz mija, Mješinski sir, Mišni sir (Biokovo)
STARI ZAPISI O MLIJEKU, SIRU I ŽIVOTU UOPĆE (iz požutjelih stranica)
Posavina (Trebarjevo)
Prigorje
Krale (u turskoj Hrvatskoj) (Krale se nalaze
zapadno od Bihaća)
Polica
Istra
Cres
Krk
Pag
Velebit i Dinara
ZBORNIK za NARODNI ŽIVOT I OBIČAJE, knjiga 48, JAZU u Zagrebu 1980.,
ZBORNIK za NARODNI ŽIVOT I OBIČAJE, knjiga 51, JAZU u Zagrebu 1989.
Sir iz mješine (sir iz mišine)
Sir u ulju s komoračem (ili lovorom)
PROIZVODNJA KISELOG VRHNJA, MASLACA, KISELOG MLIJEKA i SIRA u NAŠIM DOMAĆINSTVIMA
Maslac
Kiselo vrhnje
Maslo od kiselog vrhnja (Hrskavi kolačići od masla)
Bućkanje ili stapanje
Odjeljivanje stepke
Čuvanje maslaca
Kiselo mlijeko
Sirevi
Mlijeko za sirenje
Tehnologija izrade polutvrdog sira
Bijeli meki slani sir
Svježi sir
Domaći kravlji sir - „bakin sir”
Topljeni sir
Škripavac
Basa
Dimljeni tvrdi lički sir
Tounjski sir
Livanjski sir
Baranjski ili Somborski sir
Svježi kozji sir
Kozji sir u orahovu lišcu
Domaći kozji trapist
Kozji sir u ulju
Pastirski ovčji sir
Ovčji sir u pogačama ili pod drugim nazivom sir iz kačice
Domaći ovčji sir (tvrdi)
Lećevički sir
Tvrdi sir iz ulja - Dubrovački sir
Krčki sir (bodulski, formajela)
Creski sir (sir otoka Cresa i Lošinja)
Paški sir
(Sir na ruku)
(Sir na formu)
Rabski sir
Olibski sir
Brački sir
Grobnički ili primorski sir
Ćićski sir (Ćićarija bregovit dio oko Učke)
Grabancijaš - sir iz salamure
Dimljeni sir
Istarski sir
Istarski pekorino (tal., pecorino - ovčji; formaggio pecorino - ovčji sir)
Prge/turoši od sira (ili dimljeni kvargl)

Prge od svježeg sira
Nabiti sir
Vinogradarski sir
Slani sir s češnjakom
Slatki sir
Seljački sir
Polutvrdi masni sir za rezanje
Zamašćeni sir
Punomasni sir
Skuta
Kuhani sir (sir od *kuvana mlika*)
Proizvod kojeg više nema – ovčji jogurt (kojata)
NAŠA TRADICIONALNA JELA OD SIRA
Bijela pita
Bijeli smok
Blitvenjak
Cicvara
Gibanica
Jajuša
Jamužina
Krtola
Muruznica
Obetica
Paljug
Procip, procipac
Prisnav
Sirovača
Vangaloci
HLADNA PREDJELA ILI MALA JELA
Natrti sir (Međimurke-Podravina-Slavonija)
Miješani sir s vrhnjem
Ličenec sir (Slavonija)
Sir s vrhnjem
Luk sa sirom
Bilogorski sir
Satrica (Slavonija)
Sir iz ulja (Dalmacija)
Sir iz ulja s komoračem (ili lovorom) (Dalmacija)
Namaz od sira s travama
Namaz od svježeg sira
Namaz sa začinima
Namaz od šunke i svježeg sira
Uskršnji mozaik
Sir s tunjevinom
Kamenice s paškim sirom (Cresko jelo)
„Torta“ od sira
Namaz s maslacem
JUHE
Juha sa štruklima od sira (Međimurje-Hrvatsko Zagorje)
Pretepeni štrukli - dodatak juhi (Hrvatsko Zagorje-Prigorje)
Juha od sira
Štrunjci od kruha - dodatak juhi (Slavonija)
Juha od krumpira s ovčjim sirom
TOPLA PREDJELA ILI MALA JELA
Procip (Hvar-Dalmacija)
Pečeni sir (frigo) (Hvar-Dalmacija)
Prijesnac, prisnac
Pogačice sa sirom
Bunjevačka pogača od sira
Zaja
Rezanci sa sirom
Pogačice od svježeg kravljeg sira
Projara (Lika)
Trganci sa sirom i vrhnjem (Slavonija)
Torbice sa sirom (Slavonija)
Tjestenina sa sirom i slaninom
Primorski rezančići
Istarski kaneloni
Rezanci sa sirom
Livance (Livanci)
Jajčarnik, jajuša
Vangaloci (okruglice/knedli od sira) (Međimurje-Podravina)
Okruglice od sira
(Stari naputak za okruglice od sira)
Žganci za poslenike (Slavonija)
Nabujak od sir
Zagorski štrukli
Pita od sira i šunke
Bijeli žganci (Škubanky) – (Daruvar-Končanica-Slavonija)
Nadjeveni krumpir
Sirom nadjevena paprika
Pečene šparoge s tjesteninom
Vrganji na seljački način
Pokladnice sa sirom
Plešivički zelenjaki
Dunavska pita zeljanica
Fratarski štrukli
Nonina kanavaca
Domaća greblica
Pita od čvaraka s kravljim sirom
Lička cicvara

Nabujak od sira i koprive
Tartufi
GLAVNA JELA
Bribirski prisnac
Srdelice sa sirom
Špageti s kunjkima
Rižoto Pelegrin
Prženi krakovi hobotnice
Nadjevena kokoš
Zvacet od kokoši i labinski krafl (Istra)
(Creski naputak za zvacet)
Čazmanski odrezak s 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

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
- 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 – Kornatskibrujet
- 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 ribarskinaputak)
- Brodet od skuša
- Brodet od slanih srdela
- Brodet od srdelica
- Brodet od sušene hobotnice
- Brodet od sušene raže

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

C

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

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

Č

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

Ć

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

D

- Dagnje na mornarski
- Dagnje po siromaški
- Dagnje s krumpirom
- Daiquiri
- Dalmatinska domaća moštarda – *domaća muštarda*
- Dalmatinska kokoš
- Dalmatinska pašticada
- Dalmatinska pita
- Dalmatinska sirnica (pogača)

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

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

DŽ

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

Đ

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

E

- Eko-ulje
- Esterifikacija
- Estragon

F

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

G

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

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

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

H

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

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

XXXI, svezak 2 JAZU, u Zagrebu 1938
Novalja na Pagu
Narodni život i običaji
Dr. Božidar Širola (pisano 1928.)
Kuće i dvorište
Skupe fešte
Drvene sprave i posuđe – Hvar
- Hvarska juha od artičoka
- Hvarska pašticada
- Hvarska pogača
- Hvarska rožata
- Hvarske galijice
- Hvarske tice
- Hvorska šolša

I

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

J

- Jabučni ocat
- Jabučni „sir“
- Jabuka (otok)
- Jabuke (zimnica)
- Jabuke s vinom
- Jabuke u „šlafroku“
- Jadranski pršut
- Jačmik (Jačmik va kotliću)
- Jagli (prosena kaša)
- Jagode (zimnica)
- Jagode šumske (zimnica)
- Jaja i med BUKOVICA i RAVNI KOTARI (DALMATINSKA ZAGORA)
- Jaja na maslu s belavom
- Jaja s kiselim mlijekom/kiselinon
- Jaja sa čvarcima
- Jaja sa slaninom
- Jaja u kiselici
- Jaja u tavi
- Jaja nadjevena matarom
- Jaja s kukuruznim brašnom
- Jaja s vlascem
- Jajara
- Jajca kakti fileki
- Jajčarnik, jajuša
- Jajuša
- Jako pivo
- Jakovske kapice
- Jalševački Božić u Šenoinoj – Branki (roman prvi put objavljen 1881.godine)
- Jamužina
- Janjac na ražnju

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

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

Jela koja su se pripremala na ovim prostorima još od Rimljana

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

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

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

K

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

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

- Kobasice sa srdelicama
- Kobasice sa srnetinom
- Kobasice u crnom pivu
- Kobasice u maramici
- Kobasice u vinu
- Kocke od rogača
- Kockice od tijesta („krpice“) s jetricama
- Koje pivo umjesto kojih vina
  (Sljubljivanje jela i piva)
- Kokoš i pura
- Kokoš s vrganjima u tijestu
- Kokoš u kotliću
- Kokoš u umaku od rajčice s popečcima od
  krumpira
- Kokošja juha
- Kokošja juha na kiselo
- Kokošji paprikaš
- Kokotac
- Kolač Harlekin
- (Kolač od badema) – Mandolat
- Kolač milosti
- Kolač od bundeve
- Kolač od bundevinih sjemenki I. način
- Kolač od bundevinih sjemenki II. Način
- Kolač od žižule (čičimaka)
- Kolač od čokolade
- Kolač od čvaraka
- Kolač od jabuka
- Kolač od kestena
- Kolač od kiselog mlijeka
- Kolač od kravljeg sira
- Kolač od krumpira
- Kolač od maruna
- Kolač od meda
- Kolač od naranče
- Kolač od rogač
- Kolač od rogača sa jabukama
- Kolač s jagodama ili višnjama
- Kolač s lukom
- Kolač s medom
- Kolač s rogačem i jabukama
- Kolač sa suhim šljivama
- Kolač sa šljivama
- Kolač od trešanja
- Kolači i slastice BUKOVICA i RAVNI
  KOTARI
  (DALMATINSKA ZAGORA)
- Kolači od rakije
- Kolači i druga slatka jela
- Kolačići kroz ruku – kiseli kolačići
- Kolačići od kruha
- Kolačići od zimske panjevčice
- K o 1 e d a.
  a) Praputnik u Hrvatskoj.
  Priopćio J. Bujanović.
  b) Kotari u Dalmaciji.
  Priopćio M. Zorić.
  c) Istra.
  Priopćio I. Milčetić.
- Koledveni obed
- Količina namirnica za jedan obrok
- Količine (namirnica za zimnicu)
- Koliko zimnice pripremiti
- Kolinje
- Kolinjska juha
- Kolinjski paprikaš
- Kolinjski „oblizeki“
- Kolinjski i (ili) Pokladni objed
- Kolinjska repa
- Kolinjski čobanac
- Kolubice
- Kolubica i letila za Božić i mesopust
  („Gaštronomija grišnog fra Karla z
  Dubašice“)
- Koljenica na podravski način
- Koljevina, kolinje
- Komina od grožđa
- Komočići
- Komorač
- Komorač na lešo
- Kompir i fažol
- Kompirača
- Kompot
- Kompot od buće
- Kompot od divljih trešanja
- Kompot od grožđa (ili drenka)
- Kompot od marelica s medom
- Kompot od mušmula
- Komiška gusta juha
- Komiška pogača
- Konavovska marinada
- Konoba
- Konopljika
- Konrad von Grünemberg
- Konzervansi (zimnica)
- Konzerve
- Konzerviranje
  -sušenje bilja
  -čuvanje u soli

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

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

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

Zaboravljeni način kuhanja šunke

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

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

  Prigorje
  Posavina
  Turopolje
  Krk
  Cres
  Istra
  Poljica
- Kukuruz s grahom
- Kukuruzna juha
- Kukuruzna juha sa slaninom
- Kukuruzna loparka
- Kukuruzna pogača I. način

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

L

- Lagana torta od kestena
- Lagarijaši
- Lapadske prikle
- Lastavica u pećnici
- Lastovska rožata
- Lastovske skalice
- Lastovski brujet (brodet)
- Lastovski kruh ispod peke (cripnje)
- Lastovski miješani rižoto
- Lastovski škopac
- 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 telećі 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 telećі 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 goveđe vime
- Poreć
- Porezi i davanja
- Poriluk s jajima i kukuruznim brašnom
- Poriluk u paprikašu
- Portugizac – crveno vino
- POSAVINA
  Trebarjevo
  Napisala Kata Jajnčerova
  Iz zapisa starih više od sto godina saznajemo o načinu života savskih sela oko Siska
  Dimljarina
  Varoš
  (okolica Slavonskog Broda)
  Napisao Luka Lukić oko 1920.
  ZBORNIK ZA NARODNI ŽIVOT I OBIČAJE JUŽNIH SLAVENA, knjiga XXV. sv. 2., JAZU u Zagrebu 1924.

Običaji kod jela i pila
Zapis, Varoš, sačinjeni oko 1920 govore nam o životu u Slavonskom Brodu
Turopoljske hrastove šume
(Turopoljsko svinjogojstvo)
ZBORNIK za NARODNI ŽIVOT I OBIČAJE, knjiga 37, JAZU u Zagrebu 1953.

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

- Presnac
- Presnac od Srdočev
- Preklopna *snašina* pogača
- Prežgana juha (Ajnpren juha)
- Prga (jelo od graha)
- Prga
- Prha prova
- Priganica
- Prigorski grah (zagrebački bažul)
- Prikle (sa patatama)
- Prikle posne bez jaja
- Primorska kalandraka – gulaš od krumpira i mesa živadi
- Primorska loboda
- Primorski prisnac
- Priprema puževa
- Alois (Luigi, Vjekoslav) Maschek „Priručnik“ (*Manuele del Regno di Dalmazia*).1871-1877, Zadar
- Proja
- Prosta (obična) povitica s ocvirkima (čvarcima)
- Pržena buća
- Pravo lova i ribolova – plemićka zabava
- Predgovor
- Predjelo od guščjeg vrata
- Predjelo od palente i kobasica
- ***Prehrana legija***
- Prekmurska gibanica
- Prelivena palenta
- Prelo (Lika)
- Preljev od hrena
- Preljev od pirea od rajčice
- Preljev od vrhnja
- Preljev od ulja
- Prepečeni kukuruz
- Prepelica ili jarebica
- Prerađevine „Dalmatinskog kolinja“
- Preslica
- Presnac
- Presnac (*Sir škripavac)*
- Prešanac
- Prešanje butova
- Pretakanje – od mladog do novog vina
- Pretepena juha
- Pretepeni grah
- Pretepeni sos od paradajza (umak od rajčice)
- Pretepeni štrukli – dodatak juhi
- Prežgana juha s kukuruznom pogačom
- Prežganica z baškoton na Jakovarski
- Prge/turoši od sira (ili dimljeni kvargl)
- Prge od svježeg sira
- Prhke kapice
- Pribor za čuvanje drhtalica (zimnica)
- Pribor za kuhanje i čuvanje slatkog (zimnica)
- Pribor za kuhanje i čuvanje voća (zimnica)
- Pribor za pripremanje voća (zimnica)
- PRIGORJE
  Napisao Vatroslav Rožić
  ZBORNIK ZA NARODNI ŽIVOT I OBIČAJE JUŽNIH SLAVENA, knjiga XII. Svezak 1.JAZU, u Zagrebu 1907.
  Spremane i prireĎivane mesa, smoka i Sočiva
- Priganice
- Prigorska pogača
- Prigorske okruglice
- Prigorski grah (neki za nazivaju i zagrebački bažul)
- *Prigorski* ili *Kalnički štrukli* ili *vanjkušeki - ponakliči* ili *pociglanjki*
- Prigorski riblji paprikaš („Fiš-paprikaš)
- Prijedlog za izletnički roštilj
- Prijesnac, prisnac
- Prikle
- Prikle I. način
- Prikle II. način
- Prikucanac
- Prilozi
- Prilozi za juhu i meso
- Primorska juha
- Primorska kobasica
- Primorska palenta s jetricama i slaninom
- Primorska panada
- Primorska pura
- Primorski rezančići
- Primorski složenac od patliđana (balancana)
- *primoštenska riblja juha*
- Pripravljanje šećerne otopine (sirupa)
- Priprema domaćeg mošta od grožđa
- Priprema koma za lozovaču
- Priprema voća
- Priprema svinjske masti i čvaraka
- Prisiljeno zelje
- Godine 1772. Izlazi priručnik s

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

- Prisnac-presnac
- Prisnac iz Benkovca
- *Prisnac iz Bruške*
- *Prisnac iz Novigrada*
- *Prisnac iz Zelengrada*.
- Prisnav
- Pristeški prisnac
- Procip, procipac
- Procip (Karamelizirani brački sir
- ***Proizvod kojeg više nema – ovčji jogurt (kojata)***
- Proizvodi od mesa
- Proizvodnja maraschina u Zadru
- Proizvodnja kiselog vrhnja, maslaca i sira u našim domaćinstvima
- Proja
- Proja s kajmakom i čvarcima
- Proja s kiselim mlijekom
- Projara
- Prokuhavanje voća (omekšavanje, „furenje“) – zimnica
- Proljetna Iločka kobasica
- Proljetna salata
- Proljetna salata
- Prominska Cicvara
- Promocija restorana i jela (kultura stola)
- Prosena juha sa samoniklim biljem
- Prosena kaša
- Prosenjaci u glinenom loncu
- Proslave i veselice - „Spravišča“, „pajdašije“(Krapinski vandrček; Zdravica za bilikum; Krščenje mošta; Križevački štatuti)
Obrazac I.
Obrazac II.
Obrazac III.
- Proso
- Proso sa suhim voćem
- Prošek
Proizvodnja prošeka na stari način
Prošek u kulinarstvu
Omiški prošeko
Vrbnik
- Prošnjara
- Proštenje
- Prova (proja)
- Prstaci na buzaru – I. način
- Prstaci na buzaru – II. način
- Prsurata, pršurata (pogačice na maslinovu ulju)
- Prs(š)urate, pas(š)urate
- Pršut – prešanje, dimljenje, zrenje
- Pršut (šunka) kuhan u vinu
- Pršut s jajima i tartufima
- „Pršut s vinom i uljem“
- Pršut u balancani
- Pršut u bijelom vinu s tartufima
- Prutići – ražnjići
- Prva konačišta Dubrovnika
- Prvi hrvatski kalendar iz godine 1635.
- Prvi poznati mesopustov teštament
- Pržena kožara
- Pržena palenta
- Pržena salata
- Pržene (frigane) buće
- Pržene kozice na prženoj rikoli
- Pržene pogačice od riba
- Pržene ploške pure I. način
- Pržene ploške pure II. način
- Pržene sjemenke (buća)
- Pržene (frigane) srdelice i inćuni
- Pržene šljive
- Prženi bazgin cvijet
- Prženi bijeli bubrezi ovna
- Prženi cvijet bundeve
- Prženi goveđi jezik
- Prženi „grašak“
- Prženi ječam na stari način
- Prženi kiseli kupus
- Prženi kiseli ili slatki kupus

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

R

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

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

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

S

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

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

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

  U zapisu, koji su sastavili 1782. Godine (a objavili 1783.; Budim 1783, 147 str. In 4º; Iter per Poseganam Sclavoniae provinciam mensibus junio et julio anno MDCCLXXXII susceptum), profesori

budimskog sveučilišta Matija Piller (profesor „historiane naturalis") i Ludovik Mitterpacher (profesor „oeconomiae rusticae"), krstareći požeškom županijom, o fauni, flori i mineralnom blagu toga kraja, posebno su pisali i hvalili gostoljubivost naroda, a o narodnoj prehrani zapisali su ovo:….

- Knjiga LE PÉLERIN SLAVE (Slavonski putnik) tiskana u Osijeku, na 80 stranica, 1870. godine, autora Jean Victora gotovo je nepoznata.
- Selo Tomašanci kraj Đakova (oko 1870. Godine) Mirko Marković ZBORNIK za NARODNI ŽIVOT I OBIČAJE, knjiga 47, JAZU u Zagrebu 1977.
- Običaji Bačkih Bunjevaca Ante Sekulić ZBORNIK za NARODNI ŽIVOT I OBIČAJE, knjiga 48, JAZU u Zagrebu 1980.; ZBORNIK za NARODNI ŽIVOT I OBIČAJE, knjiga 50, JAZU u Zagrebu 1986.
- Slavonska juha
- Slavonska kajgana sa čvarcima
- Slavonska kobasica
- Slavonska krvavica
- Slavonski i Zagorski običaj kuhanja (kuhanje u masti)
- Slavonska ladnjara
- Slavonska marinada (pac) za divljač
- Slavonska papula
- Slavonska pita od krumpira
- Slavonska punjena teleća prsa
- Slavonska saganlija (prebranac; saganlija – prebrani grah)
- Slavonska šunka
- Slavonske placke (languši, lepinje)
- Slavonski čobanac
- Slavonski dimljeni šaran
- Slavonski doručak
- Slavonski drobac
- Slavonski kuhani hljeb (kruh)
- Slavonski kulen
- Slavonski kupus
- Slavonski nedjeljni kruh
- „Slavonski pladanj"
- Slavonski sataraš
- Slavonski savijutak „Copacabana"
- Slavonski složenac s kupusom
- Slavonski svatovac
- Slavonski vrtanj
- Slika Dalmacije prema književnim kulturnim kretanjima, Heinricha Stieglitza (1845.)
- Slivnjak
- Slobodni gradovi sjeverne Hrvatske
- Složenac od tikvice, paprika i kozica
- Složenac s jetricama
- Složenac s marunima
- Složenac s ribom „Starigrad"
- Slunjski kupus
- Sluzavost vina
- Sljubljivanje jela i pića
- Sljubljivanje jela i piva (Koje pivo umjesto kojih vina)
- Sljubljivanje maslinova ulja i jela
- Sljubljivanje sira i vina
- Smokov liker
- Smokovača
  vrenje
  pečenje
- Smokva
- Smokve (zimnica)
- Smokve s bademima
- Smokve s vinjakom
- Smokve zapečene u medu
- Smokve zapečene sa šećerom
- Smokvenjak
- Smokvenjak (kolač od smokava i badema)
- Smotuljki (smotuljki od mlinaca)
- Smrčci na pastirski način
- Smuđ na način grofa Pejačevića
- Smuđ na otmjen način
- Smuđ na srijemski način
- Smuđ na žaru
- Smuđ u bijelom vinu
- Smuđ u mundiru
- Smutica – bikaver – bikla
- Smutica (bikaver, bikla) Piće koje se Nudilo uz jelo pored ognjišta (u dalmatinskoj zagori i otocima)
- Snašina čorba
- Sočivo
- Sok od bazge
- Sok od duda
- Sok od grožđa s medom
- Sok od ogrozda
- Sol
- Sol sa začinskim travama

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

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

- Svinjetina pod pekom
- Svinjetina s povrćem
- Svinjetina s umakom od šljiva
- Svinjetina u marinadi
- Svinjska rebarca (bržole) na gradelama
- Svinjski lokoti (kotleti) s prilogom i težački kolač s grahom
- Svježe krafne
- *svježi kanjci utisno*
- Svježi grah
- Svježi sir
- Svježi kozji sir
- Szomova glava na hladetini

Š

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

- „Štrudl“ od sira
- „Štrudl“ od šećerne repe
- „Štrudla“
- „Štrudla“ od bresaka i grožđa
- „Štrudla“ od gljiva
- „Štrudla“ šećeruša
- „Štrudla“ od maka
- „Štrudla“(savijača) od šljiva
- „Štrudla“ sa orasima
- „Štrudla“ (savijača) s repom (Žepanki)
- „Štrukli“ od kruha
- Štrukli od prosene kaše
- Štrukli s repom
- Štrukli s kiselom repom
- Štrukli sa slaninom
- Štrukli sa snijegom
- Štrukli sa zeljem (zelevnaki)
- Štrukli od pluća u lažnoj juhi
- Štruklji I. način
- Štruklji II. način
- Štruklji od heljdina brašna s nadjevom od oraha
- Štruklji od krumpira s čvarcima
- Štrunjci od kruha – dodatak juhi
- Štuka na ražnju
- Štuka s mrazovačama
- Štuka u mundiru
- Šugo od šparoga
- Šufigane kozice
- Šulac
- Šulac s maslacem
- Šulenka, šuliki, šuljiki – mliječna juha
- Šulenki
- Šuljki sa sirom
- Šumarski ražanj
- Šumske jagode
- „Šumski“ biljni napitci (zimnica)
- Šumski voćnjaci
-Šumsko voće ili voće iz šipražja (zimnica)
- Šunka u tijestu
- Šurlice
- Šurlice s divljim šparogama i ovčjim sirom
- Šušnjići
- Švoje (listovi) u pećnici

T

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

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

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

U

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

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

V

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

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

Od skrbnosti mužeka pri trsju delanja
Rodila zemla trseka
Pimo, braća, vince
Loza žuti

- Vinski običaji – Hrvatska pučka baština
- Vinski i voćni ocat
- Vinski ocat
- Vinjike (zerdelije) (zimnica)
- Virovitički prkači
- Vitalac
- Viški hjib – hib („smokvenjak“-božićni kolač)
- Viški kulin
- Viški umak od meda za pršut i ribu
- Viški umak od meda za pršut na II. Način
- Višnje (zimnica)
- Višnje u medu
- *Sirup od višanja*
- Vlaji
- Vlasac
- Vlaška kuća
- Vlaški ili „falši pršut“
- Voće i prerađevine od voća BUKOVICA i RAVNI KOTARI (DALMATINSKA ZAGORA)
- Voće s rumom (zimnica)
- Voćna kaša
- Voćna torta
- Voćna vina i likeri (zimnica)
- Voćne drhtalice (hladetina, žele, pače, „sulc“) i voćni sir
- Voćne rakije
- Voćne smokve i voćne kobasice (zimnica)
- Voćni ocat
- Voćni nalivci (zimnica)
- Voćni sir
- Voćni sir od maginje
- Voćni sir od mukinja
- Voćni sokovi i voćni sirup
- Vodička pašticada
- Vojnički grah
- Vol na ražnju
- Volak na mornarski način
- Volak s vinom
- Vološderski miješani kotlić
- Voloska mirisna pržolica
- Volovski rep
- Volujak
- Vranina noga
- Vrbenska skuta (za poviticu i presnec)
- Vrbnički medenjaci (Vrnbički kolač *oplača*)
- Vrbnik otok Krk
- Vrbovečka pita
- Vrbovečke češnjovke
- Vrbovica
- Vrenje (zimnica)
- Vrenje koma i temperaturu vrenja
- Vrenje (fermentaciju) šljiva
- Vrganji na seljački način
- Vrganji s kestenovim listovima
- Vrganji u octu (zimnica)
- Vrhnjača
- Vrijedan dokument na talijanskom jeziku sačuvan nam je u knjizi Umoljenih, svezak 6. God. 1463., koji govori o Dubrovniku tijekom posjete pape Pijo II.
- Vrlička pogača
- Vrlička pogača s orasima
- Vrlički uštipci
- Vrste rakija
- Vrtanj
- Vruće pivo
- Vruće pivo s vinom
- Vučedolska deverika
- Vugrovečki domaći kotlić
- Vukovarski šaran

Z

- Zabave
- Zaboravljeni gvirc
- Zaboravljeni način kuhanja šunke (Kuhani buncek - Kolinje)
- Zacvrti krumper
- Začinska smjesa za riblji paprikaš
- Začinsko bilje
- Začinsko bilje (zimnica)
- Začinjeni bakalar
- Začinjeni bakalar na drugi način
- Zadar, 9. Srpanj 1811.
- Zagorijevanje kod pečenja
- Zagorske češnjovke
- Zagorska kobasica
- Zagorska slatka savijača od buće i sira – štrukli, štruklji
- Zagorski fileki
- Zagorski kukuruzni žganci
- Zagorski odrezak („Abšmalcani bob“)

- Zagorski puran s kostanjem
- Zagorski štrukli
- Zagorsko nadjeveno pile s kostenjem
- Zagrebačka krvavica
- Zagrebačka pečenica
- Zagrebačka voćna torta
- Zagrebačke kremšnite
- Zagrebačke pljeskavice
- Zagrebački biftek
- Zaja (izvorni naputak)
- Zaja
- Zajec ali drugo divje
- Zakiseljein krumpir (krumpirova juha)
- Zakiseljeni matar
- Zakiseljeni matar i kapari u kvasini
- Zalivena svinjetina s kožom
- Zalivena soljena svinjetina
- Zalivene kobasice
- Zalivena rebra
- Zamašćene mahune
- Zamašćeni rezanci
- Zamašćeni sir
- Zameteni grah s repom (varivo)
- Zamjena šećera medom
- Zamotanice (pofezne, prženice)
- Zamrzavanje kestena
- Zapečena bračka palenta
- Zapečena kapula nadjevena sa srdelicama
- Zapečena palenta
- Zapečena palenta s gljivama
- Zapečena riba
- Zapečene buće (bundeve)
- Zapečene jabuke
- Zapečeni buncek (svinjska kračica)
- Zapečeni bob
- Zapečeni grah (Banija i Kordun)
- Zapečeni grah (zemljana posuda)
- Zapečeni grašak
- Zapečeni goveđi želudac
- Zapečeni kruh
- Zapečeni krumpir
- Zapečeni medenjaci
- Zapečeni mladi grah
- Zapečeni poriluk
- Zapečeni puževi
- Zapečeni „sendvič“ sa smokvama
- Zapečeni štrukli
- Zapečeni žganci
- Zaprečani* krumpir
- Zapečeno proso
- Zaprešičke krvavice
- Zaprška – Zaprg
- Zapržak za dulje vrijeme
- Zaprženi komorač
- Zaruljena juha
- Zatvaranje i spremanje boca (mošt)
- Zatvaranje staklenki (zimnica)
- Zavajon, zavajun (prošek s jajem)
- Zbornjak
- Vatroslav Rožić:
  ZBORNIK ZA NARODNI ŽIVOT I OBIČAJE JUŽNIH SLAVENA, knjiga XII. Svezak 1.JAZU, u Zagrebu 1907.
  Spremane i 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)

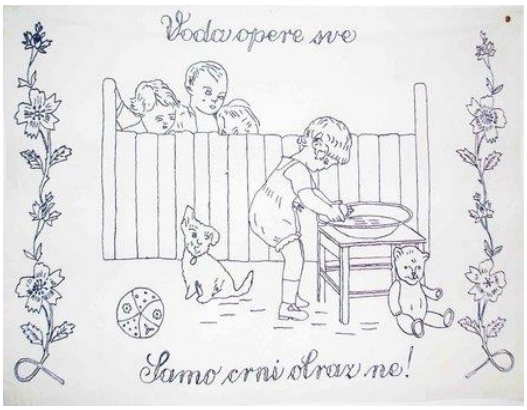
- Žito orzo
- Živelo se onako kako se moglo, razumno i brižno (Napisala Katica Barbarić)
- Žličnjaci od krumpira s bljuštom i bukovačama
- Žličnjaci od krumpira sa mrvicami (Erdäpfel-Nockerl mit Bröseln.)
- Žličnjaci od krumpira i kukuruznog brašna sa čvarcima
- Žličnjaci od jetara
- Žličnjaci s koprivom
- Žmare s verzotom
- Žmari (drobljenac)
- Žrnovski makaruli (makaruni)
- Žufenjaki
- Žufnjara ili žufenjaki
- Žuta koraba s grahom/fažolon
- Žutenica (cikorija, radić)
- Žutika
- Žutinica s jajima.

ZIDNJACI – TOČKASTE PREGAČE S VOLANIMA

Mila Ružo ručak spremi
vetinu sreću donesem ćeh

Hladna voda svakom prija,
Napi seti pa ću i ja.

Svivajte mi do Beloga dinka
Evo vama cela stolnavka,
Neka znade moja mila Anka,
Da to plaća sve Narodna Banka


Voda opere sve
Samo crni strav ne!

Čista kuća dobro jelo, to je vrijedne kuharice djelo.

KO RANO RANI
DVE SREĆE GRABI

Evo svijeće nek nam kuću krasi Da se naša ljubav ne ugasi

Gdje ljubav i Sloga vlada,
Rino je veselja i nada..

Kad bi imo takvog kapetana,
služio bi sto godina dana.

Najveća sreća za muža je
kad žena kuhat znade sve!

Svi svatovi nek ti vele, da ti želim mnogo sreće

Mami se šale ženje
zgorit će mi ručak dalit ću se do večer

Svirajte mi do belega danka
Evo vama cela štirnarka.
Nika znade, moja mila Anka
Za to plaća sve Narodna Banka.

Dobra domaćica blago je u kući Milina je kod nje u kuhinjici ljepši!

Sreća nek ljubi

Dva jelena dve košute, dođi draga ljubit ću te!

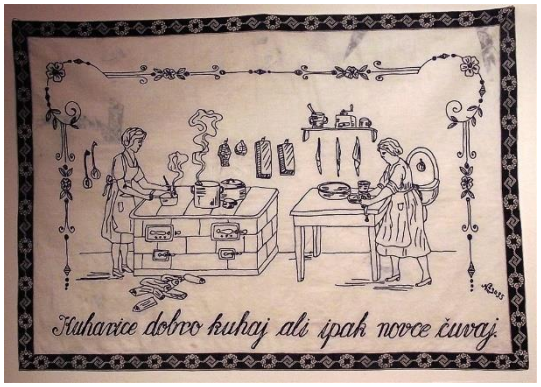
Ako hoćeš kuhat znati,
uči prije sudje prati

Bože daj mome domu
Puno svake sreće
Svaki dan sve veće
Nesreća nek bježi
Ljubav se osvježi.

Voda pere sve,
samo crni obraz ne!

Da je višnja ko trešnja
Ja bi bila još ljepša!

Gdje se mila srca slože Tu se lako kuhat može.



„Sitnice“ koje su krasile nekadašnje kuće, i to ne samo kuće naših predaka, već i one naših roditelja, možemo vidjeti na sajmovima starih stvari, a neki koji imaju sreće možda će nešto pronaći i na tavanima. Na tavanima, pod prašinom možda će se naći i mitska Singerica, gobleni, bez kojih nije bilo ni jedene građanske ni seoske kuće. Što je u srednjem vijeku bio vez ili tapiserija to su bili gobleni iz našeg djetinjstva, uokvireni u pozlaćene okvire, nezaobilazni iznad trosjeda, fotelja, kreveta. Njima bi se katkada pridružili makramei, koji su ponosno dominirali zidovima njihovih vlasnika.

Uz vitrine pune porculanskih figurica, najčešće pastira, svirača i plesačica čuo se glasni zvuk ili kukanje kukavice, svakog punog sata, iz zidnog sata na batove. Zidni satovi nerijetko su bili s nekim ljepuškastim prizorom iza brojčanika koji je odmjereno i dostojanstveno mjerio protjecanje vremena.

Popodne u sjeni takvog sata pijuckala se kava među jastučićima na trosjedu. Servisi za kavu bili su porculanski, s pozlaćenim rubom, nerijetko s pastoralnim motivima. Da bi se kava popila, najprije ju je trebalo samljeti u žutom mesinganom mlinčiću. Miris mljevene kave bio je uobičajeni jutarnji miris, a džezva su bile ne samo hrđave nego i starije od najstarijeg člana domaćinstva. Uz mlinac za kavu, obično je stajao i mlinčić za papar.

U ta nekadašnja vremena mnogi su predmeti sa starošću stjecali i ugled i čuvali su se kao najdraža uspomena.

Ričet, poriluk, mahune cušpajz, krastavci cušpajz i druga razna variva, u djetinjstvu smatrana zastrašujućima, pripravljala su se u crnim, crvenim s bijelim točkama ili rjeđe zemljanim loncima opleteni žicom.

Na kuhinjskim zidovima često bi se kočoperili tanjuri i poklopci lonaca na metalnim stalcima i zidnjaci.

Ukrasni vezeni – zidnjaci – tzv. „kuharice“ ili „dekice“ s idiličnim slikama i tekstovima, pribodeni na zid iznad „šparheta ili stola, ukrašavali su prvo građansku a kasnije i seljačku kuhinju, najviše u razdoblju secesije, sve do 50-60-tih godina 20. stoljeća, tj. do pojave visećih kuhinja.

Pouke i duhovite poruke o okretnim, šparnim, urednim i spretnim domaćicama, sa slikama-crtežima (*šlingerajem*), vezani su plavim ili crvenim koncem. Obično su kupovani na vašarima ili „poddrukerajima“ ili „heklerajima“ (obrt koji je štampao razne slike i natpise na platnu). Pouke su najčešće davale savjet oko jela. Kako se vremenom mijenjao izgled (frizura i haljina domaćica) može se dobro vidjeti iz tih „kuharica“, od duge kose sa uvojcima (kovrčama, velnama, „ondulacijama“) i dugim haljinama postepeno one dobivaju „bubi“ frizuru (kratko ošišana kosa sa šiškama na čelu; moda poslije prvog svjetskog rata) i kratke haljine.

To je bilo doba kada u kuhinjama nitko nikome nije smetao, gdje je domaćica u štirkanoj pregači na „tufne“ (točkice, mrljice) i volane veselo trčkarala, promiješala zafrig (zaprška) na „fijaker šporetu“ ili onom zidanom obloženom keramičkim pločicama, sa sjajnim mesinganim prihvatima, pa stala pripremati jelo za stolom. U kuhinjama nije bilo električnih strojeva, mikrovalnih pećnica, tostera, napa i ekspres lonaca, … Rukom se okretao mlinac, batom se tucao šećer, valjalom (oklagijom, razvijačem, rasukačem, matarelom) se razvijalo tijesto, a nož je domišljato znala naoštriti na rubu poklopca, ……

Te pouke i duhovite poruke, kao i narodne uzrečice o jelima ili vrstama namirnica, ne govore samo o našem jezičnom bogatstvu nego i našoj kulinarskoj kulturi, koju postepeno, nažalost dosta kasno, otkrivamo:

Ako hoćeš kuhat znati, uči prije suđe prati
Ako jelo dugo čeka, izgubit će pola teka
Bijeli golub Pepeljugi priča, da će skoro vidjeti Kraljevića
Čista kuća dobro jelo, to je vrijedne kuharice djelo
Čovječe u lonac ti ne gledaj, za kuhinju ti se nebrigaj
Čuj komšinice rođena, za priče nema vremena
Dimnjačaru đavolsko stvorenje, ne diraj me izgorit će mi pečenje
Djeca malena trebaju znati, svojoj majci suđe prati
Dobar ručak mužu daj, pa u kući bit će raj
Dobra vrijedna djevojka, bit će brzo nevjesta
Dobro došli mili gosti, u Hrvata se ne posti (misli se da se dobro jede)
Domaćine čestitamo i želimo vam zdravlje, uvijek rado doći ćemo na svako Slavlje
Dragi Mužu u podne nemoj odlaziti, jer Ja ću sebi drugog potražiti
Gdje su pune, Zdjele, Gosti se vesele
Ja Te ljubim, ja Te volim, budi moja, ja Te molim
Jedimo i pijmo, Veseli budimo
Još sam kuharica mlada, zato ne znam što ću kuhat sada
Kad ručak skuham bolje, muž je dobre volje
Kuharice zlato moje, tebe jelo hvali Tvoje
Kuharice skuhaj ručak fino, pa ćeš dobit novac za kino
Kuharica malo vrijedi, ako kuha a ne štedi
Kuharice manje zbori, Da Ti ručak ne izgori
Kuhati nije šala, kad je kuharica mala
Lijepo je ispečeno, reklo bi se kuhano, tako da ga nije potrebno skidati nego samo otpada s ražnja
Ljubi uvijek jer je slatko / vrijeme života je tako kratko
Mani se šale čovječe izgorit će mi ručak / šalit ću se do veče
Najmilijeg gosta / Tri dana dosta
Naša djeca naša radost / neka znade što je mladost
Neka znade moja mila Anka / Da to plaća sve Narodna Banka
Nemoj nikad jelu prigovarat / jer ćeš stime neugodnost stvarat
Od ljubavi nismo siti / Treba dobro jesti i piti
Na vsakoga je bila jedna glava šalate .. močnjak z medicum i snegom
K prigrizku je dal še prilivek
Gdo u kuglofa žere same slatke cvebe, taj najleglje dojde vu grofovsko nebe
Sušiju se cvebe iz muškata i kraljevine za osebujno vino delati i za jestvine
Pij mužiću slatko vince / dati porumeni bijelo lice

Pladanj taj Ti pun je svega/ Ali meni samo Tvoje srce treba
Poslije jela dobra kava / Svakom mužu prava slava
Svakoga dana, svake večeri nate mislim hoćeš doći / Dati kažem ljubavi moja uvijek bit ću samo Tvoja
Svirajte mi da belog danka / Evo vama cela stotinarka
Ti se samo za poso staraj / a novac mi više stvaraj
Uz mladost i cvijeće / Kuća je puna sreće
Uzet ću te neka znaju/ Živjet ćemo kao u raju
Za ljubav i dobar ručak upamti savjet taj / on će stvorit tebi i tvom mužu raj (jaja)
Za poljubac dragi vremena sad nema / Treba dobar ručak prvo da se sprema
Zašto gledaš sad u lonac, / kad mi nisi dao novac
Za svakog muža, sreća je ta / kad žena dobro kuhat zna

PUČKO MUDROSLOVLJE O HRANI, JELIMA I PILU

REČI SVAKOJAČKE O ISTVINI I PITVINI

Narodne izreke i poslovice, zrnca istine, uvijek su odraz generacijskog iskustva naših predaka, koja su stvarana desetljećima pa i stoljećima, prenošena s koljena na koljeno i često su se pokazale istinitim.

Izreke i poslovice su bogatstvo i ljepota naše govorne kulture i spadaju u narodnu književnost.

Izreka je sažet izraz u kojem je konkretna slika upotrebljena u prenesenom značenju.

Poslovice su sažete izreke životne mudrosti ili mudra misao, ponekad cinično ili duhovito naglašene. Poslovice mogu stajati potpuno samostalno i biti razumljive, dok izreke postaju očigledne tek u govoru.

Izreke o hrani ili kulinarstvu govore i o našoj autentičnoj kulturi pripremanja hrane kao i koje su se sve namirnice koristile tijekom minulih vremena

Hrvatski oblik izraza mudroslovlje dolazi od grčkog „filosofia“. Riječ je skovana od „filia“ (prijateljstvo, ljubav), „filos“ (prijatelj, ljubitelj), „sofia“ (mudrost) i „sofos“ (mudrac). Mudroslovlje je u svojem osnovnom značenju, "ljubav prema mudrosti", predstavlja odnos prema sophia, mudrosti...

Izraz „mudrolije“ „mudroslovlje“ danas se rijetko koristi jer bi prema izvornom značenju riječi, trebala glasiti „mudroljublje“, pa tako mijenja smisao riječi u smjeru „znanost o mudrosti“.

Jesti, ne znači samo zadovoljiti organsku potrebu za namirnicama, nego je i nešto više u kojem učestvuju i čula kao: **oko, miris i nepci**.

Jelo je kao slika, a njen je okvir: **stol i običaji.**

Umjetnost uživanja u jelu ide pod ruku s lijepim umjetnostima, glazbom i likovnim djelom.

Tajna bakine kuhinje ?!

- svaki objed bio je smišljen dan ranije, brižljivo pripreman i spreman. Bilo je tu tisuću finesa i milijun tonova, hrabrih koraka i novo i različito. Tajna je u - ljubavi prema kuhinji u dokolici u kuhinji. Siva svakodnevnica i jednoličnost obveza čini mnoge lošim i traljavim i monotonim kulinarskim reproduktivcima. Pravi sitni kulinarski vez - je i umjetnost kulinarstva.

Bonkulović - koji voli puno lipo isti, a ne mora biti debel ki prase

Doručkuj kao kralj, ručaj kao princ, a večeraj kao siromah
(narodna uzrečica koju danas često citiraju nutricionisti)

Jede kao mečava
(kaže se za nekoga tko puno jede)

Šnita" (odrezak) kruha s maslacem i premazana pekmezom od kupina ili jagoda, osim što je sjećanje na prošlost, blagodat je za doručak, koju nutricionisti preporučuju

Na Martinje na pečene guske oglobani kobili kuliko je bele kosti tuliko snega
(kobila, kobilica – prsna kost u ptica i peradi; bele kosti – oglobane kosti

More biti i kokuruzna i žitna mela

Dok smo mi purili kuruze, svinji nam očli u štetu

Niti kopuna ali guske ne pitaju drugač nego zaradi mesa njihovoga,

Navisi brunzin na komoštre, ćemo skuhati zelje za vićeru

Vino nesnažno, iliti mutno, ter duhu kakvu suprotivno imajuče moreš izvračiti, ako nuter postaviš benedikta korena

Ako na mater naleje se vino, ali vu vino postaviš korena pertram ali kiselice, za lepu duhu deni cvet bezgov, ali rože, za farbu i tek dober himpera

Kuha se i korenek, mošt ne tretjinu skuhavš

Korenje … kakti repa, merlin, krumpir .. za hranu služiti more

Vzemi funt mele na tablu, pol sajtlika verhna

Prosim jih da ovaj bilikum zlejete za Keglovića grofa … kaj je Turke strelal s vinskemi pehari, kramampulu pekel s curami i z husari

Od jedne lemone soka z belanki testo čversto osuči i zamesi, razvalaj, na podugovate kerpice poreži

V zime pak na mesto friškoga sada kuhane jabuke, kruške i slive budu valale,

No sad na me dojde red te porcije kusati

Najbolše fele liptavski sir more se dobiti na Harmici

Nasirila sam dosta za dvi tepsije prisnaca

Ispekla sam tri tepcije prisnaca, taki je sav se razbolio

Skupljam povlaku i sladak sir, pećemo prisnac.

Večer beloga vina vzami za 2 kupice vu kotero postavi 3 ali 4 zrna strenoga lorbora i nekuliko žalfije

Zemi jedno zrno đumbera, 4 zerna lorborova

Puna flaša, puna doza capfenštrajh, šljivarska loza …makviči iz testa kojemi se popuni i drugo letuče ali pernato živadje*

*(*Zapfenstreich*; u vojsci Habsburšek Monarhije s njemačkim govornim jezikom – znak trublje što najavljuje vrijeme za spavanje; povečerje, mirozov; germanizam u djelima M.Krleže)

Plaču vendar od gospona vlečeš kak da bi ja same marcapane jel

Mačahica, franciškan dišiju kak marcipan

Neg` ovi grozdi, kajti vnogo kesneše cvetu, zato dozreleti ne moreju, i zato se martinsko grozdje zovu

Koi bi pak cukorkandela vu maslenku hitil, ne bi se nigdar s tepsti dalo masleni nukerlini

Na maslenom kropu hmelnate pistrange

Za divjin medom i kobilicami žitek je

Kaplicu si da kak sunce z bilikuma piješ i medicu zmirom točiš

Mersko je .. kosti … oglabati, nego je lepše z nožem meso odlepati .. ter onak na nožu vu vusta postaviti

Ni zahman da si tak tust .. da se samem mesom pitaš

Tako je gotov pravičen Bog one kaštigati, koteri mesopustne dneve … ne obderžavaju

Imamo …. još k tomu, ali kopuna, ali piščence, golubiče, ali od druge mladine

Ono je stara navada da se vu ov den pred pričaščenjem od vsake z mesom, mersne jestvine marlivo zderžavaju

Ka nimaš ni rib ni mesa, unda se kuha falša juha. Malo kumpirov na sitno, dva pomidora, šaku selena, zafriženu kapulicu i malo pašte, pa neka kuha.

Maslina je kao i majka, koja uvijek daje, za razliku od loze koja je kao i žena, koja daje kad joj daješ, odnosno koja samo vraća

Masline se ne beru nego čupaju, kažu Murterani, vlasnici otoka Kornat

Bogato jelo s obiljem hrane uvijek počinje dobrim i jakim varivom, ili čušpajzom

(kazivale su naše bake)

Viš ve male ćikarice o majolika, tanke su kako kartefina. To su za šćetu kafu, ali se ne duperaju, nego stoju na komodu da ih je lipo viti

Sutra ćemo kacat vinograd

(kacat – pritegnut, vezati lozu)

Vinogradu nije potrebna molitva nego motika

Ove godine je nikako manje kacova neg lani

Daću ti oku žita za sime, a ti ćeš mi vratit dvi kad ovršeš

Teško ti je kućnoj stopanjici kad nestane masla u žarici. Još je teže kućnom gospodaru kad nestane žita u ambaru

Sve može đavao odnijeti, samo ne lopižu
(keramička posuda za kuhanje; Vis)

Bolje nasloniti umorne ruke na pun trbuh nego odmorene na prazan

Suho ljeto – mokre bačve, mokro ljeto – suhe bačve.

Kad je Mjesec uspravan – mornari leže, kad Mjesec leži – mornari su na nogama

Siječanj rezidbom, veljača sokom, ožujak pupkom, travanj listom a svibanj cvijetom
(vezano na poljodjelske radove)

Gdje riba ne smrdi, muhe ne zuje

Kad se kuha palenta, sva su djeca sretna

Tko svoga smoka nosi, tuđega ne prosinac

Ne traži kruha vrh pšenice

Nije dovoljan samo začin, potreban je i način

Teško težaku koji ide s motikom na nadnicu i članu ribarske posade koji ide s kaputom preko ramena (zimi) *u ribolov*
(o nadničarima)

Uz goste svi smo gosti
(uz goste i domaćin jede bolje)

Kad nema ribe, i brodet od jaja je dobar

U malim posudama žestoko piće stoji

Uvečer vina, ujutro drijemanje

Salpa, murina i žena u svako su godišnje doba dobre

Girar (zimski ribar koji lovi gire). najgori ribar (ljetni ribolov na plavu ribu – zarada, zimski na gire mala zarada)

Kad se love srdele i mravi su siti
(srdela je stoljećima bila osnovna hrana)

Srdela je utjeha siromaka

Ribaru je najlakše kad je najteže

Svaka je riba u svojoj sezoni dobra

Kad cipal skoči (na površinu mora) *padat će kiša*

Kad cipal skoči tako da padne bočno (na površinu mora) *znak je lošeg vremena*

Danas će za užnu bit lakumića i čorbe s krumpirom

Makar na početku svaki dan krumpira i valjušaka imo u kastroni, al na svojim nogama stoj

Kad je već tarana za užnu nek je, al nije valdar morala bit tako soparna

(soparno – jelo bez začina)

Evo, skuvala sam punu labošku paprikaša

Pa, kad me toliko baš nudite, možem malo labrcnit

Apoteka – lijeva strana češnjak, desna crveni luk

Gdje je kruha ikakva, ne boj se gosta nikakva

Svoj kruh jedi, tuđe sire ne liži

Gladan čovjek svu mudrost svijeta nađe u sendviču.

Sirotinja i bogataš na vodi kuhaju.

Svako jelo svoga gazdu klelo, što ne legne da se malo slegne.

Kupljena govedina ima veću cijenu nego kupljeni čovjek.

Rekla Kunjka (Kuna, selo u Konavlima), *kad su joj gosti dosadili: „Hote mi doma, moji gosti!*

Deveti dan doma došli! Tri sam vam puta kupus kuhala na istoj jusi

Di voda teče i kruh se peče

Kolač može zagorjeti i u dobro reklamiranoj peći

Mnogi više vjeruju kobasici u ruci, nego istini koja treba stići

Lijepo je ispečeno, reklo bi se kuhano, tako da ga nije potrebno skidati nego samo otpada s ražnja.

Rekla ožica loncu: *Znam, lonče, bila sam i na vrhu i na dnu.*

Ne treba ti prekomorski začin, skuhaj kokoš na fašnički način.

Nosi luburu s jajima u špajc.

(lubura – posuda ispletena od slame u kojoj se držalo umješano tijesto)

Diniško se uvuko u špajc i ždroka

Mlado pile vinom poli pa nek kuša tko izvoli.

Na ražnju se pile peče na maslacu, brže se okreče.

Vsaki kmet … ima dati gosponu zemelskomu čez leto … jednu holbu iliti maslin rastopljenoga masla

Temfani picek, zadovoljni micek

Suve šljive i bataci mi smo, diko, siromaci

Mlado pile, juha masna tu je još i kruška slasna

Na lijepom plavom tanjuru Katica polako vrti Juru

Pile malo s gljivama i vlascem bolje nego fešta s prascem

Kokot pliva u crvenom vinu kad ga vidim, osjetim milinu

Stara koka masna juha.

Dva kestena jedna pura, svakom dojde gladna ura.

U pećnici guska slatka dat ču dragom oba batka.

Guščja mast i glavica zelja, čaša vina i biče veselja.

Sa obare smo skupili skoro pet litara masti

Čehaj perje od patkice mlade, da se tvoji za praznik oslade.

Patkica se s jabukom peče, mene dragi zagrlit neće.

Rezanci su hrana slatka, kad u njima pliva patka.

Gozba danas nije tanka, na stolu je pečena fazanka.

Mladi vojnik broji dane, kad će k majci na fazane.

Za fazanom kružim, s vrhnjem da ga združim!

Domaćice, postavi tanjure, zec iz paca, svi se k stolu žure

Zeko se u vinu moči hoće l" draga k meni doći.

To su jelo srnetinom zvali, a na tanjur junetinu dali.

Sataraš i još dva jaja, zadovoljstvu nema kraja.

Kad se kosi, nek' se mrsi, kres jaje u kiselicu.

Sprema se musaka, fešta naših baka.

I na ražnju trista čuda, gladan puž je hrana luda.

Dobra žena bere puža, da nahrani svoga muža.

Puževi su kao lutrija - ne koštaju mnogo ali mogu mnogo donijeti

Pod pastrvom dobar žar, trbuščiću krasan dar.

Šaran cvrči povrh žeravice, mojoj dragoj rumeno je lice.

Špikani šaran, riba fina, dodajte mu rujna vina

Šaran tusti, čorba ljuta omastiću se ovog puta

Usred srca čuvam mjesto za srdelice, sol i tijesto

Nožice sam stavila u lonac ili dođi il` je s tobom konac

Kuharici našoj črleni se lice, na šparhetu prekipela juha od prasice

Gazdarice s vatrom žuri, već dvorištem prase juri

Kad se prase iz pećnice vadi tko bi tada bojao se gladi

Ružmarinom svate krase, a kuharica kiti prase

Kotletima nema para ako poznaš svog mesara

S lećom janjetina, prava gozbetina!

Kad u sosu janje kuha, to je hrana s mnogo duha

Što kuhinjom zamiriše sada to se krčka janjetina mlada

Starom jarcu spasa nema kaštradinu Mare sprema

Pivo i jaje hranjiv obrok daje

Jajca jesu dobra vmak ali tverdo kuhana, takaj z maslom načinena i zovu se onda cvertje

Velika repa, mali klin, gazdarica, dajte jaja sim

Vrzemi vu lončić pol poliča pive, postavi cukora kuliko hočeš, gverca, korice lemonske, pusti kipeti

Poriluk u pivu pliva, moj je dragi vatra živa

Masan kupus kisio, nije mi nikad prisio

Oj, djevojko, tako ti nebesa ne kuvaj mi kupusa bez mesa

Meso se u rolu peklo, vinčeko iz bačve teklo

Kad se bečki tiho peče po žilama snaga teče

Loptajte se lopticama, hranite se kuglicama
(mesne okruglice)

Snaja mi je ko ren, al zato sam ja ko trenica

Nitko neće ostat gladan kad nareže jezik hladan

Ašikuju po polici lonci, kamol` neće curice i momci

Oj, curice, draga li si meni, k`o jamuža uz kruv ječmeni

Sinoć baba počastila zeta, ispekla mu jezik od pileta

U krastavca stasa kriva čudesna se snaga skriva

Zeleno zelje, kiselo i slatko uz tebe i meso, guta se glatko

Od pitoma zelja trbuh ne boli

Svega časa po zalogaj, a zelja se nabalaj

Bez zelja nema veselja
Zelje - bogečko veselje

Kupus, repa i slanina, to su braća i družina

Ne znam kaki su ovo svinji ko da njim rana samo u podvoljku ostaje, tamo se debljaje, a slanina njim tanka

Presegaj zimsko zele, kel i šalatu, sadi kozjak, lešnačec i češnak i sej spina

Spet su dekle krumpir pekle, dečkima su gače slekle

Krumpiriči okrugli i mladi, curica se rado njima sladi

Nema jela, ni mira bez kuhana krumpira

Skupocjeni krumpir mladi može život da zasladi

Krumpir guli curica kratka joj je suknjica

Par krumpira i dva jaja još od Rima jede raja

Krumpir slatki, sirac bijeli to na stolu nas veseli

Joj što volim juhu od krumpira, i mog diku kad´ bećarac svira

Kukuruz s mesom grabim onda mladu curu vabim

S jajima kukuruz, nadahnuće muza!

Kad su mu brkovi bijeli, znaš da je mlad, a kad mu pocrne, znaš da je star
(kukuruz)

Ljeti po tri para ruha navlači, zimi se do gola svlači (kukuruz)

Na štednjaku grah se kuha, bit će još i fina juha

Kuharica grah pasira, dok joj momče ne da mira

Punu torbu graha nosim trbuhom se ja ponosim

Sir sa grahom nije ništa, ak` ne dodaš tri gemišta

Ko se najede cicvare u nedjeljno jutro, cijeli dan više neće pitati što ima za pojesti

Biće dobri rargeniki, dala sam njim dva kabla prikrupe a nisam se dobro ni okrenila, oni su sve polapćali

Grah i leču sej o zadnem meseca fertalu jedno tri dneve pred mlajem, ar ovak berže idu vu cvet

Samo da znaš, ovro sam čitav jedan požunac grava

Leča na juhi

Ko u glavi ima kvar, grašak će popravit stvar

Dok se miris fini širi, iz tanjura peršin viri

Čim se varica malo proladi, nali u cuclu i podaj ditetu, cigurno je gladno kad furtom plače

Bijele nogice u curice, a u kaci glavice!

Slatki kesten, sočna govedina zalij bocom domaćega vina

Sada moreš orehe v jednu lodricu zapreti da ti friški ostanu dugo vremena

Moreš vu slani vodi obkuhane ščukovine … kapre … k tomu vzeti

Crn-bel popeva a grozdje dozreva

„Crn-bel“ posljednja je pjesma u ciklusu „Leto“ zbirke „Z mojih bregov“, Fran Galovića

Jedem grožđe i pjesmicu pjevam a pečenku umakom zalijevam

Možeš grožđe brat tad, kad utažiš žeđ i glad

Mošt „rezanac” i kesten „pucanac”

Ljubavi koprivu mi daj, pa ćeš vidjeti što je raj

Kad u jelo kopar staviš na sve brige zaboraviš

Što to draga u kuhinji stišče, to je meso i vinovo lišče

Od mesa je bolja šljiva, kad u vrhnju pliva

Gulaš sa čubarom, toplije pod šubarom

Crne višnje, crno vino s malo mesa, baš je fino

Koliko crnog vina na Tri kralja, toliko zdrave krvi u godini

Daj mi da pijem al ladne vode, s dnola bunara

Čak i lice Babe-Jage biva ljepše uz šparoge

Sjeti se mrkve, kad ti se smrkne

Mahuna je prava stvar, kuhinje je pravi dar

Budite ugodno zatečeni uz kelj pupčar zapečeni

Draga moja kuharice jedu mi se prokulice.

Papričice i par patlidana bit će ručak dostojan sultana

V ranglek postavi … jednu glavu (ako je više mesa, več luka) na tri falate razrezanu čerlenca

I poriluk je delikatesa ako dodaš puno mesa

Iz repe, merkve, korabe, celera knedline napraviš

Na tanjuru zamiriše repa mladi momak kuharici tepa

Rajčica se u tavi rumeni probaj dragi a onda me ženi

Jajca, senf i rotkvica umak miješa curica

Tikvice na svaki način užitku su svakom začin

Najeli se patliđanske čorbe, povješali trbuve ko torbe

Žganci i čvarci, neumorni starci

Kad se ja naidem žganjaca, onda nema zime za mene

Palenta je posna hrana a kukuruz nema mana

Ako ti je trbuh prazan stavu kašu tad u kazan

On nam skriva slatku tajnu kako kuha kašu sjajnu

Ne znam di su mi nana straćili modlu za kuglov, ne možem da je nađem

Sve curice i svi klinci vole kad se peku mlinci

Jetrica su krepka hrana sa grožđem im nema mana

Jabuke i celer nemaš diko fele

Od mesa je bolja šljiva, Kad u vrhnju ona pliva

Ako dragi hoćeš sina, s orasima miješaj vina

Bosiljak i vino miriši nam fino

Ej, gazdarice, ništa zdravo mriši, da ti nije izgorila zaprška

Lužmarin se meće u saur, da da dobar gušt, ma je jak i silen

Babice su krafne pekli, mačkari su ih odvlekli

Koščice u kolač sprašim, praznom bučom ljude plašim

Jabukove štruce kratke mom Adamu bit će slatke

Kad se bazgin cvijet posiječe popečak se vrući peče

Palačinke s vinom odišu milinom

Bog poživi kuće domaćice koja peče sira gibanicu

Spekla si bum greblicu potem spila kupicu

Kad ispeče pogaču od maka poljubac bi dala njemu svaka

Limun, čaj i vino okrijepit će nas fino

Ne ispijaj svakoj čaši dance, izvrnućeš u nebo prkance

Sanoborci piju vino z lonci, kaj imaju, sve za vince daju; o dgovor:
Sanoborci nisu norci, pijuć dobro vino s lonci, bolje s lonci vino piti neg s peharci žednom biti

Brojutro rakija, zbogom pameti

Cmrkne kak čmelička, gotne kaj telička (*čmelička* – pčelica)

I pijana vrana zna gdje je bara

Sve je dobro dok je vino kiselo, rakija ljuta a pivo gorko

Ima trate koliko ti srce oće

(trata – vrsta ribarske mreže kojom se opkoli riba i steže u neprobojan obruč)

Pravo vino je bilo za prodat', a priko dropa bi se prolila voda, ostavilo dan, dva i torkulalo. Takvo vino zvalo se bevanda ili pivo

Rekla Konavoka: *I ja bih igrala, kad bi kruha imala; još bi bolje skočila, kad bi vino točila*

Što ostane po Božiću, ostane i po godišću

Iza posta, šunke dosta

Od šunkaša su dobre i divenice i šunke

Šunkaš – mesnata svinja od koje se dobiva dobra šunka

Naj se daje betežniku nekuliko žlic jačmene kaše ali riškaše na gustom kuhane

Sneg je padel, veter puhal, taki si je glivajn skuhal, del je nuter razne gvirce, pak je lepo srkal žmirce

Hoštije z jajci i z cukorom pečene (hostije u smislu male pogačice)

Kupfernoga rajngleka ali kaštrole znutra pocinanoga

Omaži medenicu ali kaštrolu z maslom

Za zajutrak friški kiflin …. mora biti

Ali vzemi za velikoču 1 jajca kiselaka sira

Ti sluga kleti teci, vina moga simo nosi

Ako nemaš cimeta, vzemi 7 ali 8 klinčecov

Bogataši jemlu: vu lončić pol poliča pive, cukora, gverca, korice lemonske, pustiju kipeti

Ače bo žena računala, kej dene v kolače, ne bo je nigdar pekla

Ače gospon v bercauzu prosi repeto, dobi pečenko šalatom; ače bogec, dobi graha zeljem

Bela juha dober smok, crna juha (juh od krvi) pol noči dober skok.

(od crne juhe se dobro driska; imati rijetku stolicu)

Bez orača nema kruha ni kolača

Strina je donela punu tacu kolača i metnila na astal prid nas da idemo

To je gotova radost, čim je puna zdila na astalu

Ciganica je štruklje (savijača od sira) *kušnula* (prismudilo se)

Da mi je graha bucanca, kostanja pucanca i mošta rezanca

De cigani i logari pijo, tu je dobro vino

De je kruha ikakvog, ne boj se glada nikakvog

Debeli goski nej biškupa (trtica ili rit) *mastiti*

Dobro je i samo zelje, al je još bolši boncek vu zelju

Dobro je i zelje, dok se vu njem prasica skalji

Dogo i na goste (svatovima) dodija

Dok ima grozdja, ima i vina

Dok je kruha, nema glada

Lula i bukara čovjeka obara

Gla(d)nomu je i plesnivi kruh sladek

Gla(d)nome su i divljače slatke

Svakomu se može lagati osim trbuhu

Jota za ljude od mota
(mot – sažeta misao na početku književnog ili drugog djela, osnovna misao)

A kakva jota mora biti: ko je hitiš u zid, da drži ko melta

Jeftina se čorba pod plot zleva

Jeno misli pijanec, a drugo bertaš

Kej je na stolu, to je ponođeno

Kej je od loze, slajše je od vode

Kej v hižo treba, ni v cirkvu se ne da

Koj čovek duhana puši, je pol svinje, a koj ga žvače, je cela svinja

Koj na vero pije, dvapot plača

Koj rano froštuklja, rano i sere

Kosci kose dva tri dana, za bonceka ni divana
(Slaba gazdarica. Negda je kosimbaša nosil na kosiču za kvako privezanog bonceka ili pečenog pevca)

Lipovina je najrodneši i segurneši ters

Lipovina – vinska sorta koja po aromi podsjeća na lipov cvijet, njen uzgoj je skoro napušten za što nema pravog razloga)

Lepo je z gospodom lova loviti, al ga je teško ž njemi deljiti

Lepa naša masna kaša, a još lepša puna flaša (Vli se, dok nešče zapopeva „Lepo naše“ tam, de to ne patri ili da ne patri)

Macafike

(priprave, fino jelo)

Malažije (priprave, fino jelo)

Na konake plešo, dok i kruha pečo

(V Podravini se obično složi ples načehaljcu, runjenju, trebljenju, a na konake na čem godi slože plesa)

Ne pijanec, koji puno pije, neg koj se zopije

Nej iskati kruha nad pogačo

Nek se peče pura, prase, nek se stara saki za se

Nema jela bez dela

Od kupice dobra vina ne nišče pijan

Po redu (otkosu) se kosec pozna, a po kruhu gazdarica

Poštena pogača svojega gosta dočeka

Puno gazdaric – preslana juha

Samer se žlice v zdelnjaku svade

Stari čovek, mlada žena – kolači, stara žena, mladi čovek – korbači

Što je pojel štruklje, nek je i zelje

Tebi gorice, a meni vince

Gdo hoče gulaša orsačkega pojesti, taj s komešom gre po turopoljskoj cesti.

Teško je kokruznomu kruhu vgoditi bez (hrženog) *smesa* (raženog brašna, koje se pridodaje kukuruznom, da kukuružnjak ne raspuca)

Zelje gledi, meso vadi

Zelje, repa i slanina, to so brača i družina

Žemlja za žene, štuce za puce, a prhece (uskrsni kolač)
za (žive) *svece*

Ženine gorice, a moje vince

Jeste li gda čuli da bi lesnika obrodila z lepemi narangami

Ne voli svaki slaninu ispod potrbušine, zato što je tanka

Kako me ne bi žderalo kađ sve popije što zaradi

Sad više ne ždere i ne loče, burag mu njegov prožđrljivi, razbolio se.

Mravinac ti je gorsko veselje

Bez mravinca do Svetog Lovrinca

Grožđe rudi kukuruzi zriju, udat´ ću se za moga bekriju

Naše snaše vole gibanicu, a bećari dobru šljivovicu

Milo grožđe urodilo jako, prevrnilo lozu naopako.

Došla jesen i bere se grožđe, mnogi će se okovat´u gvožđe
(o ženidbi)

Žlahtina je puna smijeha, a Blatina slatkog grijeha

Pio je gucaj po gucaj samo da mu duglje trva

Za pijanca je gucanje prvo, pa onda ilo

Ako je i post, maslica baš nije rana za užnu

Ki manđa solo, krepa solo

Ne može da zine ni na škanatu; ne može više ni škanate
(škanatica - vrsta kruha koji su voljeli u Konavlima)

Tko ne može škanatice jesti, ne će ozdraviti

Božić lukova, Uskrs teharice

Ćemo klas zubi na ostrvicu
(Ostrvica je oguljena grana, obično smreke. Stave je uz ogradu barature, na nju se vješaju stvari, krpe i soljeno meso, da se suši)

Viš ve male ćikarice o majolika, tanke su kako kartefina. To su za šćetu kafu, ali se ne duperaju (upotrebljavaju, koriste), *nego stoju na komodu da ih je lipo viti*

Živi se od mora, od mriža i uza, brojidu se žuji od vesla, mašklina

(mašklina – budak, trnokop)

Svaka hrana ili jelo, koje se ne uživa onako, kako je nastala, mora se pripravit, paricat, tj. valja ga skuhat, spec ili sfrigat; zatim zasmočit, posolit, jednom riječju načinit; a kad je gotovo, vinut u zdjelu, na pijat, stavit na stol. Sav taj posao zove se pripravljanje, parićavanje, načinjanje

Ali lopiža k kačulu, ali kačuo k lopiži, sveđ lele lopiži

Spiza lešo je najzdravija. Samo zeru maslinovoga ulja i soli i to je sva začimba

Za marendu se ila kaša na mliku, a ne bela kafa, ki bi kruh napeka za svih

Za marendu prez vode, za obed celoga, a za večeru, kako ga je Bog dal (o vinu)

Najgustožija je pašta i fažol na peštu i na kosti od pršuta

Palenta se ne jede nikada sama, nego uvijek s čim drugim, kao sa sirom, mesom na zvacet ili na lešo kuhanim, sa salatom, s jajima, broskvama, zeljem, brudetom, friganom robom

Dobar kruh je rumen kao rucela; nad rucelom nije žita
(rucela - znači najbolji kruh)

Tanke gaće vareniku srču", što znači: varenika
(vareno mlijeko) *je samo za gospodu i bogataš.*

Lazaće u me plazale

Ka nimaš ni rib ni mesa, unda se kuha falša juha. Malo kumpirov na sitno, dva pomidora, šaku selena, zafriženu kapulicu i malo pašte, pa neka kuha

Žena mu je bila parićala lipu večeru: žutinice, salamastrane gire, pečene brižole, a onda krostule. Izpili su punu damižonu vina
(žutinica – radić; salamastrana – salamurena; brižola – hrostula; narodna uzrećica Dubrovčana)

Prasac je grdo ime, ali joh ti kuće, kade ga ni!

Pršut se ka` živi čovik more prehladiti, zaraziti, razboliti. To ti je, čovik moj, ka` živo čejade

Rekla riba pracu: - Gnusan si. - A on će: - E, a ti se vazda u vodi umivaš, pa ljudi, kad od mene jedu, ne opljuvaju kao od tebe Sveti Toma, meso koma

(sv. Toma 21. prosinac, za taj dan se vezuje i kolinje u Dalmaciji i zagori, jedna od priprava za božićne blagdane)

Maneštrun to ti je mišancija zelenja i pašte, ko se ima suhog mesa, vrže se bokunić da dâ gušt

Al sam se juče nažboka kupusa i mesa i kumpjera ucjelo!

Frigaju se, rečeno je, sve vrste svježeg i slanog mesa, svježa i slana riba, jaja, kumpir, šparoge i mlinci

To je sinfonija surog Velebita i modrog Jadrana

(o pršutu - Gustav Krklec o pršutu)

Slizena o prajca se zamota u mrižicu, pa se nako friška speče na gradele. A ča pečeno ni dobro?

…i siromašnom je narodu zimi mila hrana

Pjat maneštre: dobra maneštra mora na tanjuru ostaviti masni rub i nakon prvog, uvijek se pojede još jedan tanjur

U po marču sipa i komarča“
(sipa i komarča se u proljeće najbolje love)

Učinili smo bolduni i napunili dumbu da bude za nedilju kaše i boldunov za šufigati

I dureli (želudac od kokši, prčak) u šugu su dobri

Upita skalonja (ljutika-luk) gospodina Boga, čemu ga je stvorio, a On će: - Eto, neka si siromašni smok

Više volin fijoketi u jusi ne meso nego fidelini, bo ih čuješ spo zub

Nemoj mi siti koljatu, neće mi zajti sir

Melun se ide s cukrun, a dobro je vrći i malo rožolja po njemu, ki ga ima fina pašta – fijoketi i fidelini su se kuvali za juhu, a tajadele se činile doma za paštu i fažol

Riža se rađa u vodi, a umire u vinu

Ponesi u crikvu svećenice da ih pop blagoslovi

Za paštu i fažol najbolji su šubijoti

Tartuf je poput očaravajuće osobe zbog koje je čovjek pripravan izložiti se vječnom prokletstvu

Kad ima bijelih tartufa, slab je urod grožđa
(i obrnuto; obilje kiše potkraj ljeta i početkom jeseni)

Tko ne može škanatice jesti, ne će ozdraviti

Glad je najbolji začin jelu

Navisi bruncin i zamišaj trci za vićeru.

Misto ulja vrći ćemo mliko

U staro vrime su se pekli u teći na kominu, s mladim kumpirićima. To je bila spiza za bozi

Ka se ubije unda se komadi mesa lipo zamotaju u mrižicu i vrču peći u teći

Jo ča je gustoža hroštica o janjca pečenog u teći o zemlje, pa ka ti se petiva za prsti, pa ka oblizivaš, pa ka vonja cela kuća, pa ka guštiraš u obilanciji, bo je to domaći janjac o mlika, a ne kupljen na deci, majko moja ka ćemo ga jopet peći

Pečena janjetina je gustožija ka se peče na ognju u zemljenoj teći nego u loštijeri, a z loštijere je gustožija z ražnja, bo je sočnija

Lijepo je ispečeno, reklo bi se kuhano, tako da ga nije p otrebno skidati nego samo otpada s ražnja

Utrobica o janjčića je delikatesa, samo je triba znati paričati

Ima li ča slaje nego ča je žigerica, crne i bela o janjčića, šufigana i šugu paričana

Znali smo za feštu poisti celu starku – ovčetinu.

Bilo je lešoga i putaća, do grla

Ko dite, uvik sam se otimo za pupušku, a i sad je još volim poist.

Poslušajte ovo je istina, najbolje je meso janjetina. Njega hrani kupina i drača volim njega nego koromača“

(pučka pjesma iz Paga)

Za učiniti paradižot, najprvo se stuče bibna o jaja, pa se skuhaju u mliku, unda se zmutu žubna s cukrun, pa se hitu u mliku di su se kuhala bibna i pusti da zakuha. Bibna kuhana se poštivaju, nako bela kako snig, na galetine u terinu. Unda se sve zalije z mlikun u komu su se kuhala žubna, pa se galetina nabrundaju toga slatkoga šuga. Zgora se zgrata malo ćikolate i sve se zajeno zakljopi u kredencu da ne bi ki goložalo pohljapa no zgora i zbrda no zdola. Nego se potli kacjolun svakomu meće z reda na pijatić. Ti me kapiši

Kad nemaš drugog ila, daj malo mandare, sirotinjske rane

Naša mati zna činiti cukardozo, ali nam ga čini samo za Sv. Luciju, bo je cukar skup. Najprvo se vrže cukar na oganj rastaliti, pa ka se rastali se izlije na belu kartu i pusti da se stisne. Dobro ga je malo proliti studenom vodun da se prije skrutne

Triba imati ruku za umisiti hroštuli, bo moru spasti žilavi, a za jedan pir oće ih se dvi-tri kofe

Na Banju večer svi frigaju frite, pa sve misto vonja po fritami

Ne da idu, već krkaje dok njim ne pukne ta mišina.

Bibno posebno zbati da ti ziće snig, pa ga skukaj na mliku za učiniti paradižot

Za mantalu te kupio, za mantalu te ijem
(kad je netko našao zamotan saplun sapun) mjesto mantele)

Na vrateh od raja visi pršut za popi, da odrižu bokunić kad pridu. Ma pršut još je cel, aš ni prišal ni jedan pop vridan, da ga kuša
(Puntarska)

Stara murtersko-kornatska djevojačka pučka popijevka kaže:

U Murteru mi smo se rodile,
U Kurnate na ribu hodile,
Kopale smo i brudet spremale,
U slanom se moru umivale

More je lipota, tvrda kora kruha, kruh naš svagdanji, blagoslov Božji, nepresušna nada da nećemo umriti o glada

Niti se Bog izmolio, niti se more izlovilo

Gosti i riba, treći dan smrde

Tko tebe kamenom, ti njega kruhom!

Otišao je u svijet trbuhom za kruhom!

Kruh je to sa sedam kora!

Dao mu je kruh u ruke!

Nemam ni za kruh!

Radim za kruh!

Ne traži kruha preko pogače!

Težak je to kruh!

Dobar je kao kruh!

Ča sve spada u strne ribe? Pa vako: agač, podlanica, zubac, kaval, sapa, skrpina, švoja, kovač, merdać i još puno toga, ali bolje ih je isti nego spominjati, bo mi zubi vodu činu

Hljandrovina, to će reći: pas, maška, raža, kolumbul i drugo, idu se lešo i na brudet, ali bolje ih je sušiti, unda svaka ima drugačiji gušt

Ka se ribari večer vrnu z rib, uvik učinu lešadu. Nako friške ribe, teker ćapane, su najgustožije

(lešada - na vodi kuhana riba)

Nekoliko pečenih ribica prehrani u jednu večer cijelu obitelj

Ve vele ribe ćemo speći, ve manje ćemo lešati, za učiniti malo rižota“

(lešati - iskuhati na vodi meso, ribu, povrće)

Riba se najbolje isfriga u parsuri

Kad se riba s vinom kuha, u brodetu ima duha

Imali smo za obed lipi brudet o mišancije s blitvun. Baš san degušto obedvala

Naždra san se kaše na brudetu, poloka po litre crnjaka, sa neka dimi

Svaku spizu ki bimo kuhali na brudet, prija bi dobro sfrižili, puno je tako gustožije (sfrižiti – ispirjati)

Dvije se ribe na jednoj vatri pekle, a jedna drugoj vjerovala nije

Nebo je čisto kakor riblje oko

Puše kao riba na suhu

S kakvim povrazom loviš, takvu ćeš ribu ćapat

Gospoda jidu ribu kojoj je glava daleko od repa

Da bakalar bude meklji, triba ga stući, ali pomalo da mu se koža ne raspade, bo se celi mora kuhati i celi zneti, neko lešo s kumpirima, pa depju ulja, luka, petrosimula i papra, pa na veli pijat, pa se uzima malo bakalara malo kumpirov, pa su pitošto slaji kumpiri o bakalar, ajme gušti

Koliko vrsti rib, toliko guštov o brudeta

Kad more obiluje hobotnicama, malo je liganja (i obrnuto)

Imali smo za obed lipi brudet o mišancije s blitvun. Baš san degušto obedvala (degušto - ukusno, slasno)

Nagustožiji je brudet ka se vrže dobrin ljutice
(ljutak, ljutica - vrsta luka; divlji šipak - mogranj, nar)

Najgustožiji je brudet kuhan u lopižu, ka na kominu pomalo krčmori, dokle mu se juha ne skunšuma
(skunšumati – ostati bez tekućine)

Z meson se zaje'no da nuter i nikoliko landic od kunjve, ako je je, i pero javoriki ali petrasimuna, ako ga je

Petrosimul je začimba ka gre na sve: ćeš ribu peći, lešati oli brudet, ne moreš prez njega, a meso: ćeš putać, umido, pašticadu, jopet ne moreš prez njega. A falšu juhu, a pešt, a bakalar? Ajde sadi petrosimul, ka imaš di

Pertasimul mi okuri za juhu

Imali smo za obed lipi brudet o mišancije s blitvun. Baš san degušto obedvala
(degušto - ukusno, slasno)

Spekli smo dvi gradelade strnih rib, a učinili smo i lešadu i rižot, bo nas je puna kuća

Slana riba i palenta, to je život moj

(narodna pjesma iz Bakra)

Tramakane ribe su uvik začimba, da se ne idu zgolja kumpiri

(tramakane ribe - osoljena i osušena riba)

Ka bi na stolu bile frigane ribe - mišancije, svi bi se zalićali vazesti list, bo mu je meso meko i slatko kako maslo

Babice su dobre, ka je otvoriš očistiš meso i vržeš nutra malo soli, ulja i papra i toćaš kruh, a kljiške stučeš i pocucaš meso, pa sve zaliješ vinum

Najbolje su babice ka su pune butarge

Najslaja je bubica upresno, pečena spo teplega luga

Čovik i barbun, dobri su saki štajun

(štajun – godišnje doba neko određeno vremensko razdoblje, sezona, vrijeme dozrijevanja)

Pretio kao bežmek

Ima facu kao bežmek

(reći će koja ženskinja o pretilu i debelu čovjeku ili djetetu; Dubrovnik)

Bakalar je dobra riba al mu puno vina triba

Mali su i zdračljivi, ma brudet o čančoloc spada u gustožije brudete

Ki pojide dva govna pečena, ne znači da se nai govana, jer kako je dobro pečeno, more se poisti i tri

Ko je veli crnošiljac vrži ga peći, to će reći da ga nećeš parićati u teći

Dobri su ćifli na gradele

Ča se okrićeš, ča vrtiš glavun kako ćifal

Fratar spada meju bolje ribe, zato ga manje idu fratri a više popi

Lešada o friških gaunov, čin se stribu z mrež, zavonja po moru kako da njoriš po škrapami: gustožo, morno, kako je užala reći pokojna teta Matija

Geru zovemo matica u aprilu, kad počne nositi butargu

Nemojte te male girice, čistiti, sfrigati ćemo ih tako, samo znemi alegu

(alega-algan, morska trava)

Grime jedu siromašad .Siromašnom puku, zimi je mila hrana

Grima je puno more u proljeće a masa ih zove „pića“

(narodna uzrečica iz Dubrovnika)

Grug je dobar pečen, nako na fete, ali brudet o gruga je delikateca, ka se parića inbjanko z belim vinum

Manule ka su vele i debele, i lešo i pečene, ne srame se nijene bele ribe

Menula je riba proljeća

Veli glavoč je dobar frigan i lešo za končati juhu, a mali glavočić ni nego za mašku

U pô marča, sipa i komarča

Ulje o kolumbula je lik za svaku ranu

Kurcilji nisu baš dobri friški, ali slani su delikatesa

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

Ka se nima podlanic oli agača, unda je i kantar dobar za hititi na gradele

Kanj je bela riba, moreju ga isti i najbolesniji

Kanja i škrpuna može bolesnik najviše isti

Kaval je riba za parićivati na svi modi

Kaval nosi tri punta

Velu kernu o desetak kili je dobro ćapati, jer je u njoj puna kašeta, ma je manje slaja o skrpuna

Knez je lipa riba u svin kolurima i gustoža, ali je mala i dračljiva, pa ju je bolje sfrigati nego lešati

Ako vidiš koraf, ne ga prodat za žive oči u glavi

(narodna uzrečica iz Poljica)

Ka se ćapa veli kovač, unda se zna ga nećeš okusiti.
Najprvo se prova prodati, ko ne more, unda darovati,
nomu komu si obligan

Lokarda na vištu samilju u skrdinulu ma ni štimana
kako skrdinula, ma ni gustoža kako srdela. Užalo ih se soliti

Lovrata i komarča resi gospodske stolove

Nek je sutra dobrijeh smuduta i koja ovrata, pa smo ti kao i
car u Stambolu

Da je svaka lambraka o dvajse deka bila bi kašeta, vako
jedva po brudeta

Modrak je u maju dobar kako bržola, a u šetembru se
zmaštoraju, pa nevaljaju

Moli, istešo, kako i kanji daju se bolesnima, bo je meso
nježno i meko

Riba morona je gruba za viti, ali je lipa za isti

Ko me ne gebira podlanica, kuntentati ću se ko me pic dopade

Pirka kanjca na večeru zvala
(narodna uzrečica iz Korčule)

Perga ka je vela more se miriti s kanjun, za lešadu, a male su za brodet

Dosta su se i rumbi ćapivali u palandere, a otac govori da su bolje palamide, a da se i ne govori o tunjevini

Pun riječi kao sapa govana
(kaže se o čovjeku, koji mnogo brblja)

Reče se da je sapa dobra pečena, niki je zovu kraljicun rib, ali mora biti vela za peći, prko kvarta o kila

Ka ni dobre ribe i sapočići su dobri

Tovar je bio oni, koji mu je to ime nadio!
(narodna uzrečica iz Dubrovnika; tovar - mulac)

Pravi je vrnut
(vrnut – skuša, škombra; zbog svoje ljepote, hitrosti i elegancije u Dubrovnuiku su za okretnog, elegantnog i elastičnog mladića rekli: *Pravi je vrnut*)

Salpa je kao i žena, dobra je u svakoj sezoni

Bolje bit rep od smuduta negli glava od gere

Skakavica .. dava uz dobro meso i ikru (butargu)

Velu skrpinu je bolje lešati, a manju na brodet paričati.
Ali o skrpine drobići su kako o prepelice jezici

Ako ću današnju srdelu jesti prekosutra, žena će mi je marinirati, ako mi je s vinom za marendu, onda ću je usoliti, a ako nije za marendu – završit će u „lati“ od konzerve

Srdjela je sladokusno jedivo premalječa
(narodna uzrečica iz Dubrovnika)

Lov srdel i rod maslin, to je Božji blagoslov

Male su, nisu još zresle. Nisu dobre za peći ve srdeline, a bome ni za lešati, bolje ih je sfrigati, oli u saur klasti

Prvo se vrže fraka na srdele u barilo, pa unda katrafund zgora
(fraka: drveni poklopac za barilo)

Ne peci srdele na gradele, nadićemo ih na ražanj, slaje su z ražnja, bo se manje skunšumaju
(skunšumati - ostati bez tekućine)

Srdelica su najgluplje ribe, uvuku se u konzervu, zatvore se, a ključ ostave vani

Ne češ ti meni privarit, pametniji sam ti ja od šaraga

Šarun je Saljski bakalar, ka nimaš ča za obed, unda se skuha malo kumpirov i suhih tramakanih šarunov
(narodna uzrečica iz Korčule)

Ka se čistu šaruni unda in mora zneti popruzi z oštrin nožun, da se meso ne zaguli

Neće parok gera, nego jednu triljicu
(narodna uzrečica iz Cavtata)

Ne reče se zaništa da maškę ne idu glavu o trlje pečene, erbo se poide sve osin košćine, pa mašku ne dopada glava

Jadan je onaj ribar, koji svoju mrežu, a osobito tunaru, strpa u kuću

Najslaji je kopin o tuna. Slaji je lešo nego pečen, bo je meso mehko i topi se u ustima kako maslo (kopin - vrat tune)

Naslaja je panceta o tunjevine, pečena na gradele
(panceta potrbušnica; carsko meso - „kajzerflajš“, slanina s mesom)

Uljata je vragu na piru balala
(narodna uzrečica iz Dubrovnika: balala - igrala)

Niki više volu debeli modraci nego ušate, jerbo ušata ima s tupasto meso

Ka se ćapa veli zubac, uvik se prova prodati, ko se ne more pusti se za u blavdan lešati

Zubatac kad se peče, meso mu se raspada kaj saće, rečemo mi
(otok Vrgada)

Suha kubotnica s kumpirima ne srami se bakalara

Lignja je kihnula
(„kihnula“ - pustila crnilo)

Ma zač su tu jadnu sipu tako zamrzili, samo je volu u crnin rižotu, a sve drugo: pijan si kako sipa, ćorav kako sipa, mokar kako sipa, i ona sipa ča se ne smi spominjati, ča je pala u kupinu. Jadna sipa, sipica, sipičica. Dokle ja nju tako branin i čistin, a sipa mi štrcnula crno u oči. Ma jesi ti vidi nju: sipetinu, sipinu, sipetesinu, sipesinu, sipurinu, siperetinu, sipuretinu, sipipupu, sigipugu

Biser je zrno maleno, ali izlazi pred gospodu

Ko ne ćapate rib, naberite prilikov i ogrcov, na moru se ne smi ostati gladan“

Drži se kao prilepak kruga

Sve kunjke su dobre za isti i svaka ima drugačiji gušt. Kakov je to mišterij mora, da sve ča u moru reste ima drugi gušt. Dobre su kuhane, ka je otvoriš očistiš meso i vržeš nutra malo soli, ulja i papra i toćaš kruh, a kljiške stučeš i pocucaš meso, pa sve zaliješ vinum

(govorili su ribari)

Triba znati losturu ćapati. Triba je znati očistiti i parićati i papra ne mećati, ko ćeš u brudetu guštati

Ka se ćapa rarog oli jastrog, vržu se u depožiti ki se držu u moru, da se beštija živa rida, ne smi krepati

(depožit - kavezi za rakove)

Rarog ima vele kljiške pune mesa. Ka se meso poide, o ne velike kljiške se učini solnica di se drži sol za u brod

Jastrog se reje ćapiva, a još reje ide, bo je skup, pa ga je bolje prodati i za riži ćapati

Najbolje su babice ka su pune butarge

(babica: rakovica; butarga: riblja jajašca, ikra)

Kašu su jili naši stari i brmeč su brstili

(čakavski pjesnik Mate Balota)

Za tuš se govorilo: *Ako se trava jede sirova s octom, kao salata, dobro čini onima čiji je želudac napala ljuta kolera*

A žalud, ki rode česvina i hrasti, kostanje nadhodi ljepotom i slasti

Gorče od jeda, slađe od meda

Vrži kapulu frižiti, učiniti ćemo brudet o mišancije rib
(frižiti - pirjati, dinstati)

Spiza lešo je najzdravija. Samo zeru maslinovoga ulja i s oli i to je sva začimba

Broskva je dobra kad je led obajde

Slaja mi je ćimula nego broskva kapusana

Mladi koromač se kuha s mohunjicami (mahune) o boba, a suhi se meće u suhe smokve, i kuha se rakija

Hodi vrži zelje, voda ti brumbulja

Vrži kuhati za vičeru malo fažola i blitve, pa začini ka se skuha

Vrži kuhati na krodigu ča smo škapulivali, začiniti će paštu i fažol

Vrži kapulu frižiti, učiniti ćemo brudet o mišancije rib

Učiniti frig, vrži malo petrosimula i zahiti u falšu juhu

Malo larda i broskve kapusane, vičerta ka bog

Pupići o lebrca se meću s blitvun kuhati

Lužmarin se meće u saur, da da dobar gušt, ma je jak i silen
(lužmarin – ružmarin)

Ali ribe ali ini sapuri

Petrosimul je začimba ka gre na sve: ćeš ribu peći, lešati oli brudet, ne moreš prez njega, a meso: ćeš putač, umido, pašticadu, jopet ne moreš prez njega. A falšu juhu, a pešt, a bakalar? Ajde sadi petrosimul, ka imaš di
(petrosimul - peršin)

Nožemušćade se meću u bolduni, a isto i u šufiganu žigericu i u putač, da da gušt, i da lipo zavonja
(nožemušćad: oraščići, mirodija)

Selen se meće u juhu o mesa i u falšu juhu. Vrže ga se malo i u šug o mesa

(selen – celer)

Tko ima papra, i na sočivo ga stavlja

Više volin fijoketi u jusi ne meso nego fidelini, bo ih čuješ spo zub

Frigaju se, rečeno je, sve vrste svježeg i slanog mesa, svježa i slana riba, jaja, kumpir, šparoge i mlinci

U kuhinji miriši fino to je slatki stari maraskino

O maraške se čini maraškino, a to mi zovemo rožolje

Ki će kuhat brinjevicu ale brinjevu rakiju, zame sito, vreću i jenu palicu, pak gre o pozime, kad su brinje zrele, po bregah, na keh je čuda šmriki, trest brinje

(J. Jardas, Kastavština)

Ka se nazdravlja s dižun, unda se diže dižicu

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.

(Govorile su stare dubrovačke žene: Kad praskva počme cvijetat, hajde počini nakon objeda; a kad praskva počme zret, spravi kosičić s radnjom i hajde uveče na posjed)

Trs nas krepi i jakša da sme živlejši nek glog"

(iz kajkavske zdravice)

Tamo gdje je dobro vino, dobra je i kvasina

Naždra san se kaše na vrudetu, poloka po litre crnjaka, sa neka dimi

Sve pečeno vino smo vrgli u botilje i dobro začepili, sa neka dimi

Napunili su botiljun pečenoga vina za pir

Najbolja je za ugasiti žej bivanda o kvasine

Ciđenjak je likovit za žuč, bo nima kiseline

Ima dižice (op.a; drvena posudica za piti vino) ke imaju duglju ručicu da more doseći do dna koslate, a ima i s kratkun ručicun, pa se one duperaju za pit iz njih

Ki malo pije, čuda pije

Ki večera vino, ruča vodu

Malo vina, čuda vina, čuda vina, malo vina

Jedan žmul vina potli obeda je spiza,
dva žmula da ugasiš žej,
tri da se raščakulaš,
četire da se raspivaš,
a pet da se piti invijaš

Grožđe vinu daje ime, a bačva prezime

Plavo more, cimer fraj, samo luk i čevap ti mu daj

Kruha i vina i kuća smirna

Kruh uzimaj iz zemlje a ne iz tuđih usta

Dugi su dani bez kruha

Suho lito, mokre bačve“

(Korčula)

Bog će te kaštigati (kazniti) *ako bacaš kruh*

Korizma Kupus pogrizla, ulje polokala.

Muku (brašno) pozobala.
(Poljica)

Fašnik ima veljke joči i duge mostače

Pepelnica se dosmica kuoli njega skače

(pokladna pjesma)

(Tu za repu, tu za len,
tu za masno zelje.
Fašnik se je oženil,
pepelnicu zaručil.
Pepelnica zaručnica,
Fašnik mladoženja.

Fašnik imavielke oči
i duge mustače,
Pepelnica se dosmica,
kuoli njega skače.
Pepelnica zaručnica,
Fašnik mladoženja.

Denes zelje gibanica,
Zjutra povrtnica,
Tuome vam je semu kriva
stara Pepelnica.
Pepelnica zaručnica,
Fašnik mladoženja.

Pepelnični lačni dnievi,
Fašniku su tuože:
„Slane ribe i palenta, tuo nam črieva struže“.
Pepelnica zaručnica,
Fašnik mladoženja.)

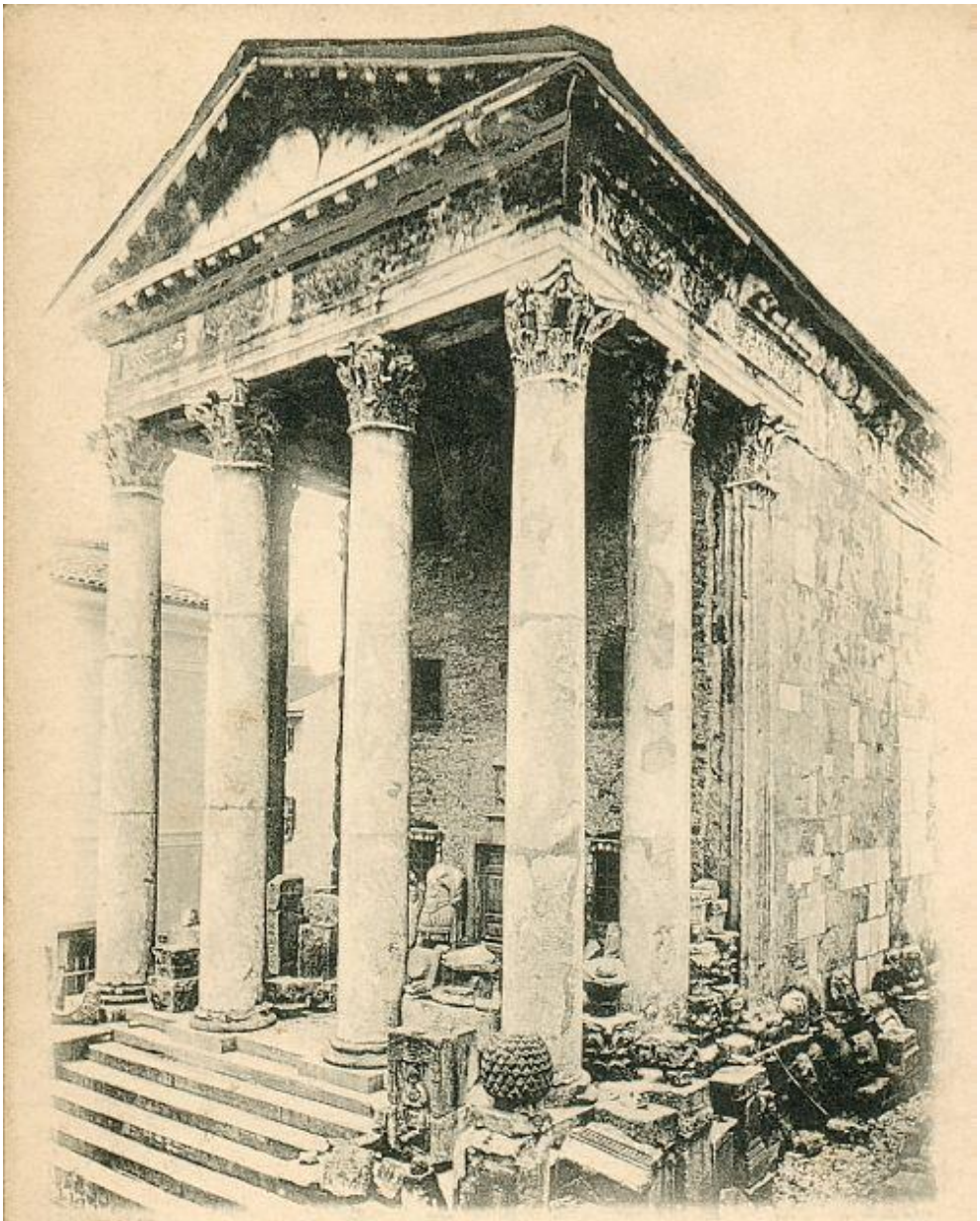
(Prolog - Međimurje)

POČECI TURIZMA

Brijuni

Hotela Pallazo (bivša Riviera) prvi hotel izgrađen u Poreču (1910.) i jedan je od simbola grada

(Hotel Central, Pula, u tadašnjoj Arsenalskoj ulici, kasnije Flaciusova, snimio A. Beer, a izdao F.W. Schrinner koji je imao trgovinu u istoj ulici, a danas nepostojećem bloku zgrada. Razglednica je putovala koncem 1901.)



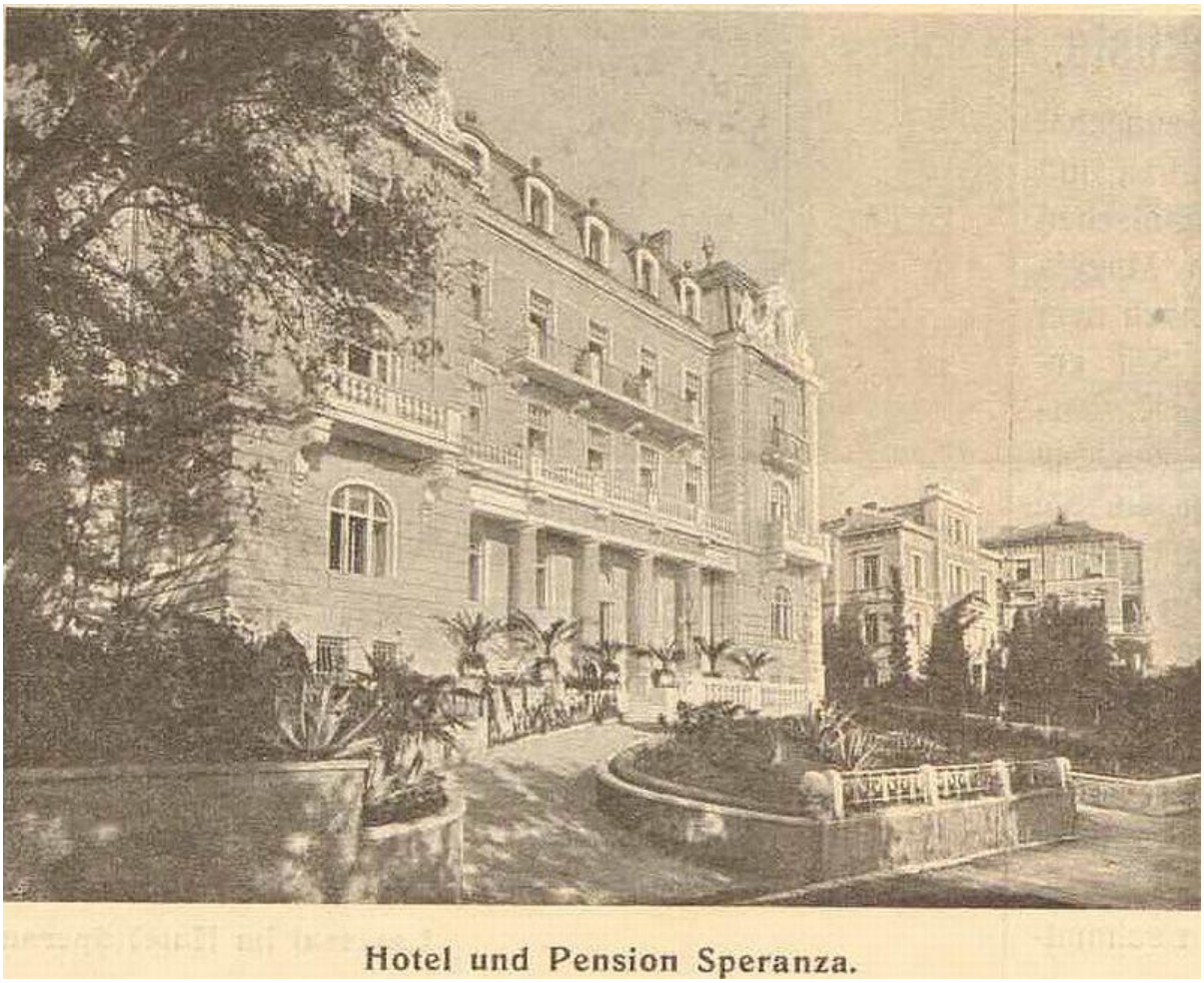
Pola

„Augustus-Tempel"

F. W. Schrinner, Papier- u. Kunsthandlung, Pola.

Pošta u Labinu pokraj Lože, krajem 19.st. prenosila se kočijama. Kraj nje hotel "Al Telegrafo" u kojem su najčešće odsjedali pomorci očekujući poziv

Pansion Wiener-Heim (Bečki Dom) u Opatiji - blagovaonica - 1906. g.



Hotel und Pension Speranza.

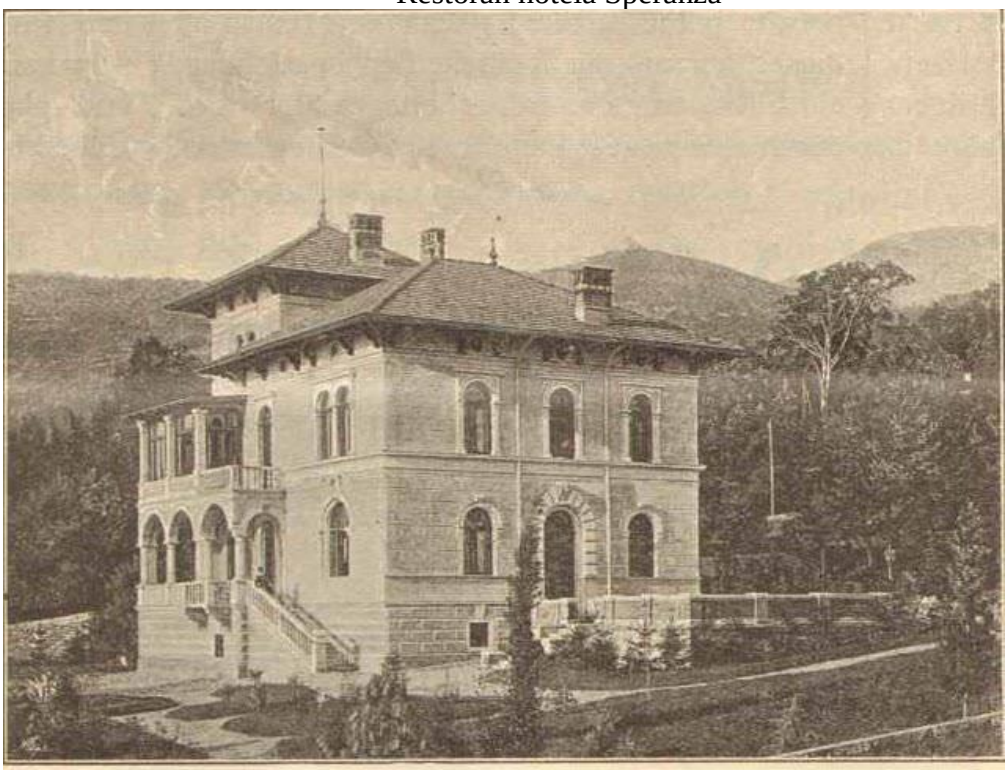
Hotel Speranza, Opatija

Lesesaal im Hotel Speranza.

Čitaonica u Hotelu Speranza

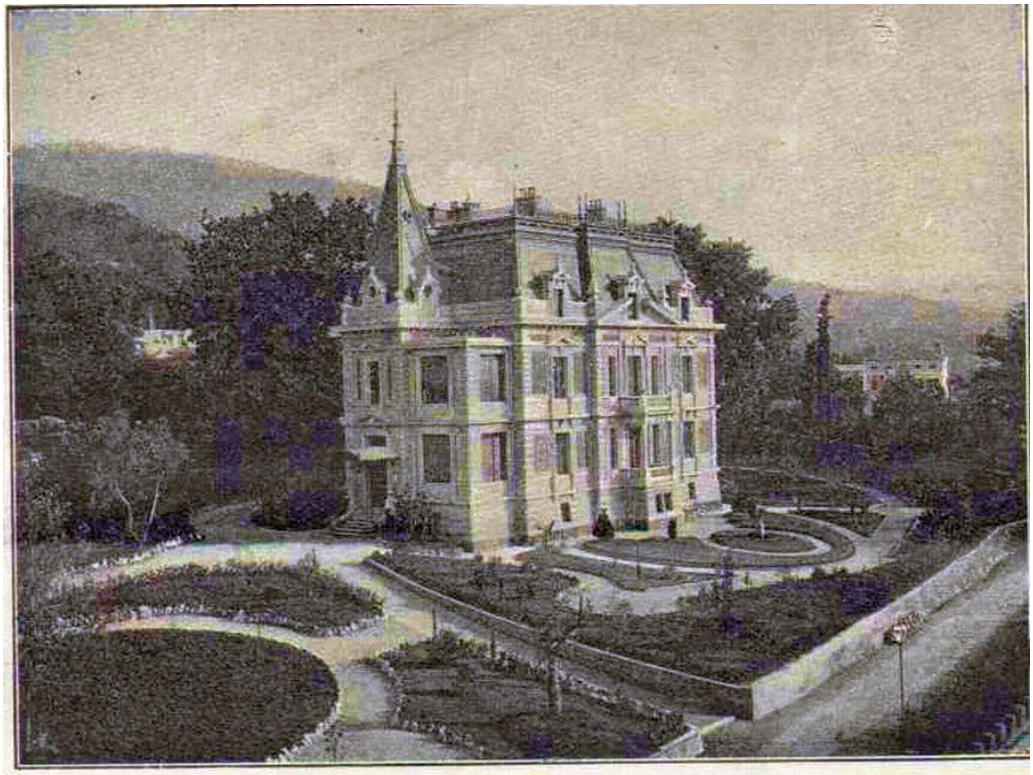
Speisesaal im Hotel Speranza.

Restoran hotela Speranza



Villa Flora.

Vila Flora, Opatija



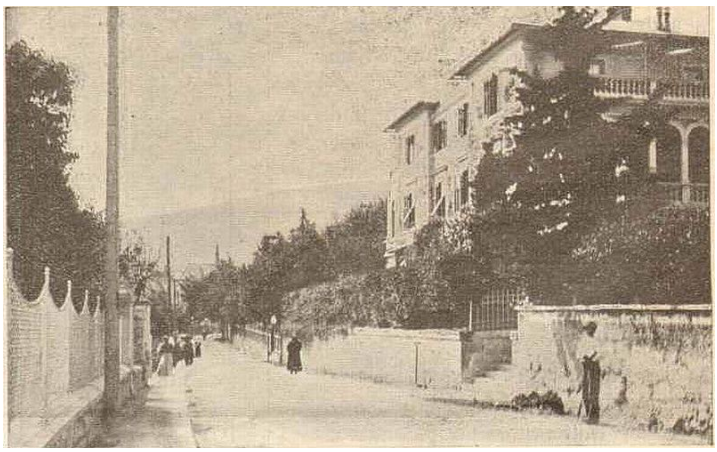
Villa Mandria.

Vila Mandria, danas nosi naziv Vila Antonio, dobila je ime po toponimu na kojem je izgrađena, a to je Mandria. Isti naziv nosio je i trgovački paviljon koji se nalazio *vis a vis,* odnosno na mjestu hotela Paris u čijoj su arhitekturi sačuvani elementi tog paviljona (lukovi). Mandria je starohrvatski nazivu za veći ograđeni prostor u kojem su prezimljavala stada ovaca. Najpoznatiji "imenjak" Mandrije je mjesto Mandre na otoku Pagu.

Hotel Stefanie.

Hotel Stefanie, Opatija

Brunnenplatz vor dem Hotel Stefanie.

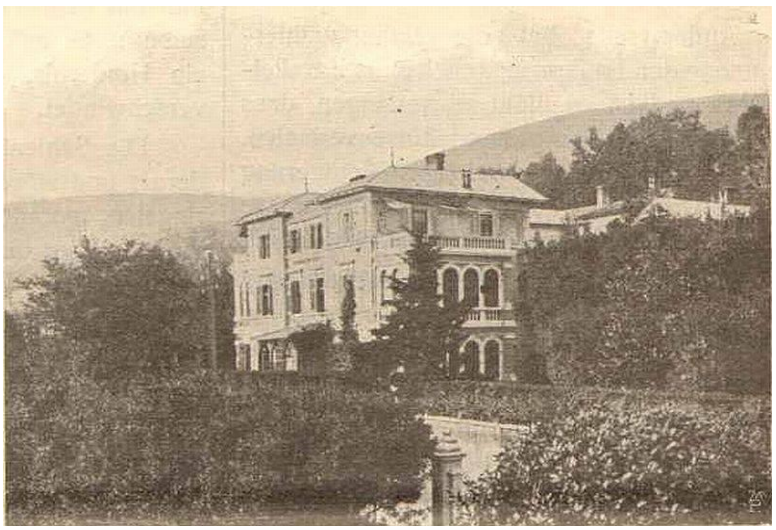


Pansion Wiener-Heim (Bečki Dom) u Opatiji 1906. g.

Pansion Wiener-Heim (Bečki Dom) u Opatiji - blagovaonica - 1906. g.

Depadansa Ville Klein u Opatiji 1906. g.

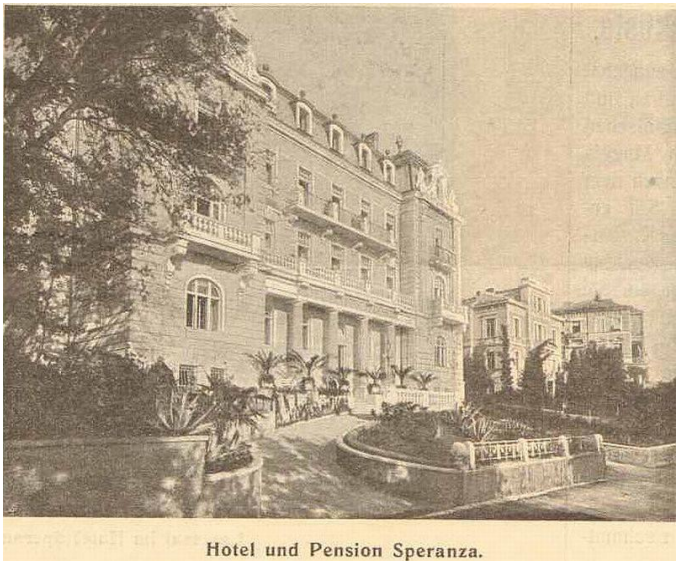
Čitaonica Pansiona Wiener-Heim. Opatija



Pansiona Wiener-Heim, Opatija

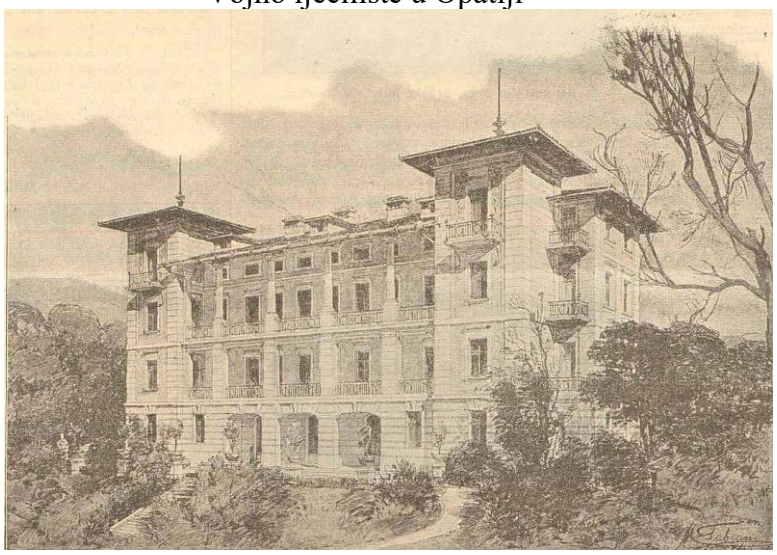
Villa Mary, depadansa Pansiona Wiener-Heim, Opatija

Villa Laura uz hotel Kvarner



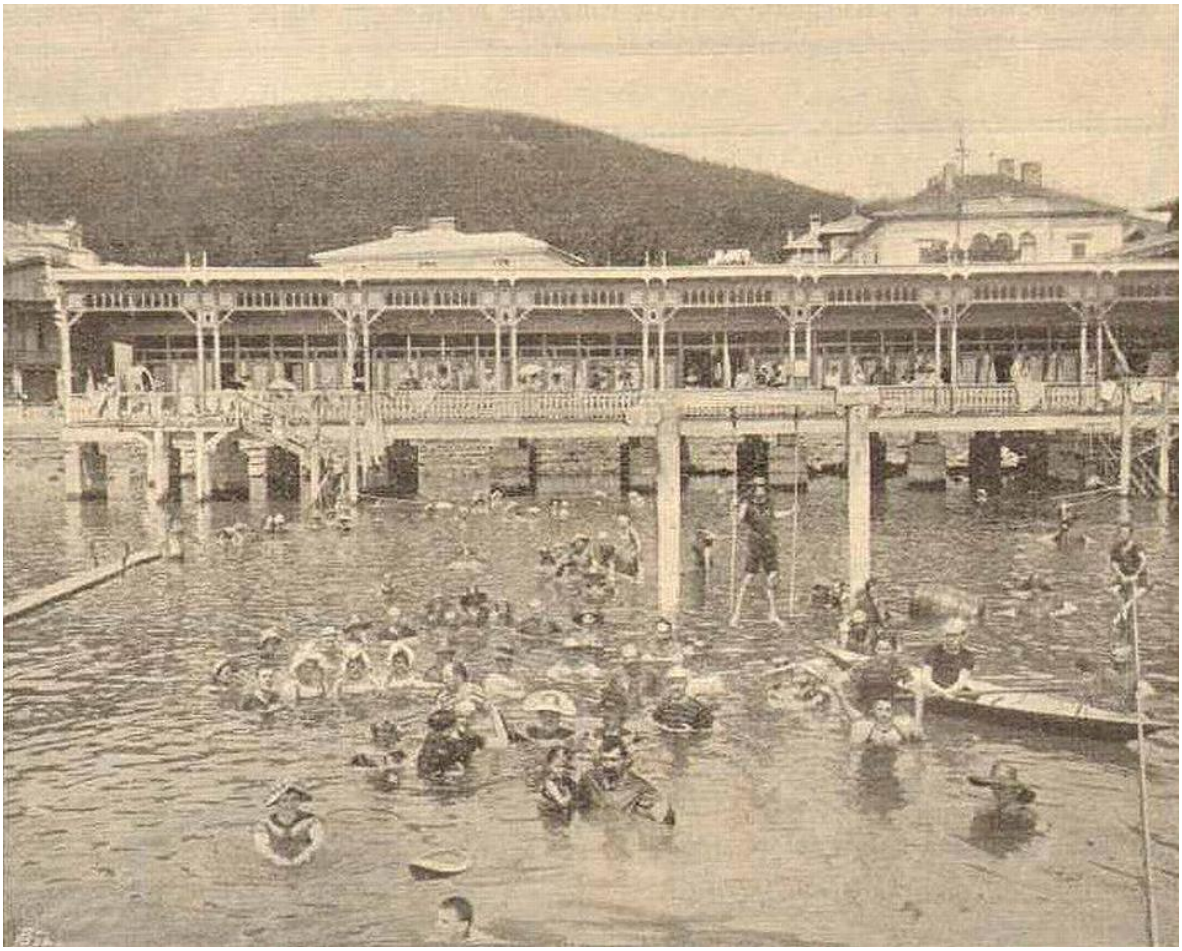
Hotel i Pansion Speranza u Opatiji

Vojno lječilište u Opatiji



Lječilište za državne službenike u Opatiji

Čitaonica u Hotelu Speranza



Opatija - kupalište Slatina 1906. godine

Blagovaonica u Hotelu Speranza

Kupalište u Opatiji

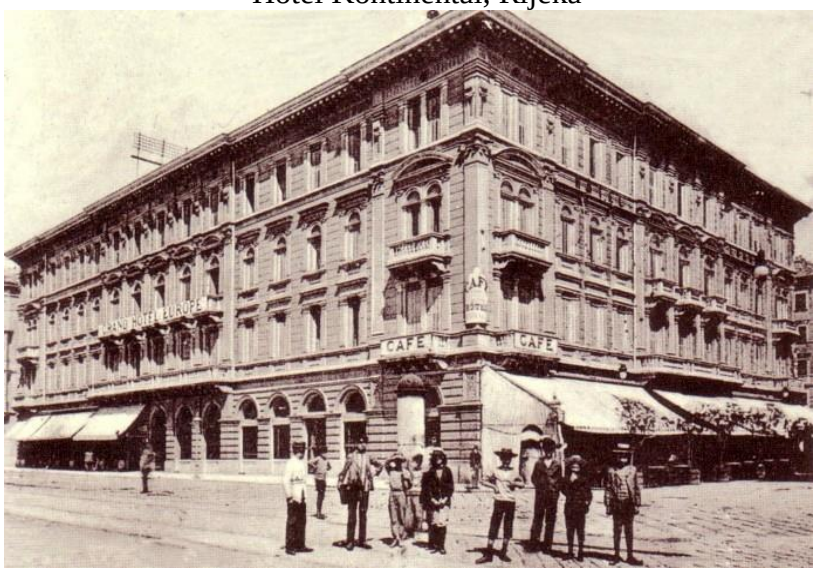
Lungomare - Slatina

Hotel Palace u Opatiji

Sušak

Sušak

Hotel Kontinental, Rijeka



Hotel Europa, Rijeka

Hotel Bonavia, Rijeka

Hotel Bristol, Rijeka

Hotel Bristol, Rijeka

Hotel Bristol, Rijeka

Hotel Imperial, Rijeka

Hotel Royal, Rijeka

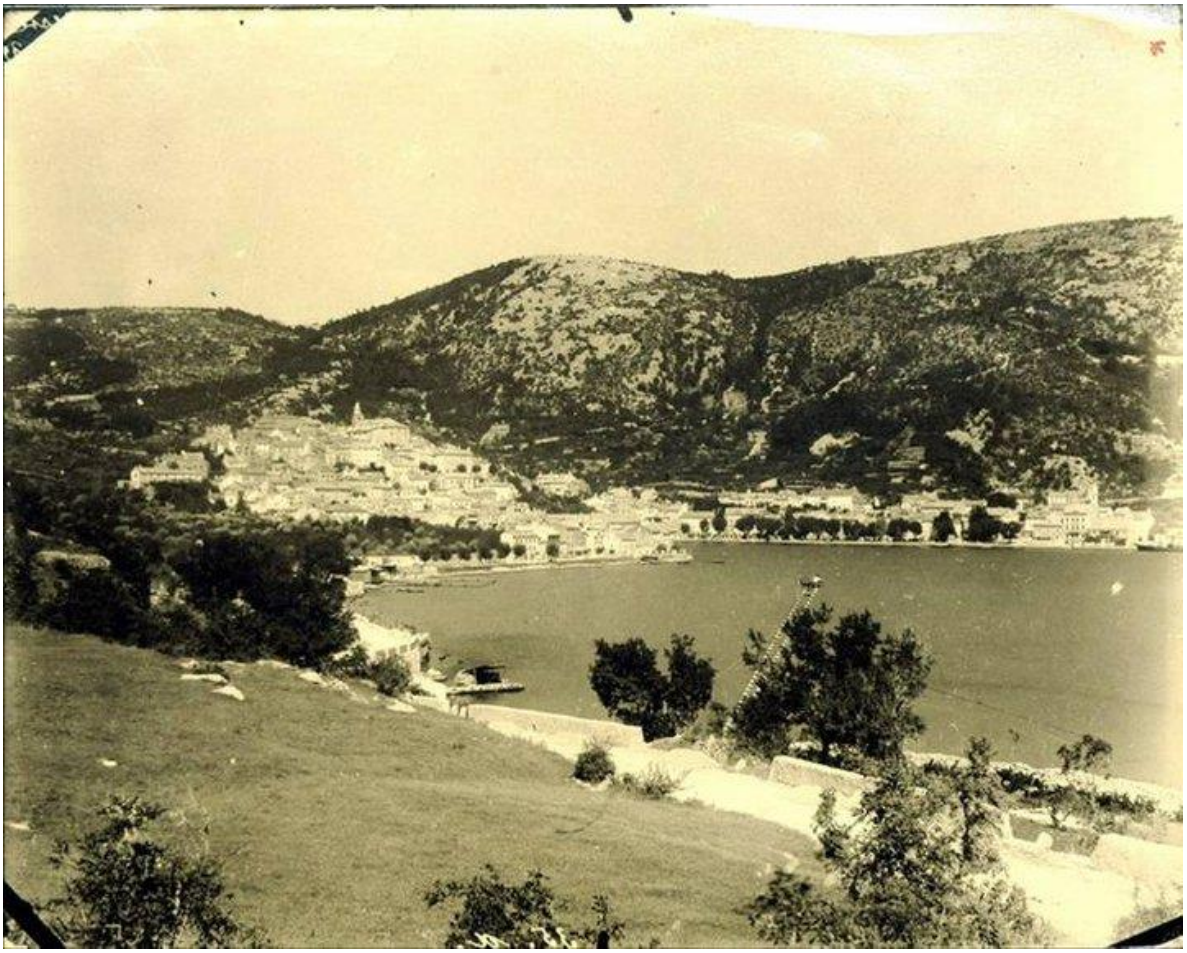
Hotel Lloyd, Rijeka

Hotel Jadran, Rijeka

Hotel Jadran ,Rijeka

Restaurant Vukelić na parobrodskom pristaništu - Bakar

Hotel Jadran – Bakar



Podsjetnik na vrijeme kad su se lovile tune na mjestu koje je unuštila „napredna civilizacija“ sa koksarom

Cres

Omišalj kavana na rivi

Mali Lošinj

Prvo kupalište u Kraljevici

Posebnost Kraljevice bio je i izuzetno velik i raskošan hotel „Liburnija“. Vlasnik i investitor bio mu je pl. Filip Olschbauer. Hotel je izgrađen 1904. godine.

Hotel Bristol, Zadar

Hotel Bristol, Zadar

(Ed.re Alinari) N.° 40618. ZARA - Il Canale e Riva Vittorio Emanuele III.

Zadar

Zadar

Sumartin

Split

Hotel Central, Split

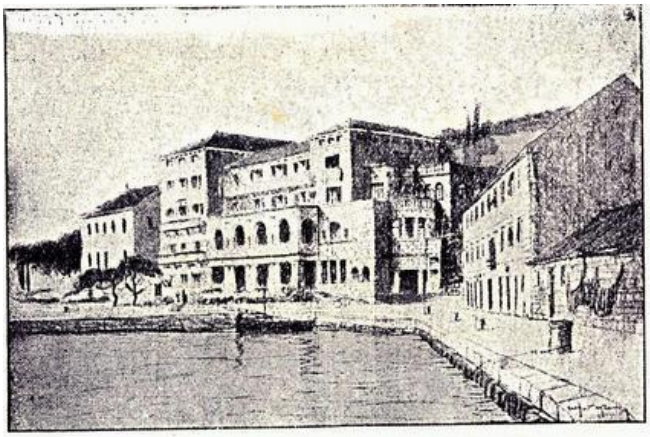
Bellevue prvi splitski hotel, 1900

Hotel i kavana Troccoli, Split 1910.

Split, kavana na obali, 1915

Kaštel Stari

„Hotel Kovačić“ sa 30 ležaja, Hvar



HOTEL - SANATORIUM
"MADEIRA" — HVAR

(sada u gradnji).

RADIO-MARITIMNI SANATORIUM
SA 100 SOBA.

Velike terase za sunčanje, na krovu hotela. Prednje sobe sa vlastitim balkonima, posebnim terasama i ložama. Apartmani sa vlastitim terasama i svim ostalim komfortom. Tekuća topla voda u svim sobama. Tople i hladne morske kupelji. Centralno loženje. Krasan perivoj sa posebnim terasama i kabinama za ležanje i sunčanje zasadjen tropskim uresnim biljem.

HELIOTERAPIJA.
HIDROTERAPIJA
MORSKOM I OBIČNOM VODOM.
ELEKTROTERAPIJA.
MASAŽA I BALNEOTERAPIJA.

Vlasnik: ROKO BRADANOVIĆ,
počasni konsul Kralj. S. H. S. u Pragu

Pozdrav iz Starogagrada
Nova Obala - Riva Nova

Starigrad

Pozdrav iz Starogagrada
Hrvatski dom

Hotel Korčula građen je 1871. kao kavana u vrijeme kada su se rušile zidine i kula, a od 1912. postoji kao prvi moderni korčulanski hotel. Posebna atrakcija hotela "Korčula" su zalasci sunca promatrani s hotelske terase, a naročito u rano ljeto kada sunce zalazi u sredini kanala. Hotel je pravi spomenik korčulanske turističke tradicije pa su ga Korčulani oduvijek smatrali srcem svoje turističke ponude.

“Korčule”otvoren 12.2.1912.

Prije 102 godina, 12.05.1912. god., otvoren je *Hotela de la Ville*, danas Hotela Korčula, uz veliku svečanost i prisustvo odličnika, među kojima je bio Carski i Kraljevski namjesnika iz Zadra - grofa Marin Attems. Iz Dubrovnika je parobrodom *Naš* s vojničkom glazbom pjevačkim društvom stiglo i stotinjak izletnika, koje su dočekale obje glazbe hrvatska i talijanska, te vlasnik Robert Odak poslovni čovjek iz Dubrovniku, općinari i istaknuti Korčulani.

Događaj 12.05.1912. U dubrovačkim novinama Frana Supila "Crvena Hrvatska", 15.5.1912, ovako je opisao nepoznati Dubrovčanin:
Hotel de la Ville nalazi se na obali na vrlo lijepom položaju. Uredjen je moderno i strancu pruža sve one pogodnosti, koje do sada nije mogao naći na Korčuli i radi čega ovo mjesto nije imalo onaj dovoljan broj posjetilaca kako zaslužuje. Da i Korčula ima jedan vrlo lijepo uredjen Hotel nije zasluga onih praznih obećanja, kojima vlada umije češće da nas obasiplje.

Prvi gosti u *Hotel De la Ville* stigli su iz Beča, Praga, Budimpešte i Graza. U tadašnjem opisu navodi se da ima:
50 kreveta, veliku u kavanu u kojoj su zidovi obloženi velikim ogledalima, stolovi su mramorni, a restauracija prostrana, dok prostrana terasa pred hotelom ima kapacitet 250 stolica. Zgrada je zidana od fino klesanog kamena sa Vrnika.

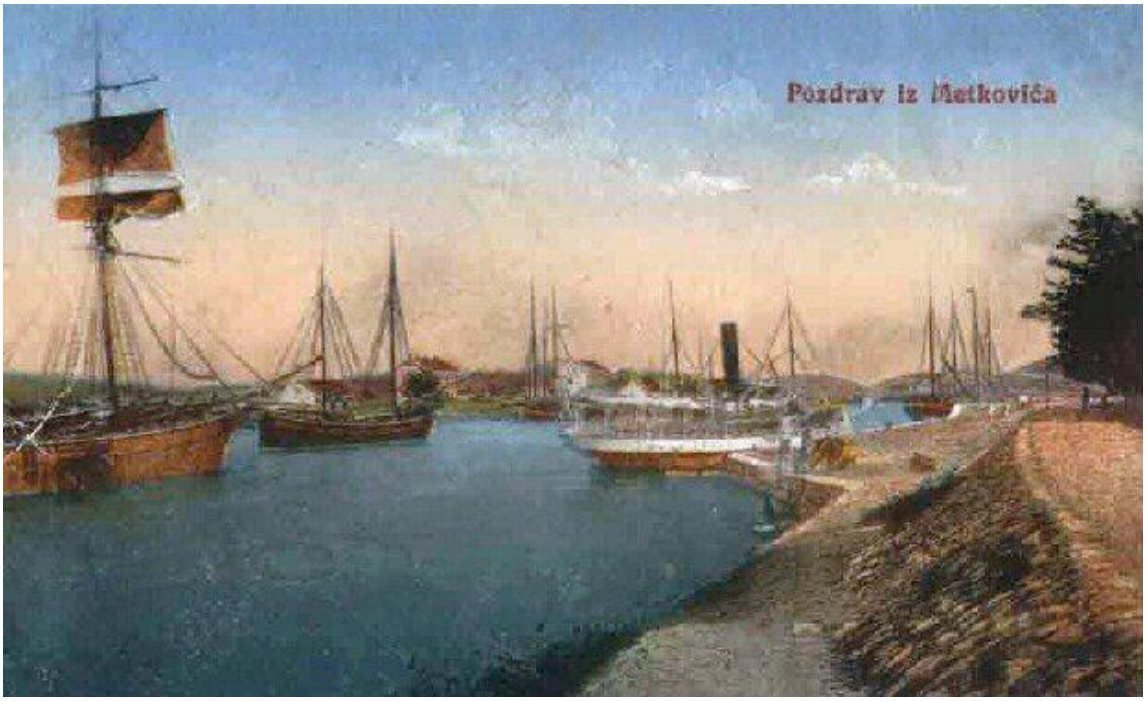
Pozdrav iz Omiša, oko 1915. godine. Osim živog brodskog prometa u luci ova nam razglednica otkriva i dio fasade hotela *Dinara* (u pozadini manja bijela kuća). *Dinara* je bila hotel koji je mogao zadovoljiti zahtjevima i najizbirljivijeg gosta.

Omiš, 1899.

Grand Hotel - Gruž

Mlini 1933.

Metković, Hotel Austrija, oko 1900



Metkovska luka 1928. godina

Gruž-Gravose.
1914. April 20 - 26
GRAND HOTEL PETKA

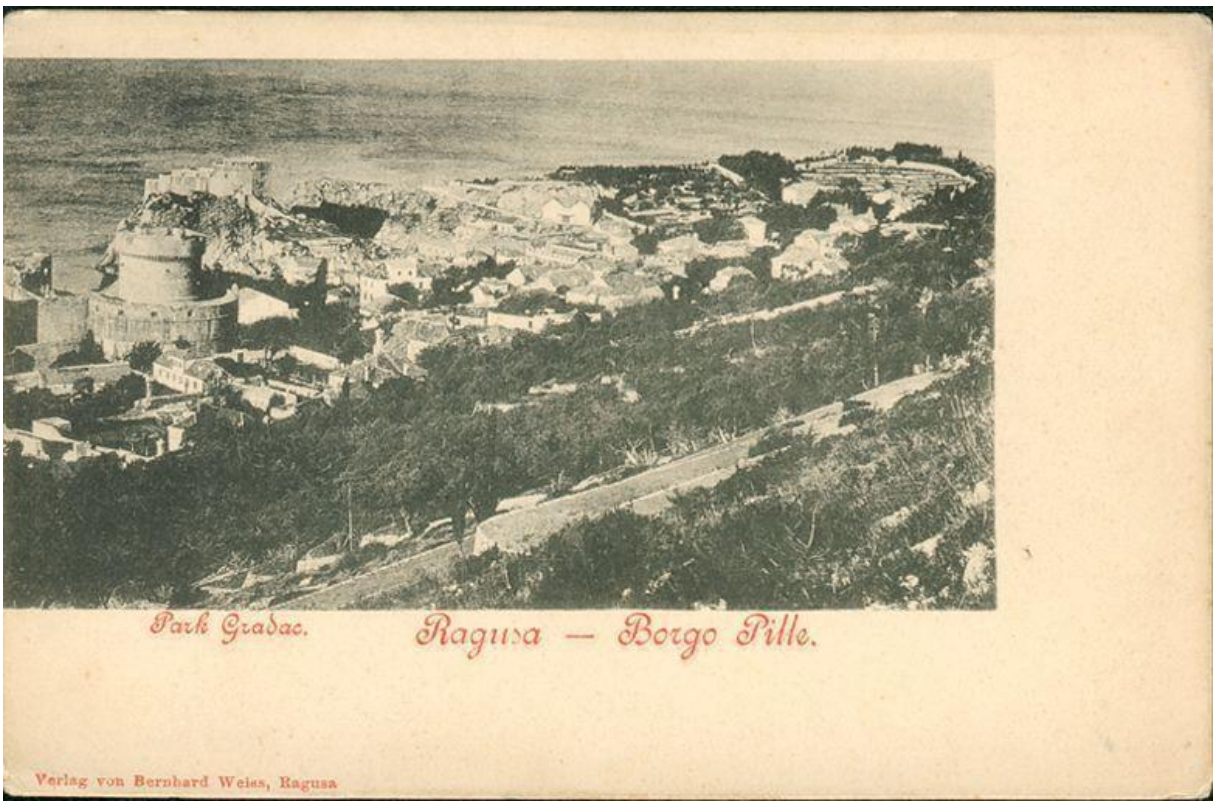
Dubrovnik.
Jvan Kulisic, Dubrovnik. No 52
Obcinska Hafana.

Dubrovnik-
Ragusa.
Ivan Kulisic, Dubrovnik.
Gunduliceo Trg.
Piazza Gundulic.

Ragusa.
Fort Lorenzo.

Verlag von Ivan Nikolotić, Dubrovnik.

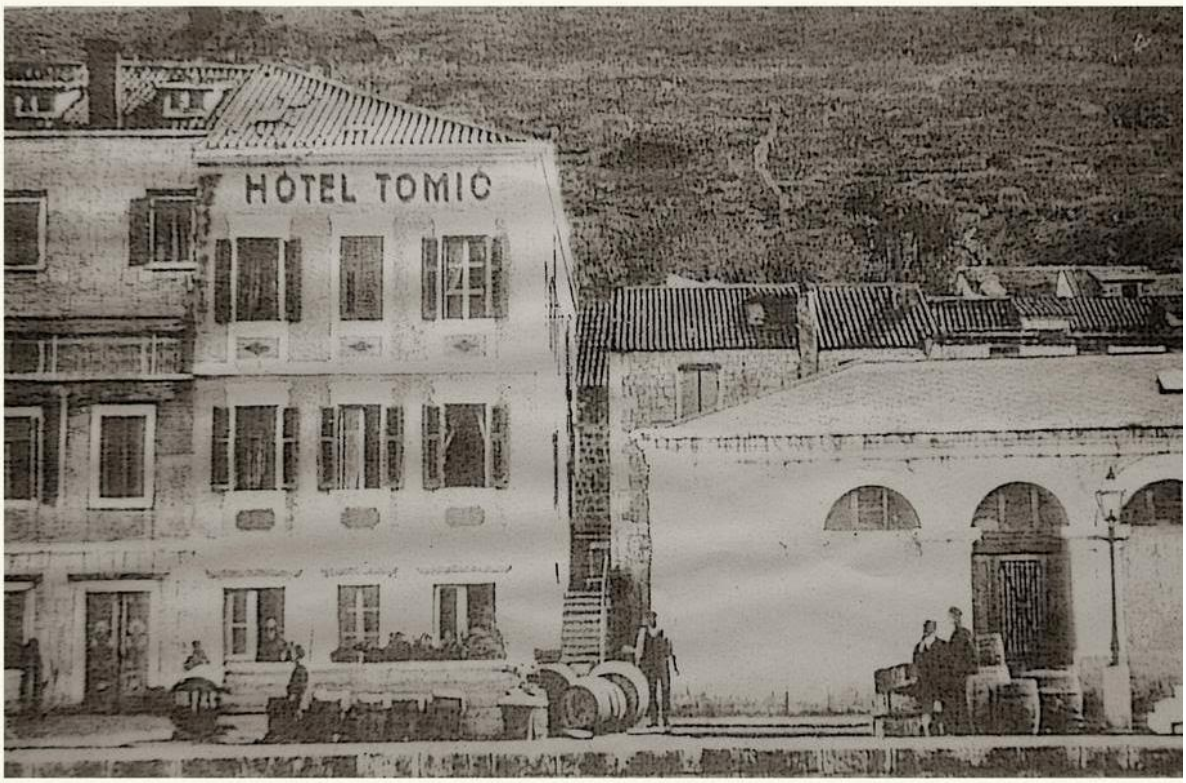
Der grosse Stradon in Ragusa.



Park Gradac.

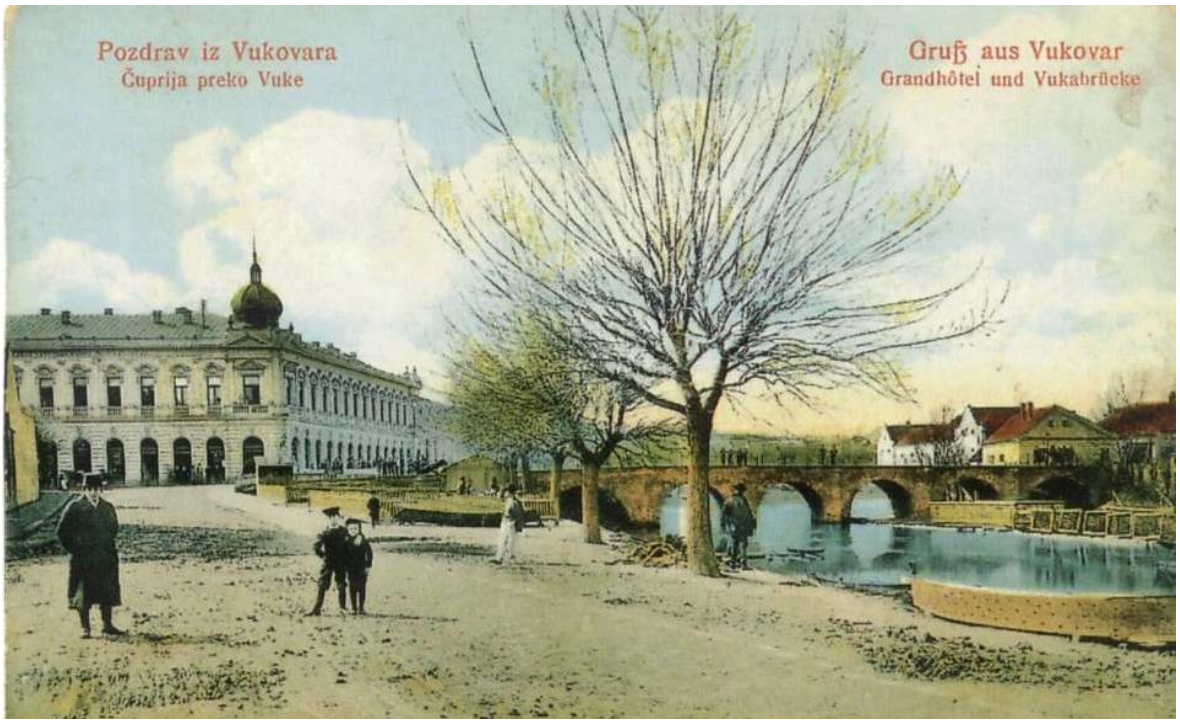
Ragusa — Borgo Pille.

Verlag von Bernhard Weiss, Ragusa



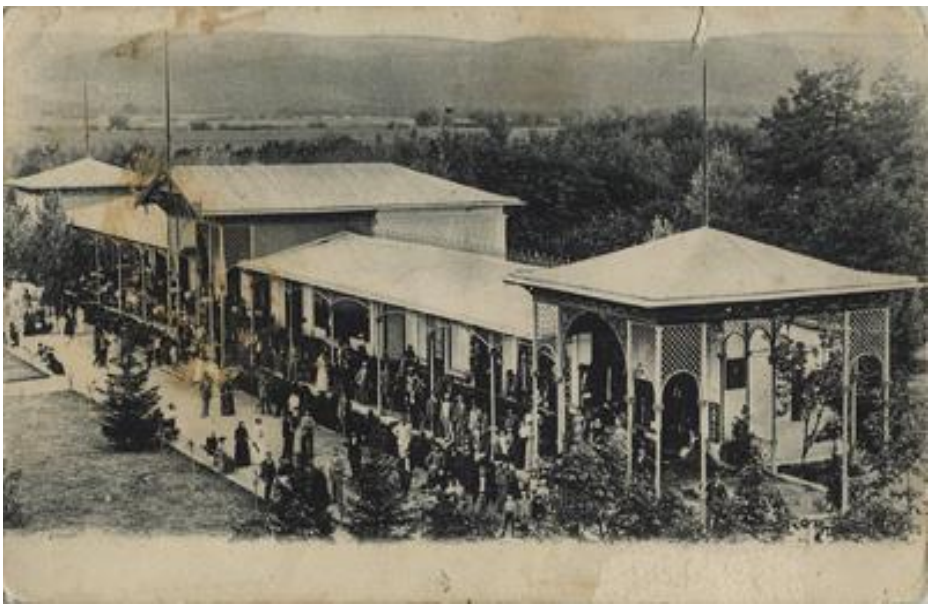
Prvi hotel u Visu - Hotel TOMIĆ

(Vukovar)



Vukovar

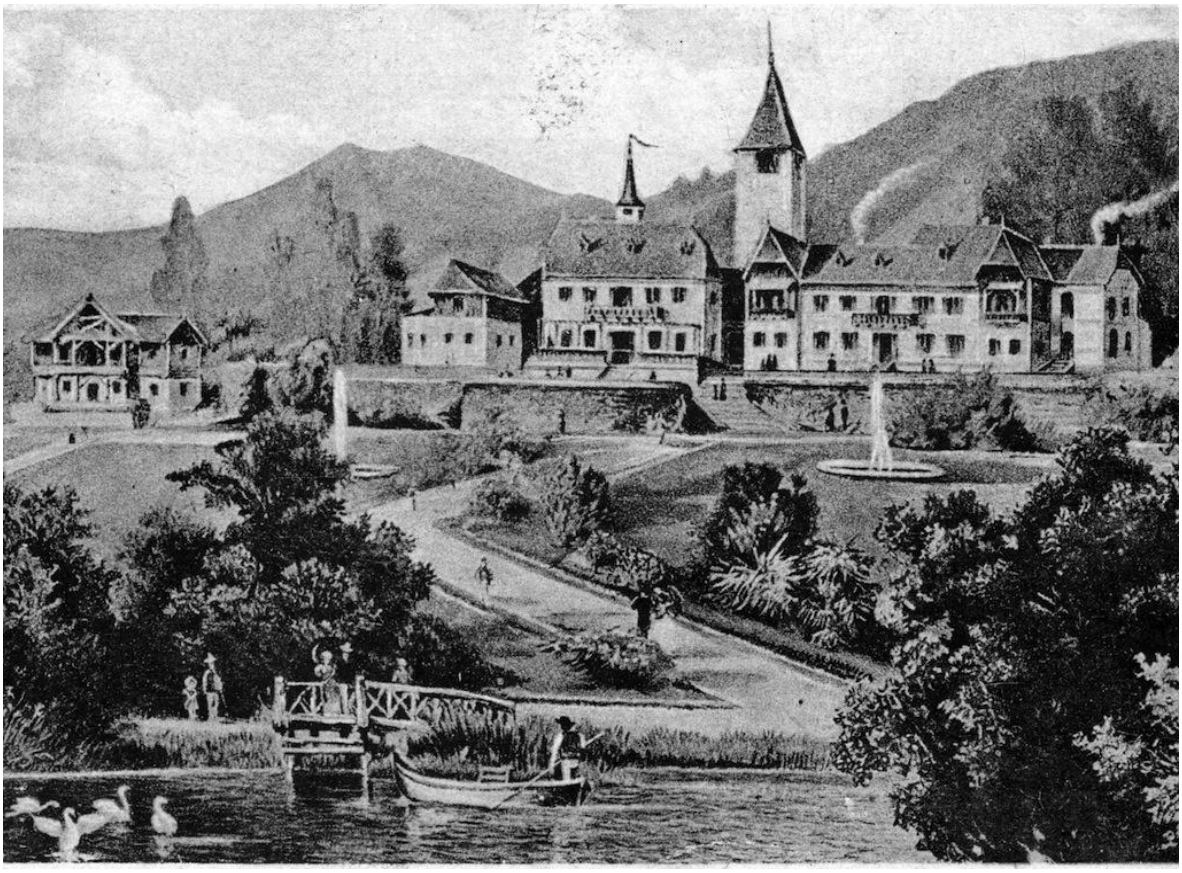
Osijek, Svratište i Pansion



Lipik; Wandelbahn potkraj 19. st.

Lipik, Kurhotel početkom 20. st.

Hotel i restauracija “Goran”, Karlovac, vlasnika B. Herljevića (Starčevićeva ulica)


Hotel Plitvice, Plitvička jezera

Sisak, terasa hotela Veliki Kaptol

Hotel Esplanade, Zagreb

Hotel - K Austrijskom caru, Zagreb

Hotel - K Austrijskom caru, Zagreb

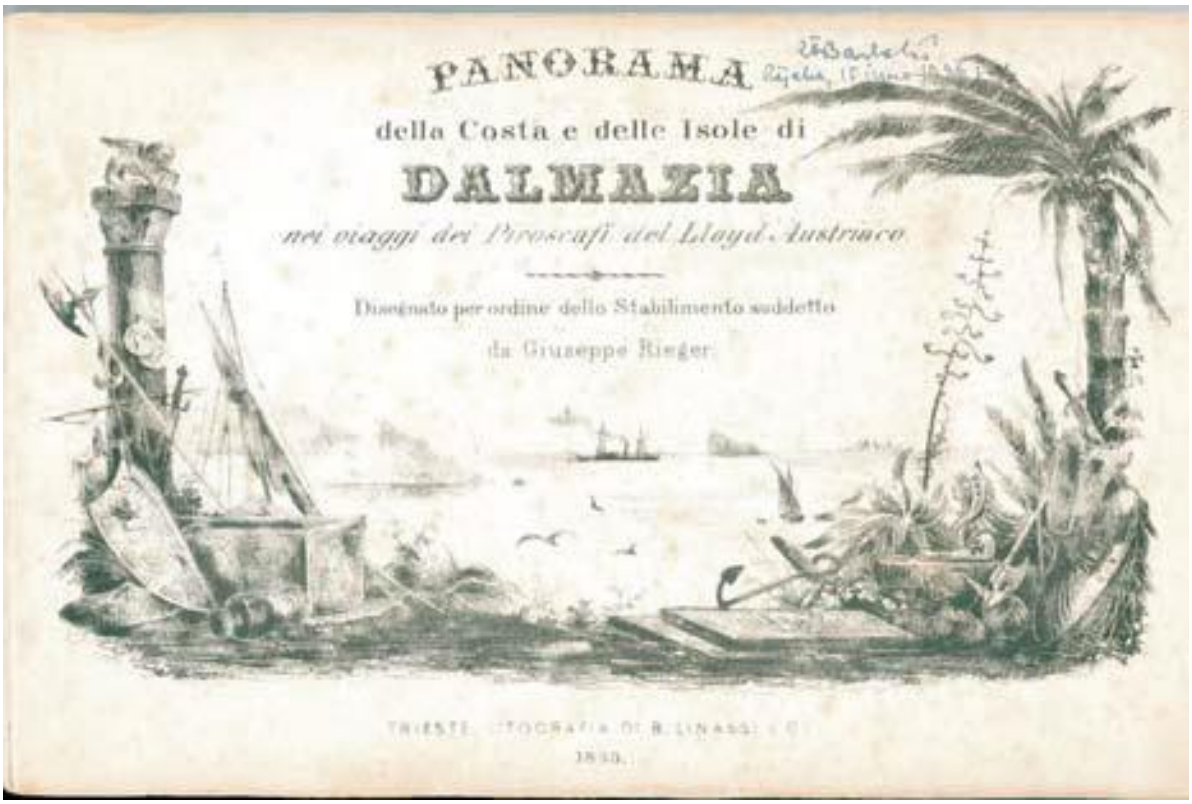
Hotel Palace, Zagreb

Tijekom svoje povijesti, posebno kad je bila nezavisna, neutralna i samostalna republika Dubrovnik, omiljeno sastajalište putnika, trgovaca, pomoraca, diplomata i radoznalaca iz čitavog tadašnjeg svijeta. Vodeći računa o svom ugledu pružali su izuzetno gostoprimstvo i nesluteći da su na taj način utrli plemenitu djelatnost – turizam. Gosti Dubrovnika odsjedali su u Kneževom dvoru, nadbiskupskoj palači, po stanovima bogatijih vlastelina i građana.

Prvo konačište za posjetioce, po grčkom „hospitium“ ili „hosteria“, osnovano je daleke 1360. godine, na prvom katu palače Sponza, a 1409. godine otvorena je prva gostionica. U franjevačkom samostanu Pridvorju, današnji Konavli, osnovan je „hospicij“. Bilo je to 1531. godine. Na Pločama je podignut „Lazaret“ - objekt za smještaj trgovaca i robe.
Golema dubrovačka utvrda Lovrijenac prvi put se spominje 18. rujna 1301. u dokumentu kojim su imenovana dva njegova kaštelana. Gradnja je, prema legendi, počela 1018. godine radi obrane od Mlečana. Danas su topove zamijenile kazališne predstave, a sam Lovrijenac, na stijeni visokoj 37 metara, najposjećenije je mjesto veličanstvenih dubrovačkih zidina.

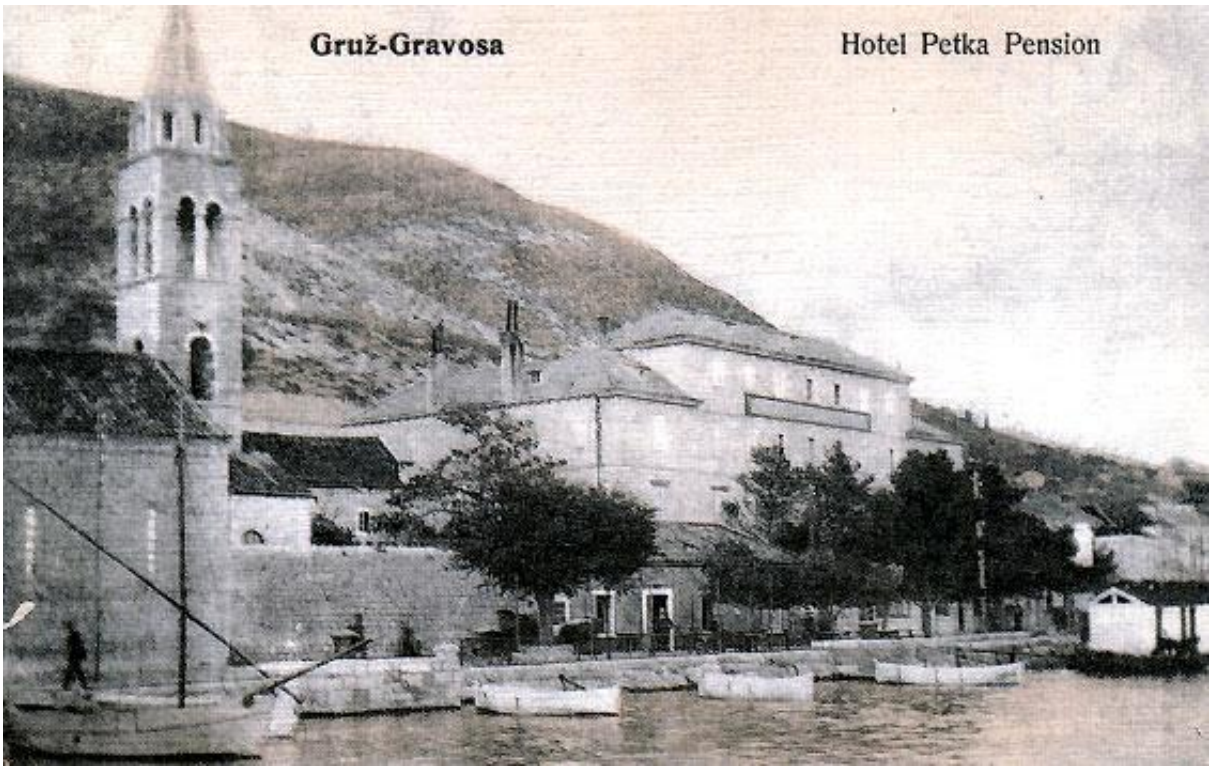
Pojavom organiziranog turizma koncem devetnaestog stoljeća povećao se i broj stanovništva u ljetnim mjesecima u primorskim gradovima, osobito u Zadru, Dubrovniku, Splitu, Hvaru i Rabu, pa prema tome i potražnja hrane, naročito svježeg povrća, voća i mesa. Seljaci iz bliže i dalje okolice gradova donosili su na gradske tržnice raznovrsnog grožđa, lubenica, miluna, smokava i drugih proizvoda koje su kupovali vlasnici hotela, restorana, gostionica, za potrebe stranih i domaćih gostiju. Pored odmora u gradskim hotelima strani turisti su zalazili i u sela uz obalu. U selu Kučišću, na poluotoku Pelješcu pojavljuju se stranci 1897 godine, koje je privuklo mediteransko raslinje, čisto more i seoski mir. Ante Ivanišević u selu Krilo-Jesenica u Poljicama dobio je od vlasti dozvolu da može imati obrt i ukonačivati strance. Seljani Sutomiščice na otoku Ugljanu tužili su se nadležnim vlastima da im smeta zadarsko smeće, jer imaju goste na odmoru (1911), koji u selu ostave lijepu svotu novaca.

Pravi početak organiziranog turizma započeo je 10. kolovoza 1844, kad je iz Trsta doplovio parobrod Austrijskog Lloyda Barone Stürmmer sa 153 izletnika. U službene dokumente u luku Gružu uvedeni su kao „passagieri della gita di piacere“ (putnici putovanja za razonodu). Bio je to prvi društveni, zabavni izlet organiziran uz obalu Dalmacije.



Panorama della Costa e delle Isole di Dalmatia nei viaggi dei Piroscafti del Lloyd Austriaco Giuseppe Rieger, Trst, 1883. tisak na kartonu, 16 x 25 x 1,5 cm PPMHP OPPZKP

Godine 1880. u Dubrovniku je izgrađen hotel „Petka“, a zatim još nekoliko hotela i gostionica, kavana i restorana. Za ono doba luksuzni hotel „Imperijal“ sa 151 krevetom (otvoren u siječnju 1897.), po komforu i uslugama, mogao se usporediti s najboljim hotelima u Europi tog vremena.



U Dubrovniku je održan i prvi - kongresni turizam. Skup poslovnih ljudi iz zemlje i svijeta održan je 1897. godine pod imenom „Kongres predstavnika svih austro-ugarskih željeznica“.

Godine 1844. Riječki patricij, trgovac žitom i drvetom, mason Higin (Ignio) Vitez (Ritter von) Scarpa (1794.-1866.) sagradio je u Opatiji vilu „Vila Anđolina“ koju je nazvao po imenu svoje preminule supruge Angioline. Opatija je u to vrijeme bila malo ribarsko naselje sa svega 35 kućica s crkvom, samostanom, raštrkanih na području između današnjeg glavnog opatijskog kupališta Slatine i Volovskog, u kojima je živjelo oko 250 stanovnika. Izgradnja „Vile Anđoline“, koja je služila kao privremeno boravište obitelji Scarpa i njihovih prijatelja, te uređenje prekrasnog perivoja oko vile, učinilo je Opatiju privlačnim izletištima Riječana. Izgradnja ove vile uzima se kao početak razvoja opatijskog turizma. „Vila Angiolina“ nalazi se, danas, u središtu Opatije, u parku, relativno blizu morske obale. U vrijeme kad je izgrađena, bila je jedina vila u Opatiji koju su pohodili svi viđeniji ljudi carstva, uključujući i cara Franju Josipa I.

Zahvaljujući Benediktincima koji su podigli malu Opatiju, polovinom 15. stoljeća, među siromašnim kućercima istarskog puka, danas je postala Opatija čuveno turističko mjesto. Zasadivši lovor, cedrovinu, piniju, mirte, sitni hrašć i kestenje danas su postali nakrasniji ures Opatije.

Godine 1882. Društvo južnih željeznica namjeravajući u Opatiji napraviti mondeno zimovalište i ljetovalište, kupilo je vilu Angiolinu, bio im je to prvi objekt, kojeg su četiri godine kasnije (1886) pregradili devastirajući tako veliku reprezentativnu salu sa bočnim zidnim slikama. Zahvaljujući Fridriku Schülleru Opatija postaje mondeno klimatsko lječilište i u ubrzo su sagrađeni: hotel Quarnero“, „Hotel nadvojvotkinje Štefanije“, „Villa Habsburg“, nadalje vile: „Petra“, „Ermina“, „Zrinjski“, „Liburnija“, „Amalia“, „Slatina“, „Laura“, „Leandria“, „Villa al mare“ (danas hotel Milenij), „Villa Istria“ (danas hotel Mozart), „Villa Stephanie“ (danas hotel Imperijal). Sve te opatijske vile bile su u svoje vrijeme vrhunac mondene arhitekture austrougarskog carstva.

Godine 1901 bilo je u Opatiji desettisuća gostiju. Među poznatim gostima bili su i značajne ličnosti kao npr.: rumunjski kraljevski par Karol I. i kraljica Elizabetha (objavljivala poeziju pod pseudonimom Carmen Sylva); Wilhelm veliki vojvoda od Luksemburga, princeza Stephanie, kći belgijskog kralja Leopolda II.; žena prijestolonasljednika Rudolfa; carev najmlađi brat, nadvojvoda Ljudevit Viktor; te nadvojvoda Oton; mlađi brat prijestolonasljednika Franje Ferdinanada; često je boravio i nadvojvoda Ferdinand Maksimilijan i carica Marija Ana; nadvojvoda Ljudevit Salvator od Toscane (pisac zbirke putopisa u kojoj je jedno poglavlje posvećeno Opatiji); njegova majka Marija Antonija, posljednja velika vojvotkinja od Toscane; nadvojvoda Rainer; nadvojvoda Karlo Stjepan i majka posljednjeg austrijskog cara Karla I.; nadvojvotkinja Marija Josipa; švedski kralj Oscar, Anton Pavlov Čehov, Isadore Dankan, …..

Tražimo li neke usporedbe, mogli bismo reći da je vila Angiolina za Opatiju ono što je Dioklecijanova palača za Split ili što je u nekakvom drugom kontekstu Eufrazijeva bazilika za Poreč.

Nekada se proslavom rođendana (25. kolovoz; rođen je 25.08.1830) cara Franje Josipa obilježavao kraj turističke sezone u Opatiji, tadašnjoj carevini. Vjerodostojni podaci govore kako car Franjo Josip I. nije baš volio Opatiju, što je i govorio prilikom službenog susreta s njemačkim carem Wilhelmom II., isto je govorio i tijekom posjete norveškog kralja Oskara II. i kraljice Sofije koji su boravili u Villi Jeannettte na području veprinačke općine i svečano otvorili evangeličku crkvu. O Opatiji s krajnjim prezirom govorio je i prijestolonasljednik Franjo Ferdinand.

Pretpostavljaju da su razlozi takvog stava bile „sitnice“ kao: glasna noćna „ćakula“ pralja na izvoru Dražica, vike ribara koji su noću blizu obale vukli svoje mreže, lupanja kalafata

(brodograditelja) u ranu zoru, klanja peradi neposredno pred kupcima na tržnici, … „Bahata zlatna mladež“ koja se biciklima i automobilima utrkivala kroz mjesto bili kap koja je prelila čašu!!??

Tadašnja svjetska elita polako se povukla iz Opatije, unatoč toga što ju je privukla blaga mediteranska klima, i radi toga što su aristokratske vile bile sagrađene na malim parcelama, bez mogućnosti osamljivanja. Opatija ubrzo postaje ondašnje mjesto masovnog turizma visokog građanskog sloja, dok su plemići bili u manjini.

Iznad Lovrana na Križevici danas je obnovljen Hotel Draga di Lovran (izgrađen 1910. g.) koji su posjećivali okrunjene glave, pa i sam car Franjo Josip. Iz svojih vila na Opatijskoj rivijeri kočijama su na Križevicu stizali brojni uglednici. U hotelu je bio i prvi telefon na ovom području koji je imao broj 35. Zabave i veselja u hotelu su trajala do 1923. godine kad je umrla vlasnikova žena, Austrijanac Anton Urm tada je spalio hotel.
Jedan od poznatih Lovranskih gostiju, boravio je nekoliko puta, je znameniti Poljak – Stanislaw Witkiewicz.

Austrijski Lloyd uveo je 3. rujna (1844.) stalnu nedjeljnu izletničku prugu između Trsta i Rijeke. Parobrodi te izletničke pruge doticali su na zapadnoj obali Istr Piran, Novigrad, Poreč, Rovinj i Pulu. Red plovidbe bio je tako uređen da su izletnici boravili u Rijeci cijeli dan od 6 do 22 sata.

Na razvoj turizma u Zadru i duž istočne obale Jadrana važnu je ulogu odigralo parobrodarsko društvo Austrijski Lloyd čiji su parobrodi 1838. godine počeli održavati veze na liniji Trst - Zadar - Kotor. Navedena se linija s vremenom poboljšavala, a od pedesetih godina 19. stoljeća počinje se redovito održavati jednom tjedno. U isto vrijeme, sredinom 19. stoljeća, u Zadru je postojao tek jedan hotel s gostionicom – *„Albergo al cappello nero“* („K crnom klobuku“) i nalazio se kraj gradskih vrata sv. Dimitrija.

Kasnije se u gradu otvara još nekoliko skromnijih hotela manjeg kapaciteta smještenih po gradskim ulicama i trgovima kao što su *„Hotel al Vapore“* (na današnjoj Poljani pape Aleksandra III.), *„Hotel Pilsen“, „Zum Rapport“, „Alla città di Zara“, „Alle tre Corone“, „Alla città di Trieste“, „Al Ghieri“* i još nekoliko manjih prihvatilišta putnika.

Značajan događaj za razvoj turizma u Zadru dogodio se u mjesecu ožujku 1890. godine kada je u strogom središtu grada otvoren prvi moderniji i luksuzniji hotel – *„Grand Hotel“*. Preuređenjem stare mletačke palače Zadar je dobio hotel sa 40 soba, koji je bio opremljen svom tada zamislivom udobnošću, a nalazio se na Kalelargi, kraj još nedovršenog zvonika sv. Stošije i preko puta današnje kavane „Forum“. Tadašnji zadarski tisak bio je pun hvalospjeva o izgledu hotela:

…Široko i prostrano stubište prekriveno tepisima vodi do trećeg kata. Već na samom ulazu gost je ugodno iznenađen luksuzom i lijepim ambijentom. Hotel ima 40 soba i sve su visokog stropa, zračne i vrlo lijepo uređene, a podovi se svijetle kao ogledala…

Rušenjem gradskih zidina i otvaranjem grada prema moru, već 1875. godine pokrenuta je inicijativa izgradnje reprezentativnog hotela na Novoj rivi. Zbog neslaganja s različitim prijedlozima i projektima, novi hotel izgrađen je tek tridesetak godina kasnije. Između već podignutih kuća Borelli i Oštrić nalazila su se dva terena s manjim parkom. Vlasnik navedenih

terena, poduzetnik Girolamo Mazzoni, namjeravao je na tom mjestu izgraditi novu stambenu zgradu, ali se predomislio i prodao ih 1898. godine Ugarsko-hrvatskom parobrodarskom društvu iz Rijeke koje je planiralo izgradnju lječilišnog hotela i stambene zgrade. Društvo za poljepšavanje grada Zadra (osnovano 1892. godine) nije se složilo s projektom, budući da nacrt za lječilište nije imao predviđen prostor za park, a pretpostavljalo se i kako će druga polovica zgrade odudarati od pročelja projektiranog hotela-lječilišta. Parobrodarsko društvo je početkom 1899. godine odustalo od izgradnje hotela, a terene je iste godine želio otkupiti grof Alfonso Borelli kako bi izgradio dvojnu zgradu čija bi jedna polovica bila hotel, a druga stambena zgrada. Velika palača Borelli počela se graditi 1900. godine unatoč protivljenju jednog dijela struke zbog jednostavnosti i uniformiranosti zgrade.

Najveća i najuočljivija zgrada na Novoj rivi sagrađena je za dvije godine, a dana 22. ožujka 1902. svečano je otvoren *„Hotel Bristol"*. O otvorenju hotela izvijestio je „Narodni list" u svom 24. broju:

...Sinoć je na svečani način otvoren u Zadru „Hotel Bristol" Ugarsko-hrvatskog parobrodarskog društva. Poslijepodne su iz Rijeke stigli ravnatelj Polić, upravitelji Šterk, Krajač, Chieracci i nekoliko druge gospode. Uvečer u 7 sati došli su uzvanici, a među njima barun David s milostivom gospođom, izaslanstvo Zemaljskog odbora, načelnik, general Tomičić, zastupnici, poglavari ureda i nekoliko uglednih građana. Gosti su razgledali hotel i divili se prekrasnom namještaju. Hotel koji se nalazi na Novoj obali u novosagrađenoj kući grofa Alfonsa Borellija, uređen je prema svim zahtjevima uz komfor modernih europskih hotela. Ima 44 soba: u njima je vrlo elegantno pokućstvo od brestovine u stilu secesije. Sobe koje gledaju na more baš su divne. Svugdje su postavljene električne žice za svjetlo i zvonca. U prizemlju je smješteno pet dvorana obojenih u svijetlo zeleno, sjaju se kao ogledalo, ukrašene odgovarajućom pozlatom – pružaju zaista gospodski izgled, koji odgovara jednom velikom gradu...

Osim sjećanja na ponos zadarskog hotelijerstva, ostalo je zabilježeno i ime prvog direktora Hotela Bristol: bio je to gospodin Josip Böck. Za vrijeme talijanske vlasti u Zadru između dva svjetska rata, hotelu je promijenjeno ime u „Excelsior", a sama je zgrada srećom pretrpjela i ratna razaranja kao jedna od svega tri preostale zgrade na Novoj rivi.

Pred sam početak Drugog svjetskog rata u Zadru je sagrađen i *„Hotel Roma"* (poslijeratni „Beograd") u vlasništvu tvrtke Industria alberghiera Zaratina S.A. Hotel je imao 150 kreveta, a zanimljivo je što je hotelski prospekt imao i dio teksta na hrvatskom jeziku.

Nakon Drugog svjetskog rata hotel „Bristol" je nazvan „Zagreb", a u njemu je tijekom posjeta Zadru u svibnju 1964. godine boravio i slavni režiser Alfred Hitchcock. Promatrajući zalazak Sunca s prozora sobe 204 zapisao je sljedeće:

Zalazak Sunca u Zadru najljepši je na svijetu i neusporedivo je ljepši od onog u Key Westu na Floridi

Povijest kaže da je 21. siječnja 1885. godine sin poznatog austrijskog znanstvenika dr. Conrada Clara, obolio od teške bolesti dušnika stigao na Lošinj, i za samo 15 dana boravka tamo ozdravio. Kako se dobar glas daleko čuje, na Lošinj su pohrlili i ostali predstavnici austro-ugarske aristokracije, pa s pravom možemo reći kako je upravo zdravstveni turizam ona osnova na kojoj je stasao današnji turizam na otoku Lošinju. Prvi hotel u malom Lošinju, Hotel „Vindobona", na mjestu čije se depandanse nalazi današnji Hotel „Mare – mare", Marija Rodinis otvorila je točno prije 120 godina (1887), a zapisi kažu kako je prvi malološinjski hotel

imao uslugu na europskoj razini. Imao je i 13 moderno uređenih soba, ali i grijanje, što je za ono vrijeme bila rijetkost, no grijanje se posebno plaćalo. U njemu su se nudili njemački i primorski specijaliteti, posluga je bila njemačka, a hotel je imao i čitaonicu u kojoj se uz brojne tada popularne naslove nalazila i „Knjiga za pritužbe“, a koliko se brinulo da gost bude zadovoljan najbolje ilustrira podatak da je tu knjigu jedan član uprave pregledavao čak dva puta dnevno.

Početak Hvarskog turizma je 1868. godine kad je osnovano Higijeničko društvo Lesina, sa zadatkom pružanja boravka i mogućnošću liječenja bogataša iz zapadnih zemalja Europe. Hvarani s ponosom ističu da je to bila prva europska ustanova koja se organizirano bavila turizmom. Počelo se s 13 turističkih soba, u adaptiranoj zgradi Duboković, na središnjem trgu, 15. listopada 1868. Na mjestu nekadašnje stare općinske zgrade započela je izgradnja, 1881. g., hotel i prozvan Hotel kraljice Elizabete zbog pomoći državne lutrije i same carice. Svećeno je otvoren je 1. travnja 1899. godine, a danas se zove hotel Palace. Imao je 26 soba, odnosno 35 ležaja, kupaonice, blagovaonicu, kavanu i čitaonicu u gradskoj loži. Opremljen je namještajem iz Trsta. Polet Higijeničkog društva potaknuo je mnoge inicijative u gradu: godine 1914. na hvarskoj rivi otvoren je novi hotel Kovačić, sa 30 ležaja, a već 1906. i mondeno ljetovalište Palmižanski dvorac, obitelji Meneghello, na Palmižani.

Dokument o osnutku Higijeničkog društva (potpisnici su članovi Osnivačkog društva, devetorica uglednih Hvarana, na čelu s biskupom Jurjem Dubokovićem)

Poslije ustupanja Venecije, Austrija u svojim prostranim posjedima nema ni jednog mjesta koje bi, smješteno na morskoj obali, bilo prikladno za boravak u zimskoj sezoni koji trpe od grudnih bolesti, iako se više takvih mjesta nalazi uz obale Istre i Dalmacije.

Nakon zrela premišljanja i uz odobravanje najsposobnijih liječnika i odličnih prirodoslovaca, ustanovljeno je da za grudobolne nema prikladnijeg mjesta od Hvara, koji po svom smještaju, izgradnji grada i osobitostima podneblja može ne samo biti takmac Veneciji, Pisi, Nici itd., nego ih često može i nadmašiti.

Vođeni ovim razlozima i potaknuti osjećajima rodoljublja i čovjekoljublja, uz uvjerenje da možemo pružiti stanovnicima Austrije i sjeverne Njemačke pristupačnije i prikladnije ugostilište, osnivamo u Hvaru u Dalmaciji dioničko društvo pod nazivom Higijeničko društvo u Hvaru.

Higijeničkom je društvu cilj da pribavi sve potrebno za ugodan boravak stranaca u ovom gradu, da bi se olakšale njihove boljetice i pružila njihovim oboljelim plućima blagost našeg podneblja i našeg blagotvornog zraka.

Društvo će u tom smislu imati na raspolaganje strancima udobne kuće, pobrinuti se za njihovu podvorbu i neće žaliti truda da se ispune sve njihove želje. U listopadu će za to biti spremno više namještenih soba.

U Hvaru 15. svibanj 1868.

Od 25. do 27 lipnja 1893. smatra se početkom masovnog turizma na istočnom Jadranu. U povodu otkrića spomenika pjesniku Ivanu Gunduliću u Dubrovniku, ovaj grad posjetilo je preko 20 parobroda sa 3000 izletnika, što je u to vrijeme bio jedinstveni rekord.

Austrijski Lloyd u Trstu godine 1899, tadašnje najveće brodarsko poduzeće na Jadranu, nabavilo je mali parobrod Ida, dužine 12,64 m sa 7 tona nosivosti, te ga stavile u promet u Dubrovniku kao prvi turistički parobrod na našoj obali. Agencija Austrijskog Lloyda u Gružu

priređivala je ovim parobrodom izlete u Rijeku Dubrovačku, Koločep, Lopud, Trsteno, Cavtat i Lokrum. Bili su to prvi počeci pomorskog izletničkog turizma Dubrovnika. Od 3. do 11. kolovoza iste godine organizirano je prvo turističko krstarenje Jadranskim morem. Članovi Hrvatskog planinarskog društva iz Zagreba proveli su osam dana na krstarenju duž istočne obale Jadrana.

Uz sve ljepote mora, prirode, vrijednih spomenika kulture koji dosežu u daleku prošlost, strancima se nudi i domaća kuhinja sa namirnicama koje su oduševljavale još i stare pisce, a ne samo posjetioce Državne izložbe u Beču 1873 godine. Te godine okupili su se izlagači iz svih krajeva Monarhije, pa tako i iz Dalmacije, i to više iz sela nego iz gradova. Bila su zapažena vina iz srednje i sjeverne Dalmacije, te sir s otoka Šipana, Paga i okolice Trogira. Ante Špica sa Šipana dobio je srebrnu medalju, a Ivan Markovina, iz sela Novalje na otoku Pagu, brončanu medalju.

Na prijelazu iz devetnaestog u dvadeseto stoljeće pojavljuju se i lokalni prijevoznici koji vlastitim brodovima priređuju izlete uz obalu i na otoke. Dubrovčani su organizirali izlete (1891) u Župu dubrovačku, Srebrno, Kupare, Mline, Cavtat, Molunat, Orašac, Trsteno, Slano, Ston, Luku Šipanjsku i Sućurađ, Lopud, Sobru - Polaču na Mljetu i Lastovo, a Zadrani bi prevozili svoje goste u Biograd, Novigrad, Nini i na otoke zadarskog arhipelaga, te do Šibenika i Slapova Krke. I pojedina otočna seoska naselja bila su zainteresirana za lokalne izlete. Tako, na primjer, Ižani zamjeraju Zadranima da zanemaruju otok u izletničkom plovnom redu, tim više što priređuju izlete u ostala priobalna i otočna naselja Filipjakov, Silbu (1887.), Kali (1897.), Sutomiščicu, Nin i Tkon.

Parobrodarska, turistička i druga društva odvozili bi turiste na ljetne pazare i fešte, primjerice u Kali ili na vjerske blagdane, na primjer u Nin, gdje bi gosti imali priliku vidjeti narodnu nošnju, običaje, ali i ponešto kupiti, osobito voće koje bi seljaci donijeli u tim prilikama. Od povijesnih spomenika ponajviše su ih privlačili Čokovac na otoku Pašmanu i Sveti Mihovil na otoku Ugljanu. Na otoku Rabu seljaci Banjola i Lopara odvozili su strance na svojim brodicama oko otoka do susjednog Paga ili pak Karlobaga.
To su i počeci seoskog turizma, novog načina privređivanja, nepoznatog na dalmatinskom selu do toga doba.

Prvi hotel na Korčuli (u mjestu Korčula) otvoren je 1912. godine, danas se zove Korčula.

Rabski turizam, službeno, započinje zahvaljujući Utemeljenju „Društva za poljepšavanje grada i okolice“ koje je Gradsko vijeće, predvođeno Petrom Galzignom, osnovalo, na nagovor profesora Schröttera, liječnika iz Beča i profesora Frischaufa iz Graza, 16. svibnja 1889. Klimatske posebnosti Raba (svjež i čisti zrak ugrijan na ugodnu mediteransku temperaturu), bogatstvo zelenila, zaštićenih uvala, izvore pitke vode bile su uočene od stručnjaka kao idealne za oporavak od dišnih i srčanih tegoba. Predložili su gradskoj upravi izgradnju hotela na periferiji grada, gradnju cesta za kočije do sv. Eufemije, Lopara i Barbata, cestice do šume Dundo, uvala Ćifnate i sv. Mare, te sadnju zelenila i parkova. Posebno su napomenuli značaj dobrih brodskih veza s Rijekom, Pulom, Lošinjom i Zadrom. Vizija turizma dvojice austrijskih zaljubljenika u Rab, pokazala se u potpunosti opravdanom, a znakovito je da su i tada prepoznali značenje prometne povezanosti.

Godine 1925, utemeljeno je „Naturističko društvo“ u Beču a njegov predsjednik s mnogim članovima bili su prvi naturisti Raba.

Rab su tijekom njegove bogate turističke prošlosti posjetili brojni putnici putopisci (prof. Ernest Germer koji spominje Rab u svom putopisu „Reise nach Dalmatien“ iz 1811.; iz tog vremena se spominje njegov smještaj kod gostioničara Dermisa), znanstvenici (Albert Fortis 1774.), visoki državni činovnici ali i uglednici, među kojima su najpoznatiji car Franjo Josip koji je posjetio otok 13. travnja 1875. godine, doplovivši svojom jahtom „Miramar“ iz Pule i engleski kralj Edward VIII.

Kad je u ljeto 1936. objavljen dolazak britanskog kralja Edwarda VIII., na kraljevskoj jahti *Nahlin,* tada jednim od najraskošnijih brodova na svijetu, kojim će se - voziti duž obale našeg plavog Jadrana – bio je početak uzbuđenja koje će se pronijeti našom obalom. Tijekom tri tjedna krstarenja „bez ikakva određena plana“, britanski je suveren u velebitskom kanalu lovio ribu, u Šibeniku hvalio dalmatinsko vino, u Trogiru se zanimao za starine (Radovanov portal iz 13. stoljeća), bio očaran Korčulom (otokom na kojem je navodno živjela čarobnica Kirka koja je Odiseju stvarala probleme) i ushićen ljepotom Dubrovnika, dok se u Novigradu toliko oduševio igrom „na balote“, da je „čak kupio mnogo kugala za igru na palubi jahte“.

Sam kralj, u više se izjava najlaskavije izrazio o ljepoti naše obale i kulturnih znamenitosti, no preteče paparazza više je zanimala kraljeva pratilja, Amerikanka Wallis Simpson, supruga kanadskog trgovca, čije je prvo javno pojavljivanje s kraljem izazvalo veliko zanimanje. Neposredno po ulasku u naše vode, kralj je posjetio otok Rab, a novinari su zabilježili da je, šetajući rabskom obalom i penjući se strmim prolazima na vrh poluotoka na kojem se smjestio gradić, stalno oduševljeno komentirao ljepote, a posebno pogled s terase uz rabsku katedralu. Pomni kroničari zabilježili su i to da je Edward u Rabu kupio mornarsku košulju. No, ono što, zbog nepredvidljiva itinerera, ni novinari niti fotoreporteri nisu zabilježili, registriralo je lokalno pučko oko. Britanski kralj u društvu svoje američke pratilje, „krstio“ je prvu nudističku plažu, onu u netaknutoj prirodnoj rabskoj uvali Kandalora, kupanjem – *au naturel*. Plaža se i danas naziva – Engleska plaža.

U knjigama stranaca stoji da je 1911. godine Rab posjetilo 197 domaćih i 912 stranih gostiju, iako je prema drugim izvorima na Rabu te godine boravilo 1900 turista. U časopisu Naši otoci Jadrana stoji podatak da je 1914. godine Rab posjetilo oko 6.000 gostiju te da je Rab već1911. godine raspolagao sa 260 kreveta u 150 soba, u hotelima i privatnom smještaju. Prvi hoteli i pansioni na otoku bili su „Bellevue“, izgrađen 1895. Godine i hotel „Grand“ 1908. Godine, a u to vrijeme postojali su i privatni pansioni Marčić, Tonsa, Brozović, zatim „Praha“, „Kamensky“ i „Zsolnay“. Između dva svjetska rata dogodio se turistički procvat Raba te su jedan za drugim otvoreni hoteli „Astoria“ 1920. godine, Palace Hotel Praha 1925. godine, Grand Hotel Imperial 1927., Adria - današnji hotel „Istra“ 1928.g. Kontinental – današnji „Padova“ 1930. Miramar i Slavija 1931., Bristol – današnja „Arbiana“ 1932, te hotel „Danica“ 1935.g.

Lijepi ljetni dan 22. kolovoz 1866. „krivac“ je za poslane razglednice, nekog od rodbine krčkog trgovca Schinigoja koji je tada živio u Beču, u Beč. Razglednica je ubačena u sandučić krčke Pošte. Mnogo desetljeća poslije ta je razglednica postala važnim dokazom o turističkoj starosti Krka. Naime, na njoj je tiskano i to da je nakladnik Društvo za uljepšavanje mjesta i da prihod od prodaje razglednice ide u korist toga Društva.

Ustanovljeno je da su među prvima gostima na Jadranu bili Česi. Imali su „svoje“ ljetovalište u Baškoj na Krku i Bašćani se već spomen pločama obilježili te prve dolaske.

Stari Krčani i stariji turistički djelatnici gradića Krka nepobitno dokazuju da je već 1849. godine osnovan odbor za uređivanje mjesta. Prema pravilima krčkog Društva za uljepšavanje mjesta, netom vjenčani morali su posaditi stablo u parku na obali. Godine 1852. osnovana je

limena glazba u Krku, koja je odmah uključena u rad Društva. Postoji i dokument da je Krk već 1766. godine imao „caffeteriu“, a već 1802. godine spominje se „Trgovina kave“. Prvi hotel u Krku otvoren je na kraju pretprošloga stoljeća i nosio je ime „K brodu“. Godine 1908. Jan Mahaček gradi „Vilu Mahaček“ namijenjenu turizmu, a najspominjanija gostionica potkraj pretprošlog stoljeća bila je „Keka magra“. U jednom starom zapisu stoji da su ovdje doputovali izletnici iz Senja i Karlovca i da su svi bili nahranjeni „finom janjetinom, šunkom i dobrim krčkim vinom“.

Godine 1886. općina Novi (danas Novi Vinodolski) izgradila je u luci prvo drveno javno kupalište na plivajućim balvanima, a 1889. kupalište se seli u valu (uvalu) Lišanj, dok je 1892. započeta gradnja hotela „Lišanj“, koji je otvoren 1894 (vlasnici su mu bili Novljani Ladislav Potočnjak i njegova supruga Marija, rođena Mažuranić). Hotel je imao osam soba i jednu veću društvenu dvoranu. Nedugo iza toga novljanski građevinski poduzetnik Ivan Mažuranić, zvani Janko, 1896. gradi hotel „Slavuj“, a onda Novljanin Stjepan Piškulić - Vujica u blizini „Lišnja“ gradi hotel „San Marino“. Godine 1902. osnovano je Društvo za poljepšanje Novog i okolice, a 1909. Novi je proglašen morskim kupalištem i klimatskim lječilištem. Od tada do danas razvija se turizam koji je osnovna gospodarska djelatnost u Novom Vinodolskom. Između 1917. i 1922. godine hotel „Lišanj“ povećava kapacitet na šezdeset soba.

Ime Crikvenice prvi put se spominje 1412. godine u dokumentu kneza Nikole Frankopana IV. u darovnici kojom tamošnjim pavlinima prepušta crkvu na ušću Dubračine te im pokraj nje dozvoljava gradnju samostana.

Organiziranim bavljenjem turizma smatra se 1888. godina kada je na Petaku, u samom srcu grada, otvoreno prvo javno, za tadašnje prilike vrlo moderno opremljeno kupalište. Početkom iste godine u tu je svrhu osnovano i posebno dioničko društvo. Europska i svjetska javnost za Crikvenicu i njezine prirodne blagodati saznaje 1891. godine, kada je Johannes Frischhauf napisao i u Grazu tiskao publikaciju „Klimatischer Curort und Seebad Crikvenica“, prvi crikvenički turistički vodič, katalog.

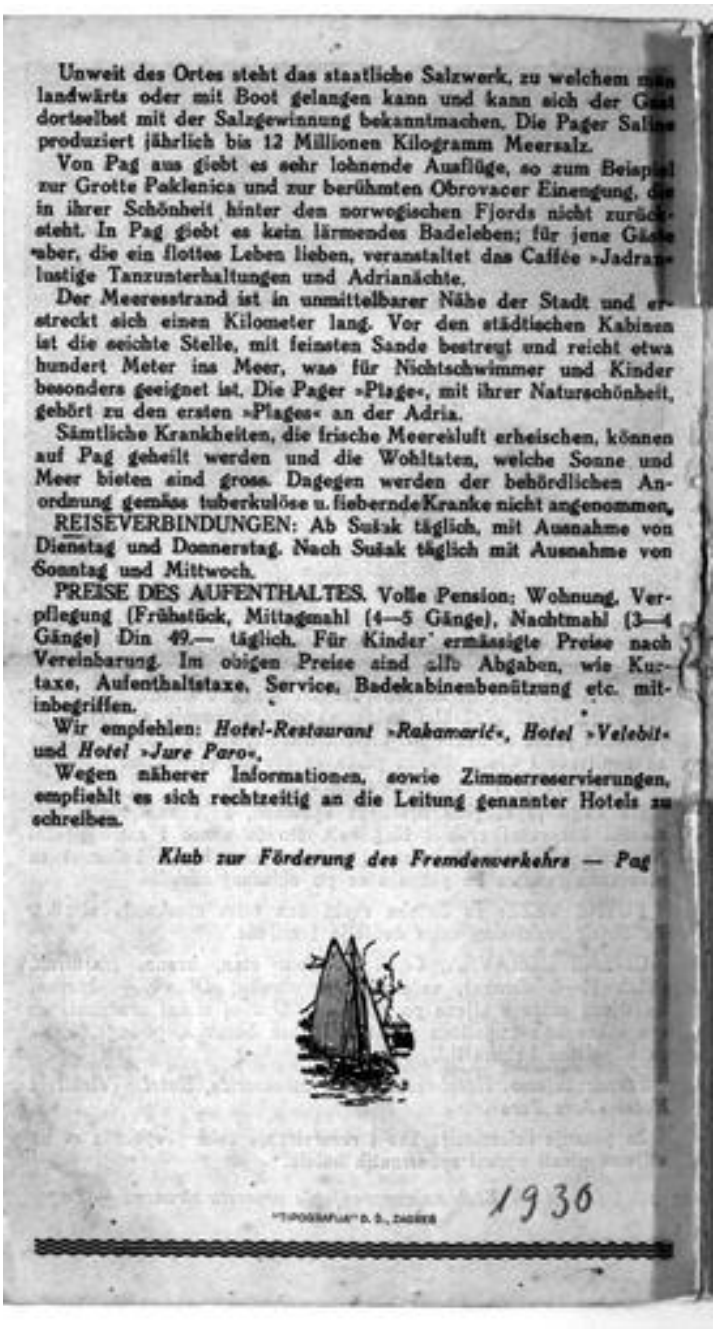
Godine 1891. podignut je prvi crikvenički luksuzni hotel „Nadvojvotkinji Klotildi“ sagradio je domaći čovjek Ivan Skomerža. Danas je ta zgrada na glavnom gradskom Trgu Stjepana Radića najpoznatija po činjenici da se u njenom prizemlju nalazi ljekarna. Četiri godine kasnije niče velebno zdanje Hotel „Nadvojvode Josipa“ kojeg je sam nadvojvoda 1899. godine preimenovao u Hotel „Terapiju“. U njemu je osnovan i hidropatski zavod opremljen tada najsuvremenijom fizioterapijom i sa svojih 120 soba i isto toliko kabina na hotelskoj plaži te grijanim bazenom bio omiljeno mjesto opuštanja najvećih aristokrata toga doba. U njemu su osim nadvojvode i supruge mu Klotilde, odsjedali i: princeza Stefanija, švedski kralj Oskar, bugarski kralj Ferdinand, marokanska kraljica, majka današnjeg kralja Hasana, …. Posljednji od tri crikvenička velikana, sagrađen je 1905. Hotel „Miramare“.

Godine 1906 tadašnji Hrvatski sabor Crikvenici je dodijelio status *klimatskog liječilišta i morskog kupališta*.

Pag je 1905. godine posjetila nadvojvotkinja Marija Josefa* i za njom su došli mnogi plemići, trgovci, bankari, državni službenici iz Beča i drugih većih gradova Monarhije. Općenito se smatra da su otočne sredine konzervativne, zatvorene i nepovjerljive prema novotarijama. Polugola tijela na plažama, mladići u laganim lanenim odijelima i dame u svilenim, ljetnim haljinama trebali su biti veliki izazov za Pag, no dogodilo se nešto neočekivano. Pažani su turizam odmah prihvatili, kao i ponašanje i način oblačenja turista.

Nisu se čudili polugolim tijelima na plaži Prosika, Janjeće vode i Tri glave. Dapače, mnoge Paškinje i mnogi Pažani su vrlo brzo nakon dolaska prvih turista nabavili kupaće kostime i počeli se kupati, sunčati i jedriti. Paškinje i Pažani su se navečer, zajedno s turistima, zabavljati na hotelskim zabavama

U prvom turističkom prospektu Paga iz 1929. godine spominje se dobro uređen Grand Hotel, a u turističkom prospektu iz 1936. godine spominju se tri hotela, hotel - restaurant "Rakamarić", hotel "Velebit" i hotel "Jure Paro".



Unweit des Ortes steht das staatliche Salzwerk, zu welchem man landwärts oder mit Boot gelangen kann und kann sich der Gast dortselbst mit der Salzgewinnung bekanntmachen. Die Pager Saline produziert jährlich bis 12 Millionen Kilogramm Meersalz.

Von Pag aus giebt es sehr lohnende Ausflüge, so zum Beispiel zur Grotte Paklenica und zur berühmten Obrovacer Einengung, die in ihrer Schönheit hinter den norwegischen Fjords nicht zurücksteht. In Pag giebt es kein lärmendes Badeleben; für jene Gäste aber, die ein flottes Leben lieben, veranstaltet das Caffée »Jadran« lustige Tanzunterhaltungen und Adrianächte.

Der Meeresstrand ist in unmittelbarer Nähe der Stadt und erstreckt sich einen Kilometer lang. Vor den städtischen Kabinen ist die seichte Stelle, mit feinsten Sande bestreut und reicht etwa hundert Meter ins Meer, was für Nichtschwimmer und Kinder besonders geeignet ist. Die Pager »Plage«, mit ihrer Naturschönheit, gehört zu den ersten »Plages« an der Adria.

Sämtliche Krankheiten, die frische Meeresluft erheischen, können auf Pag geheilt werden und die Wohltaten, welche Sonne und Meer bieten sind gross. Dagegen werden der behördlichen Anordnung gemäss tuberkulöse u. fiebernde Kranke nicht angenommen.

REISEVERBINDUNGEN: Ab Sušak täglich, mit Ausnahme von Dienstag und Donnerstag. Nach Sušak täglich mit Ausnahme von Sonntag und Mittwoch.

PREISE DES AUFENTHALTES. Volle Pension: Wohnung, Verpflegung (Frühstück, Mittagmahl (4—5 Gänge), Nachtmahl (3—4 Gänge) Din 49.— täglich. Für Kinder ermässigte Preise nach Vereinbarung. Im obigen Preise sind alle Abgaben, wie Kurtaxe, Aufenthaltstaxe, Service, Badekabinenbenützung etc. miteinbegriffen.

Wir empfehlen: *Hotel-Restaurant »Rakamarić«*, *Hotel »Velebit«* und *Hotel »Jure Paro«*.

Wegen näherer Informationen, sowie Zimmerreservierungen, empfiehlt es sich rechtzeitig an die Leitung genannter Hotels zu schreiben.

Klub zur Förderung des Fremdenverkehrs — Pag

1936

U Pagu se turizam pojavio dvadesetih godina prošlog stoljeća. Postojala su četiri hotela - "Grand hotel", hotel restoran "Rakamarić", hotel "Velebit" i hotel "Jure Paro", a cjenici hotela su dokaz vrlo dobro organiziranog boravka gostiju. U cijenu pansiona je, uz sobu, doručak, ručak i večeru, bila uključena kupališna pristojba, taksa boravka, posluga, taksa za kupališnu kabinu, ležaljku i suncobran. U hotelima u Pagu cijena pansiona je 1936. godine iznosila 49 dinara. Na plaži Prosika postojale su kabine za presvlačenje i držanje osobnih stvari, iznajmljivale su se ležaljke, suncobrani, jedrilice i čamci.

Marija Jozefa od Saske (1867-1944). Marija Jozefa je majka posljednjeg austrijskog cara Karla I. Prvi put je stigla na Brijune 1906. pa je tako bila među prvim posjetiocima Brijuna dok još otočje nije nudilo smještaj „dostojan“ careva i carica. Na otočje se često vraćala, a njezin zadnji posjet bio je 1914.

Turizam Gorskog kotara bilježi svoje početke još 1750. godine, zahvaljujući gospodi i njihovoj strasti za lovom i šumama bogatom divljači.

Plešce, lijepo goransko mjesto smješteno podno svetogorske litice uz rijeku Čabranku, 8 km jugoistočno od Čabra bilo je još prije 250 godina (oko 1750. god.) obraslo gustim šumama u koju je gospoda dolazila u lov i u svojoj lovačkoj kući zabavljala se i plesala. Prema predaji naselje je i dobilo ime po plesu.

Prvi izlet na Bjelolasicu organizirala je skupina ogulinskih časnika, na konjima, 1864. godine među kojima je bio i Bude Budisavljević, čovjek koji je ostavio neizbrisiv trag u osnivanju Hrvatskog planinarskog društva desetak godina kasnije. Svoj izlet opisao je i objavio 1912. godine u „Vijencu”.

Godine 1874. zabilježen je prvi organizirani dolazak turista vlakom iz Rijeke, u Fužine, s cjelodnevnim programom.

Turizam i ugostiteljstvo Vrbovsko .- oduvijek su značajne grane ovoga kraja o čemu svjedoči i najstariji goranski hotel „Croatia“ iz 1900. godine. To je bio ne samo prvi goranski hotel, već i najveći hotel od Zagreba do Rijeke.

Rane početke razvoja turizma, u Lokvama, dokazuje osnivanje „Društvo za uljepšavanje mjesta“ 1906. godine.

Upravo zahvaljujući prometnoj povezanosti Skrad postaje sve popularnija destinacija u Gorskom kotaru pa je tako na inicijativu grupe entuzijasta 1914. godine osnovano *Društvo za promet stranaca i proljepšavanje*, čija je zadaća bila brinuti se za uređenje mjesta i smještaj gostiju. Ovo je društvo bilo preteča kasnije osnovanom Turističkom društvu. Izgradnjom hotela *Zeleni vir* 1921. godine, obnovom planinarskog doma u Zelenom viru i prilaznih putova te izgradnjom *Tranzit* restorana, za Skrad počinju zlatne godine. Već tada su zaživjeli današnji biseri skradskog turizma – Vražji prolaz i Zeleni vir do kojih su napravljeni putovi. Na čelu

ljudi koji su razmišljali i djelovali turistički bio je tadašnji ugledni poduzetnik g. Josip Lončarić koji je, u suradnji s ostalim, imao i viziju i želju i volju, ali i novac. Zahvaljujući njima u Zelenom viru je napravljena hidrocentrala, koji radi i danas.

Počeci ličkog turizma vode nas u prošlost, kad je 1861. godine na današnjoj Velikoj Poljani (Plitvička jezera) podignuta prva turistička kuća u kojoj je bila lugarnica i nekoliko kreveta za noćenje. 1893. g. je u Zagrebu osnovano „Društvo za uređenje i uljepšavanje Plitvičkih jezera i okoline", godinu dana kasnije zabilježena je posjeta prvih tisuću turista. Dvije godine kasnije (1894.) otvoren je prvi hotel s 28 soba, pored njega otvorena je i kula, vidikovac. U zagrebačkom HNK 14. travnja 1898. izveden je prvi hrvatski balet *„Na plitvička jezera"* skladatelja Srećka Albinija. Zvijezde večeri bile su Ema Grondona i Krista Župančić s nastupima između govornih scena. Dvadesetak godina poslije nastat će kompletan baletni ansambl, na razini sličnih europskih plesnih družina.

Kad se željeznicom voziš iz Zagreba U Dalmaciju, vidjet ćeš mnogo prirodnih ljepota. Među najljepše ipak spada pogled na Gacko polje, koje ugledaš, čim vlak iz Vrhovina izađe iz poduljeg tunela. Gacka polje sa svih strana okruženo visokim planinama, te izgleda kao veliki zeleni sag. Kudagod pogledaš, svuda vidiš livade ili plodne oranice, na kojima povjetarac ljulja blagoslovljeno klasje. Poseban čar Gackom polju pruža bijela rijeka, koja vijuga sad lijevo sad desno. To je Gacka. (…)

Dr. Rudolf Horvat, 1941.

"Nekad bilo sad se spominjalo"

Danas iz Rijeke nije moguće redovnom autobusnom linijom doći do Plitvičkih jezera, osim ako to nije organizirano turističko putovanje.

Tapred d.d. Zagreb Jagićeva ulica (bivša Željeznička cesta) zdanje teretnog i automobilskog društva Tapred d.d.; 1935.g. (Transportno auto poduzeće ugasilo se nakon Drugog svjetskog rata)

Tapred autobus na Sušaku, Jelačićev trg

Hreljin – Križišće 1936.

Autobus na Plitvičkim jezerima

U travnju 1927. ustanovljena je hidroavionska linija Trst - Zadar.

Grad Zadar od 15. prosinca 1927. godine povezan je i sa Ankonom. Avioni lete tri puta tjedno, a tip aviona kojim je ostvarena veza je Cant - 22 (kapacitet 10 putnika).

Linija br "2" od Trsta do Zadra ujedno je linija koja je doticala i grad Pulu. Inaguirana je 16. listopada 1926. godine. Doduše u početku s mogućnosti leta tj. pristajanja na otočju Brijuni. Na Brijune je goste hidroavionima dovozio i Karl Kupelwieser iz Trsta ali i drugih talijanskih obalnih gradova još 1924. godine. Pula na značaju u prometnom povezivanju dobiva tek 1930 ili 1931. Tridesetih godina svakodnevno izuzev nedjelje leti se hidroavionom iz Trsta put Lošinja Zadra do Ancone. Jedno vrijeme postojala je kružna linija Trst - Pula (Brijuni) - Lošinj - Zadar - Ancona - Venecija - Trst (Portorož).

Pula

Zadar - hidroavion ispred "Maraske"

Nekoliko reklama iz pulskih dnevnih novina na talijanskom jeziku koje su počele izlaziti 1.I. 1919. pod naslovom „L'Azione“

CORRIERE ISTRIANO

L'AZIONE

QUOTIDIANO POLITICO

Gli orari delle aviolinee

Trieste Pola Lussino Zara Ancona
Giornaliera (Esclusa la domenica)

8.—	p.	Trieste	a.	16.05
8.45	a.	POLA	p.	15.20
8.55	p.	POLA	a.	15.10
9.35	a.	Lussino	p.	14.30
9.45	p.	Lussino	a.	14.20
10.25	a.	Zara	p.	13.40
10.55	p.	Zara	a.	10.20
12.20	a.	Ancona	p.	8.55

Fiume Pola Venezia
Giornaliera (Esclusa la domenica)

7.40	p.	Fiume	a.	16.05
8.15	a.	POLA	p.	15.30
8.25	p.	POLA	a.	15.20
9.25	a.	Venezia	p.	14.20

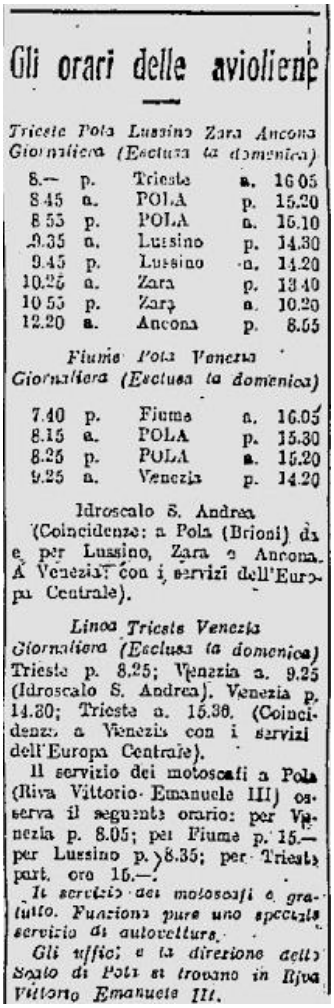
Idroscalo S. Andrea
(Coincidenze: a Pola (Brioni) da e per Lussino, Zara e Ancona. A Venezia con i servizi dell'Europa Centrale).

Linea Trieste Venezia
Giornaliera (Esclusa la domenica)
Trieste p. 8.25; Venezia a. 9.25 (Idroscalo S. Andrea). Venezia p. 14.30; Trieste a. 15.30. (Coincidenze a Venezia con i servizi dell'Europa Centrale).

Il servizio dei motoscafi a Pola (Riva Vittorio Emanuele III) osserva il seguente orario: per Venezia p. 8.05; per Fiume p. 15.— per Lussino p. 8.35; per Trieste part. ore 15.—.

Il servizio dei motoscafi è gratuito. Funziona pure uno speciale servizio di autovetture.

Gli uffici e la direzione dello Scalo di Pola si trovano in Riva Vittorio Emanuele III.



Gli orari delle aviolinee

Trieste Pola Lussino Zara Ancona
Giornaliera (Esclusa la domenica)

8.—	p.	Trieste	a.	16.05
8.45	a.	POLA	p.	15.20
8.55	p.	POLA	a.	15.10
9.35	a.	Lussino	p.	14.30
9.45	p.	Lussino	a.	14.20
10.25	a.	Zara	p.	13.40
10.55	p.	Zara	a.	10.20
12.20	a.	Ancona	p.	8.55

Fiume Pola Venezia
Giornaliera (Esclusa la domenica)

7.40	p.	Fiume	a.	16.05
8.15	a.	POLA	p.	15.30
8.25	p.	POLA	a.	15.20
9.25	a.	Venezia	p.	14.20

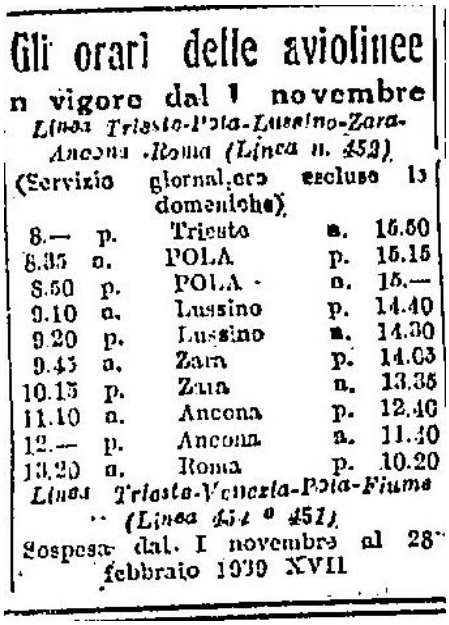
Idroscalo S. Andrea
(Coincidenze: a Pola (Brioni) da e per Lussino, Zara e Ancona. A Venezia con i servizi dell'Europa Centrale).

Linea Trieste Venezia
Giornaliera (Esclusa la domenica)
Trieste p. 8.25; Venezia a. 9.25 (Idroscalo S. Andrea). Venezia p. 14.30; Trieste a. 15.30. (Coincidenze a Venezia con i servizi dell'Europa Centrale).

Il servizio dei motoscafi a Pola (Riva Vittorio Emanuele III) osserva il seguente orario: per Venezia p. 8.05; per Fiume p. 15.— per Lussino p. 8.35; per Trieste part. ore 15.—.

Il servizio dei motoscafi è gratuito. Funziona pure uno speciale servizio di autovetture.

Gli uffici e la direzione dello Scalo di Pola si trovano in Riva Vittorio Emanuele III.



Gli orari delle aviolinee

in vigore dal 1 novembre

Linea Trieste-Pola-Lussino-Zara-Ancona-Roma (Linea n. 452)

(Servizio giornaliero escluso la domenica)

8.—	p.	Trieste	a.	16.50
8.35	a.	POLA	p.	15.15
8.50	p.	POLA	a.	15.—
9.10	a.	Lussino	p.	14.40
9.20	p.	Lussino	a.	14.30
9.45	a.	Zara	p.	14.03
10.15	p.	Zara	a.	13.35
11.10	a.	Ancona	p.	12.40
12.—	p.	Ancona	a.	11.40
13.20	a.	Roma	p.	10.20

Linea Trieste-Venezia-Pola-Fiume (Linea 451 e 451)

Sospesa dal 1 novembre al 28 febbraio 1939 XVII

Koliko je turistički poluotok bio zanimljiv pokazuje i podatak kako je već 1932. godine uvedena linija: Rijeka - Opatija - Brijuni - Venecija.

Dotičući brojne talijanske gradove stanovnici sjevernojadranskih gradova bili su avionskom vezom povezani sa mnogim udaljenim gradovima.

2. siječnja 1930. uvedena je linija: Trst-Rijeka-Zadar i
linija: Trst -Zadar -Drač-Brindisi

Rijeka

Prijevoz prtljage za goste Opatije

.

STANOVNIŠTVO

Govoreći o prehrani ne smijemo zaboraviti i koliko je stanovnika bilo u određenom razdoblju naše povijesti. Neki podaci su na bazi određenih procjena dok su drugi na bazi popisa stanovništva, koje su vodili tadašnji gradski uredi.

Romantična historiografija, nastala u 19. stoljeću, a šiji je utjecaj jak i danas, glorificira kralja Tomislava tvrdeći da je *sjedinio hrvatske zemlje i udario temelje velikoj i snažnoj Kraljevini Hrvatskoj, koja je imala oko 1 500 000 stanovnika*.
Prvim popisom stanovništva Hrvatske iz:

1857. godine	utvrđeno je *2 181 499* stanovnika
dok je posljednjim popisom iz *2001. godine*	utvrđeno *4 3437 460 stanovnika*

Kad je Dubrovnik osnovan imao je jedva 150 stanovnika (rušenjem Epidaura početkom 7. stoljeća njegovi izbjegli stanovnici preselili su se oko 2 km na sjeverozapad, te na stjenovitom otoku odvojenom uskim prolazom od kopna osnovali utvrđeno naselje Ragusa (Rausa), u 15. stoljeću ima 4-5.000 stanovnika, a cijela Republika 20-25.000 stanovnika.

Splitsko predgrađe (bez stanovnika koji su živjeli u Dioklecijanovoj palači), na osnovi jednog podatka iz godine 1243. ima oko 2.500 stanovnika, u 13. stoljeću ima 20.000 stanovnika (u to doba najvjerojatnije najveći grad u hrvatskim zemljama).

Trogir u 13. stoljeću ima oko 4.000 stanovnika.

Zadar početkom 15. stoljeća ima više od 7.000 stanovnika.

U 16. stoljeću Hvar i Vis imaju otprilike 7.000 stanovnika

Poreč je 1631. imao samo 30 stanovnika a 1646 već stotinjak.

U drugoj polovici 16. st. prema mletačkim izvorima, Dalmacija s Bokom Kotorskom imala je nešto preko 60.000 stanovnika,

1624-25. god.	76.000
1636. god.	83.000
1682. god.	86.000

Pola stoljeća kasnije (1748.) iako teritorijalno proširena, Dalmacija s Bokom, bez Kvarnerskih otoka, imala je 25.000 porodica ili 166.000 stanovnika.

Pula je pod vladavinom Venecije 1631. god. imala svega 300 stanovnika, dok je za vrijeme Rimljana u 1. stojeću imala 30.000 stanovnika, po nekim procjenama čak 70.000, a cijela Istra 230.000.

Pulski amfiteatar je šesto zdanje po veličini u svijetu (132,45X105, visine 32,45 metara) i moglo je primiti 23.000 – 25.000 gledatelja.

Godine 1857. grad Pula ima8551 stanovnika (1863 samo brodogradilište već ima 2.000 radnika)	
1867.	17.000
1880.	gotovo 25.500
1885.	oko 29.000
1890.	čak 31.653

Podaci iz 1787. godine potvrđuju da je Bakar bio najveći hrvatski grad – imao je 7.656 stanovnika, dok je u isto vrijeme Zagreb imao samo 2.815, a Rijeka tek 5.956. Bilo je to vrijeme Marije Terezije, koja je 1779. godine Bakar proglasila slobodnim kraljevskim gradom i podijelila mu grb i autonomiju. Bilo je to trgovačko, političko, kulturno središte, a u 19. stoljeću sjedište bogatih brodovlasnika koji su raspolagali najvećom flotom jedrenjaka u Hrvatskoj.

U Službenom listu *Osservator Triestino* 25. srpnja 1849. objavljeni su podaci prvog popisa stanovništva koji je proveden u Istri 1846. godine. Prema tom popisu, Istra je tada imala 228.035 stanovnika, od kojih je bilo 134.455 ili 59 posto Hrvata.

Godine 1368. Gradec (Zagreb) je sa svojim donjogradskim predgrađem ima najviše 1.500 stanovnika, toliko ima isto i istarski grad Labin.
1668. god. Zagreb ima oko 400 kuća u kojima je živjelo „dvije hiljade Kristovih vjernika".

Godine 1742.	u Zagrebu ima 560 kuća
Zagreb ima 1819. godine	stanovnik 9.136 stanovnika dok je u 12 predgrađa 961
1876.	ima već oko 30.000.

Slavonija koja je za dugotrajna Bečkog rata izgubila veliki dio svog pučanstva i mnoga su naselja ostala za dugo vrijeme pusta, imala je po popisi oko 1700. tek nešto preko 140.000 stanovnika.

U jednom izvješću o stanju naselja i pučanstva Osječkog okružja iz 1698. (nakon ratova s Turcima) spominje se Nuštar i govori o ruševnim ostacima srednjovjekovnog benediktinskog samostana Sv. Duha*: tu je bila velebna crkva ukrašena s dva visoka tornja, dok se uokolo nalaze kameni ostaci nekadašnjeg slavnog samostana. Prigodom utvrđivanja sastava žiteljstva i njegovih gospodarskih prilika u naselju bilo je već dvadesetak obitelji seljaka – predvođenih mjesnim knezom Vidakom Tustićem i sucem Matom Kovačem. Raspolagali su žitnim oranicama, sjenokošama i vinogradima, a bavili su se također i ribolovom na Vuki*.

Tijekom 18. stoljeća nalazimo u sastavu imanja Nuštar, uz samo sjedište vlastelinstva, još šest stalnih seoskih naselja uzduž rijeke Vuke ili nešto podalje. To su Cerić, Marinci, Ostrovo, Gaboš, Markušica i Jarmina. Istočno je bio vukovarski veleposjed dok se sa zapadne strane protezao također prostrani zemljišni posjed đakovačkih biskupa.
Oko 1759. godine bilo je već sedam naselja s oko 300 seljačkih domova.

U Slavoniji su posjedi bili mnogo veći, nego u užoj Hrvatskoj, gdje je prevladavao tip latifundija (vlastelinstvo, veliki zemljoposjed). U užoj Hrvatskoj imanja su mnogo manja te je bilo slučajeva da su u jednom selu nalaze kmetovi nekoliko plemića. Prosječno je na jedno imanje dolazilo u užoj Hrvatskoj dolazilo svega 30 kmetskih selišta, a u Slavoniji 240 selišta.

Čitava uža Hrvatska imala je 1785. na 232.000 stanovnika ne plemićkog roda i 19.000 plemića muškog roda, od toga velik broj (oko polovine) plemića jednoselaca (koji nisu imali kmetova uopće).

Slavonija je na 265.000 stanovnika imala 700 ljudi plemićkog roda. Broj svećenika i ljudi duhovnog staleža bio je svega 1.100 ljudi, a zagrebački je biskup imao najveći dohodak u kraljevini.

U građanskoj Hrvatskoj građanstvo je tvorilo svega 28.490 duša, dakle tek 4,3 %; dok je plemstvo brojilo u građanskoj Hrvatskoj oko 25.000 duša. Većinom su to bili mali plemići, turopoljski i podravski posjednici – šljivari, dok Slavonija ima svega 356 duša odraslih plemića, jer je Slavonija izrazito zemlja veleposjeda. Sve u svemu 648.512 stanovnika civilne Hrvatske i Slavonije.

U Vojnoj Krajini živjelo je potkraj 18. st. 547.000 ljudi, tako da je čitava Hrvatska i Slavonija brojila ukupno 1, 196.000 stanovnika.

Oko 1790. godine (doba francuske revolucije):

Bakar sa cijelim kotarom, 1787. godine	ima 7.656 stanovnika (prema popisu sačuvanom u mađarskom statističkom uredu u Pešti)
Rijeka	ima ispod 6.000 stanovnika
Senj	ima oko 2.500 stanovnika
Zadar i Šibenik	imaju oko 6.000 stanovnika
Split	ima 12.000 stanovnika
Karlovac	ima oko 3.000 stanovnika
Varaždin	ima do 5.000 stanovnika
Zagreb	ima 3.000 stanovnika

U razdoblju od 1797. do 1806. – prva austrijska vladavina u Dalmatinskoj Hrvatskoj – Jadranom haraju gusari-krijumčari, presječena je trgovina s Italijom i pučanstvo pada u bijedu.

Dok Dalmatinska Hrvatska trpi sve težu gospodarsku krizu Gornja Hrvatska uživa blagostanje, u gospodarskim središtima Zagreb, Karlovac, opet započinje manija zabava.

Na početku 19. stoljeća Rovinj je bio najveći istarski grad. Bio je veći od Rijeke, veći od Zagreba. Tada je najveći grad u Hrvatskoj bio Varaždin (12.000 stanovnika).

Idućih stotinu godina, 1810.-1910.,

Rovinj	je od 9.600 stanovnika porastao na samo na 12.323
Pula	od 600 na 59.000
Zagreb	od oko 8.000 stanovnika porastao na 79.000
Rijeka	od oko 9.000 na 60.000
Split	od oko 7.000 na više od 21.000
Osijek	od 10.000 na 31.000 stanovnika

Prema statistici iz 1840. godine u Hrvatskoj pod banskom vlašću pučanstvo broji 847.680 duša, uključujući i oko 150.000 pripadnika stranih narodnosti.

Rijeka	prema službenom popisu 1851. tj. čitav kotar ima 12.598 stanovnika
Sušak	se 1827. god. spominje kao malo naselje sa svega 27 kuća. Kao predgrađe Rijeke spominje se 1910. god. i ima 11.000 stanovnika
Dubrovnik (tj. Dubrovačka Republika)	s okolicom 1526. imao je 25.000 stanovnika, u 18. stoljeću oko 35.000, a sam grad svega oko 6.000 stanovnika
Vis (otok)	ima 1812. god. 11.000 stanovnika (koji se bave vrlo razgrananom trgovinom)

Broj naselja (gradova, trgovišta, sela i zaselaka) prema popisu 1869. potvrđuje da su Hrvatska sa Slavonijom i Vojnom krajinom bile slabo naseljene, izrazito agrarne zemlje bez jačih urbanih i s mnoštvom upravnih, administrativnih središta koja se ne razlikuju od sela. Samo je 12 naselja u Hrvatskoj i Slavoniji imalo status grada.

U njima je živjelo ukupno 85.346 stanovnika ili 7.112 prosječno po gradu.

Samo su Zagreb, Osijek, Rijeka i Varaždin imali preko 10 tisuća žitelja, a najmanji Ivanić, ispod tisuću (654).

Godine 1890. 84% stanovništva Hrvatske i Slavonije živjelo je isključivo od seljačkog rada, a u deset najvećih gradova (Zagreb, Osijek, Zemun, Varaždin, Karlovac, Brod, Požega, Bjelovar, Sisak i Mitrovica), bez Rijeke, Dalmacije i Istre, bilo je samo 123.685 stanovnika. Zagreb je imao 37.529 stanovnika, drugi grad po veličini bio je Osijek s 19.778, dok je 1900 ima već 24.930 stanovnika.

Prema popisu iz 1965. god. na našoj obali živi 950.000 stanovnika.

Kvarnerski otoci	1991. god.	2001. god.
Krk	16.402	17.842
Rab	9.205	9.480
Cres	3.238	2.959
Lošinj	8.134	8.388
Male Srakane	1	2
Vele Srakane	9	8
Unije	81	92
Susak	188	189
Pag	7.969	8.398
Ukupno	45.072	47.072

Zadarsko otočje	1991. god.	2001. god.
Vir	860	1.608
Olib	714	147
Silba	221	245
Premuda	73	58
Ist	237	202
Molat	221	207
Rivanj	20	22
Sestrunj	123	45
Zverinac	59	71
Ugljan	7.583	6. 852
Iž	657	555
Rava	120	98
Dugi otok	2.873	1.827
Pašman	3.349	2.711
Kornati	3	-
Vrgada	236	241
Ukupno	17.350	14.889

Šibensko otočje Murter	1991. god. 5.092	2001. god. 5.314
Prvić	544	453
Zlarin	359	270
Krapanj	228	237
Kaprije	130	143
Žirje	160	124
Ukupno	6.513	6.541

Srednja Dalmacija	1991. god.	2001. god.
Drvenik mali	56	54
Drvenik veli	145	168
Čiovo	3.142	4.456
Šolta	1.448	1.479
Brač	13.824	14.045
Hvar	11.459	11.103
Vis	4.338	3.636
Biševo	14	19
Sveti Andrija	2	1
Korčula	17.038	16.185
Sušac	7	-
Glavat	9	-
Palagruža	7	-
Lastovo	1.205	835
Ukupno	52.694	51.981

Dubrovačko područje	1991. god.	2001. god.
Mljet	1.237	1.111
Šipan	348	411
Lopud	500	265
Koločep	148	167
Ukupno	2.233	1.984

Grad	*1857.god.*	*1910.god.*	*1991.god.*	*2001.god.*
BJELOVAR	2.787	9.266	26.926	27.783
ČAKOVEC	2.678	5.913	15.999	15.790
DARUVAR	1.057	3.254	8.197	9.815
DELNICE	2.315	3.135	4.696	4.451
DUBROVNIK	7.738	12.683	49.728	30.436
ĐURĐEVAC	4.781	7.563	6.845	6.646
GLINA	2.166	1.986	6.933	3.116
GOSPIĆ	1.658	3.275	9.025	6.088
KARLOVAC	9.968	16.667	50.999	49.082
KOPRIVNICA	3.224	8.018	24.238	24.809
KRAPINA	1.175	1.470	4.481	4.647
KRIŽEVCI	2.144	4.897	11.236	11. 541
OGULIN	3.766	5.839	10.857	8.712
OPATIJA	1.546	6.552	9.073	7.850
OSIJEK	16.622	34.014	57.761	90.411
OTOČAC	2.568	3.842	5.404	4.354
PAZIN	2.880	3.133	5.282	4. 986
PETRINJA	3.222	5.486	18.706	13.801
POREČ	2.242	4.288	7.585	10. 448
PULA	3.628	59.610	62.378	58. 594
RIJEKA	20.927	67.875	167.964	143.800
ROVINJ	9.401	12.323	12.910	13. 467
SENJ	2.953	3.296	5.998	5.491
SINJ	1.563	2.875	11.378	11.468
SISAK	3.095	9.597	45.792	36.783
SL. BROD	3.218	11.740	55.683	58.673
SPLIT	10.358	21.401	189.388	175.140
ŠIBENIK	6.611	13.659	41.012	37.060
TROGIR	3.201	3.514	10.266	10.907
VARAŽDIN	9.699	13.844	41.846	41.434
VINKOVCI	3.632	10.455	35.347	33.101
VIROVITICA	4.093	7.717	16.167	15.589
ZADAR	8.331	18.077	76.343	69.556
ZAGREB	17.202	79.038	706.770	691.724
ŽUPANJA	2.211	3.338	11.947	13.669
HRVATSKA	2.181.499	3.460.584	4.784.275	4.437.460

POJMOVNIK i MALI RJEČNIK
tradicionalnog i službenog nazivlja

A

Ab ovo
(*lat.* od jajeta) 1. od početka; 2. vrlo iscrpno, potanko (*ab ovo usque ad mala*; od jajeta sve do jabuke tj. od početka do kraja (Rimljani su ručak započinjali jajima a završavali voćem).

Abesirati
(abaisser, *njem.)* postupak kojim se tijesto razvalja valjkom u željenu debljinu

Abšreken
(*njem.* Abschrecken) razbistriti, uliti hladnu vodu u kipuću tekućinu da se brže razbistri, tada talog pada na dno, kao npr. kod nekih juha, kave i sl.

Abšmalcati
(*njem.* Abschmalzen) zapržiti, začiniti, zamastiti

Abšatabati
pobrašniti

Abonent
(*franc.* abonné) pretplatnik na stanovit broj obroka u ugostiteljskom objektu.

Abonirati
(*franc*. abonner) pretplatiti se na hranu u restauraciji radi dobivanja niže cijene.

Abservirati
pospremiti inventar, jelo i piće sa stola nakon upotrebe.

Abšmalcati
(*njem.* Abschmalzen) zapržiti, začiniti, zamastiti

Acia
vrsta jela. Radi od nezrelih dinja, velikih zrelih krastavaca, korijena repušca i celera, rajnskog vina, vinskog octa i različitih mirodija.

Ačik kahva
(kačik) kava koja nije prepržena nego ostavljena „prijeka".

Aditiv
(*lat.* addere – dodati); kemijska supstanca koja se dodaje (posebice hrani) radi poboljšanja mirisa, okusa, ali i sprječavanja kvarenja.

„Adrija-šnite"
tvorničko ime za nekadašnje poslastice (šire ili tanje od današnjih „napolitanki") četverouglastasta oblika s premazom od čokolade između svakog pojedinog listića tijesta (oblatna)

Afrodizijaci mora
Od davnina su stanovnici Jadrana uživali stanovnike mora, vjerujući da su izvrsni afrodizijaci. Neka od njih mogu se dobiti i u ponekim restoranima, ali nažalost, „bolje funkcioniranje muškosti" i košta.
Ikra lubina - stavi se u porculansku zdjelicu, nakapa sokom limuna, maslinovim uljem, polije suhim bijelim vinom, posoli i popapri. Prije konzumiranja treba odstajati pola sata.
Očišćeni repovi kozica i škampa - nakapaju se sokom limuna, posole, popapre i sirovi jedu.
Jajašca jastoga, pruga, škampa i rakovice - jedu se svježa jaja bez ikakvih začinskih dodataka.
Veliki liganj - bijelo meso, sirovo, narežite u trake, posolite, popaprite, nakapajte sokom limuna i maslinovim uljem. Jede se odmah.
Hobotnica - priređuje se na različite načine, sirova, kuhana, pečena na maslacu ili u umaku.
Kamenice - netom otvorene, nakapane sokom limuna i bijelim paprom uz svježi celer.
Čančice, jakovske kapice, kučice, prnjavice, rumenke, srčanke - nakon odstranjivanja tamnog dijela, jedu se sirove u mješavini limunovog soka, bijelog papra i maslinova ulja, ili se u Istri prigotavljaju s tartufima.

Morski jež - jedu se crvenožuta jajašca nakapana limunovim sokom i bijelim paprom. U Istri ih zovu - jestivim koraljima. Najjači afrodizijak, barem tako kažu muškarci, je - *morsko jaje*.
Kažu, da sve treba zaliti - crnim vinom uz grickanje smokava.

Morski jež, ježinci

Agda
(*ar.*) ukuhani (ušpikani) šećer, vrsta bombona koji se prave od ukuhanog obojenog šećera.

Agdemaktes
lički izraz za pileći ujušak od *njem.* ajnegemahtes (agda *tur.* nešto spojeno, vezano)

Agi
Aji ili pili, vidi: čili

Agnec
janje

Agr-kahva
„jaka kava“ tj. nagusto kuhana kava.

Agrest
1.u octu konzervirano nezrelo ; 2. mošt od nezrelog grožđa

Agrumi
zajednički naziv za južno voće iz porodice citrusa (naranče, limuna i dr.)

Ajdinščeki
(*slo.*) štrukli od heljdinog brašna.

Ajdovec
(*slo.*) 1. kruh od heljdina brašna; 2. med od heljde.

Ajeršpajz
(*njem.* Eirspeise) kajgana, pržena izmućena jaja, pražetina, uljevača

Ajmokac
ajngemahtes, ajnkmoc; vrsta krepke juhe s mesom i drugim dodacima; u našim kulinarskim priručnicima: ujušad, ujušak, umokac

Ajngemachtes
(*njem.* Eingemachtes) ujušak, umokac

Ajngusnudli
podmet od jaja i brašna za juhu

Ajnpanirati
(*njem.* Einpanieren) obložiti odabranu namirnicu, jelo) u jaje, brašno i mrvice (bečki način paniranja)

Ajnpren
(*njem.* Einbrenn) zapržak, zaprška, zafrig (ajnpren-juha, prežgana juha) radi se od zaprške s malo luka, vodom i vrhnjem. Dodaje se jaje i kumin (kiml).

Ajntopfgeriht
(*njem.* Ein-jedan + Topf – lonac + gericht = jelo) za vrijeme nacizma u Njemačkoj uveden propis da se u neke dane u tjednu može u domaćinstvu i restoranima kuhati samo jedno jelo (ili i više jela u jednom loncu), a ušteda koja se pritom postiže da se daje u ratne svrhe, isto i ajntopfesen (Essen – jelo)

Ajran
(*tur.)* mlaćenica, napitak koji se dobije iz mlijeka kao rezultat mliječnog i alkoholnog vrenja. Donekle je sličan kefiru.

Ajskafe
(*njem.* Eis-led + Kaffe – kava) ledena kava

Ajskastn
(*njem.* Eiskasten) hladionik. Nekadašnji slastičari su imali kolica – ajskastn sa sladoledom (u metalnoj posudi je bio

sladoled koja je bila u većoj posudi s vodom, solju i ledom).

Ajvar

(vidi hajvar)

Akov

1. stara mjera tekućine (0,56589 hl); 2. mjera za žito (51 litra); 3. daća za vino u 13. i 14. st.

Akšamdžinica

gostionica u kojoj se provodi akšamluk

Akšamlučiti

u predvečerje sjediti u društvu i pijuckati (obično rakiju)

Akšamluk

(*tur.*) uobičajena večernja sjedjeljka i razgovor uz pijuckanje rakije i jelo (akšam – prvi mrak, zalaz sunca, prvi dio večeri odmah poslije zalaska sunca). Akšamluk je samo do zalaska sunca, ako zađe u noć tada je to pijanka.

Al dente

(*tal.* na zub) talijanski pojam kuhanja tjestenine i riže. Kuha se tako da ne bude mekano (mljackavo), nego da se osjete (špageti, rezanci, riža) na zubu, tj. da se osjeti otpor kada se pregrize.

Alajbegova slama

pusto maslo

Alaska

Juha (mađ. Halász-ribar) juha pripremljena od više vrsta riječnih riba u koju se doda žumanjak i kriška prženog kruha.

Alas

(*mađ.* Halász-ribar); alska čorba – ribarska, tj. riblja čorba

Alaš

fini liker od kima i anisa

Alajbegova slama

pusto maslo

Alban

vrsta vinove loze (Hrv. Primorje).

Albiber

(*tur.)* crveni papar

Aleluja

1. „hvalite Boga“ pripjev radosti u hvalu i slavu Boga; 2. radost, veselje, zanos; 3. vrsta zaboravljena jela za Uskrs – U jesen se repa obijeli (oguli) tako da iz cijele repe dobije jedan dugačak „rezanac“(traka) – olupak. Dobiveni olupci se osuše kao i voće. O Uskrs se olupci namoče u hladnu vodu, u kojoj ostanu 24 sata, te se kuhaju. Kad su iskuhani, odlije se voda, olupci se skošu, umiješaju sa zaprškom i zaliju juhom u kojoj se kuhao svinjski but. Jelo **aleluja** nije smjelo nedostajati u nijednoj kući o Uskrs. Slično jelo od krumpira – Kostajničke pletenice.

Aldomaš, Aldamaš

aldumašče, aldomaš (*tur.);* (*kaj.-hrv. Slav.*) likov – kanata (čakavski) napitak, objed, večera, na završetku kupovine – likov (*njem.* Le(i)kaul ili Leutkauf): žestoko piće poslije kupnje. Aldomaš (likov,o, kanata) piće, vino, što se popije kod kupnje nekretnina i uvođenja na posjed; jedna se čaša vina tom prigodom polije po zemlji u ime blagoslova (ako je pogodba u ranim jutarnjim satima, pila se rakija, a ako je bliže podne piju pivo ili vino).
Aldomašnik odabrani čovjek, koji pribiva aldomašu. Aldomašnika ima više, po pet do šest, koji sa prodavaocem i kupcem idu na lice prodane zemlje, ondje ustanove granice, a jedan na glavi kupljene zemlje

moli Boga i u ime blagoslova polije čašu vina po kupljenoj zemlji

Alev
znači crven, jasnocrvene boje. Riječ je perzijskog porijekla.

Aleva paprika
(*turc.* Alev-plamen) jasnocrveno mljevena ili tucana paprika

Alica
1. vrsta krupne trešnje otvorenocrvene boje (rana trešnja); 2. crvena boja koja se dodaje slatkom napitku (šerbet i dr.)

Aligrah
crveni grašak, turski bob

Alkermes
(*ar.* sanskrt) boja kojom se boje slatkiši, likeri i sl.

Alkohol
(*ar*. al kuhl) čisti špirit, opojna sastojina žestokih pića, često i naziv za žestoka pića sama

Allesso
(*tal.* lesso) lešo, kuhan

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

Alma
(*tur.)* jabuka

Al-mak
(*tur.*) pitomi mak

Almasija
(*grč.ar*) vrsta slatkog jela od želatine i šećera

Alva
(*ar. tur.* halva, helva) istočnjačka poslastica od brašna, meda ili šećera, masnoća (ulja) i drugih dodataka (oraha)

Aljma
ajma, luk vlasac, vlaški luk (Rumunjska, Mađarska)

Amara
(*lat.* amarus – gorak) gorka sredstva za pobuđivanje apetita

Amarena
mirodijsko vino što se dobiva vrenjem mošta iznad breskvina i višnjeva lišća

Amarélle
(*njem.* Marille) marelica, kajsija

Amaret
Korčulanski kolač mljevenim bajamima (bademima), koricom limuna i naranče, Kažu da ima afrodizijska svojstva.

Ambar
spremište za čuvanje pšenice, razne veličine, u obliku kućice (od drveta ili pruća)

Ambrozija
u grčkoj mitologiji jelo bogova, izraz za jelo izvanredne kvalitete

Amerikanac
napitak od pola soda vode i pola mineralne vode

Amfora
lat. amphore; posuda iz zemlje, kod starih Grka i Rimljana posuda s dvije ručice služila je za uskladištenje i prilikom prijevoza tekućine, najčešće vina i ulja.

Amid
(*tal.* amido) nišeste, škrob, štirka

Amor
(bog ljubavi u rimskoj mitologiji), po njemu se nazivaju neka jela i pića, koja se

poslužuju u vrijeme zaruka, vjenčanja, godišnjica braka...

Ampelogragrafija
grč. (ampelos – čokot, vinova loza; grafo – urezati, slikati) znanost koja se bavi proučavanjem vinove loze

Amrita
piće bogova iz starohrvatske mitologije; radilo se od mlijeka, ječmenog soka 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).

Amurete
leđna moždina goveda i teleta

Anason
anasonlija, rakija začinjena anisom,

janež	Slovenija
janeževac	Hrvatska
janus	Mađarska

Andivija
(*franc.* endive) endivija, salata kovrčasta lista, srodna cikoriji. Naši izrazi: rudica, štrpka, vodopija, zakopanica, žućanica, žutenica.

Anfora
nafora, naora; posvećeni kruh koji se dijeli u crkvi poslije liturgije, poskurica, paskurica, hostija

Angemajhtec, angmohec, ajngmohc
ujušak, gusta juha s mesom

Angostura
(*španj*.) (po gradu Angosturi u Venezueli) vrsta gorkog likera s dodatkom angostura kore (osušene kore južno-američkog drveta Galipea officinalis); ta je kora dobro sredstvo protiv povratnih groznica, služi kao zamjena za kinin.

Angriz
riža (Dalmacija)

Angurija
lubenica

Anisonka
rakija dobivena destilacijom voćne komine u koju se dodaju plodovi anisa. Sadržava 32-55% alkohola.

Anisštangica
vrsta kolača

Anita
trava nalik na komorač, stavlja se u zeljanik (Vrgada) – vrsta jela (zelenjak i blitvenjak se isto pripremaju – lišće se prokuha oko 5 minuta u vreloj vodi, ocijedi, izreže na rezance, izmiješa sa smokvama, suhim grožđicama, svježim sirom, šećerom; stavlja se na list tijesta, pokrije drugim listom, premaže jajima i peče na 220 ºC), radi se i jede o Božiću.

Anona
voće nalik na ananas koje ima zelenkastosmeđe do ljubičastu ljuskavu koru i manje-više slatko voćno meso jake arome nalik vrhnju, ali je mekano i može se koristiti samo dok je svježe.

Anšlag/Anšlog
sumpor natopljen na uskoj papirnatoj traci (za konzerviranje voća i buradi).
Kupi malo anšlaga, tribaće nam kad budnemo dunc mećali.

Anšlagovat/anšlagovat
sumporirati (konzervirati voće u procesu pripremanja kompota ili bačvi pred berbu)
Možem ti dat, jel ja sam moju burad već anšlagovo, a ostalo mi je baš fain anšlaga.

Antipasto
talijansko predjelo od raznog zgotovljenog i sirovog povrća kao što su srca artičoka, pečene ploške patlidžana, komorač, masline, vrlo često crvene paprike, marinirane gljive i luk. Uz to se nude inćuni

i morski plodovi, kao što su morski račići, školjke, sipe i tunjevina, vrlo tanko narezane ploške salame i šunke. Zgotovljeno povrće često je začinjeno umakom od octa, ulja i začinskog bilja.

Anzuleta
riba slična trlji (*tal.* anzoleto)

Apetit
(*lat.* appetere – posegnuti za čim) željeti, težiti, 1. tek, želja za jelom, glad, 2. želja za nečim, pohlepa, požuda, prohtjev, sklonost.

Apetitlih
(*njem.* Appetitlich) – ukusan, tečan, primamljiv, privlačiv.

Apfelpita, apfelstrudl
pita od jabuka, štrudl od jabuka

Aprikotirati
(*franc.* abricoter) u slastičarstvu kolač ili pecivo premazani protisnutom (pasiranom) marmeladom od marelice ili kuhanom kašom prije glaziranja da glazura ne bi zamrla i da se o kolač bolje hvata nastrugani badem kojim se pospe. Aprikotiranje se postiže i to da topli dizani kolači, kao što je savaren, dobiju lijepi sjaj. Isto tako se može aprikotirati i voćna torta.

Apsint
(*grč.* apsinthion – pelin) alkoholno piće od pelina, anisa, slatkog korijena, koromača, korijandara i kamilice.

Apšmalcati
(*njem.* Abschmalzen) abšmalcati; zamastiti, začiniti, zapržiti

Aptrajbati
(*njem.* Abtreiben – otjerati) u kulinarskoj terminologiji označuje jako lupanje (miješanje) tijesta

Arak
(*arap*. arak) rakija od riže

Arambašić
oli ranbašić, mliveno meso (*najboje je da je trećina janjeće, trećina teleće i trećina praseće*) umotano u omanji list kiselog kupusa.

Arancin
(*tal.* arancio – naranča) 1. ušećerena kora naranče; 2. male, osušene i ušećerene naranče

Aranija (oranija)
velika bakrena posuda za kuhanje većih količina jela prigodom svadbi, pogreba i sl. a i za prehranu svinja (Posavina)

Arašid
(kikiriki) – jednogodišnja biljka koja daje istoimene sjemenke bogate uljem, koje se u ugostiteljstvu nude pržene uz razna pića

Aravanija
(*tur.* revani) slatkiš koji se peče u tepsiji, a pravi se od brašna ili krupice, šećera i masla

Arbol
(mali i veliki) bijelo (Hrvatsko primorje)

Ardalija
Piće koje se radi od zrelih i zdravih šljiva u *kaci*, poslaganih u redovina a između se stavljaju tanke „šibe“ izrezane od kukuruzovine i po njima je posut *tavanić* vrsta bobica od trave ardal. Sve se dobro zatvori i nakon nekoliko dana otače se ardalija preko slavine.

Ardelj
gorušica, slačica isto što i kardal

Argatska zakuska
Argat – nadničar; (Kosovo) jelo koje se konzumira poslije obavljenog posla koji su uradili prijatelji – prijatelju (na principu ja tebi – ti meni); Jelo se obično sastoji od pogače, šarplaninskog sira, bijelog domaćeg sira, kajmaka, goveđeg pršuta, sudžuka, rajčice, paprike, luka.

Arista
svinjski hrbat s kostima: ime dolazi iz 1430. godine kad je u Toscani (Firenzi) održan koncil biskupa i kardinala i za večeru im je bilo ponuđeno pečenje. U oduševljenju tim jelom klicali su na grčkom „arista, arista“ (izvrsno, izvrsno), otada se taj pečeni dio svinjetine zove tako sve do danas

Arkul
kamena posuda za ulje

Armelin
armulen; marelica

Armut
(*perz.)* kruška

Armutive
mutno vino s dna bačve (Lika)

Aroma
(*grč.* aroma – mirodija, mirisave trave) 1. miris, naročito ugodan miris; 2. u prenesenom smislu dah, prizvuk, preljev, nijansa, prikus, značajno obilježje, prid. aromatičan, čna, čno, - mirisan, ugodna mirisa, miomirisan, aromat,-ata = začin, mirisno sredstvo; aromatizirati, -iziran, snabdjeti aromom, aromatom, začiniti.

Aromati
začini i začinsko bilje (povrće)

Aromatične tvari
tvari bogate eteričnim uljima (cimet, limun, ružmarin, muškat oraščić...), mogu biti umjetne i prirodne

Arou rut
vrsta brašna kojim se spajaju sokovi ili umaci

Arpadžik
(*tur.* arpadžik) lučac, sitan bijel luk, veličine češnjaka (vidi: biser – luk)

Arpakaša
tur. (isp. arpa) ječmena kaša (arpa – kaša)

Arpasuj
(*tur.)* 1. voda od kuhanog ječma; 2. pivo

Arpaš
(*tur., perz.)* ječmena kaša, jelo od ječma (kuhana hrana)

Asma
tur. (hasma) vinova loza čardaklija (Kosovo)

Aspik
(*franc.* aspic) je prozirna hladetina. Upotrebljava se za razna hladna predjela od klaoničkog mesa, ribe i peradi. Dobiva se iskuhavanjem svinjskih nogica, telećih glava, svinjskih kožica uz dodataka korjenastog povrća.

Aščibaša
(akčibaša) (*per. tur*.) glavni kuhar, šef kuhinje

Aščija
(*tur.* asci; akči) kuhar, gostioničar; aščiluk. 1. kuharska vještina; 2. aščijska čaršija ili dio čaršije gdje su smještene gostionice; aščinica, javna kuhinja, gostionica.

Aščika
aščikaduna, kuharica

Aščiluk
kuharsko umijeće

Aščinica
(*tur.*) javna kuhinja, narodna kuhinja, u kojoj se pripremaju orijentalna jela; vrsta orijentalne gostionice u kojoj se ne poslužuju alkoholna pića

Aškuna
(*ar., tur.*) nazdravljanje uz piće

Ašlamača
Jelo od trešanja. Trešnjama se izvade koštice, stave u tavu, pospu šećerom i malo bračnom i sve se ispeče.

Aufdekati
(*njem.* Aufdecken – otkriti) prostrijeti, postaviti stol za ručak, večeru

Auflag
(*njem.* dodatak, prilog), „garnirung“ uz glavno jelo

Aufgiesseen
Tijekom pripreme neko jelo preliti vodom do polovice ili potpuno.

Aufsac
aufsaca, (*njem.* Aufsatz) posebno izrađen tanjur ili posuda za posluživanje jela

Aufšnit
(*njem.* Aufschnitt) na ploške narezane kobasice ili suho meso, tzv. narezak

Aufštauben
(*njem.* aufstäuben) pobrašniti; zaprašiti brašnom

Aurora
(*lat.* zora) jelo nježnocrvene boje; umaci, juhe i dr.

Ausbruk
(*njem.* Ausbruch) vino koje se samo cijedi iz osušena grožđa, samotok, suškovina, bašica

Auskoheraj
(*njem.* Auskochen – iskuhati) „iskuhavana“, u starom Zagrebu naziv za gostionicu nižeg reda; javna kuhinja, menza

Auslezati
(*njem.* Auslösen) u mesarskom žargonu izvaditi kosti iz sirovog mesa (auslezati)

Ausstechen
(njem.) povrće ili tijesto oblikovati pomoću specijalnih noževa ili kalupa

Austrijski marcipan
nema ništa zajedničko s pravim marcipanom; to je medenjak s tankom šećernom glazurom, koji je ukrašen ušećerenim voćem ili bademima.

Ausštosfedrih
grebena pržolica

Avgutar
(*novogrč.* augotarachon) ikra ribe iz Skadarskog jezera, vrsta kavijara (riba se zove skakavica ili butarga)

B

Babanjača
(babanjoč) kruh od ječma, vojnički kruh (Hvar)

Babica
grancigula, rakovica; ribari su govorili: *dobre su kuhane, ka je otvoriš očistiš meso i vržeš nutra malo soli, ulja i papra i toćaš kruh, a kljiške stučeš i pocucaš meso, pa sve zaliješ vinum*

Babinac
vrsta sitnog graha (raste u Dalmaciji)

Babine
1. „čuvanje“ novorođenog djeteta (tri dana i tri noći po rođenju)'. *Taj vladar nije bio treću noć dočuvan!* 2. „pohođenje novorođenom djetetu i porodilji, donošenje poklona (najčešće hrana, rjeđe novac ili oprema za dijete). *Danas sam nosila užnu rodilji za babine*. 3. svečani ručak koji *tazbina* priređuje zetu prve nedjelje posle vjenčanja. *Zet iđe na babine.*

Babinjare
žene koje s darovima dolaze posjetiti porodilju i prvi puta vidjeti dijete (Posavina)

Babura
1. vrsta krupne paprike *Babure ćemo punit kupusom i tako mećat u sirćet za zimu.*
2. baba, stara žena *Znala je babura sve to, al je mudro ćutila.*

Babureg
grudica u tijestu

Baćir
vrsta slatke tikve

Badanj
veliki drveni sud za vrenje vina

Badem
bajam, mandula – sjeme bademova drveta, slatki badem upotrebljava se u slastičarstvu, a gorki u kuhinji za razne umake i kao začin. Ljuštenje – bademi se stave u vruću vodu, da jedanput provru, pa se ocijede. Smeđa ljuska se zatim da lako skinuti; ***bijeli bademi*** – dobivaju se ribanjem (struganjem) oljuštenih badema.
Staro narodno vjerovanje: *“tko hoće da se opije, neka natašte pojede 5 gorkih badema“.*

Bademezma
(*sanskrt.* – *tur.*) domaći (kućni) marcipan, vrsta slatkog jela koje se radi od jednakih dijelova šećera i samljevenih badema, tako da se ukuhani šećer uspe u samljeveni badem i miješa na vatri dok se ne zgusne. Bjelkaste je boje, i ako se oboji alicom (vrstom trešnje crvene boje) postati će crvena.

Badnjača
badnjačica 1. kruh koji se mijesi na Badnji dan; 2. vrsta pogače koja se radi za Božić, ukrašena je s pet ružica izrađenih od tijesta

Badnjak
najvažnija karakteristika božićnih običaja je upotreba hrastova drveta, u nedostatku hrasta mogu se koristiti grane stare voćke, bukva, dud, šljiva, vinova loza, divlja kruška, i u priobalju maslina.

Badžikaduna
(*tur.*) stara kućna kuharica

Baetuš, bajetaš
(ar.) suh, ustajao, jučerašnji kruh, bajat kruh

Bag
(*perz.*) vinograd, vrt, bašča

Bagane
(*tur.*) sasvim mlado janje

Baganela
valjak za lazanje

Bagun
svinja kovrčastih čekinja

Bahan
svinja (Korčula)

Bajam
badem

Bajat
(*ar*.) nešto što je izgubilo svježinu (kruh, meso, ulje, mast)

Bajc
(*njem.* Beize) salamura, luženje, močenje, kiseljenje, mariniranje

Bajlag
(*njem.* Beilage) prilog, dodatak uz jelo

Bajram
(tur. barjam) muslimanski vjerski praznik. U godini su dva bajrama: Ramazanski (nastupa po svršetku mjeseca posta i traje tri dana); Hadžijski (Kurban) dolazi dva mjeseca i deset dana poslije Ramazana i traje četiri dana.

Bajramska sofra

Tradicionalna bajramska sofra sadrži mnoštvo jela, koja se nazivaju i jemecima (bajramski ili ramazanski). Jemek – pripravljeno jelo. Mnoštvom jela na stolu (od deset do petnaest) domaćica želi počastiti svakog gosta, a cilj je i da nitko ne ostane gladan ako mu koje jelo nije po volji. Sarajevski bajramski jemeci imaju tradiciju dužu od 300 godina i održali su se u starim obiteljima do danas. Sofra se postavlja na sredini sobe na siniji (posebnom okruglom stoliću). Za sofrom se ne sjedi već kleči na koljenima slično kao na namazu pri molitvi! Za bajram se pripravlja i poseban kruh – paklama. On se ne reže već ga domaćin, glava kuće, lomi u komade i podijeli gostima.
Teška slana jela presijecaju se lakim slatkim jelima, da bi se moglo što više pojesti. Tradicionalna sarajevska kurban bajramska sofra obično se priprema od tek zaklanog ovčjeg ili junećeg mesa – kurbama. Prvo se uslužuje begova čorba ili škembe (čorba od iznutrica), zatim pače (hladetina), pirjan, pita zeljanica, burek od iskosanog mesa, pa onda kadaif. Zatim se služi bamija, pa almasija (slatki žele), mesni kolačići pa posebni kompot nazvan paluza. Poslije toga uslužuje se sarma u japraku (listu vinove loze), kompot, odresci i pečenja, bijeli pilav (od riže i piletine), kiselo mlijeko, šarena dolma (Nadjevena rajčica, paprika, luk, patliđan i krumpir) a tek na kraju glasovita sarajevska bajram baklava od 29 kora (jufki), pa ružice, hurmašice i tufahije. Za piće se služi šerbe ili limunada.

Bajz
krupan šareni grah (Međimurje)

Bak
nerast, svinja

Bakalar

Već prije tri stotine godina najglasovitiji francuski restorani (s tri zvjezdice) natječu se tko će od njih prirediti što rafiniraniju *brandade de morue* (jelo za koje se kaže da je otkriveno na jugu Francuske u Languedocu. To je jelo poznato i kao brandade à la Bénédictine – bakalar na benediktinski način. Močen, tučen i kuhan

bakalar fratri su već u 13. stoljeću naprosto promiješali ili prognječili s maslinovim uljem, mlijekom, češnjakom, soli, paprom, muškatom, malo voćnog octa i peršinom. Riječ „brandade“ dolazi od brandir - drmati, tresti. Smjesa se tada stavljala u glineni lonac preliven maslacem i polako pekla na slaboj vatri.

Bakalar na bijelo	kuhani bakalar, usitnjen uz dodatak krumpira izrezana na ploške, maslinova ulja, češnjaka i peršinova lišća. Bez dodatka pirea od rajčice je – *bakalar na bijelo,* dok je s pireom od rajčice ili pelata - *bakalar na crveno.*
Pjenica od bakalara ili *pašteta od bakalara*	Meso od bakalara bez kostiju, usitnjeno do pirea, pomiješano kosanim peršinom, maslinovim uljem, češnjakom, soli i paprom, i, po želji, pireom od krumpira (10 posto težine bakalara)

Kod nas se uglavnom priprema na tri načina:

à l bianco	venecijanski
à l Dalmato	bijeli bez rajčice
à l roso(na crveno)	s rajčicom

Bakalara, kao vrste riba, postoji četiri vrste i to: *bakalar, bakalar crveni, grenlandski bakalar* i *polarni bakala*. Kojega ćemo kupiti u trgovini teško je odgonetnuti. Stručnjaci kažu da je - *bakalar* - u međunarodnom žargonu usvojen pojam za suhu ribu prerađenu na određeni tehnološki način, a to je sušenje, te se pod pojmom „bakalar“ nudi razna sušena riba.

Obzirom da se i kod nas, od pamtivijeka, suši riba i priređuje za jelo ipak postoji bitna razlika između sušene ribe sjevernih mora i naše sušene ribe. Kod nas se riba ponajviše suši na suncu (i riba je masnija), na sjeveru sunca također ima, ali nije jako, a bakalare mjesecima suše hladni vjetrovi. Oni najčešće pušu s mora, pa je zrak pun soli što bakalaru daje svojevrsni prirodni konzervans, a njegovu mesu poseban okus i kvalitetu.

Sušeni bakalar mora biti plosnat i bijel (bijeložut) ne žut, kod ušiju proziran, hrptena mu se kost mora nazirati ispod kože i da su peraje okrenute prema gore. Manji su ukusniji. Najskuplji je sušeni filet bakalara bez repa i kralježnice. Suhi bakalar treba dan - dva prije namočiti, vodu mijenjajte svaki dan. Treću vodi ne bacajte, sačuvajte i njome podlijte jelo. Bakalar se može namakati i u mlijeku. Najprije se namoči, a onda lagano potuče. Treba li bakalar namočiti na brzinu, onda se umota u vlažnu krpu i stavi na paru ili u pećnicu ili utiska u vrući pepeo da omekša. Ostruže se, opere i kuha prema naputku. Neugodan miris kuhanog bakalara uklanja se, stari ribarski običaj, tako da se u vodu baci nekoliko komadića užarenog drvenog ugljena u kojoj se bakalar kuha, i to pred završetak kuhanja. Drveni ugalj i pjena se trebaju pažljivo odstraniti, prije nego se riba vadi iz vode.

Kao nezaobilazno jelo božićnih blagdana kod nas se već godinama pojavljuje bakalar. Prije pojave bakalara naši priobalni krajevi sušilu su ribu našeg mora, ali je prevladao jeftiniji sušeni proizvod sa sjevera. Glavni poticaj upotrebi sušene ribe za blagdan je već u 6. stoljeću pod utjecajem sv. Benedikta kad je uvršten u vjernički kalendar posta i propisan kao nemasno jelo koje mora biti pripremljeno od hladne namirnice, i to samo od životinje iz vode. Kako bakalar obitava u hladnim dubinama sjevernog Atlantika i nije autohtona domaća riba, zanimljiv je njegov put u naše krajeve i ostale dijelove Europe.

Postoje dva pravca kretanja i to, prvi kad su ga Normani u 10 i 11. stoljeću prenijeli sušenog i soljenog do Baskije odakle se proširio u razna europska središta. Drugi pravac je iz 15. stoljeća kad je mletački trgovac Pietro Querrini doživio brodolom na obalama Norveške i bio prisiljen ostati ondje sve dok mu se brod ne popravi. Pri povratku u Veneciju donio je tovar sušenog i soljenog bakalara. On je, zbog svoje jednostavne pripreme, jeftinoće i kvalitete

ubrzo zamijenio lokalnu sušenu ribu u svim mletačkim kolonijama, pa i u Dalmaciji.
Kod nas se uglavnom priprema na tri načina: *à l bianco* (na bijelo) – venecijanski, *à l Dalmato* – bijeli bez rajčice, i *à l roso* (na crveno) – s rajčicom.

Ni kod jedne vrste riba se ne griješi kao kod bakalara. Svi misle da znaju sve i da ga znaju prepoznati. Osnovno je slijedeće: postoje četiri vrste bakalara, među kojima postoji razlika kako u veličini tako i u kvaliteti mesa. Prema stručnjacima pravi bakalar je samo riba latinskog naziva *Gadus morrhua* ili tzv. norveški bakalar, koji je i najskuplji. On je u pravili duži od onoga što se prodaje u nas barem za polovicu. Donji dio tijela je zlatnobijele boje, dok je gornji dio tamnosmeđ. Meso svježeg bakalara bijelo kao snijeg, te „kraljevskog okusa“, jer se u ustima u dodiru s nepcima „topi kao maslac“. Ostala tri tipa bakalara nose nazive: *Saithe* (ima tamnije meso s oštrijom aromom i jedna je od najpopularnijih riba u Brazilu), *Ling* i *Zarbo* (nije loš ali je najmanji). Sva četiri tipa bakalara dijele se u tri komercijalne kategorije: „najbolji Imperijal“, „Universal“ sa sitnim defektima površine i „Popular“, na kojem se mogu naći oštećenja. Običan kupac te razlike u kategorizaciji obično ne primjećuje, ali trgovci sve vide.

Bakalica
(*slo.*) škopčevina, ovnujsko meso u umaku

Bakanalije
(*lat.* bacchanalia) 1. višednevna svetkovina i orgije starih Rimljana u čast Bakha (boga vina) veselja – „Boga trbuha“; 2. prenes. Raskalašena, divlja, razvratna pijanka, terevenka, bučno veselje, bančenje.

Bakarski baškot
nije perec, nije kruh,, nije dvopek – bakarski je – „kolač“. Zovu ga i tako jer je okrugla oblika, kruh pomoraca, spravljen po posebnoj recepturi tako da može mjesecima trajati, a danas je svojevrsna atrakcija grada Bakra.

Bakfiš
(*njem.* Backen – peći + Fisch – riba) pržena riba.

Bakho
(*starogrčki* Bakchos i starorimski Bacchus) bog vina i veselja, isto što i Dioniz

Bakla
(*ar.*) grašak, bob (Kosovo)

Baklava

(*ar. tur.* baklava – romb) slatka pita (slatko jelo) koje se peče u plitici, a pravi se od tankih jufki (od 70 jufki u jednoj plitici) koje se slažu jedna na drugu, a između njih se posipaju samljeveni orasi, bademi ili lješnjaci. Neki stavljaju i tirit (mrvice od posebno napravljenog tijesta). Baklava se prije pečenja izreže na kusove ili dilume (oblik romba). Prije nego se počne peći, zamasti se rastopljenim maslom ili maslacem, poslije pečenja zalije se ukuhanim šećerom.
Sama riječ baklava u slobodnom prijevodu znači „zavežljajčić“ ili „paketić“. Do sredine 19. stoljeća smatrala se hranom dostupnom samo bogatom sloju građana. Nisam dovoljno bogat da bih jeo baklavu svaki dan. Prvobitno su se posipale smo orasima i medom, a danas se korama dodaju bademi, pistavije te lješnjaci. Svim inačicama jedno je zajedničko, nadjevene i posložene pečene kore bogato se zaliju sirupom od šećera i vode ili meda. Kao i

većina istočnjačkih slastica, baklava gotovo“pliva“ u sirupu.

Bakonja
vrst puža

Bakpulfer
(*njem*. Backen – peći + Pulver – prah) prašak za dizanje tijesta (umjesto kvasca).

Bakra
zemljana posuda, s ručicom za vješanje nad ognjištem, za kuhanje (Benkovac, Dalmacija)

Bakrač
(*tur*. bakrač) kotao ili lonac, obično od bakra

Bakšiš
(*tur*. bakšiš) dar, poklon, napojnica

Bakva
(*tur*. baki – stalan) 1. polazište, polazna točka, start; 2. mali nakovanj za otkivanje kose; 3. mjesto na ognjištu na koje se stavlja lonac; 4. *(franc*. baquet) drvena posuda za držanje tekućine, čobanja, kabao, vedro.

Balancan
balančan, patlidžan

Balatura
u primorskim kućama ulaz u prvi kat koji vodi s ulice ili iz dvorišta kao stubište uz vanjski zid; bandura, solar, sular, shodić

Balenka
vinova loza crna grožđa

Balinac
vrsta sitnog graha

Balinka
vinova loza bijelog grožđa

Balinići
vrsta tjestenine, okruglice za juhu

Balmuš
vidi: mamaliga

Balonjka
opletena boca, da(e)mižon

Balsam
poslastica, slatkost

Baluk
(*tur*.) riba

Balukjag
riblje ulje

Balun
nezrela smokva, zadubica

Bambusula
riba od porta (luke), crni glavoč

Bamija

(*lat*. Hibiscus esclentus L. Abelmoschus esculentes L.), bamja (perz.) biljka.
Druga imena: gombo, gumbo (grčki rog), *engleski naziv* musk, mallow; *francuski*: gombo, okra; *njemački:* Essbarer Eibisch, Ladyfinger, Okra; *slovenski*: okra, *talijanski*: okra.
Bamija je podrijetlom iz Abesinije i istočne Indije, ali neki podaci govore i o plantažnom uzgajanju u 12. stoljeću prije rođenja Isisa Krista u Egiptu, točnije na području Etiopije, od koje su se rabile sjemenke za kavu i ulje kao i za jelo.
Uzgaja kao povrće, iako po botaničkim osobinama ne spada u povrće, već u voće. To je trajni drvenasti grm, visine do jednog metra. Listovi su dlanasto nazubljeni i smješteni na ograncima stabljike. Cvjetovi su svjetložute boje, koji nakon kratke cvatnje razvijaju šestobridnu mahunu svjetlozelene do žutozelene boje, ispunjenu

bijelim mekanim sjemenkama. Cijela biljka je dlakava. Plod je tobolac pun sjemenki.
Na tržnicama se bamija može pronaći najčešće u sušenom obliku. Od sušene se bamije mogu pripremati gotovo sva jela kao i od svježe, a potrebno ju je prethodno namočiti (procedura je gotovo jednaka sa sušenim gljivama).

Nema bosanskog lonca ili begove čorbe kojoj bamija ne daje onaj prepoznatljivi okus i gorčinu. Blagotvorna sluz po kojoj je bamija poznata, koja se termičkom obradom oslobađa, obogaćuje svako jelo i liječi sve oblike želučanih tegoba.

Kad je sezona kad ih se može jesti svježe, treba ih što kraće blanširati (*pofuriti*) ili kratko pirjati ili dodati u bilo koje jelo desetak minuta. Odlično se slaže s rajčicom u salatama, a uz mali dodatak đumbira ili bosiljka, bućina ulja, jabučnog octa prava je delicija. Bamija se može konzervirati sušenjem, zamrzavanjem, blanširanjem i mariniranjem. U kombinaciji s vrganjima u prahu nema boljeg izbora za zgušnjavanje variva.
Najpoznatije jelo BiH s bamijom: *Turli tava* (ispravno se kaže *turlu-tava*; turlija – vrsta ćevapa (*ćevaba*) od zeleni: rezano povrće: krumpir, rajčica, paprika, itd.) pomiješano s mesom i na tihoj vatri *vareno* (pirjano); turlu-turlu: raznovrsno, razno-razno).

Turlu tava se nekad pekla u zemljanoj posudi (tavi), crepulji.
Za 4-6 obroka: 1 kg mladog bravećeg mesa (nekad se uzimala oka, kad je meso mjereno na oke), 0,5 kg rajčice, 10 dag bamije (bamje), 2 glavice luka, nekoliko češnji češnjaka, nekoliko slatkih paprika, i nekoliko ljutih paprika, pola glavice kupusa, 10 -15 dag graška, nekoliko krumpira, lišće majdonasa, celera, cimeta, papra, karanfilića. Neki dodaju i crnog patlidžana.
Meso izrežite na krupnije zalogaje, iskrižajte rajčicu, te sve stavite na tavu i posolite. Očistite i izrežite sve ostalo povrće i složite na meso i rajčicu, posolite, dodajte papar u zrnu, češnjak i ostale začine. Ljute paprike dodajte cijele. Tavu stavite na tihu vatru nekoliko sati. Nekada se pekla u pekarskoj radnji. Uz turlu-tavu obavezno se poslužuje somun (lepinja) jer je najbolje upija „safta“ (sok) iz tave.

Aščinska bamija
15 dag telećih bubrega, 20 dag telećeg ili goveđeg srca, 15 dag masnije govedine (flam), 15 dag luka, 10 g češnjaka, 15 dag svježe bamije, papar, sol, ulje, mljevena slatka crvena paprika po želji.
Bubrege, meso i srce izrežite na krupnije komade, dodajte sitno skosan luk, oblikujte ćevap i pirjajte. Kada je napola pirjano, ulijte malo mlake vode, stavite crvene paprike i pirjate do zgusnuća. U međuvremenu bamiju prokuhajte u slanoj vodi i popržite na maslacu. Kod posluživanja u tanjur posebno stavite pirjano meso i povrće, a na drugu stranu bamiju prelivenu umakom od pirjanja. Poslužuje se toplo.

Janjetina s bamijom
1,5 kg janjetine, 20 dag masnoće, 15 dag luka, 1 dag mljevene crvene paprike, nekoliko češnjeva češnjaka, vezicu peršina, 75 dag bamije, sol.

Ugrijte masnoću, luk iskošite i popržite da postane staklast. Dodajte kosani češnjak i peršin, i malo popržite sve zajedno. Pospite mljevenom crvenom paprikom. U ovako pripremljenu smjesu dodajte komade mesa i pirjajte. Bamiju očistite, prokuhajte u slanoj vodi i ocijedite. Kod kuhanja bamije dodajte malo limunova soka. Kad je meso napola pirjano, dodajte bamiju. Poslužite uz krumpir.

Bamija
1 kg teletine ili junetine bez kosti, 0,5 kg luka, 15 dag suhe bamije, 1 dl ulja, 10 dag maslaca, sol, mljeveni papar, mljevena crvena paprika.

Luk iskošite i popržite na ulju do zlatnožute boje. Meso izrežite na manje kockice (zalogajčiće) i pirjajte s lukom dodajući, ako je potrebno, po „fildžan“ (

posudica za kuhanje kave) vode. Dok se meso pirja, u posebnoj posudi skuhajte bamiju u vodi kojoj ste dodali malo octa (da se bamija ne raspadne). Napola pirjanom mesu dodajte ocijeđenu bamiju i pirjajte dok i meso i bamija ne budu pirjani (mekani). Smanjite vatru i dodajte maslac. Po potrebi dodajte vode, ali uvijek mlaku i uvijek po fildžan. Kad se bamija i meso sjedine više ne miješajte kuhačom već ako je potrebno lagano protresite posudu. Pred kraj bamiju začinite (posolite, popaprite i dodajte mljevene crvene paprike). Prije posluživanja dotjerajte okus i ukrasite kriškama limuna.

Bamija u umaku od rajčice
35 dag suhe bamije, 5 dag maslaca, 1 žlica brašna, 1-2 žlice koncentrata rajčice, sol.

Bamiju močite preko noći u 4 dl vode. Tako namočenu bamiju prokuhajte na laganoj vatri 20 minuta u vodi u kojoj ne bila namočena. Na masti popržite brašno i kad lagano požuti dodajte koncentrat rajčice po ukusu. Izmiješajte i dodajte prokuhanu bamiju i vodu u kojoj se kuhala. Kuhajte na laganoj vatri nekoliko minuta uz miješanje i po ukusu dosolite i dovršite. Poslužite uz kuhano meso, krumpir ili neki sir (ovčji, kozji)

Bana, banica
drvena posuda u kojoj se držalo pečeno meso preliveno mašću (meso iz banice)

Banak
klupa uz kuhinjski stol u kojoj se držao kruh i druga spiza (namirnice) za kuhanje

Bandalec
vrsta peciva, kolač; jabučni bandalec

Bara

jelo koje se sastoji od svih vrsta grahorica, kuha se svaka posebno i zajedno pomiješa, začini maslinovim uljem, paprom i soli, Kod kuhanja slanutka doda se malo ružmarina, a drugim grahoricama malo lovora. Jelo se obično spravlja o sv. Barbari.

Barak
svinjac

Barakokuli
veliki armelin, kajsija, marelica

Baran
(*češki* beren) 1. jarac; 2. ovan

Baranica
žganci od projina brašna i sala koje se rade za Novu godinu

Barenica
prijesno tijesto od projina ili pšenična brašna koje se zamijesi s mlijekom

Barba
Barba je ribar, vinogradar, pomorac, ili sve to pomiješano, kada se postigne određena starost, iskustvo i zasluge. To ne može biti svatko, to ne može biti službenik na općini, prodavač u trgovini, pipničar u gostionici. To može biti samo netko tko se prožeo morem i vinovom lozom. Ne tako da se po moru samo „brčka“ i da samo pije vino, iz mora vući ribu, a vino iz loze, a ne samo iz čaše.

Nije tako dugo kako smo ga u „malim mistima“ mogli naći na rivi u jutarnjim satima i kasno poslije podne ćaskajući na klupama ili se polako i značajno, s rukama na leđima, šeće rivom, obrađujući svakodnevne tekuće događaje i prisjećajući se svojih najvećih ribanja i putovanja, zaboravljenih konoba i nasukanih batana, gajeta ..... Tko će od današnjih muškarac srednjih godina, zaslužiti naziv - barba?

Bardak
(*perz.*) zemljana posuda za vodu (slična po obliku ibriku); drvena, zemljana ili bakrena posuda za rakiju ili vino; posuda za piće. U takvoj posudi voda je uvijek bila svježa.
Bardak je služio i za držanje petroleja. *Ponesi bardak i kupi petrolina.*

Bardaklija
(*perz., tur.*) vrsta rane krupne šljive

Barica
barovnica; pogača od bara (žito kao proso; lat. Panicum proso) , koji može biti žute ili crne boje pa je takav i kruh.

Baričet, baričetno, beričetno
obilno, bogato (Dalmacija)

Barigla
glinena posuda (Štajerska, Gorenjska, Notranjska)

Baril
1. buča, bundeva; 2. mjera za tekućinu (mletačka mjera) sadrži 64,30 litara. Naziv „slana riba iz barila“ vjerojatno potječe odatle što su ljudi u našim krajevima radili slanu ribu u posudi iste zapremine.

Barilce
mala drvena bačvica za soljenje ribe

Barilo
drvena bačvica, sadrži oko 66 l (u njoj se solila riba)

Bariloš
muškarac koji nosi lagvić vina i nudi sve promatrače svadbe pićem

Barka
ograda u vodi učinjena od dasaka u kojoj se drži živa ulovljena riba u trajanju i po desetak dana

Barkina
kost u sipe

Barka
ograda u vodi učinjena od dasaka u kojoj se drži živa ulovljena riba u trajanju i po desetak dana

Barnica
gobina pogača, gobinica, barnica; prijesno tijesto od projina ili pšeničnog brašna koje se zamijesi s mlijekom

Baron
mesarsko-kulinarski izraz za komad mesa od oba buta i hrpta (samo kod janjetine), koje se drži zajedno. Ovakav komad mesa se samo peče. Dodijeljeno plemstvo „baron“ dobio je od engleskog kralja Henrika VIII. Još za stolom. Pravilni izraz na francuskom – *Baron d` agneau*

Barovica
pogača od bara (bar – biljka slična prosu samo manjeg zrna)

Barsa
ljesa na kojoj se voće suši (Dalmacija)

Basa
sir škripavac, mekani punomasni lički sir s Velebita, koji se radi u zemljanom ćupu naizmjeničnim dolijevanjem kuhanog i nekuhanog mlijeka. Nakon svakog ulijevanja posoli se i posuda se samo protrese jer se sadržaj ne smije miješati.

Basil
bosiljak

Basilica
pogača koja se radi na Mlado ljeto u okolici Zagreba i u Primorju.

Bastrum
(*turc.*) marinirani goveđi odrezak naboden na metalni ražanj i pečen na roštilju

Basulja
(*slo.*) svinja utovljena žirom

Bašica
(*tur*. bas) 1. prva kap rakije koja poteče kad se peče rakija; 2. najljuća rakija (kad tek procuri iz kazana) (Hrvati iz Banjalučkog podkozarja)

Baškat
(biscotto, biscotte; od *tal.* tj. *franc*.) beškat, biškat, piškot

Baškot
prepečenac, dvopek, vrsta tvrdog peciva (najpoznatiji je kojeg rade časne sestre benediktinskog samostana Sv. Margarete u Pagu)

Baškotati
(*tal*. biscottare) prepeći (Vrgada)

Baškotin
(*tal*. biscottino) prepečeni kolačić, slatki dvopek (Vrgada)

Bašuna
janjeća glava

Batak
stegno peradi

Batišpanj
(*tal*. battere: udariti + panna: vrhnje) kućansko pomagalo kojim se tuče i dobiva snijeg od bjelanjka (za pandešpanj); šnešleger, šaumšleger.

Batok
suha riba (Podunavlje)

Batuk
oruljeni klip kukuruza

Bazijan
(*lat.* Phasians) fazan (bezjan, bezijan, facan)

Bazlamac
vrsta slatke debele pite

Bazlamača
(*tur*.) bazlamac, slijevka, uljevuša, razvaruša; tanka pogača obično od kukuruznog brašna i mlijeka (ili vrhnja), u našim sjevernim krajevima; turski bazlamača – pita; vrsta debele pite od jaja, sira i brašna. Božićna bazlamača (mjesto Krasica – Hrvatsko Primorje) premazala bi se pekmezom, nakon što se ispekla.

Bazotati
osoliti ribu na dan-dva da se ne pokvari

Bažjan, bažjanka;
fazan, fazanka

Bažol, bažul
(*kaj*.) grah; bažulova juha

Bažulek
bosiljak

Bečki odrezak
Jelo koje možemo dobiti gotovo u čitavom svijetu, u neku je ruku i predstavnik europske kuhinje. Govori se, da je feldmaršal Radetzky uveo način i običaj priređivanja odreska u Beču poslije vojne u Italiji, kad je svoj štab locirao u blizini Milana i jeo lokalni specijalitet – pohano meso.
Teleće odreske istučemo, posolimo s obje strane, uvaljamo u brašno, provučemo kroz razmućena jaja i paniramo s mrvicama. Odreske pečemo u tavi u obilnoj i vrućoj masti, dok s obje strane ne zažute. Poslužujemo ukrašeno ploškama limuna, filetima inćuna, kuhanim slanim krumpirom i zelenom salatom.
Pariški se odrezak razlikuje u tome, što se ne upotrebljavaju krušne mrvice.

Bečki zajutrak
(Wiener Früstück) – bijela kava s tučenim vrhnjem, maslacem, marmeladom, pecivom ili kruhom i meko kuhanim jajem u ljusci

Bećar
nadničar ili težak bez stalnog zaposlenja (bećarski paprikaš)

Bećarac
domaće jelo od rajčice (paradajza), luka i paprike

Bedan
badanj; velika drvena posuda, odozgo otvorena za kiseljenje zelja (kupusa) ili repe

Bedra
stegno (bedrica od zajca)

Bedzek
bazga

Beg-lokum
(*tur*.) kolač s medom, medenjak, gurabija (brašno se *zakuha* s maslom u obliku išaranih komadića i zalije medom.

Begova čorba
(*tur*. bej) gospodin, turski plemićki naslov, kulinarski – jača čorba od kokošjeg ili pilećeg mesa s dodatkom bamije

Behar
zdjela (Hvar)

Beilage
(*njem*.) jela od povrća, tijesta ili riže, koja se daju kao prilog mesu ili ribi; prilog

Beina
vinograd s razdaleko zasađenim lozama

Beinscherzel
njem. koštani vrh, dio goveđeg buta

Beka
žuta vrba koja služi za vezanje grana na čokotu u vinogradu (Vodice, Istra, Buzet)

Bekarija
(*tal*. bezaria); mesnica

Bekmes
koncentrirani gusti sokovi od voća i jagodičastih plodova tipa melase. Najčešće se rade od duda (dud se kuha u vodi na slaboj temperaturi 1 sat /20 dag duda: 1 litra vode/ masa se procijedi pod pritiskom, dobiveni sok se kuha na polaganoj vatri nekoliko sati (ponekad i 24 sata) za koje vrijeme se mora skidat pjena. Kad se pjena prestane pojavljivati –sok/bekmes je gotov.

Gotovi bekmes pomiješan sa svježim dudom u omjeru 1:1 kuha (skida se pjena s površine). Kad se cijela smjesa zgusne – dobije se – *irčal*. Azerbajđanska kuhinja.
Bekmesi se ponegdje u azerbajđanskoj i armenskoj kuhinji nazivaju – *došab*.

Bekrijati
pijančiti, lumpati, bančiti

Bekulja
korpa spletena od bekovih šiba

Bel
mast za jelo

Bela devenica
kobasica s prosenom kašom u nadjevu

Bela juha
bela juva; juha od kukuruznog brašna i mlijeka (kukuruzno brašno ukuhano u vrelom mlijeku i začinjeno mašću)

Bela maneštra
maneštra (juha) od riže i krumpira

Belača
1.u šatrovačkom – rakija; 2. vrsta svinje

Belek
bjelanjak u jajeta

Beli smok
Bili smok; zbirni naziv za sve bijele proizvode od mlijeka, kao što su sir, kajmak i *prokisao* (proizvod od kravljeg mlijeka, kiselo mlijeko).

Belica
1.vrsta jabuke; 2. vrsta šljive; 3. piće koje se zove po bijeloj boji

Beliti
guliti krumpir

Belmuž
jelo kao cicvara, od mlijeka i brašna

Bel-paeze (*tal.* Bel Paese)
Talijanski, polutvrdi, delikatesni sir žućkastosmeđe ili crvenkaste boje. Gibak je, mek kao maslac ali nije ljepljiv. Obično je bez šupljina, sa manjim pukotinama. Okus i miris su mu vrlo prijatni. Posebno se dobro slaže uz pivo, poslužen hladan.

Beluga
poznata vrsta ruskog kavijara od morune (svjetlosive boje i krupnog zrna)

Belj
cvit pšenične muke (brašna), melje, poval

Belja
krmača (Međimurje)

Bembelj
vrsta graha; možda bob (Hercegovina)

Berba
bratva, trgatva; da bi se uživalo u vinu, prvo treba ubrati , a to je težak fizički posao. Za vrijeme same berbe beračima se davala krepka i jaka hrana da bi mogli izdržati taj posao. Hrana se pripremala unaprijed, tako da su berači jeli s nogu. Nekada, a tako je često i danas, nudilo se: pečeni odojak s kruhom i lukom, janjetina, gulaš s vinom, gibanica ili pogača. Berba se završavala obveznim ceremonijalom u vinogradu. Berači bi se okupili oko posljednjeg trsa (čokota) i tada bi izabrana djevojka odrezala tri ključića i na njihovo mjesto nabola tri bobice grožđa: bijelog, crvenog i crnog. Kada bi iz bobica počeo izlaziti sok i trs ga upio, djevojka bi izgovorila želju da tako napijeni trs dogodine još bolje rodi. Sakupljeni berači zapjevali bi vesele pjesme i otišli na jelo i piće.

Bercauz
krčma

Berenica
plod masline koji se bere sa stabla

Bergamota
(*franc*. bergamote) vrsta vrlo aromatičnih krušaka i naranči od kojih se proizvodi ulje za parfeme i istoimeni liker

Berićetan
koji donosi plod; rodan, plodan

Berivka
(*slo*.) mlada salata, prva u proljeće koja se ne podrezuje nego čupa

Bermet
ili vermut (njem. Wermut-pelin) Bermet je zimsko piće i bio je običaj da se počne piti tek na Badnjak poslije polnoćke. Bermet se počeo raditi u vrijeme berbe grožđa, tako da je za Božić bio gotovo. Od taloga poslije izrade bermeta, radila se rakija – pelinkovača.
Izraz bermet udomaćio se u Hrvatskoj. Ovaj aromatični aperitiv počeo se raditi u Samoboru (kraj Zagreba) 1808. godine za francuske okupacije. Radi se od starog kvalitetnog crnog vina, pelina i južnog voća, to je takoreći „ručni rad“. Ne proizvodi se u velikim količinama i nema ga u trgovini. „Zahvaljujući“ francuskoj okupaciji danas u Samoboru možemo naći dva vrhunska proizvoda (donesena iz Francuske), mustardu i bermet. To aperitivno vino svijetlocrvene boje, specifičnog mirisa i jačine 18-28% al., radi se od cijelih grozdova crnih sorti (črnina ili frankovka) koji se stavljaju u bačve zajedno sa suhim smokvama, limunom izrezanim na ploške, narančom, mljevenim rogačem, suhim listom pelina, grožđicama, žutim neprerađenim šećerom i starim vinom. 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. Poslužuje se ohlađen na 9-10 ºC.

Bermetica
kada se istočio bermet (ukoliko se nije radila pelinkovača) na ostatak se dodalo crno vino od koga se dobila bermetica tj. ljetno piće.

Bertija
(*njem.* Wirt) birtija, bircaus, gostionica

Bertram
vinski ocat začinjen lišćem zubovca (estragon)

Beručka
količina (npr. brašna) koja stane u dva spojena dlana (Hrvatsko zagorje)

Bespara
krpa za pranje suđa

Bestilj
(*tur. pestil* – iz *tal.* pastillo) gusti pekmez od šljiva; suha slatka jufka napravljena od zgnječenog ili samljevenog voća.

Beška
vrsta vinove loze (Krk)

Beškot
beškota; kruh, osobito prepečenac, dvopek

Bešljiv
gnjil, pljesniv

Beštek
(*njem*. Besteck) pribor za jelo

Beštelovati
(*njem*. Bestellen), naručiti

„Bettini“ kolačići
Suhi kolačići u obliku šesterokrake zvijezde (tijesto od kuhanih kestena, kukuruznog brašna, jaja, maslaca, meda i limunove korice; na svakoj zvijezdi je ukras od tijesta s posipom od šećera, kosanih oraha ili bajama) prave se podno Učke na kvarnerskim padinama u gradiću Veprinac (Veprinečki zakon iz 1501). Za „otkrivanje“ tih kolačića zaslužan je opatijski povjesničar Jan Bernd Urban. Kolačići su dobili ime po Elizabeti Devinskoj, koja je vladala gradićem u 15. stoljeću. Plemićka obitelj Devinski grofovi sredinom 12. stoljeća upravljaju posjedima akvilejskih patrijarha na Krasu, krajem 13. stoljeća stječu posjede između Brseča i Rijeke. Najistaknutiji odvjetak je Hugo VIII. Obitelj potječe iz mjesta Devin (*tal*. Duino) na jadranskoj obali između Trsta i Monfalconea.
Okolina Veprinca poznaje prapovijesna i kasno antička refugijalna staništa (staništa u gdje su se sklanjali od nevolja ili opasnosti), a samo mjesto se spominje prvi put u oporuci Huga Devinskog 1374. da bi u 15. stoljeću bilo upravno i posjedovno vezano u gospoštiju s Kastvom i Mošćenicama.

Betula
(*tal*. bettola), mala krčma, birtija (restauracija bez ugleda)

Bevadur
onaj koji pije više nego što je uobičajeno; pijanica, ispičutura, pijančina, bevenja

Bevanda
1.slabo bijelo vino, polovnik. (*tal.* bevanda, beve – piće) vino miješano s običnom vodom – što je uobičajen način pijenja vina na našoj obali i otocima. Vinima bogatim alkoholom ali zato s manje kiseline dodaje se voda. 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; 2. pežorativno – pijanica.
Bevandu su dobro poznavali još Grci, koju su najradije pili, držeći da je uživanje čistog vina – barbarski običaj.
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.

Bevanda
pežorativno – pijanica

Beverin
jutarnji obred - jutarnja čašica rakije koja se popije nakon pojedenih smokava. (Istra)

Bezek
bazga (Međimurje)

Bezg
bazga (*bezg frigani* – pržena bazga)

Bezlebara
gljiva koja se može jesti bez kruha

Bežgen
napitak od bazge

Biba
pura, purica, tuka (Posavina)

Biber
tur. biber, büber od *perz*. babarri, u *grč*. péperi; i kod nas uobičajeni turski naziv za papar

Bibita
jedno alkoholno piće. Igralo se po bibitu. Tko izgubi (npr, u kartama) plaća bibitu

Bibite
sitnice, grickalice „oliti bokunići“ (Dalmacija)

Bibno
Bjelance; *Bibno posebno zbati da ti ziće snig, pa ga skukaj na mliku za učiniti paradižot*

Bicko
nerast

Bićerin
(*tal*. bicchierino) čašica za rakiju i liker, staklena čašica

Bidna
drveni sud za pretakanje vina ili odlaganje (2 hl) (Dalmacija)

Bidra
1**.** kolač koji se pripremao prigodom pučkih svečanosti i uvijek se posluživao na kraju, što je značilo da je došlo vrijeme da gosti idu kući. 2. specifičan Međimurski kolač od dizanog tijesta, a peče se u okrugloj zemljanoj posudi. Nadjev se radi od oraha (Bidra ili Nabujak („Kuglof“)

Bier
njem. pivo;

Bierkeller	podrum gdje se toči pivo
Bier-Zepfen	pivotoča
Bier-Teig	tijesto umiješano pivom
Bier-Theke	mala pivnica s desetak vrsta različitog piva u kojima se najčešće pripremaju samo kobasice i sendvič

Bife
(*franc*. buffet) 1. ormar za stolno posuđe; 2. mala prodavaonica pića i hladnih jela; 3. stol s hladnim jelima i pićem u velikom društvu; bifedžija – vlasnik bifea, prodavač u bifeu. Pogrešno je reći „hladni bife“. Vidi: buffet.

Biftek
dolazi od engleske riječi „beefsteak“ – goveđa pisana unutarnja pečenica (Lungenbraten). Prži se narezana na odreske debljine od 3-5 cm. Često se prži naglo, da bude izvana pečena, a iznutra kuhana. Pravi je prijevod na naš jezik = leđna pečenica.
Malo se namirnica izgovara s toliko poštovanja kao što je riječ o najfinijem među mesima. To je ne samo zbog različitih načina na koje se može pripremiti nego i zbog toga što je riječ o jednom od najukusnijih i najmekših crvenih mesa. Kad ga na govedu ima tek desetak kilograma, ne treba se čuditi njegovoj visokoj cijeni. *Goveđi file* ili *pisanica* toliko je dobar da mu i ne treba „kvariti“ okus pretjeranim kuhanje. Kulinarski će stručnjaci istaknuti da je za dobar biftek jednako važno da najprije odleži, a tek onda koliko se dugo i kako priprema. Većina se slaže da je odležavanje preko noći u marinadi od senfa i ulja sasvim dovoljna predpriprema za ukusan odrezak.

Odreske treba narezati na otprilike 2,5 cm debljine, očistiti ih od žilica, i ne peći dulje od 10-tak minuta. Biftek na jakoj vatri kratko popecite sa svih strana dok dobije primamljivu smećkastu boju, a zatim smanjite temperaturu i tako ga dovršite. Možete ga potom staviti u zagrijanu pećnicu, na temperaturu 180 – 200 oC. Na taj način ćete očuvati njegove bogate sokove koji daju jedinstven okus tom mesu.

Biga
„štruca“ kruh(a), dugi komad uglavnom rađen i pečen u kući (Hvar)

Bigarrure
(*čit*. bigarir) ujušak od mesa peradi s okruglicama, jezikom i gomoljačama.

Bigoli
dugačke tanke niti tjestenine (špageti) karakteristične za Veneto i Mantovu. Rade se od pamtivijeka uvijek od mekinja. Bijeli Bigoli od: pola mekinja i bijelog brašna; crni bigoli s brašnom od prekrupe.
Jedu se na posne dane kao što je to bilo uobičajeno još u srednjem vijeku (*tal*. kuhinja)

Bigule
(*lat.* bombiculum) kuglica, loptica, vrsta tjestenine, ali i tanki špageti; kupovna tjestenina

Bigulica
valjušci od krumpirova tijesta, koji su se jeli s gulašom ili sami posuti makom.

Bijela devenica
kobasica nadjevena s prosenom kašom ili bijelim kukuruznim brašnom

Bijela pita
radi se od sira, kajmaka, masla i pospe šećerom, slično maslenici

Bijele kobasice - Weisswurst
U münhenskim gostionicama prije podne, točno do podneva, ali ne i kasnije jedu se svježe „pofurene“ „bijele kobasice“, s neizostavnim perecima ili žemljama. Već samo rezanje kobasice je gastronomska predigra užitka: vilica se zabode u sredinu i prereže se po polovici. Tada se ponovno nabode vilicom ali se ovaj put reže po dužini i vilicom izvadi unutrašnjost, tako da ostane samo prazno crijevo. Mesnati dio se umoči u slatki senf (specijalni slatkasti senf) i polako se cucla u ustima. Uz nju se ne konzumira kruh nego prvenstveno perec ili žemlja, i naravno – pivo.
Gurmani kažu: *„bijela kobasica ne smije čuti podnevnu zvonjavu“.*
Prije posluživanja odstoje 20 minuta u vodi temperature od 74 ºC.

Bijele mrvice
sredina odležanog bijelog kruha (koji nije sušen u pećnici) protrljamo kroz rijetko sito i odmah upotrijebimo

Bijeli bubrezi
spolne žlijezde (jaja, testisi) ovna, jarca ili bika pripremljene za jelo; izrezane na kriške i ispečene na žaru smatraju se naročitom poslasticom

Bijeli maslac
(*franc.* beurre blanc) specijalitet grada Nantesa (Francuska) najčešće se poslužuje uz kuhanu štuku ili drugu ribu uz rijeku Loaru, ali i s kuhanim suhomesnatim proizvodima

Bijeli mrs
pod ovim pojmom podrazumijeva se mlijeko i njegovi proizvodi. Jedna od naročitih poslastica je slatki kajmak preliven medom i jaja pečena u kiselom mlijeku.

Bikar
mesar

Bikarija
mesnica

Bikla
mošt (ili mlado vino) pomiješano s kozjim mlijekom (*smutica*). Pije se u vrijeme berbe, navečer nakon posla, uz komin (ognjište) (Dalmacija). Uglavnom se koristilo gdje nema zdrave vode.

Bikaver
(*mađ.* bikaver) „bikovlja krv“, vrsta crnog vina

Bikling
(*njem.* Bückling) nasoljena i u dimu sušena haringa

Bilice
rane smokve žute kore

Biličica
1 šljiva; 2. smokva

Bilikum
(*njem.* Willekommen – dobro došao). 1. dobrodošlica, napitnica, zdravica; 2. veća čaša, pokal ili tri spojena vrčića (Čeh-Leh-Meh) iz kojih se ispija dobrodošlica; u starije vrijeme morao je gost koji je nekome prvi put došao u kuću popiti svoju dobrodošlicu (obično se odmah napio, jer je količina vina bila pozamašna a sve se moralo popiti nadušak; iz spojenih vrčića teklo je vino u onaj vrčić iz kojeg je gost pio, i tako je on misleći da ima ispiti jednu količinu – zapravo ispio tri).
Uz bilikum dobivao je gost na pladnju kruh, slanik i ključ te je komadić kruha namakao u sol i pojeo, a ključ je morao neko vrijeme držati u ruci kao znak da su mu vrata u ovoj kući uvijek otvorena.

Bina
par, više komada kruha prilijepljenih jedan uz drugi

Binica
(*tal.* binario – dvojni) kruščić od dva dijela, žemlja.

Bir
1. vrsta grožđa (Dalmacija); 2. heljda

Bira
pivo

Birjan
kul. indijsko jelo pripravljeno od zrele riže te mesa ili ribe.
Naziv *biryani* ili *biriani* je izveden iz perzijske riječi „bery“ što znači „prženo“ ili „prženi“. Biryani je riječ Srednjeg istoka, južne Azije za jelo od mješavine začina, riže (obično basmati), mesa/povrća i jogurt. Mirodije i začini, koje se koriste u Biryani, su ono što prije svega doprinosi okusu, to su uglavnom: cloves (karanfilčić), kardamom, cimet, ***wasabi***, lovor, korijander i metvice, osim ***ghee***, đumbir, luk, češnjak i jogurt. Najvažniji začin su sve sorte šafrana. Za ne

vegetarijanski Biryani, glavni sastojak je meso govedine, piletine, koze, janjetine ili škampa. Biryani od povrća također su popularni. Jelo se poslužuje s ***raita***, ***korma***, curry. *Hyderabad Biryani* je daleko najpopularniji verzija, osobito u južnoj Indiji. Hyverabadi Biryani se konzumira u svim dijelovima Indije i Pakistana i sastavni je dio indijske i pakistanske kuhinje.

Birjane
vrsta jela s mesom, ćevap

Birka
madž. birka; reg. ovca; porez. U ukrajinskom i ruskom postoji uzvik *bir bir* kojim se dozivaju ovce

Birov
boca ili čaša koja se daje predvodnicima svatova, prije nego svatovi dođu u kuću

Birsa
vinski cvijet, plijesan na vinu, octu

Birtaš
1. onaj koji drži birtiju ili radi u birtiji; birtijaš, gostioničar, krčmar; 2. onaj koji se ponaša neuglađeno, prostak.

Birtija
birc, bircauz, bircuz (*njem.* Wirtshaus ili Bierthaus) gostionica, krčma, ugostiteljski objekt niže kategorije. Ta riječ se ne pojavljuje u nazivu ugostiteljskog objekta.

Bischofsbrot-bišofsbrot
(*njem.*) biskupski kruh; fino mliječno pecivo s bademima i grožđicama

Biscotte
(*franc*.) 1. prepržen kruh, dvopek; 2. razna vrsta finijeg kruha ili peciva od brašna, jaja, mlijeka, mirodija i dr., poslužuje se uz kavu ili čaj

Biscuits
(*fran./engl*.) 1. plosnati, tvrdi kolačići, više ili manje slatki, kod nas poznati kao keksi; 2. (f*ranc*. biscuits de pâtisserie) razni kolačići koji mogu dugo trajati, piškote i sl. Nekada su se tako zvali dvopeci za vojsku; tvrdi suhi kruh.

Biser luk
(*turc*. arpadžik; *njem*. Perlzwiebel) vrsta sitnog bijelog, vrlo ukusna luka veličine lješnjaka, u kulinarstvu se upotrebljava za različite svrhe pa isto tako kao i dekoracija kod nekih miješanih pića.

Biska
vrsta rakije od suhog lišća imele ubrane u cvatu s stabala hrasta, intenzivne žute boje, radi se u mjestu Hum – Istra. Nakon što se „ispeče“ rakija tropica pomiješa se sa suhim lišćem imele (sabranim u proljeće i sušenim pri umjerenoj temperaturi). Rakiju je radio svećenik, Josip Vidau, koji se bavio travarstvom i za „bisku“ kažu da ima ljekovita svojstva – pospješuje probavu i pomaže u reguliranju probave i tlaka. U svim bilinarskim knjigama srednjeg vijeka nalaze se upozorenja na imelu ljekovitost. Stari narodi poklanjali su joj također veliku pažnju.
Originalni naputak za izradu nije u potpunosti poznat, jer je svećenik stavljao još neke trava, za koje se danas pouzdano ne zna.

Biskvit
lagana smjesa od tučenih jaja (koja moraju biti svježa), brašna i šećera. Pečeno biskvitno tijesto mora biti spužvasto, sočno i elastično.
Razlikujemo: osnovnu (običnu) biskvitnu smjesu, biskvitnu smjesu s dodacima (lješnjak, badem, kakao, čokolada) i tešku biskvitnu smjesu (jaja, brašno, šećer, maslac i aroma).

Bistranga
(*mađ.* pisztrang) pastrva

Bistrice
šljive koje brzo dozrijevaju.

Bistriti
filtrirati, cijediti; procjeđivanjem očistiti tekućinu.

Bistriti juhe
i razne tekućine, način bistrenja ovisi o vrsti proizvoda koji se bistre – bujon, temeljci, mesna hladetina, bistre se dodavanjem bjelanca, usitnjenog goveđeg mesa i povrća. Poslije kuhanja se procijede. Voćni želei se bistre bjelancem i cijeđenjem. Maslac se bistri dekantiranjem.

Biškat, biškot
(*tal*. biscotto) kruh dva puta pečen, dvopek

Biškup
trtica od pečene ili kuhane živadi, stražnji dio živadi

Bišteka
odrezak u umaku (*pariđiva bišteka*) dijalekt u Dalmaciji.

Biter
(*njem.* Bitter- gorak) vrsta gorke rakije
Bivanda
bevanda; razvodnjeno vino ili kvasina (*najbolja je za ugasiti žej bivanda o kvasine*)

Bivandela
učinjeno razvodnjeno vino, polovnik

Bizjak
keks, veća napolitanka

Biž
(*lat*. pisum; tal. pisello) grašak, grašak priređen kao jelo.

Biž ježavac
autohtona vrsta graška (Dubrovnik)

Biželjka
žuti grašak sitnijeg zrna

Biži
pirjani grašak, grašak uopće

Bižot
jegulja iz Prukjana.
Najslađa je frigana, a dobra je i kad se pomiša s dvi-tri fete palamide oli kojin arbunićon i još s pešest škampa, pa na brudet

Bjelača
1, bijela ovca2. vinova loza

Bjelic
vrsta kukuruza bijele boje (Posavina)

Bjelica
vrsta žuto bijele posavske sitne šljive
osobite za pečenje poznate rakije šljivovice (Posavina)

Bjeljance
bjelanjak jaja (Posavina)

Blago
stoka, marva; velika vrijednost u zlatu, dragocjenostima, novcu. Naša stara riječ nastala je prvotno misleći na stoku koja je zapravo predstavljala „blago“ - imovinu.
Blagoslov hrane
Uskrsni običaj da se hrana nosi u crkvu na blagoslov – posvećenju. Taj običaj seže u 7. stoljeće, a papa ga je odobrio u 9. stoljeću. Jaja se počinju blagoslivljati tek u 12. stoljeću. Ubrzo potom uz njih se posvećuju šunke, mliječni proizvodi i kruh. Blagovanjem tih proizvoda željelo se dostojanstveno završiti korizmeno vrijeme posta i odricanja i time otjerati sve ono što je zlo iz vlastitoga tijela. Od 17. stoljeća običaj je da uskrsni zec dobroj djeci napuni gnijezdo jajima.

Blagoslov polja
Poslije Uskrsa i početka proljeća slijede svečanosti i priziv Božjeg blagoslova na polju, molitva za bogatu ljetinu i svekoliki obiteljski mir i sreću. Praiskonska veza neba i zemlje preteče su u odnosu Boga i života, u ciklusu rađanja zemlje, i obnove ljudskog naraštaja uz Božju prisutnost. Ovisnost o nebu, kiši, suncu i molitvi za očuvanje od nepogoda čovjek podiže

pogled k Bogu moleći za rodnu godinu. Ljudi izlaze iz kuće i u svečanom zelenilu izriču zahvalu za darovano obilje; u pšeničnom zrnu, žetvi, zrnu kukuruza,….. a kasnije uz pečenicu na blagdanskom stolu i dobrom rakijom uz ugodan razgovor.

Pred blagoslov se čistila kuća, krečila, melo se i uređivalo pred kućom jer je trebalo biti čisto i uredno.

Blagostinja
kad se može meso jesti

Blagovati
jesti dobro – jesti meso (jesti mrsno)

Blagovaonica
prostorija u kojoj se pružaju usluge prehrane i pića u određene sate

Blagovanje
blaguvane, blagovati; jedenje, obrok, jelo, uzimati jelo za zajedničkim stolom

Blašče
živinče

Blatina
sorta vinove loze iz dalmatinskog zaleđa i Hercegovine
Žlahtina je puna smijeha, a Blatina slatkog grijeha.

Blaumontag
(*njem.*) doslovan prijevod: „plavi ponedjeljak“ – mamurluk poslije bančenja u nedjelju

Blätterteig
njem. lisnato tijesto

Blaža
bosiljak

Bleki
fileki (jelo)

Blinec
(*slo.*) mlinci od heljdina brašna

Blitva
1. zelje, kupus; 2. cikla

Blitvenjak
pita od blitve. Tijesto se nadjeva mješavinom kuhane blitve, grožđica, suhih smokava i svježeg sira

Blušć
šparoga

Bluta/bljuta
pokvareno vino, vino bez okusa, mirisa, kiseline i alkohola

Blutwurst
njem. krvavica

Bljušć
samoniklo jestivo bilje koje se bere u proljeće

Bljušti
mladice koje se mogu pomišati sa šparogama; *ma, kad to napravu na pazaru, pa u mac šparoga metnu samo jedan bljušt, odma čuju i Boga i Gospu, jerbo da in podmeću bljušte pod šparoge, koje su nebo i zemja prama bljuštima. A jopet, i bljušti čistu krv, pa nije koji put loše (ako nema šparoga) i njih pomišati s jajon utvrdo oli kojin lešin kunpirićon*

Bob
kultivirano bilje (krupnije od graha). Nekada je bila popularna namirnica kao i jela od njega. Bob u kombinaciji sa raznim drugim namirnicama (recimo s crnilom sipa, ili u brujetu) ili ukuhan samo s maslinama i lećom i obilno začinjen maslinovim uljem staro je jelo priobalja.

Bobek
kolač s mašću u obliku graha

Bobić
1. zrnje kukuruza koje ima još u sebi mlijeko; 2. maneštra, juha od bobića

Bobnjara
zelena paprika koja se kuha za jelo

Bobovica
pogača od boba

Bobrek
bubreg

Boca, bocka
batak (od peradi)

Boca
(*tal*. boccia) staklenka, flaša

Boceta
mala boca

Bocman
kruh od mekinja koje nisu prosijane,

Bocun
(*tal*. boccione) velika staklenka od bijelog stakla, široka pri dnu, uska pri vrhu, demižon

Bočat
bočatan; slan, slankast; bočata voda – prirodna mješavina slatke vode i mora (na ušću rijeka, pod zemljom i sl.)

Bodega
(*španj*.) vinski podrum, vinara, krčma, bife (butiga)

Bodulski pršut
vidi: Pršut

Bog trbuha
Bako (Bacchus) u starih Rimljana bog vina i veselja

Bogdijaš,
bogda; kaša od premljevene pšenice

Boh
najdeblja slanina u svinje (Vodice, Istra)

Bojtar
(*mađ.* bojtar) ovčar, pastir, čobanin (bojtarski gulaš)

Bokal
(*tal.* boccale od bocalion) vrč, pehar, krčag (12 oka po 1,25 l)

Bokaleta
posuda bez zaklopca, široka otvora, u kojoj se vino i voda donose na stol; pehar, vrč, pokal (*tal*. boccale: *grč*. baukális)

Bokun
1.komad nečega; kruha, mesa, sira …; 2. zalogaj, dobra hrana, obilni obroci. (*tal*. boccone)

Bokunada
predjelo, više malih zalogaja

Boldun
kulen, slatka krvavica s mirodijama (Rab)

Bomba
sladoled sastavljen od nekoliko vrsta, polukružna oblika s tučenim vrhnjem (u sredini je španjolski kruh ili izmrvljeni piškoti, ušećereno voće ili bademi, komadići čokolade) preliveno likerom

Bonipan
(*lat.* bonus-dobar, panis-kruh) primjesa tijestu da bi se kruh što duže držao svjež i ukusan (ugljični hidrati, masne tvari i askorbinska kiselina)

Bonkulović
(*tal.* buon + culo – stražnjica) žderač, onaj koji prekomjerno jede, gurman, sladokusac; voli dobre komade mesa ili ribe
Koji voli puno lipo isti, a ne mora biti debel ki prase

Boraga
(*lat*. borago) 1. boražina; 2. vrsta jela: iskosana boražina umiješana u jaje i pečena

Boranija
buranija (*ar*.) zeleni grah, mahune

Bordulez
borduleža; velika bačva za mošt

Borovica
rakija od ploda smreke; klekovača

Borovnica
borovnica je u rodu s azalejama, kamelijama, vrijeskom i rododendronima, dakle s cvijećem.

Borovka
brusnica; plod istoimene biljke koji se u kulinarstvu najčešće upotrebljava kao prilog jelima od pernate i dlakave divljači i za pripremanje nekih umaka

Borovničevac
(*slo.*) rakija od borovnice

Bosanska kafa

Kava (kafa) s datuljama
Način pripreme: pristavite hladnu vodu u posebnu *šerpicu* (posudu) da zavri. U *džezvu* ili *ibrik* od 0,5 l stavite 6 vrhom punih *kašičica* mljevene kafe. Kad je voda prokuhala, skinite je s vatre i stavite ibrik da kafu zagrijete (zapečete). Zalijte je vodom do pola. Kada jednom *kine* (podigne se), skinite je s vatre i pustite par sekundi da se slegne. Dopunite ostatak ibrika vrelom vodom. Uz ovu kafu poslužite šećer u kocki, rahatlokume i slatko mlijeko s puno kajmaka. U svečanim prilikama obavezno se služe i datule.

Bosanski lonac

sastojci za pripremu bosanskog lonca

Bosanski lonac

složenac od goveđeg ili ovčjeg mesa izrezanog na komadiće. Priređuje se u zemljanom loncu: red različitog povrća, red mesa, začinjeno, podlito bijelim vinom, zatvoreno pergament papirom i lagano kuhano – pirjano. Kada je jelo gotovo poslužuje se u istoj posudi. Spominje se već 1670. godine a vjerojatno je da su ga prvi počeli raditi rudari. Po originalnom naputku u njega ne dolazi kupus ili kelj. Ukoliko se stavlja kupus tada je to kalja.

Bosilica
pogača koja se radi na mlado ljeto (Zagreb, Primorje)

Bosiljak
biljka ugodne arome i finog okusa, čiji listovi služe kod prireĎivanja umaka, juha, kobasica i dr.

Bosiok
bosiljak, biljka ugodnog mirisa, sluzi kao

začin (Posavina)

Bosman
pletena svadbena pogača u Prekomurju i istočnoj Štajerskoj

Bostan
(*pers*) 1. vrt, bašča, u kojem se uzgajaju dinje i lubenice; 2. skupni naziv za lubenice i dinje

Bošča
pokrivač za glavu, rubac; stolnjak; platno četverouglasta oblika u koje se nešto zamotava

Boščaluk
način savijanja, motanja jufki, savijaju, motaju se u maramu (*bošču*)

Boščarija, bošer
(*tur*.) isječak od pečena brava između butova i rebra (slabine).

Boščica
manji četverouglastasti komadi tjestenine nadjeveni pirjanim mljevenim mesom

Bošpor
(*lat.* basun, porrum – češnjak, *mađ*. Bospor – zapapren umak) kisela i paprena juha od ostataka mesa, (svinjetina, puretina) začinjena bijelim lukom (češnjakom)

Bota
kvrga (npr. hrane)

Botarga
usoljena ikra većih riba Sredozemnog mora, nalik na kavijar, vrlo je ukusna. Na Siciliji se radi od ikre tune ili cipala, koji se posebno uzgajaju, i nazivaju je „sardinijski kavijar“

Botilja
boca („*Sve pečeno vino smo vrgli u botilje i dobro začepili, sa neka dimi*“)

Botiljun
velika staklena boca (*napunili su botiljun pečenoga vina za pir*)

Boza
buza (*perz*.); 1. kiselkasto piće koje se radi od kukuruzna ili projina brašna; Skuha se nekoliko velikih proja i drži na toplom mjestu da ukisnu, a u ljetno se doba troše; to je „buza“. Tako kisele proje – tijesto udrobe u neku veću posudu u koju se ulije vruća čista voda, ostavi se na toplom mjestu 24 sata da još bolje ukisne, i doda upola pečena proja, od čega se dobiva još bolja buza, naziva se „tatar-buza“. Buza se najviše troši u ljetno doba za vrijeme poslova. Ipak se najčešće radi od kukuruznog brašna, mlake vode, kvasca, šećera ili meda. Sadrži od 1-2% alkohola; 2. vino na dnu bureta (mutež, talog)

Bozadžija
buzadžija (*perz.tur*.) onaj koji pravi i prodaje bozu

Božić

Razni Božićni kolači

U hrvatskom srednjovjekovlju Božić je blagdan zajedničkog veselja. Motiv Kristova rođenja dovodi za zajednički stol i bogate i siromašne, izjednačujući bar jednom na godinu uglednike i običan puk. To je i dan općeg bratimljenja, pomirenja i uzajamnog čestitanja. Šibenčanin Juraj Šižgorić podsjeća nas 1487. na običaj svojih sugrađana da božićno oduševljenje izražavaju ljubljenjem. Čak i hrvatski kraljevi taj blagdan slave u društvu svojih podanika, kao npr. Petar Krešimir IV. koji 1066. Božić dočekuje u Šibeniku i

proslavlja ga u zajedništvu s razdraganim narodom koji ga oduševljeno pozdravlja.
Statuti naših srednjovjekovnih gradova izričito određuju da se „presveti dan rođenja Gospodinova (Božić) mora svečano slaviti do osmog dana po crkvenom blagdanu“ i da se kroz to vrijeme !svatko mora suzdržavati od … napora i svit težačkih poslova“ (Splitski statut, I,5).
Oskudna povijesna građa upućuje nas na božićni običaj darivanja među prijateljima. Za Božić djeca nestrpljivo očekuju dolazak malog Isusa, koji će ih obdariti, pa uz kamin ostavljaju obuću. Običaj kucanja na susjedova vrata podsjeća na Josipovo i Marijino bezuspješno traženje konačišta u betlehemskim svratištima.
Neki običaji su definitivno iščezli u novim životnim i gospodarskim uvjetima, drugi bijede nestankom patrijarhalnog sela, treći još traju čuvajući svoju draž koja i danas griju mnoga srca.

Božićar, božićarac
prase koje se kolje na Badnji dan a peče uoči Božića (od pola noći dalje). U nekim krajevima se u prase stavlja dunja, jabuka i orah. Glava se ostavlja za Novu Godinu.

Božičini kolač
ovaj kolač priprema se za božićne praznike, ali se jede tek nedjelju dana kasnije. Tijesto se napravi od pola kilograma brašna, kvasca, malo soli i vode. Kad se dobije glatko tijesto ostavi se na toplom da se digne. Ponovo izmijesi i ostavi na toplom.
Tijesto ukrasimo raznim simbolima napravljenim od tijesta kao: novčić, klasje, itd. U sredinu kolača se stavlja bosiljak kao drevni simbol zdravlja i veselja u porodici.
Kolač njiva ima oznaku psa u jednom kraju, a u drugom je oznaka zmije, koji su na njivi predstavljeni kao čuvari.
Kolač livada ima oznaku za čovjeka, toljagu (štap), ovce i janjad.
Kolač volovi ima oznake za volove, plug, jaram i čovjeka.
Kolač guvno (gumno) ima oznake stogova, kamara, snopova, čovjeka, konja i stožera (drvo, oko koga se okreće konj, kad vrši žito).
Kolač bačva ima jedno udubljenje u sredini – bačvu, a pored nje su oznake loze i grožđa.
Kolač stoka ima oznake za sve vrste stoke.

U nekim selima umjesto spomenutih kolača mijesi se jedan veliki kolač – *večernja,* koji sadrži sve spomenute oznake. Svi ovi kolači izlome se na večeru. *Božićni kolač* ukrašen je listićima, grančicama i različitim vezicama iz prirode.

Božićnica
ili pogačica, poznata kao jedna od najstarijih sorta jabuka uz koju su vezani i različiti običaji. Po tradiciji uz božićne blagdane uzajamno su se njome darivali mladići i djevojke, a imala je i počasno mjesto uz Božić.

Božićno pecivo
česnica (Bosanska Posavina i Hercegovina), ljetnica, litnjak, božićnjak, božićnica, božić (Sjeverozapadna Hrvatska), kosnica, križnica, badnjak, badnjača (Slavonija), koleda, koledak (Hrvatsko zagorje)

Božičnjak
1. božitnjak; veliki božićni kruh; 2. Velecvjetni kukurijek ili kukurijek božićnjak naziv vezuje se uz legendu da je niknuo iz snijega od suza mlade djevojke koja nije imala dar za rođenje Isusa u Bethlehemu. Velecvjetni kukurijek, zeljasta trajnica visoka oko 15, cm. Veliki, bijeli, cvjetovi, katkad crvenkasti. Raste u šumama i šumarcima brdskog i gorskog pojasa

Božurica
prasica koja se kolje za Božić – Dalmacija

Braga
alkoholno piće od prosa (slično bozi) iz Rumunjske

Brajda
vinova loza podignuta na stupove i omotana oko žice; kolje s vinovom lozom oko kuće

Brambora
krumpir

Branče
škrge u ribe

Brašančevo
Pojam za svetkovinu *Tijelovo,* kada se svetkuje Isusova zadnja večera s učenicima. Dubrovački pisci taj pojam upotrebljavaju u značenju „pričest". Belostenec upotrebljava riječ *brašniti*.

Brašanica
hrana koja se nosi na put

Brašlice
male glavice koje narastu kad se usječe kupus

Brašnara
prostorija, komora, za držanje brašna

Brašnenica
pogača

Brašnenica
brašenica, brašnjenica; jelo za put; jelo što se nosi na put (Hvar)

Brašno
1. melja; muka; zrno žita samljeveno u prah; 2. u starocrkvenoslavenskom *brašno* je značilo „jelo", „hrana" koje se očuvalo u katoličkom crkvenom terminu *Brašančevo;* 3. hrana koja se nosila za užinu. Obično je to bio kukuruzni kruh i sir, slanina i „turopoljska šunka" – luk (Turopolje).

U naputcima (receptima) često se daje uputstva: ***brašno prosijte***, razlog tome je što se brašno prosijavanjem obogaćuje zrakom i krajnji proizvod je mnogo bolji i ukusniji.

Muka i znoj
Sva muka čovjeka kroz koju prođe dok uzgaja žito, kopanje, oranje, sjetva, žetva, sav proliveni znoj sabran je u tom sanduku i u samljevenom brašnu. Podesiti mlin za mljevenje brašna određene krupnoće veliko je umijeće. Sve se mora odvijati pod budnim okom mlinara. Može se dogoditi da žito ne ulazi ravnomjerno i mlin tada zakoči. Stalno se mora pratiti da ne melje uprazno, jer onda „odoše" i kameni diskovi, a njih je teško nabaviti.

Vodenice i brašno
Vodenice su najstariji mlinovi vezani za vodu i služile su za mljevenje žitarica (pšenice, raži, ječma, prosa i heljde za proizvodnju brašna od zrna. Prvo se mljelo samo na jedan kotač i tada se dobivalo jedinstveno brašno, ponegdje nazvano – floj. Kada se u 17. stoljeću javila i potreba bijeloga brašna od čiste pšenice, mlinari su na rijekama postavljali vodenice s dva ili više kotača s uređajem za "pajtlanje" od čega je nastao i naziv za bijelo brašno, ponegdje zvano pajtlin (od njem. beuteln – prosijavati; isto tako ta riječ je označavala i mjesto gdje se žito mijenjalo za brašno). S pojavom posebnog mlinarskog obrta, i mlinari su poput ostalih obrtnika imali svoje cehove da bi lakše zaštitili svoje interese.

Pšenično brašno koje su trošili za proizvodnju kruha imalo je i svoj točno određeni „put" kako bi bilo što bolje. Pšenica se prvo dobro posušila u peći i tek nakon toga mljela u mlinu ili kod kuće pod žrvnjem. Ovako suha pšenica je kod mljevenja imala snažan zvuk lomljenja i pretvarala se u fino brašno, dok bi se vlažna ili svježa pšenica bila samljevena ali ne kao kvalitetno brašno. Od brašna samljevene

suhe pšenice pravili su se najbolji proizvodi, bilo kruh ili kolači.
Dobro brašno mora biti vrlo mekano ili ponešto zrnasto, a pri opipu se mora osjećati hladno. Kad se u ruci stisne, mora se zgrudati, a nakon jačeg pritiskanja mora se ponovno raspasti (jako vlažno brašno ostaje grudasto). Pomiješano s vodom mora dati žilavo tijesto, koje se dade lako oblikovati. Najvažnije svojstvo brašna je da se od njega može praviti dobro tijesto za raznu upotrebu.

Vodeničari su nastojali da i njihovi sinovi izuče mlinarski obrt da bi ih mogli naslijediti iza smrti. Tako su pojedine obitelji držale isti mlin u svom vlasništvu više desetljeća, dapače i stoljeća. Vodenice su prosječno mljele dnevno od 7 do 8, najviše 10 metričkih centi, (metrički cent – quintal (kvintal) tj.- 50 kilograma (2 metrička centa -100 kg)
Parni strojevi odnijeli su pobjedu nad vodenicama, radi čega je seljak dobivao ne samo više nego i čišće brašno. Uz to je rad u (paro)mlinovima bio brži nego u vodenicama, zbog čega je otpalo predugo čekanje koje je znalo ponekad trajati i po dva dana. Istodobno su vlasnici (paro)mlinova, za razliku od vodeničara, uveli i "mijenjanje" brašna za žito pa seljak koji nije imao vremena čekati dok se samelje upravo njegovo žito, mogao je uzeti u (paro)mlinu već gotovu količinu posija i raznovrsnoga brašna.

Mljevenjem žitarica dobijemo brašno od kojeg se izrađuju razne kaše, pogačice, tjestenina ali najčešće se koristi za izradu peciva i kruha. Kaše i bezkvasne pogačice ili lepinjice mogu se izrađivati od brašna bilo koje žitarice.
Osnovu za dizana tijesta (peciva, kruh, kolači) trebaju se koristiti isključivo brašna pšenice, krupnika, raži te brašna hibrida (križanaca pšenice i raži). Samo navedene žitarice sadrže svojstvo da kisnu, i pečenjem stvore koricu koja zadržava plinove te tijesto raste. Za to su odgovorne bjelančevine glutena, ljepljive smjese koja se nalazi u navedenim žitaricama. Ostale žitarice imaju jako malu količinu glutena, ili ga uopće nemaju.

Okus i teksturu kruha možemo mijenjati dodavanjem brašna drugih žitarica.
Za lagane kruhove s mekom sredinom koriste se brašna s visokim sadržajem glutena.
Teže i gušće štruce se dobiju kombinacijom pšeničnog brašna s brašnom drugih žitarica koje imaju niži sadržaj glutena.

Pšenično brašno
Za razumijevanje različitih vrsta brašna prisutnih na tržištu nužno je poznavati strukturu pšeničnog zrna te postupak izrade brašna.

Struktura zrna
Zrno pšenice se sastoji iz sljedećih dijelova:

Ovojnica: je vanjska ljuska zrna koja sadrži mnogo celuloze, balastnih tvari, mineralnih soli i vitamina. Na nju otpada 14-16% zrna. Od ovog sloja se ljuštenjem zrna dobivaju mekinje ili posije.
Aleuron: ili aleuronski sloj je vanjski sloj endosperma. Ovaj sloj je bogat mastima, bjelančevinama (albumin i globulin), mineralnim tvarima i vitaminima. Jačim izmeljavanjem žita iz bijelog brašna uklanjaju se vanjski slojevi zrna (ljuska i aleuronski sloj).
Endosperm: čini glavninu zrna (81-83% kod pšenice ili 51% kod zobi). Po svom sastavu, najveći dio endosperma otpada na zrnca škrobi (36-59%), zatim slijede bjelančevine (7-12%) te različiti ugljikohidrati (2-3%) , masti (1%) i male količine celuloze.
Bjelančevine prisutne u zrnu svake žitarice mogu se podijeliti u dvije vrste: prolamine i gluteline. Odnos ovih bjelančevina varira od žitarice do žitarice. Po tome je pšenična jedinstvena jer sadrži otprilike jednake količine prolamina zvanog gliadin i glutelina zvanog glutenin. Od ovih dviju bjelančevina, uz prisutnost vode, te

mehaničkom obradom (miješanjem) nastaje gusta, povezana, elastična i plastična masa poznata kao gluten ili lijepak. On je u stanju upiti vodu i nabubriti i do 200%, a daje tijestu ona tako poželjna pekarska svojstva.
Endosperm je po energetskom sadržaju visokovrijedan, dok je po nutritivnoj vrijednosti siromašan jer ne sadrži vitamine i minerale.
Odnos dvaju glavnih sastojaka endosperma (škroba i "glutena" odnosno bjelančevina koje ga oformljuju) određuju izgled zrna, kvalitetu brašna i njegovu kasniju namjenu. Zrna bogata škrobom su neprozirna, mrvljiva i brašnasta, dok su zrna s mnogo bjelančevina tvrda, glatka i staklasta.

Klica:
klica se nalazi pri osnovi zrna s leđne strane, koso položena. Na nju otpada 2,5-3,8% zrna. U noj nalazimo masti, bjelančevine, ugljikohidrate, mineralne tvari, enzime i balastne tvari. Masnoće u klici lako oksidiraju pa brašno gubi kvalitetu (užeglost, kiselost i gorčina), stoga se ona uklanja iz rafiniranih brašna. U ljudskoj prehrani se koriste za dobivanje ulja, a mogu se koristiti i kao zamjena za orahe.

Grifig	brašno (krupičasto) je mekano i fino pahuljasto među prstima a kad se smrvi je ipak zrnasto. Prikladno je za pečena tijesta
Doppelgrifig	(dvostruko krupičasto) se naziva ono brašno koje ima dvostruko izraženija svojstva
Ravna meljava	tzv. „glatko“ ili „fino“ brašno daje brašno manje sposobno za pečenja ali prikladno za pravljenje savijača i tijesta za rezance

Raženo brašno može sadržavati raženu snijet (crnkaste točkice) koje je vrlo nezdravo.

Pod brašnom u užem smislu podrazumijevamo proizvode dobivene mljevenjem žitarica: pšenice, raži, ječma, zobi, kukuruza, riže, prosa, heljde, pira i tritikale (hibrid stvoren križanjem pšenice i raži).

Najčešće upotrebljavano brašno u domaćinstvu je pšenično brašno dobiveno mljevenjem prethodno očišćene i pripremljene pšenice Triticum aestivum. Kvaliteta pšeničnog brašna, a prema tome i njegova namjena, zavise o tehnološkoj kvaliteti pšenice koja se prerađuje te o tehnološkom postupku vođenja meljave.
Ovisno o stupnju izmeljavanja na hrvatskom tržištu se nalaze

bijelo pšenično brašno (tip 400 i tip 550)
polubijelo pšenično brašno (tip 700 i tip 850)
crno pšenično brašno (tip 1100 i tip 1600)
brašno cijelog zrna pšenice

Oznaka tipa brašna ukazuje na količinu pepela u brašnu; što je tip brašna veći, brašno sadrži veću količinu pepela i tamnije je boje.

Bijelo pšenično brašno (tip 400 i tip 550)	dobiva se u tehnološkom procesu mljevenja pšenice iz središnjih dijelova pšeničnog zrna (endosperma), kojeg čine najvećim dijelom škrob i proteini. Stoga sadrži relativno male količine vitamina, minerala i dijetnih vlakana koja se nalaze u vanjskom dijelu zrna. Iako je s nutritivnog stajališta siromašnije u odnosu na tamna brašna, bijelo brašno je izvrsnih pecilnih osobina.
Prema krupnoći čestica bijelo pšenično brašno na tržištu se nalazi kao glatko brašno (tip 550) i oštro brašno (tip 400 oštro).	Glatko pšenično brašno koristi se za pripremu raznih vrsta kruha, peciva, finih mliječnih peciva, kolača od dizanog tijesta, savijača od vučenog tijesta ... Domaće tjestenine (rezanci) najčešće se pripremaju od bijelog glatkog brašna. Oštro pšenično smatra se kvalitetnijim brašnom jer se proizvodi od same jezgre zrna žita. Odlikuje se blagom žućkastom bojom i oštrom granulacijom, po čemu je i dobilo svoj naziv. Preporučuje se za pripremu prhkih kolača, domaćih

	biskvita, palačinki, torti i pita, žličnjaka, za ugušćivanje raznih variva i umaka, odnosno za one poslastice koje kao sredstvo za narastanje (dizanje tijesta; udvostručavanje volumena) trebaju prašak za pecivo.
Polubijelo pšenično brašno (tip 700 i tip 850)	je tipično krušno brašno, upotrebljava se uglavnom za izradu kruha i peciva. Nešto je boljih nutritivnih karakteristika od bijelog brašna zbog većeg sadržaja sastojaka koji potječu iz vanjskog dijela zrna, stoga je poznato pod nazivom – „krušno brašno“. Tip 850 – zove se i cvajerica. Sadrži više vitamina, minerala, proteina i celuloznih vlakana od bijelog brašna, pa je stoga i prehrambeno vrjednije
Crno pšenično brašno (tip 1100 i tip 1600)	po svojim je nutritivnim karakteristikama visokokvalitetno brašno zbog visokog sadržaja vitamina, minerala, a osobito dijetalnih vlakana. Upotrebljava se u domaćinstvu prvenstveno za pripremu proizvoda od dizanog tijesta (kruh, peciva...). Kruh izrađen od crnog brašna je vlažnije sredine, punog okusa i bolje zadržava svježinu od bijelog kruha.
Brašno cijelog zrna pšenice	sadrži sve dijelove očišćenog i samljevenog zrna pšenice uključujući ovojnicu i klicu te je bogato dijetalnim vlaknima, vitaminima B grupe, E vitaminom, mineralima Na, K, Ca, Fe i ima povećan sadržaj proteina u odnosu na bijelo brašno. Na tržištu se nalazi i pod nazivom graham brašno ili integralno pšenično brašno. Kruh od graham brašna je zbijene i grublje strukture, ali punog zaokruženog okusa. U pripremi kruha i peciva

	preporučuje ga se miješati s bijelim ili polubijelim pšeničnim brašnom kako bi mu se popravile pecilne osobine.
Osim standardnih tipskih pšeničnih brašna, na tržištu su prisutna i namjenska pšenična brašna (npr. brašna za dizana tijesta, za vučena (tanka) tijesta...).	Namjenska brašna su mlinski proizvodi koji su svojom kvalitetom prilagođeni specifičnim zahtjevima za određene vrste gotovih proizvoda. Za proizvodnju ovih brašna koriste se odabrane sorte pšenice iz kojih se odgovarajućim vođenjem procesa mljevenja i dodatnim tehnološkim postupcima postižu karakteristična svojstva za pojedine vrste namjenskih brašna. Upotrebom namjenskih brašna i manje iskusne domaćice postižu odličnu kvalitetu proizvoda za koje su brašna namijenjena.
Durum brašno	je pšenično brašno proizvedeno iz pšenice staklaste strukture i velike tvrdoće Triticum durum koje daje kratka, žilava i neelastična tijesta. Ovo se brašno koristi za proizvodnju tjestenina, a nije pogodno za pripremu kruha i drugih proizvoda od dizanog tijesta.
Dinkel brašno (pirovo, krupnikovo ili spelt brašno)	dobiva se mljevenjem tzv. prapšenice Triticum spelta. Ovo brašno je sličnog sastava kao obično pšenično brašno, ali s većim sadržajem dijetalnih vlakana i proteina. Gluten je lošije kvalitete pa se pri pripremi kruha treba miješati sa standardnim krušnim brašnima. Daje proizvode punijeg okusa od proizvoda krušne pšenice.
Bakino brašno (pod tim nazivom neki mlinovi proizvode svoj vlastiti tip brašna)	Namjenska brašna kao što je Bakino brašno pogodna su za pripremu proizvoda velikog volumena, elastične i stabilne svilenkaste strukture. Bakino brašno za kolače je poluoštre granulacije. Izrazito je dobro za

	pripremu biskvita i biskvitnih rolada.
Brašno tipa 400 krupičasto	Krupičasto brašno čisto bijelo zrnasto brašno dobiveno od jezgre zrna bez čestica mekinja. Pšenična krupica je prikladna za pripremu kašica, nabujaka, nadjeva te instant-krupica za dječju hranu.

Osim pšenice za proizvodnju brašna najčešće korištene žitarice su raž i kukuruz.

Ražena brašna	se prema količini pepela na tržištu nalaze kao tip 750, tip 950, tip 1250 i raženo brašno iz cijelog zrna. Porastom udjela pepela povećava se i nutritivna vrijednost raženog brašna. Tako je raženo brašno tip 1250 visokovrijedan proizvod koji se odlikuje visokim sadržajem Ca i Fe, a proteini raži su veće prehrambene vrijednosti u odnosu na proteine pšenice zbog povoljnijeg aminokiselinskog sastava. Ova vrsta brašna kruhu daje puniji okus i svježinu, a zbog manjeg sadržaja kvalitetnog glutena i veće enzimske aktivnosti poželjno ga je miješati s dijelom pšeničnog brašna.
Kukuruzno brašno	upotrebljava se za pripremu kruha i peciva, tortilja, tradicionalnih jela (zlevanka, bazlamača)... Za pripremu kruha i peciva potrebno ga je miješati s pšeničnim brašnom jer ne sadrži gluten. Uobičajeno je kukuruzno brašno prethodno popariti vrelom vodom, ohladiti, a zatim umiješati tijesto. Kruh s kukuruznim brašnom je žute boje, pomalo zbijene sredine (ovisno o količini kukuruznog brašna), punog aromatičnog okusa.

Uz pšenično, kukuruzno i raženo brašno na tržištu se nalaze: heljdino brašno, ječmeno brašno, zobeno brašno i proseno brašno, no ona se koriste znatno rjeđe u pripremi proizvoda od dizanog tijesta i to gotovo uvijek uz dodatak pšeničnog brašna.
Brašna koja ne sadrže gluten (rižino, kukuruzno, proseno i heljdino brašno), mogu se koristiti u prehrani oboljelih od celijakije. Pri pripremi kruha i peciva od ovih brašna, funkciju glutena koji je neophodan za izradu kvalitetnih proizvoda od dizanog tijesta moguće je nadoknaditi upotrebom hidrokoloida (guar guma, pektin i sl).

Razna namjenska brašna:
- za tanka tijesta - brašna iz sorti pšenica s visokim sadržajem glutena radi lakšeg razvlačenja tijesta.
- za tjesteninu - grublje mljeveni endosperm tvrde (durum) pšenice tzv. semolina. Služi i za izradu *cous-cousa*.
- za dizana tijesta
- oštra (krupičasta brašna) Ovo je namjensko brašno nešto grublje teksture koja se može i opipati ako protrljamo malo brašna među prstima. Upotrebljava se za izradu raznih biskvita, keksa, prhkog tijesta, raznih vrsta pita ili krema - dakle tamo gdje nije potrebno dizanje tijesta. Za proizvodnju ovog brašna se koriste mekše sorte pšenica.

Krupnik brašno
Ima jako veliku količinu glutena i može se koristi samostalno kao i pšenično brašno. Ima lagano slatkast okus i zlatno smeđu boju. Može se koristiti u kombinaciji s pšeničnim brašnom za dobivanje miješanih kruhova.

Raženo brašno
Raž je druga po redu krušna žitarica. Ovo brašno sadrži manju količinu glutena tj. ima dosta bjelančevina koje tvore gluten ali on nije tako čvrst i fleksibilan kao onaj u pšenice. Raženo brašno sadrži relativno mnogo pentosana koji doprinosi viskozitetu tijesta. Zbog toga je raženi kruh gušći i žilaviji nego pšenični. Ovo brašno se odlikuje višim sadržajem kalcija i željeza i bjelančevina veće prehrambene vrijednosti u odnosu na pšenično brašno. Kruh od samog raženog brašna ima više vlage te

duže zadržava svježinu, crniji je , ima slabije razvijenu sredinu i nije šupljikav kao pšenični. Međutim, zbog manjeg sadržaja škroba pogodan je za dijabetičare.
Raženo brašno se često koristi u smjesama brašna za integralne kruhove, kao dodatak pšeničnim i kukuruznim kruhovima. Ono takvim kruhovima podiže hranjivu vrijednost , daje mu specifičan , puniji okus i znatno produžava njegovu svježinu. Izdašan kruh koji nalazimo u trgovinama pod imenom "raženi", obično se radi od 30% raženog i 70% pšeničnog brašna.
Raženo brašno se gradira na različite tipove prema stupnju uklanjanja posija ili čišćenja tokom mljevenja. Što se više posija uklanja, brašno je svjetlije, ima manje bjelančevina i vlakana te ima blaži okus. Podjela je slična podijeli pšeničnog brašna pa tako nalazimo sljedeće tipove raženog brašna:

Prekrupa (kao pšenično integralno)

Tip 750 (kao bijelo brašno)
Tip 950 (kao polubijelo brašno)
Tip 1250 (kao crno brašno)

Zbog specifičnih osobina raži i pšenice, njihovim međusobnim križanjem, nastoji se dobiti žitarica koja bi imala kombinirane osobine oba zrna. Tako nastaje hibrid - žitarica nazvana *tritikala*.

Kukuruzno brašno

Nekada je kukuruzni kruh predstavljao osnovnu namirnicu u narodnoj ishrani, ali je danas potisnut upravo zahvaljujući pšenici.
Za razliku od pšeničnog brašna, kukuruz, iako ima nešto sirovih bjelančevina, ne sadrži gluten neophodan za rast tijesta pa se mora kombinirati s drugim brašnima u proizvodnji dizanih pekarskih proizvoda. Međutim, za lepinje od kojih su možda najpoznatije meksičke tortilje, ono je samo po sebi sasvim dovoljno.
Najčešće se kukuruzno brašno i krupica upotrebljavaju za izradu kaša i palenti.
Kvalitetan kukuruzni kruh se može napraviti od 25-30 % kukuruznog brašna pomiješanog s 70-75% pšeničnog brašna. Poželjno je takvom kruhu dodati i malo sojinog brašna. Pošto je kukuruzno brašno nešto zrnatije strukture potrebno ga je prije zamijesivanja popariti ili preliti s vrućom vodom pa čekati da se ohladi prije dodavanja ostalih sastojaka.
Ovakav kruh ima karakterističnu žućkastu boju i prijatan slatkast okus.
Pšeničnom kruhu možemo dodati i malo kukuruzne krupice koja mu daje hrskavu slatkoću.

Zobeno brašno
Kod izrade kruha mogu se koristiti cijele i samljevene zobene pahuljice kao i zobeno brašno čime dobijemo pomalo zrnastu teksturu i karakterističnu aromu zobi.
Ovo brašno se može koristiti i kod pripremanja jela kod koja trebaju nešto za zgušnjavanje ili povezivanje (umaci, popečci itd.).
Zbog svoje lake probavljivosti, zobeno brašno se preporuča u spravljanju dijetalnog kruha.

Heljdino brašno
Kvalitetno brašno i koristi se za pripremanje palente (žganaca) i kao dodatak brašnu ostalih žitarica, za pečenje vrlo traženog kruha i peciva.
Daje kruhu gustu teksturu i jak , robustan okus. Pogodno je i za dodavanje smjesi za palačinke.

Ječmeno brašno
Svijetlo brašno, blagog okusa koje se dodaje u mnogim receptima kao hranjiva zamjena za bijelo brašno (pite, keksi, palačinke itd.). Za proizvodnju kruha se samo po sebi ječmeno brašno rijetko koristi jer takav kruh puca i stvrdnjava se ubrzo nakon hlađenja pošto nema dovoljnu količinu glutena za dizanje.
Miješanjem sa pšeničnim brašnom dobije se bolji kruh kremasto sive boje i pomalo „zemljastog“ okus, a ujedno ovakav kruh duže zadržava vlažnost. Obično u receptima zamjenjuje 1/3 bijelog brašna.

Brašno, zbog svega gore navedenog, slabije kvalitete za izradu kruha često je bilo „brašno siromašnijih slojeva“. Ono bolje uspijeva u lošijim klimatskim uvjetima, dozrijeva prije pšenice, baš kada su zalihe ostalih žitarica pri kraju te je upravo zbog toga bilo često na meniju siromašnih. Cijena ječmenog brašna je uvijek bila manja od pšeničnog, pa je i to možda razlog više za masovnije korištenje ovog brašna u siromašnijoj populaciji. O tome nam svjedoče brojni zapisi iz drevnih knjiga među kojima je i Biblija: ...*Sutra će u ovo doba na vratima Samarije biti mjera finog brašna (bijelog) za šekel, a dvije mjere ječmenog brašna za šekel*. 2. Kraljevima 7,1- dakle duplo jeftinije.
U prilog rasprostranjenog korištenja ječmenog brašna nam svjedoči i novozavjetni izvještaj o Isusovom umnažanju kruhova. Osnova od koje je nastala hrana za 5000 ljudi su bili upravo ječmeni kruhovi: *Ima ovdje jedan dječak sa pet ječmenih kruhova i dvije ribe. Ali što je to za tolike.* Ivan 6,9.
Neka nam i ovaj zapis bude poticaj da se ova vrijedna namirnica umnoži na našim stolovima.

Proseno brašno
Proso predstavlja značajni dio ishrane stanovnika afričkih zemalja. Kaša se spravlja od oljuštenog zrna, a od brašna se rade razna peciva i kruhovi. Bjelančevine prosa sadrže važne aminokiseline: arginin, lizin, histidin, tirozin, cistini triptofan.
Proseno brašno samo po sebi nije dovoljno za izradu kvalitetnog kruha, ali predstavlja odličan dodatak pšeničnim i raženim brašnima (do 15%) u proizvodnji kruha.

Sojino brašno
Sojino brašno ima lagano slatkast okus. Krajnje je bogato kvalitetnim bjelančevinama i izvrstan je izvor željeza, kalcija i vitamina B skupine.
Ovo brašno fine teksture ne sadrži gluten i najčešće se koristi kao dodatak drugim brašnima u pripremi tijesta dajući im bolji okus i povećava im hranjivu vrijednost. Naime samo 5% sojinog brašna dovoljno je da se ukupna količina bjelančevina pšeničnog kruha poveća za oko 2,5 %. Ova količina sojinog brašna se preporuča u pripremi pšeničnog integralnog kruha jer u toj količini ne smanjuje poželjne osobine tijesta, volumen štruce, teksturu i boju sredine dok istovremeno obogaćuje kruh, produžava mu svježinu i daje dodatnu mekost (zbog sposobnosti zadržavanja vlage) i konačno ljepše posmeđi koru.
Osim u proizvodnji kruha i peciva, sojino brašno se koristi i kao dodatak raznim proizvodima prehrambene industrije; slasticama, tjesteninama, paštetama, mesnim konzervama i kobasicama, juhama, umacima. Ono se koristi i kao osnovna sirovina u proizvodnji teksturiranih sojinih bjelančevina ili sojinog mesa.

Rižino brašno
To je brašno blagog i gotovo neutralnog okusa. Istovremeno ono dobro veže, pa se koristi u raznim umacima, popečcima kao vezivno sredstvo te u kremama i pudinzima i finim kolačima. Radi grublje i zrnatije, strukturu poželjno ga je prethodno "izgladiti" prije upotrebe u tijestima. To se postiže miješanjem brašna s tekućinom koja se zahtijeva u receptu, pa se malo prokuha i ostavi da se ohladi prije dodavanja ostalih sastojaka. Ovo brašno je bez glutena i može se koristiti u prehrani osoba alergičnih na gluten.

Brašnja
krvavica načinjena od brašna i svinjske krvi (Posavina)

Brezirati
znači kuhati u pari, dušiti, pariti.

Brajda
vinova loza podignuta na stupove i omotana oko žice

Bratfertig
(*njem.*) pripravljeno za pečenje

Brathuhn
njem. pečeno pile, pile za pečenje

Bratvurst
(*njem.* braten – peći + Wurst – kobasica) vrsta kobasice za pečenje (u našoj terminologiji = djevenica mesnjača)

Bratwürste
glasovite nürnberške kobasice (Bratwürste) mogu se pojesti u gostionicama u kojima se i danas pripremaju jednako kao i u srednjem vijeku. To znači – uz mnogo dima i iznad vatre od bukvina drveta, a poslužuju se u tanjurima od kositra. Uz njih se preporučuje neko od bavarskih pšeničnih piva (Weizenbier).

Braunšvajger
polutrajna kobasica

Bravarica
ukrašena pogača koja se radila za čobane uoči mladog ljeta

Bravetina
ovčetina, meso od ovaca, koje se kuha svježe s mnogo raznog povrća. Omiljeno jelo u kasnoj jeseni. Glavne „žrtve“ za dobivanje ovčetine su ovnovi nakon oplodnje ovaca i neoplođene ovce. Istu sudbinu imaju ovnovi i ovce u susjednoj Bosni, ali tamo se veći dio ovčjeg mesa stavlja u salamuru (pac) i nakon toga se suši u dimu za zimnicu.

Braviš-kobasica
poznata kobasica u Makedoniji koja se peče ili kuha. Izrađuje se od svinjskog mesa od buta, teleće lopatice, slanine i začina. Puni se u tanka svinjska crijeva.

Brbati
prebirati po hrani, jesti i miješati po zajedničkoj zdjeli

Breme, brema
1. onoliko tereta koliko se nosi na leđima. 2. *pren.* teret, obveza, teškoća, 3. drvena plosnata posuda od 10-15 litara, prema gornjem kraju se suzuje (srednja duga je produžena i služi kao ručica), služi za nošenje vode ili vina za neposrednu upotrebu (za rad u polju).
manja bačvica, parila je ka krnji plitki stožac, a služila za mišati rakiju su više koncentracija za vrime pečenja

Bremenica
drvena uska i visoka posuda za vodu, nosi se na ramenu; obramnica, brenza, putunja

Brenta
brenda; drveni sud u kojem se za vrijeme berbe nosi na leđima

Breskovac
(*slo.*) breskovača – rakija od bresaka

Breskva
Breskve su se nekada nazivale perzijskim jabukama, a pod tim su imenom prvi put zabilježene 79. godine nove ere. Danas postoji više od 700 vrsta bresaka, među kojima su vjerojatno najneobičnije kineske breskve – plosnate poput hokejskog paka. Breskve su u toj zemlji simbol duga života i sreće.

Brezin sok
sok od breze koji se skuplja pred proljeće na taj način da se na stablu načini mali otvor pod korom. Svijetli slatkasti sok pije se sam ili s dodatkom cimeta i drugih mirodija nakon što kratko vrijeme odleži u podrumu. Od soka, šećera, vina, limuna i kvasca priređuje se brezino vino – vrlo ugodno piće slično pjenušcu.

Brgamota
bergamota; vrsta kruške, gospodska kruška

Brgulja
svetkovina, veselje, veseo objed, gozba (selo Biska, Sinjska krajina)

Brimenica
(vučija) drvena posuda za nošenje vode

Brin
(*slo*.) borovica

Brinjevac
(*slo.*) borovica – rakija (brinovec) dobivena destilacijom provrele komovine borovice. Popularna je u Sloveniji.

Brisleti
suhi keksi

Brizli
(*njem.* Brieschen) su teleće i janjeće prsne žlijezde, kojih ima dvije. Jedna je ovalna i nalazi se u blizini ždrijela, a druga, koja se više cijeni, okrugla je oblika i nalazi se kraj srca. Ove dvije žlijezde čine jedan par. Meso im je bijelo, ukusno i vrlo meko. Smatraju se najboljim i najfinijim mesarskim artiklom i jednom od najvećih delikatesa. Od telećih se rade razna predjela i specijaliteti, dok se janjeće upotrebljavaju za garniranje jela do mesa.

Brizoleti
(*njem.* Brisoleten) pečeni sendvič ili valjušci od mesa

Brižola
bržolica; meso za pečenje, obično dio uz hrptenjaču ili rebra

Brkalj
dio vinove loze poslije rezanja

Brkljati
kuhati na laganoj vatri, *krčkati*

Brkulja
vrsta pšenice slična ječmu s dugim ovršcima tzv. brkovima (Posavina)

Brlina
prostor u uljari namijenjen za sipanje maslina

Brlja
rakija (šatrovački); slaba rakija, plavica

Brmbač
vrsta divlje salate (Benkovac, Dalmacija)

Brmbolati
kuhati (Benkovac, Dalmacija)

Brnza
(*rum*. branza) vrsta sira

Broć
(pirih) crvena boja za uskrsna jaja

Broćati
bojati uskršnja jaja

Brodet

brudet, brujet, brujet (*tal*. brodo; juha, čorba) *brodetto* – umak, juha s jajem; *brodetto di pesce* – brodet, riblja juha (ili umak)
1. Jelo koje se toliko udomaćilo na našoj obali i postalo svojevrstan specijalitet, ima i zamršenu povijest. Početak je u talijanskoj krušnoj juhi (za nju se smatra da je jedna od prvih europskih juha), da bi se dogodio kuriozitet, tako da je prvobitni naziv za krušnu juhu dobio posve drugi smisao. To jelo koje se izborilo za svoje mjesto i u profinjenoj gastronomiji ima svoju osnovu u pučkoj priobalnoj i obalnoj kuhinji. Grubi opis jela bio bi: riblja juha priređena kao gulaš; pripremljena na kvasini (vinskom octu), maslinovu ulju i malo vode. Od začina dodaje se luk, češnjak, peršin, sol, papar, vino. Koliko ima ribarskih mjesta, toliko ima i naputaka za brodet, osnova su sve vrste riba kao i svi „plodovi mora“, koji se uvijek nalaze na nadohvat ruke. Način pripreme, da se sve namirnice slože jedna na drugu, i da se sve zajedno „krčka“ u lopiži, bruncinu, teći ili u zemljanoj posudi (govori da je brodet najbolji i najtečniji u njoj), govori nam i o tome da su se obavljali

i drugi poslovi dok se jelo termički obrađivalo. Više vrsta ribe daje tečniji i bolji brodet. U načelu se na 1 kg ribe koristi 2,5 dl maslinova ulja i blijedo zapržena 1 glavica luka.
Karakterističan način pripreme (ribarski) *„sve na ledeno“,* što znači da se sav sadržaj stavlja odjednom bez prethodnog pirjanja luka ili – sačuvaj bože – ribe, zvuči jednostavno, ali na kraju je jelo izvrsno – onako kako ga samo sladokusci mogu i poželjeti, sa svim mirisima i okusima svježe ribe i ostalih plodova mora. Kod kuhanja se ne miješa, nego se posuda samo protrese (da se riba ne raspadne).
Brodet ne smije biti ni jušnat ni gust. Jede se hladan i topao s kruhom (crnim domaćim) ili žgancima (purom, palentom) – nekad jednim od glavnih jela sirotinje.

sve na ledeno	Karakterističan način pripreme (ribarski), što znači da se sav sadržaj stavlja odjednom bez prethodnog pirjanja luka ili – sačuvaj bože – ribe, zvuči jednostavno, ali na kraju je jelo izvrsno – onako kako ga samo sladokusci mogu i poželjeti, sa svim mirisima i okusima svježe ribe i ostalih plodova mora. Kod kuhanja se ne miješa, nego se posuda samo protrese (da se riba ne raspadne)
Slijepi brodet	radi se sa svim sastojcima osim ribe ili plodova mora, obično se radio kad nije bilo ni jednog ni drugog
Brodet od morskih kamenčića	radili su ga ribari kad nisu ulovili ribu. Uzeli su morske kamenčiće, plivačice, i stavili u morsku vodu. Kad je voda prokuhala, kamenčiće su izvadili (puni su planktona i bogati bjelančevinama), u tanjur su stavili kriške kruha i odozgo prelili dobiveni sok

Stara uzrečica kaže: *„koliko vrsti rib, toliko guštov o brudeta“*
Stara uzrečica kaže: *„koliko vrsti rib, toliko guštov o brudeta“*
2.engleski, ragu

Broka
1.klinčić, mirodija; 2. stakleni vrč

Broketa
žganci (pura, palenta) napravljeni s masnim suhim mesom. Ako nije dosta masno prije posluživanja malo se prelije vrućom masnoćom.

Brokola
prokula, mladica kupusa

Bronzin
bruncin, brunzin; lonac od bronce. Posuda u kojoj se kuhala hrana na vatri ognjišta. Sastojao se od tri dijela: glavne posude u kojoj se kuhalo, poklopca (izrađen od istog materijala) i čvrste čelične ručke koja je povezivala dvije suprotne strane glavne posude. Ručka je služila da se može objesiti na pogodno mjesto te da se može rukom uhvatiti dok se prenosi (pun ili prazan). Ručku nazivaju – *provislo*.
bronzini za brudet su uvik služili samo za brudet, jer su primili vonj

Broska
božurak – božur, repa, breskva (Brusje, Hvar)

Broskva
podvrsta kelja i bliski rođak kupusa, *broskva je dobra kad je led obajde.* Vrijedna biljka mediteranskog kraja koja je uz smokvu, maslinu i pokoju ribu prehranila naše otočane i Primorce.

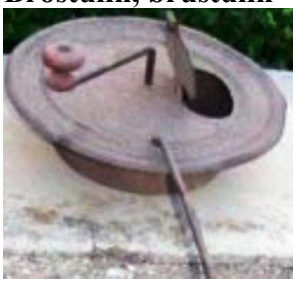
Broskva na pofrin
(Mali Lošinj) osobito jelo toga kraja (kupus pirjan na ulju i češnjaku)

Broštulani
ušećereni, uprženi (bajami)

Broštulati
ispržiti kruh, kavu, šećer
(*Boduli imaju pak kafe i kafe od kafe. Odvavek je kafe bilo nekako jako drago i ni bilo lahko do njega prit kot danaska, pak se je kafe kuhevalo od cikorije, ješmika, i ki*

zna od čega još. Jušto se je znalo ča je kafe, a ča je kafe od kafe. Kako je nekad sa kuća lepo dišela kad je nona kafe broštulala, sad to više ne treba delat, pak će se za ko leto i beseda broštulat i to malo broštulin ča jih je ostalo zgubit. Se je uževalo reć: lonac belega kafa i pol pinki kruha da je dobra rušnja (doručak)*!*).

Broštulin, bruštulin



pržilo za kavu

(*tal.* brustolare) naprava za prženje kave koja se okreće nad vatrom; pržionik, pržun

Brotvan

tepsija, lim, posuda za pečenje u pećnici

Brsovnica

mladi izdanci na stabljici kupusa

Brtulin

mali nožić koji se sklapa

Brumbuljiti

kipiti, vreti; *Hodi vrži zelje, voda ti brumbulja*

Bruncin

(*tal. ven.* bronzin) lonac od bronce

Bruschette

bruschette neki nazivaju i „toskanskim tostom, smatrajući da su one gastronomski „izum“ toskanskih maslinara koji se poprženim komadićima kruha, natrljanim češnjakom, „hvatali“ prve, još tople kapi maslinova ulja iz preše. Drugi, pak, kažu da je ta tradicija prisutna posvuda na Mediteranu, te ne pripada isključivo Talijanima. Kako god bilo, osnova *bruchetta* je – *poprženi kruh, češnjak* i *maslinovo ulje*, nadogradnja je - popržene male rajčice, listić bosiljka, pršut, sir i – ostalo po ideji onoga koji ga pravi.
Poprženi kruh, namazan češnjakom i sve premazano mašću, zar to nije „naš prastari sendvič“ s kontinenta; ili – uzobalni – poprženi kruh namazan češnjakom i poškropljen maslinovim uljem uz pršut i ovčji sir ili sir iz mješine.

Brustšpic

prsa

Bruštulati

pržiti kavu ili žito

Bržolica

bržola, bružola, brižola (*tal.*-costata) braciola) 1. goveđa pečenica, pržolica, popeč, bržola (meso za pečenje, obično dio uz hrptenjaču ili rebra životinje); 2. pečeno meso mlade svinje

Buba

svinjeći želudac punjen brašnom ili mesom (Posavina)

Bubica

prijesan, beskvasni kruh pečen pod žeravicom ili pod pekom (cripnjom). *Najslaja je bubica upresno, pečena spo teplega luga*

Bublica

dugoljasta glavica luka

Bublja

gruda sira nastala jednim cijeđenjem. Majko, doneli smo vam jednu bublju mladog sira. 2. slama ili pljeva umiješana u blato kojom se zida peć. *Pravili smo jednu krušnu peć u avliji od bubalja.*

Bucat, bucata, bucica

sud za vodu i vino u lađi, na polju, *žban* ili *buca*

Buculaj
slatki kolač

Buča
buća, bundeva, tikva, baril. Buča bijele kore su najbolje i najukusnije, zelene kore najbolje su za variva, a žute i bijele se peku.

Bučalina
vrsta sira koji se radi iz sirutke u koje se dodaje vruće mlijeko.

Bučica
burence za vodu, za radnike na njivi

Bučnica
savijača s nadjevom od sira i ribane buče

Bućkoš
pleteni stakleni sud za vino, pletenka. *Doneli smo vam jedan bućkoš vina od pet litara.*

Bućkuriš
nevaljalo, neukusno jelo ili piće (pokvareno vino puno taloga).
Dosta mi je tvog bućkuriša.

Bućur zavežljaj (u većoj marami ili ručniku uvijena i zavezana hrana, veš, haljine, odelo).
Jel se vladaj kako triba, jel bućur na leđa!

Budel
goransko (gorskokotarsko) jelo: kruh, slanina (bez kože), suho meso izreže se na kocke, a mladi luk na komade veličine 2 cm. Jaja se razmute sa soli, paprom i svim prethodno izrezanim komadima. Ostavi se jedan sat i nakon toga se ovom mješavinom ispuni svinjski želudac ili osušena svinjska crijeva. Otvor se zašije i kuha se oko 2,5 sata kao juha. Nakon kuhanja, ostavi se u istoj vodi da se ohladi. Poslužuje se hladno izrezano na kriške.

Budimka
vrsta slatke bundeve (peče se u rerni) (Hrvati Banjalučkog podkozarja)

Budimlija
vrsta jabuke, budimka

Buđa, buđ
(*tur*.) plijesan, paučinasta prevlaka na hrani koja nastaje uslijed dugog stajanja ili ako se drži na vlažnom ili toplom mjestu

Bufeta
štruca kruha (Brač)

Bufla
buhtl, vrst kolača (Lika)

Buhtl
(njem. Buchtel) vrsta kolača od slatkog dizanog tijesta (tijesto s kvascem) ispunjeno nadjevom po želji. (*napujnenec* – izraz u Hrv. Zagorju)

Buhtovke
mesne kobasice devenice koje se izrađuju od mesa sa svinjske glave, kruha, luka i ostalih začina. Pune se u tanka svinjska crijeva. Peku se na masnoći i poslužuju s pirjanim kiselim kupusom i kuhanim krumpirom. Ova vrsta kobasica potječe iz Češke i Slovačke, a danas se rade u Hrvatskoj gdje živi češka i slovačka manjina.

Bujol
mali limeni lonac iz kojeg se pije vino (Benkovac, Dalmacija)

Bukara

ili *susak*; drvena posuda za vino izrađena od smrekovog drveta, sadrži od ½ litre do 2 litra, najčešće 1 litru (prava bukara mora biti izrađena samo od drva; ne smije imati ni jedan metalni dio). Miris smrekovine daje posebnu draž, tj. doprinosi aromi vina. Potječe iz drniškog kraja, a koristi se u cijeloj Dalmaciji. Izrađuje se dvanaest mjeseci, deset mjeseci potrebno je za sušenje smrekova drveta i dugotrajno oblikovanje originalne drške. Budući se sastavlja ručno, svaki je primjerak unikat. Postala je sinonim za domaće vino, vesela sijela i dobra stara vremena. U narodu je opjevana gotovo kao i vino ili lijepa djevojka. Kao zajednička posuda za vino, kružila bi od osobe do osobe

Bukaleta
široki zemljani vrč

Bukarica
flaša s vinom koju čestitari na drugi dan Božića nose sa sobom, nazdravljajući domaćinu koga posjećuju.
Čekajte, monci, nećete valdar otić s praznom bukaricom, oma ću je napunit vinom.

Buklija
1. Za proslavu spremljena velika čaša medenog vina ili medene rakije, pored nje kolač okićen bosiljkom (ili grančicom šljive), u vinu ili rakiji nalaze se tri jabuke (također okićene bosiljkom i po kojim orahom = sve to naziva se buklija; 2. međutim, isto tako ova riječ označava i posudu za piće. Ploska, breme, drveni sud u kojem se nosi piće u polje; 3. peharnik u društvu, kako na putu tako i za stolom; 4. posuda za rakiju koja se iznosi pred svatove.

Buklijaš
dijete (10-15 godina) koje ide ispred svatova, iza svirača i nosi na ramenu buraču vina, kolač i pečen komad mesa, te time nudi svakog koga putem sretnu (Dalmacija, Hercegovina)

Bukovica
biljka: majčina dušica

Buktenica
jednostavan kolač premazan žumancem koji se nosi u crkvu na blagoslov za Uskrs (Poljica).

Bula
1.svinjski želudac nadjeven brašnom ili mesom (Posavina); 2. pečeni nabujali kukuruz, kokice (Slunj)

Bulamoč
bulamuč (*tur*. bulumag) 1. vrsta jela od brašna, šećera i masla; 2. gusta čorba od brašna i sira; 3. brašno miješano s vodom čime pekari mažu napola pečen kruh

Bulati
pržiti kukuruz u *bule*, kokice (Benkovac, Dalmacija)

Bumba
piće (u djetinjem govoru)

Bumbar
bumbari (*perz*.) vrsta jela: dobro oprana lojna košuljica (odnosno sirište brava) nadjevena kosanom iznutricom, među kojima su jetra, tripice, i mesom, pomiješano s malo riže i kosanog luka. Sirište se zašije i peče se u pećnici. Jede se uvečer kao meze uz rakiju.

Bumbar-burek
debelo crijevo brava ispunjeno kašom od kukuruza, dodatkom loja i začina. Peče se u pećnici.

Bumbiti
piti polako ali uporno, pijuckati alkohol

Buncek
donji dio (tanji) svinjske noge iznad koljena

Bundača
talog crne kave (Benkovac, Dalmacija)

Bundevača
savijača s nadjevom od sira i ribane buče

Bundevara
savijača, gužvara, u koju se stavlja nadjev od ribane bundeve tzv. *sakreske* sa šećerom i kajmakom (Posavina).
Volim i uslatko i ukiselo bundevaru.

Bundevske koštice
Odličan su nadomjestak za slatke bademe. Treba ih popapriti vrućom vodom (blanširati) i oguliti i tada se mogu koristiti za kolače.

Bunetarka
vrsta smokve (bružetka crna)

Bungur
(prekrupa, polenta) jelo od krupno mljevene pšenice. Ime je dobilo po tur. riječi bulgur – kukuruzna ili pšenična prekrupa. Mljevena pšenica se stavi kuhati u dosta posoljene vode (dok ne omekša) dok se ne zgusne, nakon toga umiješa se kajmak i posluži. U izvornom obliku jelo se radilo umjesto s pšenicom od ječma.

Bunje
vrtuljci, torete; kamene kuće okruglog tlocrta i visokog svoda u priobalju; isto u Istri – kažuni.

Burača
1. kožna čutura u kojoj se nosilo piće za put. (sud napravljen od kože/mješine s drvenim grkljanom i remenom, da se može objesiti o ramenu); 2. primitivne košnice od pruća i zemlje (Benkovac, Dalmacija)

Buračar
kod svake svadbe, u Primorju, netko mlađi je bio burađar (nosio je buraču) i nudio vino svakoga koga bi na putu sreli.

Burandža
lijepa mediteranska samonikla jednogodišnja biljka koju zovu *borač* ili *poreč* biljka, raste uz morsku obalu, kao korov u vinogradima i poljima. Najčešće se susreće u Dalmaciji i Hrvatskom primorju. Beru se mladi izdanci i priređuju kao salata pod imenom - *buranđa*, ali i kao špinat. Sasušeni listovi se melju i upotrebljavaju kao začin umacima ili jelima.

Buranija
zeleni grah, mahune (Posavina)

Buredžici
(*tur*.) vrsta jela, burečići. Napravi se kora (jufka) za pitu, izreže se na komade i od dva komada radi se jedan buredžik, tako da se na jedan stavi poprženo meso pomiješano s rižom, sa drugim se poklopi i slijepi. Prže se na maslu.

Burek

(*perz*.) mesna pita koja se radi od tanko razvijene kore (jufke) u koju se uvije pomiješano kosano meso s iskosanim lukom. Burek „u gužve“ je ako se jufke savijaju, a „polagani“ ako se meso stavlja između cijelih položenih jufki.
Burek je podrijetlom iz Turske, no popularan je u mnogim zemljama, pa i u Izraelu, gdje ga zovu – *burekas*. Pravi se od tankih listova tijesta među kojima su nadjev sir, mljeveno goveđe meso ili povrće (najčešće špinat). Izvorna turska riječ bürek ima korijen *bur*, koji označava savijanje. To znači da imaju pravo oni koji tvrde da je istinski burek onaj „zavrnuti“ ili rolani, a ne i trokut burek.
U Bosni i Hercegovini ima još „komplikacija“ s nazivom - burek. Tamo nazivaju samo tijesto nadjeveno mesom – *burek*, a ostalo su pite (sirnica, krumpiruša …).

Burekčija
buregdžija (*per. tur.*) onaj koji radi i prodaje burek

Burica
drvena posuda od dužica sa zaklopcem sa dva uha u kojem se nosi hrana pastirima i ljudima u polju (Cres, Istra)

Burilica
drvena dugoljasta bačvica za nošenje pića

Burlati
probirati hranu, nedopušteno miješati po jelu koje baš ne voliš

Burundel
vrsta božićnih žganaca koji se rade s telećim mesom

Bušpanj
bušpan; šimšir, zimzeleni ukrasni grm, zimzelen.

Butača
plitka posuda u koju se otače vino iz bačve

Butarga
(*tal.* bottarga) sušena dimljena, usoljena ikra nekih morskih riba, osobito cipala, pravi se u obliku kobasica i vrlo je ukusna za jelo. *Najbolje su babice ka su pune butarge.*
Butarga je skupa kao i istarski tartuf.

Butelja
butilja, (*franc.* bouteille) boca, staklenka (obično uska grla, od 7 decilitara)

Buter
(*njem.* Butter) maslac

Butežin
mali drveni sud zatvoren čepom

Butina
but (*tur.* but) bedro, stegno, šunka. Kod klaoničkih životinja najmesniji dio stražnje noge, dijelovi najkvalitetnijeg mesa nalaze se na butini i zovu se: ruža, orah, frikando. Svinjska butina malo dimljena i kuhana je – *šunka*; a sasvim sušena na dimu i zraku naziva se – *pršut*.

Butir
maslac

Butka
sušeni svinjski but (Posavina)

Butruga
1. plosnati sud od vina (Pelješac, južna Dalmacija, Smokvica, Korčula; *bataluga* - Konavlje), 2. mala bačvica za nošenje pića na polje (*brema, bremica* – Šibenik)

Buzara

Škampi na buzaru

Kvarnerski specijalitet. Ova riječ u venecijanskom dijalektu (figurativno) bi se mogla prevesti kao *bućkuriš – mješavina svega i svačega*; ali posebno se napominje da je buzara od škampi – način pripremanja ljuskara kakav se radi u Rijeci. Talijanski rječnik Valle d'Istria (talijansko-istarski rječnik) za buzaru kaže: *budalaština, glupost, ludost*. Po svemu sudeći (što bi trebalo pomnije istražiti) buzara bi mogla biti naš autohtoni način pripremanja ljuskara i školjki, što po svom okusu i finoći ni približno ne bi odgovaralo nekom „bućkurišu“. Jednostavnost pripreme (osnovna namirnica s dodatkom ulja, češnjaka, peršina, vina) daje naslutiti da je to jelo ribara koje se brzo napravi u jednoj posudi.

Buzdohanlija
(*tur.*) vrsta kruške; krupna, pjegava, izgledom ružna ali vrlo slatka

Buz gibi
(*tur*.) kao led! – uzvik bozadžije kad prodaje bozu, hvaleći je da je ledena

C

Caciocavallo
(Kačkavalj, kaškavalj, keškevalj)
Talijanski tvrdomasni žuti sir od ovčjeg mlijeka, odlične kvalitete, malo oštrog okusa. Prodaje se u manjim i većim kolutovima. Dozrijeva nakon 3-4 mjeseca. Gruševina, čvrsta sirna masa, od koje je već odvojena sirutka, namoči se vrućom vodom da masa postane gipka i da se lako dade oblikovati rukama. Sir oblikom na tikvu jede se dok je mlad, kao desertni sir. Stariji se upotrebljava riban za kuhanje. Kora sira je glatka, tijesto šupljikavo, ili samo sa neznatnim brojem. Petar Hektorović ga spominje kao kaškvalj – sir što ga prave Crnovunci = Kucovlasi = Cincari (Macedorumuni), nomadski pastiri. U Dubrovačkom arhivu postoji dokument koji spominje da je iz Apulije (op. a. Oblasti sirarstva) 1467. godine poslano: duo paria de casicabalis.
Sam naziv sira dolazi od lat. Caseus > *tal.* caccio i cavallo (konj) < caballus (*lat.* riječ pučkog govora za kljuse); prvotno sir načinjen u obliku konjića.
Iz pučkog govora, Dubrovnika tog doba, ostala nam je i riječ gratakež, grakatež – strug za suhi sir, trenica; ragatač (Šibenik), rakatež (Lika), rakataža (Istra).
Takav sir se najviše proizvodi osim Italije u Makedoniji i Kosovu (šarplaninski, pirotski, kočanski) kao i drugim balkanskim zemljama, tako da se može smatrati balkanskim specijalitetom.

Caklenica
staklenka, posuda za med

Cancarela
izmiješan žumanac s uljem i brašnom, i protisnuto u vrelu juhu

Cantina
tal. točionica pića; konoba, podrum

Canneloni
cjevasto i šuplje pecivo iz različitog tijesta za predjelo ili nakon jela.

Canšteher
(*njem*. Zahnstockeher) čačkalica

Carevo meso
žlijezda na životinjskim prsima

Carsko meso
(*njem.* Kaiserfliesch) sušena slanina protkana slojevima mesa, s trbušnog dijela svinje.

Cata
(od *tal.* zatta) dinja

Cavarika
vidi: Čiger

Cecelj
presoljeno jelo, koje se ne može pojesti. *Ovo je tebi ilo? ~ možeš ga oma bacit, to je pravi cecelj!*

Cecina
osoljeno i na suncu sušeno kozje meso iz Meksika

Cedevita

Uz *vegetu* drugi Hrvatski brend je *cedevita* - osvježavajući i energetski napitak, proizveden 1970. godine u Plivi, koji je u kratko vrijeme osvojio domaće i inozemno tržište. Autor napitka je g. Martin Stanković, potpuno je zaboravljen i jedino što je dobio za svoj rad, mnogo kasnije, je status samostalnog istraživača. Cedevita, čiji sastojak nitko nije uspio kopirati, prodavala se samo u ljekarnama. Golema financijska korist od cedevite ostala je Plivi.

Magistar farmacije g. Martin Stanković otišao je u tišini 2012. g., baš kako je i živio. Prvi Cedevita instant napitak napravljen je 1969. godine, ali je 1970. godine lansiran na tržište, bila je to cedevita od naranče. 1985. godine je lansirana cedevita od limuna, a 1990. godine od grejpa. 1999. godine dolazi cedevita od šumskog voća i jabuke, ali zbog loše potražnje cedevita od jabuke ubrzo je izbačena s tržišta i prestala se proizvoditi. Kasnije dolaze cedevita od mandarine i crvene naranče. Kasnije dolazi i brusnica, a najnovija je limeta koja je 2010. godine lansirana na tržište.

Cefra
1. komina, svo voće pripremljeno za pečenje rakije.
Skupili smo šljive spadan(i)ce i bacili i(h) u cefru, nek stoje za rakiju.
2. zadah iz usta pijanca (fig.).
Taj se valdar nikad ne trizni, samo što je naišo pokraj mene, zasmrdila je cefra mu iz usta.

Ceger
torbe s ručkom za nošenje živežnih namirnica, najčešće u Posavini napravljen od kukuruznoga omota (suske), a posebni su rađeni i od šibe (Posavina)

Ceker

logozar, rogožar (od *madž*. rogosz – botur, šaš, ševar; biljke raširene posvuda u plitkim vodama jezera i močvara, koja se mnogo upotrebljavala u močvarnoj kulturi), ceker (*njem.* Zöger); pletena torba od komušine, šaša, lika ili slame s ručkama za nošenje namirnica.

Ceknuti
popiti s užitkom (čašu vina, vode, piva)

Celar
celer

Celerova sol
fina sol, aromatizirana osušenim celerom, usitnjenim u prah

Celo
vino bez vode

Celjak(i)
ukusan cijeli, narezani, samo oguljeni krumpir(i)

Cemper
mrvica (kruha, sira,..) (Krk)

Cemuljika
stabljika kukuruza (Benkovac, Dalmacija)

Cena
prvobitno glavni obrok, ručak u Rimljana oko 12 sati, kasnije postala večera, pomicanjem obroka u kasnije sate

Cenker
ribarski alat nalik na vršu, napravljen od koluta drveta i slično, opletenih mrežom u obliku lijevka ili valjka, unutar kojeg se nalazi suženi ulaz u obliku lijevka kroz koji riba ulazi unutra. Cenker se otežava sa donje strane kako bi stajao na dnu.

Centl
decilitar

Centopeca
dio životinjske iznutrice (utroba, crijeva, kulje)

Central
lat. (centrum-središte) naziv za hotele, kavane, restauracije locirane u središtu grada, katkada i u neposrednoj blizini kolodvora

Cepec
1.mlinček (Međimurje); 2.valjak za tijesto

Cepela
(od *tal.* cepello) peteljka grožđa

Cerealije
(*lat*.) žitarice, žito svake vrste (ječam, kukuruz, pšenica, raž, riža, zob...)

Cerealije
svečanost u čast boginje Cerere; Cerera – u starorimskoj mitologiji boginja pokroviteljica zemljoradnje, isto u starogrčkoj mitologiji Demetar

Ceremonija
(lat. cearemonia) poštovanje, svečanost, svečanost u nečiju čast (ili nečega) po unaprijed utvrđenim pravilima, običajima

Ceres
jestiva mast proizvedena od masti kokosova oraha.

Ceriš
kašasta hrana

Cerovka
dinja čvrste i hrapave kore kao u cera (drvo)

Cerpić, ćerpić
(od *turskog* kirpič) sirova nepečena cigla pripravljena od gline i pljeve.

Cervelad-kobasica
(*njem.* Cervelatwurst ili Safaladi, *tal*. Mortadella) poznata vrsta kobasica koje u svom sastavu sadrže i mozak „cervello“

Ciba
cibka (*slov*. dijalekt) kokoš

Cibara
cibora; drobna šljiva

Cibebe
(*njem.* Zibebe) zrno suhog grožđa, grožđice

Cibulica
vrsta šljive (Lika)

Ciceg
vrsta grožđa

Cicmara
cicvara, maslo (Hvar)

Cicvara
(ali i bungur i maslo) 1. jelo koje se nekad vrlo mnogo pripremalo u Slavoniji, naročito za zajutrak. Radi se od jaja, svježeg vrhnja, svježeg sira i dodatka brašna i masla. Svježe vrhnje preprži se sa sirom i brašnom (obično se stavljalo kukuruzno brašno) i zatim dodaju jaja. Ovo jelo u Sloveniji zovu: lotvara; 2. mladi sir se usitni i poprži s maslom kad je skoro gotovo zalije se razmućenim jajima (Poljica); 3. razmućena jaja u mlijeku i popržena, jelo čobana u Makarskom primorju.; 4. jelo za svečane dane iz sela oko rijeke Cetine: pravi se od skute iz mješine ili kajmaka. Prvo se istopila u vodi skuta, a zatim se dodalo kukuruzno brašno. Miješalo se drvenom žlicom tj. dok masnoća (od skute) ne dođe na površinu. Istresla se na tanjur i rezala kao kolač.

Cicvarka
vrsta kolača, bazlamača, sklopanka

Cid
zadnje kapi tekućine

Ciđenjak
ulje ocijeđeno iz mljevenih maslina – tijesta, prije stiskanja i polijevanja uzavrelim morem; *„Ciđenjak je likovit za žuč, bo nima kiseline“*.

Ciga
limena osuda za mužnju ovaca zapremine dvije do tri litre

Cigančad
jelo od bjelanjka s vrlo malo bijelog brašna i šećera u prahu. Sve se dobro umuti i ispeče na laganoj vatri.

Ciganski način
često se u restauracijama (i u onima više kategorije) daje jelima pridjev „na

ciganski“, da bi im se dala određena mističnost, ali i orijentalnost. Nažalost, bez ikakve osnove. Ukoliko i dajemo takav pridjev, onda bi se on mogao dati najvjerojatnije jelima – složencima, koja se rade u jednom loncu. S obzirom na nekadašnji nomadski način života, lonac (kotlić) je najbrža termička obrada jela, ali ne i najjednostavnija. Napraviti jednostavno jelo je najčešće i najteže (s malo namirnica napraviti nešto ukusno). Kada već govorimo o „ciganskim jelima“ mora se reći da se kod njih život (duša – tijelo) dijeli na čisto i nečisto (čisto od pupka više – nečisto od pupka niže). Po tom principu dijele životinje i biljke, te se neke mogu jesti, a neke ne. Npr.: ptičje noge i glava su nečiste – trup čist. Konj se ne smije jesti.

Cigla
zemljana posuda za pečenje, crepulja (Hrvatsko zagorje)

Cijediti
(*franc.* passer; *njem.* Samohen) ili procijediti; znači neku gustu tekućinu uliti (juhu, mlijeko i sl.) u sito ili cijedilo da bi se odstranili nepotrebni dijelovi. Francuzi upotrebljavaju za cijeđenje termin passer (pase), a kod nas se često čuje pasirati prema njemačkom passieren (pasirn)

Cik
kisela sirutka; kisela šljiva

Ciknuto
ciklo; (vino) kad nešto postaje kiselo ili je već kiselo

Cikorija
Bijeli lisni izdanci vrste cikorije koja je listala u mraku. U Njemačkoj je divlja cikorija poznata i kao vodopija, uzgajana već u 18. stoljeću. Listovi su služili kao stočna hrana, a od gorkog korijena priređuje se nadomjestak kave.

Cilica
smokva koja se ne ubere zelena, nego se na stablu osuši

Cima
(*slo.*) lišće, perje, zelen od luka, repa, salata, vršci mladog povrća

Cimenta posuda iz koje se pije voda (lončić)

Cimeni tanjur
plehnati tanjur

Cimet
Cinnamomum zeylanicum, drvo – mala i neugledna trajnica, nalik na lovor, podrijetlom sa zapada i jugozapada Šri Lanke. Začin se pravi od unutarnje strane kore, koja se reže i suši na suncu, na kojem se savija. Najpoznatiji je rođak cimeta kora drveta *kasije* (Cinnamomum cassia) potječe iz Kine. Velik dio cimeta koji se danas prodaje na Zapadu zapravo je kasija. Srednjovjekovni potrošači mnogo su bolje prepoznavali razliku od nas, danas.
Cimet je jedna od najstarijih kuhinjskih mirodija. Stari Kinezi, a i Grci i Rimljani (kinnamom ili kinnámômon iz jedne orijentalne riječi kod Plutarha i Herodota, cinnamum kod Plinija i Ovidija) poznavali su već cimet kao mirodiju. Vjerojatno je da je cimet i jedna od najstarijih mirodija svjetske trgovine.
Stari Grci vjerovali su Arapima, koji su im prodavali cimet, kako izvode prava čuda kako bi došli do njega: „Štapiće cimeta, za koje se uopće ne zna gdje zapravo rastu, donose velike ptice do svojih gnijezda napravljenih od blata na strmim klisurama, do kojih se nijedan čovjek ne može popeti. Arapi pticama ponude velike komade mesa, a pod njihovim teretom gnijezda puknu i padnu na tlo, nakon čega iz njih pokupe cimet“.
Rimljanima je cimet služio kao miomiris za mrtvace, nikada za jelo, Kad je Neronova žena Popeja (37.-68.) umrla od njegova udarca u trbuh, njezino je tijelo spaljeno na divovskoj lomači od cimeta.

Ta blaga, ugodna mirodija upotrebljava se mnogo u slastičarstvu za pridodatak rakijama, ukuhanom voću, pri priređivanju mirodijske čokolade. Cimetov

sirup je omiljeni pridodatak različitim gorkim lijekovima, da im se popravi okus. U srednjem vijeku mnogo se upotrebljavao kao začin ribi i mesu, dok se danas upotrebljava radije pri različitim mliječnim i brašnenim proizvodima.

Cimin
(*grč.* kyminon) kumin, kiml

Cimpet
medenica; zemljana posuda za pečenje npr. guske (Hrvatsko zagorje, Međimurje) koja ima dva dijela; onaj u kojem se peče i kojim se pokrije. Prije pečenja se moraju oba dobro navlažiti (Danas se takva posuda uvozi i poznata je pod imenom - Römer topf; nažalost zaboravili smo da je to naš stari autohtoni proizvod kojeg su „zagorci" koristili za svoja guščja pečenja, a kasnije i pureća.

Cinak
lonac za kuhanje mlijeka ili žganaca

Cincar
mesar koji prodaje samo ovčje meso. *Bio je danas cincar, oće da kupi ovaca za klanje*.

Cincarnica
mesnica; mesara za prodaju ovčjeg mesa. *Ne idem ja u cincarnicu, to je poso mog čovika, on voli ovčje meso*.

Cipača
'voće koje se lako odvaja od koštice
Ove godine su nam dobro rodile briske cipače.

Ciper
vrsta vinove loze crna grožđa

Cipolata
vrsta malih talijanskih kobasica, kao i naziv za garniture napravljenu od njih.

Cipov
(*mađ.* czipo) 1. pekarski bijeli kruh; 2. sušeni bijeli kruh za mrvice

Cipovec
kruščić, žemlja

Cipovčica
mali bijeli kruh

Citka
1.rijetko platno za cijeđenje mlijeka. 2. 'posuda kroz koju se cijedi tekućina, cjediljka.
Moraću kupit novu citku, ova se pokidala namisti.

Citronada
(*slo.*) limunada

Citrus
(*lat.* citrus-limun) zajednički naziv za naranče, limun, grapefruit i dr.

Ckara
roštilj, gradele; kožica na kuhanom mlijeku

Ckvara
skvara; mrvice koje otpadaju (ostaju) od topljenja čvaraka

Cmariti
pržiti na žeravici ili polako peći – kuhati

Cmoček
(*slo.*) mali knedl, valjušak, valušak

Cmok
cmoki (slo.) okruglice, valjušci – vrsta tjestenine

Cmokati
mljackati

Coclav
mljaskav (mljackav) (o jelu)

Cok
(tal. ciocco) panj na ognjištu.
U Barbanu se za *panj na ognjištu* koristi riječ *did.*

Cokuš
isjeckano, usitnjeno meso (Hrv. Zagorje)

Con gusto
(*tal.*) (kon gusto) s ukusom, ukusno

Cripnja
(crepulja) je obla posuda od gline ili željeza, dimenzije između 30 i 40 cm. U njoj se najčešće peče kruh. Kod pečenja stoji na malom tronošcu koji odgovara njenoj veličini. Kruh se stavlja u nju, pokrije prethodno pripremljenim žarom. Kada je kruh gotov, žar uklonimo i sa kore
kruha nožem ostružemo ostatke koji su se utisnuli u njega.

Crljenec
1. luk, crveni luk; 2. vrsta graha

Crna juva
(juha) juha od praseće krvi, iznutrica i kukuruznog brašna (Hrvatsko zagorje)

Crni korijen
(gavez, turovac, salsifis) 2-3 m visoka biljka glavočika. Njezin mali korjenasti gomolj upotrebljava se i kao varivo i kao stočna hrana. Tamnozeleno lišće crnog korijena služi također kao stočna hrana.

Crna kuhinja
kuhinja s otvorenim ognjištem

Crnica
vrsta smokve crne kore

Crno zele
U nekim krajevima *broskvu* nazivaju crno zele. Najbolja je za kuhanje kad ga „pofuri“ mraz, dakle kad caruju „maškare“ (vrijeme poklada).

Crnjak
crno vino; *Naždra san se kaše na brudetu, poloka po litre crnjaka, sa neka dimi*

Crveni grozdić
ribizl

Crvić
vrsta rezanac u Dalmaciji, uski mali rezanci („vermicelli, „fida“)

Crvina
vrsta sitnih rezanca od tijesta

Crveno meso
U crveno meso ubrajaju se govedina, junetina, ovčetina, i janjetina, ali i svinjetina, iako je mnogi odvojiti u tzv. *bijelo meso*. Što je meso masnije uz kolesterol sadrži poveću količinu zasićenih masnoća i željeza, ali i pesticide, ostatke veterinarskih lijekova i hormona, teške metale i razne kancerogene spojeve (ovisno o načinu pripreme), jer se sve te tvari akumuliraju u masnom tkivu životinja. Najmasnija je slanina.

Mnogo je objašnjenja zašto je crveno meso postalo nezdravo. Prvo, njegova masnoća sadrži rastuću količinu zagađivača i, drugo, prženjem, pečenjem (grilanjem) u mesu nastaju mutageni i kancerogeni spojevi. U mesne prerađevine (kobasice, pršut, šunke) stavljaju se nitratne soli za salamurenje, koje se u probavnom sustavu mogu vezati s aminima u kancerogene spojeve nitrozamine. Ostaci hormona, koji se dodaju radi tova životinja u nekim zemljama smatraju se također važnim čimbenikom, osobito u pojavnost raka.

Svima koji tvrde da je čovjek oduvijek lovio i jeo crveno meso, pa je bio jedar i zdrav, valja odgovoriti: prije 50 i više godina okoliš nije bio toliko zagađen kao danas, a samim tim i životinjama za klanje bile su relativno čiste. Bile su čiste i najvažnije mesne prerađevine. Primjerice more je u nekim dijelovima svijeta toliko zagađeno teškim metalima da je zabranjeno korištenje sabljarki i tune.

Crvić
rezanac, vrsta tjestenine

Crvina
vrsta sitnih rezanca od tijesta

Cuba libra
(*španj*. - kuba libra) popularni španjolski napitak, koka kola miješana s alkoholom

Cug
(*njem.* Zug) 1. gutljaj; 2. staklena naprava (ili od tikve, buče) za izvlačenje rakije ili vina iz bačve

Cugati
piti, pijančevati

Cujka
(*rum.*) slaba rakija, patoka

Cuk
suha tikvica s dugim repom (za vađenje rakije iz bačve, bureta)

Cukar
cuker, cukor (*njem*. Zucker) 1. šećer; 2. vrsta licitarskog slatkiša (cukorski kramar – prodavač slatkiša na sajmovima)

Cukara
prženi šećer

Cukarak
(od *njem*. Cukar) – slatkiš, kolačić, keks…

Cukardozo
domaći bomboni od rastopljena, pržena šećera; *Naša mati zna činiti cukardozo, ali nam ga čini samo za Sv. Luciju, bo je cukar skup. Najprvo se vrže cukar na oganj rastaliti, pa ka se rastali se izlije na belu kartu i pusti da se stisne. Dobro ga je malo proliti studenom vodun da se prije skrutne.*

Cukarijera
(*tal*. zuccheriera) cukarnica, cukrenica, cukeraš; posudica (zdjelica) za šećer koja se drži na stolu

Cuker doza
(*njem.* Zuckerdose) posuda za šećer, šećernica

Cukerbekeraj
(*njem.* Zuckerbäckerei) slastičarnica

Cukrl
(*njem.* Zuckerl) bombon, slatkiš

Cukerpeker
(*njem.* Zuckerbacker) slastičar

Cukerpiksa
(*njem.* Zuckerbüchse) kutija za šećer

Cuckervaser
(*njem.* Zuckerwaser) zašećerena voda

Cukerzange
hvataljke za šećer u kocki

Cuketi
mlade tikvice pirjane na ulju i češnjaku. Može se dodati i rajčica.

Cukor
slador, šećer

Cukoraši
slastičari

Cukorija
bomboni, slatkiši, slastice

Cukorkandija
(*njem.* Zuckerkand) kandirani šećer

Cukorpohoraj
(*njem.* Zuckerbächerei) slastičarski kolač

Cukrić
bombon (Lika)

Cukrl
(*njem.* Zuckerl) bombon, slatkiš

Culek
vreća za brašno (Međimurje)

Culo
zavežljaj nečega u platnu (stolnjaku)

Cunet
boca uska grla

Curica
okrugla, manja posuda od tankoga željeza s dugim repom (drškom), koji je na kraju

kukast ili probušen, da se može vješati. Za taj rep se kod uporabe drži.

Curunda
curundić, kruščić koji se zadnji napravi, a prvi ispeče (kada se napravi od tijesta kruh, ostatak tijesta upotrijebi se za izradu kruščića (različitog oblika) za djecu

Curundice
vrsta jela: slane ribice se operu i ocijede, slažu se po 20 ribica (glava/rep) jedna do druge, dobro se stisnu dlanom i peku na gradelama.

Cušpajz
(*bav-austr*. Zuspeise) 1. varivo, kuhano povrće sa ili bez mesnog dodatka *(„tri fertala na cušpajz"* - samoborska fraza kojom se najavljuje vrijeme jela); 2. narodni izraz za svako jelo priređeno (kuhano) na ognjištu; 3. ovu je riječ „navodno" izmislio austrijski komičar i dramatičar J. Nestroy (1801.-1862.) koja je decenijima djelovala smiješno.

Cvajer
vrsta brašna II. kategorije (oštro brašno) za razliku od „nulera" (posebno mljevenog bijelog brašna)

Cvarak
čvarak

Cveba
(*tal*. zibillo; *njem.* Zwebe) grožđica, rozina
Hrvatsko zagorje:
Gdo u kuglofa žere same slatke cvebe, taj najleglje dojde vu grofovsko nebe;
Sušiju se cvebe iz muškata i kraljevine za osebujno vino delati i za jestvine

Cvečkenknedli
(*njem*. Zwetschke – šljiva;
Zwetschkenknödel), okruglica „knedle" sa šljivama

Cvečknrester
(*njem.* Zwetschenröster) pekmez od šljiva

Cvergl
1. patuljasti pijetao; 2- vrsta malih riba - somić

Cverglinka
domaća patuljasta kokoš

Cvet
pšenično brašno (Istra)

Cvibak
(*njem.* Zwieback) dvopek; dva puta pečeno trajno tvrdo pecivo (jede se tako da se razmoči u mlijeku ili u bijeloj kavi).

Cviček
kiselo vino (ime istoimenog vina – Slovenija)

Cvil
izbirljiv u jelu

Cvirek
ocvirk, čvarak

Cvit
1.najfinije pšenično brašno; 2. prvi destilat kod pečenja šljivovice i drugih alkoholnih destilata

Cviti
tradicijski bračkи kolač, neizostavan za svatove, jer mu se davao oblik želja (dijete u povoju, srce, perad i slično). Pripravlja se od jaja, mlijeka, ulja, masti, rožolja (maraskina), šećera, amonijaka, soli, brašna. Pomoću kalupa se rade željeni oblici, kolač se ne peče.

Cvitov
cvitovo brašno; bijelo pšenično brašno (Vrgada)

Cvreti
cvrti; 1. rastopiti, taliti; 2. pržiti, frigati; 3. topiti nešto, npr. mast iz svinjske svježe slanine

Cvrtje
cvrča; 1. prženje, prženo jelo, pržena jaja, kajgana; sve što se cvre, šišti; 2.

Improvizirano toplo jelo od onoga što se nađe pri ruci (slanina, jaje, brašno)
Jajca z maslom načinena zovu se cvertje; ..kad z cvrtjem jedu žgance
Jajca jesu dobra vmak ali tverdo kuhana, takaj z maslom načinena i zovu se onda cvertje

Cvrtnica
cvrtnjak (*slo.*) 1. priganica, prigano jelo od jaja i brašna.; 2. jako prženi ili pečeni kolač (kajkavski)

Č

Čabar
1. čebar, drvena posuda za vodu; 2. veliko bakarno bure za pečenje rakije (Banija)

Čaj
ova opće poznata riječ, balkanskog je porijekla od bugarskog čaj, ali i kineskog ča (Kineski kanton)

Čajni kolačići
priređuju se uglavnom od prhkog tijesta i smjese od maslaca ili smjese od badema, lješnjaka ili oraha. Čajni kolačići moraju biti posve mali, jednaki i ne pretvrdi.

Čajni napitak
priprema se od lišća i lisnih pupoljaka biljke čajevac (Camellia sinensis), ali i od drugih biljaka. Prvobitno je čaj ponikao kao lijek, a kasnije prerastao u napitak. Kina i Japan su njegova domovina. U Japanu čajna ceremonija je osebujan japanski obred kakav se ne obavlja više nigdje na Istoku. Vrijeme, prostor (utvrđenim pravilima), dekor u odaji, posude, postupci, čak i razgovor podvrgnuti su najstrožem nadzoru.
Priprema čajnog napitka:
prelije se vodom tek što nije proključala, a zatim poklopi. Prije uživanja treba stajati najmanje tri (3) minute radi ekstrakcije (na kvalitetu utiče: kvaliteta čaja, količina čaja i način pripreme).
Dok se kod nas radi čaj od 2-3 gr, u Vel. Britaniji se troši 3-4 gr. Za dvije šalice.
Na svjetskoj izložbi održanoj u St. Louisu 1904. godine zakupio je Richard Blechyden, Englez, pravo na prodaju čaja posjetiteljima, no već prvi dan sajma bio je vrlo topao i nitko nije želio vrući čaj; poduzetni Englez počeo ga je posluživati hladnog i izumio – *ledeni čaj.*
Voda za prelijevanje čaja ne smije predugo kuhati, jer će čaj imati lošiji okus.
Okus čaja najmanje se kvari od porculanskih čajnika, ako su pravljeni da se kljun (izljev) može nesmetano čistiti.

Čajanka
skup zabavnog karaktera koji se održava u ugostiteljskom objektu obično od 18-22 sata, na kojem se poslužuje obavezno čaj, sendvič, kolači i dr.

Čajno pecivo
skupni naziv za mnoge vrste kolačića izrađenih od brašna, šećera, masti, aromatičnih dodataka i dr.

Čaktar
čačakalica

Čalabrcnuti
u žurbi nešto založiti

Čalabrčak
mali obrok, mala količina hrane

Čalama
jelo koje se radi od zečjeg mesa ili bijelog mesa peradi. Na masti se poprži malo brašna, kosanog češnjaka, mljevene crvene paprike, soli. Za vrijeme pripreme doda se postepeno malo vode i miješa se da ne zagori. Dobivenoj masi, doda se vrlo usitnjeno meso i još malo propirja. Trebate dobiti gustu masu kao kašu.

Čalo-kebab
mali ražnjići od ovčetine; meso se dan prije stavlja u smjesu od jogurta, šafrana i luka da bi postalo mekše i sočnije.

Čalokati
(počalakati) ostrugati i pojesti ostatak hrane u jednoj posudi

Čanak

čanjak; (*tur.*) 1. borovnjak, čaša od bršljanova drva; lončić od četvrtine litre s jednom ručkom (Benkovac, Dalmacija); 2.

drvena zdjela iz koje je obitelj jela; 3. manja drvena posuda s poklopcem

Čantrun
lubenica (Benkovac, Dalmacija)

Čanjatak
stara posuda

Čapljan
poriluk

Čarda
(*mađ.* csarda) 1. krčma na pusti u Mađarskoj; 2. gostionica na periferiji grada

Čardagija
han pred gradskim vratima, obično u sredini kvadratno dvorište oko njega zgrada.

Čardak
1. građevina obično od drvena na stupovima s izbočenim gornjim katom; 2. prostorija za primanje ili boravak gostiju (na katu); 3. kos za kukuruz; 4. glinena posuda za nošenje vode u polje (Posavina)

Čašnjak
peharnjak, peharni stol, čašnjak, čašni stol

Čatal
(*tur.*) vilica

Čatma
posebno slavlje pri završenim radovima pokrivanja kuće (Posavina)

Čanjatak
stara posuda

Čatrnja
1. iskopana ili ozidana jama za skupljanje kišnice s krova ili s posebne nakapane plohe; 2. Iskopana ili ozidana jama iz koje se vadi pitka, podzemna voda, nakapnica; bunar.

Čatura
poklopac ispod kojeg se peče kruh na ognjištu (Pelješac)

Čebula
(*slov.* od mlet. cebolla) crni luk

Čefulja
mali grozdić, dio grozda

Čehula
češnja, režanj, glavica češnjaka

Čejrek
čerek, čereg (*perz.*) četvrt zaklanog janjeta ili brava

Čekmêz
pećnica u zidanoj peći

Čelenka
glava u prenesenom smislu.
Ako te lupim po čelenki, ne ćeš više jesti palentu (Slunj)

Čemeran
koji je gorka ukusa; jadan, nevoljan.
Ne znam kaka mi je to srića, ja sam skoro svaki dan ko čemeran čovik.

Čemernica
ljuta paprika

Čena
češanj (režanj) češnjaka

Čenglin
vješalica, naprava za vješanje npr.svinje kod klanja

Čep
Zasigurno ste bili svjedoci kako se poslužitelj ponekad muči prilikom otvaranja butelje vina: ili mu čep pukne ili ga probije, pa u čašu dođu neželjene mrvice pluta ili naprosto ne želi izaći iz grla boce. Dogodi se da i izleti i izazove neugodno prosipanje vina. Što se mora znati o čepu – tako važnoj „sitnici“.
Vino se nekad čuvalo u bocama začepljenim smolom, kredom, drvom i raznim dijelovima biljaka. Sve su to bili loši čepovi, a vino je dobivalo neugodan miris i okus. Pluto se kao sirovina za čep pojavljuje

vrlo rano, još u antičko doba (neke amfore iz trećeg stoljeća imale su čepove od pluta), no plutane je čepove u praksi prvi primijenio slijepi benediktinac Dom Perignon. On je 1618. proizveo prvi šampanjac i zatvorio ga plutanim čepom. Plutani čepovi izrađuju se od kore hrasta plutnjaka. Najveće šume ovoga hrasta prostiru se u Portugalu, a ima ga i u Španjolskoj, Alžiru, Italiji, Francuskoj, Tunisu. Ovaj darežljivi hrast daje koru koja mu se skida kad u dobi od 25 do 30 godina starosti njegov obujam dosegne oko 80 cm. Oguljeno stablo jednostavno za 9 godina obnovi koru.
Plutani čep treba biti: elastičan, ne smije propuštati vino i plinove iz boce, mora odgovarati tipu boce, ali i kvaliteti vina koje se stavlja u bocu. Obično se izrađuju dužine 33 mm, širine 22 mm; dužine 44 mm i 24 i 26 mm širine; a ima ih i od 66 mm.
Za vina koja se dulje čuvaju poželjni su arhivski čepovi visoke kvalitete, dok za vina koja se brže troše, nije potreban čep veće dužine, a može biti i slabije kvalitete, no dovoljno dobar da udovolji zahtjevima kvalitetnog čepljenja.
Čepovi se, ovisno o proizvođaču, klasificiraju u ***a,b,c,d*** i ***e*** kvalitetu, a one s oznakama ***super*** i ***ekstra*** poželjno je kupovati uz certifikat.
Čepovi su u pakovanjima obično sterilizirani, a i nakon otvaranja trebalo bi njima manipulirati s istim oprezom. Čuvajte ih na suhom mjestu, nipošto uz sredstva koja razvijaju jake mirise.
U Münchenu postoji muzej vadičepova, u kojem je izloženo oko 1500 naprava za odčepljivanje boca, a uz svaku je opis i legenda. Spirala je, naravno, kod svih jednaka, ali drške svjedoče o bujnoj mašti izrađivača.

Čereg
komad, komadina, na primjer čereg mesa – (oveći) komad mesa, komadina mesa, čereg kruha…

Čerez
(*tur.*) 1. zbirna imenica koja u prvom redu znači suho južno voće, a zatim i razne kupovne poslastice kao: rahatlokum, bomboni itd.; 2. ono što ne spada u glavno jelo, nego sporedno, kao sir, voće, salata...; 3. slatkiš koji se jede poslije svih drugih jela; krupno i dobro osušeno , obično, crno grožđe

Čerežnjak
mali tanjur iz kojega se poslužuje slatkim od voća

Čerišnja
trešnja

Červiš
(*perz.*) umokac, sok, rastopljena mast (loj) iz mesa 1. jelo kao žitka cicvara od brašna, octa i češnjaka u koje se umače pečeno meso (cicvar, červiš, sutlija); 2. umak u koji se umače pečeno meso; 3. vrsta guste kokošje juhe (kao ragu)

Česati
usitniti, ribati (česno zelje – ribano zelje)

Česen
češnjak

Česnica
1. jelo od bijelog luka (češnjaka) kao gusta čorba; 2. kolač; između nekoliko slojeva debljih kora od tijesta stavi se mljeveni ili tucani orasi, šećer i suhe grožđice. Ovako priređen kolač se ispeče i prije posluživanja se premaže medom. Po starom običaju kolač se ne reže nego lomi u prisustvu svih članova obitelji. Radi se za Božić; 3. pogača koja se mijesi ujutro na Božić od pšeničnog brašna i u koju se stavlja kovani novac (srebrni ili zlatni). Onaj tko pronađe novac bit će sretan cijelu godinu. U Hercegovini se umjesto novca stavljao konjski klin (čavao za potkovu) za sreću onome tko ga nađe.

Češanice
masline koje se beru i bacaju na tlo

Češkek
1. jelo od pšenice i mesa; 2. ječmena kaša

Češminoveć
(*slo.*) sok od žutikovih boba

Češnjeveć
(*slo.*) rakija trešnjevača

Češnjovke
vrsta svježih mesnih kobasica u kojima prevladava češnjak kao začin

Češpljevi cmoki
(*slo.*) knedli, valjušci sa šljivama

Češpljevac
(*slo.*) 1. šljivovica; 2. kompot od šljiva, pekmez od šljiva

Četereška
crno mekano koje najprije zri i najbolje je za jelo; ime dobilo vjerojatno što ga je potrebno rezati četiri puta

Četrtinjka
1. drvena posuda od 10 litara (Lika); 2. Malo bure bez gornje strane, služilo kao mjera za žito. Četiri četvrtinke bio je jedan vagan (stara jedinica obujma; bečki =61,51, požunski=62,5 l); 3. *reg.* zdjela vage, plitica, tas.

Četrun
limun; Staništa četruna kod nas su uglavnom u južnoj Dalmaciji, gdje se uzgaja u lončanicama ili na zaklonjenim toplim mjestima jer je izuzetno osjetljiv na mraz i niske temperature. Prema zapisima, četrun su jeli gladijatori radi zaštite u borbama sa životinjama, naročito zmijama, jer im u tom slučaju zmijski otrov nije naškodio (Atenaj 200 g.n.e,).
Plod četruna može biti težak i do 3 kg. Ovalnog je oblika, jako naborane i debele kore, s malo soka. Bere se zelen i nedozreo. Vrlo je aromatično voće, kisela okusa poput limuna. Kora odvojena od mesnatog ploda kandira se u šećernoj otopini.
U kulinarstvu se citronat od četruna koristi se za izradu kolača, ali plod mora biti zelen. Pri rezanju četrun mora biti slaninasto elastičan, bez mrlja.

Četvrtinka
starinska mjera od 10 litara; četvrtina od *kuplenika* (40 l).

Čevap
vrsta jela; kuhani grah (ocijeđen) zamašćen s mašću i pomiješan s prženim lukom i ostalim začinima

Čevulja
čevuja, čemulja; dio grozda grožđa (Benkovac, Dalmacija)

Čič
čičvara; čičika, naut, slani grah slanutak. Raste u primorskim krajevima, plod je u obliku nabubrene pucavca, sadrži jednu do dvije žute sjemenke, priređuje se kao jelo.

Čičarica
manji slani grah, slanac

Čičati
pirjati

Čiček
slanutak

Čičindula
žižula, voćka po obliku slična datulji

Čičmak
čikmak (*mađ.* macsik); jelo od meda i maka (Hrvatsko zagorje)

Čičorda
jelo od čičvarde (slanca), slanutka (Dalmacija)

Čiger
(*mađ.* sciger) vino koje se dobiva dolijevanjem vode u kom, kominjak, vino dobiveno tiještenjem (cavarika, čavarika)
Po svetke se more čigera, ali zevrelice dati

Čik
(*mađ.* scik) piškor (vrsta male ribe; slatkovodna srdelica)

Čilva
vrsta smokve „male duga repa“ u Hrvatskom Primorju

Čimbul
čimula vidi: raštika

Čimbur

negdje i *čilbur* (*tur*. áilbir, áirbir) 1. kajgana – jelo od jaja (pravi se tako što se jaja razbiju i prže na maslu ili kajmaku bez miješanja („jaja na oko“). Ako se jaja pri prženju miješaju, dobije se *kajgana*); 2. kosano janjeće ili ovčje meso prženo na maslacu; 3. (čimburiš) jelo spravljeno od jaja, sira i luka (Posavina).

Čimkati
čipkati, čenkati; prstima raditi, čupati sa kostiju sve što se može pojesti (Brusje, Hvar)

Čimula od broskve
izbojci na vrhovima kupusovih stabljika

Čimulice
izdanci su na raznim sortama povrća iz porodice kupusa, najslađi su kasno zimski i rano proljetni. Nježno mlado povrće samo se ovlaš obari ili opari i rasporedi po širokoj površini kako bi se što brže ohladilo i tako zadržalo intenzivnu boju. Kad se ponovo kratko zagrije, na ovaj način pretpripremljeno povrće čuva svoje blještavo zelenilo.

Činija
zdjela, tanjur od porculana, svaka posuda od pečene zemlje; ponegdje se smatra da su to samo posude od drveta

Činiti žežin
Postiti

Činkvantin
vrsta domaćeg kukuruza u Slunju, karakterističan je po niskoj stabljici i sitnom zrnju na klipovima; otporan je na sušu

Činž
ili ujam, prihod šest kaptolskih mlinova, u Zagrebu na potoku Medveščak, koji se dijelio na 27 dijelova ili porcija, tj. u svakom mlinu prema njegovoj kakvoći, imali su po tri i više kanonika svoj dio.

Čmela
pčela

Čmelar
pčelar

Čmula
lončić za vodu od lima (Dubrovnik)

Čobanjac
jelo od ovčjeg mesa sa jakim začinom.
Nema boljeg ila od čobanjca kojeg sami čobani skuvaje.

Čogan
čugen (*tur*.) biljka: *„devetere gaće“,* Saponaria officinalis; L. Plenifra; Sok od samljevenog korijena ove biljke stavlja se u tahan-halvu i kos-halvu

Čoka
(*slo.*) svinja, krmača

Čokanj
(*tur*.) staklena bočica iz koje se pije rakija (tur. cokal – zemljani sud za vodu i za alkoholna pića, sadrži ½ l, 1 dl, 2 dl).

Čokolad šnite
vrsta kolača

Čokot
(*tur.*) 1. trs loze sadnice, rozgva; 2. klip kukuruza

Čolama
červiš od piletine

Čolet
varivo od graha kuhanog zajedno sa slaninom

Čompa
krumpir

Čonta
kost (Međimurje)

Čopat
jesti zrno po zrno (Dalmacija)

Čoravi paprikaš
smjesa krumpira i povrća (Međimurje)

Čorba
(*tur.* çorba) 1. gusta juha, čorbast – jušno, narijetko kuhano (doslovno: mesna voda koja se dobije kuhanjem mesa); 2. gusta juha radi se od povrća, mesa, riže, tjestenine i raznih začina, koji se dodaju po ukusu. Ponekad se dodaje i zapržak da se zgusne. Čorba je ukusnija i ljepša ako se povrće i meso najprije propasiraju, a onda zaliju vodom i skuhaju. Katkad se čorba protisne (propasira) da se dobije glatka juha nalik na kremu. Dodavanjem jaja, mlijeka, vrhnja, naribanog sira i dr. povećava se hranjivost juhe.
Čorbe se rade od mesa i povrća, ili samo od mesa ili samo od povrća. Mogu se zapržiti bijelom ili rumenom zaprškom i začiniti ili samo zapržiti i samo začiniti. Osnova za sve čorbe je bistra juha kojoj se daje potrebna gustoća brašnom, škrobom (majcena), kašom od žitarica, krumpirom i sličnim sastojcima. Prema gustoći i boji zaprške dijele se na bijele krem-čorbe i obične zapržene čorbe. U čorbe se može dodati vino ili pivo.
Poijo sam dva tanjira čorbe.
Svilena čorba juha - juha od sviježeg mesa'; zapržena čorba, soparna čorba, krumpir čorba, pileća čorba, goveđa čorba.
Više baba (kuharica) pokvari čorbu

Čorba od jabučice
juha od rajčice (paradajza) pripravlja se obavezno na posne dane u Posavini (naročito u Korizmi).

Čorbaluk
(*perz. tur.*) dublja zdjela, ćasa

Čordar
tjerač i čuvar seoskih goveda na cjelodnevnoj ispaši

Čreda
stado goveda

Črepnja
čripnja; glinena zdjela s poklopcem za pečenje u žaru ognjišta. Fazan, janje, pile ili puran, peku se tako da se na dno složi meso s ploškama krumpira, slaninom, lovorovim lišćem, ružmarinom, pokrije gornjim dijelom črepnje i sve zatrpa žeravicom na ognjištu.

Črešnje
trešnje

Črišnja
trešnja

Črlenec
crveni luk

Črnec
vrsta crnog grožđa

Črnookica
mletački grah, crnookica

Čubar
mirišljava trava (koja se suši) kao začin za jelo i kobasicama (bresina, čober, čubrica, jeber, kubar, osogriz, seržana, morski vrijesak). Danas, skoro zaboravljen dodatak jelima.

Čubrenjak
je posuda (s drvenim štapom) poklopcem i rupicom u sredini za tučenje maslaca.

Čuča
reg. patka, kokica, kokoš

Čučka
jelo; stari fažol i maništra uz suho svinjsko meso

Čumur
ugljen (Posavina)

Čunka
njuška

Čunjka
šunjka; Bio je običaj, kod nekih, da suhu praseću čunjku (glavu) kuhaju za Božić

Čup
zemljana posuda s užim grlom

Čupter
vidi: mantala; riječ čupter dolazi od – čupkati – lagano prstima uzeti, vući, malu količinu.

Čurek
(*tur.*) 1. vrsta kruha koja se radi u posebnim prilikama (Mostar); 2. vrsta čaršijskog pekarskog kruha od bijelog brašna. Tijesto se zakuhava s posebnim kvasom („majom“) koji se pravi od istučenog nohuta (slanutak, slani grah). Kruh se odozgo namaže jajem, a za posebne prilike stavlja se u tijesto i mlijeko; 3. pekarski bolji kruh, poluslastica, premazan jajem; pinca (u nekim mjestima Dalmacije „pogača“); 4. somun, lepinja.

Čurekot, čujrekotica

Čurekot sadrži u sebi lijek za svaku bolest, osim za smrt.

(*tur.*) crno mirisavo sjeme biljke Nigella sativa L., kojim se posipaju somuni i peksimeti (*tur.* çörek otu – doslovno: čurekova trava)
Egipatski *„el-bereqa“* čurekot je jedna od najranijih kultiviranih biljaka čovječanstva. Tek u skorije vrijeme ova biljka je novootkrivena od strane liječnika alternativne medicine, imunologa kao i raznih farmaceutskih tvrtki. Dragocjena svojstva čurekota poznata su još iz davnina, pa je cijenjen u mnogim kulturama širom zemaljske kugle. Sjeme čurekota (*lat.* nigella sativa) spominje se i u Bibliji pod nazivom kim. Iako ne pripada istoj porodici biljaka, te je time taj naziv pogrešan, on se i danas koristi na njemačkom govornom području, gdje se za čurekot (riječ turskog porijekla) upotrebljava izraz *Schwarzkümmel – crni kim*. Još u staro doba ovo sjeme je korišteno pri spravljanju hljeba.

Čurka,e
vrsta kobasice - krvavica

Čutura
(*lat.* cytula) 1.drvena, metalna ili plastična plosnata boca različitih veličina, praktična za nošenje raznih pića na put. Sadrži oko jednu litru.
Nasuo je vina u čuturu i zaboravio je ponet.
2. ploska(plosnata boca) lijepo ručno izrađena od drveta, posebno ukrašena nosi se u svatovima s natočenom rakijom (Posavina)

Čuvadar
jaje koje se na Veliki petak ostavlja da odstoji u crvenoj boji, da se oboji; to se jaje čuva do druge godine

Čuvanje voća i povrća na stari način
mnoga stara uputstva tj. iskustva vremenom su „ishlapila“ zaboravili smo ih tijekom vremena, koja su poznavali još naši preci s ovog područja.
Nekada ljudi, koji su živjeli uz more, čuvali grožđe, za dulje vrijeme, u prokuhanoj kišnici (čitav grozd se stavio u prokuhanu kišnicu na trećinu, a sve zajedno u zemljanu posudu. Posuda se osmolila, začepila i odložila u podrum; ili na dugi način – da su grozdove prekrili ječmom). Jabuke i šipak (nar) su očuvali za duže vrijeme na taj način da su ih umakali u kipuću kišnicu (zar to nije – blanširanje). Dunje su odlagali u posude, prekrili mirisnim grančicama, prelili medom i ukuhanim vinom (do polovine). Svježe jabuke, smokve, šljive, kruške i trešnje, pažljivo obrane s peteljkama stavljali su u med, tako da se ne dodiruju. Sok od kupine
su pomiješali s vinom ukuhanim do četvrtine i stavili u posudu.
Zelen (povrće) ne potpuno zrelo odlagali su u posudu koju su zatvorili i osmolili. Rotkvice su odlagali u posudu pokriveno s bobicama mirte i prelili mješavinom meda i kvasine ili mješavinom meda, kvasine i soli. Gljive su odlagali u posude u slojevima, pokriveno piljevinom. Breskve su odlagali u dobro osoljenoj vodi – salamuri s čubrom. Masline netom ubrane odlagali su u ulje (maslinovo). Mnogo toga bi se još moglo napisati o zaboravljenom znanju i iskustvu.

Čuzlema
slatka pita; radi se kao baklava, osim što se na kraju stisne u gužvu

Čvaka
s malo masla napravljeno tijesto, nasjeckani, polito medom ili šećerom i ispečeno

Čvarci pirjani
mesnate, žilavije čvarke popržite na malo masnoće uz dodavanje tople vode. Pirjajte dok ne omekšaju i nabubre. Poslužite s mladim lukom ili na njih prelijte jaja, sa ili bez kajmaka.

Čvarikar
krčmar koji poslužuje pićem i toplom hranom

Čvarkuša
pogačica od čvaraka

Ć

Ćafur
gorka rakija u kojoj ima svake trave, dobra za boli u želucu

Ćahija
(ćaija) 1. masni pekarski kolačić, kao burek; 2. vrsta pekarskog kruha (slanog kolača) od bijelog brašna. Peče se u obliku kruga sastavljenog od više kockastih komada koji se lako odvajaju, te se i pojedinačno mogu prodavati. Tijesto se radi s posebnim kvasom („majom“) koji se radi od istučenog nohuta. Odozgo se maže uljem.

Ćanta
dvolitrena staklena boca opletena slamom

Ćasa
(*perz.*) dublja posuda, poluokruglasta oblika u kojoj se poslužuje žitko jelo kao čorba, mlijeko

Ćejne
ćejneta (*tur.*) vilica

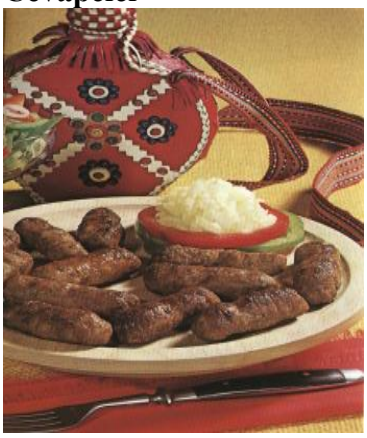
Ćereviz
đereviz (*ar.*) peršin, celer

Ćeške
češke, češket, keška; 1. jelo od pšeničnog ili ječmenog brašna i mesa (ostupana pšenica s puno kokošjeg mesa bez kostiju, dugo se *vari* (kuha) dok se sve ne raspadne. Obično se radi za Božić. Može se pripremiti i ranije, spremi u posudu i zalije ukuhanim maslom; 2. ječmena kaša

Ćeten-halva
ćetenija (*ar.*) vrsta halve; koja se radi zimi od ukuhanog šećera i bijelog brašna. Ukuhani šećer se razvlači u brašnu tako dugo dok se ne pretvori u tanke konce. Radi se samo na hladnom mjestu jer se inače šećer ne bi mogao tako razvlačiti

Ćevap
ćebab (*tur.* kebab) – vrsta jela; 1. komadići mesa pečeni na žaru; 2. na komadiće isječeno meso pirjano na kosanom i zapečenom (propirjanom) luku s dodatkom jakih začina i paprikom, u dosta umaka i nakon toga zapečeno (staro perzijsko jelo); 3. mljeveno meso – janjetina/ovčetina, govedina, nema svinjetine, oblikovano u valjčiće i pečeno na roštilju/žaru; 3. grudica iskosana mesa; 4. sïš ćevap – „željezni ražanj“, „ćevapi na štapiću“;
4. riječ - ćumlek („đuveče“) – lonac = ćumlek-ćebap – sinonim za papazjaniju, jelo koje se gotovi u zatvorenom loncu.
Pravo značenje riječi je – na komade isječeno kuhano meso s dosta umaka.
Izrazi kao „ćevabiti“, „nek se šćevabi“ – znači – pirjati, tj. kuhati u vlastitoj vodi, umaku odnosno vlastitoj masti.

Ćevapčići



sjeckano (ili samljeveno) meso oblikovano u valjčiće koji se peku na roštilju. Poslužuju se u lepinji s lukom, i kiselim mlijekom.

Ćevapčija
ćevabdžija, ćevapdžija (*ar. tur.*) – onaj koji peče i prodaje ćevape i druga jela od mesa pripremljena na roštilju/žaru (ražnjići, pljeskavice).

Ćebapčijinica
ćevabdžinica, kebapčina – „ćevapčijin lokal, pečenjarnica, ugostiteljsko mjesto gdje se peku i poslužuju ćevapčići i slična jela s roštilja/žara.

Ćiana
svečana prigoda kao vjenčanje, ženidba, Uskrs, Božić, ili inače svečana prigoda
- kanata (Rab, Cres, Susak, Kaprije, Brač, Korčula, Vis, Šipan); likov, likovo, gliha; kanata (Hvar) – slava kad je završetak nekog posla, večera, pijača

Ćikara
(*mlet.* chicara, *tal.* chicchera) šalica za bijelu kavu i čaj; 1. zemljana posuda (Hvar); 2. šalica, zemljana ili metalna posuda veća; 3. porculanska čaša za bijelu kavu

Ćikarica
šalica za crnu kavu;
Viš ve male ćikarice o majolika, tanke su kako kartefina. To su za šćetu kafu, ali se ne duperaju, nego stoju na komodu da ih je lipo viti.

Čikovi
jelo od kosanog mesa uvijeno u tijesto i sve začinjeno maslom

Ćil-burek
burek sačinjen od ovčjeg kiselog mlijeka, ovčjeg mesa i začina

Ćilica
mala čaša (Banija)

Ćimula
izbojak koji raste na korijenu kupusa; *Slaja mi je ćimula nego broskva kapusana.*

Ćitir
kitir (*tur.*) kukuruz u zrnu koji se pržeći rascvjeta, ispuca

Ćoćka
gusto kuhano varivo

Ćokalica
(ponegdje je zabilježeno čokalica)
sitna riba koja živi u sloju bočate vode - između gornjeg sloja slatke vode rijeke Krke i donjeg sloja slane morske vode Prokljansko jezero, jezero u donjem toku rijeke Krke veličine 11 km2). Pržene ćokalice lokalna je delicija uz koju se obavezno poslužuje domaće vino, odlično se sljubljuju (slažu). Skradinski autohtoni specijalitet

Ćufte
ćufteta (*tur.* kufte) jelo orijentalnog porijekla pripremljeno od kosanog mesa (goveđeg, janjećeg, ovčjeg) oblikovano u loptice i pirjano u pikantnom umaku od rajčice. Vidi: *Mesne okruglice*

Ćufter
(*tur.*) vrsta slatkog jela (bestilj-pekmez) koje se pravi od grožđanog mošta, radi se od mošta prokuhane sa nišestom (pšenični škrob u prahu), zatim se izlije u pleh (tepsiju) ili gustu tkaninu, ostavi se da se osuši na suncu i reže na manje komade raznih oblika. Ova vrsta slatkiša „isušenih kolačića“ često se radi u Hercegovini (tur. köfter „gusti bestilj“ od grožđanog mošta (šire) i nišeste).

Ćuja
glineni vrč za vodu (Hrvati Banjalučkog podkozarja)

Ćukarin
žličica

Ćukter
vidi: mantala

Ćulbastija

đulbastija (*tur.* külbasty) govođe meso (meso od rebara) pečeno na žaru

Ćumez
tur. kümes – kokošinjac; neugledan i zapušten ugostiteljski objekt

Ćup
(*ar*.) zemljana duboka posuda sa dvije ručke sa strane. Dno je usko, onda se širi do polovine visine, i zatim suzuje gore prema otvoru; veliki zemljani lonac

Ćupteti
specijalitet slavonske kuhinje, a radi se od tijesta napravljenog od brašna, masti i bijelog vina. Razvaljano tijesto reže se na kvadratiće 10 x 10 cm i puni sa domaćim kobasicama ili mljevenim mesom. Vrhovi kvadratića se spoje, malo uvrnu i isijeku. Poslužuju se topli ili hladni uz vino. Obično se rade za vrijeme kolinja.

Ćurka
(*mađ.* csurka) krvavica, jetrenica, džigernjača

Ćurta
(*ar*.) vrsta tikve (bundeve) porijeklom iz Kurdistana

D

Dagara
(*tur*.) zemljana (glinena) posuda u obliku dubokog tanjura za jelo i mlijeko; veća zemljana posuda za mlijeko, za pečenje janjetine

Dalmadžik
(*tur.*) vrsta jela: obloženi kolačići od kosane bravlje jetre

Dalmatika
1.označava kasnorimski odjevni predmet; 2. katoličko odjevno ruho jednog đakona, biskupa, pa i pape. (to je rimska odjeća ili katolička haljina). Podrijetla je od ilirske odjeće.

Dalmatinski gulaš
„putač"; - radi se od janjetine, luka i na maslinovu ulju, bez paprike, ali s lovorom, paprom, rajčicom i krumpirom. Jelo mora biti jušno s mnogo umaka.

Dalmatinska pržolica
meso goveđeg ramsteka, se opere, potuče, posoli, popapri, te umoči u brašno. Na masti se poprži na ploške narezani luk. Doda se meso. Dolije se vode i pirja dok meso ne postane mekano. Poslužuje se uz kuhanu blitvu i krumpir.

Dalmatinsko vino
crno vino; ranije se u Slunju podrazumijevalo pod dalmatinskim vinom svako crno vino, za razliku od bijelog vina, koje je nazivano hrvatskim ili *rvackim* vinom

Damenkaprice
vrsta kolača – germtajg/dizano tijesto od žumanjka, brašna, maslaca s dodatkom šećera i kvasca. Polupečeno premaže se pekmezom od marelica, prekrije/premaže tučenim bjelanjkom sa šećerom i ispeče.

Damfati se
pariti se, kuhati se, pušiti se

Damfnudlin
(*njem.* Dampfnudel) valjušak kuhan u vodenoj pari

Damijana
opleten stakleni sud

Danka
vrsta kobasice – d(j)evenice nadjevene u debelo svinjsko crijevo

Dar-začin
darčin; cimet u prahu ili kori

Darioles
franc. tortice pečene u kalupu cilindrična oblika

Darne
krupni, poprečni odrezak, rezan od sredine velikih riba, ali i čitav srednji komad velikih riba

Davet
(*ar.*) gozba priređena u kući povodom kakvog veselja ili proslave

Datula, datulja
(*tal.* dettero, dattolo) vrsta palme sa vrlo ukusnim slatkim plodovima veličine šljive

Deba
debe (*ar*.) okrugla drvena ili bakrena posuda s poklopcem u kojoj se drži ili nosi sir, kajmak, med; mali mijeh u kome se drži maslo, ulje, med, pekmez ...

Debela gibanica
vrsta kolača od dizanog tijesta

Debeljački žganci
(*slo*.) žganci od kukuruznog brašna

Debrecinka
(po *mađ.* Gradu Debreczenu) naziv vrlo tanke kobasice; kuhaju se, peku u tijestu ili dodaju u varivo. Kobasice se odlikuju osobitom kombinacijom mesa i začina među kojima prevladava mljevena crvena paprika.

Deckosse
njem. gusti umak kojim se prelijeva neko jelo

Dedele
jelo; smjesa krumpira i kukuruznog brašna (Međimurje)

Defit
miris, okus

Degustirati
lat. degustare – okusiti; organoleptičkim svojstvima, mirisom, okusom, ocijeniti kvalitetu jela i pića. Osoba koja pomoću vida, mirisa i okusa Ocjenjuje kvalitetu (kave, čaja, vina, hrane i dr.) naziva se degustator.

Degustator
lat., osoba koja pomoću vida, mirisa i okusa Ocjenjuje kvalitetu kave, čaja, vina, hrane i dr. Degustator mora poznavati praktički i teoretski artikl koji Ocjenjuje. Da bi udovoljio tom pozivu, degustator mora praktično i teoretski poznavati artikl koji Ocjenjuje, imati izoštren vid i istančana osjetila za miris i okus, ne smije biti strastven pušač, uživati odviše pikantna jela i dr.

Degušto
ukusno, slasno; *Imali smo za obed lipi brudet o mišancije s blitvun. Baš san degušto obedvala.*

Dekantirati
(*franc.* décanter) ocijediti, polako otočiti; neku tekućinu odvojiti od taloga koji se nalazi na dnu i tako je razbistriti (dekantirat rastopljen maslac, vino i dr.). Dekantiraju se najčešće odležana crna odnosno crvena vina.

Dekorirati
(*franc.* décorer) ukrasiti, uljepšati jela, poslastice ili piće, pripadajućim elementima (peršinom, sitno rezanim krastavcima, maslinama, listovima zelene salate i sl.)

Delanec
kominjak, piće ispod koma; loše vino, je piće u suprotnosti sa zakonom i uopće ne spada u vina. Radi se od ostataka grožđa, odnosno već sprešane smjese u kojoj je ostalo vrlo malo kvalitetnih sastojaka. U tu se prešavinu, koja se naziva i komina, dodaju voda, šećer i kvas za fermentaciju, a nakon što smjesa otkipi, stavlja se u bačvu i onda se dodaju razni aditivi od limunske kiseline i raznih aroma do sumpora.

Delicija
(*lat.* deliciae) naslada, ugoda, radost, sladost, slast, raskoš; deliciozan - pun naslade, ugodan

Delikatesa
(*franc*. délicatesse) općeniti naziv za poslasticu, specijalitet, specijalno jelo

Demejana
Vidi: demižon

Demirlija, dimirlija
(*tur*.) velika bakrena posuda koja služi kao sinija (okrugla trpeza). Promjer joj je 1-2 m, ponekad i veća. Prilikom upotrebe stavlja se na stalak od željeznih šipki (po čemu je i dobila ime)

Demižon
pletenka, pletara, boca od nekoliko litara opletena (od *perz*. Damaghani – grad u kojem je bila razvijena staklarska industrija)

Depožit
1. prostor u podu konobe u kojem su se čuvale masline ili drugo; 2. kavezi za rakove; *Ka se ćapa rarog oli jastog, vržu se u depožit ki se držu u moru, da se beštija živa roda, ne smi krepati* (Dalmacija).

Dereš
1. lišće mladog zelja; 2. vrsta jela od zelja i graha. Kuha se sve zajedno usitnjeno na kockice sa češnjakom i začinjeno zaprškom; 3.. jelo; smjesa povrća (lišće stočne repe – cukorice i zelja) (Međimurje).

Dereza, derezga
divlji peršin

Dernek
(*tur.*) vašar, sajam, svadba, veselje

Dešop
vrsta slatkoga kolača za umakanje

Devenica
kobasica djevenica

Deveničar
onaj koji pravi djevenice; kobasičar

Dibek
(*tur.*) stupa (havan) od izdubljenog kamena ukopan u zemlju i u njemu se tukla kafa teškom željeznom ćuskijom sličnom tucalu od havana. Bilo je i drvenih dibeka, kojih se moglo vidjeti po manjim mjestima Bosne još pred tridesetak godina.

Digestiv
ili digestiv (*franc*. digestif; *lat*. digerere – probavljati, digestio – probava) piće koje se uzima uz desertna jela ili nakon jela radi lakše probave, (fini likeri, cocktail, konjak). Muškarci uglavnom uzimaju: konjak, vinjak, rakiju; a žene fine slatkaste likere najbolje kvalitete: Cointreau, Maraschino, Cherry Brandy, Grand Marnier ... Piće se poslužuje pri sobnoj temperaturi.

Djevenica (devenica)
vrsta kobasice nadjevena mesom, suhim grožđem, pšeničnim brašnom, travom mravinac (divlji mažuran, mekulica, riganj i origano), klinčićem i cimetom (Poljica). Podjela prema vrsti: bela, črna, krvava, krvna, jetrena, jetrnica

Dilum
(*tur.*) kus, kriška, komad dobiven uzdužnim presjekom: dilum baklave, dilum lubenice

Dim
1. sušenje prehrambenih proizvoda pomoću dima i mjesto gdje se tako suši; 2. ognjište, kuća; 3. vinski dim - pijanstvo

Dimljeni kvargl
vidi: prge od sira

Dinstati
(*njem*. dünsten) pirjati, tušiti, kuhati, u pari do 100 oC meso, povrće i perad.

Dinja
Najstariji dokazi o konzumiranju dinja potječe iz 2400. godine prije Krista. U Ameriku su stigle u obliku sjemena na jednom od Kolumbovih putovanja, a on je sam s jednog od kasnijih putovanja izvijestio da su ih Indijanci počeli uzgajati. Nasuprot bananama, moraju prirodno dozreti dok je plod još preko peteljke u vezi s biljkom. Uberu li se prerano, više neće dozreti. Teško je povjerovati, ali veličanstveni slatki okus dinje dolazi od toga što ima malo kalorija – samo 50 po kriški.

„Direktor“
grožđe od necijepljene loze posebnog mirisa od kojeg se u Posavini nije radilo grožđe već je uz plod bila često vezano za hladovinu ispred kuće.

Dirjek
kolac u vinogradu (Benkovac, Dalmacija)

Disnotor
svinjokolj, vreme klanja svinja.
Kaki bi bio disnotor brez paprikaša za užnu.

Dišava
(*slo*.) mirodija, začin

Dišeče
mirisavo (jelo)

Divina
jestiva trava, ima list sličan karanfilu

Divjačina, divljačina
meso divlje svinje, divljač općenito, pečenka divlje svinje kao poslastica crkvenih dostojanstvenika

Divjak
divlja svinja, vepar

Divljač
divljač dijelimo na: pernatu, dlakavu, nisku i visoku.

dlakava	visoka ili crvena divljač: jelen, srna, divo-koza, kozorog
niska ili crna divljač	divlja svinja, jazavac
sitna divljač	zec i divlji kunić

Divjača
(*slo*.) divlja samonikla voćka, divljaka

Divjačina
divljetina (*slo*.) meso divlje svinje; divljač općenito, pac za divjačinu

Divjak
divlja svinja, vepar

Divjetina
divljač

Divlje zelje
divlje zelje – samoniklo jestivo bilje; jelo se u proljeće, a često je dio posnog obroka na Veliki petak. Kuha se s krumpirom i začini s mašću ili uljem. Branje jestivih trava – divljeg zelja – bio je ženski posao. Starije žene su znale dvadesetak različitih vrsta: *divlja mrkvica, kopriva, maslačak* ili *mličkа, škripavac, štir, loboda, zečji kupus, mak, tušac, štavolj, sliz, crijemuš, šparoge, vranija nožica, zvonce, šurlin*

Divo
mješavina za djevenice (vrsta kobasica)

Dizano tijesto
Tijesto kojem se dodaje kvasac i treba se dignuti, uzači. Svi sastojci moraju biti sobne temperature, kao što se i tijesto diže na sobnoj temperaturi. Dodatak alkohola dizanom tijestu smanjiti će upijanje masnoće tijekom pečenja.

Dižva
diža, dižica, dižun; 1. drvena posuda, posudica sa drškom za vino ili grabljenje mošta (Hrv. Primorje, Krk, Brač, Korčula); 2. drvena posuda za mužnju mlijeka, zapremine tri do pet litara
Ka se nazdravlja s dižun, unda se diže dižicu;
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.

Djevenica
devenica; vrsta kobasice nadjevene svinjskom utrobom, mesom, suhim grožđicama, pšeničnim brašnom, mravincem, klinčićem, cimetom i krvlju. Prema vrsti dijelimo ih na: krvavice, jetrenjače: bijela i crna.

Doboš – torta
vrsta torte izrađena po receptu bivšeg bečkog slastičara Doboscha (prvotno je bio poznat u Budimpešti)

Dodra
(*lat*. dodra) napitak od meda, vode, vina, ulja, papra i neke trave (Hrvatsko zagorje)

Dojača
posuda za mlijeko

Dokonček
proslava i gošćenje prigodom zaruka

Dolia
1. zemljana bačva za mošt, naziv još iz 11. stoljeća;

Dolibaša
(*tur*.) ravnatelj sofre, stoloravnatelj; onaj koji na gozbi sjedi u gornjem čelu stola i upravlja zdravicom (dolija – čaša kojom se napija; dolu tur. – pun) točimbaša, točinbaša (naziv u Lici). Dolibaša mora biti duhovit čovjek, znati *napijati* (govoriti zdravice) i veseliti društvo. Može ga izabrati društvo – gosti koji su dotad došli. Dolibaša je imao prvo kazniti šutnjom onoga koji progovori za vrijeme napijanja.

Doliđati
puniti želudac preko mjere kavom, vodom ili kakvim drugim pićem; ispijati preko mjere

Dolija
tolija, tola (*tur*.) trpeza za kojom redna čaša ide naokolo, čaša kojom se napija zdravica – dolu (doli) – čaša napunjena pićem

Dolma

(*tur*.) Nadjevena paprika ili rajčica. Punjenje – nadjev se spravlja od samljevenog mesa pomiješano s rižom i kosanog povrća

Dolmadžik
ovčja ili janjeća iznutrica kosana, propirjana, oblikovana u pogačice pomoću brašna i pržena u ulju

Dolmiti
nadijevati, puniti, filati

Domaća košta
redovna prehrana, koja može biti u vlastitoj kući ili je to prehrana uz naplatu u privatnoj kući

Domatic
(*tur*. domates domate) salata od patlidžana, rajčice i luka

Domuzovina
svinjetina, krmetina

Dondurma
doldurma (*tur*.) sladoled

Dorzo
bombon od prženog šećera

Došab
vidi: bekmes

Dovršanicija
posljednji dan vršidbe (Lika)

Draganlija
pola bijela pola crvena trešnja (Dalmacija)

Drač
svaka samonikla bodljikava biljka, bodljikavo raslinje.

Drače
diraka; 1. sitne kosti za jelo priređene ribe koje se šire iz glavne kosti; dračev – koji je pun drače (o ribi kao jelu); 2. bodljikava biljka

Draganlija
pola bijela pola crvena trešnja (Dalmacija)

Dragun, estragon
potječe iz Azije, a uzgaja se već u srednjem vijeku u Europi kao biljka koja služi kao začin octu (estragon ocat), kao rana proljetna salata i za pripremanje estragon-senfa.
Dragun se sakuplja za vrijeme cvatnje i suši. Miris mu se može sačuvati godinama. Upotrebljava se i kao začin krastavcima i kiselom kupusu.

Drculja
šljiva ranka

Dreckati
drobiti, gnječiti (grožđe, krumpir)

Dregnadl
gnječilica za krumpir

Dreš
stroj, vršilica za (vršenje) žita

Dreteza
divlja, šumska, jagoda

Drčka
trčka (poljska jarebica)

Drhtalica ili žele
(*franc*. gelée) 1. voćna drhtalica, sa šećerom ukuhani voćni sok; 2. kolač koji se dobije ako se vino i voćni sok izmiješaju
sa šećerom i doda im se boja, aroma i sredstvo za želiranje. Dobivena masa izlije se u kalup i pusti da se ohladi. Skrućeni voćni sok mora biti čvrst, proziran, sačuvati boju, miris i okus voća. Najbolje je koristiti voće s dovoljno pektina (tvar koja se želira, a nalazi se u mesu voća, kod zagrijavanja s voćnom kiselinom i šećerom). Prema stupnju slatkoće pojedinog voća na jednu litru voćnog soka uzima se oko 75 do 100 dag šećera. Ukoliko se ne stavi dovoljna količina šećera, žele neće uspjeti

Drhtalica
hladetina, pače, pihtija

Driškulja
vrsta rano zoreće šljive, sitna bjelica

Drnekuša
vinova loza crnog grožđa (Dalmacija)

Drnjula
drnjina, voće - drenak

Drob
utroba, unutrašnji organi; *drobac, podrobac*; ostaci od ovce (pluća, jetra, srce, bubrezi) nakon što bi se dobro isprali u vodi i skuhali, usitnili bi se, stavili u drvenu kačicu, zalili lojem i ostavili za zimu. Jeli se tako da bi se izvadilo koliko je trebalo za jedan obrok i podgrijalo

Droban
sitan

Drobena klobasa
(*slo*.) kobasa jetrenica, džigernjača

Drober
dijelovi iznutrice teleta

Drobljenac
(vidi: šmarn)

Drobnica
1. sitna maslina, pretpostavlja se da je naša domaća maslina (ima brojne sinonime: domaća bilica, rovinješka, sitnica, drobinka, naška, modrulja, jadrnjača, žitka, ..); 2. vrsta šljive; 3. trešnja sitna ploda, divljaka.

Drobnina
sitni, manje vrijedni dijelovi životinjskog mesa, sitniš

Drobtinja
krušne mrvice

Drop
trop, vinova komina, ostatak pri tiještenju grožđa ili maslina;

Droparica
rakija od dropa (tropa)

Dropčec
drob, sitne mlade stoke, rajžlec

Dropčići
1.jelo napravljeno od želuca kozlića ili mladog janjeta (otok Brač); 2. teleća i janjeća iznutrica (Grobnik)

Drož
talog u vinu, pivu poslije vrenja; nekad se upotrebljavao kao nadomjestak za kvasac – „kruh pečen z drožmi“.

Drožđenka
drožgenica, rakija od vinova tropa, droždenica, vinjak

Drožgica
pjena na tekućini koja vri (npr. na moštu) a upotrebljava se kao kvasac ili se od nje pripravlja kvasac, pjenica

Druc
štap posebnog oblika za gnječenje ili muljanje grožđa prije prerade; muljača, drucača, gnječilo.

Drucani krumpir
gnječeni krumpir

Družina
ukućani

Dubica
manja zemljana posuda, čaša, šalica

Dublečarka
slatka pita od bundeve

Dublegdinja
vrsta slatke bundeve koja se peče, osobito u dane kada se posti

Dud
(*tur*. tud), murva drvo sa bijelim, crvenim ili crnim grozdastim plodovima koje su ukusno voće a od čega se radi i rakija – dudovača, dudara
Legenda o dudu – murvi:
Piram i Tizba bili su mladić i djevojka koji su živjeli u drevnom Babilonu. Voljeli su se, no roditelji su im zabranili vjenčanje. Održavali su vezu jedino kroz pukotinu u zidu. Tu su se sastajali svakog dana. Piram s jedne, a Tizba s druge strane zida, i šaputali riječi ljubavi.
Ne mogavši više izdržati razdvojenost, odluče se sastati i pobjeći, jedne noći. U dogovoreno vrijeme Tizba stigne na ugovoreno mjesto. Iznenada se tu pojavi lavica kojoj je tekla krv iz čeljusti. Preplašena Tizba pobjegne, ali uz put izgubi ogrtač. Lavica ga zgrabi i zubima iskida na sitne komade, a zatim pobjegne u šumu.
Kad se malo kasnije, pojavio Piram, ugledao je Tizbin iskidani i okrvavljeni ogrtač na kome su se vidjeli tragovi životinjskih šapa. Bilo mu je jasno da je Tizba ubijena. Okrivljujući sebe za njenu smrt, probode se mačem. Krv šikne iz njegove rane i crveno oboji obližnje dudovo drvo. Međutim, Tizba se plašljivo vrati na mjesto sastanka da ne bi razočarala svog dragog. Našla je Pirama još živog, ona ga zagrli i poljubi mu hladne usne. On otvori oči, ali odmah umre. Shvativši zašto je umro, ona odluči biti hrabra kao i on i probode se mačem. Kažu da je od tada dudov plod crven od krvi dvoje zaljubljenih.

Dudovača
rakija od dudova ploda

Dugovez
vinova loza crnog grožđa (Dalmacija)

Dugoviška
vinova loza bijelog grožđa (Brač)

Duha
miris

Dulečar
tikvenik, kolač (savijača) od bundeve (dulek)

Dulek
tulek (*tur*. dumlek) vrsta dinje i bundeve, vrsta ozime dinje koja se može dugo čuvati; duma, tikva, buča

Duma
tikva, buča

Dumba
debelo svinjsko crijevo nadjeveno kao kobasica; *Učinili smo bolduni i napunili dumbu da bude za nedilju kaše i boldunov za šufigati.* (Dalmacija)

Dumejana
velika staklenka opletena šibljem (Dalmacija)

Duna
dinja

Dunajski zrezek
(*slo*.) bečki odrezak (dunajski – bečki)

Dunc
ukuhano voće, kompot.
Špajc mi je pun dunca, a još sam jabuke poslagala na armaru.

Dundurmadžija
doldurmadžija (*tur*.) slastičar koji pravi i prodaje sladoled

Dunst
(*njem*. Dunst) para, ukuhano voće

Dunst flaša
staklenka za spremanje zimnice

Duplak
dupljak duplica; boca od dvije litre

Dura
durra; vrsta prosa u tropskim krajevima; kultivira se za prehranu i spada u najvažnije žitarice toplih krajeva; kod nas sirak, sijerak, zovu je još i sorgo; služi također za izradu šećera, za stočnu hranu.

Durancija
(*lat. tal*. durare – trajati); duranzlija; vrsta breskve (nekada se sadila u vinogradu, i od nje se radila – posebno vrijedna rakija).
Nemamo briske cipače, sve su duranzlije.

Durbak
dűr-bäk (*tur.* durmak – stariji + bakmak – pogledati) vrsta jela od prženog luka, slanine i jaja (doslovni prijevod *„Stani pa gledaj“*)

Durel
želudac peradi; *I dureli u šugu su dobri.* (Dalmacija)

Durhšlag
(*njem*. Durchlag) cjedilo, cjediljka

Durmitorski odrezak
sličan njeguškom, samo se umjesto pršuta upotrebljava durmitorski tvrdi kajmak

Dusa
1. komad kruha bez kore; 2. veliki komad (gruda) tijesta, kruha

Dušiti
pirjati, pirjaniti (*srp*.), dinstati, temfati

Dušpir
odušak

Duvar zid od šiblja i blata (otvor nad ognjištem) (Banija)

Dužijanca
dožinjancija (Lika), žetvenik (Vodice) iskrivljeno prema starijem obliku *doženjaonica* (Duzina *reg*. svežanj, snop, paket koji sadrži 12 komada nekih predmeta).
Svetkovina završetka žetve, osobito u Bunjevačkih Hrvata. Prvotno obiteljska, a zatim javna i crkvena proslava. Iskazivanje zahvalnosti za uspješan urod i dobru žetvu obavlja se prema starim običajima: ophod žetelaca odjevenih u tradicionalne nošnje i okićeni žitnim vijencima, svečano opremljena kola s konjskom zapregom i ukrasima od slame, ručnicima dr.

Dvekov kruh
sinonim za gnjecav kruh

Dvica
tamno pšenično brašno

Dvizac
ovan od dvije godine

Dvizad
lanjski janjci

Dvizica
ovca od dvije godine

Dvojanjka
ovca koja se dva puta janjila

Dvojpek
kruh prepečenac, cvibak

Dvopek
biškot, peksimet, suhar; *njem*. Zwieback; *tal*. biscotto; *franc*. biscuit
1.vojnički – brodski; radi se od kvasnog brašna (1 dio vode + 6 dijelova brašna), obično su debeli.
Poznati su tanji židovski: Matzes; nordijska suha lepinjasta peciva: Knäkebrot. U nekim zemljama se u njih dodaje meso ili žuti šećer.
2. Dvaput pečene (pržene) ploške finog pšeničnog peciva od brašna. Ponekad se radi s kvascem ali obično bez njega. Radi se i s dodatkom vanilije. Tvornički prepečene i pakirane kriške bijelog kruha. Zbog tvrdoće uživaju se samo uz čaj, kavu, mlijeko i sl.
čajni dvopek – se dobije ako se brašnu doda mlijeko, maslac, jaja i šećer, te sredstvo za dizanje tijesta. Kruh se najprije ispeče zatim izreže ponovno peče i pakira. Samo ime govori: dvopek – dva puta pečen.

Dvor
vlastelinska zgrada

Dvoriti
1. posluživati kod stola; 2. pružiti dvorbu

Dvorno mesto
mjesto ili selo, gdje je podignuta vlastelinska zgrada ili selo

Dvožut, dvožuće
jaje sa dva žumanca

Dž

Džanarika
(*perz. tur*.) šljiva ranka, plod joj je okrugao i crvenkast

Džandar
baklava (*grč. ar*.) vrsta baklave: tijesto i jufka se napravi kao za običnu baklavu, i tada se nekoliko jufki zajedno savije oko valjka za tijesto, kako bi se napravila cijev od tijesta. Kada se malo posuši, izreže se na komade dugačke oko 10 cm, ispeku se komadi i zaliju kipućim šerbetom. Prije posluživanja pune se komadi kajmakom i zgnječenim bademom. Po izgledu slično je „šaum-roli“

Džanećija
(*perz*.) vrsta domaće baklave: rastopi se šećer i doda se ista količina nišeste, umuti se zajedno, doda se rastopljenom maslu i miješa se na vatri tako dugo dok ne porumeni. Masla se stavlja mnogo više nego u rešadiju (vrsta halve), pa kad bude ispržena, višak masla se odlije. Zbog viška masla „džanećija“ je rjeđa i kompaktnija, kad se isprži, mrvi se.
U prenesenom smislu džanećija: *Slatko jelo za dušu.*

Džem
(*engle*. jam) dobiva se ukuhavanjem samo jedne vrste voća koje treba ostati u cijelom komadu ili u komadima kako bi se moglo raspoznati. Sadržaj šećera trebao bi biti najmanje 61 posto.

Džerki
(engl. jerk) meso izrezano na trake i sušeno na zraku, na poseban način osoljeno, osušeno i dimljeno meso (konzervirano) kako ga rade kanadski Indijanci

Dževiz
(*perz.* dževiz – orah) indijski orah, oraščić, koji se upotrebljava kao začin ali i lijek

Džezva, dževza
(*ar*.) bakrena ili mesingana posuda posebna oblika za kuhanje kave. Ima dugačak držak i različite je zapremnine, može biti manja: za jedan ili dva fildžana kave (džezvica), a može biti i veća za 1 l zapremnine. Boje je sjajno žute ili crvenkaste

Džezvenjaci
pribor za pečenje kave (džezva i ostalo) koje se nosi prilikom izleta u prirodu, na teferič

Džibra
(*tur*.) 1. komina, ostatak poslije destilacije alkohola (kod pečenja rakije od šljiva, grožđa...); 2. med zgnječen s voskom zajedno (za razliku od vrcanog meda)
Više je bilo džibre od komine nego od šljiva.

Džigerica
(*tur.* džiger – jetra) crna džigerica, karan-džiger – jetra teleća, juneća, svinjska i dr., bijela džigerica (akdžiger) – pluća teleća, juneća, svinjska i drugih životinja

Džigernjača
1. jetrenjača – kobasica; 2. čorba s džigericom (jetrom)

Đ

Đakonija
Prema pučkom vjerovanju posebno ukusna i slasna hrana za koju se mislilo da je jedu đakoni (pomoćnik biskupa) i svećenici; poslastica, delikatesa.

Đavrk
(*tur.*) komad kruha; vrsta pekarskog peciva u obliku kotača, simit

Đelat
sladoled

Đevdir
(*perz.*) cjediljka, bakrena posuda za cijeđenje

Đevrek
(*tur.*) dvopek, perec, pekarsko pecivo u obliku koluta

Đikan
alkoholno piće, vino

Đogde
đovde (*tur.*) zaklan i oguljen brav

Đonka
sinonim za: kruh od projina brašna (za nešto tvrdo)

Đuga
sud za vodu (grnčarija u raznim, veličinama, sa širim grlićem Pije se kroz dršku na kojoj se nalazi mali otvor).
Dotleg đuga na bunar iđe dok se ne razbije!

Đugum
(*tur.*) 1. mjedeni ili bakreni vrč za vodu široka grlića; 2. *kafeni đulum* – manja posuda u kojoj se kuha voda za kavu (ne i kava)

Đulabija
(*perz.*) vrsta sočne i slatke crvene jabuke

Đul-baklava
đul baklava (*perz. ar.*) baklava koja je izrezana „na đulove“ tj. izrezana tako da se listovi motaju u kolutiće tj. u sredini dobiju oblik zasebnog kruga (kao ružin cvijet) s polumjesecom. đul – ruža; *đul bašča* - ružičnjak

Đulbastija
– ispravno ćulbastija
1. (*tur.* külbasty) – ruža, goveđi ili svinjski odrezak od mekanih dijelova mesa (ramstek, ruža) odležan i pečen na roštilju. Kada je gotovo, dodaje se sol, papar i luk; 2. tim se nazivom označuju i složenija jela: najjednostavnije je meso istucati i popapriti, te nakon pola sata (kad odleži) ispeče se na roštilju i posluži sjeckanim lukom i paprikom. U složenijoj kombinaciji isprženo ili dopola isprženo meso stavlja se u redove s kosanim lukom, drugim povrćem i začinima, pa pusti da odleži (ili se unaprijed marinira) ili do kraja pirja u soku.

Đulbešećer
(*perz.*) slatko (recelj – džem) od ružina cvjetnog lista

Đulfatme
đul-fatme (*perz. ar.*) vrsta slatkog; zalijevana gurabija

Đumati
jesti obilno i ne velike zalogaje (Lika)

Đumbarčići
vrsta slatkog jela: loptice napravljene od tijesta kuhanog u mlijeku i maslu, nakon toga se ispeku i zaliju ukuhanim šećerom

Đunlač
(*perz.*) vrsta slatkog jela, pripravlja se od tankih jufki u koje se umeće kajmak s mljevenim bademima ili orasima

Đunlari
vrsta slatkog jela: loptice napravljene od bjelanaca miješaju se s dodatkom nišeste i zatim se žlicom uzima dio smjese (snijega) i stavlja u kipuće maslo u kojem se oblikuju

loptice. Kada loptica porumeni, vadi se iz masla i stavlja u drugu posudu. Ispržene loptice prelijevaju se ukuhanim šećerom, obilno – tako da plivaju. Konzumira se ohlađeno.

Đuveč(đ)

đuveče (*tur.* güveç; zemljana tava ili tendžera) vrsta jela: 1. raskošni ljetni složenac od mesa i povrća; 1. komadi sočnog mesa (treba se pridržavati ovog redoslijeda: janjetina, ovčetina, teleće meso, mlado svinjsko, živinsko i na kraju govođe) pomiješani s povrćem (rajčicom, lukom, patliđanima, mladim tikvicama, bamijom, mesnatim paprikama, peršin, celer, mlada koraba, mlade mahune, slatki kupus) na kraju riža, i krumpir; sve se priprema u zemljanoj posudi; postupak - prvo se zemljana posuda namaže uljem ili mašću, na dno se stavi razrezana rajčica, zatim sloj zeleni, meso u komadima, rajčica, i tako redom ostalo povrće i meso; Jelo se „kuha“, istiha – krčka, najmanje 4-5 sati. Poslužuje se u istoj posudi u kojoj se i pripremalo jelo – zemljanoj posudi; 2. Đuveč je i konzervirano meso pomiješano s raznim povrćem; 3. zemljana posuda u obliku duboke manje tave (tignja) u kome se peče đuveč i slična jela

Đuzlema

đuzleme (*tur.* gäzleme) vrsta slatke pite: kuha se u „ružice“ ili se savije u kolutove („na burmu“), i to samo jufka, bez tirita i zaliva se toplim šerbetom

E

Egrišt
(*mađ.* egrest) jegrišt, nedozrelo, kiselo grožđe

Einlage
njem.; dodaci juhama, umacima ...

Einpassieren
njem. procijediti, protisnuti (juhe, umake)

Eintopfgericht
njem.; složenac; više vrsta povrća (s mesom ili bez) pirjano ili kuhano u loncu

Eirkuchen
njem. palačinke, omleti i sl.

Eissockel
njem., različiti predmeti izrađeni od komada leda a služe kao dekoracije prilikom posluživanja ili izlaganja nekih hladnih jela ili pića. Iznutra se rasvijetle lampicom i tako vrlo efektno djeluju

Eiswein
(*njem*. ajsvajn) ledeno vino, proizvodi se od grožđa koje ostaje na trsu dok se ne počne smrzavati (vidi: Vino – Leksikon pića)

Ekleri
(f*ranc*. èclairs) naziv je za kolače od hrskavog tijesta (najprije se kuha, a onda peče). Tijesto se stavlja u štrcaljku i njome se oblikuju izduljeni oblici. Od tijesta se izrađuju i „princezini“ uštipci (princez-krafni). Eklere se najčešće puni kremom od kave i prelijeva kavinom ocaklinom.

Ekmek
(*tur*.) kruh

Ekmek – kadaif
(ekme – kadaif; tur. ar.) vrsta istočnjačkog slatkog jela koje se ranije radilo i u Bosni: pogačice – vrsta biskvita u promjeru od oko 30 cm. Raskuhavaju se u ukuhanom šećeru dok ne postanu mekane. Priprema se jedna pogačica i poslužuje.

Ekmekčija
pekar

Ekstrakti
u kulinarstvu: prerađevine, tj. jake juhe od mesa i kostiju ili sokovi od mesa, koji se upotrebljavaju za brzo zgušnjavanje umaka i drugih jela. Gusti mesni sokovi i koncentrati stavljaju se u jela radi poboljšanja okusa i boje jela. Kombiniraju se i sa zaprškom ili drugim sredstvima za zgrušavanje.
Glavne vrste su:

mesni ekstrakti	(bijeli i smeđi), prigotavljaju se od juhe mesa i kostiju
riblji ekstrakti	prigotovljavaju se od juhe u kojoj su se kuhale riblje kosti, peraje, repovi, drugi riblji otpaci, povrće i začini
ekstrakt od divljači	prigotovljava se od mesa razne divljači, povrća i začina
ekstrakt od peradi	ekstrakt od peradi, prigotovljava se od juhe peradi
ekstrakt od povrća	prigotovljava se od juhe od povrća (mrkve, luka, poriluka, celera, majčine dušice, lista lovora i drugih začina)

Ekstravuršt
(*njem.* Extrawurst) posebna (ekstra) kobasica, posebno fina kobasica; preneseno – nešto osobito

Ekšija
(*tur.*) vrsta kompota od miješanog voća začinjeno mirodijama

Elbasan
grad u Albaniji poznat po „gastronomskim čudima“

Eljati
jesti ono što ostane nakon svatova

Emper juha
slatka juha (Međimurje)

Emprem juha
(ajnpren); juha od zaprške (Međimurje)

Encijan
gorčica, lincura

Endivija
(od *tal*. endivia) endivija, cikorija, žućenica, rezanica; salata

Enofil
(*grč*. oinos – vino) ljubitelj vinograda, vina

Enografija
opisivanje vina

Enohijar
(*grč.* oinochoos) peharnik, vinotoča

Enologija
(*grč.* oinos + logos - rumeno vino + riječ) poznavanje vina; vinarstvo, nauka o uzgajanju vinove loze i o pripravljanju i čuvanju vina

Enolončnica
(*slo*.) složenac od povrća; u slovenskoj kulinarskoj terminologiji „jelo iz jednog lonca“ (obično zemljanog)

Enoteka
zbirka različitih vina; vinoteka

Epigram
grč. (epigramma – kratak i jezgrovit) 1. vrsta mesnog jela od različitih vrsta mesa pripremljena na različite načine (može biti kuhano, pohano, prženo, pripremljeno na žaru i dr.), obično se radi kao specijalitet kuće za dvije ili više osoba; 2. fini ragu od teleće žlijezde (*de ris de veau*), janjetine (*d`agneau*) golubova (*de pigeon*), divljači (*de gibier*)

Erazmo
(*grč*. erasmios) posljednji vitez lutalica vrijedan ljubavi. Vrsta jela iz Postojne, nije dobilo ime po grčkom Erazmu, nego po Erazmo Luger ili Predjamskom, vlasniku impozantnog dvorca u Pivskoj kotlini, koji spada u jednu od najvećih znamenitosti Slovenije.

Erzak
sinonim za hranu (Bosna)

Escajg
njem. Esszeug, pribor za jelo (žlice, vilice, noževi)

Escalope
tanki odrezak rezan od filea, bez kožice, priređen u obliku medaljona. Katkada fino skosan u obliku pločice.

Esenc
1. jak ocat; 2. koncentrat za pripravljanje napitaka (likera)

Esencija
1. ekstrakt od voća, plodova; 2. koncentrirane supstance mirisa ili okusa u obliku praška, tekućine ili paštete, prirodnog ili umjetnog porijekla. Dodaju se kolačima, raznim jelima i alkoholnim pićima

Eskalopirati
meso izrezati na odreske potrebne veličine

Esplanada
(*španj*.) ravni prostor; izraz susrećemo i kao naziv za hotele koji u neposrednoj blizini imaju veći prazan prostor

Estragon
(zubovac) biljka duguljasta lišća, zelene boje i gorka okusa koja se stavlja u vinski ocat koji se tada zove estragon-ocat. Upotrebljava se u prvorazrednim kuhinjama u rano proljeće kao salata, a u industriji za pripremanje estragon-gorušice. Vidi: dragun

Evanak
evenka; od tur. hevenak (hevenč) na koncu nanizana niska voćnog ploda (grožđa, smokava...), koja se objesi i čuva preko zime

F

Fafulek
1. pahuljica, grudica. *Fafuleki iz kuruzne i ječmenove mele napravlene* – služile su za šopanje gusaka; 2. mali valjušak od brašna i (ili) krumpirova tijesta za jelo.

Fajferica
autohtona hrvatska pasmina crne svinje, nastala križanjem pasmina: *mangulice*, *berkšira* i *polandkine* krajem 19. stoljeća. Spada u skupinu masno-mesnatih pasmina

Fajnšmeker
(*njem.* Feinschmecker) sladokusac, gurman, stručnjak za dobra jela i pića, uživalac u njima

Falača(e)c
falaček, falatec; komadić (kruha)

Falafel
vrsta „izraelskog“ jela, okruglica od humusa (brašno od slanutka ili leblebija). Falafel se prži na ulju i zatim se njime puni pita. Priprema se tako da se slanutak ostavi 48 sati u vodi, koja se mijenja dva-tri puta. Samo se ocijedi i ne kuha, pa se s lukom, češnjakom, peršinovim listom, praškom za pecivo, čašom brašna, pola čaše vode i soli dobro promiješa. Naprave se kuglice, koje se peku u dubokom ulju dok ne požute. Ocijede se na ubrusu i spremne su za posluživanje.
Jede se (stojeći) s pečenim patlidžanima, kiselim krastavcima, paprikama, ciklom, feferonima, kašom od tehine (samljevenog sezama). Falafel je za Izraelce ono što su kod nas ćevapčići u somunu. Prema povijesnim izvorima falafel su pripravljali još prije nekoliko stoljeća egipatski Kopti.

Falsch
njem. patvoren; izraz kojim se u kulinarstvu označuje da neko jelo nije pripremljeno od standardnih namirnica po naputku; već da je uzeta druga (jeftinija) namirnica; *falscher Haase* – patvoreni zec.

Falša juha
juha kuhana bez mesa ili ribe; *Ka nimaš ni rib ni mesa, unda se kuha falša juha. Malo kumpirov na sitno, dva pomidora, šaku selena, zafriženu kapulicu i malo pašte, pa neka kuha*.

Fanjek
fanjki, fanjak, fanak (*mađ.* fank, *njem*. Pfannenkuchen) krofni; uštipci; vrsta hrskavog kolača pečenog na masti, kroštule, lepirice; 2. tijesto kojim se tovi perad
Dobri su ti, Mande, fanki, samo da si malo više napekla;
fanki sa sirom, fanki s pekmezom, fanki sa šećerom.

Far
oštro brašno

Faschingskrapfen
njem. pokladnice, uštipci koji se prave za vrijeme poklada, vrsta kolača

Fasl
bačva, bure za pivo

Fastenspeise
njem. posno jelo, jelo bez masti

Fasung
(*njem.* Fassung)1. špeceraj; 2. veća količina živežnih namirnica, potrebe za 1 mjesec

Faširani šnicl, faširanci, faširanac
odrezak od mljevenog mesa (popečci) – svježe ili kuhano meso iz juhe (može pola svježeg i pola kuhanog) samelje se u stroju za mljevenje mesa, doda mu se namočene i stisnute žemlje, na masti poprženi kosani luk, kosani češnjak, malo papra, soli, kosano lišće peršina i jaje. Nakon što se sve dobro izmiješa oblikuju se okruglice ili plosnati odresci, kao pljeskavice. Uvaljaju se u brašno i isprže na vreloj masti. Poslužuju se uz željeni prilog ili preliveno umakom od rajčice (na masti poprženi kosani luk, mrkva, korijen peršina). Popraši se malo s brašnom i kad malo zažuti doda se ukuhana rajčica (ili izrezana svježa), malo

tople vode, malo bijelog vina (jednako kao vode), sol, papar i vrlo malo šećera. Sve se ukuha. Prilog krumpir ili tjestenina. Vidi: *Mesne okruglice*

Faširati
(*franc.* farcer, farcier; *njem.* faschieren) namirnicu fino sasjeckati, kosati ili samljeti u stroju za mljevenje (faširati)

Fažol
(*tal.* fagiolo) bažul, grah, pasulj (srp.): *Vrži kuhati za vičeru malo fažola i blitve, pa začini ka se skuha.*

Fažoleti
1.mahune; 2.mlade mahune kuhane kao prilog jelima ili pripremljene na salatu

Fažolovina
prazne suhe mahune (Lika)

Feca
mlijeko smiješano sa vinom (Dalmacija)

Federšpic
(*njem.* Federspitz, Hinteres) meka vratina, jarmina. Vidi: Flam.

Fedrih
(*njem.* Fedrig – gibak) flam; u terminologiji kuhara i mesara označuje dio životinjskog tijela odmah iza glave – vratina.

Feferon
(*njem.* Pfefer – papar (biber, *srp.*) vrsta male ljute paprike

Feinschmeker
njem. izbirač jela, gourmet

Felun, filun
nedorasli, mladi, primjerci gofa (riba) nazivaju *felun* žućkaste je boje, zbog čega mnogi misle da su to različite vrste ribe jer odrasli izgledaju drugačije.

Felja
fela; vrsta (nečega)

Fenflaša
(*njem.* Feldflasche) posuda za vodu volumena 1 lit, vojna posuda

Ferdinandšnite
vrsta kolača

Fermentacija
Pretvaranje šećera u alkohol pomoću kvasca, ovisno o sadržaju neprevrelog šećera (prekinuta fermentacija) razlikuju su *suha, polusuha, slatka* i *poluslatka* vina.

Fermenturica
pogača od kukuruza.

Fertal
četvrtina kruha (uobičajen izraz u žargonu)

Fertun
frtun; pregača

Fertunk
(*mađ.* fertong); jedinica mjere, 1 četvrtina funte (*jedan fertunk pepra*)

Feta
(fila, filja, *tal.* fetta) kriška, komad kruha, narezak

Feta
mekani, bijeli grčki ovčji sir, koji se danas dobiva od kozjeg, kravljeg i ovčjeg mlijeka, u trgovinama ga obično čuvaju u vodi. Podsjeća na domaći mekani sir samo je izrazito slanog, ugodno mliječno-kiselog okusa i fine konzistencije, dosta je oštra mirisa. Najčešće se koristi u salatama. U tradicionalnoj grčkoj kuhinji prisutan je u brojnim jelima. Radi se na potpuno identičan način kao nekada u Staroj Grčkoj. Ovčje mlijeko se drži u mješinama tijekom dana gdje se zgruša, Kada se tako zgrušano mlijeko zagrije iznad vatre, kazein i albumin koji sadrže masne kuglice isplivaju na površinu. Gruš se izvadi i može se odmah jesti kao svježi, ali obično se soli i tako čuva. Danas Grci proizvode i kravlju Fetu.

Fešta
svetkovina, blagdan; *Znali smo za feštu poisti celu starku – ovčetinu. Bilo je lešoga i putaća, dogrla*.

Ficlek
(*njem*. Fetzen) komadić

Fidelini
(*tal*.) vrsta vrlo tankih rezanaca upotrebljava se kao prilog raznim juhama

Figa
(*njem.* Feige) smokva (stablo i plod) (figova gibanica – vrsta kolača)

Fijašak
vrsta posude od zemlje, s dvjema ručicama i malim grlićem

Fijoketi
vrsta tjestenine; *Više volin fijoketi u jusi ne meso nego fidelini, bo ih čuješ spo zub.*

Fil
leđa, hrbat

Fila
(*njem*. Fülle) nadjev

Filarka
pekarica, piljarica

Filati
puniti, nadijevati

File
(*franc*. fileta - filet) 1. pržolica, mesni dio hrptenjače životinja (pečenica), slatka pečenica, bubrežnjak, pisana pečena (njem. Lungenbraten. U užem smislu znači samo meso goveđeg boka (kod govedine – bedro (stražnji dio stegna), kod peradi – prsa, kod ribe – meso izvađeno duž srednje kosti; polovica ribe oslobođena kože i kostiju); 2. dva komada mesa u jednoj porciji;
3. teleći file *„Esterházy“* dva komada pečenog mesa ukrašena raznobojnim povrćem pirjana u bijelom vinu, vrhnju, soku od pečenog mesa i začinima. Ime dobilo po Mađarskom grofu Esterházyju.
Odatle i glagol filirati ili filetirati, što znači osloboditi kože i kostiju, a na nekom voću (npr. naranča) oguliti najprije vanjsku kožu, a zatim još i bijelu kožicu sa svake kriške. Fileti srdele i inćuna ponekad se konzerviraju usoljeni u ulju na ruski način (kažu da je odatle i naziv „rusli“)

Fileki
(fileci, burag, dropci, lopaci (jelo), škembići (od tur. iškembe), tripice, vampi) goveđi želudac pripremljen za jelo. I. Belostenec navodi za njih ime – *kerempuhe* a. M. Reljković – *karapuhe*.
Nekad popularna hrana težaka, radnika, ali i sladokusaca iz raznih društvenih slojeva, danas je u Hrvatskoj pomalo zaboravljeno jelo u kojem se uživa tek u relativno rijetkim prilikama. Priprema se u pravilu kuhanjem narezanih komada zajedno s ostalim namirnicama u vodi, sve dok ne dobijete jelo nalik na gustu juhu ili gulaš.
Naziv fileko potječe od njemačkog izraza *flecke*. Purgeri su nekad bili ponosni na *rajžlec*, podvrsta fileka koja se određivala upravo po dijelu dugačkog probavnog trakta krave. Nažalost, danas je gotovo zaboravljena ta kuharska nostalgija.
Raspon jela od fileka je veliki, od prave mesnate juhe do jela koje se može jesti vilicom. Jednako su bogate naše dalmatinske i istarske inačice. U jušnoj varijanti uobičajeni su sastojci luk, češnjak, krumpir, lovor i peršinov list. Dimljena slanina, često koncentrat rajčice, vino i kvasina. U prvoj fazi pirjanja (dinstanja) kontinentalci rado koriste svinjsku mast, kuhari s obale maslinovo ulje i svoje majstorstvo dokazuju korištenjem šalše umjesto *konšerve*, koncentrata rajčice.
Prema delikatnom odabiru začina i začinskih trava u Italiji možemo prepoznati i regionalna jela: *Trippa alla milanese* - prevladava muškatni oraščić; *Trippa alla romana* - prepoznatljiva je po svježoj menti; *Trippa alla veneta* - miriše po ružmarinu; *Trippa alla fiorentina* – obogaćena je bosiljkom; *Trippa alla siciliana* – miriše po

zamamnoj mješavini aroma pancete, češnjaka i sira pekorino, nakon prvog zalogaja osjete se i peperoncini. U Trstu pripremaju specijalitet – *vampi na tržaško*. Prepoznaje se po majoranu, a pripremaju ih slovenski kuhari.

Filet
vidi: File

Filetirati
(*njem*. Filetiren) 1. odvojiti meso kuhane ili pržene ribe od kosti u lijepim komadićima; 2. na tanke kriške rezati meso s prsa pečenih gusaka, pataka, purana i dr. bez kože i kostiju
filetiranje ribe
riba se nikada ne reže okomito već ukoso, iz dva razloga: da bi odresci bili veći, ali i mekši i sočniji. Kad se meso reže ukoso, prerežete mišić i žilice pa se odrezak topi u ustima.

Filndžan
filndžan, vildžan (*per.*) šalica za crnu kavu bez drške iz koje se pije turska kava.

Filja
nadjev za kobasice, kolače

Filjariti
piljariti, prodavati

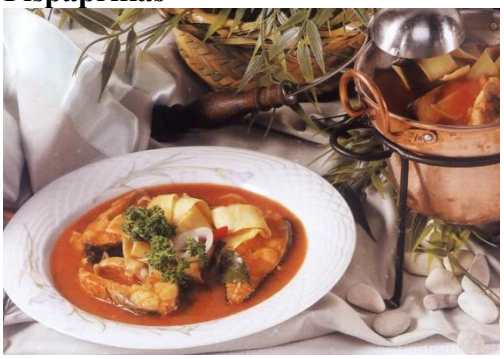
Filjarka
pekarica, prodavačica uopće

Fin
ukusan, izvrstan (o jelu)

Finftl
peti dio litre, dva decilitra

Firšt, viršt
(od *njem.* Fürst) u Lici kažu za čovjeka, koji ima lijepu kuću i dosta zemlje, *da živi kao grov* (grof) ili *viršt, vrišt* (firšt).
Firtl
(*njem.* Viertel); četvrt, četvrtina

Firtuk, fertug, fertun
(*njem.* vortuch) pregača

Fišpaprikaš

(*njem*. Fisch – riba) riblji paprikaš, riblja juha

Fišsupa
riblja juha, riblja čorba

Fištarnica
pekarnica

Fišter
(*lat*. pistor) pekar, slastičar

Fištran
(tran – ulje) riblje ulje koje se dobiva topljenjem sala ili preradom jetre kitova, tuljana i morževa. Bogato vitaminom A i D.

Fizihšnita
kolač od bresaka (*njem*. Pfirsich – breskva)

Fizolnsupa
juha od graha

Fižolovica
(fižolovina) juha od graha

Fjanak
potrbušina kod goveda

Fjelica
kriška dinje, lubenice, sora itd. (Cavtat, Dubrovnik)

Flajšmašina
(*njem*. Fleisch – meso) stroj za mljevenje mesa

Flam
(*njem*. Flaum) viseća koža pod vratom goveda, podvratak, meko paperjasto meso; dubr. „tanka kost“ ili „meso od pers“; isp. molam

Flameri
1.najfiniji sloj sala; 2. krema (kreme) su kuhana slatka jela vrlo visoke hranjive vrijednosti, koja se poslužuju hladna. Čvrstoću dobivaju pomoću krupice, riže ili škrobnog brašna, mogu se dodati i želatine ili tučeni snijeg od bjelanaca.

Flaša
(*njem.* Flasche) boca, staklenka

Flašena riba
riba spremljena u staklenke (dolazila iz Hrvatskog primorja u unutrašnjost; najčešći naziv u Zagrebu i Varaždinu)

Flašica
(*njem*. Flächen) bočica

Flaumig
(*njem*. Flaumig) rahlo, pahuljasto, meko

Fledli
fini tanki rezanci od palačinki koji se uglavnom upotrebljavaju kao prilog za juhu

Flekice
fleke (*njem*. Fleckchen) krpice, tijesto izrezano na sitne kvadratiće, kuhaju se u juhi, ako se ne izrežu tada ih zovemo: trganci

Flema
razvodnjena rakija

Fogaš
1.(*mađ.* fogos) posluživanje jela unutar jednog obroka i jela; 2. uobičajeno ime u gostionicama za vrstu smuđa, koji živi u Mađarskim i pograničnim vodama.

Fogun
štednjak

Fontina
talijanski sir za rezanje s najmanje 45% masti u suhoj masti; malo slatkasta i aromatična okusa. U Italiji ga rado upotrebljavaju za topla jela, ali je i kao stolni sir odlična okusa.

Fonzo
gljiva smrčak (Rovinj)

Forlegirati
(*njem*. Vorlegen) dijeliti iz plitice ili zdjele jelo gostima za stolom pomoću vilice i žlice držeći ih u desnoj ruci (simbol poslužiteljeva rada)

Forma
kalup, izrezač

Fornjela
udubina u kominu, ognjištu za pečenje ribe u koju se stavi (u muletama) žeravica

Foršpajz
(*njem*. Vorspeise) predjelo, zakuska prije objeda ili večer (za otvaranje apetita)

Fragola
(*tal*. fragola) jagoda, bobica

Fraka
mjerica za žestoko piće (obično 1 dl), isto i fraklić, čokanjčić, sajtlih

Frakl
fraklić, fraklec (*bav*. Fräcklein) mjerica za žestoko piće, obično od pola decilitra, dolazi od njemačke riječi Frackele, koja se najviše upotrebljava u Francuskoj. Mjerica je oblikovana u osebujnu bočicu za koju se kod nas kaže fraklić, čokanjčić ili sajtlih.

Frambois
slatko piće vodom pomiješano, koje se spravljalo od malina ili kako su ih oko Voloskog zvali – *maljuge*. Prije konzumiranja se ohladilo.

Framentun
kukuruz

Frankfurter
1. naziv za neke vrste specijalno priređenih mesnih prerađevina (kobasice, slanina); 2. u Americi naziv za kobasice pečene u tijestu (hot dog)

Fraškovina
loza od jedne godine (Ston)

Fregulica
malo, komadić (kruha)

Frig
friga; zaprška, zapržak; *Učiniti frig, vrži malo petrosimula i zahiti u falšu juhu.*

Frigan
pržen

Frigane masline
masline pržene u vlastitom ulju i posoljene. Poslužuju se uz sir i pršut.

Friganica
1. pržena jaja, kajgana; 2. vrsta bundeve

Frigane
prženo jelo, cvrče

Friganica
kriška kruha umočena u razmućeno jaje i frigana; prženica, pofriguša

Frigano u parsuri
prženo u tavi na obilnom ulju

Frigati
(*tal*. friggere) pržiti (na masti, ulju);
Za vićeru ćemo frigati popuhini;
Frigaju se, rečeno je, sve vrste svježeg i slanog mesa, svježa i slana riba, jaja, kumpir, šparoge i mlinci.
Znači neku namirnicu omekšati toplinom s mnogo masnoće. Za taj postupak upotrebljavaju se različite tave i friteze (friteuse). Tako se npr. pripremaju ribe, uštipci od dizana tijesta, ploške od jabuka namočene u tekuće tijesto, itd.

Frikadele
(*franc*. fricadelles) pečeni valjušci (okruglice) od mljevenog mesa, čufte

Frikando
(*franc*. fricandeau) 1. dio telećeg buta koji se sastoji od tri dijela: glave (mišića), bijelog mesa i običnog mesa. Uglavnom se upotrebljava za bečke odreske i pečenja u hladnoj kuhinji (kao na primjer pečenje) od telećeg, janjećeg, ili srnećeg buta; 2. nadjeveno i pirjano teleće pečenje ili riblji odresci.

Frikase
(*franc*. fricassée, tal. fricassea) 1. vrsta umaka, paprikaš, ujušak; 2. sitno narezano kuhano meso (u prvom redu teleća, ali i perad) u svjetlom pikantnom umaku od maslaca, kao punjenje za paštete ili školjke
Frikase napravi zatim ribu tenfanu deni vu zudelu i vlej gore.

Frišak
(*tal*. fresco, *njem*. Frisch) frižak; svjež, prohladan, prijesan, sirov, nekuhan, nepečen

Friški tušt
špek - slanina

Friškina
opori riblji miris

Frišling
(*njem*. Frischling) prase, odojak (koje još sisa)

Frištik
(*njem.* Frühstück) prvi dnevni obrok; zajutrak, doručak, fruštik

Frita
(*tal*. fritto – pržen) prikla, uštipak; tijesto začinjeno mirodijama i suhim grožđicama, prženo u ulju;
Na Banju večer svi frigaju frite, pa sve misto vonja po fritami.

Fritaja
(*tal*. frittata) fritada, frita; izraz za kajganu ili pržena jaja (u Istri); obično se jajima dodavala kultivirana namirnica ali i samoniklo bilje kao: divlja šparoga, bljušt, veprina, divlji radić ...

Fritol
(*ven*.fritola) fanek, fanki, fanjki

Fritule,
fritula (*tal*. frittella) prženo jelo, uštipci, prikle, tijesto od brašna, jaja, kvasca, šećera, grožđica i malo rakije, prženo na vrućem ulju, posipano šećerom.
kolač; tijesto prženo u dubokom ulju, pečeno pospe se šećerom. U nekim mjestima naše obale koristi se maslinovo ulje (druga imena pipalj, prikla, prsura). Tijesto se radi kao za kruh, od ostatka tijesta za kruh pekle su se *popriguše* za djecu, „male fritule".

Fritura
(*franc.* friture; *njem*. Fettbad) 1. mesno jelo sastavljeno od više vrsta paniranih-pohanih mesa, može se garnirati na poseban način; 2. riblja fritura – jelo sastavljeno od više vrsta riba i rakova; 3. posuda u kojoj se panira-poha meso; 4. jako ugrijana masnoća za prženje (*njem*. Fettbad); 5. ispržena namirnica

Fritto misto
(*tal.*) jelo; razni dijelovi telećeg mesa i iznutrica, panirani-pohani (odrezak, mozak, jetra, bubrezi i dr.); kao prilog daje se panirani-pohani celer, cvjetača, rajčica i dr., posebno se dodaju razni umaci od rajčice i dr.

Frižak
(*njem*. frisch; *tal.* fresco) prohladan; preneseno: jak, krepak, snažan, zdrav

Frižiti
pirjati, dinstati; *Vrži kapulu frižiti, učiniti ćemo brudet o mišancije rib.*

Frmenta
framentun; izraz uobičajen u Dalmaciji (od *tal.* formento, frumento – žito) a označuje kukuruzno brašno

Frtalj
fertalj; (*njem*. Viertel) četvrtina; četvrt kile (Posavina)

Frugi
(*lat*. fruges) zrno, zrnje

Fruštik
fruštuk, vruštik froštuk (od *njem.* Frühstück) zajutrak

Frutijera
(*tal.* frutto – voće) zdjela za voće (Dubrovnik)

Fučija
(vučija *grč.*) veća drvena posuda, slična bačvici u kojoj se drži voda, pekmez i sl.

Fuga
žurba (Hrv. primorje); parićati na fugu – parićati u žurbi.

Fuka
štruca (kruha)

Fundač,a
talog crne kave (Benkovac, Dalmacija)

Fungucin
gradele u metalnoj kutiji; metalna kutija s nogarima i rešetkom na gornjem dijelu ispod koje se stavljao žar. Na takovoj kuhinjskoj spravo priređivalo se jelo pirjano („šufigano"), pečeno u „teći" i „parsuri" (loncu i tavi).

Funta
mjera za težinu (56 dag) dijeli se na 32 lota (1 lot= 1i tri četvrtine dekagrama)

Funtigar
onaj koji prodaje hranu

Furda
izraz za sve iznutrice od govedine ili bravetine (osim za loj) glavu i noge. Od glave se uzima jezik i suši se, dok se od mesa glave i nogu radi „pače“ (hladetina-mrzletina). Od jetara se radi podrobac

Furdešci
iznutrica od brava ili govedine, izrezana na sitno i pripremljena u umaku

Furena salata
uglavnom zelena salata prelivena vrućom rastopljenom masti, koja se koristila umjesto ulja kojeg nije bilo ili je bilo skupo. Salata se također prelijevala i sitnim rastopljenim čvarcima i mašću; „furiti“ – preliti vrelom vodom - opeći, šuriti.

Fureš
1. gozba prilikom kolinja; 2, jelo od svinjskog droba

Furež
uske i dugačke zavojnice od tanke srebrnaste žice, koje su se prišivale kao ukras na kitice, pocelice i parte.

Furiti
naglo prelijevati kipućom vodom (npr. kod oštrih vrsta kelja)

Furmanski ručak
jelo: slanina (špek) i krumpir (kuhan u ljusci ili pečen u ljusci kao „pole“ ili oguljen u „protvanu“ s mašću) Gorski kotar

Furmentun
furmentun, frementun, fermentunica; pogača od kuhanog brašna (Dalmacija)

Furuna
okrugla peć za vanjsku upotrebu, osobito na svinjokoljama za topljenje masti, grijanje vode i sl.

Fuži
tjestenina za prilog. Tjestenina s jajima u obliku zamotanih kvadratića. Kuha se u slanoj vodi.

G

Gablec
(*njem.* Gabel – vilica) – doručak oko 10 sati prije podne – obrok između jutra i podneva (Gabelfrühstück – doručak s vilicom)
Ob deseti mali gablec, kak već stara šega je.

Gač
želja za jelom (Lika)

Gagrica
škodljiva bubica koja jede žita, varivo, slaninu, neučinjene kože, vunu itd.

Gajde
dude; puhaći instrument koji se sastoji od tri djela: s mješinom i dulcem u koji se puše, prebiraljkom i trubnjem. Umjesto izravna duhanja u glazbalo, duše se u mijeh iz kojeg pod pritiskom mišice zrak ravnomjerno struji kroz sviralo.

Galac
sorta dalmatinske loze i vino od te loze

Galanpuza
sitna riba

Galeta
galetini; (*tal.* galletta) tvrdi kolač, okrugli dvopek, pogača ili kruh od tijesta bez soli (Dalmacija, Dubrovnik)

Galge
drveni ili metalni kolci za vješanje životinje nakon usmrćivanja (klanja), vješala

Galicije
specijalitet otoka Hvara, kolači koji se rade od brašna, prošeka, maslinova ulja i šećera

Galonica
staklena posuda za čuvanje zimnice

Galoper
trava, kadulja

Galuska
valjušci od brašna, mlijeka, jaja, maslaca i kiselog vrhnja (Mađ. kuhinja)

Gambaloc
(*mađ.* gomboc, gambaluc,) jelo od tijesta, žličnjak, okruglica, valjušak

Gamela
1. mala zdjelica; 2. posuda za piće; 3. limeni lončić u koji su austro-ugarski vojnici primali hranu iz kotla.

Gang
(*njem.* Gang – hod, hodanje) posluživanje (slijed) kod objeda ili večere, koje se može sastojati od više vrsta jela tj. gangova (3, 4, 5 vrsta sljedova jela)

Ganjak
otvoren hodnik oko cijele kuće

Gantor
debeli hrastovi ili kestenovi trupci za vinske posude

Ganjak
prostor ispred ulaza u kuću, obično nadsvođen

Garbano
garbulamo; sve vrsti zeleni

Gardunica
artičoka

Garitula
debeo i uzak bijeli kruh s usađenim jajetom u sredini, peče se za Uskrs. (Hvar, Korčula) ili pod drugim imenom (za Božić) – paršurata

Garnel
koščica u zrnu grožđa; zrno grožđa

Garnirati
(*franc*. garnir) 1. neka mesna jela obložiti prilogom; 2. dodati prilog juhi; 3. gotovom jelu na tanjuru ili poslužavniku dodati

dekorativni element (npr. limun, list salate, rajčice i dr.)

Garnirung
(*njem.* Garnierung) prilog uz jelo (povrće, tijesto, riža...) – naša riječ – oblikovati

Garniture
(*franc*. garniture) prilozi od nekoliko vrsta povrća, uz mesna i riblja jela; ukras za jelo; nekoliko vrsta namirnica kao prilozi juhama

Garofu
(*lat.* caryophyllum, *tal*. dijalekt garoffolo od garofano) gariful, garofal; karanfil, klinčić

Garum
ili u našem prijevodu presolac (tekućina od slane sardele; prvobitno rađen od malih nasoljenih riba razne vrste), koga spominje i Apicije kao nezaobilaznog začina raznim jelima, s velikom se sigurnošću pretpostavlja da je preuzet od Histra (Ilirsko pleme i Istri). Najcjenjeniji je bio garum od mesa tune. Objekti za njegovu proizvodnju podizani su uz samu obalu, gdje se u malim nepropusnim bazenima riba solila te potom, u termalnim uređajima, pripremao ili i isparivao garum. Sastavni dio garuma su bile jegulja, tuna, murina, skuša. Garum se miješao s vinom, kvasinom i vodom te polijevao po jelima radi boljeg okusa.
Garum možete i sami pripraviti na slijedeći način, količina od 1 litre: 2 kg iznutrica plave ribe (srdela ili inćuni), 3 l morske vode (uzmite, udaljeno od obale, ispod površine na dubini od 4-5 metara), 4 dag korijandara, 2 dag đumbira.
Sve sastojke stavite u keramičku posudu (nekada su koristili kamenu) i ostavite da fermentira na suncu, tri tjedna. Sadržaj povremeno promiješajte i dosolite morskom soli ako treba. Sadržaj dobro procijedite kroz laneno platno (ili gustu gazu). Ekstrakt koji ste dobili je - garum (presolac ili liquamen) a fini talog su nazivali allec, kojim su se također začinjavala jela.

Garzati
čistiti crijeva ili noge domaćih životinja

Gasiti
zaprški dodati tekućinu uz neprekidno miješanje

Gasteria
(*grč*.) božica gastronomije

Gastrolater
grč. (gaster – želudac, latreia – služba) čovjek koji živi samo da bi jeo i pio; proždrljivac.

Gastronomska akademija
1. škola u kojoj se proučavaju razna područja gastronomije na različite načine (stalni ili povremeni tečajevi); 2. udruženje vrhunskih gourmeta ili udruženje gourmeta degustatora ovlaštenih za davanje ocjene jelima i pićima u različitim prilikama.

Gastronom
1. čovjek koji se razumije u dobro kuhanje; 2. sladokusac, izbirač u jelu

Gastronomija
(*grč.* gaster – želudac, nomos – pravilo, običaj) 1. vještina pripremanja jela i odabiranje odgovarajućih pića; 2. pripremanje jela usavršeno do umjetnosti; 3. poznavanje tehnike i tehnologije kod pripremanja najraznovrsnijih jela i način njihova posluživanja; 4. kultura pripremanja i uživanja u hrani i piću, kult dobrih jela i pića; 5. u širem smislu gastronomiju sačinjavaju svi oni čimbenici, koji utječu na rad i boravak u ugostiteljskom objektu, kao što su stil i kvaliteta, te opremljenost lokala.

Gastronorme
niz pravila koji su prihvaćeni od nekog mjerodavnog stručnog organa, a treba ih se primjenjivati prema vrsti i kategoriji ugostiteljskog objekta. Gastronorme poznate su u ugostiteljstvu i kao standardi.

Gastrozof
(*grč.*) iskusan vješt; onaj koji se bavi proučavanjem pripremanja i uživanja hrane i pića

Gastrozofija
(*grč.* gaster želudac; sophia-mudrost) mudrost, vještina uživanja u jelima i pićima

Gatre
rešetke

Gazir
bezalkoholno piće sa sodom.
Kupi dici dvi boce gazira.

Geduldpusrli
vrsta kolača (*njem.* Geduld – strpljivost); vidi: pusrl

Gemišt
(*njem*. mischen – miješati) napitak od vina i mineralne vode. Vinima koja imaju u sebi više kiseline dodaje se mineralna voda. (dva dijela vina – jedan dio mineralne vode).

Gemištaši (ljubitelji gemišta u Zagrebu) svoje običaje pretvorili su i u neka pravila:
- u izvanrednim prilikama („veselima“) naručuju ih na „metre“ (stane 14-18 kupica), pa dva *pajtaša* krenu svaki sa svoje strane.

tanki gemišt	malo vina
pol – pol	pola vina - pola vode
dva u osam	dva decilitra vode u vino (0.8 l vina)
tri u sedam	decilitar vode u vino
škropec	samo nekoliko kapi vode u decilitra vina
gostioničarski gemišt	dvije trećine vina i trećinu vode

U Baranji i dijelu Slavoniji pije se Mađarski *hosolepeš (hosszú lépés - dugi korak)* - mješavina malo vina i puno mineralne vode.
Posluživanje gemišta:

temperatura	dobro ohlađen, nekoliko stupnjeva ispod preporučenih vrijednosti za bijela vina (6 do 8 oC)
vino	iz butelje, demižona, iz klijeti; ne mora biti sortno, može biti mješavina više sorti; važno je da bude kvalitetno. Poželjno je da bude: -suho, bez ostatka šećera, i viših živahnih kiselina, što neutralnijeg okusa, izbjegavati zrele i cvjetne arome, arome slatkastog voća; - poželjna su ***graševina*** (zagrebačke okolice, zapadne Slavonije (graševina iz istočne Slavonije, Baranje, Srijema sadrži previše karaktera, alkohola i kompleksnih tvari), - ***škrlet*** adut moslavačkih gemištara - ***moslavac*** *(šipon, pušipel)* vino koje je na pola puta od kraljevine do rajnskog rizlinga - ***zeleni silvanac*** na cijeni ljubitelja gemišta, - ***kraljevina*** (sv. Ivan Zelina, Zagorje, Međimurje, Bilogora, Moslavina, kraljica za gemište, - ***štajerska belina*** poslije kraljevine najčešći sastojak gemišta, - ***žlahtina***, neutralnost daje izvanredan spoj s vodom, a niska razina kiseline daje nježnu kombinaciju - ***rizvanac***, nešto laganiji od graševine, naročito ako dolazi iz hladnijih i sjevernijih krajeva Hrvatske - ***kujunndžuša***, Imotski pandan žlahtini - **ne smiju biti vina izrazitih aroma** (chardonnay, malvazija, muškat, sauvignon, traminac, pinot sivi, pošip, (pogotovo vina iz hrastovih bačava)
mineralna voda	Mora biti jako gazirana. Stojeći u čaši ili krigli mjehurići brzo izvjetre, pa j poželjno da voda što duže *perla*. Okus i miris moraju biti neutralni Od „mineralnih „efekata dopušten je samo okus blage slankastosti, ali i to na rubu osjeta prosječnog nepca. Poželjno je da voda bude ohlađena na 4 do 6 ºC
čaša	legendarna čaša – *gemišterica, balonka* - baždarena na dva decilitra koja je bila u zaboravljenim *pajzlima* po gradskim periferijama

Gemišt je idealno ohlađena mješavina bijelog vina i gazirane mineralne vode (jamnice ili lipičkog studenca koje se od svih mineralnih voda najbolje sljubljuju s vinom) krijepi, gasi žeđ i potiče

raspoloženje. To je povijesno piće hrvatskih gostionica koje su pili fiškali, doktori, profesori, glumci, mesari, vodoinstalateri, mesari, …… Bez obzira što je osmišljeno i napravljeno niz raznih vina da budu osvježujuće, gemišt je i dalje vladar stolova naročito tijekom ljetnih mjeseci.
Špricer zaboravljena mješavina vina i soda-vode ,koja se uštrcavala u čašu preko vina. Lijepa tradicija izumrla je, nažalost, zajedno s punionicama soda-vode.
Hauzmajste(o)r
u *žarg.* pazikuća, nadstojnik, domar;
Zagrebački žargon za mješavinu 3 dl. vina i 2 dl sode ili mineralne vode u velikom pol litarskom vrču za pivu, ovakva mješavina radila se u Gradskom podrumu (restoran, kojeg više nema, na Jelačićevom placu u Zagrebu).
Neki su nazivali takvu mješavinu i „olimpijski gemišt", uglavnom su je pili muzičari Gradske kavane.

Nova doba prijeti i odumiranju gemišta, tradicije starih gostionica, tvrdnjom da je pivo tradicija naših gostionica - pogrešno.

Gemitlich (*njem.* gemütlich)
izražava osjećaj ugodnosti u umjerenosti i prisnosti ambijenta i osjećaju mjere izgrađenom u građanskom društvu i po građanskom srednjoeuropskom ukusu

Gemize
(*njem.* Gemüse) povrće; *fajngemize* – varivo pomiješano od graška, mahuna, karfiola i korabice.

Gergelj
masna slana proja.
Pekla sam juče, ne mož svaki dan bit gergelja.

Germa
(*njem*. Germ; *lat.* germen – pupoljak, mladica) kvasac, pjenica (bogato vitaminom) za kolače *njem.* književno je Hefe). Sivkastobijela vlažna smjesa koja se sastoji od čistih kvaščevih gljivica bez kojih nema kruha, mnogih slanih i slatkih jela te alkoholnih pića. Žive su i imaju sposobnost fermentirati šećere u ugljični dioksid i alkohol. To se odvija na određenoj temperaturi i s malo brašna i/ili šećera, pa se plin javlja u obliku sitnog mjehurića i pritom „diže" tijesto stvarajući mu poroznu strukturu.

Germtajg
(*njem*. Germ + Teig) tijesto izrađeno s kvascem (dizano tijesto)

Geršl
(*njem*. Gerste) ječam, jelo od ječma

Geruš
umjetna, vještačka rakija od špirita i vode.

Gešir
(*njem*. geschirr) posuđe, suđe; *irdengešir* – zemljano posuđe

Gešmak
(*njem.* Geschmack) okus, ukus

Geviht
(*njem.* Gewicht) uteg

Geteršpajz

vrsta kolača; biskvit s kremom od čokolade, margarina, žumanjka i šećera (Međimurje).

Gibača
trsova loza

Gibanek
gibanica, kolač od heljdina brašna

Gibanica
(gibanek, gibanik) kolač, poznata Prekmurska gibanica rađena od prhkog tijesta i nadjevena u slojevima s nadjevom od: mljevenih oraha, svježeg kravljeg sira,

mljevenog maka, ribanih jabuka, grožđica i slatkog vrhnja za polijevanje.
U Međimurju, Podravini, Hrvatskom zagorju, Prigorju, okolici Zagreba, „gibanica“ je isključivo kolač od dizanog tijesta, kao nadjev mogu se upotrijebiti: orasi, mak, rogač, jabuke, sir, pekmez, ….. U drugim krajevima Hrvatske „gibanica“ se zove i kolač od vučenih (domaćih ili kupovnih) kora i nazivaju ga, isključivo „savijača“" ili „štrudla“ ili na kajkavskom „štrudlin“.

Tenka (tanka) ***gibanica***

specijalitet je Prigorja, Plešivice, Žumberka i Samoborskog gorja. Svaki kraj je drugačije naziva: *tenka gibanica, copanjek, copanjak, greblica, perica*…

Gibole
nadjev za kolače (Hrv. Zagorje)

Giga
kokica, vrsta kukuruza (purati gige – peći kokice) (Hrvati Banjalučkog podkozarja)

Gingav
slab, nemoćan ali i nježan profinjen (o jelu)

Giterpita
vrsta kolača (pita), na površini izbrazdana kao rešetka (njem. Gitter – rešetka)

Gizdav
gizdav stol – jelima razmetljivo raskošan, stol

Gjetost
norveški nacionalni sir, pravi se od kozjeg mlijeka, koje se dugo kuha dok se sasvim ne zgusne, smeđe je boje.

Glajhgevight

glaj(h)gevi(g)ht, (*njem*. Gleich – jednako; Gewicht – težina, uteg) naziv za kolače (kolač) zapravo masni biskvit nazvan i jednako-jednako (koliko-toliko), jer u njega se stavljaju potpuno jednake količine sastojaka. Najprije se izvažu jaja, podjednaka težina šećera, maslaca ili margarina, te brašna. Na starinskim vagama s dvije plitice s jedne su se strane umjesto utega stavljala jaja, pa su se vagali drugi sastojci

Glaš
(*njem*. Glas) kupica, čaša (Hrv. Zagorje)

Glat
meko brašno

Glavina
meso sa glave svinja, goveda

Glavine
odsječene riblje glave

Glavinuša
vrsta crnog stolnog grožđa

Glavučak
krupan papar

Glaž
boca od 13 dl.

Gliva
gljiva; *gliv muh* – muhara; *gliv pušice* – puhara; *hrčka gliv* – smrčak; *šterfič gliv* – blagva (Kajkavski – Hrvatsko zagorje).

Glive užitne
jestive gljive (Hrvatsko zagorje)

Glivajn
(*njem.* Glühwein) kuhano vino začinjeno šećerom, cimetom i korom limuna (začinjeno raznim gvircem – Hrv. Zagorje) *Sneg je padel, veter puhal, taki si je glivajn skuhal, del je nuter razne gvirce, pak je lepo srkal žmirce*.

Gliza
balkanska pastirska riječ ilirskog porijekla 1. osušeni teleći želudac, služi za pravljenje sira (Vodice); 2. ukislo, kiselo mlijeko (Lika)

Glodača
1.vrsta trešnje (Benkovac, Dalmacija); 2. strugotina s dna kotlića od prigorene palente ili s dna posude nakon kuhanja mlijeka

Glukoza
(glikoza) 1. grožđani šećer; 2. kukuruzni ili krumpirov škrobni sirup malo zaslađen; upotrebljava se kod pripremanja marcipana, fondana, persipana i dr., jer ima svojstvo da usporava sušenje i skrućivanje materije.

Gnidast sir
sir s mnogo rupica (Hrv. Zagorje)

Gnilina
vino od nagnjilog grožđa (Hrv. Zagorje)

Gnjat
(*slo.*) šunka

Gnjaten omlet
(*slo*.) omlet sa šunkom

Gnjatnica
(*slo.*) kost od šunke (u ješprenju se kuha gnjatnica – a u ječmu (geršli) – kuha se kost od šunke)

Gnječen krumpir
(*slo*.) pire od krumpira u koji se doda iskosani poriluk, paprika i sol

Goba
(*slo*.) gljiva

Goban
(*slo*.) vrganj

Gobinica
gobina pogača, barnica

Gobinja
veliki božićni kolači postavljeni na stol, ukrašeni lovorom (Srednja Dalmacija)

Gobinjak
hlib od barne muke

Gobova juha
(*slo*.) juha od gljiva

God
dan u godini u koji se pominje, slavi nešto, godišnjica, godišnji praznik, blagdan; znak godišnjeg rasta debla, drveta u šumi

Goder
1.svinjska slanina koja se nalazi odmah ispod kože; 2. tele ili neko drugo mlado od godinu dana.

Godlja
gusta juha, čorba koja ostaje poslije kuhanja djevenica, krvavica, obično zakuhana kašom.

Godovniški kolač
slavljenički, svečani kolač

Goj
užitak, hrana

Golar
plitka zdjela, plitica, tanjur

Golaž
(*mađ*. gulyas) gulaš

Goleda
drvena posuda za mlijeko (Istra)

Golica
palenta bez krumpira (Istra)

Golida
lakom čovjek

Golobina
golublje meso

Gologlavnik
gologlavac; ova vrsta jela radi se od kuhanog kupusa u glavici koja se izreže i peče sa lukom i paprikom.
U brašno proje dodajte malo vode, mast, jaja, sir, sol. Sve dobro izmiješajte i stavite u lim (pleh). Na to stavite ispečen kupus i sve ispecite pod pekom.

Golokud
kukuruz (Dubrovnik)

Golozan
goluz; (*tal.* goloso) sladokusan, pohlepan (na dobro jelo i piće), proždrljiv

Golož
pohlepan, sladokusan

Goljak
1.vrsta pšenice; 2. vrsta grožđa

Goljcat
čist, čisto vino – *zgoljcato vino, zgolj vino*

Gomboci
valjušci, okruglice, knedli

Gomoljika
(*franc.* tartuffe) vrsta gljive koja je kod nas poznata po nazivima: jelen-gljiva; škrinjac, tartufi (Istra). U kulinarstvu se smatra najfinijom gljivom. Ima intenzivan miris i pripisuju joj se i razna stimulativna svojstva. Skupa je i tražena roba. Najbolja gomoljika u Europi uspijeva u Francuskoj pokrajini Périgordu, odatle i naziv za jela s gomoljkama – *à la périgourdine*. Gomoljike se mogu pripremati na bezbroj načina, a najpoznatiji su: *à la serviette* („en serviette“), kuhane u skupocjenim vinima, kao što su šampanjac, porto, madeira uz dodatak raznih začina. Kuhane se stavljaju na ubrus (serviette), a umak se posebno poslužuje. Vidi: jelen gljiva, tartuf

Gorica
manje brdo, brežuljak, vinograd
Nikaj drugo ne bilo kak gorice i bregi z tersjem pokriti.

Gorička sarma
(vinogradska sarma) jelo za koje se upotrebljavalo mlado lišće vinove loze, umjesto zelja. Lišće se prvo propirjalo na ulju i vodi (omjer 50:50). Daljnji postupak sličan kao kod sarme, osim što se zadnjih pola sata u jelo dodao umak od vrhnja i kopra, koje je jelu dalo poseban pikantan okus. (Sjeverozapadna Hrvatska)

Gorke naranče
vrsta naranče gorkog okusa koje se u Francuskoj nazivaju – *bigarade*, u Italiji – *melangolo*, a u Španjolskoj – *seviljske naranče*

Gornica
prihod tako zvanom „gornom gosponu“, a sastojao se od mošta, vina (1/2 do 1 vedra) prema veličini vinograda, 1-3 kopuna i 3-9 pogača (u bijelom brašnu, a ne pečene); pored gornice kaže se i goršćina

Gorno
porez na vinograd

Gornjački običaj
morao se točno vršiti, npr.; u donošenju gornice, koja se obično donosila o berbi, a najkasnije o Martinju (11.XI.) ili kod prodaje i zaloga vinograda, da se kupac ili onaj, komu je vinograd založen, propisno po aldomašnicima uvede u vinograd (posjed)

Gornjak
čovjek koji je od svoga vinograda morao davati gornicu – gornome gosponu

Gorušica
Biljka od koje se dobiva senf (slačica, muštarda), potječe iz Indije, gdje i danas

raste kao divlja. Njezinim zdrobljenim zrnima koristilo se za poboljšanje okusa hrane još prije 5000 godina, a prva „kuharica“ s receptima za jela koja su se spravljala sa senfom pojavila su se u 15. stoljeću. U orijentalnoj kuhinji pržene gorušičine sjemenke služe kao začin i dodatak mnogim jelima.

Goska
(*slo.*) guska

Gosetina
gusje meso, guščetina

Gosja mast
(*slo.*) guščja mast

Gost
sveslavenska i praslavenska riječ, koja je označavala pojam – tuđinac, pridošlica

Gostara
vrč, boca

Gostarica
boca

Gostilac
onaj koji dočekuje goste, putnike

Gostilna
gostionica, svratište, prenoćište

Gostinac
dar što gost daje gazdi

Gostinja
isto što i gozba

Gostionica
(krčma – birtija) je jedno od najstarijih odmarališta, oporavilišta; to je mjesto ne samo za piće i jelo, nego i mjesto gdje se čuju i sve novosti. Vanjsko obilježje je obično bilo veliki zemljani vrč za vino ili grozd. Unutrašnjost je bila jednostavna: zemljani tvrdi pod, strop od greda, stol i stolice od hrastovine (teški i grubo tesani).

Jelo i pilo se posluživalo na zemljanim pladnjevima, u zdjelama ili vrčevima, a hrana se priređivala od:
sve što muči i bleji, sve što ruje, sve što pliva.
Ugostiteljska radnja u kojoj se za stolovima služe uobičajene domaća jela i pića.

Gostitel
domaćin, onaj koji časti i priređuje gozbu

Gostomeštar
onaj koji na svečanostima vodi zdravice, brine se oko točenja pića, stoloravnatelj

Gostuvanje
svadba (Međimurje)

Goščenica
gošćenje, gozba

Goštarijaš
(gost + *tal*. osteria) gostioničar

Got
(od *tal*. gotto) čaša, žmulj, putier, (Dubrovnik)

Gotovina
brašno, muka

Govađe (juneće) meso
kulinarska dioba govađeg mesa:

1. Vratina zagrebački – *kragenštik*; *fr*.colle; njem. Halsstück Kod vratine razlikujemo mršavu i masnu vratinu. Masna vratina sačinjava vrat goveda i prekriva mršavu vratinu. To je meso doduše masno i ima krupna vlakanca, ali je sočno i prikladno za kuhanje, jer jako nabubri. Treba ga samo dulje vremena kuhati. Mršava vratina podesna je za kuhanje i pirjanje jer se može lijepo narezati na obroke
2. Ravna rebra ili **prsna rebra** zagrebački – *brustfl:* *fr*. poitrin; *njem.* dickes Kügerl Nadovezuje se na prsa. Vrlu dobra, mašću obložena ali ne njome prošaran. To je tvrdo meso i za kuhanje treba više vremena

3. Prsa
zagrebački – *brustšpic;*
fr. poitrin; *njem*. Brustspitze, Brustkern

Komad koji sadrži dio prsne kost donjim dijelovima prvih pet ili šest rebara s njihovim hrskavicama i odgovarajućim dijelovima prsnih mišića. Meso prsiju je tečno, jako proraslo mašću, nešto vlaknasto i dobro je za kuhanje i pirjanje (treba ga nešto duže kuhati)

4.Greben
zagrebački – *ausštosfedrih;*
fr. basse-côtes;
njem. Rindskamm, Kamm

Taj se dio nadovezuje na pržolicu i siže do vratnog dijela, tj. vratine. Meso je jako proraslo lojem.

5. Zaplećak
zagrebački –*hrskavi zaplećak;*
njem. Kruspelspitz

Zaplećak ili hrskavi zaplećak je stražnji dio gornje polovice grudne stjenke i sadrži 3.,4. i 5. ili 4., 5. I 6. rebro s mišićima, a prodaje se zajedno s kostima. To je izvanredno tečno meso, jako sočno, ima debela vlakanca, a kod kuhanja nabubri. Prednji, tanji dio, koji leži ispod lopatice, prošaran je mekom hrskavicom (zato se i zove hrskavi zaplećak. Zbog toga je otežano rezanje obroka i lijepo slaganje na poslužavnik

6. Jarmina, meka vratina
zagrebački – *federšpic;*
njem. Federspitz, Rippenspitz
Jarmina ili mekana vratina je prednji dio gornje polovine grudne stjenke i sadrži gornji dio prva dva ili tri rebra s pripadajućim mišićima. Prodaje se zajedno s kostima. Izvanredno je tečno i sočno meso, koje kod kuhanja nabubri. *Prednja noga* sijeće se na 5 dijelova. Od prednje se noge najprije odreže rame, zatim prednji bočnjak, koji sadrži dvije kosti, tj. žbicu i lakatnicu, sve kosti pešća i odgovarajuće mišiće. Taj se komad prodaje zajedno s kostima cijel ili prerezan i prepiljen na više dijelova, koji su slični prstenu mesa oko kosti, a često se i kosti vade iz mesa. Od prednje se noge nadalje odvoji s unutrašnje strane podlopatica (potpleća), a iz ostalog se dijela izvadi kost nadlaktice i lopatica, pa se odvoji i prednji dio mišića, koji se naziva doplećka. Preostali se dio prednje noge zove lopatica ili plećka. Obradom na taj način dobiju se dijelovi mesa: 7. rame, 8. prednji bočnjak, 9. potplećka, 10. doplećka i 11. lopatica.

7. Rame
zagrebački –*kavaliršpic; njem.* Kavalirspitz
Vrlo omiljeno meso zbog svoje tečnosti. Podesno je isključivo za kuhanje, lijepo nabubri, položeno na poslužavnik izgleda vrlo lijepo.

8. Prednji bočnjak
zagrebački –*koljenica, močing:*
fr. jarret; *njem.* vorders Wadschinken,
vorders Pratzl,Hesse
Vrlo sočno meso podesno za pirjanje i gulaš

9. Podlopatica/Podplećka
zagrebački –*šulterplaten;*
njem. Schulterplatten

Podplećka leži s unutrašnje strane lopatice. Izvanredno tečno i jako sočno meso, ima debela vlakanca, a kod kuhanja nabubri

10. Doplećka
zagrebački –*šultermajzl*,
prednja pečenica; *njem*. Schultermeisel
To je prednji dio mišića lopatice (plećke) Meso je podesno za kuhanje, pirjanje, gulaš i dr.

11. Lopatica (plećka)
zagrebački –*šulteršpic;*
fr. épaule; *njem*. Schulter

Glavni dio lopatice sačinjava sočno, ali prilično tvrdo meso (treba se dulje kuhati). Gornji dio prošaran je jakim žilama, a donji s više tankih. Donji se dio lopatice, koji leži prema bočnjaku, upotrebljava za gulaš i slična jela.
Stražnju četvrt sijeku mesari na dva komada. Time dobivaju *stražnju kriptu* i *stražnju nogu*.
Od **stražnje kripte** odreže se ošit, srčanica ili bubrežni ovojak. Od preostalog se dijela stražnje kripte odreže donja trećina. Taj se dio zove *potrbušina* ili *flam* (*njem*. Flam) Potrbušina se dalje dijeli tako da se posebno odreže njena stražnja trećina ili četvrtina, i taj se dio zove *masna potrbušina*. To je najmanji dio mesa. Preostali se dio potrbušine raspolovi po dužini i gornji dio zovemo *crvena potrbušina* (mekana rebra ili srednja rebra), a donji dio *prava potrbušina* (špicflam). Od preostalog se komada stražnje kripte odreže mekana trbušna stjenka slabine iza posljednjeg rebra, pa se tako dobiju 2 komada, i to prednji, koji se zove *rebra* (široka rebra), i stražnji, koji se zove *slabina*. Rebra se prepile po polovini na 2 dijela. Zatim se iz kralješnice (kičme) izrezuje *pisana pečenica*, a s njom se odsijeku i trupovi dvaju posljednjih grudnih i svih 6 slabinskih kralješaka, koji se obično prije same prodaje vade iz mesa. Kičma se raspolovi na 2 dijela. Time se dobiju 2 komada, od kojih se prednji zove *pržolica*, a stražnji *hrbat* ili *križna pečenka*. Pržolica sadrži dio kičme od 6. ili 7. do 13. prsnog kralješka s dijelovima 6. ili 7. do 13. rebra i pripadajućim mišićima. Prodaje se prema zahtjevu potrošača s kostima ili bez kostiju. S pržolice se obično odvoji jedan dio, koji se zove *dopržolica* ili *pržoličin štitnik*. Hrbat (rumpsteak) ili križna

pečenka sadrži 6 slabinskih kralješaka s okolnim mišićima. Na taj se način dobiva: 12. ošit, 13. srčanica, 15. Masna potrbušina,16. potrbušina, 17. mekana rebra, 18. slabina, 19. rebra (gornja polovina, 19a. slabinska rebra (donja polovina, 20. pisana pečenica, 21. pržolica, 22. hrbat, 23. doprž olica.

12. Ošit
a) *srčanica* b) *tanki ošit* a)
zagrebački - *cof* b) kronflajš;
a) *fr*. pannet; *njem.* dückes Krofleisch ili
Herzzapfen b) *fr*. faux filet; *njem.* Dünnes Kronfleisch

Ošit dijeli prsnu šupljinu od trbušne. To je suho meso, s grubim vlakancima. Upotrebljava se za jela, za koje meso ne mora odležati, kao npr. za gulaš. Meso koje nakon klanja ne treba odležati njemački se naziva „Bruckfleisch" a francuski „viande fraiche", tj. klaoničko ili svježe (toplo) meso.

15. Masna potrbušina
zagrebački *–tašnflam;*
fr. flanchet; *njem*. Mittleres Kügerl, Bauchlappen

Slična je debelim prstima, ali je nešto tanja. Tvori prijelaz k manje vrijednoj potrbušini

16. Potrbušina
zagrebački *–špicflam;*
fr. flanchet; *njem.* Dünnes
Kügerl, Bauchlappen

To je tanko meso s grubim vlakancima i polako se kuha

17. Mekanrebra
zagrebački *–crveni flam*, srednja rebra, trbušnica;
fr. plate côte; *njem.* Platte, Palisade,
Zwerschried

Meso s posljednjih 5 rebara, koje leži prema slabini. Dio mekanih rebara, koji se naslanja na hrskavi zaplećak, naziva se *porebrin*. Onaj dio, koji se naslanja na slabine, kuha se u juhi i jede kao samostalno jelo (obično s umakom od hrena. To je tzv. „Tellerfleisch"

18. Slabina
zagrebački –
mitlštukflam;
njem. Riedhiefel

Meso je vrlo sočno i dobro je za juhu. Završava tankim dijelom, koji kod kuhanja nabubri. Leži dijelom ispod kuka, naslanja se na but i dostiže do rebra

19. a) Rebra
(gornja polovina)
fr. côtes;
njem. Rippen,
Rippenfleissch

Upotrebljava se samo za juhu

21. b)
Slabinska rebra
(donja polovina)

Meso je sočno, lijepo nabubri, ali se ne može lijepo složiti na pladanj

22. Pisana pečenica
zagrebački *–lungenbraten;*
fr. filet; *njem.* Lungenbrate

Leži ispod hrpta. Jako je tečno, nježno meso, podesno za pečenje i pirjanje. Razlikujemo debeli dio, srednji dio i šiljasti vršak. Upotreba u kuhinji: vidi – tranširati.
a) pečena u cijelom komadu: pečena pisana pečenica (*fr*. filte de boeuf, čit. file d bef; *njem*. Lungenbraten).
b) pirjana u cijelom komadu: pirjana pisana pečenica (*fr*. Filet
de boeuf à l`étuvée, čit. file d bef a letive; *njem*. gedämpftes Lungenbraten),
c) narezana na 1-2 cm debele komade, pečene ili pirjane; naravni goveđi popečci (zagrebački-goveđi filet, goveđe pečenje; *fr*. filet de boeuf; *njem.* Rindsfilet),
d) narezana na 2-3 cm debele komade, pečena ili pirjana: tournedos (2 komada = jedan obrok)
e) narezana na 3-5 cm debele komade, pečena ili pirjana: popečci pisane pečenice (beefsteaks, čit. bifstejks),
f) narezana na 4-6 cm debele komade, pečena ili pirjana (chateaubriands, čit. šatobrian)

21. Pržolica
zagrebački *–rostbraten;*
fr. côtelettes de boeuf čit. kotlet d bef;
njem. Rostbraten, Rostbratenried

Leži od hrpta prema lopatici (plećki), te joj je polovina pokrivena *dopržolicom*. Jako je tečno, krepko, ali nešto grubo, vlaknasto meso, djelomično s mnogo masti. Podesno je za pečenje, pirjanje i prženje. Upotreba u kuhinji: u cijelom komadu: pirjanje pržolice na sve načine, narezana na 1-3 cm debele komade na sve načine

22. Hrbat
zagrebački –*ramstek*, križna pečenka;
eng. roastbeef; *njem*. Beiried

Leži između butine i pržolice. Jako je tečno, krepko meso, podesno za pečenje i pirjanje. Upotreba u kuhinji: pečen u cijelom komadu: križna pečenka (roastbeef, čit. rostbif), pečen u cijelom komadu bez kostiju i s utisnutom slaninom: contre – filet (čit. kontr file) narezan na 2-3 cm debele komade, pečen ili pirjan: popečci križne pečenke (rumpsteaks, čit. rumpstejks), narezan na 3-5 cm debele komade, pečen ili pirjan: entrecôtes (čit. antrkot), narezan na 4-6 cm debele komade s kostima, pečen ili pirjan: goveđe pržolice (côtes de boeuf; čit. kot d bef).

23. Dopržolica
zagrebački –*rirdekel;*
njem. Rieddeckel

Meso je sočno i podesno za juhu, leži iznad pržolice i lopatice (plećke). *Stražnja noga* rasijeca se tako da se dobije vanjski i unutrašnji dio. Unutrašnji se dio zove *unutrašnja butina* (šol). Sadrži sjedeću i stidnu kost sa zglobnom čašicom i glavom bedrene kosti i okolnih mišića. Prije prodaje kosti se vade iz mesa. Nakon obrade izreže se *stražnji bočnjak* (koljenica). Od preostalog dijela stražnje noge odreže se *gornji vrh butine* (taflšpic). Nakon toga se može odrezati posebni dio, koji se zove *vrh kuka* (hiftlšpic). I konačno je preostao *rep*, koji sadrži 10-12 repnih kralješaka s pripadajućim mišićima. Stražnja noga dijeli se opet u 5 dijelova: 24. unutrašnja butina, 25. stražnji bočnjak, 26. butina, 27. ruža, 28. kuk, 29, vrh kuka i 30. rep

24. Unutrašnja butina
zagrebački – *šol;*
fr. cuisse de noix de boeuf, čit. Kvis d noa d bef;
njem. Ortschwanzel

Leži uglavnom ispod gornjeg vrha butine i obuhvaća crno meso i koštani vrh. To je vrlo dobro krto meso, podesno za kuhanje i pirjanje

25. Stražnji bočnjak
zagrebački –
koljenica, močing stražnji ribič;
fr. jarret, čit. žare; *njem*. hinteres Wadschinken, hinteres Pratzel,Hesse

Meso čvrsto i žilavo, podesno za gulaš. Zadržava lijepu boju i kad se podgrije

26. Butina
zagrebački –
taflšpic;
fr. culotte de boeuf, čit. kilot d bef; *njem*. Tafelspitz, Tafestück

Dio koji pokriva unutrašnju butinu i koštani vrh a graniči s dijelom kuka. Podesan je za kuhanje i pirjanje (kod kuhanja nabubri). Jako je ukusan, ima sitna vlakanca, ponešto je suh i krt. Može se lijepo rezati i složiti na poslužavnik. Narezan na obroke može se lako prepoznati po lijepom i pravilnom obliku i ukusnom i masnom rubu na gornjoj zaokruženoj strani

27. Ruža
zagrebački – *rozn;*
fr. gite à la noix, čit. žit a la noa; *njem*. Zapfen, Kugel

Dio koji leži u sredini buta. Meso je skoro sasvim bez masti i podesno je za goveđe odreske, pirjanje i mljevenje (kosanje)

28. Kuk
zagrebački - *hiftl, hifteršercel;*
eng. haunch of boeuf, čit. hanš of bef;
njem. Hieferschwanzel

29. Vrh kuka
zagrebački –
hiftšpic, hiftelšpis;
njem. Hieferscherzel

Dijelovi 28. i 29. leže od gornjeg vrha butine naprijed prema hrptu, a završavaju se šiljasto u vrhu kuka. Meso je sočno, nemasno ali s nešto grubljim vlakancima. Može se lijepo dijeliti na obroke (narezati. Podesno je za kuhanje i pirjanje

30. Rep
fr. queue, čit. ke; *njem*. Schlepp,Schwanz

Rep se dijeli na debeli i tanki dio. Jako je sočan te je odličan za prigotavljanje juha i za pirjanje

31. Ličnica
zagrebački –obrazi;
njem. Ohrwangel

Meso glave redovno se prerađuje u kobasice, ako se prodaje - naziva se ličnica (vanjska i unutarnja). Teleća glava koja se kuha, mora tijekom kuhanja posuda biti poklopljena, kako bi glava ostala bijela. Kad meso omekani stavi se na nekoliko minuta u hladnu vodu

Od opisanog nema velikih razlika od obrade mesa kod većine mesara za prodaju, poneki rasijecaju goveđe polovine na 33 dijela. Razlika je u tome što se od prednje kripte odvaja poseban komad nazvan – **ribica**,

nadalje se od prednje noge izrezuje takozvani **„mitlšulter“**, a trbušna stjenka s rebrima razrezuje nešto drugačije, iako dobivene dijelove nazivaju jednako, kao što je opisano. Butinu (*tafelšpic*) neki mesari raspolove, pa gornju polovinu nazivaju *„tafelšpic“*, a donju *„švabštuk“*. Od „švabštuka“ se još posebno odvoji mišić, koji se zove *„vajsbraten“*, tj. bijela butina.

Goveđi pršut
za njegovu izradu biraju se dijelovi buta goveda iz planinskih predjela, stara 3-5 godina. Nakon soljenja i sušenja na hladnom dimu i zraku spreman je za konzumiranje.

Goveji golaž
(*slo.*) goveđi gulaš

Goveji zrezek
(*slo.*) goveđi odrezak

Gozba
zajedno jesti, častiti se, objedovati, piti, pijančevati

Gozben
stolni, za objed

Gozbenik
koji sprema gozbeni stol, domaćin, koji časti

Gradelada
1.rešetka; 2. količina ribe na gradelama

Gradele
(*tal*. gratella od lat. cratella) roštilj, rešetka za pečenje mesa i ribe

Gradina
vrt, bašta (obično sačuvano u pjesmama). *Po gradini misečina sija meka.*

Građenica
rakija napravljena od špirita

Grah
graj, bažul, bažulj, fažol, fižol, pasulj; važna namirnica u našim krajevima

Graham
vrsta kruha koji se mijesi od brašna koje se dobiva mljevenjem cijelog zrna pšenice ili raži, bez kvasca. Ime nosi po američkom liječniku Silvestru Grahamu (1794.-1851.)

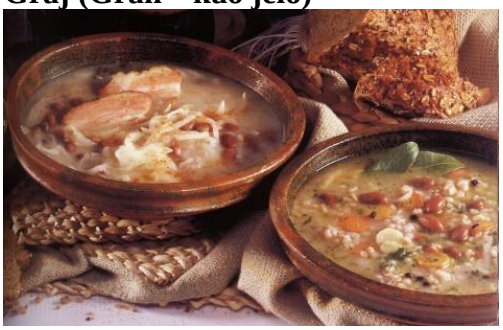
Graham
vrsta kruha koji se mijesi od brašna koje se dobiva mljevenjem cijelog zrna pšenice ili raži, bez kvasca. Ime nosi po američkom liječniku Sylvesteru Grahamu (1794.-1851.), prezbiterijanskom svećeniku i reformatoru.
Propovjednikom je Sylvester Graham postao još vrlo mlad i već se u dvadeset i petoj godini pročuo po tome što je u svojim propovijedima gorljivo preporučivao uzdržljivost i trezvenost. Zbog toga je čak propagirao i poseban način prehrane te specijalne dijete. Graham je bio uvjeren da se Bogu može najbolje ugoditi ako se pametno živi, a to je značilo i biti umjeren u jelu i piću. Kao mjeru protiv alkoholizma preporučivao je vegetarijansku prehranu jer – bezmesni obrok ne potiče želju za uživanjem alkohola. Napisao je nekoliko knjiga o zdravoj prehrani i primjeni znanosti u ljudskom životu, preporučujući osim ostaloga spavanje pokraj otvorenoga prozora, gradnju svijetlih stanova te nošenje lagane i prozračne odjeće. Pisao je temeljito i o pravljenju kruha, no baš su njegovi stavovi o kruhu bili razlogom što su bostonski pekari organizirali pravu pobunu protiv njega.
Sylvester Graham smatrao je najbolji kruh od neprosijana brašna, štoviše napravljen bez kvasca, zatim da nipošto ne treba jesti kruh koji ispečen prije manje od devet sati, a najvažnije od svega – treba ga peći kod kuće. To posljednje bilo je razlog što ga pekari, ponajprije grada Bostona, u kojem je živio – nisu ni najmanje voljeli. No Grahamov utjecaj nisu mogli zanemariti pa su i sami počeli pripravljati kruh i pecivo od – graham-brašna. Ideja se malo-pomalo

proširila svijetom pa tako i mi danas uživamo u hruskavu graham-pecivu.

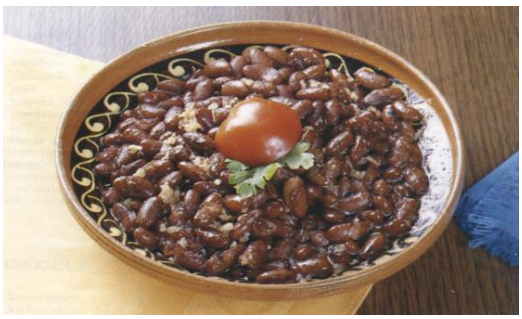
Grahlica
kokoš koja ima bijele točke po perju (Prigorje)

Grahorica
leća

Graj (Grah – kao jelo)


Grah s repom i kuhanim mesom; ričet (grah i ječmena kaša)

Grahova salata


Zamašćeni grah

Grampoda
šaka nečega, onoliko koliko može stati u ruku. Npr., ako kuhate rižot, u teću stavljate *grampodu rizih*.

Granatirmar, Grenadirmarš
izraz za jelo od kuhanih kockica krumpira i malih kuhanih komadića tijesta (krpica). Sve malo zapečeno na kosanom i poprženom luku.
Grenadier (granador) vojnik određen da baca ručne granate.

Grancav
užegao

Grancipori
ili granci poveri – raci siromaha. Jelo koje su nekada jeli samo siromasi od malih plašljivih rakova stjenovite obale – grmalja ili drugim imenom - kosmelja. Lovilo ih se noću pomoću svijetla. Nerijetko su se jela radila samo od njih, juhe, brodeti ili su bili osnovni dodatak drugim jelima stanovnika mora. Nakon što rakovi pocrvene, to je obično pola kuhanja, dodaje se kosani češnjak, peršin, umak od rajčica, bijelo vino, temeljac od kuhanih riba, sol, papar, lovor. Kuhani rakovi su bili dodatak palenti, tjestenini (u Istri - posuticama) ili riži po želji sa sipinim crnilom.

Granita
Zrnast sladoled; *tal*. garnitura – zrnjenje

Granzoli
mekinje

Grapa
(*tal.* grappa – acquavite) rakija, lozovača vidi: Leksikon pića

Grašićav
slanina kad se upali (Srednja Dalmacija)

Gratakaža
ribež, strugalica; - strug za suhi sir, trenica; *ragatac* (Šibenik), *rakatež* (Lika), *rakataža* (Istra). Vidi: ragatač

Gravorka
grahorka; vrsta kokoši (siva ili crna sa bijelim točkicama, bijelim pjegama).
Ja sam zapatila gravorke.

Greba
zagorjeli dio hrane

Greblica
vidi: Rudarska greblica

Gregoda
gregada; vrsta kuhanog jela od ribe (ribarski složenac, tj. dolazi više vrsta ribe). U narodu (ovo je hvarsko jelo) kaže se brujet (brodet) bez kvasine (vinski ocat)

Grejanica
napravica u kojoj se zadržava toplina kuhana ili pečena jela (zemljana ili metalna)

Grenadir marš
(tijesto s krumpirom; *franc*. grenadier) vojnik, bacač bombi; grenadiri: izabrani dio pješadije; marš: (*franc.* marche), ritmički ravnomjeran hod, stupanje. Vrsta jela koje se radi na području Podravine, Prigorja, Moslavine i zapadne Slavonije. Krumpir izrezan na kockice se skuha, tijesto (krpice) isto tako. Na masnoći se ispirja kosani luk i na to se doda krumpir i tijesto. Jednostavno i „zasitno jelo"

Grenčica
gorkovača, gorka rakija

Gresta
vijenac luka (*tal.* cresta)

Grestva
masturika oli sok od grestve; nezrelo grožđe, grešta

Grešika
koje nije sazrelo u vrijeme berbe

Grešljika
1. divlja loza, 2. vinjaga

Grešta
nezrelo i kiselo grožđe

Greštalica
drvo kojim se mulja (miješa) grožđe

Greštenjak
sok nedozrelog grožđa, greštni sok

Greštvaljka
drvena naprava za tiskanje grožđa i voća

Gricule
zazubice

Grifig
(*njem*. Griffig) vrlo fino brašno koje se hvata za prste

Grilje
(*tal.* griglia) rešetka, roštilj

Grincajg
(*njem.* Grünzeug) zelen za juhu. Vezica zeleni koja se kupuje na tržnici trebala bi se sastojati od: celera, peršina, poriluka, korabice, mrkve.

Grisini
(*tal*. grissino) vrsta peciva u obliku štapića; slani štapić

Griz
gris (*njem*. Gries) 1. krupica, žito što se kuha u juhi ili vodi – bungur, krupno mljevena pšenica; 2. grizkoh – nabujak od krupice; 3. grizknedli – valjušci od krupice; 4. grisnokle (*njem.* Griessklösse) – valjušci od krupice
Drugim nazivom *pšenična krupica* dobiva se od zrna pšenice nakon što su mljevenjem uklonjene mekinje i klica. Koristi se u pripremi žličnjaka, kašica, kohova, nabujaka, nadjeva i u kombinaciji s drugim brašnima.

Griz knedli
Sastojci: 100 gr pšeničnog griza, 50 gr masnoće (ja koristim maslac), 1 jaje srednje veličine, sol, muškatni oraščić, biber.

Sve sastojke pomiješajte i odmah uz pomoć dvije žličice oblikujte knedle i spuštajte u provrelu juhu. Juha ne smije kipjeti („prebacivati ključ") već mora biti iznad same točke vrelišta. Poklopite juhu i

ostavite tako sasvim lagano kuhati oko 20 minuta, zatim isključite temperaturu i ostavite još narednih desetak minuta. Knedle oblikujte tako da jednom žličicom zagrabite masu i s drugom bočno "ukradete" iz prve i tako naizmjenično dok ne oblikujete savršeni knedl (okruglicu). Važno je odmah knedle ubaciti u kipuću vodu, jer samim stajanjem griz povuče u sebe "vezivo" od masnoće i jaja i pri tom se knedli raspadaju.

Griz na mlijeku
Sastojci: 6 dl mlijeka, 3-4 žlice pšeničnog griza,1 žlica meda, 2 žlice kakaa, prstohvat cimeta.

Stavite mlijeko na pećnicu i pričekajte da prokuha. Kada prokuha, uspite griz i miješajte pjenjačom dok se skuha (oko 5 minuta). Maknite sa vatre, dodajte cimet i med i još izmiješajte. Ulijte u zdjelice ili tanjure i u sredinu stavite kakaa ili komadić mliječne čokolade. Poslužite hladno, ako više volite topli griz u njemu možete uživati i toplom.

Grjača
vrsta tikve

Grklji
pečurke, šampinjoni (Prigorje)

Grljak
grlo od boce (flaše)

Grmalj
mali plašljivi rak koji se noću lovi uz stjenovitu obalu od davnina je obavezni sastojak brodeta. Dva-tri raka, malo natučena drvenim batićem, daju brodetu slatkoću čime jelo postaje „kraljevsko" iako je nekad bila obična hrana siromašnog puka.

Grnjajka
zemljana posuda za vrhnje ili sirište

Grobnička kobasice
Za prave grobničke kobasice miješaju se svinjetina i junetina, očišćene od kostiju i drugih dijelova koji nisu mekani. Meso se ne melje, nego se reže na sitne komadiće. Od svinjetine se stavljaju lopatica, vrat i okrajci koji su inače vezani uz pancetu. Kad se pomiješaju svinjetina i junetina, doda se dva posto soli i malo se popapri, već prema okusu. Posebno se skuha češnjak i u mesnu smjesu se umiješa voda u kojoj se kuhao. Sve se dobro izmiješa i od te se smjese naprave kobasice koje se zatim puste do dva dana da „otpočinu". Nakon toga kobasice idu na sušenje u pušnicu, a često se u pušnicu pri sušenju dodaju i grane šmrike, crnogorične biljke koja daje poseban miris.

Grohača
drvena posuda za tijesto

Gronik
podvaljak (isključivo za svinju).
Odsiči mi jedan komad od gronika, volim o(d) tog barenu slaninu.

Grošnjak
somun čija je cijena jedan groš (groš-turski sitan novac)

Grotulja
grohotulja; voće za sušenje nanizano u vijenac (niz oraha ili lješnjaka na koncu) (Banija)

Grovača
grohača; drvena zdjela u kojoj se mijesi kruh (Turopolje)

Grozda
grozdovača; rakija od grožđa

Grozdje
grozd, stari je svijet uživao u grožđu još prije sedam tisuća godina, što je zabilježeno i na staroegipatskim reljefima, no u Novi svijet vinova je loza pristigla tek u 16. stoljeću, kad su ju u Meksiko donijeli španjolski konkvistadori. Među brojnim vrstama stolnog grožđa (uzgajaju se i mnoge vrste za proizvodnju vina) zelene su najpopularnije, vjerojatno zato što crno većinom ima pomalo trpak okus. je voće

koje ne treba brati ni prerano ni prekasno, nego baš u pravo vrijeme, jer dozreti može samo dok je na trsu ili čokotu.

Grožđe
Stari je svijet uživao u grožđu još prije sedam tisuća godina, što je zabilježeno i na staroegipatskim reljefima, no u Novi svijet vinova je loza pristigla tek u 16. stoljeću, kad su ju u Meksiko donijeli španjolski konkviskadori. Među brojnim vrstama stolnog grožđa (uzgajaju se i mnoge vrste za proizvodnju vina) zelene su najpopularnije, vjerojatno zato što crno grožđe većinom ima pomalo trpak okus. Grožđe je voće koje ne treba brati ni prerano ni prekasno, nego baš u pravo vrijeme, jer dozreti može samo dok je na trsu ili čokotu.

Grožđice (rozine)
Grožđice za tučeno tijesto s jajima (biskvit) ili za fine kolače najbolje je istrljati u brašnu a zatim čistiti. Obično se samo operu u mlakoj vodi, ali se zatim moraju dobro osušiti.

Gruda mišanica
razno samoniklo bilje: koromač (morač), maslačak (radič, žutinica, žuhko zelje, mlječnjak), žutenica (radič, zvečka, kostriječ), kozja brada (različak, gomoljika), kuhano zajedno sa: mrkvom, krumpirom; ocijeđeno i začinjeno peršinom, češnjakom i uljem.

Grudnjača
cjedilo od konopljina platna u koje se stavlja sir da se ocijedi sirutka i postane gruda

Grupit
tipično milansko jelo; meso izrezano na trake, zavezano u čvor, uvaljano u brašno i isprženo na ulju (u ulju je već prije ispirjan luk). Jelu se dodaje izrezana rajčica, vino, peršin, papar i stol. (Tal. kuhinja)

Gruša
priprema se kao jajara, amo što se umjesto mlijeka koristi gruš.

Grušalina
štroklji; mliječni napitak dobiven od prvog mlijeka mlade ovce ili krave.
Prvo mlijeko nakon teljenja krave (kolostrum) ulije se u posudu i doda jednu trećinu vode na količinu mlijeka, posoli, stavi se kuhati i stalno miješa. Kada se zgruda i zgusne procijedi se, dobro stisne, da se dobije suha i prhka smjesa.
Postoji vjerovanje u narodu, na području Gacke, da se grušalina nije smjela nositi van iz kuće kao i jela koja su se spremala
od nje. Jela su se samo u kući a kako se *mladovno* mlijeko imalo rijetko u godini to je za obitelj bilo svečano jelo.
Kad su se štroklji spremali od sira najčešće su se nosili u polje težacima i to samo kod bogatijih kuća.

Gruševina
vidi: ovčenik

Gruvanica
1. jelo koje se dobije tako da se vrući projin kruh nadrobi u vruću mast i izmiješa; 2. napravi se tijesto za pogaču od pšeničnog brašna, stavi se u pleh i peče pod vrućim saćem. Kada je napola pečen odozgo se stave listići slanine ili suhog mesa, sir ili kajmak. Peče se još malo. Jede se vruće.

Gubi
oprana utroba životinje

Gucaj
gutljaj.
Pio je gucaj po gucaj samo da mu duglje trva.

Gucanje
Za pijanca je gucanje prvo, pa onda ilo.

Gucat
piti (alkoholno piće).
Bio bi on čovik, samo da ne guca svaki dan.

Guckati
polako piti

Gucnit
Gucni, pa daj dalje.

Gučanek
posuda z dugim vratom

Gudan
Gudača; krmača, prasica (Dalmacija)

Gudek
(u dijal.) prasence, odojak.

Gudić
ovčji pršut; malo poznata delicija s otoka Cresa: izrezan na tanke odreske (*šnite*), popržen na maslinovom ulju uz domaći kruh ispod peke, creski ovčji sir i masline.

Gudin
prasac, krmak (Dubrovnik, Hercegovina)

Gudla
ostatak nadjeva od kobasica, koji se prije konzumiranja malo prekipi (Hrv. Zagorje)

Gudlja
obarnica, svinjska juha koja se radi od vode (u kojoj su se kuhale kobasice) sa ukuhanim kukuruznim brašnom. Gusta i ukusna., za razliku od ***lubarnice*** – samo rijetke juhe.

Gugklof
Guglov; kuglof (*njem.* Gugelhupf) naduvak, vrsta kolača, nabujak od brašna, suhog grožđa, jaja i maslaca
Ne penu zmešaj ½ putra, zatem vzemi pol funta mele, nekoliko žutankov

Gulaš

(*gulyás hus* – govedarevo meso; *mađ.* Gulya – krdo) stado goveda, jelo od manjih komadića goveđeg mesa u umaku. To je pastirsko jelo ili možda još bolje reći – jelo nomada koje se preko Mađarske proširilo iz Mongolije i Kine.
Priprema jela – na masti se pirja kosani luk, podlije se sa malo tople vode, umiješa se mljevena paprika, zatim doda govedina (ili teletina), izrezana na kocke veličine 3x3 cm. Kada se sve zajedno propirja, dodaju se ostali začini (sol, češnjak, kumin). Pirja se sve zajedno polijevajući vodom i pred sam kraj juhom i kiselim vrhnjem. Sve se prokuha dok se ne dobije umak željene gustoće. Prilog: slani krumpir, okruglice, tjestenina. U ovo jelo se ne smije dodavati brašno. Predstavnici gulaša su: paprikaš, perkelt i tokanj.
Gulaš je postao popularan u čitavoj Austro-Ugarskoj Monarhiji kad je jedan puk (u kojem su služili pastiri iz Hortobagy-stepe) bio premješten u Beč. Iz Beča se „gulaševa moda“ proširila čitavim svijetom.

Vinski gulaš

Andrassy-gulaš	standardni gulaš s haluskama (Haluska) Mađarski specijalitet veliki

	kuhani valjušci poprženi na slanini). Jelo dobilo ime po Mađarskoj velikaškoj obitelji Andrassy
Bográcz-gulaš	standardni gulaš pripremljen u kotliću i pikantnije začinjen
Međimurski gulaš	radi se od tri vrste mesa: govedina, teletina i svinjetina (i to samo od lopatice)
Wiener-gulaš	standardni gulaš s prilogom od palente (žganci)
Triestiner-gulaš	obični gulaš s prilogom – špageti
Češki gulaš	obični gulaš s kiselim krastavcima i prilogom – rezanci
Karlsbader gulyas (karlsbadski gulaš)	obični gulaš s kiselim vrhnjem i prilogom od žličnjaka
Dalmatinski gulaš	„Putač"; - radi se od janjetine, luka i na maslinovu ulju, bez paprike, ali s lovorom, paprom, rajčicom i krumpirom. Jelo mora biti jušno s mnogo umaka
Sekeli gulaš (székhelygulyas; Szeklerigulyas)	jelo od svinjskog mesa, luka, kiselog kupusa i vrhnja. Postoji interesantan podatak u vezi s imenom ovog gulaša. Sikulijanci, što je jedno od vrlo starih naziva za Sicilijance, kao pustolovi otišli su u Mađarsku gdje su se za stalno zadržali kao posebno pleme Székhely

Wiener Saftgulasch - Bečki gulaš sa knedlima

Sastojci: 80 dag govedina za gulaš (vrat, leđa, miješano), 3 luka, 3-4 žlice crvene mljevene paprike, 2 žličice ljute crvene mljevene paprike, 0,5 dl vinskog bijelog octa, 3 češnja češnjaka, suncokretovo ulje, 2 žličice kima u prahu, 3 lovorova lista, 2 žlice mažurana, 2 žlice koncentrirane rajčice, tanko oguljena korica od 1 limuna, 2 kocke ili žlica govedske kocke za juhu, ili u prahu, 1 litra voda, 2 žličice svježe mljevenog papra,

Nemojte nikako izbaciti ili smanjiti količinu bilo kojeg sastojka jer svi zajedno daju karakterističan okus, po čemu se bečki gulaš razlikuje od mnogih drugih.

Pazite na količinu svakog sastojka, gdje je žličica a gdje žlica. ***Žlica = 15ml, žličica = 5ml.***

Koristite veći lonac, dodajte ulje toliko da pokrije dno. Kad je ulje vruće dodajte meso narezano na male komade. Nemojte dodati odjedanput svô meso nego popržite dio po dio. Stvar je u tome ako dodate odjednom svu količinu mesa, ono će ispustiti vodu i onda će se meso pirjati a ne pržiti. Zato popržite u dva tri puta. Pržiti oko 1-2 minute da meso potamni ali samo izvana. Izvadite meso na tanjur. U istom ulju popržite kosani luk na srednjoj temperaturi oko 10 minuta. Luk mora dobiti lijepu svjetlosmeđu boju. Pazite da temperatura nije previsoka da luk ne zagori. Nikako nemojte pržiti manje od 10 minuta. Povremeno miješajte. Dodajte koncentriranu rajčicu i kim, i popržite još 30 sekundi. Vratite meso u lonac i promiješajte sa lukom. Dodajte vodu u kojoj ste otopili govedske kocke za juhu zajedno sa octom. Promiješajte. Dodati sve ostale sastojke osim limunove korice i češnjaka i dobro promiješajte Kuhajte na laganoj vatri sat i pol. Povremeno provjerite ako treba dodati vode. Zadnjih 15 minuta dodajte sitno nasjeckanu limunovu koricu i češnjak. (češnjak ne pržite na početku pripreme zajedno sa lukom). Ako treba dodajte začine. Koricu od limuna ogulite sa nožićem za krumpir, treba biti vrlo tanko i zatim jako sitno narezana. Kad je gotovo, meso se mora lagano raspadati pod pritiskom vilice. Umak mora biti gust, ako je pregust dodajte vode i prokuhajte 2-3 minute, ako je prerijetko, nemojte dodavati brašno da bi se zgusnulo, samo produžite

vrijeme kuhanja i nemojte poklopiti. Ostavite gulaš da odstoji 20-30 minuta prije posluživanja.

Semmelknoedel - knedli od kruha
Sastojci: 4-5 ploški suhog bijelog kruha, 2 jaja, 3 žlice griza, 3 žlice ribanog polutvrdog sira, 3 dl mlijeka, 3 žlice brašna, 1/2 žličice klinčića u prahu, 1/2 žličice kima, 3-4 žlice kosanog peršina, 1/2 luka, suncokretovo ulje, sol, papar.

Kruh usitnite na male komade, stavite u dublju zdjelu i prelijte toplim mlijekom (ne vrućim).
Ostavite da upije 15-20 minuta. U tavi popržite luk sitno nasjeckan i zatim dodajte kruhu i mlijeku. Promiješajte. Dodajte jaja, peršin, ribani sir, kim i muškatni oraščić. Malo posolite i popaprite. Dobro promiješajte. Dodati griz i nastavite miješati. Dodajte brašno po potrebi koliko treba da se dobijete gustu smjesu. Knedle oblikujte u loptice dlanovima, Stavljajte sa velikom žlicom u zakuhalu vodu. Kada isplivaju na površinu kuhajte još 2-3 minute i zatim stavljajte ocijeđene na tanjur.

Paprikaš je vrsta gulaša (s laganijim mesom; teletina, piletina) i obilnim dodatkom svježe ili mljevene paprike i vrhnja.
Perkelt ima više luka i umak mu je gušći jer se pirja (ne kuha se).
Tokanj ima manje luka i paprike, i sadrži gljive, vrhnje, grašak i drugo povrće.

Gulaš čorba

i gulaš čorba je, kao i drugi gulaši u svijetu, kulinarska izvedenica od starog Mađarskog jela. No, razne varijante gulaša, koje najčešće susrećemo u srednjoj Europi, zapravo su autentična jela pojedinih europskih regija i gradova. Takvo jelo je i naša gulaš-čorba, gurmanski specijalitet. Vino prija, prije i poslije ove gulaš čorbe, te će dobro doći u sitnijim urama, oko ponoći, na vinskim veselicama, koje dulje traju. Gulaš čorba, koja mora biti i pomalo ljuta, naročito je popularna za hladnije dane, i sa ponosom možemo reći da polako osvaja i Europu.

Guli
gule (žuljit) „podrugljivi smisao“ kad se jede kukuruzni kruh ili pogača ili od miješanog brašna – za razliku kad se jede bijeli kruh ili pogača

Gulibaba
ili peš, vrsta riječne ribe, naraste do 15 cm

Gulozan
golozan, guloz (od *tal.* goloso); *reg.* koji je pun teka, koji izaziva na jelo, kojemu je teško prestati jesti; gulozin – onaj koji zna odabrati tečna jela, specijalitet, poslasticu; ***gulozarija*** – specijalitet, poslastica, fino jelo, jelo koje posebno ide u tek i koje se osobito cijeni.
Vidi: *umami*

Gulja
ljuske od krumpira

Gumboc
tijesto (od brašna i krompira) u vidu loptice nadjeveno šljivama, pekmezom ili sirom (kuhano u vodi), knedla, okruglica.
Volim sitne gumboce u čorbi, al još većma one velike s pekmezom punjene.

Gumolji
vidi: lazanje

Gungaz
bisernica; vrsta kokoši sivobijela preljeva perja, perlinka, misirka

Gunjevača
gunjača; vino od smokve (Dalmacija)

Gunjci
mali popečci

Gurabije
(*tur*. kurabiye) tvrdi okrugli kolač koji se radi od maslaca, brašna i šećera. Ako se umjesto šećer stavlja med, tada je to medena gurabija (medenjaci). Gurabije, tur. = ptičji kolač (ali se isto tako kaže i beg – lokum). Nemuslimanski narod umjesto maslaca upotrebljava mast

Gurman
(*franc*. gourmand) 1. izjelica, čovjek koji voli mnogo i dobro jesti; 2. čovjek profinjenog ukusa; 3. gurmanluk – delikatesa; dobar zalogaj

Gusetina

guščje meso

Guska nadjevena heljdom, pečeni odojak i heljda

Gust
gušt; (*lat*. gustus) ukus, tęk, merak, zadovoljstvo, užitak

Gustati
(*tal*. gustare) jesti sa užitkom, kušati, okusiti (dalm.)

Gusterna
gustijerna, gustirna; zajednički ili kućni zdenac za skupljanje kišnice u primorskim krajevima; cisterna, šterna.
U nekim primorskim mjestima krovove kuća su premazivali (bijelili) gašenim vapnom kakao bi krovovi bili čisti.

Gustiozan
nešto što se jede tekom

Gustirati
(*lat*. gustare – okusiti, uživati) 1. kušati, uživati u jelu; 2. uživati u nečemu

Gustiš
svako kuhano mlijeko od dobre krave koja daje gusto i masno mlijeko

Gustošno
što izaziva „gušt“ zasladu (Međimurje)

Gustožo
ukusno, slasno

Guščja jetra
(*franc*. foie gras) najkvalitetniji dio kljukane – šopane guske, koji se u boljim restauracijama nudi gostima – pečeno na maslacu ili prerađeno u paštetu. Najbolja su gušća jetra iz Strasbourga, koja u trgovinu dolaze u malim zdjelicama:

eu terrine	ili u želeu
gęlęe eu bloc	u tijestu s gomoljikama i drugim začinima

Gušpan
šimšir, mrčela, zelenika, pušpanj

Gušt
tal. (gusto) uživanje, naslada, slast
Gušta ki malo prase

Guvno
mjesto vršenja žita

Guznjak
gužnjak; 1.kulinova seka; nadjev je isti kao i za kulen samo što se koristi debelo svinjsko crijevo; 2. crijevo janjeta za meze (krezle).

Guzoljubine
hrana koju tko voli

Gužvalija
pita u gužvu, za razliku od polaganih pita i razljevaka. Pravi se tako da se tirit zamotava – jufke izgledaju usukane kao gužva.

Gužvara
1. nešto zavijeno, zapleteno, presavijeno; *kulin.* pita, kojoj se razvučeno tijesto ne savija već gužva u kolutove; 2. Jelo: deblje razvučeno tijesto bez jaja omota se oko tankog valjka za tijesto, zgužva u sredini, isječe i slaže u mašću namazani pleh (lim). Kad se ispeče, poškropi se vrelom vodom, premaže kiselim vrhnjem i posluži. Štrudljin, štrudla, pita.

Gvacet
jelo od komadića mesa u umaku s povrćem i ukuhanim okruglicama; žgvacet, umokac, ragu

Gvantijera
gvanćera; (*tal.* guantiera) poslužavnik, pladanj, taca

Gvirc
gverc, gevirc (*njem.* Gewürz) začin, mirodija. Naziv za mješavinu začina koja se nekad stavljala u kobasice ali i za piće koje se spremalo od prevrele medovine u vodi (med rastopljen u vodi i začinjen mirodijama). Ovu vrstu pića prodavali su licitari (obrtnik – koji je radio medene kolače i igračke od tijesta) na proštenjima i sajmovima, pod nazivom – „medica“. Gvirc se također stavljao i u kuhano vino: *da vino jakše i bole opojlivo postane,* te se to kuhano vino zvalo: glivajn (od njem. Glühwein).

H

Hackbret
njem. daska na kojoj se siječe meso, povrće, voće i drugo.

Hajda
hajdina, heljda

Hajdenica
kruh od heljde

Hajdina
1. heljda, hajda; 2. hajdinsko brašno

Hajdinak
hajdinek, hajdenica; kruh od hajdinskog brašna

Hajdučki ćevap
komadić mesa (goveđe, teleće, janjeće, svinjsko) nabodeno na ražnjić između kojeg se stavlja slanina, rajčica, luk. Peče se na žaru (roštilju).

Hajn
deverika (riba)

Hajtlih
(*njem*. heikel, heiklig) delikatan, probirljiv, izbirljiv

Hajvar
ajvar, kavijar (*tur.*) 1. posoljena ikra (Dubrovnik); 2. vrsta salate koja se radi od samljevenih patlidžana, zelene paprike, gorušice, češnjaka (patliđan i paprika se ispeče, samelju ili iskosaju)

Hakbret
(*njem.* Hackbrett) daska za sječenje, (sjeckanje) rezanje mesa

Halas
(*mađ*. Halász) riblja juha

Halva
(*tur*. Helva = slatkoća) (alva, halvuša, alvušar) slatko jelo od pšeničnog ili bijelog brašna, badema, masla i šećera. Ako se umjesto šećera stavi med onda je to medena halva a ako je umjesto šećera pekmez naziva se *pekmezna halva*. Vrsta halve koje se rade u slastičarnama zovu se ćeten halva, tahan-halva, irmek-halva, kos-halva.
Najstariji poznati naputak za spravljanje halve datira iz 1473. godine zapisan u sultanskom Stambolu – samo 20 godina nakon što je Mehmed II. osvojio bizantski Carigrad. Naputak pripada mjesečnom popisu jela za Mehmeda II. pa se halva i naziva carskom (*hetvai nahani*). Halva se na sultanskom dvoru posluživala najuglednijim gostima na golemim pladnjevima. Kako se priređuje s različitim dodacima, dodaju se i odgovarajući pridjevi: susam (sezam) – halva; aside; irmik; gaziher; pišmanije, tahan-halva.

Haluska
vidi: Gulaš (Andrassy – gulaš)

Halvadžija
halvedžija (*ar. tur*.) onaj koji radi i prodaje halvu; slastičar

Halvadžiluk
(*ar. tur*.) ime posebne čaršije u Sarajevu, koja je postojala do 1908. g. i u kojoj su halvadžije imali svoje radnje.

Hama
batak (Međimurje)

Hameturnjak
kolač od kukuruznog brašna (Krk)

Hamica
vrsta tjestenine

Hamur
(*ar.*) tijesto, kvas; Hamurna jela: pura (žganci), latice, hlepe, čike...

Han
(*tur*. han) gostionica; prenoćište (Karavan Saraj). Prvi han o kojem postoje sigurni podaci, podigao je mostarski dobrotvor Ćejvan-kethoda prije 1554. i „uvakufio“ ga za svoje zadužbine. Taj han je stajao na

glavnom drumu, pred tvrđavom. U hanu je bilo osam soba, sjenica i magazin za ječam, a nešto niže jedna kuća , valjda za handžiju. Taj han su kasnije prozvali Kalhana (od *ar.* kal`a – tvrđava i han).

Hanski lonac
ili saltanet tava (*tur*. saltanet) sjaj, raskoš, pompa, luksuz, veličanstvenost – vrsta jela

Harabatija
nešto pokvareno (Kordun)

Harambašići
sarma u Dalmaciji (arambaši)

Hardalija
(ardalija, *ar*.) piće, vrsta mošta (šire) od šljiva, smokava, jabuka ili krušaka u koju je stavljena hardala (slatka korica slačice)

Haringa
(*njem*. Hering) sleđ, vrsta morske srdele

Hasen, hasan
korist (od nečega ili nekoga)

Hasul
(asul, asol, *ar*.) ukusan, lijepo pripravljen (pilav, kadaif, čorba...) – ukusno jelo

Hasulniji
(*tur*.) ukusniji, bolje pripremljeno jelo. Kućno jelo je hasulnije od aščinskog (gostioničkog)

Hauzmajste(o)r
u *žarg.* pazikuća, nadstojnik, domar;
Zagrebački žargon za mješavinu 3 dl. vina i 2 dl sode ili mineralne vode u velikom pol litarskom vrču za pivu, ovakva mješavina radila se u Gradskom podrumu (restoran, kojeg više nema, na Jelačićevom placu u Zagrebu).
Neki su nazivali takvu mješavinu i „olimpijski gemišt“, uglavnom su je pili muzičari Gradske kavane.

Havan
(avan, *perz*.) posuda od mjedi u koju se tucalom tucaju razni prehrambeni artikli i začini koje treba usitniti (orah, badem, papar)

Hekto(v)
bačva, bure od 100 litara.
Nalijo sam dva hektova vina.

Heljdini krafli
(*slo.*) uštipci od heljdinog brašna koji se u postupku izrade – popare vodom

Heljma
(*ar*) kaša koja se dobije dugim kuhanjem (varenjem) zrna od raznih žitarica

Hendlpaprikaš
(*njem*. Hendel – pile) pileći paprikaš

Hermelika
(*lat.*) razgon, bobovnjak, liker od bobovnjaka

Hiftelšpic
vrh

Hilj
hiljača, vrsta ječma (Istra)

Hiljica
mlada prasica (Istra)

Himper, himbersaft
himber (*njem.* Himbeere) malinov sok, malinovac. Sredinom pedesetih godina prošlog stoljeća najpopularnije piće - božanstvenog mirisa i okusa, razblaženo vodom ili soda vodom, ali nedajbože mineralnom vodom, koju se u to doba nazivala - kiselom vodom. Himbersaft pomiješan sa soda vodom davao je privid pijenja „pravog pića“, bockajući nosnice i tjerajući po koju suzu na oko. Pomiješan sa kiselom vodom dobivao je nelijepu zagasitu boju i neugodan okus. Na tadašnjim ljetnim terasama malinovac - himbersaft posluživao se sa pravom pravcatom slamkom od neke žitarice (raži, pšenice, ječma) a ne nekom

bezdušnom plastičnom slamkom (uostalom tada je i nije bilo).

Ako na maler neleje se vino .. za lepu duhu deni cvet bezgov ali rože, za farbu i tek dober himpera.

Hinzir
svinja, krmak

Hira
1.slatka sirutka, negdje je zovu – mučenica; 2. loša rakija

Hladetina
(*franc.* aspic; aspik, drhtalica, drče, mrzletina, pače, sulc, želatin, žele; Krčani kažu *žuica*; Ličani – *(d)želadija*; Srijemci - *lučenje*)
1. kaže se da je prvi umak što ga je redovnik Ekkehard (iz samostana St. Gallena), još u 9. stoljeću blagoslovio bio – rasol (ili još „Sulza“) u koji se ulagalo meso. Izraz „hladetina“ prenesen je kasnije na preostale komadiće mesa i na gustu želatinastu masu, koja se stavila u rasol. U to Ekkehardovo doba hladetina je hrana samostanskih zatvorenika, a zatvorski čuvar koji je tu hranu (Sulze) u St. Gallenu dijelio, zvao – „Sulzer“; 2. mesna ili riblja hladetina, dobiva se iskuhavanjem svježih ili suhih svinjskih kožica nogica, glave i dr. uz dodavanje različitih začina.
Od nogu božićne pečenice nije se smjela raditi hladetina (kod nas) jer bi ostale svinje mogle dobiti drhtavicu ili kakvu drugu bolest.
Hladetina se pripravlja na različite načine, ali uvijek od sirovog mesa, bilo svinjskog, pilećeg ili od ribe. Neki kuhaju odvojeno meso od kosti do drugi kuhaju meso i kosti zajedno, ali uvijek s dosta češnjaka, mljevene slatke paprike, soli, papra u zrnu, sve se kuha na laganoj vatri 5-7 sati. Tijekom kuhanja se ne miješa nego se posuda samo protrese. Dobro pripremljena hladetina se tako dobro drži da može izdržati okomito bez straha da će iscuriti.

Hlap
1. para, 2. vrsta raka

Hlib
hjib, hib; 1. glava kupovnog kruha eliptičnog oblika; 2. opća riječ za sve oblike kruha (Dalmacija).
Ova riječ označava i viški kruh (otok Vis) koji se priređuje od suhih smokava i mijesi u okrugle pogačice s dodatkom mirodija, osobito suhih sjemenki koromača i bajama (badema). Obično se konzumira na badnje večer postavljen na stol, ukrašen listovima lovora, uz nož tako da si svatko može odrezati po želji. Uz hlib se pila najbolja lozovača.

Hlibača
vrsta jabuke (Primorje)

Hljeb
hlib; 1. jedan kruh; 2. okrugli oblik kruha pečen u krušnoj peći; 3. štruca kruha; Prvobitno je značenje bilo „u peći ispečen

Hljebača
pogača

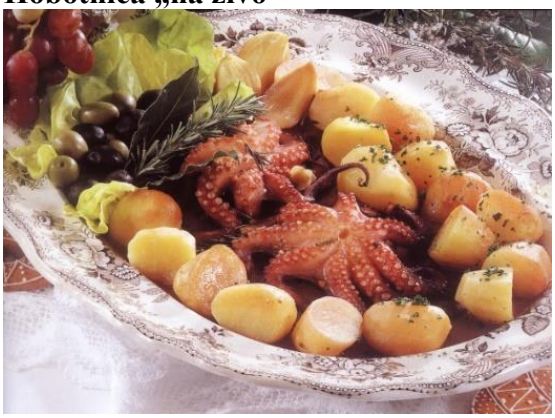
Hljibac
manji kruščić

Hmeljove mladice
Mladi izdanci hmelja služe za priređivanje finih juha blagog okusa, variva i salata.

Hmuće
pokvareno jaje

Hob
(*njem.* Hebe) pekarski izraz za uvarak hmelja s pridodatkom slada. Služi i za regeneraciju kiselog tijesta.

Hobotnica „na živo“



Hobotnica s krumpirom

kuhana začinjena hobotnica pečena u tijestu od kruha, u pećnici s ploškama krumpira (karakteristično naše otočko jelo)

Holba
1.(polić, oljba) stara mjera za tekućinu sadrži pola litre (pola oke; pola pinte); 2. posuda od pola pinte (Hrv. Zagorje)

Holovana
bučna zabava

Hospot
jelo od povrća i jezika

Hostija
(*lat.* hostia – žrtva) 1. u starom Rimu žrtvena životinja koja se ubijala uz posebne obrede; 2. okrugli tanki listić od pšeničnog brašna, koji služi za pričešćivanje. Hostije su se radile od beskvasnog bijelog pšeničnog brašna. Rani kršćanski pričesni kruh bio je okrugla, tanka pogača s urezanim križem, koja se ispečena mogla podijeliti na četiri dijela; 3. oblata, tanko tijesto za kolače.

hoštije z jajci i z cukorom pečene (hostije u smislu male pogačice)

Hošaf

hošap (ošaf, ošap, *perz.*) kompot od voća, suho voće, kuhano suho voće (jabuke, kruške, šljive)

Hošafana
(*perz.*) peć napravljena za sušenje voća

Hošafluk
(*perz. tur.*) kompot ili neko drugo žitko jelo koje se poslužuje na kraju jela, obroka, u narodu se još zove i „zahlada“

Hrana
jega, jegen, jestvina, jeliš, jelo, obrok jela

Hranišče
ribnjak, uzgajalište riba

Hranitba
prehrana

Hraškova omačka
jelo iz Bilogorsko-podravskog kraja, priprema se od kuhanog graška, zaprške, češnjaka, mljevene paprike, vrhnja i začina. Poslužuje se uz pečeno meso ili kao samostalno jelo (jelo češke kuhinje)

Hrbat
hrptina; svinjsko meso od kičme

Hrenovka
vidi: Viršl

Hrostula
vrsta slatkog kolača

Hroštica
pečena rumena korica na mesu ili ribi:

Jo ča je gustoža hroštica o janjca pečenog u teći o zemlje, pa ka ti se petiva za prsti, pa ka oblizivaš, pa ka vonja cela kuća, pa ka guštiraš u obilanciji, bo je to domaći janjac o mlika, a ne kupljen na deci, majko moja ka ćemo ga jopet peći.

Hroštuli
prženi prhki kolačići u obliku leptirica: *Triba imati ruku za umisiti hroštuli, bo moru spasti žilavi, a za jedan pir oće ih se dvi-tri kofe.*

Hrust
hruskavec, jako ispeći tako da pri žvakanju hrska (pucketa)

Hrusta
kora na pečenju

Hrustati
hrskati

Hruskavica
hrustalica; 1. gornja kora kruha; 2. vrsta pogače

Hrustula
na ulju pečeni (meko pofrigani) različito smotani kolačići, napravljeni od jaja, mlijeka, šećera i bijelog brašna (Hvar) – hroštuli, kroštule

Hruševac
hruškovac (hruška – kruška) kruškovac, kruškovača, rakija; vino od kruške

Hruškovica
napitak od kruškova soka

„Hrvatica“
morska riba - LUMBRAK (božjak, lambraka, lenac, paun, pika, podujka, smokva, solnjača, tucavica; *hrvatica* - tako ga zovu u Hrv. primorju; *lat*. simphodus tinca)

Hrž
raž (bela hrž – riža, pir)

Hrženak
1. kruh od ražena brašna, raženi kruh, raženjak; 2. u nekim krajevima zovu vrganje – *hrženjak,ci* jer dolaze kad raž dozrijeva.

Hudo
mršavo meso, nemasno

Hurda
(*tur*. hurda) 1. iznutrica zaklane životinje; 2. sitan, nemastan sir, mlad sir (Mostar)

Hurdenjak
sitan sir od kajmaka (skorupa) koje se skine s kuhanog mlijeka

Hurka
hurda; Stari slovački mesni specijalitet koji se radi još ponegdje kod nas. Od manje kvalitetnog mesa koje je ostalo uz kosti (poslije svinjokolja – kolinja) sve se zajedno s kostima skuha. Meso se odvoji, samelje i pomiješa sa začinima po želji (lukom, paprom, soli, ljutom mljevenom paprikom, piment i ružmarinom). Nadjeva se u debela svinjska crijeva. Nakratko se te kobasice stave u kipuću vodu da bi se crijevo skuhalo i premjeste se u pušnicu i dime dva-tri dana. Poslije se čuvaju na hladnom mjestu cijele zime.

Hurmadžik

hurmašica, urmašice (*perz. tur*.) vrsta slatkiša: u maslu (50 dag) se umute jaja (dva), doda se šalica kiselog mlijeka (2,5 dl) ili žlica octa ili sok 2 limuna, zatim bijelog brašna (približno 2 kg), 20 dag kosanih oraha, 1,5 kg šećera, 1 l vode, malo

limunova soka. Tijesto se razvalja na plosnate duguljaste komade (oblika datulje) koji se stave u posudu za pečenje i ispeku. Pečene, još tople, zaliju se ukuhanim šećerom i ostave se hladiti. Ime su dobilo po sličnosti na hurmu (hurma – datulja)

I

Ibričić
manja posuda za vodu u kojoj se kuha voda za zalijevanje kave u džezvi

Ibrik
(imbrik, *perz.*) 1. bakrena posuda za vodu s uskim grlom na kome je kupast poklopac, s dugim noscem, može biti od zlata ili srebra; 2. bakrena posuda opisanog oblika, samo malena za posluživanje kave

Ičija
1. jedno od omiljenih jela (u Hercegovini), čorba od ovčjeg mesa s krumpirom; 2. pogača od pšeničnog brašna se osuši, usitni, prelije mesnom vodom (mješavina vode i masnoće od pečenog purana (*morca, tukca*). Na vatri se grije da voda ishlapi i poslužuje se s lijepim komadima pečenog mesa.

Ičija ljuta
deblja jufka se usitni, zalije mesnom vodom, doda se malo octa i češnjaka. Na vatri se grije da voda ispari i poslužuje se.

Ičkija
(tur.) alkoholno piće

Iće
jelo

Ićindijaš
ikindijaš (*tur. perz.*) užina koja se jede oko ićindije (ićindija – treća po redu (računajući od početka dana) muslimanska svakodnevna molitva (namaz) čije vrijeme obavljanja počinje oko sredine vremena između podneva i zalaza sunca.

Ićram
ikram (*ar*) 1. čast, počast; 2. pogostiti, počastiti

Iđirot
(*tur.*) mirišljava trska, mirisavi korijen, balat, temišvarka

Iftar
(*ar*) ramazanska večera u prvi sumrak (u akšam – odmah nakon zalaza sunca) kojom se prekida dnevni post

Iftariti
omrsiti se, večerati uz Ramazan

Iftarluk
(*ar.*) jelo koje je pripremljeno i koje se jede na iftar
U restoranima se za večeru obično pripravljaju tri – četiri *iftara*, koji svi za uvod - imaju nešto tekuće (juha, čorba ili šerbe), kao toplo predjelo obično slijedi – zavijuci od tijesta nadjevenog mesom, što se zovu buredžicima, prelivenima *mlaćenicom* (kiselim mlijekom), glavno jelo – ćufte s umakom od rajčice ili janjetina s bamijom, Na kraju dolazi desert - baklava, tufahije, kadaifa, urmašica, sutlijaš, ..
Za piće se poslužuje sokovi i kava. I to kava što predstavlja pravi mali ritual – manji okrugli poslužavnik, tanjurić, fildžan, džezva, kocka šećera, čaša vode i rahat-lokum.

Ikra
1.riblja jaja, kavijar; 2. slanina (namreškana poput ribljih jaja) koja je ispod grla; plahtica, podgrlina.
Svježa ikra i riblja mliječ su nježne namirnice koje treba kratko toplinski obrađivati na umjerenim temperaturama. Dovoljno ih je vrlo kratko skuhati u malo vode ili na pari. Potom ih se prelije posoljenim maslacem, nekom aromatiziranom začinskom travom poput kadulje ili timijana. Ikra (npr. šaranova, kako se kod nas radi) ili mliječ potom se popapri i ohladi te poslužuje uz svježe prepečen kruh (toast). Umjesto kadulje ili-ili timijana, može se koristiti menta ili vlasac. Od kuhane ohlađene ikre ili mliječi priprema se salata tako da joj se doda tanko narezan ljubičasti luk, kosan peršinov list, papar, bučino ulje, ribani hren i jabučni ocat. Kuhani grah odlično pristaje ovoj salati.

Ikričak
ikričnak; kruh od krupno mljevenog brašna (posije, mekinje)

Ilinjača
vrsta jabuke i kruške koja sazrijeva oko sv. Ilije (Posavina)

Iliš
jelo, hrana

Ilo
jelo
Ne volim podgrijano ilo.
Svako ilo kune tilo, što ne legne da se slegne.

Imam-bayildi

u doslovnom prijevodu znači: *Imam se onesvijestio* (*tur*. imame – svećenik; *tur.* Bajylmak – onesvijestiti se), ali inače označava jelo od nadjevenih patlidžana. Vrsta jela: Nadjeveni patlidžan, dolma od patlidžana.

Imbrik
zemljana ili željezna posuda s noskom za mlijeko ili slično

Imbrina
vrsta grožđa, kraljevina

Inbriagoni
vrsta keksa raznog oblika s anisom (otok Krk)

Imburiti
umiješati muku (brašno)s vodom

Imitirana jela
Imitirana jela (*lat*. imitari – oponašati) su jela kod kojih se iz raznih razloga originalna namirnica zamjenjuje nekom drugom i priprema kao izvorno jelo, što je dozvoljena u gastronomiji, ali u jestveniku ili menu-u takva jela moraju biti posebno naznačena.
„Divljač“ možemo prirediti od mesa domaće stoke ili peradi, koristeći naputke za jela od divljači. Tamnu boju umaka divljači postižemo pirjajući šećer do rumene boje i dodajući ga tijekom priprema jela. Najčešće se na lovački način pripremaju bravetina, junetina i govedina. Imitirana tunina – teletina kuhana u rasolu i prelivena umakom od srdelica.

Domaću patku	možemo prirediti kao divlju uz dodatak brinja, klinčića i crnim vinom
Od piletine	se može napraviti jelo kao da je od prepelice
Pijetao	će poslužiti u zamjenu za fazana, kao i stara kokica u kvaši
Teletinu	možemo iskoristiti za jelo od zeca
Junetina i starija janjetina	odlično će zamijenit srnetinu ili jelena
Domaća svinja i govedina	s uobičajenim dodacima za jelo od divljači, lako se preobražava u divlju svinju
Imitirana tunina	teletina kuhana u rasolu i prelivena umakom od srdelica

Inbrijago
pijan

Inćunovi fileti
očišćeni i marinirani fileti inćuna oštro začinjeni, obično u kaparima, u konzervi. Služe kao predjelo, a upotrebljavaju se i za garniture. U trgovinama se obično nalaze pod nazivom fileti srdela, dok se naziv inćun rijetko koristi, ringlice još rjeđe.

Indijot
indijota; stara dubrovačka riječ za purana, tukca, ćurana

Indžir
(*perz.*) smokva

Infusion
čaj od biljnog cvijeta; kamilice, lipe, bazge

Inkana
u pari priređeno

Inkaša
nišeste – pšenični škrob u prahu

Inkaštirka
škrob

Intrada
godišnji prinos od poljoprivrede

Intramenje
svinjske kobasice (divenice)

Irčal
vidi: bekmes

Iriškaš
riža

Irmek – halva
(*per., ar*) halva od krupice; jedna mjera masnoće i ista mjera krupice, prži se na vatri. Zalije se kipućim šerbetom u kome je jednaka mjera šećera i mlijeka, miješa se dok se ne zgusne. Radi se kao obična halva, samo se umjesto brašna stavlja krupica, a umjesto vode mlijeko

Isfaširati
samljeti

Isfrigati
ispržiti na ulju.: *Riba se najbolje isfriga u parsuri.*

Iskijati
izrezati pršut do kosti

Isiot
isijot (*tur.*) ingver, đumbir, zendžefil. Mljeveni korijen upotrebljava se kao začin za salep

Isjeckane trave
prilog jelima od listića salate, kiselica ili celer (Tal. kuhinja)

Ispek
dio rakije onome čiji je kotao

Ispenđe
u balkanskim zemljama podavanje kršćana rajetima „gospodaru zemlje“ za zemljište (od ispatluk – zasvjedočenje, posvjedočenje, dokaz)

Ispihtijati se
(ispiktijati se) uvariti se, dopeći se na slaboj vatri postupno

Ispurit
ispeći na žaru ili pored vatre (mladi kukuruz)
Ispuri i meni jedan kuruz.

Istarska juha

ugrijanom crnom vinu doda se prepršeni kruh, maslinovo ulje, papar, šećer. Poslužuje se u bukaleti s prepečenim kruhom (ovo je čest naziv u ugostiteljskim objektima, ali se na isti način radilo svuda na našoj obali i otocima, stari naziv je i – *težačka juha*)

Istarska kobasica
radi se od 70 posto junećeg mesa i 30 posto svinjskog. Meso se reže na komadiće, doda iskosani češnjak, papar, sol i lovor, i prokuha se u vodi. Meso se izvadi i kada se

ohladi pomiješa sa malo vode u kojoj se kuhalo, ostavi da odstoji nekoliko sati prije nadjevena crijeva. Ovako pripremljene kobasice odstoje nekoliko dana i tada se peku na žaru. Pečene se stave u mješavinu bijelog vina, maslinovog ulja i češnjaka i još malo prokrčkaju u tavi.

Istarska maneštra
gusta juha od raznog povrća, ovisno o godišnjem dobu uz dodatak zapešta (jako usitnjena – do paštete – slanina, češnjak i list peršina). Vidi: pešt

Istarska pletenica
Kolač-pletenica, s utaknutim jajetom, koja se radi za Uskrs

Istarska rakija sa smokvenjakom
smokvenjak (mljevene suhe smokve umiješane s male pogačice

Istarski ovčji sir
jednako dobar ako ne i bolji od paškog sira

Istarski pršut
bez masnoće je i suši se na dimu od zapaljenog granja borovnice

Istija
tiho, potiho kuhati; krčkati (Lika)

Išler
vrsta austrijskih kolača osmišljeni u čast poznatog ljetovališta Ischl (Gornja Austrija – Salzkammergut). Vidi: Ischl - Išelske tortice

Ištak
(*ar.*) apetit, tek, prohtjev za jelom

Ištaklija
(*ar.tur.*) onaj koji ima dobar apetit

Ištahsuz
(*ar. tur.*) onaj koji nema apetit

Izbikariti
rasjeći meso na komade

Izbucati
promiješati (Dalmacija)

Izgratati
izribati (Dalmacija)

Izmeteno mlijeko
Mlijeko je izmeteno kad se maslo odvoji od mliječne tekućine i pliva na površini. Izmeteno mlijeko vraća se u istu posudu (*kabao, kibla*), gdje je bilo i ranije. Tekućina koja ostaje nakon odvajanja masla naziva se *mlaćenica* i koristi se kao dodatak žgancima (puri, palenti) a djeci je bi osnovni prehrambeni artikl.

Izmuljat
istisnuti sok iz čega (voće, grožđe), izgnječiti.
Sve smo grožđe obrali i izmuljali.

Iznutrice
Iznutrice su jeftinije od ostalih vrsta mesa i uspješno ih zamjenjuju u hranidbenoj vrijednosti. Ipak, ne treba zaboraviti upozorenje stručnjaka za ishranu da ih ne treba jesti češće nego jednom do dva puta tjedno, a oni koji imaju povišene masnoće čak i rjeđe. Osim toga, postoje još neka pravila kojih se moramo pridržavati.
- Mozak, jetrica, bubrezi i ostale vrste iznutrica brže se kvare od drugih vrsta mesa i moraju uvijek biti sasvim svježi. Mozak je posebno osjetljiv, ako se neprikladno čuva, može se pokvariti za samo nekoliko sati. Nakon kupovine odložite ga odmah u najhladniji dio hladnjaka i što prije upotrebite. Bilo da je pržen, *pohan* (paniran) ili *restan* (pirjan), preostale količine ne valja ostavljati za slijedeći obrok.
- Od jetrica, slezene, mozga, fileka, srca, bubrega, bijelih bubrega, brizla, jezika i crijevaca mogu se spravljati mnoga veoma ukusna i zdrava jela. Ali, u najvećem broju slučajeva potrebno ih je malo više začiniti. Za njihovu pripremu često se koriste i dodaci: bijelo vino, vinski ocat i kiselo vrhnje, jer im daju posebno ugodan okus.

- Mozak se prije pripreme mora osloboditi tanke opne koja ga obavija. To se najlakše radi ako ga se na trenutak umoči vrelu vodu i ocjediti.
- Goveđi jezik mora se očistiti od kože kojom je prekriven, ali tek kada je kuhan i kad koža pobijeli. Onda se lako oguli i dalje priprema na željeni način. Od vode u kojoj se kuhao, uz dodatak zeleni i nekoliko zrna papra, dobiva se jaka, ukusnu i hranjiva juha.
- Bubrezi se moraju brižljivo očistiti i oprati, inače će jelo imati neprijatan miris. Najprije treba ukloniti svu masnoću s bubrega, zatim ih izrezati, očistiti od glavnih žilica u sredini, oprati pod tekućom vodom i ostaviti dva sata u hladnoj vodi s malo vinskog octa. Nakon toga mogu se isprati i dalje pripremati. Izrežu se na listiće i na brzinu *dinstaju* (pirjaju) ili prokuhaju, inače će otvrdnuti i potamniti.
- Jetrica, očišćena i izrezana na komade, treba držati neko vrijeme potopljenu u mlijeko, tako će biti ukusnija i mekša. Sole se tek poslije prženja, inače će biti tvrda. Bolje je pržiti je na maslacu, nego na ulju ili masti.
- Svježe fileke treba dobro očistiti i oprati, a preporučuje se i da se prije kuhanja izvjesno vrijeme držati u hladnoj vodi. Dugo se kuhaju pa se preporučuje ekspres lonac (lonac pod pritiskom). Dobro je kuhati ih uz zelen za juhu (*grincajg*) bez obzira kako ćete ih kasnije pripremati.
- Bijeli bubrezi ili testisi (bika, teleta, janjca, ovna,…) najprije se operu, kratko prokuhaju, pa im se ukloni vanjska opna. Mogu se peći na roštilju ili pripremati na neki drugi način.
- Brizli se najprije drže izvjesno vrijeme u hladnoj vodi s malo octa, zatim pažljivo ogule, kuhaju pet minuta u zakiseljenoj vodi, ohlade i izrežu na ploške (komade), pa paniraju (*pohaju*), peku na roštilju ili na neki drugi željeni način.

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

Ovi specijaliteti se spremaju od svježih prirodnih namirnica, povrća i začina iz vrta. Uz specijalitete od bijelih bubreg, a koji važe za "jake" afrodizijake, najbolje ide bijelo suho vino, ali je to ipak stvar ukusa.

Izopa

poznata sredozemna ljekovita i mirodijska biljka. Ugodnog je mirisa, ali ljutog i gorka okusa

J

Jablanača
vrsta jabuke (Dalmacija)

Jabolčnik
(*slo*.) jabučnica, jabukovača, piće od jabuka

Jabučnjača
pita od jabuka (Posavina)

Jabukovača
vino, rakija od jabuka

Jacera
ledenica; škrinja za hranu u koju se u posebne limene pretince umeću blokovi leda; hladno (more)

Jačem
ječam (ječmena juha)

Jačmeni
jačmenak; ječmeni kruh

Jačmenka
vrsta kruške

Jadac
(*perz.*) tanka prsna kost u pernate živine koja ima dva kraka (u obliku slova Y). „lomilica“

Jafa naranča
vrsta naranče bez koštica, nazvana po lučkom gradu Jaffi

Jaganac
dalmatinsko janje

Jagla
(*tur.*) jagli, jagle, jaglo; 1. cicvara; jelo od ukuhana kukuruzna brašna kojem se dodaje jaje, mast ili maslac, kajmak ili vrhnje ili sir; 2. prosena kaša; 3. kukuruzno zrno

Jaglaisati
podmazati grlo slatkim i slanim jelom da ima bolji glas, tj. pojesti što slatko i slano

Jaglin
1. mirodija, klinčić; 2. oljušteno zrno prosa ili ječma

Jaglo
jagli; prosena kaša (Hrvatsko primorje)

Jagluk
vrsta pite maslenice

Jagoda
Jagoda je rođak cvijeća i pripada porodici ruža. Ona nije voće, nego velika posuda za cvijet. Tzv. cvjetište. Jagode su prvi put kultivirane u starom Rimu, ali je to znanje zaboravljeno pa su u 13. stoljeću korištene samo u medicini. U novije vrijeme kultivirane su tek u 17. stoljeću. To malokalorično voće obiluje vitaminom C i antioksidantima, a kratko je skladištenje (na temperaturi ispod 5 stupnjeva) osnovni uvjet održavanja njihove kvalitete. Ako je temperatura preniska, izgube boju i okus. Rijetko kad su u dobru stanju dulje od pet dana. U Belgiji postoji muzej posvećen isključivo jagodama.

Jagodovec
(*slo.*) rakija, sok od jagoda.

Jagluk
pita (*tur.*) vrsta pite maslenice

Jagrišt
jegrišt; nezrelo voće (*mađ.* egres)

Jagurida
grožđe koje poslije berbe ostane u vinogradu, najčešće ga beru i jedu djeca

Jahlen
proso, ječam

Jahnija
janija (*tur.* jahni) vrsta jela: debelo bravlje meso izrezano na komadiće prži se s crvenim lukom dok ne porumeni; tada se doda vina i pirja. Vrsta paprikaša. Obično se radi od ovčetine, ali isto tako od jetre i ribe.

Jaja

Poznati su bezbrojni naputci za pripremanje jaja, jer jaje je u kuhinji isto što i džoker u igri, možemo ga upotrijebiti u svim prilikama kao predjelo i kao slasticu, kao sastavni dio jela ili kao ukras. Pa ipak unatoč mnoštvu jela od jaja, samo je devet osnovnih načina kuhanja jaja. U svim naputcima (receptima) uzima se prosječno veliko jaje, teško 5,5 – 6,5 dag. Ako su manja, uzmite jedno više, a ako su vrlo velika, smanjite količinu.

Veličina i boja žumanaca ovisi o prehrani nesilica. Primjerice, ako u hrani ima više pšenice, žumanca će biti svjetlija, a jarko će narančaste boje biti ako su hranjene kukuruzom.

Kvaliteta jaja svrstava se u A, B ili C kategorije koje većina kupaca ne zna. Svrstana u kategoriju A moraju imati glatku koru, gusto bjelance, žumance smješteno u sredini, komoricu sa zrakom u unutrašnjosti i na njegovu širem dnu. Stoga ih je preporučljivo koristiti za kuhanje i pripremanje zasebnog obroka. Ona B kvalitete najčešće se koriste za pripremanje slastica ili industrijsku proizvodnju namirnica koja sadrže jaja, dok se s oznakom C kategorije često zamrzavaju (što je moguće, te se tako smrznuta mogu upotrijebiti u roku od tri mjeseca; obavezno se zamrzavaju svježa bez kore), suše i pretvaraju u prah. Poznato je da se koriste za pripremu majoneza i krema.

Jaje je meko kuhano	kad je žumanjak samo mlačan, a bjelanjak se tak stvrdnuo. Budući da je lako probavljivo, primjereno je za djecu. Kuhamo ga tako da ga stavimo 1 min u kipuću vodu, zatim vatru ugasimo, a jaje još 2 min ostavimo u vodi
Tvrdo kuhano jaje	pripremimo tako da ga pažljivo stavimo (pazimo da ne pukne kad se spusti na dno) u veću količinu kipuće vode, gdje vri oko 10 min. Potom ga prelijemo hladnom vodom kako bismo ga lakše oljuštili
Polutvrdo kuhano jaje	kuhamo kao i tvrdo, samo je vrijeme kuhanja kraće (4-5 min). Bjelanjak je tada već ionako tvrd, a žumanjak još malo mekan
Poširano jaje	kuhamo bez ljuske. Takvo je jaje lako probavljivo. Kuhamo ga u širokoj posudi, u slanoj vodi u koju smo stavili žlicu octa. Kad voda zavri, smanjimo plamen da jedva primjetno kuha, jaje pažljivo spustimo u nju i kuhamo ga 3 min, a zatim ga pažljivo izvadimo iz vode rupičastom lopaticom (ne vilicom). Bit će bolje ako odjednom ne kuhamo više jaja
Z*apečeno jaje*	zamastimo posudu koja podnosi vrućinu pećnice i jaje oprezno spustimo u nju, posolimo samo bjelanjak. Posebno rastopimo maslac i izlijemo ga na jaje. Pečemo u vrućoj pećnici približno 5 minuta
Prženo jaje	(uobičajeno na oko) pripremimo tako da cijelo izlijemo na rastopljeni maslac, posolimo ga i pržimo 3 minute na umjerenoj vatri. Dok se prži, skupljamo žlicom masnoću što se skuplja u tavi (posudi) i njome prelijevamo jaje. Želimo li da bjelanjak bude na rubovima hrskav, a da žumanjak ostane mekan, ispržimo najprije bjelanjak sam, a onda spustimo na sredinu žumanjak, i pržimo ga samo 1 min
Jaje u lončiću	lončić koji mora biti otporan na vatru, premažemo maslacem, ugrijemo u kipućoj vodi, ulupamo u nj jaje i dodamo komadić maslaca. Lončić stavimo u široku posudu s vrućom vodom, koja smije sezati samo do polovice lončića, i stavimo posudu u vruću pećnicu oko 10 minuta
Miješana jaja	umutimo i pržimo, na sasvim malo maslaca, 2-3 minute na umjerenoj vatri, miješamo, dodamo još malo maslaca, izmiješamo i odmah maknemo s vatre. Najčešće pripremana jaja su *cvrtje* (kajgana), koja može biti jednostavna ili nadjevena, hladna ili vruća. Jaja mutimo dok ne postanu pjenasta, a

	tada ih ulijemo u tavu na vruću masnoću
Omlet	je zapravo kajgana s nadjevom

Jajca jesu dobra vmak ali tverdo kuhana, takaj z maslom načinena i zovu se onda cvertje.

Jaja na čimbur
pečeno jaje u ljusci u pepelu

Jajarica
jajčenica, jajnik; kruh za Uskrs

Jajnec
ovca

Jajnik
1. priganica od jaja; 2. uskrsni kolač od jaja

Jajnine
(*slo*.) tjestenine s jajima

Jajuša
pita od kukuruznog brašna, jaja, sira i masti

Jaklen
prosen, ječmen

Jalak
(*tur*.) zemljana posuda; zdjelica, tanjur

Jalandži-dolma
(*tur*.) nadjev u japraku (list od loze) od riže, pečena na ulju. Naziva se „lažnom dolmom" jer nije pravi nadjev, tj. od mesa a i zato što je ulje upotrijebljeno umjesto masla.

Jalito
jelito; djevenica, velika kobasica, nadjev od krvi i brašna kojim se puni najdeblje crijevo

Jama
jamina; proždrljivac

Jamarice
ribe iz ponornica, najkarakterističnija je pojava hercegovačkog krša i poznato je nekoliko vrsta (jegulja ili janjula, čapor, glavaš), koje žive u rijekama ponornicama između jadranskog i krša.

Jamužina, jamuža
1. jelo od svježeg sira i udrobljenog kruha (Lika); 2. kuhano mlijeko s kojeg nije skinut kajmak sa površine; 3.Nekuhano, tek pomuzeno mlijeko zvali su „jemuža".

Jandraš
divlji radić (Hrvatsko zagorje)

Janeževec
(*slo*.) anisova rakija.

Janoš
kopar (Međimurje)

Janu
1. (divlji) komorač; 2. anis

Janjetina
bespogovorno najbolja je otočna ali i tu ima razlike.
Najpoznatija je *paška* iako pravi znalci na prvo mjesto stavljaju *unijsku* (otok Unije) zbog savršene ravnoteže zasoljene ispaše i sočnosti trave.
Cresko-lošinjsko područje daje najdulju mladu janjetinu (zbog topline ovce se janje i prije Božića na toplom jugu Lošinja, dok Creski janjci počnu trčati tek u proljeće /ožujak ili travanj/ zbog blizine hladnog zraka s Učke).
Kornatska janjetina je aromatičnija i krtija od paške, tako da nema gotovo nikakve masnoće (dodavanje aromatičnih trava tijekom pečenja može je čak i pokvariti).
Krčku janjetinu cijenili su još u starom Rimu (legende kažu da su se janjci služili na poznatim Neronovim gozbama), nažalost, danas je sve manje krčke janjetine.
Pravi i najcjenjeniji otočki janjci važu između 5 i 10 kilograma, lički su teži tj. između 10 i 15 kilograma. Svi drugi oko 20 kilograma težine koji se nude kao „domaći" nikada nisu okusili sočnu, aromatičnu i ljekovitu travu s našeg kamenjara.

Janjetina je blaga i nju ne treba prezačiniti, već pustiti gotovo „natur“. Umjerenost je kod ove namirnice vrlo bitna.

Japrak

japrak

Sarma u japraku

(*tur*.) 1. list od vinove loze; 2. vrsta jela: dolma u vinovu listu; 3. jelo u Hercegovini koje se radi od raštike – turski japrak: list, jelo zavijeno u list (kao sarma)
Priprema japraka: mlade listove vinove loze, posolite i složite 5-10 listova jedan na drugi u smotuljke. Smotuljke redajte u staklenku, zalijte skuhanom i ohlađenom vodom. Staklenke zavežite i čuvajte za zimu.
Japrak je jelo, kao i sarma, koje se priprema u svečanijim zgodama, a danas je u redovnom rasporedu jelovnika obitelji.
Sastojci za japrak su: listovi raštike, mljeveno meso (najbolje od telećeg buta), luk, riža, sol, papar i ulje, a sada i vrhnje.
Japrak se priprema na slijedeći način: listove raštike treba očistiti i potopiti u vrelu posoljenu vodu, zatim ih izvaditi i staviti u hladnu vodu, pa ocijediti i staviti na stranu. Nakon toga na drugoj strani u posudu staviti mljeveno meso, kojem treba dodati rižu, sitno narezan luk, sol, papar i ulje, pa to sve zajedno dobro izmiješati. Nakon što se dobro smjesa izmiješa, treba smjesu stavljati u listove raštike i raditi od njih sarmice, koje se slažu u posudu, zatim se to podlije i zalije vodom i stavi kuhati na laganoj vatri oko sat vremena. Za vrijeme kuhanja posudu treba povremeno protresti i po potrebi dodati vode. Pri samom kraju kuhanja japraku se dodaje vrhnje (a može i bez vrhnja) i ostavi vrlo kratko kuhati radi sjedinjenja s tekućinom.
Japrak se poslužuje kao samostalno jelo ili uz razne priloge, a najbolji od priloga je kuhani krumpir.

Japundžak
(*tur*.) vrsta bijelog grožđa u Hercegovini, nazvano po selu u području Mramornog mora odakle je potekla

Jar
1. proljetna, rana pšenica; 2. ječam koji se sije ljeti (jaro žito); 3. prvotno značenje – proljeće, ljeto; 4. jari grah – mladi grah

Jarčevina
jarčje meso

Jarica
1. pšenica što se sije u proljeće; 2. mlada kokoš; 3. mlada koza.

Jaričevica
kruh (hljeb) od jara

Jarka
prijesan kruh; napola pečen kruh zbog male vrućine (jar – vrućina); kukuruz što se ljeti sije (Istra)

Jarma
(tur.) prekrupa, krupno mljeveno žito, naročito kukuruz

Jarmina
„federšpic“, meka vratina vidi: Flam

Jarša
vrsta kruške

Jaruh
janje, jarac

Jaruše
janje od Jakovlja do Jurjeva

Jasija
(*tur.* jeassi – plitak) vrsta plitke tepsije, plitka tava

Jastog

– *„hlap na dalmatinski“* kaže se često za očišćenog kuhanog i narezani jastoga, i pomiješanog s kuhanim krumpirom, začinjen smjesom kvasine, češnjaka, peršina i papra

Jašak
zemljani sud sličan vrču s dvije ručke (poput amfore)

Jause, jauzna
(*njem.* Jause – prismok, užina) Izraz za manji obrok između objeda i večere, užina

Jausestation
njem. Ugostiteljska radnja specijalizirana za pripremanje sporednih obroka

Javorov sirup
kanadski specijalitet; prije najuobičajenije sredstvo za zaslađivanje u Sjevernoj Americi. Dobiva se iz stabala mladih javora, a sok se kuha u zlatnosmeđi sirup. Javorov sirup je po okusu finiji od sirupa šećerne repe, a jednako je sladak. U Kanadi i na sjeveru SAD još se i danas na razne načine upotrebljava za začinjavanje, kao npr. za glazirani slatki krumpir i mrkvu za tradicionalno pecivo i jela s karamelom. U Europi se javorov sirup prodaje pod nazivom Maplesirup.

Ječmenica
jačmenica, ječmenik, kruh od ječma

Jed
jelo (mesna jed – mrsno jelo)

Jedača in pijača
jelo i piće

Jedatan
jestiv

Jedinak
bijeli kruh (Samobor)

Jeđek, Jegek
(*tur*.) jelo, jestvina, hrana, jelo, jeliš, jelo; hrana koju neko najradije jede.
Šunka je najdraži Miškov jedžak. 2. jelo (jela nizana po redu na jednom
obroku) (Posavina)

Jegenje
jesti, jedenje

Jeger
(*njem.* Jäger – lovac, skraćeni oblik od Jägerwurst (Wurst – kobasica) – lovačka kobasica. Radi se od svinjetine, govedine, slanine, začina i obavezno malo crvenog vina.

(Sastojci za 10 kg: 4 kg junećeg mesa dobro očišćenog od žila, 2 kg svinjskog mesa također dobro očišćenog od žila, 4 kg slanine; začini: 28 g soli, 4 g šećera (ili bez), ½ g paprike, 2 g papra.
Ohlađeno meso se samelje na otvoru od 2mm, a slanina na otvoru od 3 mm. Samljevenoj masi dodaju se začini i nadijevaju svinjska tanka crijeva. Crijeva se zavrću tako da se dobiju kraće kobasice u jednom nizu. Kobasice se ostave na stolu malo zbijene i pritisnute daskom (ne suviše tekom) 48 sati. Nakon toga se objese na štap, dva dana suše i zatim na hladnom dimu).

Jegle
prosena kaša (Podravina)

Jelci
oni koji jedu

Jelenek
meso jelena

Jelen gljive
(***tartufi***) crna jelen gljiva, najskuplja jestiva gljiva na svijetu, raste u Francuskoj u Périgordu i u Istri. Dozrijevaju zimi. Crne gomoljaste gljive izgledaju kao sitan, crn, smežuran krumpir, a površina im je pokrivena bradavičastim izraslinama. Vole blizinu hrastova korijena i glinasto tlo u kojem ima vapnenca. Prodaju se i konzervirane.
Jeftiniji su konzervirani komadići gomoljika i ljuske. Cijelih konzerviranih jelen-gljiva ima oguljenih i neoguljenih; na njima je oznaka *Extra* ili *Les choix*. Upotrebljava se i tekućina u kojoj su pripremljene, a sastoji se od: madeire, crnog vina ili juhe. Ljuska se upotrebljava kao začin za juhu ili umake. Masquèes i Ivernenco naziva se jedna vrsta jelen-gljiva iz Périgorda, odnosno Provanse. Ti tartufi imaju tamnosivu ljusku i smećkasto meso. Aromatični su, ali ni izdaleka tako jako kao prave jelen-gljive.
Bijela jelen-gljiva, „bijelo zlato“ iz Pijemonta i Istre raste u blizini vrba, hrasta i lipe. Beru se od listopada do kraja prosinca, a mogu biti teška do 1 kg. Najčešće su to smećkasti gomolji s mesom blijede bež boje, veliki poput oraha, rjeđe kao jabuke. Režu su specijalnim ribežom/nožem na vrlo tanušne ploške i njima posipaju rižoto ili špageti, koje su prethodno u tanjuru pomiješani s vrućim vrhnjem i maslacem. Vidi: Gomoljike, tartuf;
U Gorskom kotaru za krumpir kažu – „Goranski tartufi“.

Jeliš
hrana, jelo

Jelito
vrsta kobasice djevenice – krvavica; nadjeva se kukuruznim brašnom, žmarama (čvarcima), svinjskom krvi i začinima. (Lika). U nekim krajevima kažu i olito.

Jelonoša
onaj koji nosi jelo, konobar

Jelje
zbirna imenica od jela

Jemanje
jematva; berba, branje, trgatva

Jemek
(*tur*. yemek) pripravljeno jelo, objed, gozba

Jemiš
suho voće

Jentacula
(jantaculum) doručak kod Rimljana

Jerba
vrst jestive trave (Fažana)

Jeribasma
(*tur*.) vrsta sočne krupne; bljuzgača, vodenjača

Jerište
jerišće (*perz.*) domaći rezanci, tanki i dugački od kojih se pravi pilav; sinonim za: rezance, satricu, taranu

Jesenica
jematva

Jesih
ocat, sirće (*srp.*)

Jestvina
pripravljanje hrane za jelo, jelo, slijed jela

gostvena jestvina	svečani objed ili večera, gošćenje, gozba
noćna jestvina	večera, svečana jestvina; svečani objed ili večera
zadne jestvine	poslastice, delikatese, desert
zborna jestvina	masna, tusta hrana
zebrane jestvine	birana jela, poslastice, delikatese

Jestvinonos
poslužitelj, jelonoša

Jestvinska hiža
blagovaonica

Jestvinske stvari
hrana

Jestvinski stol
stol za blagovanje, trpeza

Ješa
žderanje

Ješan
pohlepan u jelu

Ješiluk
ješirluk (*tur.*) pripremljena jaja sa zeljem (kupusom) i rižom

Ješprenj
oljušteni ječam, upotrebljava se za jela s kupusom, repom, grahom i izradu kobasica.

Jetkat
od milja - jesti, hraniti se

Jetra
devenice (djevenice) iz jetre (vrsta kobasice)

Jetra riblja
ikra

Jetrenjača
jetrnica, džigernjača; priprema sirovine je ista kao i kod krvavica samo bez slezene i srca. Stavljaju se u debela svinjska crijeva

Jizbina, jezbina

jiće	jelo, hrana (Hvar)
bljutavo	ako nije začinjeno
gluho	ako nema dovoljno soli
juto	ako se je ukiselilo
najuto	ako je tek kiselo, kiselkasto
ožeto, privorno, navarno	nije začinjeno
prigoreno, zagoreno	ako ga je vatra previše osušila
prisno	bez soli
prožuklo	ako se je pokvarilo
slano ili *prislano*	ako je odveć soli

Jogura
nekadašnje (između dva svjetska rata) bezalkoholno kiselkasto slatkasto osvježujuće piće, nije bilo gazirano.

Joltasi
(*tur.ar.*) posuda za nošenje hrane, sastoji se od 2 do 4 valjkaste posude (tasovi) uklopljeni jedan u drugi s poklopcem i alkom na najgornjem, te od dvije šipke koje vežu najdonji sud s poklopcem.

Joltava
(*tur. perz.*) duga tava, odnosno tendžera s vodoravnim drškom, za priređivanje hrane na putovanju, na ispaši

Joluk
jolluk (jouluk, *tur.*) brašnjevica, hrana za put

Jota

juta; 1.vrsta čorbe (staro jelo) koja se pripremala od vode, brašna, raznog povrća i slanine. Ova vrsta jela potječe iz Furlanije; 2. u primorskim se krajevima radi od kiselog kupusa ili kisele repe s obaveznim dodatkom „pešta“, graha, krumpira i suhih rebara, ili kaštradine (sušena ovčetina). Poznato kao i „zimska maneštra“.
U Istri jotu pripremaju od: krumpira, graha kiselog kupusa, dimljenih rebara, dimljene slanine (bijele bez tragova mesa) lovora, luka, češnjaka, maslinova ulja, sol i papar.

Jufka

Juhka (Bosna), jupka (južna Dalmacija), juvka (Lika), čika, omač (*tur.* jufka-tanak) 1. na tanko razvijeno rasukano tijesto (kora, obga, „tanka korica“) za izradu raznih pita, slatkih i slanih; jupka (Baranja, južna Dalmacija); juhka (Bosna) juvka (Lika); 2. tanko razvučeno tijesto za rezance, pitu, savijaču
Razvila sam dvi jupke za rizance.
Iskusne domaćice tvrde kako se jufka (*tur.* yufka) za razvijanje mora zamijesiti u veličini šake ili čak da bude “kao jaje”. Zasoljeno brašno zamijesite, obično mlakom vodom, u obliku loptice i ostavite neko vrijeme da “jufka otpusti” to jest omekša. Potom razvijte jufku na *sofri* uz pomoć *oklagije* (valjka).
Postoje dva načina razvijanja jufki. U Cazinskoj krajini domaćica jufku *oklagijom*, uz stalno posipanje pšeničnog ili kukuruznog brašna, razvije toliko da ona pređe preko rubova sofre. Od kukuruznog brašna jufka se brže suši. Za slaganje pite jufka mora biti “suha” a ne previše svježa.
U drugim dijelovima BiH jufka se razvije samo polovično, onda se namasti uljem, sačeka da namašćeno tijesto otpusti te se rukama razvlači preko rubova sofre. Dok se razvija (razvlači), ako se jufka domaćici na sofri zgužva ili zamota, ona vjeruje da će joj ubrzo doći gosti.
Za pripremu pite mogu se koristiti svježe, tek razvijene na sofri, jufke ili pečene jufke koje se dobivaju tako što ih domaćica prvo razvije, onda nožem presječe u manje komade i peče na *plehu šporeta*. Takve su jufke dugotrajnije pa se mogu koristiti i nakon dvadeset ili više dana, posebno, ako se čuvaju na hladnom i suhom mjestu.
Samo od pečenih jufki ili kora spravlja se jedna vrsta pite koja se u Cazinskoj krajini zovu ***pečena pita*.** Domaćica prvo u pavlaci ili kajmaku umuti nekoliko jaja, doda malo ulja i sira te na taj način dobije smjesu kojom polijeva po jufkama. Nakon što su pečene jufke domaćica prije redanja po tepsiji prvo potopi u toplu vodu (nešto slično kao kad se kod nas kuhaju mlinci).
Pita se spravlja na nekoliko načina ili bolje rečeno oblika: na *hamajliju*, u *gužve*, u *zvrkove*, *polagan* pita ili na *boščaluk*.
Vjeruje se da bi pita bila ukusna ne smije sadržavati više od četiri ili eventualno pet jufki to jest mora biti tanja. Od sadržaja koji se stavlja u nju, među jufke, određuje se njen naziv: ukoliko se koriste kuhana i izmrvljena jaja onda je riječ o piti *jajuši*, posipa li se kuhana riža – *pita sa rižom*, ako se koristi sir tada se pravi *sirnica* itd. Svaka pita u koju se stavlja meso smatra se burekom.
U aščiniskom popisu nalazimo na slijedeće pite; *zeljanica, sirnica, kupusnjača, kumpirnjača, kajmakuša, burek, tatar burek, sterani burek, buredžici, pita od pendeviša, crjevaruša, prisnac, ujevak ‘šenišni, ujevak kukuruzni, razvaruša, oparuša, kljukuša, učkur pita, maslenica, lizibaba, babura, gruša.*

Različita jela s jufkama

Zvrčići (lušnica)	Jufka se izreže, *smrzga se* (sgužva, skuvlja), peče se na *tevsiji* i polije kiselicom,

	maslom i bijelim, istucanim lukom
Potkorica	jelo koje se priprema od prosušenih ili potpečenih jufki (kora), komadići jufki se kvase kuhanim mlijekom ili mlakom posoljenom vodom, slažu u sud, ukuhaju, pomaste i jedu
Kulen-pita	sprema se kao i burek, samo što se za punjenje upotrebljava *škemba* (fileki). Dan ranije škembe skuhajte, a zatim isjeckajte, dodajte luk i papar, izmiješajte i *dolmite* pitu. Kad se ispeče, ova pita je često *tvrda i silovita*, te je treba *raspariti*. Parenje pite se vrši u đevđiru, koji je dubok oko 12 cm i veličine *tendžere* (promijera oko 35 cm). Pečenu pitu izrežite i složite u *đevđir*, koji se postavi na tendžeru u kojoj vrije voda. Kada se raspari pita postaje meka i razabrana, manje silovita. Poslužuje se samo topla, a nikako hladna
Droba	jelo koje se pripremi od starog kukuruznog kruha (*kuruza*), ako ostane. Kukuruz izdrobite u vodu ili mlijeko koje vrije, pomastite i jedite
Kljukuša obaruša	posoljeno pšenično brašno zamijesite i *obarite* (prelijte) vrelom vodom u gušću smjesu, koju potom izlijte u pomašćenu *tepsiju* i rukama razvucite po njoj. Kada se ispeče *kljukuša obaruša* iskomadajte je kao i običnu kljukušu te pomastite rastopljenim maslom u kojem ste upržili *bijeli luk* (češnjak)
Sincanija	pravi se tako da krumpir ogulite, izrežete na što manje komadiće ili kockice, začinite solju i mljevenim paprikom te posložite po namašćenoj tepsiji i ispečete. U međuvremenu, kada je krompir skoro pečen, prelijte smjesom od kajmaka (vrhnja) u koji ste dodali jedno ili dva jaja. Pecite još nekih desetak minuta i poslužite
Stučeni mladi krompir	u proljeće, kada se pojavi mladi *krompir*, operite ga, svaki *krompir* pojedinačno malo udarite batom za meso (natucite), začinite (solju i paprom) i onako neoguljenog poredajte po tepsiji. Najbolje ga je jesti uz svježu i toplu pogaču

Krompiruša	pripremite jufke za pitu. Operite, ogulite i na kockice izrežite 1,5 kg *krompira*, posolite i ostavite da se dobro ocijedi. Krompir propržite na vrelom ulju i dodajte papra. Na podmazan *pleh tepsije* (dno pleha) poredajte naizmjenično po dvije jufke i red *krompira* tako da na vrhu bude jufka. Prelite uljem i stavite u dobro zagrijanu pećnicu i pecite dok ne porumeni. Gotovu krompirušu prelite mješavinom mlake vode i ulja pa prekrite salvetom. - razvite jufku za pitu. *Krompir* ogulite, operite, izrežite na što sitnije komadiće. U to dodajte malo soli, papra i sitno isjeckanog *bijelog luka* (češnjaka). U smjesu dodajete mljeveno meso, ako želite krompirušu sa mesom, ili možete pripremiti i na slijedeći način: nakon što ste pripremili pitu prelijte je uljem i ispecite u pećnici. Kada je krompiruša skoro pečena izvadite je iz pećnice, prelijte smjesom od kajmaka, malo mlijeka i ulja. Prelivenu krompirušu nastavite peći. Nakon što se ispeče i izvadite je prelijte vrućom vodom u koju se prethodno stavili i razmutili žlicu maslaca ili masla, vratite natrag u pećnicu "da upije vodu". Na sličan način se u Cazinskoj krajini priprema **Varena krompiruša**: *krompir* se ogulite, operite i kuhajte u zasoljenoj vodi. Kad je krompir skuhan voda iz posude ocijedite a krompir izgnječite žlicom. Dodajte mu malo papra, soli i kosanog *bijelog luka* (češnjaka). Nastavak je isti kao u prethodnom naputku (receptu)
Ćorava pita	uzmite batake i komade krtine od kokoši, svaki komad posebno uvijte u komad svježe jufke, komade slažite u tepsiju, pomastite i ispecite
Zeljanica	je slana pita od zelja. Pravi se ponajviše od špinata, *pazije* (blitve) ili lobode. Samo lišće, bez korijena, od zelja sitno iskrižajte, malo *omeljite*

	(pobrašnite) u pšeničnom brašno. U zelje *utucite* (umiješajte) 1-2 jaja, udrobite sira, dodajte *skorupa* (vrhnja) i posolite. Razvijte nekolike jufki, prostrite preko tepsije, svake premažite maslom. Na jufke stavite smjesu sa zeljem, jednako raširite po tepsiji, odozgora *rasučite* (rasprostrite) nekolike jufki, *smažite* (namažite) maslom, izrežite i pecite ili u peći ili pod sačem. Najboljom zeljanicom se smatra „*ona prava, vaktilašnja, sa mnogo povlake i blagog sira, a ne piturina puna smrdljivog torotana ili, još gore, neki užas od samog zelja i to, ponad svega, složen u gužve od jufki koje kao da su nogama umiješane i razvijane"*
Olivača ili livača	kukuruzno brašno posolite i zamijesite vodom kao za kljukušu. Dodate žlicu ili dvije *povlake* (vrhnja) te jedno jaje a po želji možete još na sitno isjeckan krompir. Kada smjesu izlijete u namašćenu tepsiju po njoj poredajte komadiće mesa, obično pileći file, mada može poslužiti i suho meso. Malo prije nego što bude pečena, po želji, može preliti smjesom od razmućenog jajeta i dvije žlice *povlake* (vrhnja) te ostavite u *rerni*, da se zapeče, još nekoliko minuta. Olivača se jede uz jogurt ili kiselo mlijeko
Šaren-pita	kombinacija olivače i zeljanice naziva se šarena pita ili šaren-pita
Ždribci	u posudu sa pola kile kukuruznog brašna dodajte jedno jaje, prašak za pecivo, žlicu vrhnja i malo soli. Sve dobro promiješajte i zamijesite mlijekom u gušću smjesu da možete žlicom vaditi. Prije toga razvijte jufke i čim se malo osuše, rasijecite na komade u obliku vrpce duge po desetak a široke nekih 7-8 cm, na koje će te stavljati po žlicu kukuruzne smjese i zamatati jufkom tako da se krajevi jufke premotaju jedan na drugi. Tako zamotan *ždribac* okrenite naopako to jest na drugu stranu kako se ne bi vidjelo premotavanje te redajte (slažite) po tepsiji. Čim ispunite tepsija ždribcima pecite u pećnici na 180-200 oC, dok jufka ne dobije lijepu crvenkastu boju. Tepsija izvadite, prelijte vrućom vodom u kojoj je rastopljena žlica masla (maslaca), vratite u pećnicu "da upije". Ždribci se jedu uz jogurt ili kiselo mlijeko
Sirnica/Pita sa sirom	zamijesite 25 dag brašna, 10 dag ulja, šalicu mlijeka i malo soli. Tijesto podijelite dva dijela. Dijelove razvucite u jufku debljine prsta. Tepsiju malo namažite uljem i staviti u nju jednu jufku. Preko nje stavite *fil* (nadjev) od 30 dag sira i 2 jaja. Preko *fila* stavite drugu jufku i premažite žumancima od 2 jaja. Stavite u šporet i pecite na jakoj vatri. Gotovu i malo ohlađenu pitu isijecite na dijelove po ukusu i poslužite

Jukva
ukusna juha od mlijeka i domaće tjestenine

Junec
mladi bik

Junica
mlada krava

Jupja
kora (ljuska) od jaja (Dalmacija)

Justra
riblje ljuske

Juš
dio šume i zemljišta što ga je posjedovao član zajednice plemenite općine Turopolja u zajednici plemenite općine Turopolja. Jedan juš nosio je jedan glas u biračkom pravu Turopoljaca, bez razlike na broj posjednika juša.

Jušad
ujušak

Jušnik
zdjela za juhu, koja se iznosi na stol i iz nje se služi u tanjure.

Jutika
vrsta luka s crvenom ljuskom

Juva
juha (bažulova, črna, črna hrapova, govedska, ječmena, karamenska, ribja, sirna, vinska, vugerska, zafrigana, zobena)

Juvalaci
(*tur*.) ukuhani kolačići (okruglice) od mesa s rižom i češnjakom

Južina
užina; 1. objed, ručak, jelo u podne; 2. jelo poslije podne, prije večere (manja južina) (použina) jelo u 4 sata (mala užina)

K

Kabal
kablica; drvena posuda za vodu, mlijeko

Kabak čičegi
kolači kao maviši (kabak – tikva); Kosovo

Kablica
drvena posuda za mlijeko, vodu i sl.

Kaca
1.široka drvena bačva bez poklopca; 2. drvena posuda za meso u rasolu; 3. velika posuda okruglog dna i visokih ravnih zidova, i do 3 m visine, najčešće služi za pripremu koma (fermentacija voća)

Kacamarin
morski krastavac, trp

Kacenjamer
(*njem.* Katzenjammer; katzenjämmerlich) mamurluk, mamuran

Kaciola
(*tal*. cucchiaione da minestra) caziol, kacjola, kaziịola; okrugla velika žlica kojom se grabi juha u tanjure

Kač
1.lopata kojom se miješaju masline pri mrvljenju; 2. neplodan zaperak loze (koji se reže)
Ove godine je nikako manje kacova neg lani.

Kačamak
(*tur.*) 1. vrsta jela napravljena od kukuruznog brašna, (pura – žganci, palenta, mamaljiga), 2. kukuruzno brašno kuhano u slanoj kipućoj vodi.

Kačara
prostorija gdje stoje živežne namirnice, kace (za šljive) (Srijem)

Kačat
kidati suvišne listove na vinovoj lozi ili povrću
Sutra ćemo kacat vinograd.

Kačica
drvena posuda u koju se spremao sir i donosio u Primorje, gdje su ga mrvili i nabijali u mješine („mrvljeni sir“)

Kačkavalj
kaškavalj, kaškevalj, keškevalj (*tal*. cacciocavallo) vrsta tvrdog masnog žutog ovčjeg sira, odlične kvalitete i malo oštrog okusa. Prodaje se u manjim i većim kolutovima, dozrijeva nakon 3-4 mjeseca. Keškevalj – sir što ga prave Crnovunci, Kucovlasi, Cincari (Macedorumuni) nomadski pastiri. Prvobitno sir u obliku konjiča.

Kačolić
prsura, tava (Korčula)

Kačula
1. (kačul) kotlić, kotao koji visi na ognjištu (Dalmacija, Dubrovnik); 2. kačul, prsura – posuda od lima, rama s poklopcem za kuhanje (Potomje; Smokvica)

Kadaif
(*ar.*) vrsta slatkog jela: umijesi se žitko tijesto od bijelog brašna i jaja, stavi se u posudu koja je na dnu šupljikava. Iz te posude tijesto se sipa na veliku posudu (demirliju) koja je dobro zagrijana žarom koji je stavljen ispod nje. Tako se dobije tanka nit pečenog tijesta koje se diže sa tepsije i hladi. Ovo je još uvijek „sirovi kadaif“ od kojeg se dalje radi „kadaif“; tako da se stavi u duboku posudu, na to maslo, peče se i kad je pečeno prelije gustim kipućim šerbetom od šećera.

Kadaifnjak
dublja posuda u kojoj se peče „kadaif“

Kadanj
1. drveni sud za brašno od izdubljenog debla (Hrvati Banjalučkog podkozarja); 2. drvena posuda za taloženje ulja

Kadarka
vrsta loze crnog grožđa i vina; vino *skadarka* (Brod, Slavonija)

Kadarum
kandaruo; crno grožđe (Dubrovnik)

Kadun butići
(*tur.*) posebna vrsta kolačića (ćufte) koji se začinjavaju limunom

Kadun
đubegi (*tur.*) vrsta slatkog jela: okrugli komadi od tijesta koji su zakuhani od nišesta, bjelanca i vrhnja; ispečeni se zaliju ukuhanim šećerom (doslovni prijevod: „ženski pupak“)

Kaduna
gospođa, ugledna žena, dobra domaćica

Kadarka
vrsta bijelog vina (*mađ.* Kadarka – idem)

Kafešnite
vrsta kolača

Kafeterija
(*španj.*) kavana, restoran u kojoj se gosti sami poslužuju

Kafrka
mali zemljani pehar od jednog decilitra, koji je ukrašen zelenim pojasom i točkicama na zelenoj podlozi. Oko kafrke privezao se vrpcama mali vjenčić od „gušpana“ (šimšir, mrčela, zelenika, pušpanj). Kafrke su rađene u Petrinji i Mraclinu, gdje je po njihovoj izradi bio poznat majstor Križanić (Turopolje)

Kahdrak
kahardak; čvarci, žmarci, ostatak što preostane kad se topi loj

Kahva
(kava, kafa) kava (tur. kahkve dolazi od ar. Qahw) što je u početku značilo „vino“, kasnije „pržena zrna biljke“, „bunn“ ili „bun“ i na kraju „kafa“ – napitak

Akšamija kava	kava koja se pije poslije zalaska sunca
Biberlija kava	ironičan izraz za kavu u koju nije stavljen šećer, pa je gorka
Ćailnica proljevuša	kava koja se slučajno prolije kad je na poslužavniku ili kad je gost pije. Stari običaj je bio ako nekom fildžan ispadne, a ne razbije se, da ga namjerno razbije i plati
Čibukuša kava	kava koja se pije uz pušenje čibuka
Grkača kava	pije se bez šećera, a i preprži se da bude što gorča
Gustulja kava	kava koja se malo uzmuti da i talog (telva) uzavre da bi bila što gušća
Ikindijuša kava	pije se oko ikindije (ikindija je treća molitva po redu kod Muslimana poslije svanuća). Ovu kavu piju najviše žene i tada je malo čavrljanje („trač-partija“)
Jemenija kava (*beg-kahva*)	najglasovitija i najbolja kava koja je dolazila iz Jemena. Kako je bila vrlo skupa, kupovali su je samo bogataši ili begovi
Kahvić	kaže se za kavu, koja ima dosta kajmaka. Ta kava ne smije uzavrijeti jer tada kajmak padne na dno
Kalokača kava	kava koja se kuha na lopati na kojoj je žar od ugljena. Ta vrsta kave radila se ljeti
Mangaluša kava	radi većeg užitka (čeifa) ta kava se iznosila na mangali (mangala-posuda posebnog oblika od bakra, mesinga, pleha ili zemlje u kojoj se drži žeravica za podgrijavanje kave ili jela)
Medača kava	kava koja se sladila medom umjesto šećerom

Poručka	kava koja se poslužuje poslije ručka, ali samo jedan fildžan
Priljevača	kava koja se pije, a u ibrik dodaje vruća voda bez kave
Promješa	kava se nije smjela miješati, nego je to bio dužan napraviti kafeđija
Sade – kava	kava bez šećera
Sikter-kahva	sikteruša (tur. ar.) završna kava, kava kojom domaćica posluži na kraju poslije svih drugih čašćenja. Ime je došlo otud što se pretpostavlja da je poslije ove kafe red da gosti odu
Smočuša	kava koja se pije s kockom šećera tako da se šećer umoči u nju, stavi u usta i onda preko kocke pije ili srče kava
Sprža	kava koja prži kad se pije, dobra kava
Srkulja	kava koja se radi većeg užitka srče i to tako da se dobro čuje
Tahimska	kvalitetna kava koja se nije mljela nego tucala (tahamis – radionica za prženje kave, dućan za prodaju popržene i samljevene kave. Tahamis se zvala čaršija u Sarajevu s lijeve strane Miljacke od Carevog do Principova mosta)
Tankača	tanka kava (slaba kava)
Tatlija	previše zašećerena kava (turski tatli – sladak)
Tirjatlija	kava s malo šećera
Tolota	loša kava
Zijatetka	kava koju piju žene kad se međusobno posjećuju

U Kolumbiji „domovini kave“ kaže se: *Kava mora biti vrela kao djevojka u prvoj bračnoj noći, slatka kao i idućeg jutra i crna kao kletva majke kad za to sazna.*

Kahvaltija
(*ar. tur.*) doručak

Kaiserfleisch
carsko meso

Kajgana
1.(*perz.; tur.* kaygane) jelo od razmućenih jaja. Jaja se izliju, pomiješaju i prže na maslu, maslacu, masti ili ulju (uljevača; cvrče; ajeršpajz, omlet)

Hercegovačka kajgana – isjeckano suho meso na listiće, isprži se na maslu i na to se izlije željena količina jaja.
2. jelo sela oko Dinare; slično je palačinkama sam što je oko dva prsta debela. Od bijelog brašna, vode, jaja i soli zamuti se rijetko tijesto i ulije u zamašćenu tavu. Da se kajgana bolje ispeče, razreže se na četiri dijela. Spremala se samo za blagdane

Kajmak
(*tur.* kaymak) 1. skorup, vrhnje, mliječni proizvod koji se dobije iskuhavanjem kravljeg ili ovčjeg mlijeka. 2. pjena koja se pojavi na površini prilikom kuhanja kave (kajmakli) ili mlijeka.
Razlikujemo po kvaliteti:

mladi kajmak	jede se 14 dana nakon proizvodnje, ujednačene je bijele ili žućkaste boje, struktura mu je lisnata, sadrži 40 posto mliječne masti, najviše 40 posto vode i 2 posto soli
stari ili zreli kajmak	odleži nakon prvih 14 dana još 20 dana u drvenoj posudi da sazri, boja mu je ujednačena – svijetložuta, ima izražen miris, blagokiseli okus, zrnaste je strukture, sadrži manje vode i više mliječnih masti

Nesavjesni prodavači često mladi kajmak pomiješaju sa izdrobljenim kravljim sirom i to prodaju kao zreli (stari) kajmak, koji je vrjedniji.

Kajmak baklava
(*tur. ar.*) vrsta baklave u kojoj je nadjev od kajmaka umjesto od oraha ili tirita

Kajmaklija
(*tur.*) 1. pita ili neko drugo jelo u koje je stavljeno puno kajmaka; 2. skuhana crna kava s obilnom pjenom

Kajmakuša
vrsta pite u koju se stavljaju samo kajmak i jaja.

Kajzerica
(*njem.* Kaiser – car) vrsta okruglog peciva „carska žemlja“

Kajzerflajš
(*njem.* Kaiserfleisch)
„carsko meso“ slanina s mesom, trbušina, panceta

Kajzerica
vrsta peciva, „carsko pecivo“, okruglog oblika i slična carskoj kruni.

Kajzeršmarn (Kaiserschmarrn)
„carske mrvice“ šmarn, drobljenac, mrvice (jelo od jaja, brašna, mlijeka i šećera). Tijesto za palačinke prženo na masti odjednom i izlomljeno (usitnjeno). Posluživalo se slatko s pekmezom ili slano uz salatu.

Kalača
1.kanta za vodu; 2.drvena posuda za vodu (Lika)

Kalakuša
vinova loza crnog grožđa (Dalmacija)

Kalamača
kruška ili druga kalemljena voćka (Lika)

Kalamar
lignja, oliganj

Kalamat
1. kamena ograda oko gumna ili gdje se masline meću da se melju; 2. mjesto zasađeno trstikom, koja služi za kolčenje vinograda.

Kalamota
1. *arhaično* Koločep (otok pokraj Dubrovnika); 2.limun (Dubrovnik)

Kalamper
krumpir (Podravina, Međimurje); *kalamparska kobila* – ciganska kobila (konj)

Kalandraba
vrsta mornarskog jela na brodu; usoljeno meso začinjeno mašću, lukom, paprom i krumpirom

Kalandraka
drugi naziv za *krumpir gulaš* u Primorju. Riječ *kalandra* koristili su u 16. st. dubrovački pisci za pticu – *ševu* (*asxicola hispanica L.*), *Kalandrica* je bilo žensko ime u Dubrovniku.

Kalanka
breskva koja se lako odvaja od koštice

Kalapajsani kalamper
pirjani (dinstani) krumpir na luku (Međimurje)

Kalati ribu
raspoloviti, rasplatiti, rasplastiti (Vukovar)

Kaldaja
posuda za toplu vodu u štednjaku (Korčula, Cavtat)

Kaloper
rogač

Kalpak
poklopac na kazanu za pečenje rakije
Kalpak na kazanu se ne otvara sve dok se rakija ne speče.

Kalvara
posuda u kojoj se svinjama nosi *lok*, napoj, (hrana) (Dalmatinska zagora)

Kalja

(*ar.*) riječ arapskog porijekla za „varivo s mesom ili kajmakom“
1. jelo od kupusa (zelja) ili od krumpira s poprženim lukom i mesom;
kupusna kalja: kuhan kupus a po njemu poslagani komadi mesa;
krumpirova kalja: izrezani krumpir na kolutiće pomiješan s lukom prži se na maslu pa se onda pospe poprženim mesom, ili izrezani krumpir na kolutiće skuha se i polije kajmakom;
2. je prvo tekuće jelo od ribe raširenо u 16. st. i smatralo se svečanim jelom. Priprema se uglavnom kao – uha, ali se u kaljin bujon dodaju: kiseli krastavci, rasol od krastavaca, korica od limuna i limunov sok. Za kalju je bilo karakteristično da se koristila samo masna riba (plemenita) i kavijar, čak se i danas radi od morske: iverak, zubatac. U kalju dolazi više začina nego u uha (ruska kuhinja) U zimsko doba radi se od suhog mesa a u jesen od ovčetine. Najukusnija je od mješavine govedine i svinjetine s dodatkom octa i kupusa (kalja se radi i s keljom);
3. (jelo) kiseli kupus s pastrmom (Hercegovina)

Kamenica
kameni sud za ulje, izdubljen iz gromade

Kamenice

(oštrige) poznati morski specijalitet, u restoranima se prodaje po komadu ili na tuce (12 komada). Poznate kamenice koje se nude po europskim restoranima: iz Francuske potječu plosnate kamenice „marena“ i „arcachon“, isto tako su plosnate engleske „colchesters“ i „whitestables“; nizozemske „imperials“; belgijske „ostendes“; danske „limfjords“ i „blue points“ iz SAD i Norveške.
Kamenice se kupuju i prodaju po težini, koja se internacionalno označuje simbolom 0.

Kamenice s oznakom 00	teške su 72 do 77 g
s oznakom 000	93 do 97 g
s oznakom 00000	103 do 107 g
s oznakom 000000	113 g i više

Što je manja ljuštura kamenice, to je u omjeru prema ljušturi veće tijelo koje je u njoj. Uputno je dakle ne kupovati najteže kamenice.

Kamižot
1. kratki platneni kaput bez rukava (haljetak, pršnjak, zobinčić), prsnice što su prije nosile djevojke (Krk, Cres); 2. ženska suknja u Istri; 3. *kuhinjski kamižot* – ženska odjeća koja se nosi u kuhinji kod pripremanja hrane (Krk, Cres)

Kanata
1. završetak berbe maslina; 2. kraj zalihe hrane

Kanavaca
(*tal*. strofinaccio, canovaccio); štraca, kuhinjska krpa (Dalmacija)

Kanavin
podrum gdje se spremaju stvari, konoba (Brač)

Kandelecukor
(*njem*. Kandelzucker) (kadlincukor) šećer u velikim kristalima; žuti šećer

Kanela
1. mirodija, cimet u kori; 2. drvena cjevčica za otakanje vina; 3. cimet - slatka korica, s naznakom da je dalmatinska

Kaneloni
Nadjeveni savici od tijesta. Tjestenina u obliku pravokutnika (veličina 10x6 cm), nakon što je kuhana u slanoj vodi i osušena, nadjeva se mljevenim mesom, zavije u savitak (rolu), prelije masnoćom, ribanim sirom i zapeče

Kandirano voće
dolazi od *franc*. riječi (candi – pročišćen, kristaliziran) kandit ušećereno voće, voćni bombon.

Kandirati
provući šećerom, ušećeriti. Voće se stavlja u vruću šećernu otopinu, a zatim odlaže na hladno mjesto kako bi se otopina stisnula i na taj način voće konzerviralo.

Kanica
smokve nanizane na tanko drvo kao lesica

Kanoća
rakovica

Kantar
vrsta vage

Kantina
(*tal.* cantina) konoba, podrum, krčma; mali ugostiteljski objekt smješten u krugu tvornice ili vojarne, opskrbljen hranom, napicima i raznim potrepštinama

Kantrida
stolac

Kanuš
jedna ili dvije ribe, na koju jedan od ribara pri istezanju mreže baci oko i ponajviše neprimjetno uzme i stavi na stranu; to nije krađa, nego tolerirano prisvajanje

Kapak poklopac od kotla za pečenje rakije

Kapama
(*tur.* kapama) kuhana jela od janjetine, zelena luka (poriluka), vrhnja i raznih začina, ali i od špinata, kupusa, vinove loze, koprive. Ova vrsta jela mora biti gusta i poslužuje se u zemljanim zdjelicama i kiselim mlijekom. Kuha se u zatvorenoj posudi.

Kapanci
tradicionalno rimsko jelo; dodatak (smjesa) juhi od jaja, parmezana, peršina, oraščića.

Kaparune
izraz u Dubrovniku i okolici za kapare uložene u kvasinu (vinski ocat)

Kapeloti
tjestenina nalik šeširićima iz Puglie. Mijesi se od bijelog brašna i mekinja. Začini su razni: od vrškova repe, krumpira i rajčica do telećeg i svinjskog kotleta. (Tal. kuhinja)

Kaper
kopar
Moreš vu slani vodi obkuhane ščukovine ... kapre ... k tomu vzeti

Kaplama
pšenični kruh na kojem je još jedan pečeni kruh koji je srašten s prvim, dvostruki kruh

Kaplica
fig. alkoholno piće, najčešće vino
Ja mu dam .. tokajera ali bukovca .. ova je kaplica .. osebujna moć

Kapljevina
kapnica, moča; mast koja cijedi ispod ražnja na topionicu (posuda ispod ražnja) (Posavina) (Posavina)

Kapuc
1. glavato zelje (Rab); 2. gornje lišće na kupusu (Cres)

Kapuciner
(*njem.* Kapuziner) crna kava u koju se doda nekoliko kapi mlijeka i izmiješana daje smeđu boju; boju kapucinskog habita (kapucin – pripadnik Franjevačkog reda. Smeđi habit (muško redovničko odijelo) s dugačkom kukuljicom.

Kapula
(*lat.* cepulla) crveni luk, čibula (Istra), čebula (Slovenija)

Kapular
koji jede ili prodaje luk

Kapulari
sarme od svježeg kupusa nadjevene mljevenom svinjetinom pirjanom na slanini, i luku i podliveno vodom

Kapun
kopun; uškopljeni mladi pijetao, s naznakom da je dalmatinski

Kapus
kupus, zelje

Kapusta
mađ. káposzta; zelje, kupus

Karabatak
(*tur.* kara bacak) zabatak (dodatak), gornji dio stegna u peradi

Karacoca
svako jelo koje se pripremi nevaljano

Karafindl
(*tal.* caraffina – bočica) 1. stalak s bočicama za ulje i ocat; 2. stalak s posudicama različitih začina

Karagača
vrst vinove bijele loze (Dalmacija)

Karamanka
karavanka; vrsta kruške koja je prenesena iz Turske (iz Karamanije)

Karamel
smeđa smjesa dobivena zagrijavanjem šećera na temperaturi od 190-200 oC; u slastičarstvu služi za bojenje, glazure, bombone, klače.
Razlikujemo karamel koji se *priprema iskuhavanje šećera* i koji se *priprema prženjem šećera*

Karamela
bombon od smjese prženog šećera i mlijeka

Karamelšnite
vrsta kolača

Karamut
(*tur. perz.*) vrsta kruške koja se upotrebljava za turšiju. Kad sazri, kora joj pocrni i otud je dobila ime.

Karanfil
(karamfil, karanfir, kalanfir *grč.*) 1. cvijet klinčića, al-katmer; 2. začin crna zrnca, karanfil – papar

Karas
slatkovodna riba, karaš

Karašlama
(*tur.*) vrst rane trešnje

Karašik
(*tur.*) smjesa žita, napolica: pol ječma pol raži; pol ječma pol pšenice

Karaškovnica
kruh od karišika (karišik – mješavina od zobi i pira: Lika)

Karatel, karatil
manja dugoljasta bačva u kojoj se na magarcu ili na krkače prenosila (uglavnom) voda (Dalmacija)

Karatil
drvena bačva (Dalmacija)

Karbonara
(*tal.* carbonaio – ugljenar) vrsta jela: na prepečene kockice slanine dodati kuhane špagete (tjestenina) jaja i još malo zapeći

Karciol
kutljača, šeflja, zaimača; velika šuplja žlica za vaditi namirnice iz vode (tekućine)

Kardal
gorušica, slačica (isto što i ardelj)

Kardamom
(dragušac) biljka sličnih svojstva kao đumbir. Ugodna je mirisa i oštra okusa, najbolje uspijeva na Cejlonu. Upotrebljava se za razna pikantna jela i za razne tvorničke umake

Karega
bubreg (Istra)

Karhunkapala
poznati finski specijalitet, jelo od medvjeđih šapa, pečeno ili panirano.

Karfiol
(*njem.* Karfiol) cvjetača

Karišik
1. vrst pšenice; 2. mješavina zobi i pira (Lika)

Karlica
posuda od izdubljenog drveta, služi za razlivanje mlijeka

Karmenadl svinjski
je najbolji od karea. Težina jednog neočišćenog tj. s kostima kreće se od 150-200 g. Najčešće se prži ili peče na žaru.

Karmić
spremište zimsko za krompir, repu i sl. (iskopano u zemlji od 1—2 m i natkriveno slamom, kukuruzovinom, a kasnije crijepom; trap)
U jednom karmiću se nalazi samo stočna ripa.

Karmine
(karamine, krmine – Hvar) gozba; jelo koje se jede u kući pokojnika dok je on još u kući (zajedničkim jelom želi se utješiti obitelj pokojnika). Gozba u čast pokojnika. Umjesto kruha za karmine se spravljala pogača.

Karavansaraj
prenoćište za boravak putnika sa skladištem za robu i stajama za konje

Karlica
drvena posuda za razlijevanje varenike

Karota
mrkva

Karotil
bačva (Dalmacija)

Karpuz(a)
(*perz.)* lubenica

Karta
drvena posuda za vino slična je bardaku, čuturi

Karuba
(*tal.* carruba, *ar.* harub) rogač; karuba (Rab)

Kasap
(*tur.* kasap) mesar

Kasato
(*tal.* cassato) vrsta sladoleda s dodatkom ušećerenog voća

Kastrola
(*njem.* Kasserolle) 1. prosulja, šerpenja, šerpa, tava, 2. rajndlika široka i plitka posuda za kuhanje

Kas(š)un
velika „kištra“ (sanduk) za spremanje žita (Istra)

Kaša
1.žitko jelo koje se kuha na vodi ili mlijeku od ječma, prosa, pšeničnog ili kukuruznog brašna; začini se uljem ili maslom U brašno se ulije vrela voda, brzo miješa, začini uljem ili maslom i soli;
Od starih vremena kaša se dijelila prema čvrstoći na tri osnovne: kašica (ili rijetka kašica); žitka (ili ljepljiva) kašica i tvrda, zrnata. U peći i pećnici kašu je najbolje kuhati u glinenim loncima i loncima od lijevanog željeza, dok je za pripremanje na štednjaku najbolje uzeti metalnu posudu sa zaobljenim dnom. Za žitke kašice uzima se emajlirana posuda.

Naj se daje betežniku nekuliko žlic jačmene kaše ali riškaše na gustom kuhane.
2.kaša je jedno od najrašireniji ruskih nacionalnih jela, odmah iza „ščija“. Prvotno se posluživala na svečanostima, svadbama, krštenjima, gozbama. Od 12 do 14 st. Riječ „kaša“ bila je sinonim za gozbu. Mnoge vrste ruskih kaša proizlaze od različitih vrst krupica. Gotovo od svake vrste zrna radilo se nekoliko vrsta krupice – od cijele do drobljenja na različite načine. Najobljubljenija je bila od heljde.
Osim krupne krupice – *jadrice,* koja dolazi u krute, zrnate kaše, radila se i sitnija kaša - *veligorka* i vrlo sitna – *smolenska.* Od ječma su se prirađivale tri vrste krupice: krupna - *geršl,* sitnija - *golandska* i sasvim sitna - *ječmena*, nalik na krupicu. Raširena je bila pirova (rižina kaša) – danas se priređuje samo u Zakavkazju (naziva se *zanduri*), prosena, griz (od pšenice), zobena (od cijele i usitnjene zobi) i zelena (od mlade, nedozrele raži). Od starih vremena kaša se dijelila prema čvrstoći na tri osnovne: kašica (ili rijetka kašica); žitka (ili ljepljiva) kašica i tvrda, zrnata. U peći i pećnici kašu je najbolje kuhati u glinenim loncima i loncima od lijevanog željeza, dok je za pripremanje na štednjaku najbolje uzeti metalnu posudu sa zaobljenim dnom. Za žitke kašice uzima se emajlirana posuda.

Kašamet
kaša i kiselo zelje zajedno skuhano. (Punat, Krk)

Kašasta kobasa
kobasica nadjevena kašom (ječmenom ili hajdinom)

Kašika
kaša (*tur*.) žlica, lažica, ožica

Kaškavala
(*tal*. caciocavallo) sir iz kobiljeg mlijeka, sir je dolazio iz Italije, još u doba Petra Hektorovića (Hvar)

Kašnjak
fijoka, ladica na sredini stola u kojoj se drži pribor za jelo.
Izvadi nožove iz kašnjaka.

Kašonja
onaj koji rado jede kašu (Lika)

Kaštradina
1. kozletina, ovčetina, bravetina, škopčevina (sušeno meso); 2. jedno od poznatijih jela u Dalmaciji i Lici. Jelo se priprema od mesa i raštike (vrsta kupusa), koja se ne reže nego trga i za vrijeme kuhanja se ne smije gnječiti jer bi postala grka. U jelo se mogu dodati grah ili kiselo zelje

Kaštrola
(*njem.* iz *franc*. casserolle) posuda za kuhanje i pečenje
Kupfernoga rajngleka ali kaštrole znutra pocinanoga;
Omaži medenicu ali kaštrolu z maslom

Kašun
sanduk za brašno (Benkovac, Dalmacija)

„Kate Libanova“
morska riba GRDOBINA (hrcez, hrnja, hrnjs, hudobina, morska žaba, morski đavo, pasja mati, raćina, rošpo, vražica, vukodlak, žaba, *Kate Libanova* - tako je zovu u Vinodolu*; lat*. lophius budegassa)

Katik
kiselo mlijeko u Uzbekistanu.

Katmer
lisnato tijesto koje se puni nadjevom od sira, mesa, i nečeg drugog po želji, i peče pod vršnikom (crepuljom)

Katrafund
teški kamen za uteg pri soljenju srdela u barilu

Kaučica
vrsta ranih, sitnih starinskih slatkih jabuka

Kaul(i)
cvjetača, karfiol

Kava
vidi: Kahva, kava s smetano (*slo*.) kava s vrhnjem. Kad se zasadi zrno kave treba čekati pet godina do prvog ploda.

Kava-odžak
(*tur*. kahveođagy) soba u kojoj se priređuje odnosno pije kava

Kavadžak
sok od rajčice ukuhan s maslom ili uljem **u** umak

Kavaliršpic
ribica

Kavana
(*tur*. kahvehane) lokal gdje se poslužuje kava. Prva kavana otvorena je u Carigradu 1554 god.; Den Haag i Amsterdam 1633; 1652. god. u Veneciji; 1664. u Marseju; 1652. u Londonu; 1688 u New Yorku; 1672. u Parizu; Hamburgu 1677 ili 1679.; Beču 1683.; Leipzigu 1694.; Stuttgartu 1712;, 1721. u Berlinu, ***1730. godine Josipa Carceniga (ili Calceniga) u svojoj kavani na Gospodskom trgu, u Zadru, proizvodio maraskino za masovnu potrošnju; Zagrebu 1744.; na Krku 1766.***
Postojale su i šahovske kavane, od kojih su najpoznatije bile *Cafe de la Regance* u Parizu i *Old Slaughter* u Londonu.

Orijentalna kavana	prostorija u kojoj se po podovima nalaze debeli ćilimi na kojima satima sjede gosti podvitih nogu pijući tursku kavu iz fildžana, skuhanu u džezvici i umačući kocku šećera u kavu, pušeći nargile (perzijska lula, staklena posuda napunjena vodom kroz koju prolazi čibuk (cijev lule) presavijen nekoliko puta ili cigarete. Orijentalni tip kavane gotovo je nepoznat u Europi
Pariška kavana	od prve kavane 1672. god. kavane u Parizu razvijale su se u vlastitom stilu. Ova je kavana obično na prometnom mjestu, narudžbe se konzumiraju stojeći ili za stolom, gosti se ne zadržavaju dugo, dio stolova se nalazi i na pločniku ispred lokala, izbor usluga: jednostavna i miješana pića, manje porcije jela, a ponegdje i manji obroci jela. Slika *kavane Moulin Rouge*, slikara H.Toulouse-Lautrec postala je poznata i kao *music-hall*, uz postojeći *Folies-Bergères* (Henri de Toulouse-Lautrec (1864.-1901.) francuski slikar i grafičar; prikazao svijet kavana, kabareta i drugih mjesta zabave pariškog *fin-de siècle*a (prijelaz u novo stoljeće). Začetnik je modernog ilustriranog plakata)
Talijanska kavana	(espresso bar) mali lokali na prometnim mjestima, opremljeni barskim pultom i aparatom za brzo kuhanje kave (espresso aparat). Gosti se poslužuju hranom, napitcima, sladoledom, alkoholnim i bezalkoholnim pićem

Kavarisati
pržiti, prigotoviti kaurmu

Kavatap
(*tal*. cavatappi) vadičep

Kavelica
kost od bocke ili bataka (Slavonija)

Kavolin
cvjetača, karfijol

Kavovar
sprava za kuhanje kave

Kavrač
puran, ćuran, tukac

Kavrga
posuda od lika na izvoru, da se njom pije voda

Kavun
(*tur*.) dinja

Kavurisati
kaurisati; pržiti meso, popržiti meso

Kavurma
kaurma (*tur.*) 1. vrsta konzerviranog mesa: meso od bravetine ili svinjetine izrezano na komadiće prži se bez dodavanja vode ili masnoće i kad je isprženo stavi se u posudu, prelije mašću i tako konzervirano troši se po potrebi; 2. jetra (džigerica), crijeva i drugo od droba isjeckano, na masti prženo i mašću zatopljeno (preliveno) da se dugo održi.

Kaul
cvjetača, karfiol

Kazan
(*tur.* iz *perz.* – kazan) isto što i kotao

Kažuni
kamene kuće okruglog tlocrta i visokog svoda u Istri; *torete, bunje* u priobalju; *vrtuljci* na Korčuli;

Keba
škljoca: mali nož (džepni) za sklapanje, koričar nož. Izrađivani su u raznim veličinama od najmanjih (nekoliko centimetara) do velikih čije je sječivo i do petnaestak centimetara dugačko. Stari ljudi uvijek su za pojasom nosili ovakav nož i svakodnevno ga koristili. Upotrebljavani su u različite svrhe, moglo se s njima i brijati. Noževe su izrađivali majstori kovači najčešće od starih kosa a kvaliteta noža je zavisio od vještine samog majstora. Rukohvat noža bio je najčešće od ovnujskog roga koji ako nije bio ravan sa ravnao u vrućoj vodi.

Kecelja
sinonim za pregaču; dio ženske odjeće, koja se oblaći preko haljine, veže o pojasu, pokriva prednju stranu i čuva od nečistoće (često je od istog materijala od kojeg je i haljina sašivena)

Kecmanovka
kokoš sivkastošarene boje (Hrvati Banjalučkog podkozarja)

Kekeliš
smjesa od zaostala i raskuhana jela

Keleraba
koraba, repa.

Kelešica, kelašica, kelešćica

(*mađ.* köles) kruh s posijama, običan prosti kruh – „panis cibarius“; vrsta pogače, koja se radi od glatkog brašna s masti; glatkim brašnom i kosanom mašću i jajima (Međimurje); tanko okruglo tijesto Vidi: Proha.

Kelih
kupa, posuda za pijenje

Kelner
(*njem.* Kellner) konobar, poslužitelj u gostionici, kavani, restauraciji

Kelneraj
Mjesto (pregrađen prostor) u gostionicama, krčmama i restauracijama gdje stoje čaše, boce, piće i dr., kao i gdje kelner/konobar (poslužitelj) preuzima naručeno jelo i piće, kako bi ga odnio do gosta

Kepčija, kevčija
(*tur.* kepçe, kefçe – *pers.* kefče i kepče) 1. velika žlica s dugom drškom; zaimača, kutlača, kojom se juha (čorba) stavlja iz lonca u tanjure; 2. *a.* polukuglasta posuda s drškom iz koje se prelijeva izvora ili zdenca, *b.* drvena čaša kojom se zahvaća voda iz škrapa; 3. pastirska drvena čaša (Slavonija Bosanska Posavina)

Kepe
vrsta slovenskog jela od mljevenog tijesta koje se oblikuju u okruglice s raznim dodacima, uvalja u brašno (tijesto) i isprži na masnoći (kepe = gruda, grumen).

Kerepuh
kerempuh; trbuh, drob, vamp, fileki (ličnost iz kajkavske priče, Petrica Kerempuh; simbol obješenjaštva. (*mađ.* kerek – okrugao + poh – trbuh)

Keška
češke, keškek, ćeškek (*perz.*) vrsta jela: dobro ukuhana masna kaša od oljuštene pšenice i kokošjeg mesa, koje se kuhanjem posve raspadne

Ketuš
od *madž.* kettös (od kettö „dva“), sinonim za ortak, padaš u kakvom dohotku, poslu; ortak koji dijeli od mlina, suvlasnik (Pakrac); udruge, zadruge riječnih ribara (Zagreb; ketuš ribara s lijeve obale Save imali su pravo prodavati ribu na Markovu sajmu, za razliku od ketuša s desne obale)

Kezme
mlado prase, praščić, praščić godišnjak.

Kezmica
porcula, mala prasica

Kibla
(*njem.* Kübel) čabar, kablica, vjedro

Kiblica
mali čabar, vedrica

Kičiri
kaša od tučene riže i kukuruza, uz koju se služi jedna vrsta jogurta i umaka, začinjeno raznim aromatičnim biljkama (Afganistan)

Kičma
(*tur.*) leđa, hrbat

Kifl
1. kifla, kiflin, (*njem.-austr.* Kipflein) vrsta peciva od pšeničnoga brašna, roščić; dolazi od riječi Kipfel što znači zavinuto rebro broda. Ova vrsta peciva je poznati specijalitet bečkih pekara, a radi se od finog pšeničnog brašna i mlijeka. Na Badnjak 1227. god. bečki su pekari počastili svog vojvodu Leopolda.
Uz kiflu vezana je i povijest prve kavane u Beču. Poljak Franz Georg Kokischitzky (1683. god.) uz bijelu kavu počeo je posluživati i fino pecivo u obliku polumjeseca a kasnije i kolače. Tako su kavane postale mjesto gdje se nešto novo čuje ali i bude viđen. Kada se već spominje kavana, potrebno je reći da je prva kavana u Europi otvorena u Sarajevu 1592. (opisuje je turski povjesničar Ibrahim Efendija Alajbegović poznat pod imenom Pečevija u svojoj Povijesti – Tarihi Pečevi), u Parizu 1672. godine. Zagreb je dobio svoju kavanu 1744. godine. (vidi: Bečka kavana)
Šmerkiflice (njem. Schmer – salo) – kiflice od dizanog lisnatog tijesta koje se pripravljaju sa bijelim svinjskim salom i nadijevaju pekmezom ili orasima.
„Za zajutrak friški kiflin .. mora biti“
2, pecivo u obliku polumjeseca (hrvatska kifla – karakterističan oblik granica republike Hrvatske podsjeća na kiflu)
Nane, mogli bi već ispeć kiflice s pekmezom, odavno nismo ili kolača.

Kiflići
slatki kolačići u obliku valjušaka („njoka“).

Kiflinci
roščić od krumpirova tijesta prženi na masti (ulju) kao slani prilog glavnom jelu; patatini

Kikača
vrsta kruha s puno vrhova

Kikara, kikarica
(*tal.* chiccera) čikara, lončić, šalica (*njem.* Schale)

Kilica
vrsta peciva

Kilometarvuršt
duga kobasica

Kima
(mljeveno ili kosano meso, tur. kimna) od mljevenog mesa i brašna naprave se male loptice koje se ispirjaju na već ispirjanom kosanom luku. Polije se vodom, posoli i na kraju se može dodati malo kiselog mlijeka

Kimetakta
kuhinjska daska za kosanje mesa (Kosovo)

Kimlin
kim, kumin

Kinč
blago, ures, nakit; ljepota; kinčiti - kititi, resiti, ukrašavati; kinđuriti – ukrašavati se preko mjere

Kinčarica
aromatična sorta grožđa, tzv. "amerikanica" (Dubrovnik)

Kinma
meso uvaljano u brašno, ispečeno i preliveno umakom

Kinpakl
špek (*njem.* Kinnbacke – donja čeljust svinje u mesarskoj terminologiji) slanina na kinpaklu

Kirbaj
kirvaj; crkveni god, proštenje (*njem.* Kirchweihe)

Kirš(n)štrudl
(*njem.* Kirsche – trešnja; Kirschenstrudel) savijača od trešanja

Kis
ocat

Kisac
domaći kruh od kisela tijesta (Kosovo)

Kisal
(kiselina, kislač) kiseljeno povrće, turšija

Kisela pita
radi se od istog tijesta kao kruh. Razvuče se rukom ili valjkom za tijesto na debelo, pospe smjesom svježeg kravljeg sira, kajmaka i jaja, pomasti (poškropi rastopljenom svinjskom masti), savije (zarola), stavi u pleh (lim za pečenje), odloži da naraste i ispeče.

Kiselāk
kiselo mlijeko

Kiseli kolačići (uštipci)
zamijesite tijesto kao za kruh s germom (kvascem), ali sasvim meko. Kada tijesto uzađe (naraste), uzimajte žlicom umočenom u ulje i pržite u vrelom ulju. Poslužite toplo, možete ih po želji i pošećeriti.

Kiseliši
Naziv za vina proizvedena od grožđa koje je bilo posađeno na lošim terenima i položajima, a u kojima se forsirao visok prinos, tako da su bila naglašeno kisela. U njima je dolazilo do preranih efekata brzog starenja, imala su čudan, nečisti i nevinski miris. A često je u njima bilo primjesa direktno rodnih hibrida. No takva su vina uglavnom prošlost. Ona su se radila bez taloženja, odnosno bez sumpora pa su brzo starila, oksidirala i bila praktički neupotrebljiva. Sumpor je pak nužno zlo u proizvodnji vina. Ako se racionalno i pametno upotrebljava, služi za stvaranje i čuvanje dobrog vina. Ali ako se pretjeruje s upotrebom sumpora, dobiju se vina koja uopće nisu za ljudsku upotrebu. Prije ljudi nisu toliko pazili na to, dodavali su koliko treba i koliko ne treba i, što je još važnije, i kad treba i kad ne treba, odnosno u krivo vrijeme tijekom procesa. Od tog sumpora ljude često boli glava, a može biti i štetan za zdravlje.

Kiseljača
kiselica

Kiseljak
1. kiselak, sir od kiselog vrhnja, od kiselog skorupa; 2. kiselica (vrsta trave)
Ali vzemi za velikoču 1 jajca kiselaka sira

Kiseljenje u komu
da li se još tko sječa, npr., jela sa repom koja je bila kiseljena **u komu** (drožđu, tropu, komini) koja je dobila blagi okus po voću i kvasini (vinskom octu) ili od kiselog zelja koje se kiselilo s kukuruzom, hrenom, dunjom, ili jela koja su začinjana raznim dodacima od – mješavina suhog povrća.

Kita
svežanj bilja koji je visio ispred *toverne* označavajući koje se vino toči (*maslina za bilo vino, borić za opol a smrika za crno*)

Kitice
svadbena kruna, koju su nosile samo plemenitaške mladenke (Turopolje)

Kitir
(*tur*. kytyr) kockice od kukuruznog zrna, „pucanice“ (popkorn)

Kitnkez
(*njem.* Quittenkäse)
„sir“, hladetina od dunja

Kitnjača
vrsta osobito slatke i krupnije šumske jagode

Klapunjača
kamenica, oštriga

Klaret
(*slo*.) vrsta bijelog vina

Klašun
„nešto izvrsno“; grozdasti slatkiš od brašna i jaja s nadjevom od voća (npr., oraha) i prožet mirisom esencije od domaće rakije od ruža (naročito popularan na Korčuli)

Klecenbrot
Klecinprot (*njem.* Klötzenbrot) vrsta kolača s orasima, naš izraz: „kolednik“; klecin prot; Božićni kolač – od sušenog voća. Radi se od raženog i kukuruznog brašna sa suhim šljivama, suhim jabukama i suhim kruškama (Međimurje).

Klet
kućica u vinogradu, klijet. *Ti sluga kleti teci, vina moga simo nosi*

Klijavina
prva varenika

Klinčec
mirisni začin karanfil
Ako nemaš cimeta, vzemi 7 ali 8 klinčecov

Klipara
rakija od kukuruza

Klipić
1.Varaždinski klipić; zaštićena autohtona vrsta peciva koje se konzumiralo uz vino. Tijesto napravljeno od mlijeka, brašna, šećera i kvasca, nakon što je uzašlo (dignulo se) oblikovalo se u štapiće dužine 20 cm – klipiće. Prije pečenja premazalo se umućenim jajetom i posulo kimlom; 2. plod kukuruza sa zrnjem.

Klobasa
(*slo.*) kobasa

kašnata	kašna
mesena	mesnata
prtena	jetrena

Kloštar
samostan

Klunda
kriška kruha (Olib)

Ključ
(*slo.*) mladica vinove loze, sadnica vinove loze s komadićem lozina stabla

Kljuk
izmuljano grožđe iz kojeg se cijeđenjem i vrenjem dobije vino (Benkovac, Dalmacija)

Kljuka
dug štap za branje („češanje“) maslina;

Kljukati
šopati (gusku, puru, patku) agresivno hraniti životinju da se udeblja i postigne neumjereni prirast u količini mesa.

Kljukovnica
jelo napravljeno od pogače, poliveno vrelom vodom i začinjeno mašću (Lika)

Kljukuša
jelo slično popari – pečeno tijesto prelije se vrućim mlijekom i pospe usitnjenim češnjakom.

Knajp
(*njem.* Kneipp) knajp, prženi ječam kao nadomjestak (surogat) za kavu

Knedl
(*njem.* Knödel) valjušak, okruglica; vrsta jela od tijesta ili i mesa. Knedl je specijalitet Srednje Europe, a porijeklo mu je najvjerojatnije iz Češka, jer su tamo vrlo omiljene. Rade ih od onih teških s krumpirom, pa sve do lakih od žemlji, a da ne govorimo o nebrojenim varijacijama slatkih prozračnih knedli. Sve one imaju jednu zajedničku osobinu: okrugle su, ili malo duguljaste i sve se kuhaju u vodi.
Buš jel knedl

Knjižnjak
volovski želudac

Kogoma
lončić za kuhanje kave

Koagulirati
zgrušavati se (npr., mlijeko), proces kad tekućina prelazi u stanje gelea, zgrušavanja.

Koba
zemljana posuda duguljastog dna za maslo, skorup, mlijeko, sir (Lika)

Kobasica
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 u čast pastirskog boga Lupercula. 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.

Kobasičarski proizvodi
kobasice i salama, vidi: salama.

Kobilica
prsna kost u ptica i peradi
Na Martinje na pečene guske oglobani kobili kuliko je bele kosti tuliko snega

Kobler
vinova loza crna sitna slatkog grožđa (Cres, Krk)

Kocen
1. oruljeni klip kukuruza; 2. ostatak pojedene voćke.

Kočiti
tući mlijeko u stupi

Kočun
željezna šipka s kukom na krajevima (jedna se objesi o komoštre nad ognjištem a na drugu se objesi bruncin (lonac)

Koga(o)
kuharica, kuhar

Kogoma, koguma
lončić s poklopcem i ručkom za kuhanje kave (Dalmacija)

Kogula
(*tal.* cogoma) posudica za kuhanje kave, mlijeka ili čaja

Kogum
(*tur.* đugum) 1. džezva; 2. manja posuda u kojoj se kuha voda za kavu

Koh
(*njem.* Koch) vrsta kuhanog kolača; povarak

Kohla
pećnica (Međimurje)

Kokica
1.isprženo kukuruzno zrno. Kokice stare 5600 godina nađene su u špilji u Novom Meksiku; 2. mala školjka.

Kokošica
tijesto od brašna, kvasca, soli, ulja maslinova, anisa (na vrhu noža) i soli, kao za dizane kolače. Nakon što odleži – digne se, razdijeli se na četiri komada i oblikuje tri zavijutka. Nakon što još odstoji 15 minuta peče se u pećnici na visokoj temperaturi, poslužuje se sa slanim srdelama začinjenim maslinovim uljem, kvasinom i paprom (Dalmacija).

Kokuruza
isto što i kukuruz (a)
More biti i kokuruzna i žitna mela

Kolacija
međuobrok, užina; doručak (Istra)

Kolacijum
(od *lat.* collatio – *tal.* colazione) doručak, samostanski termin za obroke jela

Kolač
1. okrugli mornarski bijeli dvopek; 2. bilo kakvo drugo jelo koje se mijesi u okrugli oblik(kotača) (dalmatinski otoci), 3. osušeno neslano pecivo nalik na *buvelić, koje je moglo durati misecima nanizano na konop, i nakon namakanja (u vinu, razumi se) biti hrana pomorcima i težacima ("... nisan ja popila sve vino, pola ja, a pola kolač... ");* (buvelić-šlauh, zračnica – prenesen, salo oko trbuha)

Kolačar
proizvođač i prodavač kolača, slastičar

Kolačara
žena koja dobro peče kolače, i vrsta dinje (Posavina)

Kolačići
uglavnom suhi kolači;
Na trnu kolačić.
Običaj da kuma nosi na trnu kolačiće mladoženjinoj kući da se i na taj način pokaže svadbeno obilje (Posavina)

Kolačići na umak
radi se djelomično kao kima, ali se kuha (ne u vodi), u mješavini češnjaka, jaja i kiselog mlijeka

Kolačnik
lim za pečenje kolača

Koleda
1. krijes; 2. božićnjak, libača: veliki božićni kruh

Kole(n)da
1. krijes; 2. božićnjak, libača: veliki božićni kruh; 3. Nova godina – 1 siječanj – naziva se *kolenda*. Dar koji se prima tog dana, naziva se *kolende (a)*.

Kolinje
fureš, kolina, svinjokolja 1. poslovi oko spremanja svinjskog mesa, pravljenja kobasica, topljenja masti, 2. dar u obliku mesa ili mesnih prerađevina nakon klanja

svinje (svinjska daća); gozba prilikom klanja svinje.
Klanje svinja, raspodjela mesa i njegova prerada ima dugu tradiciju u našim seoskim domaćinstvima. Ovaj običaj nastao je iz praktičnog razloga, još u davnini, kako bi se sačuvalo meso za duže vrijeme. Običaji spremanja mesa (načina prerade) razlikuju se po pojedinim našim
krajevima, ali im je uvijek zajedničko: rad s druženjem, veseljem i uživanjem u raznim specijalitetima. Kolinje se počinje raditi od 1. studenog i traje 3 mjeseca. Izabire se dan kad ne pada kiša ili snijeg, a temperatura je oko 0 oC. Gastronomski (kulinarski) užici na kolinju svojom ljepotom i užicima slijede težak rad.
Počinje se rakijom, šunkom, kulenom. Poslije prve prerade dolazi na red užina koja se u pravilu odvija s nogu: pržena svinjska jetra, okruglice sa šljivama, vruće kuhano vino.
Za objed, kada je i odmor nakon prvog dijela rada, poslužuje se: kolinjski čobanac, salenjaci, vino.
Večera je pravo slavlje poslije obavljenog posla i sastoji se od: juhe od svinjetine, kuhane svinjetine s umakom od hrena, sarme, pečene svježe kobasice s kiselim zeljem, pržene pečenke s mlincima, paprenjaka, štrukli od sira, rakije i vina.
Jedna tovljena svinja od 150 kg daje približno:

60-70 kg masti i slanine
30-40 kg mesa
15-20 kg mesnih kobasica
15 kg jetrenjača i krvavica
5 kg tlačenica
tj. 125-135 kilograma prerađevina. Nekada su se klale svinje teške oko 200-250 kg

Kolombač
kukuruz (Crna Gora – sjeverni dio i sjeverni dio Albanije) = tj. Kolumbovo žito.

Kolor
vidi; Color

Koluba
uskrsni bijeli kruh s jajima (jajčenik, jajnica, jajnik) (Vrgada)

Kolubica
1. kolačić za Božić (Krk); 2. mali popečak

Koludar
vrsta vinove loze (Crikvenica)

Kolumbina
slatka, pečena uskrsna pletenica

Koljata
usireno mlijeko: *Nemoj mi siti koljatu, neće mi zajti sir.*

Kolje
drveno kolje je najstariji oslonac lozi. Najdugovječnije drvo je od kleka (20 i više godina), hrast (15 g.), pitomi kesten (12 g.), bagrem (10 g.)od crnogorice (3-4 godine). Najbolje je sječu drva za kolje obaviti zimi kada je drvo u potpuno zimskom odmoru tj. zrelo i kompaktno.

Koljivo
(*grč.* kollybos – sitan novac) jelo od kuhane pšenice, šećera i usitnjenih oraha, zove se još i „varica“ (blagoslovljeno od svećenika, jede se kod pravoslavnih na krsnim slavama i posmrtnim daćama – zadušnica)

Kom
1. (*grč.* komys – svežanja, gvalja) trop, drožđe, ostaci od prešanog grožđa ili voća, od kojeg se peče rakija; 2. odležana zdrobljena masa šljiva, grožđa, jabuka i ostalog voća (nakon pravljenja vina; može se praviti ali i nemora), od koje se peče rakija
Imamo fain koma, pa ćemo moć peć rakije
Ko zna ispeć od komine se dobiva dobra komovica rakija

Koma
1. ugrijana, neistopljena žmara od loja ili sala; 2. obilat zalogaj slanine (Lika)

Komaštra(e)
komoštra; željezni lanac (verige) nad ognjištem o kojima visi kotao, pinjata, lonac

Kombost
1. vrsta jela od kiselog kupusa i čorba od iskosanog kiselog kupusa u kojoj se kuha suho meso; 2, jelo, uopće, od ukuhanog i konzerviranog povrća

Komen ognjeni
ognjište

Komeštivile
prodavaonica mješovite robe

Komidorija
danas rijetko korišten izraz na rajčicu

Komin
(*grč.* kominus) ognjište – kuhinja, dio kolibe s ognjištem

Kominata
ognjište u širem smislu

Komis
naziv za vojnički grah, vojnički kruh (naziv u bivšoj austrougarskoj vojsci)

Komitski ražanj
ražnjići od janjetine, svinjetine, piletine, jetara, paprika, preliveno kajmakom (komit – drug, pratilac).

Komlov
(*mađ.* komblo-hmelj) krušni kvasac od hmelja i kukuruznog brašna (ili mekinja)

Komola
niski ormar s ladicama, komoda

Komora
1. soba za spavanje u seljačkoj kući; izba. 2. smočnica, ostava. 3. formacija ili dio vojne jedinice s konjima i vozilima koja prevozi hranu i druge potrepštine.

Komornik
Sobar, posteljnik, u službi vladara ili crkvenog dostojanstvenika

Komoštre
željezni lanci (verige) o koji se vješa posuda u kojoj se kuha na ognjištu.
Navisi brunzin na komoštre, ćemo skuhati zelje za vićeru.

Komovača
drožđenka (tropica) rakija od koma, tropa, drozge

Kompaktna jela
jela vezana jakom zaprškom, gusta jela

Kompirača
jelo od zapečenih narezanih krumpira i luka sa kojim se može i ne mora peći i meso

Kompjer
„kompjer na tepsiju“ krumpir izrezan na okrugle ploške i pečen s mesom za nedjeljni ili svečani ručak (Posavina)

Kompjeruša
krumpiruša; savijača u koju se stavlja nadjev od krumpira s lukom, vrhnjem, jajima i slaninom (Posavina)

Kompot
lat. (compositus – sastavljen) voće ukuhano sa šećerom. Dijelimo ih na dvije osnovne skupine:
kompoti od svježeg voća
kompoti od sušenog voća
Poslužuju se uz pečeno i prženo meso, tjesteninu i kao desert, uvijek hladan, ali ne leden.
Najjednostavnija priprema voća je u - kompot i sastoji se u tome da se voćni plodovi, najčešće kuhani, zaliju kipućom šećernom otopinom (sirupom) ili alkoholom, steriliziraju, odnosno u dobro zatvorenim posudama (bocama ili „staklenkama“ - „teglama“) prokuhaju u vreloj vodi i čuvaju do upotrebe. Šećerna otopina, koja mora biti gušća (ali ne previše gusta), ima osobinu da sprječava razvijanje nižih organizama, a da se pri tome ne mijenja ni boja ni aroma voća. Voćni plodovi pri tome dobiju i vrlo prijatan okus.

Za kompot se uzimaju najljepši voćni plodovi od najboljih sorti, čista voda i šećer najbolje kvalitete. Pri pripremanju kompota valja paziti da se održava čistoća, da se ljuštenje voća izbjegavaju noževi od metala, ne emajlirane posude i da se kompotu ne dodaju nikakvi dodaci kao npr. salicilna kiselina, jer ona ne samo da kvari okus voća već nije ni korisna.
Stari način priprave kompota je i korištenje meda, tj. njime se zasladio vinski ocat i zasladila rakija.
Voće za kompot mora biti svježe, zrelo ali ne prezrelo, što bolje kvalitete, da je slatko i sa što tvrđim mesom. Naši stari bi rekli – da je zdravo i jedro.
salicil - prah koji se nekad koristio za konzerviranje, može se još nabaviti u ljekarnama, ali je današnja uobičajena upotreba "konzervansa"

Komuša
klip kukuruza

Komušina
osušeno lišće kukuruza

Komuška
komoška, mahuna

Konastra
kolastra, kulastra, kunastra; prvo mlijeko polije telenja (Poljica)

Konata
vrč od gline za vino

Konča
začinska smjesa koja daje gušt popularnim težačkim jelima, a varira u skladu s količinom dodanog sastojka (panceta, češnjak, luk, papar, kapari itd.)

Končati
dodatno začiniti jelo

Koneštra
košara, košarica

Kondir
(kondijera) (*grč.* kautharos – trbušasta čaša) vrč, krčag, pehar, pokal

Kondit
sud za piće iz kojeg se toči u čaše (Ston)

Konditor
(konditoraj) (*lat.* condire – začiniti, zasladiti) slastičar, slastičarnica

Konditoraj
(*njem.* Konditorei) slastičarnica

Konfekt
(*lat.* confectum – zgotovljen, *tal.* confetto) kolačić, poslastica, slatkiš, bombon

Konfekti
su vrlo male poslastice, koje se poslužuju uz crnu kavu ili kasno iza večere uz koktel ili se nude posjetiocima koji su došli na razgovor, a nisu bili pozvani

Konič
sprava spletena od pruća u kojoj se drži vinska komina kad je pod tijeskom

Konistra
pletena košara, u kojoj su se najčešće nosili darovi ženi koja je rodila, kad joj se dolazilo na babine

Konoba
1. prostorija u razizemlju primorske kuće u kojoj se drže bačve s vinom, ulje i trajne zalihe; 2. donji dio kuće koji u nekim krajevima služi kao staja; 3. (*lat.*) točionica, krčma, podrum, ugostiteljsko mjesto po izgledu, izboru jela i pića nalik na konobu

Konobarski
koji pripada, koji se odnosi na konobare

Konšerva
gusti sos od paradajza (rajčica)

Konjina
(*slo.*) konjsko meso

Konjusati
pohlepno jesti

Kopanjica
drveno korito za mijesiti kruh (Lika)

Koprc
(*slo.*) komorač

Kopanja
drveni sanduk u kojem se mijesi kruh

Kopar
lišće kopra, zeleno ili osušeno, upotrebljava se za pripremanje umaka od kopra i kao začinsko bilje pri spremanju krastavaca u slanu vodu. U Njemačkoj ga upotrebljavaju sitno kosanog za pripremanje salate od krastavaca, zelene salate i salate od krumpira (zajedno s kosanim lišćem peršina) kao i za začin mnogobrojnim jelima (npr. varivo od krumpira). zreli plod kopra služi kao nadomjestak za kim i kao začin kod zaprška za kiseli kupus i krastavce.

Kopin
vrat tune, najslađi dio mesa tune

Koprc
(*slo.*) komorač

Kopren
gusto sito za pšenično brašno

Koprtlje
criva; autohtono jelo Skradina: ovčja crijeva nadjevena pancetom, ili pršutom, zavezana trakicama od ovčjeg želuca. Kuhaju se zajedno s komadima suhog mesa i verzinim - celerom, krumpirom, kupusom i mrkvom.

Kopun
1. *tal.* (cappone) – *franc.* (chapon) – *njem.* (Kapaun) prvobitno svaki pijetao, a kasnije samo uškopljeni (kastrirani) i uzgojeni (tovljeni) radi mesa (težina do 2 kg), čije meso cijene gurmani. Način tova izumljen je kad je rimski konzul Kaj Faunius 162. godine prije Krista zabranio tovljenje kokota jer je vladala nestašica žitarica.
Gornjaci (seljaci koji su od uroda sa svog vinograda morali davati gornicu – gorninu gospodaru) su davali 1-3 kopuna, ½ - 3 vedra vina ili mošta, 3-9 pogača od bijeloga brašna. Kopun se smatrao kao osobita pečenka, prava poslastica hrvatske vlastele; 2. također veliki zemljani pehar (Turopolje).
Niti kopuna ali guske ne pitaju drugač nego zaradi mesa njihovoga
Kopun koji se davao kao kmetska daća bio jedan oblik simbolične kmetske podložnosti. Seljaci su svoje gospodare podrugljivo zvali *kopunari,* tj. oni koji jedu njihove kopune.
Danas je meso kopuna najskuplje meso sve peradi. Često je meso samo skuhano da profinjeni okus ne prikriju dodaci.

Kor
na suncu osušeni talog kumisa, upotrebljava se za pripremanje svježeg kumisa.

Koraba
koloraba (*mađ.* kalaráb; *njem.* Kohlrübe) repa
Iz repe, merkve, korabe, celera knedline napraviš
Koraba (broskva, podzemna koraba, žuta repa) jednogodišnja biljka s jakim i sočnim korijenom. Razlikujemo rane, ljetne i kasne sorte, kao i prema boji (blijedozelena i plavoljubičasta). Koraba bijelog i ljubičasto prošaranog mesa koristi se isključivo za stočnu hranu, a ona žutog mesa koristi se za ljudsku ishranu. Upotrebljava se nadzemna jabuka i listovi kao sezonsko povrće. Najviše se koristi dok je korijen mlad, sočan i mekan, i to kao ukusna salata čiji okus podsjeća na kupus, te kao varivo, pirjana i pečena. Dodaje se raznim juhama od povrća, a rijetka su jela od same korabice. Sjeme korabe je jestivo.
Ova izuzetno vrijedno povrće trebalo bi koristiti više u prehrani.

Korablja
lađa, čamac, brod na jedra

Korama pita
gibanica tj. pita od pečenih jufki naslaganih jedna na drugu

Kordijal
kordio; lijek ili piće za okrepu slabim (Dubrovnik)

Koren
1. koren benedikt – blaženi čkalj, šikalina, božja plahtica
Vino nesnažno, iliti mutno, ter duhu kakvu suprotivno imajuče moreš izvračiti, ako nuter postaviš benedikta korena;
2. Koren pertram – pitomi tarkun, slinavi korijen
Ako na mater naleje se vino, ali vu vino postaviš korena pertram ali kiselice, za lepu duhu deni cvet bezgov, ali rože, za farbu i tek dober himpera.

Korenček
mrkva

Korenek
vrsta slatkog napitaka (u vino se stavi: pertram (pitomi tarkun) ili kiselice, cvijet bazge ili ruže i za boju malo malinovca (himbera); *Kuha se i korenek, mošt ne tretjinu skuhavš*

Korenica
korijen kupusa (broskve)

Korenje
mlado korijenje kupusa

Korica slatka
cimet

Korice
frangule, mamule, pomule (školjke) u morskom pijesku (na površini pijeska vide se samo dvije male rupice

Korijandar
plodovi korijandara služe kao dodatak raznim mirodijskim pecivima, osobito medenjacima i pri proizvodnji likera. Na selu se ponekad raženi kruh posipava korijandarovim sjemenom. Korijandar nalazimo i među mirodijama za kobasice ili u salamuri i marinadama za meso i ribu. U salamuri se upotrebljava i korijandarovo lišće.
Korijandar potječe iz mediteranskog područja i služio je već vrlo rano kao začin i ljekovito sredstvo.

Korijen
koren, korin; 1. slatka repa, koja se ostavlja za zimu da se peče, kuha ili se od nje radi pita; 2. mrkva

Korinte
sitno grčko grožđe (cvebe, grožđica) nazvano je po gradu Korintu

Korito
drvena izdubljena posuda

Kornukopije
„zavinuta čaša“; rog koze Amanteje (Amanti, ilirsko pleme) iz koje je tekao nektar (Dubrovnik)

Koromač
komorač, mirisna ljekovita trava.
Mladi koromač se kuha s mohunjicami (mahune) o boba, a suhi se meće u suhe smokve, i kuha se rakija.

Koroman
(tur.) vojnički kruh u carskoj turskoj vojsci, dvopek, beškot

Korotana
kunjka (školjka)

Korpa
košara, kotarica, pletena košara

Korpica
košarica izrađena od vrbovih šiba ili divlje loze

Koršol, koršov
(*mađ*. korso) zemljani trbušasti vrč s

drškom za nošenje na kojoj je i rupica kroz koju se pije. U vrču je kuglica koja mućkanjem pere posudu, krčag (Slavonija)
U koršovu je i liti ladna voda

Kortelina
dugi uski nož (za pršut)

Korub
rogač

Koruba
rožičak

Korubnjača
kolač od rogača

Koruge
spremnici od kore divlje trešnje opletene likom, obično veličine od 10 do 80 cm dužine.

Koruzena moka
(*slo.*) kukuruzno brašno

Korun
krumpir

Koruzeni močnik
(*slo.*) jelo od kukuruznog brašna

Koržnjača
kolačić od kukuruznog brašna (Međimurje)

Kosana mast
slana mast (kuhana) spremljena u posebne drvene posude. Slanina izrezana na komade se kuha i kad se ohladi, odstrani joj se koža. Samelje se i složi u drvenu posudu, pazeći da se sav zrak istisne (Međimurje)

Kosane
nešto što je sjeckano

Kosanina
Prigorsko jelo, slično gulašu.

Kosilo
(*slo.*) ručak, objed

Kosir
savinut vrtni nož za rezanje loze, grančica i sl.
Ni kosirom nije mogo dovatit najviše grane da i posiče

Koslata
visoka bačva s ovećim otvorom u obliku četverokuta na vrhu (u nju se stavlja mošt u vinogradu i karom vozi doma (Split; Drniš – *vozarica*)

Kosmulj
ogrozd

Kosmuljeva mezga
(*slo.*) pekmez od ogrozdovih bobica

Kosovska osfma
jelo koje se radi u zemljanoj posudi od mesa (janjeći but) izrezanog na odreske, jetrica i riže

Kostajn
kostan, kesten

Kostanar
onaj koji prodaje (peče) kestene

Kostrić
vrsta jestive trave (Dalmacija)

Kostura
kustura; vrsta džepnog noža; nekada se ovakav nož obavezno nosio sa sobom i tijekom jela (u gostima) koristio kao jedaći pribor, jer se na stol stavljala samo žlica i vilica.

Koš
1. duboka pletena košara od pruća koja služi za nošenje tereta na leđima; 2. drveni prošupljeni sud u kojem se gnječi grožđe

Košak
trtica u živadi; biškup

Košanje
ribolov košem u plitkim vodama, koš se nosio u rukama i polagao na dno a

poklopljena riba se rukama hvatala u prostoru koša

Košara
slična košu po svom sastavu (pleteni predmet od pruća) ali joj je namjena i oblik drugačiji. Služi za nošenje voća, povrća, namirnica i sl. u ruci, (manja je, okrugla ili ovalna, s rukom preko sredine) ili na glavi (tada je velika, okrugla, bez ručke) prije nošenja svaka je „kumica“ znala smotati krpu koja se stavljala na glavu pod košaru da se lakše održava ravnoteža).

Košćela
divlja kruška, divlja koštičava voćka sa smeđim zrelim plodovima (Benkovac, Dalmacija)

Košet
(*tal*. coscetto) meso od stegna

Košonerija
(*franc.* cochonnerie) svinjetina i prerađevina od nje

Košta
hrana, prehrana

Koštežina
pržolica

Koštičav
koji ima u sebi koštice; koštuničast – koji ima svojstva koštice; koštunjača – plod voća s velikim sjemenkama ili košticama koje se teško dijele od jestivog tkiva (naranča, breskva); koštunjavac – orah vrlo tvrde ljuske, koštunac, koštunjac.

Koštrun
(*tal.* castrone) škopac, uškopljen (ujalovljen) ovan. Najbolje ovnovo meso i po vrijednosti jednako je volovskom mesu – meso je sočno.

Kotac
svinjac, prostorija za svinje

Kotar(i)ca
krušna košarica, korpa od rogoza (služi za držanje brašna i zamiješanog hljeba prije pečenja)
Dao sam vam punu kotarcu zerdelija.

Kotegin
kobasica

Kotel
kotao velikog volumena za iskuhavanje na vanjskom ložištu, vode, napoja i sl.

Kotlenica
posuda za kuhanje koja visi na ognjištu (veliki metalni lonac bez oštrog prijelaza od dna na gornji dio radi lakšeg zagrijavanja).

Kotlenka
kotljenka; ognjište pod kotlom ali se češće podrazumijeva na kotao

Kotlet
(*franc.* côtelette) rebro s mesom, („Karmenadl“ njem.) isto što i kare = meso s kosti

Kotlet teleći
siječe se iz sredine karea ili od bubrežnjaka. Kotlet ne smije biti previše tanak, po osobi jedan kotlet mora biti 180 g brutto, kako bi poslije čišćenja bio težak 130 g. Priprema se na razne načine.

Kotlić
Jela koja radimo u kotliću možemo nazvati složenci, jer istodobno upotrebljavamo različite sirovine, sve vrste mesa s različitim povrćem i drugim namirnicama, kao i bez mesa. Sastavni dio složenca osim mesa mogu biti i povrće, riba, vrganji, riža i tijesto. Jela su vrlo ukusna, hranjiva, kalorična i upravo različitost namirnica daje im draž i specifičnost. Ovakva jela vrlo su slična čorbama i osnovna razlika im je u tome što su čvršća i gušća. Meso, riba, povrće i krumpir su osnovni sastojci kojima obilno dodajemo začine, jer ih takva vrsta jela odlično podnose. Kada govorimo o

začinima, u prvom redu se misli na razne zelene začine, a ne toliko na papar i sol.
U osnovi postoje dva tipa kotlića: sa suženim dnom i sa proširenim.
Za riblju čorbu najbolje je upotrijebiti kotlić proširena dna. Dna kotlića u oba slučaja su ravna, dok je kotlić sačinjen najčešće od bakra i iznutra pocinčan. Za sva jela u kotliću također je važno napraviti dobru vatru. Potpalimo veću količinu drva, tako da dobijemo puno žeravice. Nakon toga, kotlić objesimo na lanac koji je pričvršćen na tronošcu. Valja paziti da neposredno ispod dna kotlića ne bude žeravica, nego okolo kotlića. Sadržaj u kotliću kuha se i po 2, 3 i 4 sata na ravnomjernoj vatri, koju postižemo na taj način da žeravicu nagrnemo ispod kotlića. Kod kuhanja se jela uglavnom ne miješaju nego se kotlić lagano protrese.

Kotlovina

(pečenjarski šešir) posljednjih godina „*kotlovina – pečenjarski šešir*“ postao je vrlo popularan među vikend-kulinarima.
Za kotlovinu može se bez pretjerivanja reći da je svojevrstan izum sjeverozapadne Hrvatske, kao prastari običaj sajamskih pečenjara. Pečenjari (a za njih možemo reći da su možda naši prvi pokretni ugostitelji) selili su se od jednog
do drugog sajma ili proštenja. „Pečenjarski šešir“ je okrugla, malo udubljena posuda izrađena od nehrđajućeg lima (rostfrei) izgledom vrlo slična tanjuru, čiji je obod ravan i širok. Stavlja se na metalnu (isto tako okruglu) peć koja se loži na drvo, no danas prevladava sistem uređaja na plin. Nasuprot vratima za loženje nalazi se cijev za odvod dima i toplog zraka koja mora biti visoka barem pola metra iznad posude da omogući cirkulaciju zraka.
Jela koja možemo prirediti u njemu uključuju sve vrste mesa, samog, ili u kombinaciji s različitim povrćem.
Kod pripreme jela, osim uobičajenih osnovnih pravila, nema nikakvih posebnosti i sve je uglavnom prepušteno mašti odnosno hrabrosti onog koji ga spravlja. Maštom ćemo već nakon nekoliko priređivanja dobiti „vlastiti – najbolji naputak“.
Ako smo jeli meso kotlovinu na sajmu, uvjerili smo se da je uvijek bolja kasnije a ne na početku rada pečenjara, jer se u tijeku pečenja iz mesa sok sve više i više skuplja na dnu. Ovo je jedan doista veliki nedostatak ili problem vikend – kulinara, ali nije i nerješiv.
Kako bi postigli kvalitetan umak, prije priređivanja mesa poslužimo se jednim trikom: na čistoj rastopljenoj masi (ili uz dodatak tople vode) prepržimo kore od slanine (ili slaninu), te sitnije kosti s mesom da obogatimo rastopljenu mast. Isto tako kada pržimo svinjske karmenadle posolimo ih dan ranije, što se inače neradi kod pripreme na roštilju. Razlog je vrlo jednostavan, posoljeno meso ispušta sok koji se upotrebljava za kotlovinu a kod roštilja propada i meso postaje suho.
Način postupka, kao i koje vrste namirnica ćemo upotrebiti izabrat ćemo sami prema svom ukusu i želji. Netko voli kotlovinu bez dodataka povrća i luka, a netko obratno. Umak koji se stvara na dnu posude pečenjarskog šešira dotjerajmo raznim začinima, ali uvijek uz dozu opreznosti – začini ne smiju „ubiti“ jelo, nego ga moraju obogatiti. Umjesto vode dodajmo vino – i to kvalitetno, a ne kiselo.
Crno vino, ne kuhamo više od 15 minuta u jelu, jer će postati gorko zbog tanina, što se s bijelim vinom ne može dogoditi. Također u umaku možemo napraviti (peći ili pirjati) odličan prilog kao: krumpir, grah i dr.

Kotluša

zemljana posuda za kuhanje mlijeka, pure, žganaca

Kotonjata
kodonjada, (*tal.* cotogna – dunja) pekmez od dunja; u unutrašnjosti Hrvatske poznat kao – sir od dunja (kotonjada ili „kitnikez“)

Kotrova
zemljani sud sa dvije ručice, uska grla, drži vodu studenu (Cavtat)

Kova, kovica (tukva)
1. zemljana posuda za čuvanje sira; 2. Posuda napravljena od kukuruzovine i uzice od konoplje za držanje tijesta koje se treba dignuti (ukiseliti, uzači) prije pečenja ili povrće i voće.

Kovrljan
pogača od projinog brašna, jaja i masti, pečeno pod saćem

Kovrtač
1.poljsko zelje, nisko, položena lišća (služi za pitu i kosano za jušno-čorbasta jela);

2. *radl,* kotačić za tijesto

Kovrtanj
okrugli kolači od dizanog tijesta koji se neposredno prije pečenja premažu jajima i posole. Nekada su se pekli u krušnoj peći. Riječ kovrtanj označava nešto okruglo.

Kovrtljan
šuplja pogača (Kordun)

Kozarček
(*slo.*) čašica

Kozica
1.željezni tronožac, stalak, za ognjište na kojem se kuha; 2. sitni prozirni morski račić; 3. plitica, posuda za kuhanje (rangla; Slunj).

Kozjak
1. luk vlasac, vlašac; 2. kozjak ciceg – vrsta grožđa

Kozjanik
kozje mlijeko ali i kozja pečenka

Kozji sir
pravi kozji sir miriše po prčevini (jaretini). Umiješano ovčje mlijeko, u kozje, s istih paša kao i kozje, daje odličan i bolji sir. Kaže se da je najbolja kombinacija tri koze i jedna ovca. Najbolji je kad odleži od tri mjeseca do godinu dana. Stavlja se plivat u miješano ulje. Takav sir se može pržiti, ali tada ne smije biti slan. Čuva se u tamnoj prostoriji u kojoj nije vruće. Ako ga čuvamo u hladnjaku tada će ga uhvatiti plijesan i brzo će sazriti.

Kozlić
manja drvena posuda (koristi se i za poslove oko pravljenja vina) (Benkovac, Dalmacija)

Kozljevina
kozje meso (Lika)

Krabljača
posuda za mlijeko kod mužnje

Krača
(*slo.*) koljenica (često u smislu dimljena)

Kračica
(*slo.*) koljenica (kuhana)

Krafn
1. krafli, kraflin, (*njem.* Krapfen) vrsta okruglog kolača od dizanog tijesta (tijesto s kvascem) pečenog na masti ili ulju; uštipak; pokladnica; *Vzemi funt mele na tablu, pol sajtlika verhna.*
Izvorna bečka poslastica: *Faschings Krapfen à la Viennoise* – fašnički krafni (pokladnice) na bečki način; 2. tijesto za juhu okruglog oblika - *Juha z kraflini*

Ferdinandkrafni	dizano tijesto premazano ulupanim maslacem, zavijeno u rolu, izrezano na manje komade,

	složeno u „pleh“ (lim za pečenje) uspravno, preliveno vrućim zašećerenim mlijekom i pečeno u pećnici
Šprickrafni	kuhano tijesto kao za princez krafne, samo se šprica ili stavlja žlicom u ulje i pečeno promiješa u šećeru za posipanje (štaubšećer)

Tajnu izrade „krafna“ navodno je „odala“, uličnim prodavačima pogačica, kuharica iz kraljevskog dvora Cecilija Krapf.

Kraftsupe
(*njem.* Kraft – snaga + Suppe – juha) jaka goveđa juha s mnogo dodataka

Kraherl
kraher; (*njem.* Krachen – krčati, praskati) piće od sode vode i nekih slatkih primjesa (prvotno, kao marka pića, u grliću boce ima staklenu špekulu).

Krajček
(krajec) okrajak, početni ili zadnji komadić kruha

Krajina
1. pogranično područje države u kojem je uređena vojna obrana, granica; granica prema Turcima, Vojna krajina; 2. kraj, predio, područje; kotar.

Krajiški „pupak“
kolač koji se često priređuje u mjestu Krale „turskoj hrvatskoj“, zapadno od Bihača.
Sastojci: 50 dag brašna, 5 dag kvasca, 50 dag šećera, 4 jaja, voće iz slatkog (zimnica).
Razmrvite kvasac u malo mlakog mlijeka i držite 15-20 minuta na toplom mjestu da kvasac naraste. U brašno dodajte narasli kvasac i jaja. Lupajte dok se ne pojave mjehurići. Potom pokrijte posudu čistim platnenim ubrusom i stavite na toplo
da bi tijesto naraslo. Tada ga premijesite i razvaljajte na debljinu 1 cm i isijecite na trake duge do 6 cm. Trake namotavajte na prst i oblikujte *kupe* (stošce). Složite ih u
podmazani lim (pleh) i pecite pola sata na srednjoj temperaturi. Kad je gotovo, prelijte ukuhanim šećerom i ukrasite voćem iz slatkog (zimnice).

Krajišnik
čovjek koji živi u *Krajini*, na granici; vojnik graničar ili općenito vojnik u Vojnoj krajini

Krkat
'halapljivo jesti, žderati, previše jesti
Ne da idu, već krkaje dok njim ne pukne ta mišina.

Kraljača (krabljača)

novi art dizajn kraljače koja više nije u uporabi
duboka limena posuda, slična loncu, (obično plava izvana, bijela iznutra) s jedne strane ima produžen nastavak s rupom u sredini za koji se drži kad se nosi, a u kraljaču se muze *vara*.

Krampogača, Kramlpogača
(*njem.* Krammel; čvarak) kolačić/pogačica od čvaraka

Krampampula
kramampula (*njem.* Krambambuli – po nekim izvorima ova riječ je poljskog podrijetla) 1. rakija od borovice (borovička) klekovača, trešnjevača; 2. rakija pravljena sa šećerom; 3. kuhana rakija
U metalnoj posudi pomiješamo 40 dag šećera sa 1 litrom rakije. Promiješamo i zapalimo, dok gori također malo promiješamo. Želimo li jače piće, zapalimo i poklopimo. Prije posluživanja

promiješamo još jedanput da se sav šećer rastopi.
Prosim jih da ovaj bilikum zlejete za Keglovića grofa ... kaj je Turke strelal s vinskemi pehari, kramampulu pekel s curami i z husari

Krancleki
Prhki keksići s nadjevom/namazom od marmelade poznati su i kao linzeri, a mogu poprimiti različite oblike, već prema modlicama (kalupićima): od srca, do zvjezdica, cvjetića, vjenčića……Riječ dolazi od *reg*. krancl, krencl: ispravno njem. Kranz - vijenac, Kränze - vjenčić. *Reg.* krenclerica - djevojčica koja po običajima nosi svadbeno cvijeće i šlep za mladenkom, pratilja na svadbi; djeveruša, krancla

Kranjska kobasica, *Kranjska klobasa*
(*Krainer Wurst)* izvorni je proizvod regije Kranjska (Slovenija) koja je nekad bila pokrajina u Austro-Ugarskoj Monarhiji. Prema povjesničarima gastronomije, *kranjska kobasica* prvi put se spominje u dnevniku svećenika Paolo Santini (1729-1799), crkve Santa Maria Formosa u Veneciji, koji je putovao tadašnjom Austro-Ugarskom Monarhijom (u dnevniku je zabilježio mnoga jela koja je konzumirao tijekom putovanja) i kasnije u poznatoj knjizi „kuharici“ *Süddeutscke Küche* Katarine Prato (*Južnonjemačka kuhinja*), 1896, prvo izdanje 1858. Slovenski pojam *Kranjska klobasa* prvi put se spominje u šestom izdanju *Slovenske kuharice* po Felicita Kalinšek u 1912.
Kranjske kobasice (proizvedena u na tlu tadašnje Hrvatske u sklopu Austro-Ugarske Monarhije) postala je uobičajena kobasica Međimurja, Zagorja, Prigorja, dok je na Harmci (Zagreb) bila svakodnevna ponuda tadašnjih pečenjara.
Kranjska kobasica mora sadržavati barem 75-80% svinjskog mesa I. i II. kategorije i više od 20% slanine. Dopušteni sastojak vode je do 5%, kuhinjske soli , češnjaka i crnog papra. Ostali sastojci nisu dopušteni.
Meso se reže na komade veličine 10-13 mm a slanina 8 do 10 mm. Nadijeva se u tanka svinjska crijeva promjera 32 do 36 mm. Oblikuje se u parove dužine 12-16 cm (težina para je 180-220 g). Parovi su spojeni drvenim ražnjićem. Još vruće kobasice se dime (bukovim dimom) na temperaturi do 70 ° C.

Käsekreiner je varijacija *kranjske kobasice* s malim komadima sira ementalera (10 do 20 %) koja se počela pripremati u Austriji ranih 80-tih godina prošlog stoljeća (1980). *Vidi:* ***Olita.***
Kuha se, peče ili prži na žaru. Najvažnije u pripremi za jelo, da se priprema na srednje jakoj temperaturi jer inače bi izvana izgorjela a u unutrašnjosti ostala hladna. Tijekom kuhanja ili pečenja kobasicu se ne reže jer bi tada otopljeni sir iscurio.
Poslužuje se s curryem, senfom (mustard) ili kečapom (ketchup) uz obavezni tamni kruh, Käsekreiner-Hot-Dog (vrlo sličan francuskom baguette), koji je nešto kraći od francuskog. Kruh se probuši na jednom kraju preko metalnog vrućeg šiljka (promjera 25 mm). U otvor se stavlja željeni dodatak (curryem, senfom (mustard) ili kečapom (ketchup) i na kraju kobasica. Austrijanci najčešće odabiru, sva tri dodataka, ovim redom: oštar senf, slatki senf, kečap i na kraju kobasica.

Kranjska repa
priprema se na isti način kao i korabica.

Krap
šaran

Krapci
1. jelo od tijesta na koje se stavi projina kaša kuhana u mlijeku. Peče se uz podlijevanje mlijekom, masti ili vrhnjem; 2. kolač od proje

Krapljanica
vinova loza crnog grožđa (Krapanj)

Kras
kars; kamen oštar tvrde pećine (Belostenec); zemlja kamenita (Istra)

Krasta
vrsta krumpira (Vodice)

Kraška mulca
mesna kobasica izrađena od mesa sa svinjske glave, pluća, jabuka, kruha, šećera, grožđica i ostalih začina. Pune se u tanka svinjska crijeva. Peku se na masnoći i poslužuju sa pirjanim kiselim kupusom, kiselom repom, kuhanim slanim krumpirom (Slovenija)

Kratošija
kvalitetno crno vino koje se uživa poslije snažnih jela, jela od tamnih mesa, dobro začinjenih. Kažu da se treba piti polako, znalački, jer suviše brzo zagrijava tijelo i raspaljuje strasti. Nekada se ova sorta grožđa uzgajala u Konavlima (a ne samo u Makedoniji).

Kratuna
posuda od tikve za vodu ili vino

Krautflekerli
krauflekeri; (*njem.* Kraut – kupus + Fleckerl – krpica) krpice, trganci s kupusom. Tijesto u kvadratićima kuhano i pomiješano s popirjanim kupusom na masti.

Kravaj
kravalj; 1. kolač, pogačica od projinog tijesta. Napravite tijesto za pogaču i odvojite ga na dva dijela. Kiseli kupus se propirja na masti s malo papra. Između dva razvaljana tijesta stavi se kupus i sve pod peku; 2. babine; 3. jelo što se nosi porodilji ili što svatovi donose na svadbu

Kravajac
1. kvasac; 2. kukuruzni kruh

Kravešćica
vino iz vinograda oko mjesta Kravarsko

Krba
(*ar.*) posuda za vodu; sud od stare mješine

Krbulja
posuda od omorike ili trešnjeve kore u kojoj su seljaci donosili jagode u grad na prodaju

Krčag
(*lat.* carchesia) vrč, pehar, pokal

Krčkati
„kuhati iz tiha“; dugotrajno lagano pirjati, kuhati varivo, žitko jelo); na kraju štednjaka (kod starih peći na drva) duže vrijeme kuhati povrće ili meso u dosta soka ili vode na podjednakoj toplini, , da se dobro prožmu svi sastojci jela. Može se reći da se „samo kuha“

Krčma
gostionica, vinarija

Krčmar
1. gostioničar, oštarijaš, vinar; 2. onaj koji se brine o vinskom podrumu

Krčmarenje
1. voditi krčmu, imati krčmu, živjeti od krčme kao ugostiteljskog mjesta; 2. točiti vino po pravilima koja vrijede za krčmu

Krekica
vrsta kokoši malog rasta, blizu dvostruko su manje i laganije od običnih kokoši. Podrugljiv nadimak za neke žene.

Krčmiti
prodavati vino na malo (kao u krčmi gdje se vino toči na čaše i litre i tu pije ili u vinarijama, gdje je početna mjera jedna litra i gdje se ne pije)

Krecelj
svako presoljeno jelo

Kredenc
(*tal.* credenza, armadio da cucina); kuhinjski ormar za posuđe i jedaći pribor, krdenča

Krek
naziv za korijen od vinove loze. Od kreka, obzirom da je to tvrdo drvo, nekad su izrađivali čep (tapun) i pipu za vinske bačve (Korčula)

Kreln
rana šljiva

Kremšnita

(*njem.* Kreme + Schnitt – odrezak, kriška) vrsta kolača od lisnatog tijesta s kremom. Prvi puta je napravljena u Budimpešti u čast austrijske carice Sisy (Elizabete).
Za dobre kremšnite treba dobro skuhati kremu od vanilije i zatim u nju umiješati snijeg od bjelanjaka. Na ispečene kore, odnosno postolje stavite obruč (kalup) visine 4 do 5 cm u koji se izlije krema. Ostavite da odstoji oko dva sata kako bi se ohladila i sjedinila. Zatim stavite gornju koru, tj. „poklopac“ i izrežite na željene komade. Maknite obruč i pospite šećerom u prahu. Po želji možete prije poklopca staviti i tanki sloj tučenog slatkog vrhnja.

Kren
hren

Krenviršla
reg. vrsta tanke kobasice od fino mljevena i mekana mesa; *hrenovka; njem. Kren* - hren + Würstel – mala kobasica; Krenwürstel - hrenovka; Krenfleisch - hladna govedina s hrenom;)

Krepak
čvrst, postojan, jak (krepka juha)

Krepka juha
radi se od govedine, mesa peradi ili goveđih kostiju sa dodatkom povrća i začina. To su niskokalorične juhe, koje pobuđuju tek (apetit) i potiču izlučivanju želučanih sokova.

Krezle
1. (*njem.* Gekröse) utrobica, crijevca (vrsta jela), škembići; 2. krezle; prema orijentalnim običajima, meze uz rakiju od janjeće pečene iznutrice i crijeva „gužnjak“, njem. Gekräsel.

Kricelj
češanj, češnjak, bijeli luk

Krigl
(*njem.* Krigel – vrč od pola litre) vrč piva od pola litre, politrenjak

Krina
1. židovski umak od hrena; sastoji se od ribanog hrena, ribane cikle, soli, šećera i octa. Jede se uz sva jela od mesa; 2. badnjić, maštel, čabrić, mjera za žito; 3. okovana čaša s poklopcem

Krinca
duboki tanjur, zdjela

Krinčica
zemljana posuda za juhu, kavu s mlijekom

Krinica
zemljana zdjela, posuda

Kriška
režanj, komad izrezan iz cjeline (kriška kruha)

Krivaja
vrsta stolnog grožđa zakrivljenih bobulja (Dubrovnik)

Krivica
često spominjana sorta smokava još za doba Marulića.

Krivobel
sorta bijelog grožđa (Hrv. primorje)

Križati
rezati na sitno

Krkanluk
gurmanstvo, obilno jedenje i pijenje

Krklama
(kerklama, *tur.*) meso od zaklane životinje izrezano na komade i tako pripremljeno se suši

Krkljika
salata koja se lomi (Dalmacija)

Krmak, krme
prasac

Krmetar
porculator, svinjar, onaj koji hrani svinje

Krmetina
svinjsko meso

Krmine, karmine
večernja gozba poslije sprovoda u čast pokojnika

Krnata
mesna kobasica (Istra)

Krnička
drvena posuda (Međimurje)

Krnjača
kukuruzni kruh; riječ *krnja* označuje nešto što je oštećeno ili pokvareno, udarcem ili dugom upotrebom. Kukuruzni kruh je tvrd i oštećivao je zube.

Krocanja
procanja; pletena okrugla košara od šibljika vrbe za kruh

Krodiga
koža od svinjske slanine: *Vrži kuhati na krodigu ča smo škapulivali, začiniti će paštu i fažol*, Istra

Krof
krofa; krafn, uštipak, pokladnica, priganica

Krofulica
krfulica; „krožulica“, mala salata; krasuljica

Krok
šafran

Krokanat, krokant, krokandule
1.slatkiši, slatko od bajama i šećera: karamelizirani šećer pomiješan s mljevenim bademima (bajamima) i sve zapečeno na ravnoj ploči. Slatkiš mogu biti različito oblikovani; 2. kolač od glazure rastopljenog šećera (Dubrovnik)

Krokošna
vrsta bijele loze; srednja Dalmacija

Kronf
„krafna“, uštipak; kolač od dizanog tijesta pečen u vreloj masti (Posavina)

Kroniti
malo uliti vina (Dalmacija)

Krop
vrela, ključala voda kao osnova ili dodatak nekom jelu ili piću
Na maslenom kropu hmelnate pistrange

Kropljenica
vinova loza bijela grožđa (Krapanj)

Kroštule
krustule, krustavice (lat. crustulum – kolač, slatkiš) vrsta hrskavog kolača pečenog na masti, fanjki, leprice.
Tijesto od brašna, ulja, šećera, kore limuna i rakije, razvaljano (razvučeno) i razrezano na trake koje se isprepletu i frigaju na vrućem ulju.
Šibenska slastica; *Za kroštule triba 20dkg brašna, 3 žumanjca, sol, po 1 žlica šećera i slatkog vrhnja te bićerin ruma. U brašno se dodaju sastojci i misi dok se ne dobije čvrsto tijesto. Tijesto se ostavi pokriveno oko pola sata, a zatim se tanko razvalja i pomoću reznog kotačića nareže u trake širine palca, koje se vežu u fjok i prže u vrelom ulju. Ispržene i još vruće kroštule pospu se smjesom šećera u prahu i vanilin šećera. Ako 'oćete duplu porciju, pomnožite sastojke sa dva itd.*

Krpica
tjestenine izrezana u kvadratiće, krpice
Od jedne lemone soka z belanki testo čversto osuči i zamesi, razvalaj, na podugovate kerpice poreži

Krpice
1. tijesto izrezano na četverokute veličine 1 cm. Dodaje se bistrim juhama, juhama od kokošjeg mesa, juhama od zelenja ; 2. juha s krupnim rezancima i skorupom (Banija)
Većma volim krpice u čorbi nego rizance.

Krsnica
kršnjak, krsni kolač, kolač koji se mijesi na imendan, dan krsnog imena

Krsmet
svinjokolja (Hrvati Banjalučkog podkozarja)

Krt
koji se lako raspada, mrvljiv u većoj mjeri nego što ga izaziva pritisak ili udarac,

Krtina
1. jestivo meso bez kostiju; mekač, pupa; 2. meso bez tragova slanine (Benkovac, Dalmacija)

Krtol
pletena košara

Krtola
krumpir, gomolj

Krtola tučena
kuhani krumpir se oguli, umiješa malo sira, usitni i malo proprži na maslu i kajmaku. Prije posluživanja prelije se s malo masnoće i popapri.

Krtolača
1. kuhani krumpir se oguli, usitni i umiješa s brašnom (tijesto se umijesi kao za pogaču). Premaže se maslom i peče pod saćem; 2. vrsta pogače. Može se umiješati i malo kravljeg sira.

Krtolu
velika košara ispletena od šiblja duguljastog oblika

Krtopura
vrsta žganaca: izmiješa se usitnjeni kuhani krumpir i kuhani žganci. Začini maslom ili vrhnjem

Kruh
hrana, jelo općenito 1. osnovno jelo u ljudskoj prehrani izrađeno od mješavine vode i različitih vrsta brašna; 2. općenito u samostanima srednjeg vijeka vladalo određeno pravilo i za kruh te se kazalo: - *što je njegova boja bila svjetlija to je bio bolji čovjek koji ga je jeo*; drugim riječima:

pšenica	je bila za gospodu
pirovina, raž i zob	za novake i služinčad
„*bolja služinčad*“	jela je ponekad kruh od slabije vrste pšenica
najniža klasa	sluge, sluškinje, govedari, svinjari, volari, ovčari, kozari – prireñivali su kruh od 65 % prosenog brašna, 25% raženog i 10 pšeničnog brašna
zatvorski kruh	(koga su se svi plašili) bio je crni raženi kruh
najgori je bio	zobeni kruh koga su jeli gospoda redovnici samo u posebnim prilikama kad su htjeli iskušati svoju poniznost

feta, rižanj	komad urezanog kruha
glava kruha	komad kruha
imburiti	umiješati muku (brašno) s vodom
podlomak	komad odlomljena kruha
ulomak	komad koji je otkinut gore na kruhu (kruh ima gornju i donju koru, pod korom je pupa)

Kruh je proizvod koji se dobiva miješanjem brašna s vodom, mlijekom, sirutkom, ili nekom drugom tekućinom uz dodatak kuhinjske soli ili šećera, masnoća, jaja i sredstva za dizanje tijesta.
Izrađuje se od različitih tipova brašna.
Pšenično brašno *tip 500* koristi se za bijeli kruh, *tip 850* za polubijel i *tip 1100* za crni kruh, a koristi se još i pšenična prekrupa za graham kruh i raženo brašno *tip 750, tip 950* i *tip 1250* za svijetli i tamni raženi kruh.
Kruh može biti i kukuruzni, heljdin, i specijalni.
Kruh je postao i ostao vrijedna, nezamjenjiva namirnica bez koje ne možemo zamisliti gotovo ni jedan objed.
Kad pomislimo na kruh, bude se sva naša osjetila. Prisjećamo se naših baka koje su vrijedno mijesile kruh, pekle ga u krušnim pećima, lomile ga toploga i nudile svojim ukućanima. Čitava je kuća mirisala, a okus svježe pečenog kruha je bio finiji od najfinijeg kolača.
U Hrvatskoj se do sveopćeg porasta standarda u drugoj polovici 20. stoljeća, u krajevima koji nisu imali velikih žitorodnih površina, u krušne smjese dodavalo i brašno od drugih biljaka, primjerice rogača, a dodavao se i hrastov žir. Kruh od žirova česmine pripremali su stanovnici Šolte, Molata, Velog Iža.
Hrvatski primorski krajevi, posebice južni, kao i neposredno zaleđe, poznati su kao veliki korisnici kruha, po čemu su u svjetskom vrhu. Po tome su Hrvati iz tih krajeva i poznati u svijetu. Sukladno tome, u hrvatskim restoranima u tim krajevima, kruh se nije posebno naplaćivao, nego ga se već narezanog, stavljalo u do preko vrha napunjene košarice za kruh, kao redovni prilog na stolu, skupa sa solju, paprom.

Kruh i mast
Djeci se obično davala „šnita“ preko cijelog kruha namazana mašću, posoljena i još blago poprašena slatkom crvenom mljevenom paprikom ili pošećerena. Najbolja mast za to je „troja“ ili uzrnčana mast.

Kruhar
kruhopek, pekar

Krugla
zemljani sud za ocat

Kruglača
kruglica; sitna okrugla šljiva, spominje je još Belostenec

Krumpirača
jelo koje se radi u „plehu“ (limu), od raznih kobasa, mesa, krvavica, prekrije se izrezanim krumpirom na ploške, pomiješanim s lukom, prekrije krumpirom i ponovo mesom, kobasicama i krvavicom. Ponovo stavi krumpir i prekrije kriškama slanine. Zalije se vodom, uljem i peče u pećnici
Prava krumpirača traži i dobro vino, da se zalije.

Krum(n)pirica
palenta s krumpirom (Istra)

Kruniti
skidati zrnje s klipa; runiti.

Krupica
vidi: Griz

Krupnica
vrst jabuke

Krupnjak
pir; zrno krupnije od ječma

Krupnjača
vrst šljive

Krustavica
(kroštule, hrostule) vrsta slatkog kolača, uštipak; meko poprženi na razne načine savijeni kolačići načinjeni od jaja, mlijeka, šećera i bijelog brašna.

Krušara
košarica za kruh (Posavina)

Krušarina
plaća za kruh (Lika)

Krušna peć
krušnica; krušna ili seljačka peć najkarakterističniji je element seljačke kuće i srce seljačkog doma. Značajka je te peći da služi za grijanje glavne stambene prostorije, a ujedno za kuhanje i pečenje.
Prve su peći bile niske a kasnije su dobile kuglu i tako je nastala dvoetažna peć s natpećkom. On služi za ležanje, odmaranje, ali isto tako za sušenje (npr. voća). Za gorivo upotrebljavaju se samo drva, otpaci, klade, oblice, cjepanice i svežnjevi pruća. Način loženja (sitnije ili krupno drvo) ovisi o tome da li se koristi za pečenje ili grijanje. Tako naložena peć ima veliku toplinsku moć koncentriranu na jednom mjestu. U peć se najprije stave svežnjevi suharaka, koji se brzo rasplamsavaju, a na njih sitnije oblice ili cjepanice. Da se što bolje pripremi peć za pečenje potrebno je pustiti u nju zrak da gorenje bude što intenzivnije kako bi se što bolje zagrijala i akumulirala što više topline. Kako dugo se peć mora ložiti ovisi o njenoj veličini.
Kruh ili neko drugo jelo pečeno u krušnoj peći prava je poslastica, na žalost sve su rjeđa domaćinstva gdje se to radi. Jedna od posebnosti pečenja u krušnoj peći je i korica pečenki, koja je nosilac različitih tvari okusa. U našoj se pučkoj kulinarskoj tradiciji za vrijeme pečenja neka mesa (npr. janjci i odojci) premazuju pivom ili slaninom ili (u Dalmaciji) grančicom ružmarina. Kod peradi osim što se mora paziti na koricu, (druga odlika našeg pučkog kulinarstva) nadijeva se voćem što pečenju daje još jednu posebnost. Izrezano pečenje poslužuje se na velikim drvenim tanjurima što daje poseban ugođaj.
Jela u krušne peći uglavnom su se pekla (osim kruha) za vrijeme „pučkih gozbi“, koje nisu bile česte. Uglavnom su bila kad se nešto slavilo, kao npr. svadba, krštenja mošta u vino (Martinje), Novu godinu (Silvestrovo) proštenje ili neki drugi vjerski blagdan
Dobro užari krušnicu, da nam ne bidne kruv gnjecav

Krušnarica, e
hljebarica, žena koja mijesi i peče kruh. Sajamska pekarica. U nekadašnjem Samoboru, žene koje su uz ostale kućne poslove pekle i kruh, i iznosile ih na prodaju. Na taj način, bijeli samoborski kruh postao je nadaleko poznat.

Krušnica
1. krušna peć, peć za pečenje kruha; 2. mjesto gdje se sprema, drži kruh; 3. gruda tijesta koja se ostavlja kao kvasac za slijedeće pečenje kruha.'

Kružjača
kolač od kukuruza (Međimurje)

Krvavice
kobasa djevenica; izrađuju se od mljevenih i kuhanih iznutrica, glava, kožica, svježe krvi, začina i po želji rižom ili heljdom ili kukuruznom krupicom. Stavljaju se u tanka crijeva, a ponekad i u debela.
Volim i kuvanu i pušenu krvavicu

Krvavice slatke - Olita
u Primorju i na području Grobnika poznate su i izuzetno cijenjene slatke krvavice, u kojima se miješaju krv, riža, grožđice, a dodaje se i cimet. Da bi smjesa bila što kompaktnija, u nju se može dodati i kukuruzno brašno. To su onda prave slatke grobničke krvavice, koje se jedu frigane (pečene), naravno, na svinjskoj masti.

Krvenica
krvavica (Posavina)

Krzatma
(*tur.*) ćevap od janjetine ili bravetine, pirjan s graškom

Kuč
vinova loza bijela grožđa (Dalmacija)

Kučet
svinjski but, kuk

Kućarin
(*tal.* cucchiaio); kavena ili čajna žličica (gospodska)

Kuglin
vrsta gibanice

Kuglof
kuglov (*njem.* Gugelhup) vrsta kolača od brašna, mlijeka i grožđica, pečenog u limenoj posudi (kalupu). Naša riječ: nabujak. Kalup rimskog porijekla iz 2.-3. stoljeća vrlo je sličan današnjem. Smatra se da je takav kalup simbolično predočavao okretanje Sunca.
Povjesničari gastronomije kažu da je naputak za kuglof stigao iz Beča, kao i običaj da se za blagdane sladimo orehnjačama i ili makovnjačama (ovo za orehnjače ili makovnjače je dosta diskutabilno).
Ne smim ni kazat čoviku da sam se s tobom zadivanila i da mi je izgorio kuglov.

Kuhane
kuhanje, pripremanje hrane

Kuhača
1. drvena žlica koja se upotrebljava pri kuhanju za miješanje; 2. vrsta šparoge (Benkovac, Dalmacija)

Kuhano jaje
od trenutka kad je voda zavrela (i kad se stavi jaje/jaja) računa se:

vrlo mekano jaje	3 minute
meko jaje	4 minute
jaje meko kao vosak	5 minuta
tvrdo jaje	8-10 minuta

Kuhano vino
često piće u zimsko doba. U litru kvalitetnog vina stave se dvije žlice šećera i polako grijati dok ne zavri. Nakon 10 minuta vrenja dodaje se kore limuna i naranče, cimet, malo muškatnog oraščića, 6-8 klinčića. Pusti se da proključa još 1-2 minute i tada dolije 1-2 dl istog vina. Treba pustiti da provri još samo jednu minutu i poslužiti.

Kuhane
kuhanje, pripremanje hrane

Kuhanje (špinanje) šećera
Uputstva, koja se navode, su stara uputstva koja im su se koristili stari poznati majstori slastičari radeći ukuhano voće, pekmeze, marmelade, sirupe, razne torte i druge slastice, koje su ponekad bile i male arhitektonske minijature. Za šećerne otopine nisu imale nikakva pomagala (instrumente) kojim bi kontrolirali količinu šećera u otopini (poput saharometra) osim dugotrajnog iskustva.

Uobičajena mjera:

na 1 kg šećera potrebno je	0,5 l vode

Za ukuhavanje se koristi kristalni šećer ili šećer u kockama. Posuda, zemljana ocakljenu ili metalnu mora biti potpuno čista. U posudu se nalije voda (prema pojedinoj uputi) uspe šećer i ostavi da se rastopi kod umjerene temperature. Nakon toga pojačajte vatru, promiješajte i pustite kuhati. Nečistu pjenu, koja se stvara na površini, oprezno skinite, oberite, (nekada su slastičari skidali takvu pjenu srebrnom žlicom, i zvali je „pročišćen“ šećer i procijedili ga kroz lanenu krpu umočenu u vruću vodu i kuhali dalje).
Nakon toga se šećer dalje kuhao do željenog stupnja.

Razlikuju se nekoliko stupnjeva:

1. **stupanj**	„široki tok“. Ako se u pročišćen šećer nekoliko minuta nakon pročišćavanja umoči srebrna žlica ili još neupotrjebljena kuhača, pa se žlica izvadi, a šećer curi u širokom

	toku – dostigao je prvi stupanj. (saharometar pokazuje 30-34 stupnja šećera). To je pravi stupanj gustoće šećera *za ukuhavanje voća i podesna otopina za mazanje peciva za vrijeme pečenja*
2. stupanj	„mali biser“ Pustimo li šećer dalje kuhati i nakon nekoliko minuta umočimo žlicu ponovo u šećer, šećer će se, kada izvučemo žlicu, vući poput niti i stvoriti na kraju kapljicu (biser), koja će otpasti, kada se nit prekine. Pravi stupanj gustoće *za sladoled, ocakline, kandirano voće, voće u octu i voće ukuhano u običnim staklenkama* (saharometar pokazuje 38 stupnjeva šećera). Ako se kod daljnjeg kuhanja šećera stvori na rubu posude krupičasta naslaga, potrebno je oprezno obrisati malim, mokrim bijelim kistom. Dobro je, da se šećer kuhanom do *2. stupnja* doda malo krumpirova sirupa (na 1 kg šećera 1 kavska žlica sirupa) ili malo limunova soka ili nekoliko kapi octene kiseline (na 1 kg šećera po prilici 8 kapi)
3. stupanj	„veliki biser“, „Jaka nit“ ili „špinanje“. Ako se nakon nekoliko minuta daljnjeg kuhanja umoči žlica u šećernu otopinu, moći ćemo šećer, koji se prilijepio za žlicu, vući kao nit. To se radi na taj način, da se šećer uhvati između palca i kažiprsta, i prste rastavimo. Pravi stupanj za *mazive ocakline* (njem. Strichglasure) *za medenjake i ukuhano voće u običnim staklenkama* (saharometar pokazuje 40 stupnjeva)
4. stupanj	„mali let“ ili „mali mjehurić“. Šećer se kuha dalje, a umoči se žičana petlja i izvuče. Ako odleti mali mjehurić, kad se puše na petlju, za koju se prilijepio šećer, onda je šećer dostigao 4. stupanj gustoće. Ako želimo prirediti šećerni preljev, dobro je dodati krumpirov sirup. Pravi stupanj za *fondant-ocaklinu, ocaklinu za mazanje kolač*a itd. (saharometar pokazuje 41 stupanj)
5. stupanj	„veliki let“ ili „veliki mjehur“. Kuhamo lišće još nekoliko minuta i napravimo li isti pokus (kao kod 4. stupnja), odletjet će sa žičane petlje čitav niz mjehurića. Taj se stupanj može ustanoviti još na jedan način: umočimo li srebrnu žlicu najprije u hladnu vodu, zatim u šećer, pa nakon toga ponovo u hladnu vodu, moći ćemo šećer, koji se prilijepio uz žlicu, oblikovati mekanu kuglicu, koja se ne će razbiti. To je pravi stupanj *za marmelade, fondant-slatkiše i šećernu pjenu*, npr. za kolače „crnac u košuljici“). (Varenac od čokolade s vrhnjem („Crnac u košulji“), *Pouding au chocolat à la crème fouettée*; *Mohr im Hemd* (maslac se pjenasto izmiješa i odmah pomiješa sa žumancima, šećerom u prahu i ribanom čokoladom, a na kraju sa snijegom od bjelanaca i neoguljenim, samljevenim bademima. Smjesa se stavi u namazan i šećerom posut kalup za varenac i kuha 1 sat u pari. Nakon toga se istrese, prelije prelivom, okruži vijencem od čvrsto stučenog vrhnja i odmah posluži; *Preliv*: u čvrst snijeg od bjelanaca utuče se još vruć šećer kuhan do 5.stupnja (dok ne odleti veliki mjehur) i doda malo ruma)
6. stupanj	„lom“. Kuhamo li šećer još nekoliko minuta i napravimo li pokus žlicom, kako je već opisano, to će šećer, koji se prilijepio uz žlicu, odmah otvrdnuti. Ako ga želimo skinuti, razbit će se poput stakla. Ako ga zagrizemo, ne će se prilijepiti za zube ili nepce. Šećer kuhan do loma koristi se za pravljenje slatkiša i kandiranog voća*****. U tu se svrhu voće nabode na tanko drvce, umoči u šećer i stavi sušiti na dasku ili tanjur namazan maslacem. *****brzo stvrdnjavanje šećera spriječiti ćemo dodavanjem, tijekom kuhanja, malo octa (na 20 dag šećera, 1/10 l vode, 4 žlice octa). Ako želimo krhki šećer koristiti za pravljenje ukrasa od šećernih niti, preporučuje se šećeru dodati pulveriziranog vinskog kamena***** (ili octa); od toga će se šećerne niti bolje vući. To se postiže malom šibom za snijeg napravljenom od tanke žice, koju miješamo najprije polagano, a zatim sve brže i brže. Niti se ne će prilijepiti za kalupe, ako ih namažemo bademovim uljem. To je pravi stupanj *za kandirano voće, narančine pločice, nadjevene datulje*, nadalje *za pravljenje šećernih košarica* i *ostalih šećernih ukrasa*.

	(* vinski kamen ili birsa nastaje u vinskim bačvama pri alkoholnom vrenju. Po kemijskom sastavu to je kalij-hidrotartarat ($C_4H_5O_6K$). Koristi se za dobivanje vinske kiseline)
7. stupanj	„karamel“. Ako pustimo šećer još neko vrijeme kuhati, dobivamo svjetlosmeđu tekućinu „karamel“, čija je gustoća najpodesnija *za pravljenje grilaža (grijaž)*, *dobošocaklina* itd., *nadomjestak za med kod pravljenja medenjaka*. Karamel se redovno ne pravi na taj način, već ovako: šećer prahu ili jako fini kristal šećer grije se i neprestano miješa na jakoj vatri u neocakljenoj (misli se u metalnoj) posudi tako dugo dok ne postane sasvim tekuć i zlatnožut
8. stupanj	„šećerna boja“ (couler). Kuhamo li šećer još nekoliko minuta, dobiti ćemo tamnosmeđu tekućinu, koja se razrijeđena s vodom koristi za bojanje jela i drugo. Daljnjim kuhanjem šećer bi se pretvorio u ugljen

Kuhar
onaj koji priprema hranu za jelo

Kuharija
umijeće kuhanja

Kuharnica
kuhinja, kuhinja na otvorenom, ljetna kuhinja

Kuhati
pripremati hranu za jelo
V zime pak na mesto friškoga sada kuhane jabuke, kruške i slive budu valale

Kuhilo
kuhano jelo; varivo, cušpajz, čušpajz

Kuhinjske biljke
to su mirodije koje zbog aromatičnog mirisa služe za začinjanje jela, i u njih ubrajamo: angeliku, anis, bosiljak, čubar, kadulju, kim, komorač, kopar, koriander, kovrčavu metvicu, krasuljicu, lazarkinju, majčinu dušicu, matičnjak (melisa), mažuran, papriku, pelin, peršin, rutvicu, ružmarin, volučak, zubovac (estragon), itd.

Kujica
nožić s drvenom drškom

Kukumar
(*tal.* dijalekt cucumaro) krastavac (Dalmacija)

Kukuruz
Neke jezikoslovne analize pokazale su da je „kukuruz“ hrvatska riječ. Koja se spominjala u kronikama Radovanova vremena, a prvi put je zapisana 1194**.** godine. Tada nije označavala biljku, već je služila kao osobno ime. No, isto tako naziv je mogao nastati od španjolske riječi *kukuručo (cucrucho)* – tiljac, a možda od turske riječi *kokuruz* (*kok* – smrad, *uruz* – zrno), možda i od albanske riječi *kukur* – tobolac za strelice ili *kokeriz* – zrnevlje.

Ostali nazivi kukuruza na našem području su: mumuruz (od turskog mum – svijeća), turkinja, turska pšenica, carevica, misir, kolombač, golokud, fermentin (od *tal*. fromantane – žito), pečenka, laški sirek, debelača, kućalo i koralo. Klip kukuruza naziva se ajdamak (ajdama – batina), bat, čok, glavica. Ako je loše razvijen onda se zove: batrljak, čmaljak, paljetak, popečak, rilek ili šmanjek. U mliječnoj zriobi je popečak, purenjak, pecar, prženjak, zelenjak ili mlečec.

Kukuruzenland
njem. Kukurücnland – zemlja kukuruza, u Austro-Ugarskoj podrugljiv naziv za Srijem. Što znači da postoji dugotrajna kultura sadnje kukuruza kao jedne od važnih žitarica (u 17. stoljeću kukuruz je prenesen iz Turske, a rado su ga sadili i zbog toga što se od njega, kao nove kulture, nije plaćala desetina, što baš nije odgovaralo zemljoposjednicima.
Vidi: Žitarice

Kukuruzni zdrob
kukuruzna krupica (griz)

Kukuruzovnica
kruh od kukuruznog brašna

Kulaci
turski kulak: („uho“), (*tur.*) klepe; vrsta jela: tijesto oblikovano kao uho. Od razvaljanog tijesta (brašna, jaja, mlijeka, masla i soli) se izrežu kvadrati, nadjenu (mljeveno meso, luk, vrhnje, sol, papar, češnjak) i krajevi spoje. Kuha se u slanoj vodi, kuhani slože u posudu za pečenje, preliju vrhnjem ili kiselim mlijekom, pospu češnjakom i zaprže u pećnici.

Kulak čorba
(*tur. perz.*) vrsta čorbe u koju se stave komadi mljevenog (faširanog) mesa zavijeni u jufku. Ti komadi izgledaju kao ušna školjka i odatle ovaj naziv.

Kulen
poznati autohtoni zaštićeni „Slavonski vrhunski specijalitet“. Za izradu kulena bira se samo tvrdo meso – meso od butine, vratine i eventualno plećke, a mekano meso upotrijebi se za kobasice. Kulen mora biti tvrd, sočan, i ne previše suh. Ne smije biti previše ljut jer se u protivnom ne osjeti okus mesa već samo paprika. Od začina se upotrebljavaju: češnjak, crvena, ljuta i slatka crvena paprika i sol. Papar se ne stavlja. Kulen se nadijeva u slijepo crijevo svinjčeta i to je pravi kulen, a kulenova seka – u debelo crijevo. Kulen se može raditi i u svinjskom mjehuru ali nema izgled pravog kulena zbog svoje oblosti. Riječ veliki kulen znači: drob, želudac; mali kulen: ostala crijeva. Ako se puni obično crijevo, tada je to obična salama. Naziv „kulen“ dolazi od lat. riječi koja se izgovarala „kulin“ a označavala je u starih Rimljana – vrećicu za novac. Po obliku ta vrećica je sličila svinjskom slijepom crijevu.

Za razliku od kontinenta kulen**,** ***kulin, kulenice*** tj. vrsta kobasice pod tim imenom izrađivala se u Dalmaciji i na otocima Posoljeno kukuruzno brašno zapari se vrućom vodom, umiješa se svinjska krv, doda se sjeckanih suhih smokava, grožđica, limuna, papra, peršina, muškatnog orašca, češnjaka, crvenog luka, lišća celera, sol, loj i malo vode. Smjesa se stavlja u crijeva koja su prije toga isprana u moru i potopljena u vruću vodu. Kulenice se zatim obare (prokuhaju), ostave preko noći da se cijede i odmah se dime. U Dalmaciji su iznimno cijenjen i tražen specijalitet. Jedu se pirjane uz kiselo zelje, pržene uz puru, peku se na gradelama ili u pećnici, kuhaju zasebno ili s (ha)rambašićima (dalmatinskom verzijom sarme) a može se i posušiti na buri i kasnije ispeći na gradelama.

Kulen – pita
pravi se isto kao i burek, samo se nadjeva filekima (škembe). Nadjev: kuhani fileki, papar, sol i luk.

Kuliješ
(mamaliga, mamaljuga), kačamak od sitnog bungura

Kulina
palača, dvor grofovski (Lika)

Kulinić
mali zec

Kulizdra
šaljivi način za – basu (Lika)

Kulja
želudac u ovce (od njega se radilo jelo – podrobac)

Kumar
krastavac

Kumbasica
kobasica skradinskog zaleđa; spravlja se od svinjskog i malo goveđeg mesa a uz uobičajene začine dodaju im se muškatni oraščić i sok od češnjaka natopljenog preko noći u bijelom vinu. Kumbasice se kuhaju s kupusom, frigaju, pirjaju i peku u pećnici ili na gradelama

Kumfet
(*tal.* confetto) slatkiš

Kumfetnik
zdjela iz koje se jede ili donosi slatko (kumfet – slatko)

Kumovski kolač
radi se za posebne svečanosti. U malo mlijeka stavimo žlicu šećera i dva dag kvasca, promiješa se i ostavi u toplom. Kad se digne, umiješa se 1 kg brašna, doda sol i napravi meko glatko tijesto. Ostavi se u toplom da se digne. Tijesto se premaže umiješanim maslacem s 3-4 žumanca i ponovo premijesi. Ostavi se na toplom i kad se digne podijeli u tri dijela i naprave pletenice. Stavi se u podmazanu posudu (veću) i ponovo ostavi da odstoji (sada dva sata) i kad počne „kiptjeti“ može se peći u zagrijanoj pećnici oko 45 minuta. Prije pečenja ukrasi se ostacima tijesta. Pečeno se „umije“ slatkom vodom i pospe šećerom.

Kumpet (isp. kompot) gust pekmez od brašna i kuhanog mošta. Mošt se iskuhava, dodaje se malo brašna, bajami (bademi), orasi; začini: cimet, muškatni oraščić, vanilija i vrlo malo soli (priza; koliko stane među prstima, kažiprst i palac). Ova vrsta slatkarije, nažalost, sve se rjeđe radi, kao i mnoga druga jela naših „nona“.

Kumpjeri
krumpiri.
Al sam se juče nažboka kupusa i mesa i kumpjera ucjelo! – Oguljeni cijeli krumpiri kuhani u slanoj vodi.

Kunac
kunijel; 1. kunić; 2. komad kruha, kao beškot (okolica Dubrovnika)

Kunelić u padeli
meso kunića pirjano na luku uz dodatak aromatičnih trava, podliveno vinom (Istra).

Kunduk
drveni čep na mješini

Kundur složenac
(„slugin složenac“) u dubrovačkoj starini: 1.sluga što je poslužívao u različitim kućama a nije bio u stalnom radnom odnosu. 2. kasnije: brbljavac, blebetaš; kundurica – žena brbljavica.

Jelo se radi od junetine, luka, mrkve, rajčice, papra, soli; podliveno vodom peče u pećnici na laganoj vatri, ne smije biti previše jušno.

Kunfeti
bonboni, slatkiši

Kunje
dunje

Kupina
Kupina je voće tamne plavoljubičaste boje koje je vrlo slično malini, a poznato ih je čak više od 1000 vrsta. Kupina se bolje prilagodila hladnijim podnebljima od maline, ali postoji i nekoliko tropskih ili suptropskih vrsta. U Sjevernoj Americi rastu crne maline nastale 1893. godine križanjem kupine i maline u Genevi u američkoj državi New York.

Kuplenik
mjera za žitarice, 40 litara ili 2 mjere po 20 litara ili 4 četvrtinke po 10 litara

Kupljar
onaj koji kupi masline (Dalmacija)

Kupljenica
maslina što je pala s drveta na zemlju, te se kupi, a ne bere

Kupus
broskva, cvjetača, kavolin, prokula, zelje (štokavski-čakavski); vidi: Pojmovni i Mali rječnik tradicionalnog i službenog nazivlja – *zelje/kupus*.

Kupusar
koji jede mnogo kupusa (Dubrovnik)

Kupusara
sud za kiseli kupus((Belostenec)

Kupusna čorba
jelo, vodi u kojoj se kuhalo meso doda se svježi kupus

Kupusnica
glavica kupusa

Kupusnik
1. mrsno jelo s kupusom; 2. vrsta pite od kiselog kupusa. Izrezani kupus se propirja na masti, od pšeničnog brašna naprave se deblje kore i ispeku pod pekom. Između svakog sloja stavlja se kupus. Napravi se u nekoliko redova (slojeva), s tim da na vrhu bude kora. Peče se pod pekom.

Kurban
(*ar.*) brav ili govedo koje muslimani kolju na Kurban-bajram (praznik)

Kuretina
kokošje ili pileće meso
Se se puši kak vulkan na Gosponov pogrebni dan! Zelenače iz hajdine, fedrih, špicflan, govedine, kuretine, teletine

Kurjad
kokoši, perad, živad

Kurjuk
pršut od ovčjeg mesa; stari bosanski specijalitet koji se smatra najboljim suhim ovčjim mesom, Upotrebljava se ovčje meso karea u jednom komadu od vrata pa sve do repa (uključujući i rep). Ovčji pršut podimljen je na dimu suhe bukovine ili smrekovine. Ime je dobio po tur. riječi kurjuk – rep, perčin, pletenica, kraj.

Kurma
tripice, fileki, škembići (Benkovac, Dalmacija)

Kurtelice
tanko izvaljano tijesto i poprženo u vrućem ulju – uštipci

Kurteloška
vinova loza bijela grožđa (Dalmacija)

Kuruzna
juha od kukuruznog brašna

Kuruzovača
rakija od kukuruza

Kuruzovnica
slična je zoki; radi se od kukuruznog brašna, vode, soli i iskrižane kapule (usitnjenog luka). Sve se dobro prokuha u bakri zatim iskrene i metne pod peku. Pripremala se na Badnje večer u selu Bračevu Docu (potopljeno Peručko jezero)

Kus
komad, zalogaj, slatki zalogaj, kriška (Kuß - *njem*. poljubac)

Kusanija
naziv za jelo koje se jede žlicom

Kusati
pohlepno jesti
No sad na me dojde red te porcije kusati

Kuset, kusetić
but, butić (Krk); staro krčko jelo – janjeći kusetić sa samoniklim gljivama.

Kuska
koska; kora kruha, žila u listu; koščica od voća

Kusturica
đepni nožić s drvenim koricama, škljoca.

Kuš
Žalfija; koja se mora osjetiti u pravoj dalmatinskoj travarici

Kušak
vrat, hrbat, leđa; trtica „biškup“ peradi (živadi), dio koji se od pečene peradi posebno jede

Kušati
probati jelo ili piće da se ocijeni ili odredi okus; kušač – onaj kome je posao kušati, degustator

Kušluk
kušluk – vakat (*tur.*) vrijeme ručka, na selu se kaže „ručanica“, vrijeme između devet ili deset sati prije podne

Kušlukavati
ručati

Kuta
kutal; kutica; mjedena čaša, drvena ili limena s ručicom i poklopcem, služi za crpljenje vode iz zdenca, može se njome piti i vino.

Kutina
(*tal.* cotogna) dunja (kutinov kompot – kompot od dunja). Mjesto Kutina dobilo je ime po tom voću.

Kutljača
kutlača, grabilica, kacjola, šeflja, zaimača; velika žlica s polukuglastim dijelom za zahvaćanje iz lonca i raspoređivanje tekuće i žitke hrane.

Kuturača
vrsta jabuke (Podravina)

Kuvača
drvena žlica za miješanje jela pri kuhanju

Kuvanīk
kuhani mladi klip kukuruza u vodi

Kuvanje
naziv za sva topla jela, topli obrok

Kuz
(*tur.*) janje

Kuzilenđer, kuzitendžera
(*tur. – perz*) velika tendžera u koje se može staviti i u kojoj se peče čitavo zaklano janje. Vidi: Sahan, Tendžera

Kuzmorka
Koromač

Kuzolić
posuda za branje jagoda

Kužina
kuhinja

Kužinavat
kuhati, pripremati hranu

Kvardel
kocka šećera

Kvargl
kvarglin; (*njem.* Quargel od *češ.* tvarok) vrsta sira – svježi kravlji sir specifičnog kiselkastog okusa

Kvarteżin
limena posudica za tekućinu

Kvartin
četvrt litre

Kvas
1. kiselo tijesto (maleni dio krušnog tijesta), koje se nalazi u vrenju i koji se čuva do idućeg prireĎivanja kruha kako bi se u svježem krušnom tijestu ponovno postiglo vrenje; 2) rusko alkoholno piće, prireĎeno kiselim vrenjem od slada, brašna, ili zakiseljenog prevrelog raženog kruha, šećera, malo hmelja. Bolji kvas prireĎivao se s jabukama ili malinama. Sličio je prevrelom pivu. Sadrži 1,5 posto alkohola. Kvas su prireĎivali još u starom Egiptu od vinskog octa i posija.

Kvasac
(germa *njem.* Germ) je živi organizam (kvaščeve gljivice), koji se hrani šećerom a stvara alkohol i ugljični dioksid, koji svojim djelovanjem u tijestu utječe na vrenje i dizanje tijesta. Da bi ta aktivnost bila pravilna, važna je temperatura tekućine. Svježi kvasac najbolje se aktivira kod temperature tekućine između 26-29 oC, a suhi kvasac zahtijeva veću temperaturu, tj. 43-46 oC. Mala količina šećera, pridodana kvascu ubrzava njegovo djelovanje dok veća količina usporava njegovu aktivnost. Vidi: germa

Kvasenica
izvorni slovenski (Ljutomer – Ormož) slani kolač rađen od pšeničnog brašna i vrhnja (skuta)

Kvasina
ocat, s naznakom da je dalmatinski

Kvasnica
pogača s kvasom

Kvaša
marinada, pac (naša stara riječ)

Kvašeni
zakiseljeni

Kvašenica
1. kiseli kupus; 2. jelo napravljeno od kriški kruha, jaja i masti (Istra)

Kvatre
post i nemrs za početke svakog godišnjeg doba

Kvelna
međimurski začin koji se obavezno dodavao jelima kao: heljdinoj i ječmenoj kaši, čurkama, guščjoj pašteti i po želji drugima, po ukusu. Kvelna, *isp.* kvenda, od njem. Quendel – majčina dušica

Kvintal
stara mjera za 100 kg

Kvintin
petina litre

Kvocanje
običaj prikupljanja slatkiša od kuće do kuće, ujutro na badnjak, pri tomer izgovarajući prigodnu pjesmicu:
ko ko kokoda, ko šta ima neka da, a ako nema neka sprema, kukuriku

Kvrguša
ovo jelo radi se od razrezanog pileta koje se preljeva rijetkim tijestom i peče u zemljanoj posudi. Kada je pečeno, prelije se kiselim mlijekom i posluži

L

Labati
naglo i lakomo jesti (žderati)

Labora
velika plitka zdjela; posuda za mlijeko

Laboška
posuda za kuhanje, činija, šerpa
Evo, skuvala sam punu labošku paprikaša

Labrcnit
čalabrcnut; prezalogajiti
Pa, kad me toliko baš nudite, možem malo labrcnit.

Lačan
gladan

Lačnost
glad

Lada
divlji pelin

Ladan
hladan
Daj mi da pijem al ladne vode, s dnola bunara.

Ladetina
hladetina

Laganela
drvena zaobljena palica s ručkom sa strane, za razvlačenje tijesta

Lagav
lagva, lagev; drveni sud, baril, bačvica

Lajavica
lisnato zelje, zeleni dio kupusa

Lajnščak
prase od prošle godine

Lajt
velika vinska bačva

Lakomec
1. proždrljivac, izjelica; 2. jelo od svinjske „laloke“ - čeljusti; 3. lakom čovjek

Lakomica
1. šuplja drvena posuda za prelijevanje vina u bačvu, služi kao lijevak;

Lakora
1. tvrdi vrh na mesu, 2. kožica od sama mesa(Ston, Dubrovnik)

Laks
(*njem.* Lachs); losos, riba mladica

Laks kare
svinjski kare bez kosti

Laksšinken
(*njem.* Lachsschinken) na dimu sušena svinjska pečenica

Lakumić

mali pleteni kolač
Danas će za užnu bit lakumića i čorbe s krumpirom.

Laletina, lanetina
hladetina koja se pripremala u Prigorju, od iznutrica, vratova i krila purana, i svinjskih nogica, kao svadbeno jelo.

Lambik (linbik)
alambik; kotao za pečenje rakije (za destilaciju)

Lambura
lambora; lonac u kojem se kiseli mlijeko (Prigorje, Posavina)

Lancun
stolnjak, pokrivač stola (Cres)

Landa
kriška, odrezak, komad

Landar
onaj koji za stolom reže i dijeli jelo

Landanac
prepečen kruh, kruh dvaput pečen, kruh landan (Primorje); rezati *na lande* – rezati na kriške

Landica
mala kriška kruha

Landra
landa (*lat.* lamina) kriška kruha (Fužine i okolica)

Lapacka
(*mađ.* lapocka)
1. lopatica, plećka (kod životinja);
Skini sve meso sa lapacke i samelji ga u divenice.
2. lopatica na mlinskom kolu
Nikolko lapacaka je istrunilo na kolu vodenica. ← mađ. lapocka (csont).

Lapati
jesti slasno i tečno

Lapša
rezanci; ruska kuhinja

Larad
larda, lardo; (*tal.* lardo) slanina, salo; nalardati – natopiti rastopljenom slaninom; *Malo larda i broskve kapusane, vičerta ka bog.*

Lardirati
(„špikanje“) (*franc.* larder) nabosti ribu ili meso tankim trakama slanine. Npr. nemasno meso i ribu probosti i u smjeru vlakanaca i kroz meso provući slaninu. Budući da se na taj način gube sokovi iz mesa, bolje je obložiti tankim režnjevima (trakama) slanine

Lasin
vrsta crnog grožđa (Benkovac, Dalmacija)

Lastar
kolac u vinogradu (Benkovac, Dalmacija)

Lastit
o jelu; muljati hranu, nerado jesti, jesti komad hrane sa svih strana, mijenjati izgled jela, a ne pojesti ništa

Lastor
veliki morski rak;

Lašćato
pohlepno jesti

Lata
pleh, protvan, lim za pečenje, limena posuda

Lateżina
latežin (*tal.* latesino) – žlijezda pod vratom janjeta, peče se kao zakuska; brizli. Brizli (domaći specijalitet: brizli se izrežu na tanke odreske (fete), stave pod uteg (barem 1,5 kg težak) oko 15 minuta (da popucaju vlakna kako se ne bi tijekom pečenje stisnuli). Odreske posolite i pobrašnite s jedne strane te ih na toj strani prvo popržite, a kasnije i na drugoj, na zagrijanoj masnoći. Brizle izvadite iz tave, dodajte još masnoće, i popržite kapare. Polijte ih juhom ili vodom, dodajte pržene brizle, popaprite i pospite kosanim selenom. Poklopljenoj pirjajte na laganoj vatri oko pet minuta. Podlijte vinom i kuhajte dok se sve ne zgusne. Poslužuje se s palentom ili rižom.

Latvica
plitka zemljana zdjela (latvica kiselog mlijeka).

Lavel
posuda od kamena u kojoj se drži ulje (Brač)

Lazanje
(*tal.* lasagne) široki rezanci domaći ili tvornički. U Istri kažu - *gumolji*. Kod nas je

uobičajeno za široke rezance kazati – lazanje.

jelo lazanje: kod biranja sastojaka za lazanje teško je pogriješiti – u ovo jelo od tjestenine odlično će se uklopiti gotovo sve vrste povrća, mljevenog, suhog ili sjeckanog mesa, a i razni plodovi mora. Neki naputci zahtijevaju više vrsta sira, a vrlo često sastojak je i jednostavni umak bešamel, koji se može začiniti muškatnim oraščićem, dok će umaku od rajčica bolje odgovarati mediteranski začini poput origana, mažurana, bosiljka i majčine dušice.

Klasična inačica lazanja su: tijesto i umak bolognese od mljevene junetine i rajčica. Gusti umak od svježih rajčica pripravljate odvojeno od mesa. Na vrućem ulju popržite mljeveno meso i spojite s rajčicama neposredno prije slaganja lazanja jer će na taj način priprava umaka biti kraći i ukusniji.

Lazanje možete kratko namakati u vrućoj vodi, minutu do dvije. Na taj način ćete ih omekšati prije nego što ih počnete stavljati u posudu za pečenje i nadijevati željenim umakom.

Zbog svoje popularnosti lazanje su jedno od najpopularnijih jela talijanske kuhinje, no nesuglasice oko podrijetla još traju.

Englezi tvrde da se vrlo sličnim jelom, poznatim pod sličnim imenom „loseyns“, gostio kralj Richard II. u 14. stoljeću (Richard je rođen u Bordeauxu 6.I.1367. – dvorac Pontefract, Yorkshire, 14.II. 1400, odvjetak vladarske dinastije Anjou-Plantagenet).

Druga teorija kaže su skandinavske „langkake“, popularne još od vikinških vremena, preteča današnjih lazanja.

Kinezi su lazanje pripremali još u 5. stoljeću, no ne s tjesteninom, već s rižinim papirom, koji su punili umakom od češnjaka i sjeckanom svinjetinom, a u pokrajini Guangzhou još uvijek ih pripremaju na taj način (Guanzhou – *vrata Kine*, među najvažnijim obrazovnim i kulturnim središtem Kine, grad leži na sjev. obali estuarijskog rukava Zhu Jiang – *Biserna rijeka*, spojnica riječnih i morskih putova).

Lazanjka
lazanjur; valjak za tijesto, mlince (Lika)

Lazanjol
lazanjur; drveni valjak za valjanje tijesta (Dalmacija)

Lazarkinja
začinska biljka koja se upotrebljava kao začin juhama, umacima i dr.

Lazina
terasasta kultura nastala krčenjem šuma (Mljet)

Leb-kruh
1.uskrsno pecivo okrugla oblika od bijelog ili miješanog brašna (Hrvatsko zagorje); 2. cijeli kruh, koji nije rezan u komade (Turopolje)

Leberknedli
valjušci od jetre

Lebervuršt
lebenvurst; (*njem.* Leber – jetra + Wurst – kobasica) kobasica s nadjevom od jetre; jetrenica; jetrenjača; džigernjača. Vidi: Šmirvuršt.

Leblebija
(*tur.*) prženica; prženi naut, nohut; slanutak; koji se gricka uz rakiju

Lebrc
pitoma vrtna trava: *Pupići o lebrca se meću s blitvun kuhati.*

Lecelter
licitar, medičar, kolačar

Lect
lecit; (bavarski Lebzelten) medenjak; medeni kolač; licitarski kolač

Leća
sočivo

Grah i leču sej o zadnem meseca fertalu jedno tri dneve pred mlajem, ar ovak berže idu vu cvet;
Leča na juhi.

Lučevine
domaće slano jelo koje se pravi kuhanjem komadića svinjskog mesa, kože i slično, tako da se dobije želatinozna masa, uz dodatak češnjaka, mljevene paprike i soli;, hladetina

Ledarnica
prostorija sa ledom; rupa od iskopane zemlje obložila se slamom i u zimskim mjesecima napunila ledom s obližnjih potoka ili rijeka; krov prostorije je također bio od slame dok su stranice/zidovi bili složeni od pletenog debljeg šiblja i ispunjeni i obloženi blatom (ilovačom). Služile su gostioničarima za hlađenje pića i drugih napitaka, također i za pravljenje sladoleda.

Ledenica (ledvenica)
1. starinski sanduk za hlađenje i čuvanje pića i hrane pomoću komada leda; 2. mjesto gdje se čuva led, ledara.

Lederica
vrsta jabuke debele kože, tvrđeg mesa i oporog okusa.

Ledra
litra, jedna četvrtine oke (=0,321 kg)

Ledvice, Ledvenice
(letvice) pečenje od bubrega; bubrežnjak(Istra); bubreg (svinjske ledvice v omaki) ledvična pečenka – bubrežnjak. (Slovenija)

Lejt,
lajt, lagav, bačva

Lemonada
limunada; *Bogataši jemlu: vu lončić pol poliča pive, cukora, gverca, korice lemonske, pustiju kipeti.* – Hrvatsko zagorje

Lemonski
koji se odnosi na limun, limunski.
Vrzemi vu lončić pol poliča pive, postavi cukora kuliko hočeš, gverca, korice lemonske, pusti kipeti

Lepinja
mađ. Lepeny; lepanja, lepina, somun; vrsta mekane šupljikave pogače od pšeničnog brašna promjera od 15 do 30 cm. Ponegdje se poslužuje uz jela pripremljena na žaru, naročito uz ćevapčiće i pljeskavicu.
Prave se od tijesta kao za kruh, samo se malo mekše zamijese.
Kako ima veći udio kvasca, dok se peče, iznutra postaje šupljikava i mekana. Poslužuje se tako da se prereže popola, okrene prerezanom stranom malo prema roštilju da se malo zapeče te se unutra uloži meso s roštilja.
(*naputak za lepinju*: 1 kg finog bijelog brašna, 10 g kvasca, sol.
Kvasac razmutite u mlakoj vodi i ostavite na toplom mjestu 15-20 minuta. Brašno posolite po ukusu, izdubite i dodajte nabujali kvasac. Zamijesite malo rjeđe tijesto dodajući mlaku vodu. Ostavite da tijesto odstoji. Nakon toga tijesto premijesite i oblikujte lepinju – somun promjera 20-30 cm. Ponovno ostavite da odstoji, a pije stavljanja u pećnicu narežite nekoliko puta nožem)
Kad se naidem lepanje s maščom namazane i popaprene sitnom paprikom, onda nema zime.

Lepenica
vinova loza bijela grožđa

Lepirica(e)
fanjak, fanjci; uštipci

Leprina
samoniklo jestivo bilje koje se bere u proljeće

Leptirići
(gnijezda) trake tijesta veličine 4 cm izrezane nazubljenim okruglim nožem i stisnute u sredini da dobiju oblik leptira.

Poslužuju se s umakom od pržena mesa ili pečenja ili posebnim umacima s kiselim vrhnjem (Talijanska kuhinja)

Lepurika
vrsta mušmule (Visovac)

Lesa
rešetka spletena od pruća, cjedilo

Lesnika
divlja kruška
Jeste li gda čuli da bi lesnika obrodila z lepemi narangami.

Lesnikovec
(*slo*.) jabukovača od divljih jabuka.

Lešada
na vodi kuhana riba:
Ka se ribari večer vrnu z rib, uvik učinu lešadu. Nako friške ribe, tekar ćapane, su najgustožije.

Lešade
kuhano povrće, meso ili riba začinjeno maslinovim uljem, češnjakom i peršinom

Lešadura
obrok od kuhanog mesa ili ribe (Dalmacija)

Lešat
iskuhati na vodi meso, ribu, povrće:
Ve vele ribe ćemo speći, ve manje ćemo lešati, za učiniti malo rižota.

Lešnačec
vrsta bijelog luka, ljutica.
Presegaj zimsko zele, kel i šalatu, sadi kozjak, lešnačec i češnak i sej spinac

Lešo
(*tal.* lesso) kuhati meso u dosta tekućine; lešo riba – kuhana riba; lešo govedina – kuhana govedina. Ovaj izraz najčešće se upotrebljava u Dalmaciji i Istri. (lešo – *kuhati na vodi.)*
Spiza lešo je najzdravija. Samo zeru maslinovoga ulja i soli i to je sva začimba.

Letnica
okrugli kruh sa okruglim komadom sira koji se na božić nalazi na stolu, djeca koja prva dođu u kuću domaćina buše rupu na kruhu i siru, te za to dobiju od gazde i novac

Letuće
perad, meso od peradi

Leuša
kolač od brašna, mlijeka i šećera pečen u plehu (Krajina)

Lezet
(*ar.*) slast, užitak

Lezetli
(*ar. tur.*) sladak, ukusan

Ležaj
zaležaj; napušteni vinograd

Liba
mlado gušče (mlada guska) (Slavonija)

Libac
hljeb kruha, štruca

Libača
hlibača; koleda; božićna velika glava kruha pod koju se stavlja žito

Libovina
meso od buta (Fužine i okolica), šlegl (ponegdje u sjeverozapadnoj Hrvatskoj)

Liburnijsko ulje
(također spominje Apicije) preuzeto je od ilirskog plemena Liburna; mješavina maslinova ulja i: omana (devesilje; lepuh; ovnak), silja (zob), svježeg lišća lovora usitnjenog u prah i istucane i prepečene morske soli. Sve se ostavilo nekoliko dana da odstoji (uz povremeno miješanje). Ovako pripremljeno ulje upotrebljavalo se za začinjanje raznih jela.
Maslinovo ulje koje se koristilo bilo je najbolje kvalitete i to: noćnjak ili puveno ulje (ulje koje prvo poteče kod prešanja maslina).

Licitar
kolačar, medičar

Licitarski kolač
prave se od tijesta u koje se stavi med, šećer ili neki slatki sirup; to su najčešće obojeni kolači koji se prodaju po sajmovima i na narodnim svetkovinama. Najpoznatije je „licitarsko srce“ kao simbol ljubavi.

Lički lonac
složenac od janjetine, ovčetine, slanine i svinjetine uz dodatak povrća i vina.

Lifanjka
velika slatka jabuka (zrela u kolovozu) dobra za sušenje (ošap)

Ligek
pače, pačić

Ligica
patkica

Lignjar

redovi usitnjenih lignji i narezanog krumpira u dubokoj zdjeli, pečeni na ulju u pećnici i podliveni vodom, začinjeni češnjakom, peršinom, paprom i solju.

Lijevanci
Vidi: Tarana

Likov
(likof, likuf) aldomaš; alvaluk; kanata; pijača ili gozba poslije prodaje ili pogodbe. Plaća redovito kupac

Likovina
zla šljivovica poput plaviša (Lika)

Limbati
slatko piti (Dalmacija)

Lincura
(gorčica, košutnik, sirištara žuta, srčanik)
gorkoaromatičan napitak koji se priprema od čiste prepečenice i ekstraktivnih materija različitih mirisnih trava s planinskih pašnjaka i livada. Jedan od tih sastojaka je i korijen lincure. Lincura je ljekoviti napitak koji se konzumira u 2 do 3 male čašice na dan, i to pola sata prije jela a ne za vrijeme jela ili poslije. Ova zakonom zaštićenu biljku, ako ste je u prilici brati, otkopajte korijen tako da jedan dio korijena ostane kako bi se biljka mogla dalje razvijati. Korijen se priprema nakon jesenskog branja tako da se očisti od zemlje, nareže na štapiće i suši na toplom i prozračnom mjestu u hladu. Štapiće koristite za dobivanje rakije travarice od lincure.

Lindrop
ukuhano grožđe sa šećerom, dobije se gusta masa kao pekmez
(Lindrop je ukuhano grožđe, koje se sprema za zimu. *Uzme se grožđe pa se u vodi opere i osuši. Onda se sve zrno po zrno iscijedi, kore se stave napose, a ono se s pomnjom procijedi, da se izvade puce. Onda se dobro ukuha (često se uspe i malo vode pa i cukora, ako treba), sve dok dođe sasvim gusto, pa ohlađeno sprema se u posude za zimu.* Originalni tekst iz Konavla)

Linzer-kolačići
poslastice od lupanog tijesta

Lipovina
vrsta vinove loze; grožđe te loze; *lipovina je najrodneši i segurneši ters*

Liptauer
prema njemačkom nazivu Liptau za slovački okrug Liptov. Ovo je vrsta mekanog sira, žućkaste boje i pikantno kiselkasta okusa. Za prodaju se pakira u

drvene bačvice. Prvobitno se ta vrsta sira spravljala samo od ovčjeg mlijeka a kasnije i od kravljeg.
Ime „Liptauer“ danas je uobičajeni naziv za sirni namaz, poslužuje se s hladnom šunkom, jajima i drugim suhomesnatim proizvodima. Radi se na slijedeći način: svježi sir i vrhnje se dobro izmiješaju (na pola kilograma sira 2 dl vrhnja) i dodaje se sitno iskosan češnjak, crveno mljevena paprika, sol, papar.
Najbolše fele liptavski sir more se dobiti na Harmici

Lipovina
vrsta vinove loze; te loze (*lipovina je najrodneši i segfurneši ters*)

Lipušina
vrsta grožđa (Kranjska Vas kod Klanjca; Hrv. Zagorje)

Lise
trstike poredane jedna do druge i zajedno vezane poput saga, na njima se suše smokve na suncu

Listići
vrsta kolača (tijesto od jaja i brašna, tanko razvaljano, kockasto oblikovano (izrezano), mogu se ispreplesti, peku se na vreloj masti i prije jela pospu šećerom u prahu).

Lišćanka
vrsta grožđa (Istra)

Lišće vinove loze
svježi listovi vinove loze prodaju se za ljetnih mjeseci, a u nekim zemljama se listovi nadijevaju kao sarmice, kuhaju se, te se vrući ili hladni poslužuju kao predjela

Lišpidan
pljesniv

Litnjica
pšenični kruh u koji se na badnji dan zatakne svijeća te se kasnije čuva (Vodice i okolica)

Livanjski sir
sir od ovčjeg mlijeka visoke kvalitete i velikog sadržaja masnoće. Bogati sadržaj kazeina (bjelančevinasta tvar – sastavni dio sira) daje mu tu kvalitetu. Za 1 kg sira potrebno je 5 l mlijeka.

Livadura
drvena posuda u koju se istakalo vino (Dalmacija)

Ližitaner
kuharski naučnik, pomoćnik; djetić u kuhinji

Loćika
(divlja salata) proljetna salata, nazvana po imenu samonikle jestive biljke u Dalmaciji.

Loćnjak
(noćnjak) „olio vergine“, ulje iz masline, koje nisu sasvim sazrele.

Lodogiano
Proizvod mjesta Lodi na jugu od Milana, tvrd je, mastan te zreo sir sličan parmezanu i našem paškom siru.

Lodrica
eliptična bačvica, lagvić, burence za slanu mast (meso iz lodrice; - specijalitet Međimurja i Podravine –pečeno meso se zalije mašću)
Sada moreš orehe v jednu lodricu zapreti da ti friški ostanu dugo vremena

Lofa
pijanica

Loga
komad najsitnije ribe

Loj
Goveđi loj
Za kuhinjske potrebe najbolji je bubrežni loj i loj od trbušne maramice. S loja treba skinuti kožicu i nekoliko sati močiti u vodi. Nakon toga se samelje u stroju za meso, doda se 2,5 dl vode ili mlijeka na svaki kilogram težine i sve polako zakuha. Kuha

se u poklopljenom loncu i nakon pola sata, kad se tekućina ispari, loj se isprži u tavi. Dobivena masnoća je lijepe zlatnožute boje. Loj se stavi kao i svaka druga masnoća u staklenku i poklopljena se drži na hladnom mjestu. Kako loj ima visoku točku topljenja, treba ga miješati s uljem u omjeru 1:1. Loj je vrlo pogodan za pravljenje kiselog tijesta i za pečenke.

Ovčji loj	Postupak dobivanja je isti kao i kod goveđeg loja. Ako se doda 12 dag svinjske masti na 50 dag težine, dobit će se mješavina posebnog okusa
Konjska mast (loj)	upotrebljava se u kulinarstvu kao i svinjska mast. Žute je boje
Kozji loj	vrlo je sličan ovčjem, ali ponekad ima vrlo intenzivan miris

Lojanica
mješavini od pol pšeničnog i pol kukuruznog brašna doda se neistopljen loj. Sve zajedno se skuha i zatim zapeče u pećnici. Umjesto loja mogu se staviti usitnjene čvarci

Lojenjačica
vrsta peciva; kukuruzno brašno prelije se vrućom vodom, dodaju se čvarci, šećer mirodije po ukusu i zamijesi se kruh poput velike pogače. Peče se pod čripnjom. (Pag)

Lokadur
pijanica

Lokanda
(*tal.* locanda) gostionica, krčma, prenoćište, svratište

Lokilo
prekomjerno piće

Lokma
(od *ar.* lokma; zalogaj) komad kuhanog ili pečenog mesa

Lokoti
starinski način rezanja svinjskog karea, tako da ostaje spojen uzduž hrptenjače. Kuhano ili pečeno meso reže se po dva komada i ostaje spojeno u sredini – u „lokot“. Tipično zagorsko jelo – kisela repa s lokotima

Loksica
gibanica (Posavina)

Lokša
vrsta tanke beskvasne pogače, koja se pečena polije „prgom“, radi se za Božić

Lokšice
(kolač iz pšeničnog brašna bez jaja koji se peče na Badnjak - nadjevene tučenim bundevinim sjemenom, makom ili orasima - glavno posno jelo)

Lokum
(*ar.*) 1. vrst kolača (od šećera i finog brašna): po sastavu sličan gurabiji, samo duguljasta oblika. To je slatki lokum; 2. vrsta uštipka duguljastog oblika; slani lokum; 3. „lokum šećer“ ili „lokuma“ = kocka šećera. Potječe još iz 15. Stoljeća.

Lokvić
naziv za gljivu – lokvić u Mrkoplju (Gorski kotar)

Lolša
posno jelo od tanko razvučena tijesta bez kvasca, koje se zapeče i kod posluživanja poškropi bućinim uljem ili pospe sjemenjem bundeve (Podravina, Prigorje, dijelom Slavonija)

Lombol
vidi: Lumbul

Lombora
zemljana posuda za mlijeko

Lomilica
ključna kost u peradi („jadac“)

Lomljenje kolača
je glavni obred o slavi. Vrši se u podne ili u večer. Na sam dan slave. Kaže se da je običaj lomljenja kolača ostao iz turskog doba., kada se je moralo kriti svako bučno veselje. Nakon što gost pita domaćina za

zdravlje, domaćin „namjesti“ gostu mjesto gdje će sjesti za „sofrom“ koja je smještena u jednom uglu sobe, pod ikonom. Oko sofre su jastuci, na koje će sjesti ugledniji gosti

Lonac
lonec; naziv za duboku, valjkastu, posudu u kojoj se priređuju jela (prvotno izrađen od zemlje). U kulinarskoj terminologiji sinonim za „složence“ (vrsta jela) – specijalitete naše pučke kuhinje

Lonac (vrsta jela)
1. govedina se stavi u lonac zajedno s krupno izrezanim lukom, 2 do 3 češnja češnjaka, sol, papar, malo octa i zalije se vodom. Otvor zemljanog lonca se zatvori s papirom i lagano kuha.; 2. u loncu kuhano sezonsko povrće i meso uz dodatak ulja ili slanine začinjeno solju, paprom i crvenom paprikom

Lončavina
glineno posuđe

Longa
nešto razvodnjeno (longa bevanda – razvodnjena bevanda)

Lonza
londza (*tal*. lonza, *lat*. lumbus); karmenadl, potrbušina, bubrežnjak, pečenica (Dubrovnik)

Lopaci
fileki

Lopar

drvena okrugla „lopata“ kojom se stavlja i vadi kruh iz krušne peći. Načinjena od daske, sastoji se od dva dijela: glavni, veći dio, napravljen je u obliku kruga, promjera od 60 do 80 cm, i dugačke ručke od 80 do 100cm, širine do 10 cm koja se prema kraju sužavala na 5 cm. Na kraju ručke bio je otvor na koji se objesili na klin ili drugo. Na loparu se držalo tijesto pripremljeno za pečenje, držali žganci kad se vruća izvadila iz broncina u obliku grude – *bublji* (*bubla* – okruglo pecivo od bijelog brašna bez ukrasa i dodataka). Prije pečenja tijesto bi se položilo na lopar na njemu oblikovalo, potom bi se stavilo u užarenu krušnu peć ili ognjište za pod peku (sač).

Loparancić
posebna vrsta graha u Baškoj (otok Krk) od kojeg se radi i juha – *Loparancići zi riži* (maneštra od graha i riže)

Loparek, loparica
loparka; široka četverouglasta ili okrugla lopata s dugačkom drškom. Na nju se

stavlja umiješani kruh i gurnuo u užarenu krušnu peć. Vidi: lopar

Loparka
vrsta lepinje

Loparnica
(od *tal*. laveggio) lopiž, zemljani lonac, ćup
Nosi luburu s jajima u špajc.
Ove godine ćemo samo iz jedne lubure vadit med.

Lopiž
(lopiš) posuda za kuhanje, 1. lonac zemljani ili od lijevanog željeza; 2. kotlić od zemlje za palentu ili kašu; 3. lonac zemljani u kome se kuhalo mlijeko (od crvene zemlje); 4. Posuda za spremanje masla ili masti

Lopiža
1. kotluša, naziv u Sloveniji za zemljanu posudu u kojoj se kuhalo jelo na ognjištu. 2. isti naziv i na otoku Ižu – gdje se i izrađuje; 3. zemljana posuda (zdjela) za kuhanje na ognjištu s provislom (presvođenim drškom). U njoj se pripremaju guste maneštre s mesom i sezonskim povrćem. Kasnije se izrađivala od lijevanog željeza

Loptina
balon (velika staklena boca)

Lorbor
lorber, lovor.
Večer beloga vina vzami za 2 kupice vu kotero postavi 3 ali 4 zrna strenoga lorbora i nekuliko žalfije;
Zemi jedno zrno đumbera, 4 zerna lorborova

Lošćura
periska, vrsta školjke

Loštijera
plitica, posuda za pećnicu: „Pečena janjetina je gustožija ka se peče na ognju u zemljanoj teći nego u loštijeri, a z loštijere je gustožija z ražnja, bo je sočnija“.

Lot
mjera za težinu (17,5 grama)

Lotos
korijenje i lotosovi plodovi bila je važna živežna namirnica stanovnicima gornjeg Nila. Od lotosovih sjemenki melje se u Indiji brašno i od njega priređuje kruh. U Japanu se od lotosovog lišća priprema neka vrsta variva i salata.

Lovornjača
vidi: Mošt

Lovra
1. popodnevni obrok, užina (osobito ljeti, kad su dugi dani , a rade se teški poljski poslovi; 2. kosačka užina, predvečerak (Vinkovci)

Lovranski maruni
vrlo kvalitetni kesteni s obronaka Učke, koji cijene kulinarski majstori za pripremanje nekih jela. Jela s ovim kestenima često nose naziv „na lovranski način“. Vidi: Maron

Loza
1. vinova loza; 2. rakija od grožđa, komovica, drožđenka.
Puna flaša, puna doza capfenštrajh, šljivarska loza

Lozavac
grah kojem se stabljika oslanja na kolac (motka) (Posavina)

Lozina
suhi dijelovi loze od mraza

Loznica
razgranati trs uz kuću na žicama; divlja loza

Lozovača
(komovica – tropica) destilat prevrele komine tropa grožđa. Proizvodi se u vinorodnim krajevima. Sadržava najmanje 30 posto alkohola

Lozovina
ili lozov pirjan; vrsta jela – kada je meso kuhano dopola, doda se mlado lišće od loze i riža. Lišće se prije upotrebe malo usitni i prokuha

Lubac, lubak
cilindrični, tanak, a širok obruč kao kalup za sir (Dalmacija)

Lubarnica
(*kozul, krbulja*)sud načinjen od *lube*, kore drveta za jagode, kupine, maline

Lubenica
domovina je lubenice – vjerovali ili ne – Egipat. Iako ju biolozi svrstavaju u povrće, zbog slatkoće ju svi smatramo voćem. 92 posto lubenice čini voda. U Kini i Japanu omiljen je dar kada se ide u goste. U Izraelu i Egiptu često se poslužuje s feta-sirom. U davna vremena u nekim je civilizacijama služila kao čuturica za vodu. Najveća lubenica ikada uzgojena bila je teška 117 kg. Svi njezini dijelovi su jestivi, uključujući koru i sjemenke. U nekim civilizacijama sjemenke se peku i onda poslužuju kao specijalitet. Izrazito je zdrava: ne sadrži nikakve masnoće niti kolesterol, a bogata je vitaminima A, B6 i C.

Lubeničarka
vrsta kruške, iznutra ružičastocrvena (Posavina)

Lubina
cijela ovca ili koza zaklana, očišćena, soljena i raspolućena bez glave.

Lubura
1. šuplji panj za držanje brašna; 2. posuda ispletena od slame u kojoj se držalo umiješano tijesto (Dalmacija)

Lucanj
mladica trsa vinove loze obrezana na više oka

Lucijski kolačić
kolačić koji se priprema na dan sv. Lucije, štiti od bjesnoće (Međimurje)

Luč
sredina borova ili smrekina drveta, crvena kao pršut; lako i dobo gori; prije petrolejskih lami (ferala) upotrebljavao se kod ribolova na svijeću (sviću)

Lučevine
domaće slano jelo koje se pravi kuhanjem komadića svinjskog mesa, kože i slično, tako da se dobije želatinozna masa, uz dodatak češnjaka, mljevene paprike i soli;, hladetina (Posavina)

Lučnica
drveni sud u kojem se tuče luk

Lug
Lukšija, pepeo
Pazi da ti vitar ne raznese lug s lopate.
Tušta je luga bilo a malo masti, zato malo peče sapun.

Luganika
(lukanke, lokanke, luganega, lukanka, lokanka, luganiga) 1. kobasice od svinjetine sa začinima punjene u janjeća ili kozja crijeva. Riječ dolazi od mletačkog luganega. Kobasice se peku u tavici, pećnici ili žaru (Rab, Istra); 2. konjska salama; radi se od konjskog mesa, svinjetine, slanine i začina (sol, češnjak, mljevena ljuta paprika, papar). 3. *Šibenska luganika*, endemska kobasica, je čest dodatak prazničnom šibenskom objedu. Radi se od najboljih komada svinjskog mesa s dodatkom cimeta, pimenta, papra, češnjaka, klinčića, orašca i soli; sve punjeno u ovčja crijeva. Ova vrsta kobasice vrlo je slična hrenovki. Poslužuje se kao začin tj. dodatak jelu, rijetko kad kao posebno jelo. Najčešće se dodaje mesnoj juhi. U lonac s vrućom juhom dodaje se tek kad je tjestenina gotovo kuhana. Dodaje se i sarmi, odnosno (a)rambašićima kojim daje poseban okus koji „draži nepce i otvara tek“.

Luk

1. kruh o Božiću (Dubrovnik i okolica); 2. češnjak (bijeli luk)

Luk je namirnica koju „uzimamo zdravo za gotovo“ i jedna je od najzastupljenijih povrtnica te začina u nas. Bez njega je nezamisliva priprava konkretnih jela s umakom, bilo da se radi o povrću, mesu ili ribi. To vrijedi i za pripremu salata, složenaca, rižota, raznih nadjeva, ali i za jela u kojima je luk „glavna zvijezda“ poput turskih dolmi (nadjevenog luka). Nije svaki luk isti i nije svejedno kakav luk dodajete u jela, iako su sve vrste zdrave.

po okusu ga dijelimo ga na

slaki
poluslatki
ljuti

po boji ovojnice na:

crveni
smeđi
bijeli

Na našim *placevima* – tržnicama, nalazimo:

Mladi luk	raste u proljeće i može se naći od veljače do srpnja. Jede se sirov, za salatu, koristi se i za pirjanje. Tradicionalno je pratilac uskrsne šunke i tvrdo kuhanih jaja. Najbolje ga je što prije potrošiti – najkasnije nakon tri dana. Ako ga želite čuvati za dulje, omotajte ga krpom pa će u hladnjaku izdržati do 10 dana ***Mladi luk*** idealan je za jelo, pripravu salata (posebno slatki orijaši) te jela iz woka. Zbog nježne strukture u jelo se dodaje pred kraj priprave.
Kozjak (ljutika, škalonja)	kozjak se često zamjenjuje za mladi luk, no to je posebna vrsta lukovnjača. Kozjak s većim glavicama ima ljubičastoružičaste lupine. Kozjak manjih glavica žute je boje sa zelenim žilicama, ima oštriji okus. Sitan luk kozjak, idealan za pripravu rižota te najfinijih konkretnih jela, koji kuhari zbog iznimne kvalitete jednostavno obožavaju (za umake i riblja jela)
Domaći luk (crni)	u kućanstvu se upotrebljava obično luk kojeg u prodaju ima u raznim bojama i veličinama
Ljuti luka zlatnosmeđe ljuske	Zbog ljutog luka zlatnosmeđe ljuske najčešće plačemo u kuhinji, no on je nezamjenjiv i pirjanju. Mogli bismo ga nazvati „kamenom temeljcem“ mnogih mesnih te ribljih jela (brudeta), ali i variva. Za nadijevanje nije najbolji jer nije mesnat.
Lučice	lučice su male glavice luka uzgojena u vrtlarijama. Lučice se beru u vrijeme kad biljka stvori gomolj. Lučica ima raznih veličina, ali su male bolje od velikih
Luk črlenec, crveni luk	ova vrsta luka ima tamnocrvenu lupinu, pa je stoga cijeli luk protkan crvenom bojom. Sirovi luk može obojiti jelo, a okus mu je blag. Zbog toga se često upotrebljava kao dodatak raznim salatama
Luk orijaš	može narasti i do veličine šake. Ljuska mu je žuta do tamnocrvena. Ima blag miris i okus, Upotrebljava se kao dodatak salatama i mesu
Češnjak (bijeli luk)	Glavica češnjaka sastoji se od više manjih ili većih češnjeva, a svaki je za sebe obavijen ljuskom, koja se prije upotrebe mora skinuti. Češnjak ima oštar miris i okus i zato se mnogo upotrebljava za jelo od riba, mesa i povrća. Najviše se upotrebljava u mediteranskoj kuhinji.

	Karakterističan miris tog luka potječe od eteričnog ulja
Poriluk	postoje dvije vrste poriluka, ljetni i zimski. Zimski poriluk ima kraći bijeli dio, jače tamnozelene listove, a i jači okus. Ljetni poriluk ima dulji bijeli dio, listovi su nježniji, a okus je mnogo blaži. Upotrebljava se za varivo
Turopoljski luk	okrugle male spljoštene glavice pri vrhu, smeđecrvene boje ovojnice, bijelog mesa, ljutog okusa, vrlo otporan i dugo se čuva
Srebrenac	manje glavice, srebrnastobijele boje ljuske, slatkastog okusa, mekan, sočan i nježan. Ta sorta se uzgaja za proizvodnju glavica i za potrošnju kao mladi luk. Nije pogodan za dulje transporte i uskladištenja Dodaje se u salate, u lagane svijetle umake, kombinira se s bijelim mesom, a odličan je i za paniranje (pohanje).
Hercegovački luk	plosnato-okrugle glavice, žutosmeđe boje ljuske, bijelog mesa, poluslatkog okusa, pogodan za uzgoj u južnim krajevima

V ranglek postavi ... jednu glavu (ako je više mesa, več luka) na tri falate razrezanu čerlenca

Što je zapravo *kapula*, sladokusci „lome koplja“. Neki kažu da je riječ o svim vrstama crvenog luka, dok drugi kažu da je kapula posebna vrsta: slatkasta, mesnata, blijedocrvenkaste boje, s tankom ljuskom, a ljeti je na vrhuncu sezone. Za razliku od zlatnosmeđeg luka, kapula ne traje dugo u ostavi, a najbolja je kao dodatak konkretnim jelima i salatama. Želite li da hrana ima slatkast okus, pirjajte sastojke na kapuli. Crveno mesnati luk može biti i vrlo sladak i vrlo ljut. Ako je riječ o luku slatkastog okusa, dobar je za nadijevanje, pirjanje tamnih vrsta mesa te divljači. Isto vrijedi i za ljubičasti luk, koji nam “boji“ prste dok ga gulimo zbog visokog udjela kvercitina, spoja koji mu daje izraženu boju (*quecus* – hrast; žućkasta tvar u hrastu i nekim drugim biljkama, nekad upotrebljavana kao boja, danas se upotrebljava u medicini kao sredstvo protiv bakterija).

Luk črlenec
crveni luk, kapula

Lukarica
pita od pirjanog luka, kuhane riže, malo se posoli, popapri, zavije u tijesto („jufke“), stisne u gužvu, zalije uljem i peče pod saćem ili u peći

Lukej
divlji luk (Dalmacija)

Lukmira
jelo umiješano od skosanog zelenog dijela mladog luka, sira, vrhnja i soli (Lika)

Lukno
Davanja crkvi u novcu ili u proizvodima, propisima ili obvezama utvrđen crkveni porez; svaka kuća davala je određenu mjeru kukuruza zvonaru za plaću, radi vršenja zvonarske dužnosti u crkvi. Lukno je ubirao i župnik. Lukno se ubiralo jednom godišnje, poslije Nove godine.

Lukovača, lukovica
1. graničarsko jelo od kuhanog luka (kukuruznica s lukom) (Lika); 2. jelo od poriluka (Banija); 3. Stupa u kojoj se tuče luk (Lika)

Lukul
Lucije Licinije Lukul, rimski vojskovođa, živio od 110. do 56.g. pr. Krista, među ostalim ostao je zapamćen u povijesti po raskošnom životu, po gozbama na kojima su se služila raznovrsna ekskluzivna jela, pripremljena od namirnica dopremljenih iz cijelog tadašnjeg Rimskog Carstva. Danas se zadržao pojam – lukulovske gozbe – što

označuje rasipničke terevenke, orgije. U kulinarstvu se danas pojedinim ukusnim i atraktivnim jelima daje Lukulovo ime, iako ta jela ne moraju biti skupa, tj. namirnice od kojih su napravljena nisu skupe

Luleki
valjušci

Lumbardina
vrsta masline koja daje vrlo malo ulja, krupnog zrna (služi za soljenje)

Lumblija
pogača od muke, (brašna), varenike, šafrana, dar-čina; mijesi se za Svi Svete (Cres)

Lumbul
lombolo, ombolo, umbola, zarebnjak; (*tal.*) slanina; meka pečenka; sredina leđa (križa), hrptenjača, kare. Od cijelog komada svinjskih leđa odvoji se meso od kosti, stavi u salamuru 2-3 dana i posušeno stavi se dimiti. Prodimljeno reže se na manje komade i poslužuje.
Lombul (Cres); lumbul (Korčula, Brač); ombolo, zarebnjak, žlomprt (Istra); umbola (Dubrovnik).
U Istri i na otocima soli se samo površinski (kratko odležava u salamuri) dok se u Dalmatinskoj zagori soli tako da duboko prodre u unutrašnjost (dulje ostaje u salamuri i tek tada blago podimljen zrači se na buri kao pršut ili panceta.
Najčešće se narezano na ploške prži, na masti ili ulju, i poslužuje uz kajganu.

Lumia
vrsta kiselog limuna

Lumpačina
pijančevanje

Lungenbraten
(*njem.* Lunge – pluća + braten-peći) u kulinarskoj terminologiji naziv za govedinu, pisana pečenka, poleđina

Lunica
duguljasti kruščić iz bijelog brašna, koji se peče za djecu (Krk)

Lupija
starinska sorta breskve koja se lako odvaja od koštice (Dubrovnik)

Lupina
ljuska (na luku)

Lupinoš
vrsta graha (grah vučjak?)

Lupitva
komušanje kukuruza (tada se u kući skupljaju i stari i mladi). Poslije završenog posla jede se gibanica i pečenje. Svira muzika i zabavlja se – Hrvatsko zagorje.

Luštek, selen
Mirodijska zelen mediteranskih planina proširila se za Karla Velikog po srednjoj Europi. Danas je još ima ponegdje u seoskim vrtovima.

Lutefisk
norveško jelo; sušena riba spremljena u brezovom lugu (pepeo umiješan u vodi, koje se u Norveškoj može kupiti već pripravljen za kuhanje) i kuhana u slanoj vodi. Uz to se poslužuje krumpir skuhan u slanoj vodi i žuti grašak

Lutika
ljutika; luk vlasac, kozjak

Lutma
vrsta masnog kolača od oštrog brašna, jaja, maslaca i šećera

Lužmarin
vidi: Ružmarin

LJ

Ljelak
lješnjak (Posavina)

Ljesica
lesica; prijesan hljeb (kruh) kojeg Židovi mijese u obliku ljese (Dubrovnik)

Lješnjaci
Očišćeni lješnjaci prže se u tavi dok se tanka smeđa kožica lako ne ljušti

Ljetnica
pšenični hljeb (kruh) u koji se na badnji dan zatakne svijeća i na kruhu, oko svijeće, oblikovani od tijesta razni motivi. Kruh se kasnije čuva.

Ljetnjača
vrsta pogače koja se radi za Božić i iskiti se tijestom. Postoje razni oblici kao: sunce, mjesec, plug, zvijezde, tikvica, klas ...

Ljevača
Jelo, kolač, od kukuruznog brašna i ribanih buča (bundeva). Tijesto se peče i pred kraj prelije mješavinom mlijeka, kajmaka i jaja (25 dag kukuruznog brašna, 50 dag bundeva, 2-3 jaja)

Ljevuša
1.kolač od kukuruznog brašna (Banija); 2. deblja palačinka sa začinima

Ljubičinka
vinova loza crna grožđa (Arbanasi, Zadar)

Ljucnit
naliti malo tekućine, politi nešto sa vrlo malo tekućine

Ljupina
oguljena kora od krumpira, jabuke, ..

Ljuskari
Potočne rakove, jastoge, hlapove (prugove) i rakovice treba kupovati samo žive. Morski račići i škampi mogu se kupovati i mrtvi, ali im rep ne smije biti pružen.

Kuhanje – rakove, jastoge, hlapove i rakovice treba najprije četkom očistiti u hladnoj vodi, nakon toga se živi kuhaju u slanoj kipućoj vodi s kimom i lišćem peršina. U vodu se stavljaju pojedinačno (jedan za drugim). Nekada su u vodu uranjali i užareno željezo da vodu održavaju što vrućom. Nakon čišćenja u hladnoj vodi treba ih uzicom vezati na dasku ili jaku letvicu. Posuda mora biti dovoljno velika tako da su pokriveni vodom barem za 10 cm. Posudu treba dobro zatvoriti poklopcem, jer su ponekad toliko snažni da trgaju i uzicu kojom su vezani, nastojeći se osloboditi

Ljuta
svaka žestoka, jaka, rakija

Ljutak
ljutica; divlji šipak (mogranj), nar; *Nagustoži je brudet ka se vrže dobrin ljutice.*

Ljutika
lutika; luk vlasac, kozjak

M

Macafizelj
(*slov.* dijalekt) valjušci od krumpirova tijesta (*za kosilo* (jelo) – *so macafizelji in solata*)

Macanica
jelo od kuhanog protisnutog graha, pomiješano s usitnjenom pečenom paprikom (usitni se samo unutrašnji dio – mesnati dio). Začini se solju, češnjakom, uljem i po želji sa malo octa

Macel
klaonica

Macel
klaonica

Maceracija
(*lat.* maceratio – rastvaranje, omakanje) rastapanje čvrstih tvari djelovanjem vode, alkohola, kiseline i sl. Velika primjena u industriji alkoholnih pića

Mačenica
tekućina koja se dobije iz kajmaka koja se od njega istuče maslo (Posavina)

Maćkadur
drvena posuda u kojoj se čuvala hrana obložena mrežom koja je omogućavala strujanje zraka (Dalmacija)

Mačnice
slatko od meda, badema, anisa i oblatne (oblatna se radila iz suhog kruha). (Dubrovnik i okolica)

Mađapac
manastirski pekar ili kuhar

Mađarica
vrsta plave šljive (Posavina)

Mađer
kuhač, kuhar

Mađun
1. vrsta voćnog pekmeza; 2. inače nadimak susjede, prijateljice, poznanice; *maje* – žene iz rodbine, koja se brine o pripremi, kuhanju i posluživanju hrane za vrijeme svadbenih i inih seoskih svečanosti (Posavina)

Mađupac
manastirski pekar ili kuhar

Mađupnica
manastirska kuhinja

Madžur
(*ar.* madžun) 1. ukuhani šećer, ukuhani voćni sok, gusti ljekoviti sirup mafiš, maviš ar.); 2. ništa; 3. vrsta slatkiša od tankih jufki čije je tijesto zakuhano s jajima. Ime dobilo zbog toga što se rastopi čim se stavi u usta, tako kao da se „ništa“ ne pojede

Mafišnjak
mavišnjak; kotačić za izrezivanje tijesta

Maginjača
1. rakija koja se peče od plodova (bobica) zimzelenog grma – (medvjeđe grožđe, planika, gornik, opornik, mlivnjak); 2. komadi ukuhanog šećera koje slastičari prodaju kao dječje bombone zv. „slipala“

Mahir
veliki mesarski nož (Hvar)

Mahmudije
„medaljoni“, odresci, meso izrezano na male okrugle komade. Mahmudija – zlatnik, dukat, kovan u prvoj polovini 19. stoljeća u Osmanskom Carstvu, prema osmanskom sultanu Makmudu II (1809-1839).

Mahunarke
kuhanje – grah i grašak dobro je preko noći namočiti ili bar nekoliko sati prije kuhanja. Vrijeme kuhanja može se skratiti korištenjem meke vode.

Mahune na tepsiju
mladim mahunama odrežu se krajevi, mahune se prelije kipućom vodom, stave u posudu, pospu pšeničnim brašnom, podliju vodom, posole, izmiješaju i ispeku pod saćem

Maiš
(*tal.* mais) kukuruz (južna Dalmacija)

Maja
(*perz.* māje, *tur.* maya, *rum.* mai, *bug.* majá) kvas, kvasac, germa.

Majalika
sud iz kojeg se pije vino (Cavtat)

Majarica
kuharica (Banija)

Majariti
kuhati

Majdonas
peršin

Majer
salaš, baština; *dvoriček zvan varaša, selce* (Belostenec)

Majiluk
pojam za sve koji se brinu da sve bude u redu oko hrane na seoskim svečanostima (Posavina)

Majordomus
(*lat.*) visoki dvorski službenik. Glavni službenik; šef, po rangu najviši, visoki dvorski službenik; ponekad sinonim za voditelja ugostiteljskog objekta.

Makalj
vrsta divlje salate (Benkovac, Dalmacija)

Makarija
vrsta kruške

Makaroni
makaroni, makaruli, makaruni (*tal.* (maccherone); suho tijesto cjevasta oblika; to je tipična talijanska tjestenina karakteristična za Siciliju. Obično se začinja raguom od svinjetine, a ponegdje i od kozjetine. Umaci za makarone pripremaju se od tipičnih lokalnih proizvoda to su rajčice s inćunima uz masline i kapare, papričice s češnjakom i uljem; rajčice i patlidani – povrća koje se na jugu često upotrebljava. (Tal. kuhinja)
Ispupčeni makaroni – (puškice) pripremaju se posebnom željeznom žicom četverouglasta oblika ili šibom od vrbova pruća, koja je manje kruta i savitljiva.

Makarula
palenta, žganci, pura

Makaruli šporki
makaroni s umakom od mesa (Dubrovnik i okolica); *Maneštrun to ti je mišancija zelenja i pašte, ko se ima suhog mesa, vrže se bokunić da dâ gušt.*

Makaruni
(*lazanje, lazanjice, štrudel*, …. ; *štrunčići* ali *žbirići* kako jih Istrijani zovu) vrsta domaće tjestenine (valjušci) u Primorju i Istri, različitih obikla i veličine. Kuhaju se u posoljenoj kipućoj vodi, ocijede , stave u *terinu* (zdjelu), preliju *žvacetom* i *strganim sirom.*

Makova potica
(*slo.*) makovnjača (kolač)

Makovnjača

Makovnjača, sirnjača (kolač od sira), orehnjača; gibanica, pita od maka; uopće kolač od maka

Makvić
1. vrsta tijesta kojim se tovi živad; 2. jelo; tjestenina s makom
...makviči iz testa kojemi se popuni i drugo letuče ali pernato živadje

Malancan
(balancan) patliđan

Malasol
vrsta ruskog kavijara

Malažija
malvazija

Male trave
prilog jelima od peršinova lišća, krasuljice, komorač, celer (Tal. kuhinja)

Malc
(*njem.* Malz) slad, proklijali ječam, služi u proizvodnji piva i špirita; malc bomboni – vrsta bombona od slade

Mali
u izreci *ima dati sudcu mali vina* u Krčkom statutu (dva puta), ne zna se što je ta riječ (mjera za žitke tvari?)

Malić
drvena posuda za hvatanje (uzimanje) brašna zapremine oko 5 kg

Maligan
stupanj jakosti vina (po francuskom vinarskom stručnjaku Malligandu), sprava za mjerenje jakosti vina

Mali šmaren
(*slo.*) južina, užina, poslijepodnevni obrok

Malica
(*slo.*) užina, mali obrok hrane dopodne ili poslije podne

Malina
Postoji oko 200 vrsta malina, ali samo dvije imaju plod poput onih na koje najčešće pomislimo kad spomenemo to voće. U starogrčkom gradu Troji, u današnjoj Turskoj, malina je prvi put zabilježena kao voće. Ondje se oko 45. godine nove ere zvala „ida“, po obližnjoj planini na čijim su obroncima rasle. Lišće i plod maline već su tada korišteni kao lijek. Prvi zapisi o njihovu uzgoju potječu iz 4. godine nove ere.

Malinac
mlinac

Malinovac
sok od maline (Himbeersaft)

Malvazija
Ispravno – malvasija; vrsta loze i vina; dubrovačka malvazija. 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.

Mamuljati
žvakati, zatvorenim ustima jesti (Lika)

Mamur
vrsta sira ribanca, pravi se od sirutke koja je preostala od proizvodnje kačkavalja. je čvrst, tvrd (bez šupljina) i sličan je parmezanu. Okus mu je ugodan i miriše na mlijeko. Nekada se proizvodio u Makedoniji, čak i za izvoz

Mana
najbolje jelo (Međimurje)

Manastirka
rakija šljivovica, dobivena od šljive „mađarke“. Vrlo kvalitetna rakija.

Mandala, mandula
1. (*njem.* Mandel) badem (stablo i plod); 2. marelica, mandalica

Mandara
(tandara – mandara) jelo od masti i brašna; cicvara bez masti, mamaglia, mandra, palenta
Kad nemaš drugog ila, daj malo mandare, sirotinjske rane

Mandarica
1. kuhana riža u mlijeku s malo ružine vode, jede se ohlađeno; 2. vrsta kruha od riže (Dubrovnik i okolica)

Mandarisa
žena koja, vičući – *suvain* – sakuplja po kućama umiješan kruh i nosi ga u pekarnicu

Mandelj
(*slo.*) badem

Mandeljova potica
(*slo.*) bademnjak (kolač)

Mandolat
mandulat (*tal.* mandorlato) slatkiš od badema; bademovac; bademnjak; vrsta tvrde bijele alve sa prženim bademima ili orasima, medom ili šećera i bjelancima) (četvrtastog duguljastog oblika, obloženog oblatnama)

Mandrača
mandrak; veliko zelje

Mandula
žuhki badem

Mandža
(*tal.* mangiare, *fr.* manger, *bug.* manđa) jelo (hrana)

Manđarica
jelo (Dubrovnik i okolica)

Manestra
posuda, porcija

Manestrati
iscijediti vodu iz kuhanog povrća

Manestroć
škampi s makaronima

Maneštra
1.varivo (Istra); 2. gusta juha od pirjanog povrća na ulju i luku uz dodatak tjestenine zalivena vodom.
Najčešće jelo Istre je maneštra, svojevrsna inačica variva u kontinentalnoj Hrvatskoj, a postoje i brojne varijacije tog jednostavnog jušnog jela. Priprema se od različitih vrsta povrća, a pred kraj kuhanja okus se „popravlja“ dodavanjem kobasice ili kosti od pršuta.
Danas se maneštra (maneštrica) redovito poslužuje u restoranima koji promoviraju istarsku kuhinju, i to kao toplo predjelo. Najpoznatija je maneštrica s kukuruzom, jelo u koje se dodaju zrna kukuruza, stoga ima ugodan slatkast okus, dok su osnovni sastojci grah, krumpir i na kraju razlomljeni rezanci, ne dulji od dva, tri centimetra.
U kontinentalnom djelu Istre maneštra se pripremala od ječma s malo suhog mesa.

Mangala
tur. mangal; limena zdjelasta posuda sa stalkom, služi kao peć

Mangulac
mangulče; prase koje se lako tovi

Manistra
manestra, maneštra, manistra, manestra, (*tal.* minestra) 1. gusta juha od pirjanog povrća na ulju i luku s gusto ukuhanim rezancima (rižom), zalivena vodom (uz dodatak parmezana); 2. varivo; *Maneštrun to ti je mišancija zelenja i pašte, ko se ima suhog mesa, vrže se bokunić da dâ gušt.*

Manistrica
mala šalica

Manšeta
dekorativni papir različitih veličina i oblika, koji se stavlja na plitice prije slaganja nekih paniranih (pohanih) jela, masnih kolača, jela prženih u dubokoj masnoći; kako bi papir uljepšao pliticu i upio suvišnu mast

Mantala
(mentala) slatko jelo (vrsta kruha) koje se priprema od najboljeg pšeničnog brašna i kuhanog mošta (ili slatkim vinom), gusto je kao pekmez. Dodaje se malo badema (bajama), oraha i smokava. (Šibenik, Dubrovnik). Negdje to jelo zovu i ćukter, čupter.

Manula
menula; girica

Manjarol
zvonjava na pokladni utorak

Manjaža
jelo

Manjitva
jestvine, jelo, hrana

Manjon
lakomac u jelu

Manjukva
manjuga; tečna smokva; vrsta smokve koja je iznutra crvena (Hrvatsko primorje)

Maraskino
piće (liker) koje se pravi od višnje Maraske (maraške) koja potječe iz Male Azije. Bez pretjerivanje se može reći da je najbolja naša sorta poljička, jer ima izvrsnu aromu, boju i okus.
Postupak izrade pića je dosta kompliciran i dugotrajan, a u osnovi svodi se na: berbu višanja dok još nisu dozrele (još su gorkaste) i zajedno sa sjemenkama (vrlo su mirisave) istuku se u kašu. Nakon toga se miješa s kvalitetnim bijelim medom u jednakim omjerima. Kada smjesa provri, tada se tek destilira, i ostavlja da odleži godinu dana, pa se ponovno destilira. Tim načinom dobiva se vrlo fina rakija koja je osnova za daljnji postupak, miješa se s vinom, šećerom i vodom. Nakon bistrenja i odležavanja od godinu dana dobivamo vrlo fini bezbojni liker svjetskog glasa koji se proizvodi u Zadru već više od 150 godina.
Koliko je maraskino (maraschino) bio na glasu govori i činjenica da je engleski kralj George IV. U Zadru kupovao po nekoliko stotina sanduka tog likera, slao je svoje ratne brodove „Aigle“ i „Contesso Landerdole“, inače stacionirane na Krfu i Malti. Osim engleskog dvora, u maraskinu su uživali Napoléon Bonaparte, maršal Marmont, ruski car Nikolaj I., franc. kralj Louis XVIII., Karlo X., bečki, talijanski, pa čak i danski dvor.

Maraška
maraska višnja:
O maraške se čini maraškino, a to mi zovemo rožolje.

Maravan
vino što *se ištetilo i smutilo*, zamagljeno, bez okusa, kiseline i mirisa (mora se proliti; bluta – sriježˇ, striž ono što ostane u bačvi bijelo – pokvareno vino) (Šibenik, Vodice)

Marcepan
Marcipan, marcapan marcipan (*tal*. marzapane, *njem*. Marzipan) Marci panis – *„Markov kruh“,* kruh *„Svetog Marka“.*
Slastičarski proizvod sačinjen od gustog šećera sa mljevenim bademima, kojim se ukrašavaju torte ili neki drugi kolači. Ukoliko se radi s orasima (umjesto badema), tada to treba posebno naglasiti. Slatkiš od badema i šećera, vuče porijeklo od Arapa. Danas se ova poslastica radi od badema, šećerne vode, ružine vode, ukuhanog voća i bjelanjka, u raznim oblicima
U prošlosti marcipan su mogli zbog svoje visoke cijene naručivati samo carevi i kraljevi, a i danas on je uglavnom poslastica za praznički stol. O njegovom porijeklu, naročito imenu koje je dobio zna se vrlo malo. Pretpostavlja se da su marcipan „izmislili“ sladokusci Venecije i nazvali ga „marci panis“; drugi misle da su venecijanski trgovci „ukrali“ recept na Istoku, tj. da su ga iz arapskih zemalja, gdje je marcipan bio poznat pod imenom „mant-kaban“. Tvrdili su da povećava potentnost i zbog toga je brzo postao omiljen na

evropskim kneževskim i plemićkim dvorovima.
O marcipanu su zabilježene mnoge anegdote i neke su stoljećima prepričavane. Jedna od najzanimljivijih vezana je za stupanje na prijestolje austrijske carice Marije Terezije 1740. god. Za tu svečanost, mlada dvadesetčetverogodišnja carica naredila je da se od marcipana napravi petstotina statua u prirodnoj veličini s njenim likom, da se pokriju zlatom u listićima i poklone uzvanicima.
Poslastica je izlivena u kalupima od gipsa, a za njih je potrošeno 300 kvintala šećera, 400 vreća badema i 500 litara ružinog ulja.
Dvije stotine godina prije Marije Terezije (1518. god.) portugalski kralj Manuel Sretni naredio je da se od marcipana napravi statuta u prirodnoj veličini Pape Leona X. I njegovih doglavnika, da je jedrenjacima prenesu u Rim i poklone papi za Božić. Običaj da se za praznike poklanjaju figure od marcipana zadržao se do današnjeg dana. Sada se poklanjaju od marcipana zečevi, šarena jaja, likovi Djeda Božićnjaka, žuti pilići, prasići, dimnjačari, pa čak i vanserijski automobili (mercedes, rolls-royce i sl.)
U Budimpešti postoji muzej posvećen marcipanu, u kojem se mogu naći figure različitih veličina i oblika, slavnih osoba u prirodnoj veličini.
Plaču vendar od gospona vlečeš kak da bi ja same marcapane jel; Mačahica, franciškan dišiju kak marcipan

Marelično žganje
(*slo.*) rakija od marelica

Marena
sok od maraske

Marenda
(*tal.* merenda) zajutrak, doručak: *Za marendu se ila kaša na mliku, a ne bela kafa, ki bi kruh napeka za svih*.

Margarant
šipak, mogranj (njem. Granatapfel)

Z robum tergovati dopušča se, kakti su: ... citrone, .. margaranti, kostan

Marinada
ili kisela kvaša - je sirova ili kuhana mješavina korjenastog povrća (obarak), mirisnog bilja, začina, ulja i kiseline (vina, limunovog soka, octa). Upotrebljava se za konzerviranje mesa ili ribe na kraće vrijeme, za omekšavanje nekih dijelova mesa, i radi poboljšavanja okusa i oduzimanja „neugodnog“ mirisa i okusa divljači.
Svaka marinada je kulinarska magija. Ništa se ne vidi, ništa se ne čuje, ali se događa.

Sirova marinada	Sastoji se od raznog povrća, mirisnog bilja i začina pomiješanih s bijelim vinom, uljem i octom
Kuhana marinada	Nalaze se isti sastojci kao u sirovoj marinadi, samo što se povrće najprije pirja na ulju, zatim prelije vinom i octom te kuha 30-40 min. Kuhanu marinadu treba dobro ohladiti prije nego što se njome prelije meso (samo starija divljač se može preliti)
Suho mariniranje	(prigodna marinada) Pod tim pojmom podrazumijeva se u meso utrljana mješavina začina (češnjak, peršin, majčina dušica, lovor, sol, papar) i ulja. Upotrebljava se za meso koje treba odmah prigotoviti

Marinada
(pučki izraz) pržena riba prelivena vinom ili razrijeđenom kvasinom (s vodom i vinom), lukom, peršinom, češnjakom, solju i paprom, ružmarinom i uljem. Sve prokuhano bez miješanja

Marinat
marinirati, na kiseli način priređivati prženu ribu

Mark
njem. koštana srž, moždina

Marohlin
vidi: pepeljasti smrčak. U Gorskom kotaru gljivu *pepeljasti smrčak* zovu – marohlin,

što je i pojam i sinonim za nešto dobro i posebno, za nešto rijetko u gurmansko. Marohlini se ne beru, nego se traže, a kad se nešto traži, onda to i vrijedi. Najbolji poznavaoci staništa marohlina su lugari, šumski radnici, i nekada kirijaši, kojih više danas nema. U proljeće kad ih najviše ima, odlazilo se u šumu i kad bi ih se našlo pažljivo su se zamatali u *tavajol* (platneni ubrus)i odlagalo u košare. U pravilu su se *frigali*. Iz kokošinjca se uzelo *friška* jaja i stvar je riješena. Njihova fina mirišljiva aroma i okus pravi su užitak za nepce. U marohlinu će uživati onaj koji odlazi u šumu, koji poznaje i voli šumu, i onaj koji zna kad je najbolje vrijeme za njega.

Maron
marun (*tal.* marrone) vrst krupnog pitomog jestivog kestena; istarski kesten. Maroni su sa obje strane ispupčeni, za razliku od običnog kestena, koji je s donje strane spljošten, a s gornje ispupčen

Martinovati
slaviti dobar vinski urod na sv. Martina ili prvu nedjelju poslije tog datuma

Martinsko grozdje
grožđe koje kasno cvate i kasno sazrijeva
Neg` ovi grozdi, kajti vnogo kesneše cvetu, zato dozreleti ne moreju, i zato se martinsko grozdje zovu

Martinje
narodni običaj koji se održava 11. studenog, svečanost *„krštenja mošta u vino“*. Taj običaj najraširenij je u sjeverozapadnoj Hrvatskoj i vezan je za sv. Martina. Sv. Martin rođen je u Panonskoj ravnici 316. ili 317. godine, navodno u Sabrii – današnjoj Szombathely. Martinov otac bio je vojni zapovjednik, često je bio premještavan, tako da je i Martin putovao s njim. U Paviji dolazi u doticaj s humanističkom naobrazbom čije ga učenje i djelovanje oduševilo. Roditelji (pogani) odgovarali su ga od nove vjere, a otac mu je čak predodredio i vojničku karijeru. Kao visoki rimski časnik dao mu je čak i ime Martin (umanjenicu od boga Marsa, boga rata). Martin je učio vojnu vještinu u Amiensu, gdje se i pokrstio 339 godine na Uskrs. Nakon dvije godine vojničke službe zatražio je otpust. (Za vrijeme vojničke službe dogodio mu se (prema legendi) slijedeći doživljaj: u punoj opremi kao petnaestogodišnjak ogrnut velikim crvenim plaštem, jašući već u zimsko doba (studeni) uz cestu je ugledao starca siromaha u dronjcima. Martin je mačem odsjekao komad svog plašta i pružio ga promrzlom starcu. Iste noći u snu mu se javio Isus i zahvalio na komadu plašta. Martin se vratio u Italiju i na otočiću Gallinario počinje povučen, samotnički život. U francuskom gradu Poitiers upoznao je svetog biskupa Hilarija, koji ga je zaredio za svećenika. U Liègeu, koji je pretvorio u samostan, živi samotnički, u pokori i molitvi. Godine 371. kad je u Toursu umro Hilarije, Martin je izabran za njegova nasljednika. Postao je širiteljem kršćanstva. Svoju biskupsku brigu posvetio je selu i seljacima. Posvetio se evangelizaciji sela, a uz to je u Marmontiersu, nedaleko Toursa, otvorio ustanovu za odgoj svećenika, koja se smatra prvim europskim sjemeništem. Za života držali su ga najvećim francuskim biskupom, te štovali i voljeli zbog velike revnosti i nesebičnosti. Nigdje se ne spominje po nekoj raskalašenosti, čak naprotiv, krasilo ga je asketsko poimanje života. Kao biskup živio je u jednoj ćeliji na strmoj stijeni. Umro je 8. studenog 397. godine, a pokopan je 11. studenog. Crkva taj dan slavi kao dan Sv. Martina i nigdje nema ni traga današnjim proslavama – Martinju. Nakon smrti proglašen je svecem, i to kao prvi koji nije umro mučeničkom smrću. Proglašen je zaštitnikom merovinške kraljevske kuće i Franačkog carstva, a Martina su za zaštitnika uzeli i mnogi ljudi i udruženja: vojnici, vitezovi, putnici, gostioničari, a napose vinogradari i vinari.
S vremenom je stvorena legenda, da je zbog svoje ljubavi prema vinu („božanskoj kapljici“) uveo ceremonijale krštenja mošta koristeći poganske svečanosti vezane uz vino. (Najvjerojatnije je to da potiče od

Kelta, jer je to praevropski blagdan posvećen darovima prirode). Uz njega je i vezan običaj, da se na taj dan jede i utovljena guska. Sv. Martin obično se prikazuje s guskom. No nitko ne zna zašto i nitko ne može dokazati tu vezu s predajom da je Martin kada se htio sakriti od glasnika koji su ga oglasili biskupom, gakanjem odala guska, koja za kaznu poslije završava kao pečenka. Kako je Martin stekao ime prema bogu Marsu – bogu rata (prvobitno je bio bog
zemljoradnje), koji je prikazan s guskom (tj. s guščjim atributima) onda tu treba tražiti neki logični zaključak. Uz njega je i vezan običaj da se na taj dan jede i utovljena guska. Postoji i uzrečica*: „Sveti Martin dojahao na bijelom konju"* – što znači da je pao i prvi snijeg.
Uz pečenu gusku ili neko drugo jelo kojih ima u ovo doba jer je to vrijeme kolinja pije se prošlogodišnje vino koje se krstilo na istoj takvoj svečanosti. Sv. Martin bio je glavni zaštitnik vitezova Templara (hramovnika), te su njemu u čast dizali crkve na svim područjima gdje su imali svoje posjede. Jedno od takvih bilo im je i u okolici Zagreba, gdje su podigli Crkvu sv. Martina (jedna od tri najstarije u Hrvatskoj), a u neposrednoj blizini nalazi se i Martin bržeg – poznati vinorodni predio.
Centralno mjesto vitezova Templara, kod nas, bilo je mjesto Vrana (Vransko jezero) blizu Biograda (prema legendi tamo su zakopali zlatnu kočiju).
Prema nekim izvorima običaj slavljenja mošta i vina u vrijeme Martinja održavao se u vrijeme križarskih ratova (od 11. do 13. stoljeća), jer se navodi da su 1179. Templari izgubili bitku sa Saracenima zato što su se borbe vodile u dane Martinja kad su vitezovi bili mamurni i za bitke nepripremljeni od silnog slavlja i pića.

Marulini
okrugla tjestenina veličine 3 cm nadjevena raznim mesnim nadjevom (Cremona)

Marun
vrsta kestena s Učke (jede se pečen ili kuhan; ili priređen u raznim slasticama ili u drugim jelima)

Marunka
vrsta domaće male kokoši koja nosi mala a tvrda jaja (Benkovac, Dalmacija)

Marva
domaće životinje

Masaonica
masonica; 1. pogača; 2. kruh udrobljen u mrsnoj zasmoci

Masa
šalica, čaša s drškom, "ćasa"

Masenica
popara polivena vrelom mašću u plehu (limu)

Masirača
bundeva

Maslac
maslo, maslac, putar, butar (od *njem*. Butter). Pretpostavlja se da su tu mliječnu prerađevinu prvi otkrili Skiti, jer je i riječ *buter*, *puter*, skitskog porijekla. U današnjoj gastronomiji prevladava korištenje maslaca u pripremi većine jela, kao novi „trend", iako je pučka kuhinja to već odavno činila. Postoji razlika kod maslaca prema vremenu, tj. godišnjem dobu, jer nije svejedno hrane li se krave proljetnom travom ili zimi sijenom. Kod nas je nekada bio poznat (Međimurje) jesenski maslac s blagim okusom i mirisom bijele stočne repe.
U staro doba maslac su mogli uživati samo ljudi visokog ugleda, dok je u stočarskim krajevima bio obična hrana.
Potrebno je sakupljati vrhnje od 25-30 l mlijeka da bi se tukao u stupi i od njega nastao maslac.
Sedamdesetih godina prošlog stoljeća maslac je pod pritiskom tadašnjih znanstvenih istraživanja ali i tiska stavljen na - stup srama, a margarin kao njegova

alternativa u rang najzdravijih namirnica. Danas znamo da je to bilo potpuno neutemeljeno jer je upravo sintetska zamjena maslaca postala problem zbog - transmasne kiseline. Vidi: transmasne kiseline.
(Maslac i maslo:
U drveni stap stavi se nekoliko šalica vrhnja obranog s mlijeka i malo podgrijanog svježeg mlijeka. Onda se to zajedno tuče; putar se u grudi prihvaća uz drvce, a na dnu se skuplja metenica ili meteno mliko (jede se prelivena preko žganaca). Maslac se izvadi iz stapa i
u plićoj posudi prekuhava u maslo koje se dulje drži.)

Maslačak
Okolicu Rijeke u svibnju krase rascvjetali cvjetovi maslačka koji su od davnina u ovom kraju predstavljali izvor dobrog prirodnog lijeka i ukusne hrane za siromašno pučanstvo. Nije tajna da se od davnine u ovim krajevima sprema med ili sirup od cvjetova maslačka kao i marmelada od cvjetova.

Maslenica
pogača, kruh s maslom (Istra); jelo od tijesta s maslom (Lika)

Maslenka
drveni sud za izradu maslaca, ili čuvanje
Koi bi pak cukorkandela vu maslenku hitil, ne bi se nigdar stepsti dalo

Masleno brašno
brašno i maslac zgnječeni u jednakim dijelovima; služi kao začin za juhu, umake i variva. Kad jelo zavri, osobito se dobro ističe okus maslaca

Maslenjača
jelo od tijesta s maslom (Lika)

Maslenjak
lonac, ćup za maslo

Maslica
umak od brašna, vode i češnjaka (jede se kao kaša s kruhom)
Ako je i post, maslica baš nije rana za užnu.

Maslin
vrsta mjere za sadržinu, četvrt litre, oke; četvrtina vrča
Vsaki kmet ... ima dati gosponu zemelskomu čez leto ... jednu holbu iliti maslin rastopljenoga masla

Maslinovo ulje
biološki najvrjednije ulje. Na žalost rijetko se konzumira, hranjivo a vrlo je, jer sadržava za ljudski organizam vrijedne tvari kao mineralne soli, sve vitamine topive u ulju, dio kompleksa B vitamina, bjelančevine, organske kiseline, celulozu

Maslo
1. ulje; 2. maslac, mast od mlijeka (puter, putar; od sirovog mlijeka; pretopljeni putar); 3. mast, salo; 4. jednostavno jelo, koje se radi tako da se pšenično brašno razmuti u vodi i izlije na zagrijanu masnoću i ispeče.
Masleni nukerlini;
Na maslenom kropu hmelnate pistrange

Maslo se dobivalo od kravljeg, ovčjeg i kozjeg mlijeka. Rijetko se koristilo svježe maslo kao namaz na kruh, kao danas, već bi se koristilo ka začin kuhanoj hrani. Dobiveno maslo odvojilo se od mlijeka u posebnu posudu i dobro posolilo. Nakon nekoliko dana maslo bi se otopilo u tavi (ili nekoj drugoj posudi) na vatri i dobivena tekućina se spremala u vrč,, zatvorilo i spremalo u hladniju prostoriju. Tako pretopljeno maslo ukrutilo se i po potrebu koristilo, opet pretopljeno za začinjanje hrane (npr. žganaca/pure, zelja; ..), pržila (frigala, prigala) su se na njoj jaja (pražetina) a poneka su se na njoj i pekli uštipci i drugo.

Maslov
vinova loza (Brač)

Masni lonac
posuda od kamenine u koju se stavlja mješavina od svinjske masti, loja i maslaca (mogu se dodati i drugi sastavni dijelovi). Sve te vrste masnoće zagrijavaju se istodobno u jednakim dijelovima i vrući se izliju u lonac. Kad su se skrutile, pohrane se na hladno mjesto

Masnica
1.masna pita (Lika); 2. Savijača;– kolač od tankog razvučenog tijesta, u koje je stavljen skorup od kuhanog mlijeka ili svježi sir ili blago ispržena kapula. Masnica ima više slankast, nego sladak okus. Masnica se običava praviti i od ribanih jabuka. Za savijaču od jabuka više se rabi naziv štrudel od jabuka (Slunj).

Masnoguz
gurman, izjelica (Hrvatsko primorje, Istra)

Masonica
pogača, kruh udrobljen u masnoći

Mast

Mast riječnih rakova	nakon vađenja mesa iz koreljine u njoj ostane račja mast. Koreljina se malo istuče (usitni) i prokuha u vodi. Mast će se sakupiti na površini i tada se lagano sakupi. Svaki rak daje otprilike 1 dag masti. Na ovoj masti se pirja meso raka
Mast guščja	dobivamo je iz dijelova utrobe, masnih potkožnih dijelova i prsa. Mast je prozirne bijele i svjetložute boje. Okus joj je karakterističan, a isto tako i miris. U postupku topljenja, ako joj se doda jabuka i luk (kao kod svinjske masti) i začini mažuranom i timijanom, dobit će se naročiti specijalitet
Mast svinjska	svježa svinjska slanina ili salo nareže se na kockice ili samelje u stroju za meso i prži na laganoj vatri sa malo vode. Kad se slanina rastopi, doda se u posudu luk izrezan na ploške i 3-4 ploške jabuke. Malo se prži u masnoći i tada se izvadi (slanina) kad požuti (to su čvarci). Mast se procijedi, ohladi i spremi na uobičajen način za masnoću. Ako
	se mast prokuha s malo mlijeka, dobit će se fina mast za tijesto.
Konjska mast	(loj) upotrebljava se u kulinarstvu kao i svinjska mast. Žute je boje. Sve masti, uključujući i maslac, ako stoje na zraku, užegnu i zbog toga gube na vrijednosti. Zbog toga masti i ulja treba pohraniti na tamnim i hladnim mjestima; mošt (zgnječeno grožđe)
Mast od pečenice	svinja od oko 50 kg namijenjena pečenju u komadu je pečenica. Mast koja se tijekom pečenja skuplja ponovo se malo prepekla i prelila u zemljani čup. Tijekom zime se koristila za začinjavanje jela a najčešće za kuhanu tjesteninu, posebno mlince. Tako zamašćena tjestenina jela se uz salatu od kiselih paprika ili neku drugu.

Sve masti, uključujući i maslac, ako stoje na zraku – užegnu.

Okus jela naših baka/nona, koje pamtimo, kao jači i bolji od ovog što jedemo danas ima veze s mašću. Običan luk pržen na masti dobiva drugačiji okus i drugačije se karamelizira od onoga pečenog ili pirjanog na ulju. Mast je prirodni pojačivač okusa, oplemenjuje slatkovodnu ribu, idealna je za prženje krafni i fritula (u tijesto su naše bake/none uvije dodavale malo rakije jer to sprečava da tijesto popije previše masnoće), mast ima višu točku izgaranja. Panirano (pohano) meso na masti upije manje masnoće i manje je masno. Žgvaceti (gulaši) i sva dalmatinska šuga rade se na masti a završavaju se (finiširaju) s maslinovim ulje. Jedna od tajni dobrog fiša je i mast.

Masta
zgnječeno grožđe, ciđe, drop

Mastiti (maštiti)
tiještiti određeni plod, grožđe, maslinu, voće, ..

Masturika
sok od zgnječenog grožđa; vino dok je još mošt, mlado vino (novo vino)

Masul
izgnječeno grožđe, droždina

Masur
1.kuhinjsko posuđe; 2. poveća drvena zdjela, kao naćve, karlica, krnica škip (Dalmacija; služi za nošenje maslinskog tijeska)

Maša
1. reg. misa (*lat.* missa); mala misa (maša, meša) velika misa (maša), središnji i najvažniji čin bogoslužja; med mašami – vrijeme između Velik i Male Maše (Velika Maša – svetkovina Gospina), Istra – *mastomarina vela i mala*; 2. ožeg, željezna lopatica sa dugim drškom za vađenje vatre i luga iz peći.

Mašaica
drvena kuhača

Mašanska jabuka ili kruška
jabuka koja dozrijeva između maša (15.kolovoza i 15. rujna).

Maščenica
maščec; 1. kruh natopljen masti; 2. smjesa kukuruzne kaše s dodacima (Međimurje i Podravina)

Mašica
metalna lopatica za žar

Maškadur
mali ormarić od žice u kojem se u hladu i na provjetrini suši riba (Pelješac)

Mašljen
vrsta kruške (Lika)

Mašnjak
lopatica, plećka (Benkovac, Dalmacija)

Maštela
1. drveni sud nalik na kabao, vedro, škaf; 2. bačva otvorena s gornje strane u kojoj stoji mast. (Benkovac, Dalmacija)

Maštelada
drvena bačvica za soljenje riba (srdela)

Maštil
vjedro

Maštrafa
(*ar.* mišträba, *tur.* maraba) čaša (osobito čaša s ukrašenim stalkom iz koje se pije šerbet), čaša za vino, vodu, vrč, žmul, žmuo

Maviš
(majviš) jela od tijesta (Schneeballen)

Matovilac
matovilec - jestiva biljka (Belostenec, *fedia olitoria*); jednogodišnja biljka iz porodice odoljena, prizemni listovi bogati željezom i vitaminom C (salata). *Kerv čistiju: ... šparga, matovilec, cikorija, ...*

Matun
opeka, cigla, tikul; pravili su se od posebne vrste zemlje i pijeska, mljevenog kamena (zvanog - *vrsta*) miješano s vodom i pečeno u posebnim pećima. Veličina je bila 10x20 cm. Od iste vrste mješavine radili su se i drugi predmeti kao: *kotluše, lopiže, ćupovi, vrčevi*, čak i *lule* i *piščaki* (dječje zviždaljke u koje se mogla staviti voda kao bi imala poseban zvuk). Matuni su se slagali za ognjište jedan do drugog na podlogu pripremljenu od zemlju, piljevine i vode. Tako složena podloga trajala je nekoliko godina.

Mavžina
(*slo.*) mala užina

Maza
tanki komad kruha namazan kajmakom, medom, i sl.

Mazilo
mješavina vode i brašna kojom se maže kruh prije pečenja. Fini kruh od pšenice se mazao samo bjelancem. Kad se pekao u krušnoj peći pazilo se da se ne dotiče jedan uz drugi.

Mazul
najzadnje jelo od riže i mlijeka na gozbi (Dalmatinska zagora)

Mažibrada
meso vratnog dijela suhe svinjske glave

Mažinin
(*tal.* macinino da caffè) mlinac za kavu; mažinin, maženin. malinac

Mažuran
kuhinjski začin koji se priprema od snopića svezanih biljaka ili od ubranih cvjetova i listova bez grubljih stabljika. Prašak se priprema od usitnjenih listova. Upotrebljava se kao začin jelima, osobito kobasicama i mesnim jelima, posebno pečenim, kojima oduzima karakterističan miris i okus (janjetina, ovčetina, jaretina). U nekim čajnim nadomjescima daje miris.

Mažin(in)
mlinčić za kavu, orahe; stroj za meso

Mecati
1. zgnječiti smokve s dva prsta i metnuti sušiti; 2. ostati nedopečeno, bez rahlosti

Mecavica
jelo: izljevača, kljukuša, samo mora biti polivena medom

Mecelj
(Belostenec) „četvrt vrča“

Meč
kupčić (mala količina) ribe koji se dijeli na podjednake dijelove

Meča
1.meso bez kosti; 2. (*slo.*) meki dio kruha

Meče
mekani dio mesa

Mećaj(a)
1. drveno miješalo za puru; 2. Vidi stap

Mećrušina
crna kava („mali grijeh“)

Med
Nije poznato tko se prvi osmjelio i zavukao ruku u košnicu da bi zagrabio i napokon liznuo med, ali se zna da su se ljudi, sladokusci kakvi već jesu, s medom upoznali još u počecima civilizacije. Spominje se u sumerskim i babilonskim zapisima iz 21. stoljeća prije Krista, u Kuranu i Vedama, svetim indijskim spisima, a ni stari Egipćani nisu mogli odoljeti da ne napišu koju riječ o njemu. U Bibliji se pak Palestina naziva zemljom u kojoj teku med i mlijeko. Dakako, nitko pametan ne bi želio živjeti u zemlji gdje vam se noge lijepe za pod, ali opis svjedoči o tome koliko je med bio na cijeni. U starom se Egiptu već oko 4000 . godine prije Krista med upotrebljavao u kućanstvima kao sladilo. Štoviše, tisuće godina bio je jedino poznato sladilo. Stari Egipćani toliko su ga cijenili da su se njime čak koristili umjesto novcem za plaćanje poreza i druge transakcije. Također, njime su hranili svete životinje, a upotrebljavali su ga i kao materijal za balzamiranje. U Indiji i drugim azijskim zemljama ljudi su upotrebljavali med i za konzerviranje voća te pri spravljanju torti, slatkiša i druge hrane.

Koliko su med cijenili Sumerani, Asirci i Babilonci, govori i podatak da su još prije više od četiri tisuće godina med izlijevali preko kućnog praga smatrajući to prinošenjem žrtve u znak sjećanja na razne važne događaje. Medom i vinom zalijevali su se i predmeti u svetim zgradama, a stari Grci nudili su ga bogovima i duhovima mrtvih. Medovina, alkoholno piće od meda, smatrala se u to drevna vremena pićem bogova i samo njihovom iznimnom milošću mogli su u njoj uživati i smrtnici.

Med je bio na cijeni i u srednjem vijeku. Nijemci su u 11. stoljeću njime zaslađivali pivo. Valjda se zbog toga od njemačkih seljaka zahtijevalo da danak svojim feudalnim gospodarima plaćaju medo i pčelinjim voskom.

Čim su španjolski osvajači u 16. stoljeću započeli osvajanja Meksika i Srednje Amerike, otkrili su da su i tamošnji Indijanci vješti uzgajači pčela. Ipak, najučinkovitije su pčele na svim kontinentima europske. Njih su europski naseljenici sjevernoameričkog kontinenta 1638. donijeli sa sobom u Novu Englesku. Sjevernoamerički su ih Indijanci, jer su im do tada bile potpuno nepoznate, zvali „muhama bijelog čovjeka“. Medom se u to vrijeme i u Americi koristilo na uistinu brojne načine – za pripremu hrane i napitaka, za konzerviranje voća, pa čak i pri pravljenju cementa i za pripremanje laka za namještaj. Dakako, smatran je ljekovitim.

Prvi alkoholni napici u povijesti čovječanstva bili su od razvodnjenog fermentiranog meda, tj. meda u kojem je izazvano vrenje. Medovina, to piće bogova i ljudi drevnih vremena, bila je zapravo neka vrsta piva. Zna se da su je stari Anglosaksonci pripremali u glinenu loncu kao mješavinu vode i pčelinjeg saća te dodavali različite biljke da se obogati okus. I proizvođači piva koji danas eksperimentiraju s raznim dodacima ne zaboravljaju med.

Za divjin medom i kobilicami žitek je

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

Med
ili medki – pripada u najstarije izvorne ruske napitke; radi se pomoću vode uz manju količinu meda i hmelja

Med divji
šumski med

Medelnicer
bojar, dapifer – *stolnik* koji je knezu donosio vodu za pranje prije jela a za vrijeme objeda jelo

Medelnicer
bojar, stolnik, dapifer, koji je knezu donosio vodu za pranje prije jela a za vrijeme objeda jelo.

Medenica
posuda od pečene zemlje (karakteristična za Hrvatsko zagorje) u kojoj se priređuju izvrsna jela pučke kuhinje. Medenica je posebnog oblika, ima s jedne strane na obodu „kljun“ da se lakše iscijedi masnoća, kad se radi pečenje.
Testo omesi ... pod rastegneno verzi medenicu z maslom namazanu

Medenka
1. ploska sa zaslađenom rakijom; 2. slatka kruška

Medenjaci
vrsta kolača koji se pripremaju s medom (kestenovim) umjesto sa šećerom (kolač koji ima svoju povijest i predstavlja prve oblike slatkog kolača); za dizanje tijesta upotrebljava se prašak za pecivo, amonij ili potaša; (vrsta licitarskih kolača)

Medica
medovica; piće od meda i vode, uzima se s ledom. Nekada je to bilo redovito piće na sajmovima i proštenjima.
Kaplicu si da kak sunce z bilikuma piješ i medicu zmirom točiš

Medičar
medopek, licitar, kolačar
Ja sem Blaž Biškupec, medičar i voštar na diku Božu i brinem se za cirkve i proščenja

Mediteranska prehrana
Vjerojatno je najzdravija, jer je njoj velik udio voća i povrća u kombinaciji s umjerenim količinama životinjskih proteina iz mesa, ribe i jaja koji daju potrebne hranjive tvari. Iako je udio masnoća u toj

prehrani velik, uglavnom je posrijedi maslinovo ulje.

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

Medovina
nefermentirano ili fermentirano (alkoholno) piće od vode i meda.

Medun
šumska paša pčela od polovine srpnja pa do konca kolovoza. U krošnjama gustih jelovih šuma iz velikih krošnji čuje se šumljenje pčela i drugih kukaca letača. Slatke kaplje na tlu ispod crnogoričnih stabala upućuje na *medljiku* (*medun*) – med izvanredne kvalitete. Medun se može javiti i na bjelogorici, primjerice hrastu, lipi, klenu … Za proizvodnju meduna značajni su *kapari* i nekoliko vrsta *ušiju*.
Kapari se mogu javiti na smreki i jeli. Na smreki živi veliki i mali kapar. Oni se razlikuju po veličini i građi. Veliki smrekov kapar se razvije tri do četiri tjedna prije malog.
Od više vrsta ušiju značajne su crvenkastosmeđa smrekova uš, velika crna smrekova uš, velika crna smrekova uš, vrlo značajna za pčelare zelena jelova uš.
Izlučivanje meduna može početi već krajem travnja ili početkom svibnja.
Pčele, proizvođači meduna, imaju odlično građeni usni sustav za sisanje (usisni aparat) kojim lako dolaze pod koru drveća gdje kruže biljni sokovi. Sok u drveću pod velikim je pritiskom što rezultira njegovom većom količinom u organizmu uši od za nju potrebne. Taj višak prolazi i izlazi mimo pravog želuca uši, što pčele vješto iskoriste i donose u košnicu.
Medun je jedan od najkvalitetnijih medova s puno minerala. Medun *kapara* tamnocrvene je boje, a medun *ušiju* je taman i zelenkast.

Medura
piće na medu učinjeno

Medurina
piće od vode i meda

Medva
vinova loza bijela grožđa (Brač)

Medvača
slatka kruška zrela oko sv. Ilije

Medvenak
kolač napravljen s medom, medenjak

Međujelo
međujela su dobila ime po tome što se kod obilnog ili svečanog jestvenika poslužuju između glavnog jela i pečenke. Mogu biti topla i hladna. U topla ubrajamo jela od povrća, od riže, tjestenine i krumpira, a od hladnih međujela priređuje se najviše hladetina, kuhani suhi jezik sa salatama, hladne pečenke (teletina, svinjetina i piletina) i različiti naresci s tvrdo kuhanim jajima ili drugim pridodacima, hladni patliđan i povrće začinjeno uljem.
Sva međujela mogu se posluživati i kao samostalna jela u svakodnevnoj prehrani.

Međukrušje
vrijeme između novog i starog kruha (Lika)

Mehana
(*tur.* mej. – vino + hane – kuća) – krčma, gostiona, manji ugostiteljski objekt

Mehlspeise
njem.; slatko jelo od brašna, kolač

Me(j)ola
koštana srž iz kostiju za juhu (*hranjiva i ukusna delicija za znalce*)

Mekinjak
kruh od mekinja

Mekinjara
kisela čorba od mekinja, posija

Mekinje
posije; ljuske samljevenog zrnja žita koje se sijanjem odvajaju od brašna

Mekolup
kokošje jaje bez tvrde lupinje; kokoši nose takva jaja obično za snježnih ranih proljeća, kad nemaju dovoljno kalcija iz prirode i dobivaju ga premalo u hrani

Mekulja
vinova loza bijela grožđa (Rab)

Meku(ć)šci na salatu
hobotnica, sipa, muzgavac kuhan, razrezan i pomiješan s kosanim peršinom, češnjakom, uljem i kvasinom

Mela
melja; brašno

Melancan
patliđan

Melšpajz
melšpajz; (*njem.* Mehl – brašno, Speise – jelo, hrana) slatko jelo od brašna – kolač ili tjestenina

Melun
mlun – dinja, pipun (Dalmacija):
Melun se ide s cukrun, a dobro je vrći i malo rožolja po njemu, ki ga ima.

Melja
brašno od samljevenog zrnja žitarica, muka
Purgari .. pripravili su … jedanaest vozov pšenične čiste melje

Meljani krumpir
kuhani se krumpir oguli i izreže, pomiješa s izrezanim lukom, izrezanom paprikom i soli (pastirsko jelo)

Mendula
badem, bajam, mandula

Mendulat
slatko od mendule, to je tvrdi kolač

Mendulat kubin
izraz u Kostreni za četvrtasto izrezani kolač mendulat.

Menula
girica (riba)

Menza
(*lat.* mensa – stol), javna blagovaonica, blagovalište; gostionica kao ishranište

Merak
(ar.) naslada, uživanje, ugodno osjećanje, ugodno raspoloženje; strast, uživanje, želja, volja za nečim; melanholija kao posljedica neke pretjerane žudnje, strasti ili čežnje za nečim

Meraklija
(*ar. tur.*) onaj koji zna i umije uživati i zabavljati se

Merdžanka
vrsta ribe, pastrva

Merga
uljana pogača

Merlin
merin; mrkva, mrkva kuhana kao prilog uz mesa ili juhe.
Korenje … kakti repa, merlin, krumpir .. za hranu služiti more

Mertek
kao termin za mjeru, vina i žita, stari mađarizam od 13. i 14. ušao u naš jezik

Mesara
svinjokolja, fureš, kolinje (Posavina)

Mesariti
rezati meso, tranširati, baviti se mesarskim poslom.

Mesliđan
bosiljak

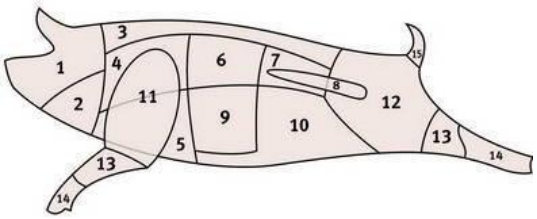
Mesne kobasice
domaće (mesnatice, djevenice, češnjovke, pečenice) izrađuju se najčešće od mljevene svinjetine, govedine, slanine uz dodatak začina. U pojedinim krajevima koristi se i ovčje i kozje mlijeko. Nadjevom se pune tanka svinjska crijeva. Po želji mogu se kobasice peći prije dimljenja i sušenja na zraku, a kasnije konzumirati kuhane ili sirove

Mesne okruglice
Mesne okruglice, ćufte, pripremljene od mljevenog mesa zajedno s drugim sastojcima, kao što su; krušne mrvice, mljeveni luk, začini, u nekim naputcima i jaja, obično oblikovane rukama u male loptice i pržene, pečene, kuhane na pari, ili kuhane u umaku, spominju se u *Rimskoj kuharici Apiciusa*.

Mesni dani
dnevi, dani u kojima je dopušteno jesti meso
Mersko je .. kosti ... oglabati, nego je lepše z nožem meso odlepati .. ter onak na nožu vu vusta postaviti;
Ni zahman da si tak tust .. da se samem mesom pitaš

Meso i vrste mesa
Meso za ishranu pripremamo termičkom obradom i to: *kuhanjem, pečenjem, pirjanjem, prženjem, pirjanjem, na ražnju i roštilju te ispod peke*. *Dimljenjem* (hladnim i toplim) te *usoljavanjem* čuvamo meso na dulji rok.
Meso koje koristimo u prehrani je: *svinjetina, teletina, junetina, govedina, janjetina, kozletina, ovčetina, jaretina, perad, divljač*.
Meso prema roku uporabe dijelimo na: *trajno, polutrajno i svježe meso*.
Trajni proizvodi su obično usoljeni i dimljeni, a polutrajni su obareni (pareni na temperaturi do 70°C).
Smrznuto meso možemo tretirati kao dugotrajni proizvod, premda u smrznutom stanju nije za konzumaciju, ali se smrzavanjem produžuje njegov rok trajanja.

Podjela svinjskog mesa po kategorijama



Jela od svinjskog mesa (*odojak, prase, svinjče*) pripremaju se kuhanjem, pečenjem, pirjanjem, prženjem, na ražnju, roštilju, peki.

1.Svinjska glava	Svinjska glava koristi se za hladetine i krvavice.
2. Obrazina	Svinjska obrazina ima visok postotak masnoće i vezivnog tkiva, koristi se za variva, kobasice
3 i 4 Slanina (špek) sa leđa i vratina	*Masni špek* nalazi se ispod kože i prolazi cijelom dužinom u meso leđa. *Mišićavi vrh mesa* leđa, odmah iza glave nazivamo *vratina sa kosti.* Slanina (špek) sa leđa (poz. 3) i vratina (poz. 4) je izvrsno za peči u komadu, a još bolja je na odreske narezana vratina za roštilj. Slanina (špek) je čista masnoća tzv. masni špek, za razliku od špeka sa trbuha koji je prožet mišićnim tkivom. Masni špek se koristi kao dodatak krtom mesu kod proizvodnje kobasica za pečenje, sušenih kobasica ili se topi za čvarke i mast.
5. Prsa	Svinjska prsa se nalaze direktno ispod svinjske vratine i sadrže velik, cca. 20%, udio masnoće. Svinjska prsa se peku ili pirjaju, najbolje nadjevena (gljivama, jetricama, te raznim drugim sastojcima) u komadu. Također se i suše, te se koriste za pripremu temeljaca kod kuhanja variva.
6 i 7 Kotleti (karmenadl) i rebra	Gledajući sa vrha leđa svinje, kotleti (karmenadli) se nalaze sa gornje strane rebra. Nalaze se sa obje

	strane kralježnice iza vrata. Prednji (6) su masniji, a zadnji (7) koje sadrže i dijelove filea su posebno siromašni masnoćom i sa malo kosti. Kotleti iz dijelova 6 i 7 zajedno zovemo još i kare. Meso kotleta odvojeno od kosti zovemo *laks kare*. Svinjski kotleti odlične su za prženje i pripremu na roštilju. Svinjska rebra izlaze iz kotleta te se protežu iza prsa, trbuha te završavaju potrbušnicom. Rebra se usoljavaju i potim suše ili peku svježa (stari načni je - mariniranje u medu).
8. Lungić (biftek, svinjski file, svinjska pisanica)	Svinjski biftek, lungić je najcjenjeniji komad svinjskog mesa, proporcionalno najmanji dio svinje, te je zato vrlo skup. Zadnji, širi dio koristi se za odreske (steak), iz srednjeg dijela oblikuju se *medaljoni*, a iz najtanjeg dijela tzv. *mignon filete*. Svinjski biftek sadrži malo masnoće, a ipak je mekan i sočan. Lungić je pogodan za pečenje, roštilj (nadjeveni lungić) i prženje. Svinjski medaljoni su izvrsni za pirjanje recimo sa gljivama.
9. Svinjski trbuh ili carsko meso	Svinjski trbuh ili carsko meso je masni dio isprepleten mišićima koji se nastavlja na svinjska rebra. Carsko meso koristi se za sušenje kao *špek, slanina* ili sirov narezan na trake za pečenje na roštilju. Također cijeli komad carskog mesa pečen u pećnici je vrhunska delikatesa koju možemo poslužiti i drugi dan hladnu, tanko narezanu sa hren umakom.
10. Potrbušnica (flam)	Svinjska potrbušnica ili *flam* je mišićno tkivo i koristi se najviše za izradu kobasica. Svinjska potrbušnica se direktno nastavlja na trbuh i rebra, te takoreći na trbuhu spaja rebra dvije svinjske polovice.
11. Lopatica, plećka	Svinjska lopatica ili plećka je meso dugog i grubog vlakna sa relativno malo masnoće (oko 10%). Meso svinjske lopatice se koristi za mljeveno meso, pirjanje, kobasice ili kuhanje gulaša. Lopatica se dijeli po pozicijama jednako kao kod svinjskog buta.
12. Svinjski but	Svinjski but koristi se za sušenje (šunka, pršut). But se sastoji od: plosnati dio (direktno na vrhu koji naliježe na tijelo svinje) tzv. *lažni filet*, (oblikom kao biftek, nemasni dio buta), debeli dio buta (*ruža*), mišićni dio tzv. *šol* te naposljetku suhi dio *orah* (nuz).
13. Koljenica, buncek	Svinjska koljenica je dio između buta i papaka (nogice). Buncek se peče, kuha i suši. Kuhati se može i sirov, ali i kao sušeni svinjski buncek, koljenica. Meso bunceka je okruženo jednim slojem masnoće i vrlo je nježno i aromatično.
14. Svinjske nogice	Svinjske nogice pripremaju se pirjanjem na luku, svježe svinjske nogice ili sušene svinjske nogice kuhane u varivima.
15. Svinjski rep	Svinjski rep koristimo sirov za kuhanje mesne juhe i u varivima.
16. Svinjske iznutrice	Svinjski bubrezi i svinjska pluća mogu se pirjati ili kuhati, a pluća su neizostavan sastojak krvavica i jela kao što su plućica (*pajšl*) na gusto ili na kiselo. Svinjska jetrica se mogu pržiti ili od njih raditi pašteta. Svinjsko srce koristi se za tlačenicu (švarglu) i hladetinu. Nažalost malo je poznato da je svinjski jezik vrhunska delicija, čisto bezmasno meso izvrsno za kuhanje i pirjanje. Svinjski jezik je nezaobilazan sastojak hladetine i *prezvuršt* - tlačenica.

5. Prsa

6 i 7 *Karmenadli (kotleti) i rebra*

8. Lungić (biftek, svinjski file, svinjska pisanica)

medaljoni

9. Svinjski trbuh ili carsko meso

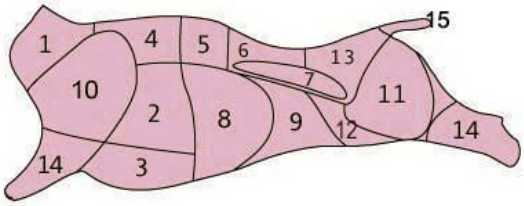
Govedina

Govedina je meso goveda starijeg od 7 mjeseci.	Kvaliteta mesa ovisi o starosti, težini i ishrani goveda. Meso mora sazrjeti prije upotrebe(nakon klanja mora visiti na hladnom 4 dana) da bi bilo mekše. Meso je tamno crveno (što starije govedo, to je meso tamnije).
Junetina je meso ženskog goveda (krave) koja se još nije telila, starije od 7 mjeseci.	Meso ne treba sazrijevati i rozaste je boje, kao svinjetina.
Teletina je meso goveda starog do 6 mjeseci, meso je blagog okusa i sa vrlo malo čvrstih vezivnih vlakana.	
Meso vola ili bika. Bik je u stvari kastrirano govedo.	Meso vola se danas koristi vrlo rijetko, budući da su i volovi postali rijetki te se danas ako se i nađe većinom sprema samo vol na ražnju u povodu različitih svečanosti. Meso vola je prilično tvrdo, tako da ga je potrebno polako peći i pri pečenju slojevito rezati da bi se ravnomjerno ispekao.
Meso bika	zavisi od starosti koristimo kao meso za gulaš, ali i za različite steak-ove.

Jela od telećeg mesa, goveđeg mesa i junećeg mesa pripremamo kuhanjem, pečenjem, pirjanjem, prženjem, pirjanjem, na ražnju (poznat je vol na ražnju), na roštilju i ispod peke.

Za razliku od drugih vrsta mesa, meso teleta, goveda ili krave možemo jesti i sirovo (tatarski biftek, carpaccio). Uvjet je da meso nije svježe, tj. da je meso odstajalo u kontroliranim uvjetima, a to su temperature do 4 oC i na suhom

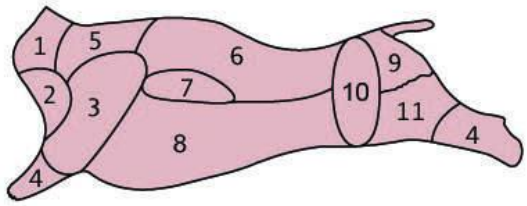
Podjela goveđeg mesa po kategorijama



1.Vrat, vratina	Meso goveđeg vrata je puno mišića i sa 6-8% srednje masno. Koristi se za juhe, variva, ili se pirja (gulaš). Nije pogodno za pečenje.
2.Zapećak	Meso goveđeg zapećka je srednje mišićavo i koristi se za pirjanje (gulaš) i kao meso za juhu i variva
3. Prsa	Meso goveđih prsa je prošarano sa masnoćom i koristi se u komadu za kuhanje, te za mesne temeljce.
4. Pržolica (ramstek)	Meso goveđeg ramsteka je prošarano finim nitima masnoće i vrlo sočno, koristi se za mesne juhe i kuhanje. Kod mlađih životinja se iz tog dijela režu odresci (*Rib-Eye-Steak*).
5.i 6. Hrbat (rostbeef, rostbif)	Meso goveđeg hrbata ima vrlo finu vlaknastu strukturu i zato je mekano. Taj dio mesa je najpogodniji za rezanje odrezaka(steak) npr. T-*Bone steak* (sa kosti), *Entrecôte, Rumpsteak, Porterhouse-Steak, Club-Steak* i *Sirloin-Steak*. Meso je pogodno za pečenje u pećnici (u komadu) ili narezano na roštilju.
7. Pisana pečenka (pisanica, biftek)	Meso goveđeg bifteka, pečenke je najmekši i najskuplji mesni dio goveda, koristimo ga za pečenje u komadu i posebno narezan na roštilju.
8. Rebra, mekana (srednja) rebra	Meso goveđih rebara je puno masnih žilica, te ima dosta hrskavica. Koristi se za juhe i variva.
9. Potrbušina, slabina	Meso goveđe slabine, a zovemo je još i *ruža*, je meso sa malo masnoće pogodno za odreske (*šnicle*), rolade i pirjanje.
10. i 13. Lopatica, plećka	Meso goveđe lopatice, ako gledamo kao sat je podijeljeno je na 4 dijela, na 9 sati nalazi se komad koji je jednom tetivom podijeljen na pola, koristi se za pirjanje i variva, na 12 sati se nalazi također jedan sa tetivom podijeljeni komad koji je posebno jake arome i koristi se za ragu, juhe ili se pirja u komadima. Na 3 sata se nalazi najbolji dio goveđe lopatice, meso je krto i koristi se za rolade, odreske (šnicle) ili se peče u pećnici. Na 6 sati se nalazi komad mesa grubih vlakana, koristi se za pirjanje i variva.
11. But	Meso goveđeg buta je mekano mišićno tkivo koje goveđi but čini pogodnim za spremanje goveđih rolada, za pirjanje ili kratko pečenje na roštilju.
12. Vrh kuka	Meso goveđeg kuka je grubih vlakana, koristi se za pirjanje i kuhanje
14. Koljenica (goljenica, buncek)	Meso goveđe koljenice je krto i vrlo intenzivnog okusa. Goveđa koljenica reže (pili) se na odreske (*šajbe*), ali tako da koštana srž ostane u sredini. Poznato jelo od šajbi dobivenih od goveđe koljenice je (*Osso buco*). Cijela goveđa koljenica se može pripremiti i kuhanjem te pirjanjem.
15. Goveđi rep	Goveđi rep je posebna delikatesa. Meso goveđeg repa je crveno i malo masno, budući da se radi o samom mišiću. Pri kupovini zamolite mesara da goveđi rep rasiječe na komade. Radite li to sami kod kuće režite nožem točno po zglobovima. Pustite da nož klizne između, jer inače će te zapeti na kosti. Mesa na

	govedskom repu ima relativno malo ali je zato jako aromatično i pogodno za pirjanje i kuhanje.

Podjela telećeg mesa po kategorijama

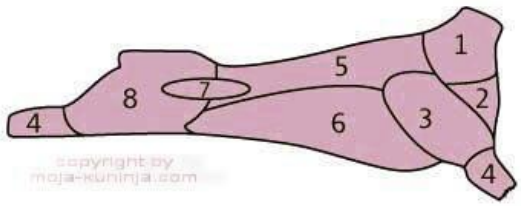


1.Vrat, vratina	Teleći vrat sadrži male komadiće hrskavice (ne osjete se), dobro je prošaran masnim tkivom i vrlo je sočan. Teleći vrat koristi se nasječen na komadiće i za pirjanje, gulaš, kao meso kuhano za juhe i pirjanje u raguima. Teleći vrat pečen u komadu ispod peke prava je delikatesa.
2.Prsa	Teleća prsa sastoje se od samih prsa i prsne špice. Teleća špica je mesnata, dobro prošarana masnoćom i sočna, koristi se za pečenje i kuhanje. Sama prsa su manje mesnata i izvrsna su za nadijevanje te pečenje u komadu.
3. Lopatica, plećka	Teleća lopatica (plećka), je krto meso pogodno za pirjanje, za rezanje na odrezaka (šnicle), te pečenje u komadu u pećnici.
4.Koljenica (goljenica, buncek)	Meso teleće koljenice je intenzivnog okusa, zadnje koljenice su mesnatije od prednjih. Narezana na ploške (*šajbe*) pirja se, cijele se kuhaju ili peku u pećnici ili pod pekom.
5.i 6. Hrbat (rostbeef, rostbif)	Iz prednjeg dijela telećeg *roast beefa* (5) oblikujemo kotlete, (karmenadle) te ih pečemo na roštilju i pirjamo, dok je zadnji dio telećeg *rost beefa* (6), zvan popularno *bubrežnjak* jedan od najboljih dijelova teleta. Teleći bubrežnjak pečemo u komadu u pećnici ili nasječen pirjamo.
7. Pisana pečenka (pisanica, biftek)	Teleći biftek (filet, pisanica) je najmekši i najskuplji dio telećeg mesa. Teleći biftek koristimo, za pečenje u komadu i posebno narezan (*medaljoni*) na roštilju. Teleću pisanicu ili filet treba prije pečenja osloboditi finih žilica koje ga okružuju. Teleću pisanicu sitno kosanu poznajemo iz tatarskog bifteka.
8. Rebra	Teleća rebra su prožeta masnoćom, koristimo ih za pirjanje (*teleća rebra na način šefa kuhinje*), manje komade možemo peći na roštilju ili u pećnici.
9. i 11. But	Teleći, vanjski dio buta (*hr.* frikando, *aut.* tafelspitz, *njem.* Kalbsfricandeau), možemo, eventualno, dobiti kod dobro upućenih mesara. Meso buta sa područja 9, skoro bezmasno, čisto mekano mišićno tkivo, koristimo ga za pirjanje, pečenje u komadima (odličan pod pekom). Teleći but je pogodan za kratko pečenje samo ako je nasječen na male komade. Meso telećeg buta sa područja 11 ima malo grublju vlaknastu strukturu od mesa telećeg buta sa područja 9, koristi se za pirjanje, pečenje na roštilju ili pećnici.
10. Ruža	Teleća ruža je mekano mišićno tkivo sa vrlo malo masnoće koje čini ovaj komad mesa izvrstan za pirjanje ili kratko pečenje. Narezan na odreske (šnicle) je odlična sa roštilja.

Iznutrice (goveđa i teleća)	Goveđe i teleće iznutrice u koje spadaju: teleća jetra i bubrezi mogu se pržiti, specijalitet su i fileki (škembići, tripice) - goveđi želuci. Brizl je prsna žlijezda, koja pomalo nalikuje na mozak, a i takve je čvrstoće. Brizle se rijetko nađe, a najbolja je pohana. Poznati su i bijeli bubrezi, a to su testisi uškopljenog vola. Često se kaže da su bijeli bubrezi,

	testisi uškopljenog vola, što je krivo, budući da je vol već uškopljeni bik.

Janjetina



Janjetina	je meso ovce, janjeta starog do 12 mjeseci. Meso janjeta po starosti možemo podijeliti na meso janjeta, janjetinu dobivenu od mliječnih janjaca (starost 2-6 mjeseci). Takvi janjci još nisu jeli travu, nego samo piju mlijeko. Janjetina od mliječnih janjaca je svijetlo rozaste boje, vrlo nježno i ukusno. Janjci stari od 6-12 mjeseci, janjci koji su jeli travu tj. bili na ispaši imaju tamno roza meso, sa malo masnoće. Najbolja težina za klanje je oko 12-15 kg. Najbolji janjci su oni u proljeće iz krajeva sa mnogo eteričnih trava (Krk, Cres, Pag, Kornati – *otočka janjetina* koja se opet razlikuje jedna od druge tako da je vrlo teško odrediti koja je bolja, Lika)
Ovčetina	je meso ženske ili muške kastrirane životinje stare preko godinu dana. Meso im je tamno crveno, mišićavo i grubog vlakna, miris mesa je vrlo intenzivan i ne voli ga svatko. Od ovce u ishrani osim iznutrica koristimo rebra, but, lopaticu i file. Meso starije ovce ima dosta težak miris i tvrdo je te ga stoga rijetki ga vole. Takvo meso služi prvenstveno za mljevenje, a ako se koristi u komadima onda se dinsta ili kuha. Iz tog razloga ovce budu obično klane do starosti od 1 - 1,5 godina. Izuzetak su ovce i ovnovi koji ostaju za rasplod.
Bravetina	je meso ženske ovce koja se nije janjila ili muške nekastrirane životinje stare do 2 godine. Okus mesa je intenzivan, meso je tamno crvene boje, čvrsto i lijepo prošarano masnoćom. Tipični okus dobiva u vrijeme spolne zrelosti životinje
Kozje meso (kozletina)	je čak i kod starijih životinja vrlo malo masno (cca. 2%). Boja mesa je tamnija što je životinja starija, a masnoća postaje bijeložućkasta. Za ishranu se najviše koristi meso kozlića i mliječnog kozlića (još nije jeo travu). Težina i starost za klanje je ista kao u janjadi. Jedino se za razliku od ovci, odrasle koze se kolju samo kad su starije od godinu dana. Kategorije i karakteristike mesa za ishranu su iste kao kod janjadi (ovca).

Janjeća koljenica

lammchop

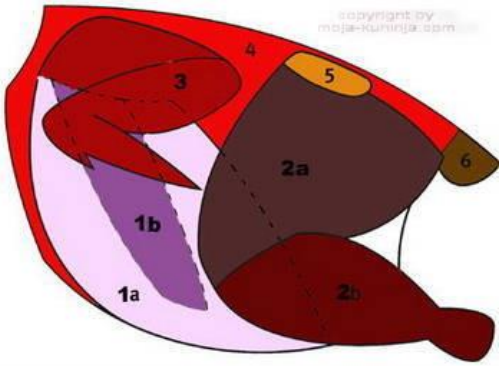
Janjeća rebra

Janjeći kotlet

Kategorije janjećeg i kozjeg mesa

1.Vrat	Janjeći i kozji vrat je prošaran masnim tkivom i posebno mekan. Od janjećeg vrata radimo ragu ili gulaše, pogodno za kuhanje. Poznato jelo je „Irish Stew“ - Irski gulaš
2.Prsa	Janjeća i kozja prsa se sastoje iz samih prsa i prsne špice. Meso je sa prožeto masnim tkivom i koristi se za pirjanje, pečeno kao punjena prsa, kuha se u varivima
3.Lopatica	Janjeća i kozja lopatica je meko i sočno meso, masno tkivo koje ga okružuje treba odstraniti prije pripreme. Koristimo ga za ražnjiće, pirjamo ga i pečemo na žaru kao odrezak. Odlično je i za rolade.
4.Koljenica	Janjeća kao i kozja koljenica ima sočno meso intenzivnog okusa. Pečemo ih u komadu, pod pekom ili je kuhamo
5. Hrbat	Janjeći i kozji hrbat, koji iz navike zovemo jednim imenom janjeća ili kozja rebra se sastoje iz prednjeg dijela sraslog sa rebrom stražnjeg mesnatijeg dijela na kojeg je sa doljnje strane srastao file. Iz mesnatog dijela janjećeg ili kozjeg hrbata režemo male kotlete. Ako tim malim kotletima ogulimo meso sa kosti i ostavimo na kosti samo doljnji dio da izgleda kao steak, dobivamo tzv. Lammchop. Meso oba djela janjećeg i kozjeg hrbata je nježno i sočno idealno za kratko prženje ili pečenje na roštilju.
6. Potrbušnica	Janjeća kao i kozja potrbušnica je dosta masno (ne premasno) i ima dosta hrskavice. Kod janjeta ili kozleta sa ražnja ovo je najbolji komad mesa. Janjeću potrbušnicu koristimo za juhe, variva (ako maknemo suvišnu masnoću), a možemo ga rolati u roladu te peći.
7. File	Janjeći i kozji filet je najmanji i najskuplji dio janjeta ili kozleta. Možemo ga peći cijelog ili rezati na male odreske (medaljone).
8. But	Janjeći ili kozji but je meso sa malo masnoće. ali mekano i mesnato. Najbolje meso za pečenje u komadu, ali je prije treba objesiti da se iscijedi i osuši. Peći je treba svakako u komadu sa kosti jer tada ostaje sočnija. Probajte svakako ražnjiće od janjećeg buta.
Iznutrice (janjeće, ovčje, kozje)	Janjeća, kozja ili ovčja jetra i bubrezi se mogu pržiti, također specijalitet su i fileki (škembići, tripice) to su očišćeni, narezani janjeći ili ovčji želuci, dinstani u saftu od luka.

Kategorije mesa peradi



1.Prsa	Prsa peradi sastoje se od većeg vanjskog (1a Pectoralis) i manjeg unutarnjeg (1b Supracoracoideus) filea i količinom čine 25-35% težine životinje. Meso je posebno siromašno masnoćom i nije pogodno za duže pečenje. File je pogodan za paniranje (pohanje) kao odrezak (šnicl) ili za peći u komadu npr. pileća prsa ala venera.
2. (a) Batak i (b) dobatak, karabatak	(a)Meso batka i (b) dobataka (karabataka) sadrži puno malih mišića, koji su međusobno odvojeni masnim tkivom, bojom tamniji i okusom aromatičniji nego prsa. Kod veće peradi (puran, guska) batak i dobatak odvajaju se pri pečenju ili kuhanju. Meso je pogodno za sve vrste pripreme, odvojeno od

	kosti može se peći i kao odrezak, narezano na komadiće kao pileći ražnjić ili pileći paprikaš.
3. Krilo	Krilo od peradi ovisno o veličini peradi sadrži manje (kokoš) ili puno mesa. Krilca se peku (chicken wings), ali i kuhaju za juhu
4. Hrbat	Hrbat kod peradi za razliku od drugih vrsta mesa sadrži jako malo mesa. Koristimo ga za kuhanje juhe, ili pečenog u komadu zajedno sa plućima
5. File sa vrha batka	File sa vrha batka kod peradi se sastoji od dva mala filea (fr. Sot-l'y-laisse) koji se nalaze na vrhu batka, sa unutarnje strane hrbata.
6. Trtica	Trtica je sa kulinarske strane skoro bezvrijedna, sadrži samu masnoću, koju možemo pri pečenju skupljati i polijevati po pečenju, ili naknadno na njoj pripremati druga jela.

Iznutrice	Pod iznutrice spadaju srce, jetra i želudac se kuhaju ili prže. Može se raditi i jetrena pašteta.

Meso kokoši	Kokošje meso dijelimo po starosti i težini kokoši Brojleri, pilići je uvriježeni naziv za kokoši koje se uzgajaju za meso. Pilići oba spola se počinju klati kod težine 800-1200 g i starosti od 9-12 tjedana, tada je meso najmekše i najukusnije. Teže piliće dijelimo još na kopune (kapune) i pularde. Pulard je pile oba spola teže od 1,2 kilograma, meso im je bjelkasto i vrlo mekano. Pulardi hranjeni samo kukuruzom imaju posebno žuto meso. Kopun je kastrirana muška životinja i svjetski poznata delikatesa, čije meso je vrlo intenzivnog, prijatnog okusa. Najpoznatiji su iz okolice Bresse u Francuskoj, tzv. Chapon de Bresse Starije ženske životinje (12-15 mjeseci) nazivamo kokošima imaju izrazito aromatično meso koje je najbolje kuhati jer pečenjem postaje žilavo. Ovdje ne smijemo miješati kokoši sa kokošima nesilicama, jer one nisu uzgajane zbog mesa, nego zbog jaja, premda nakon što prestanu nesti jaja, često završe kao kokoši za juhu, ali nemaju ni izdaleka kvalitetu kao kokoši uzgajane za meso.
Meso guske	Guščje meso dijelimo po starosti i težini guske. Nabolje meso guske je do 5 mjeseci starosti i težine 2-3,5 kg, meso je posebno mekano i nije tamno kao kod starijih životinja. Guske težine oko 7kg i starosti 6-9 mjeseci zovemo još tovljene guske, najviše ih se koristi u kasnu jesen i oko Božića. Uzgajaju se i još starije guske, preko 1 godine i težine veće od 6 kg, ali te su vrlo rijetke. Guska ima dosta, da ne kažemo jako puno masnoće, ali bez nje je guščje meso suho. Masnoću možete reducirati tako da kod pečenja svako malo ubodete najmasnija mjesta čačkalicom, da isteče masnoća. Postoje i guske koje se hrane (šopaju) uz onemogućeno kretanje, sa ciljem postizanja što veće jetre, koja se potom prerađuje u guščju paštetu, svjetski poznatu deliciju.
Meso patke	Pačje meso dijelimo po starosti i težini patke. Najkvalitetnije je meso mlade patke težine do 2 kg i klane između listopada i siječnja. Uzgajaju se i tzv. divlje rase, težine 2,5-3,5 kg. kod kojih je meso posebno kvalitetno, sa manje masnoće nego kod običnih pataka. U Francuskoj je poznata rasa Barbarie, koja je križanac obične i divlje patke, meso ima najbolje odlike obje rase. Pekinška patka nije posebna rasa patke nego naziv poznatog jela sa dalekog istoka.
Meso purana, tuke, čurke	Pureće meso, puretinu dijelimo po starosti i težini purana. Do nedavno je puran, purica ili tuka bila najveća pernata životinja uzgajana za jelo, sad je to postao noj. Meso purana je cijenjeno zbog svoje raznovrsnosti. Pureća prsa svjetlorozkaste boje su i vrlo mekana, bataci i dobatci su tamnijeg mesa i jačeg okusa. Puran je težak obično oko 8-12 kilograma, dok uzgojeni Pazinski puran teži i do 30 kilograma. Za pečenje koristimo najbolje tzv. baby purane 2-3 kilograma težine, prepoznati ih možemo po bijelim do lagano obojanim nogama presvučene kožom nalik ljuskama. Također nisu loši mladi purani težine 3-4 kilograma. Teži purani (12-20kg) prodaju se u komadima

	(pureća prsa, bataci) ili se od njih proizvode salame, kobasice ili paštete.

Divljač

Divljač u ljudskoj prehrani	Pod divljač podrazumijevamo životinje koje koristimo u prehrani do kojih dolazimo njihovim lovom u divljini ili kupovinom u specijaliziranim trgovinama. Pod divljač ubrajamo; *divlju svinju, jelene, srne, jarebice, fazane, divlje patke, liske, tetrijebe, divlje koze, muflone, divlje zečeve, kuniće* pa čak i u nekim krajevima i medvjede. U današnje vrijeme čovjek je za vlastitu prehranu počeo sa uzgojem nekih divljih vrsta u nekom "poludivljem" okruženju (divljač živi u prirodnim staništima, ali se njen rasplod i razmnožavanje kontrolira i potiče suvremenim metodama). Također samim dodatnim hranjenjem i eliminiranjem prirodnih neprijatelja se umjetno povećava broj divljači koji se potom lovi i prerađuje u ljudsku hranu. Postoji i stvarni ekstenzivni uzgoj pri kojem se na farmama uzgajaju potomci životinja ulovljenih u divljini. Tu je posebno poznat uzgoj fazana, srna, jelena, divljih zečeva. Meso divljači, posebno one do koje se dolazi lovom u slobodnoj prirodi, je prilično žilavo tj. mišićavo, budući da životinje da bi došle do hrane moraju se puno kretati. Takvo meso ima i svoj karakterističnu, teški miris i okus kojeg se možemo riješiti samo mariniranjem te kuhanjem u više voda, ako nam takav izvorni miris nije po ukusu. Meso takvih u divljini ulovljenih životinja se iz već spomenutih razloga priprema najčešće pirjanjem i kuhanjem. Poznat je lovački gulaš. Meso životinja uzgojenih na farmama sadrži više masnoće, budući da životinje moraju uložiti malo ili ništa energije da bi došle do hrane. Takvo meso možemo pripremati na uobičajene načine. Također se u prakticira i križanje domaćih i divljih životinja, kojima
	se križanim životinjama daju najbolje karakteristike obaju životinja. Ovdje je najpoznatiji primjer križanac između domaće i divlje svinje.

Meso na tingul (pirjano meso)
pirjano meso janjetine, peradi, fazana ili zeca na maslinovu ulju, češnjaku, luku, peršinu, mrkvi, suhim šljivama s lovorovim listom, ružmarinom, podliveno vinom i juhom. Poslužuje se uz tjesteninu.

Meso u padeli
meso fazana, kunića, pileta ili janjeta pirjano na luku uz dodatke aromatičnih trava, zaliveno vinom.

Meso prkajeno
(*slo.*) dimljeno meso

Meso iz tunke (banjice)
specijalitet koji se radi od najbolje svinjetine. Prvo se meso dimi a zatim stavlja u drvene kačice (banjice) u kojima se nalazi mast dobivena iz mljevene kuhane slanine. Ovaj specijalitet se radi obavezno kod „kolinja“ (tunka – drvena bačvica)

Mesobiž
sušeni grašak koji ostane bez opne pa se prepolovi na dva dijela.

Mesopust
posljednji dani mesojeđa

Mesopusten
dani mesopusta, fašenski dani, dani karnevala
Tako je gotov pravičen Bog one kaštigati, koteri mesopustne dneve … ne obderžavaju;
… porez kaže mesopustnu nedelu koja je 8 spred Vuzma

Mesoputen
koji voli jesti, sladokusac

Mesotestenica
mesna pašteta

Mesotesteničar
onaj koji pravi, peče paštete, tjestenice

Mesti
lupati mlijeko da se iz njega izdvoji maslac

Mesulja
debela kruška (Slavonija)

Mešnjača
kobasica s mesom

Mešturati
patvoriti vino (meštura – umjetno)

Meteno maslo
izdvojeno maslo iz kajmaka ali još neistopljeno

Metača
krilo guske kojima se žene pometale stol

Metenica
mlijeko koje ostane poslije izrađenog masla u stupi

Meteno maslo
izdvojeno maslo iz kajmaka ali još neistopljeno

Metica
metvica, matičnjak, menta

Metina potica
(*slo.*) savijače od metvice, (nane)

Mettwurst
tipična njemačka kobasica, koju rade i u Italiji (svinjetina, masnoća, papar, sol, razni začini i sir)

Meza, meze

(*perz.*) 1. zakuska, jelo koje se uzima uz rakiju ili vino. Polako se pije i jede. Za mezu se obično poslužuje: meso, sir, salata; 2. poslastica

Mezabota
bačva od 6 hektolitra

Mezana
1. vrč od 1,5 l; 2. sud za tekućinu; 3. drveni sud za brašno (Ogulin); 4. za maslo (Dalmacija)

Mezarola
(isto što i vučija) drvena plosnata posuda (bačvica) za prijenos vode (Dalmacija)

Mezarolin
drveni sud od 5 do 10 l u kojem se držala riba

Mezdra
sredina ploda

Mezdriti
strugati meso s nutarnje strane kože (mezdre)

Meze
zakuska izvan redovnih obroka, obavezno uz piće

Mezetiti
jesti mezu uz piće; prigristi

Mezetluk
(*perz. tur.*) meza, ono što se jede kao meza

Mezga
marmelada, pekmez, sok.

Mezgra
mlado „liko“ ispod javorove kore što su koristili pastiri i ovčari (bila im je naročita poslastica)

Mezina, mižina
mjera od 4 starića = 40 l (Buzet)

Meždenik
papula, ugnječen kuhan grah bez čorbe

Mijesiti
znači mehaničkim putem ili rukama sastaviti sastavne dijelove nekih namirnica, recimo mijesiti tijesto za kruh (brašno, kvasac, sol i voda) ili mljeveno meso i druge sastojke za kosane odreske.

Mijemišina
vidi: mišina

Miješani krumpir
kuhani zgnječeni krumpir začinjen lukom prepečenim na masti, slično „restanom“ krumpiru

Mileram
(*njem.* Milchrahm) kiselo vrhnje, skorup, kajmak, pavlaka, smetana

Milhbrot
milibrot (*njem.* Milch – mlijeko + Brot – kruh) vrsta kolača; mliječni kruh

Miliprut
lički izraz za mliječni kruh (milhbrot)

Milibrot
vidi: Milhbrot

Milun
dinja (dinje i lubenice uz slane dodatke su do danas ostale u mediteranskoj ishrani, mnogi kulinari smatraju (što je pogrešno) da je to novovjeka tvorevina u gastronomiji)

Mina
mjera za žito, dva kvartola (Rab, Malinska)

Minaza
hrana, živež

Mlinčenjāk
valjak za valjanje tijesta

Mineralna voda
voda koja se dobiva iz podzemnih nalazišta velikih dubina izoliranih slojeva, besprijekorne bakteriološke čistoće. Bilo kakva intervencija u smislu promjene mineralnog sastojka je strogo zabranjena kao i sredstva za dezinfekciju. Jedino je dopušteno odstranjivanje nestabilnih elemenata, kao npr. željeza. Na našem su području natrij-hidrogenkarbonatne, a manje su zastupljene kalcij-hidrogenkarbonatne i magnezij-sulfatne vode.

Na bazi mineralnih voda proizvodi se veliki broj napitaka različitih okusa. Svima je zajednička niskokaloričnost i vrlo nizak energetski potencijal. Ta pića su vrlo osvježujuća i stvaraju osjećaj velike slatkoće iako imaju samo 2 posto šećera.
Kako je danas čak i voda iz vodovoda sve manje upotrebljiva za piće, potrošnja mineralne vode sve je veća. U prošlosti se riječju *slatina* – nazivala kisela voda, kao i područja na kojima je takva voda izvirala. Gledajući našu zemljopisnu kartu možemo naći više od trideset mjesta sa tim nazivom (Podravska Slatina, Slatina kod Splita, Slatinik kod Slavonskog Broda...)

Mira
mjera -15 kg (Kordun)

Mirabela
okrugla žuta šljiva, žutica mirabelka

Mirakul
mirakuo, merakul; 1. pravljenje čuda od neznatnih sitnica, čudesan; 2. koji pobuđuje divljenje; 3. razne đakonije hrane

Miramare
naziv koji se često susreće kod ugostiteljskih objekata odakle se pruža lijep vidik na more

Mirodija
(*gr*. myrodia – ugodan miris) osušeni dijelovi biljaka ugodna mirisa koji se upotrebljavaju kao začini kod pripremanja različitih jela ali i kod pripremanja nekih napitaka: celer, cimet, đumbir, klinčići, kim, kopar, lovor, muškatni oraščić, papar, peršin, vanilija ...

Mirogojček
u Zagrebačkom žargonu naziv za „kiseliš“ - vino koje karakterizira kiselkastiji okus, no isto tako to je i podrugljiv naziv za vino najlošije kvalitete kojeg piju samo pijanci. Vino *Mirogojček* je bio i ostao važna komponenta domaće „tekuće“ kulture. Isti nadimak za Badelov Brandy (vinjak) dobiven je istih razloga kao i vino mirogojček (Badelov vinjak je bio i ostao izvrsne kvalitete, za razliku od vina).

Gumenjak (Autobusni kolodvor) otvarao se u 4.30 ujutro kako bi jutarnji redovni gosti (“mušterije”) mogli piti jutarnju kavu ili čaj uz “mirogojček” (Badelov vinjak).
“Mirogojček” je također i najomiljenija “vrsta osvježavajućeg energetskog pića”, nekih “novinara”, kojih se moglo vidjeti kako tumaraju ulicama u potrazi za tajnama gradskog života.
(Mirogoj: znamenito Zagrebačko groblje koje je nastalo 1877. godine na terenima ljetnikovca dr. Ljudevita Gaja)

Misir
1. klip kukuruza: 2. velika bundeva - misirka

Misirača
mesirača, misirka 1. vrst buče, bundeve, tikve; 2. klip kukuruza

Misirjak
kukuruz (Misir – Egipat)

Misirka
bijela buča, bundeva, zvana još i beskorka, pekunica (jer se peče)

Misur
mokera; drvena zdjela za juhu (Istra)

Mišanca
mišancija; gruda; pazija; pakoleč; svakober. 1.skupni naziv za samoniklo priobalno jestivo bilje (skupina poljskih trava od

radiča, maslačka, kopra, komorača, ušate, prilipušice, kozje bradice, kostriša, brebečice, divlje mrkve, ……..
Jedna od najpoznatijih i najrasprostranjenijih biljki koje tvore mišancu zove se *kostrič* i bez njega je mišanca nezamisliva. Ima blago gorak okus, vrlo je zdrav i ima prepoznatljiv čupavi izgled.
Zatim slijedi *slaška*. To je najslađe i najukusnije "parano" zeje i poželjno je da ga ima što više kako bi neutraliziralo gorkaste i prejake okuse ostalih biljki i dalo jelu blagu aromu.
Posebno aromatična biljka je *divji luk*.
Ispod masline ili u *meji* nalazi se *divlja mrkva*.
Biljka nad biljkama, posebno aromatičnog ukusa je morač. Neki ga baš ne vole zbog prejake arome, ali bez njega nema dobre *pare*.
Mišancu očistite i potopite u vodu sa malo soli. Nakon nekoliko min procijedite i dobro operite. U lonac stavite mišancu i dodajte čašu vode, poklopite i kuhajte par minuta na jakoj vatri dok ne omekša (oko 3 min). Procijedite je, posolite, popaprite i začinite maslinovim uljem. Tko voli može staviti i nasjeckanog češnjaka.
Nekada je mišanca sadržavala tridesetak vrsta bilja dok se danas sastoji od svega deset vrsta. Mišanca sadrži one biljke koje daju najviše arome, prije svega komorač (koromač) i neku od inače brojnih vrsta divljih kapula (luka; purića); 2. jelo od mješavine raznog samoniklog bilja („paropoč“) Korčula; Mišanca se kuha sama ili s krumpirom, začinjena češnjakom i malo maslinova ulja.
Šibenska mišanca sadrži 5/6 vrsta samoniklog bilja: divlje salate – poznate pod imenom loćika, tušta ili tušac ili portulak, divljeg luka, koromača, kostriša ili ostak ili zečja salata, divlja blitva.
Zadarski svakober sastoji se od: kostriša, cikorije (žutenice), maslačka, morske blitve, pušine, rusomače, pasjeg luka, komorača (kuha se u dosta vode, osim pušine i komorača koji se dodaje nakon 10 minuta, pred kraj treba posoliti. Ocijedi se i začini uljem i paprom. Poslužuje se kao prilog uz ribu.

Mišar
Klen; vrsta riječne ribe (*lat.* Squalius cephalus). Poznat je po tome da jede sve, tako da je to riba koja se može upecati i na kukuruz i na živog kedera, te na varalicu. Mišar ima snažno tijelo prilagođeno za plivanje u brzacima.

Miščija
(*sanskrt, ar*.) vrsta kruške, mirisna crvenkasta mala kruška

Mišina
mješina; 1. spremište (posuda) od kože ovaca ili koza (stoke sitnog zuba) za vino, vodu ili preradu sira, poznati - „sir iz mišine“.; 2. posuda za mast.
Još od biblijskih vremena ovčje i kozje mješine najpouzdanije su posude za prijenos tekućine, napose mošta iz teško prohodnih vinograda uvrćenih u šačice zemlje stiješnjene kamenjem golog krša.

Mišket
miščetin (sanskrt) vrsta jela mirišljava grožđa

Miškulancija
mješavina, smjesa (Lika)

Mišlin
kamenica, oštriga

Mišni sir
sir koji se radio u mješinama

Miština
nečisto, pomiješano vino (Krk)

Mišung
(*njem.* Mischung) mješavina

Mitarisa
žena koja loži i peče kruh; žena koja iz pekarnice raznosi kruh po kućama; pećarica.

Mitnjak
izbirljivac u hrani (Hrvati Banjalučkog podkozarja)

Miza
miža; (*lat.* mensa) stol, jedilna miza (slov.), trpeza (srp.); 2. hrana kao plaća ribarima najamnicima za lov srdela (Hvar)

Mizarola
drvena ovalna posuda za vodu od 50 litara. Nosila se na leđima (uglavnom žene) ili na magarcima, po dvije , sa svake strane po jedna(Korčula)

Mjedenica
sud, posuda od mjedi

Mjera na Kordunu

varčak	zapremina od 12 kg
mira	15 kg
vagan	3 varčaka
5 metara	500 kg

Mjerica
mjera za tekućinu (35 dag vode)

Mješaica
mala kuhača

Mješajača
kuhača

Mješaj, mješnja
porcija (količina) brašna potrebna za hljeb (kruh)

Mješavica
jestvina (jelo) od kupusa i tijesta

Mlačen
koji nije ni hladan ni vruć

Mlaćenica
(metenica) 1. vrsta sira; 2. voda od vrhnja, voda koja ostaje nakon centrifugiranja ili mlaćenja slatkog vrhnja ili mlijeka nakon odvajanja maslaca (putra). Ovisno o obradi mlaćenica može biti slatka ili kisela. Od toga se nekada radio nedjeljni ručak; 3. vrsta cicvare koja se kuha s mlijekom. Kad mlijeko provri polako se dodajte kukuruzno brašno uz stalno miješanje i kuhanje na tihoj vatri. Kad se skine s vatre umiješaju se jaja i odmah se poslužuje.

Mlade klice kelja
(*njem.* Schnittkohl) Neka vrsta vrzine repice

Mladi sir od jomuže
(*slo.*) sir se stavlja u drvenu kačicu u redove između se posoli i poklopi težim kamenom i zalije kiselim mlijekom (jomužom)

Mladina
živina, perad
Imamo .... još k tomu, ali kopuna, ali piščence, golubiče, ali od druge mladine

Mladinska mast
mast od peradi

Mladinče
mlado od živine

Mladunica, mladica
prase od nekoliko mjeseci (Istra)

Mlaćenica
tekućina koja se dobiva kad se tuče vrhnje u stapu i izrađuje maslac; stepka

Mlata
pivarski termin: tučeno i kuhano žito za vrenje piva

Mlečnak
zemljana posuda za mlijeko

Mlečnica
1. hladna prostorija u kojoj se drži mlijeko; 2. posuda za mlijeko; 3. dan kad se jede samo bijeli mrs (proizvodi od mlijeka)
Onda se obrano mleko postavi vu mlečnicu

Mliječ
sperma (sjeme) muške ribe za razliku od *ikre* sjeme ženske ribe. Ostale iznutrice ribe (bez žučnog mjehura, mjehura i crijeva), upotrebljavaju se također kao mliječ.

Mliječni bar
nudi gostima sve vrste mliječnih proizvoda, jednostavna i miješana mliječna i ostala bezalkoholna pića, sendviče, sladoled i sl.

Mliječna restauracija
jela se pripremaju na bazi mlijeka, mliječnih proizvoda, brašna i proizvoda raznih žitarica, jaja, a ponekad i mesna jela u manjem izboru

Mliječnica
1. komora za mlijeko; 2. mliječno jelo; 3.posni dan; 5. vrsta kruške; 6. gljiva

Mlijeko
(kao i sir) najbolji je izvor kalcija potrebnog ljudskom organizmu. Osim kravljeg mlijeka za ljudsku ishranu služe i druga kao:

Kobilje	po svom sastavu najsličnije majčinom mlijeku, nomadi i ratnički narodi znali su od davnina za njega kao i za ukiseljeno mlijeko. Velika biološka vrijednost očituje se naročito kod obnavljanja sluznice crijeva i želuca, ubrzava regeneraciju živih ćelija jetre kao što i jača mišiće srca. Ovo mlijeko sadrži malo masti, ali zato ima puno vitamina. Već 2,5 dl na dan djelovat će korisno na organizam a terapija od 15 dana uveliko će smanjiti tegobe
Bivoličino mlijeko	također je vrlo korisno. Danas se obnavlja uzgoj bivolica radi mlijeka. U Italiji poznata pokrajina Campania – po siru Mozzarella dobivena od tog mlijeka
Kozje mlijeko	zbog toga što je jače od kravljeg potrebno je kod kuhanja dodati malo vode. Ovo je mlijeko također bolje i zdravije od kravljeg
Mlijeko evaporirano	zgusnuto isparavanjem vode, bez dodavanja šećera
Kondenzirano	zgusnuto na ¼ ili 1/5 ukuhavanjem sa šećerom
Pasterizirano	zagrijano do 70 oC da bi se uništili mikrobi.
	Homogenizirano, zagrijano do 85 oC i protisnuto kroz vrlo fino sito kako bi se grudice masnoće raspale. Na taj se način omogućuje razdvajanje masti od ostalog dijela
Sterilizirano	zagrijava se do 100 oC i pakira u hermetički zatvorene posude.
Mlijeko u prahu	nije suvremeni proizvod. Njime su se još prije osam-devet stoljeća koristili u pljačkaškim pohodima, pod vodstvom Džingis-kana (glavna hrana nomadskih naroda je bilo kiselo mlijeko i sir). Postupak proizvodnje mlijeka u prahu službeno je zaštićen 1856. u Švicarskoj, a naveliko su ga upotrebljavali američki vojnici u građanskom ratu 1861.-1865

O važnosti mlijeka govori i mitologija. U indijskoj je mitologiji iz oceana od mlijeka koji su je miješali bogovi stvoren svijet i sveta krava Kamadhena. U Kannanu, židovskoj obećanoj zemlji, tekli su med i mlijeko. U vikinškoj mitologiji najpoznatiji je lik krava Audhumla, iz čijega su vimena tekle četiri rijeke mlijeka koje su othranile Ymira, začetnika divova.

Mliko
kiselo mlijeko (Kordun)

Mlin

kućni mlin za žito

Mlinci, mlinec
1. komad pečenoga okrugloga tijesta; 2. vrsta jela od takva (pečenoga i kuhanog) tijesta sa sokom od pečenja.
Fenomen našeg pučkog kulinarstva, pravi se iz beskvasnog tijesta (postoje indicije da je to zapravo praslavensko jelo). Najčešće se rade u Hrvatskoj i istočnoj Sloveniji (guska s mlincima). Tijesto se mijesi brašna, jaja i vode; peče se na ploči štednjaka ili u pećnici, prelije se kipućom vodom, začini sokom od pečenja, mašću ili vrhnjem. Služi kao prilog nekim mesnim jelima
Naputak: 1 l bijelog pšeničnog brašna, 2 jaja, pola velike žlice soli i toliko mlake vode, da se od svega može umijesiti tijesto tvrdoće kao za rezance. Tijesto se razdijeli na manje „loptice“, pa se na dasci posutoj brašnom razvaljaju mlinci debljine kao tijesto za rezance. Razvaljani mlinci kratko se prepeku s obje strane na užarenoj ploči štednjaka (stari štednjak na drva) ili se stave u plitke široke „tepsije“ pa se peku u užarenoj pećnici (po dvije ili tri minute sa svake strane).
V rolu sfilana fazanova prseca, z reš pečeni mlinci

Mlinica
brašno

Mlinčenjak
oklagija, sukalo; drvena sprava za valjanje tijesta

Mlinčići

mlinčić za kavu, papar

mlinčić za kavu

mlinčić za lješnjake, orahe

mlinčić za mak
pomagala za usitnjavanje-mljevenje kave, lješnjaka, maka, oraha

Mliva
samljevena žitarica, obično prvi godišnji plodovi (Posavina)

Mlječar
mlječarica; naziv za ostavu; „špajzu“ (sela na Papuku)

Mljekarica
pita (gužvara). Tijesto pite se izmijesi s jajima i masnoćom. Pečeno se zalije s kiselim mlijekom u koje se doda malo usitnjenog češnjaka

Mljekarnik
pita od jaja

Mljekošće
namlječak; domaća životinja koja još sisa (tele, janje)

Mljeti
znači neku namirnicu pomoću stroja usitniti npr. meso, orahe, mak, itd.

Moča
1. mast; umak; sok; nakon pečenja mesa nataložena mješavina kolagena, masnoća i začina na dnu pladnja. Kod pripreme mesa na ražnju mast (sok) koja je odlična za pripremu moče (naročiti okus daje janjetina) i uz kiselo mlijeko prava je delikatesa; 2. kriška svježeg kruha namočena u preostalu mast od pečenja; *pretop*, osoljen i prirađen uz željeni dodatak; umočen kruh dobiva epitet „ono najbolje“ kod starije generacije; 3. Moča može biti i preliveni kruh još nezaprženom juhom od graha. Malo se doda masti i posoli. Da djeca izdrže do ručka.

Močenac
močeni sir; muhot, mukot, mokot (Primorje)

Močeni vugarki
kiseli krastavci; slažu se u zemljanu posudu, preliju razrijeđenim octom, doda se kopar i kiseli 8 dana

Močira
1. gomila kamenja – suhi zid oko kultiviranog tla (vrt) (Rab)

Močjak
hrana od pšeničnog, kukuruznog brašna (Međimurje)

Močnik
močnak; jelo: kuhano brašno u vodi ili mlijeku

Močnjak
močnak; kaša, gusto jelo (sjeverozapadna Hrvatska)
Na vsakoga je bila jedna glava šalate .. močnjak z medicum i snegom

Modl
modla, modlin; (*njem.* Model) kalup za pečenje kolačića, uglavnom limeni
Ne znam di su mi nana straćili modlu za kuglov, ne možem da je nađem.

Modlice – *šapice*
zamijesite tijesto od masti, brašna, kajmaka, žumanaca, praška za pecivo, vanilin šećera, vrlo malo šećera i mljevenih oraha. Svinjske masti se stavi više nego kajmaka. Sve se dobro izmiješa, uspe u brašno i zamijesi tijesto srdnje tvrdoće. Komadiće tijesta utiskujte u namazane mašću kalupiće (modle). U tijesto se mogu utisnuti režnjevi oraha. Pazite da tijesto ne bude predebelo (mora ostati mjesta u kalupiću), jer se tijesto digne. Ispečeno ostavite da se ohladi, „modlice“ – „šapice“ uvaljajte u sitni šećer ili šećer u prahu.

Mogolji
nedefinirana vrsta jela (možda od gljiva – gomolja) (Istra)

Mogranj
nar, šipak; sredozemna voćka koja raste i kod nas. Plod je veličine jabuke ispunjen mnoštvom crvenkastih zrnaca slatkasto-trpka okusa. Služi i za proizvodnju poznatog sirupa Grenadina, koji je blaga okusa i svjetlocrvene boje; upotrebljava se u slastičarstvu i za miješanje pića.

Mohant
vrsta skute, sira

Mohunje
mahune (Kordun)

Moka
1, (muka) brašno: pšenica, ražena, ajdova, koruzna, bela, črna, krušna; 2. (*njem.* iz *engl.*) vrsta cijenjene kave (*Coffea arabica*),

porijeklom iz Jemena, po imenu jemenske luke (Al-Muhka; Mocca) na Crvenome moru preko koje se izvozi. Pod moka-kavom nekada se podrazumijevala samo dobra, jaka crna kava, bez dodataka

Mokavka
brašnava kruška

Mokić
smokva koja se istom raspupila (Primorje)

Molitvenica
čaša od porculana, našarana i nakićena

Mondamin
fina škrob od kukuruznog brašna za žgance (palentu) slično – Majzena, Corn-Flour

Montala
vrst jela od friganih jaja (Dalmacija)

Morac
komorač, slatki januš

Mor-dud
(*tur.*) vrsta duda ljubičaste boje

Mor-patlidžan
(*tur. perz.*) crni (modri) patlidžan, patliđan

Morica
crna smokva (Vrbnik)

Morkinja,
čurta; vrsta tikve, bundeve s narančastom unutrašnjošću, jestive, podrijetlom iz Kurdistana (Posavina)

Mormora
riba ovčica

Morota
muria; slana voda, rasol

Morova juha
juha od mrkve, tipično jelo francuskog sela. Priređuje se ovako: 50 dag očišćene i kosane mrkve, kuha se u 2 dl vode. Nakon kuhanja od jednog sata procijedi se kroz gusto sito i umiješa s 1 litrom čiste mesne juhe. Začini se.

Morska voda

to stanište biljnog i životinjskog svijeta, izvor je svih minerala od kojih je sazdano naše tijelo. Kemijski je sastav morske vode otprilike isti kao i kemijski sastav naše krvi. Prije dvadesetak godina francuski liječnici iz Instituta za proučavanje i ispitivanje morske vode i njezinih ljekovitih svojstava, javno su izjavili: - Morska voda zapravo je lijek koji medicini daje neslućene mogućnosti.
Ozdravljujuća i okrepljujuća svojstva proizlaze iz katalitičkog djelovanja anorganskih minerala koje ona sadrži. Morska voda potiče asimilaciju organskih minerala iz hrane. Minerali u morskoj vodi koji su anorganski, funkcioniraju unutar tijela kao kemijski stimulans za razne tjelesne organe i žlijezde, obnavljajući i normalizirajući funkcije tih organa i stimulirajući funkcije i potičući tjelesne snage.
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.
Morsku vodu koristite i kod pripravljanja morskih specijaliteta, ali ona mora biti potpuno čista, uzimajte je daleko od obale i iz dubine od najmanje 3-4 metra. Pazite kad je stavljate u jelo i u količini, dodajte je vrlo malo (jer će jelo u protivnom postati gorko) a poslije toga pazite i na dodanu količinu soli, jer je voda već slana. Možete je zamrznuti i sačuvati za jesensko-zimske dane, kad će te pripravljati morska jela kod kuće.
Dobivanje pitke vode od morske vode

Morsku vodu ne treba piti, jer pojačava žeđ i izaziva izlučivanje tjelesne tekućine. Iz morske vode može se dobiti pitka voda pomoću posebnih uređaja i pribora. Improvizirani način je destilacija

morske vode isto kao što se radi kad se peče rakija. Osnovno je da se zagrijavanjem na suncu ili pomoću zagrijavanja nekim drugim sredstvom morska voda isparava i dobivena para kondenzira u vodu.
U hladne zimske dane kad je mraz, pitka voda se dobiva smrzavanjem morske vode. Slatka voda se prva smrzava, te se sol koncentrira u sredini smrznute vode kao neka žitka masa. Nakon odstranjivanja te mase, preostali led se može koristiti, jer je oslobođen velike količine soli.

Morski plodovi
zbirni izraz za jestive životinje iz mora: ribe, rakovi, školjke, puževi, glavonošci

Mortadela
(*tal.* mortadella) velika debela jajolika salama napravljena od telećeg i svinjskog mesa uz dodatak slanine, jezika i različitih mirodija. Ima specifičnu aromu. Ovoj širom svijeta poznatoj kobasici pravo ime je Bolonjska kobasica mortadela dolazi od latinske riječi *mortarijum* što znači mužar tj. stupa što upućuje na tehniku pripreme. Da je to stara i izvorna kobasica potvrđuju nam i stari crteži bolonjskih mesara iz vremena starog Rima. Prvi pisani naputak (recept) pripreme potječe iz 16. stoljeća. Mortadela je postala poznata u svijetu zahvaljujući talijanskim doseljenicima u Ameriku kojima je i danas kultni prehrambeni artikl.

Mosflaša
(*njem.* Massflasche) boca od litre i po, oka, okanica, okanik

Mošanka; moštenka
jabuke koje se uzgajaju za proizvodnju jabučnog mošta

Mošča
mast (Međimurje)

Moškadur
kao mala kućica od žice u kuhinji, da muhe ne mogu do hrane, mlijeka (Dubrovnik; moškir – Split)

Moškovac
vrsta boba (Dubrovnik i okolica)

Mošnjice
mahune

Mošt
(*lat.* mustus) sok od grožđa nastao muljanjem grožđanih bobica. Dozvoljeno je najviše 28 posto alkohola.
(*Mustaceum* – lovornjača; u starom Rimu vrsta gibanice i kolača od mošta, sira, kumina, masla i lovorova lišća)

Moštati
prešati grožđe

Mošun
staja za ovce i drugu stoku, slamom pokrivena (Zakon vinodolski, 1395.)

Motel
prvi motel, kako se uobičajeno nazivaju svratišta uz autocestu, otvoren je 1925. u San Luis Obispou u Kaliforniji (SAD), a samu riječ motel (skraćenica od moto-hotel) smislio je arhitekt tog objekta Arthur Heinman.

Možgani
(*slo*.) mozak, možganova juha – juha od mozga

Moždina
(*franc.* moelle) srž goveđe cjevaste kosti. Dodaje se kao prilog juhama i nekim umacima. Moždina se zamrzne u svježem stanju, zatim izreže na tanke kriške i upotrebljava već prema želji

Mrčilo
crnilo u lignje i sipe

Mrižica
trbušna maramica.
Ka se ubije janjčića unda se komadi mesa lipo zamotaju u mrižicu i vrču peći u teći.

Mrkulja
naziv za crnu kavu

Mrs
1.hrana (mrsno jelo, zbirno ime za pršut, slaninu i ostalo) koja sadrži meso, životinjske masti; 2. vrijeme kad je običajima dopušteno jesti meso i hranu koja se po propisima ubraja u mrs; 3. prekinuti post (suprotno od postiti).

Mrsen
koji sadrži masnoću ili meso

Mrsiti
jesti mrsnu hranu
Ono je stara navada da se vu ov den pred pričešćenjem od vsake z mesom, mersne jestvine marlivo zderžavaju;
Kaj god zapovedaju – mersne ali postne jestvine.

Mrvljeni i sir
to je zapravo **sir u mješini**. Sir koji se napravio u planini (Velebit, Dinara, Biokovo, Mosor ..) nosio se kući, mrvio u nabijao u mješinu. Zbog svog specifičnog okusa i kvalitete vrlo cijenjeni sir. Ostatak sira se stavljao u maslinovo ulje te je i on bio cijenjen.

Mrzletina
(mrzlina – studen, hladnoća, zima) naš stari izraz za hladetinu. Ohlađen i zgusnut, drhtav sok od kuhane svinjetine, kostiju i kožica. Kao jelo spominje se 1703. godine u Hrvatskom zagorju

Mrzomin
vinova loza crna grožđa (Dalmacija)

Mućak
pokvareno jaje

Mućaline
sirutka koja ostaje nakon pravljenja maslaca

Mućnjak, mućak
pokvareno jaje

Mučenica
loša rakija; vidi: Hira

Mučeno tijesto
(*njem.* Rührteig) To se tijesto pravi s praškom za pecivo ili sodom bikarbonom, da malo naraste i dobije lakoću i poroznost, slično kiselom tijestu, samo u manjoj mjeri. Za razliku od tijesta s kvascem, koje se tuče („lupa“) kuhačom ili mijesi na dasci; tijesto s praškom za pecivo isključivo se „muti“ kuhačom, zbog čega je i dobilo ime „mučeno“ tijesto. Upotrebljava se za razna peciva, naročito za voćne kolače.

Mučni kruh
(semučni kruh) kruh od neprosijanog brašna (Istra)

Mufa
pokvareno vino

Muftak
mutvak (*ar*.) kuhinja

Muhtaš
muktaš; čovjek koji jede i pije na tuđi račun

Muhut
pljesnivoča

Muhutan
gnjil, pljesniv

Muka
brašno, melja, mela, kukuruzno brašno

Muktačina
muktaševina; jelo i piće zabadava

Muktesir
sir koji ostaje nakon što je sirutka istekla

Mula
1. glava hobotnice; 2. vrsta kobasice – *crijeva* (nadjeveno sirom, kruhom i govođim mesom) Krk.

Mulam
1. flam, potrbušnica, tančina; 2. govođe meso s boka ili prsiju (Korčula); 3. Poznata Bračka juha od mulama

Mulete
(*tal*. molle del fuoco) kliješta za vatru

Mulica
vrsta kobasice: krvavica - divenica (Istra) (radi se od čvaraka, svinjskih pluća, srca, mesa glave, kožica, masti luka, češnjaka, krvi; nadjeva se u svinjsko debelo crijevo; krvavice se također rade i sa pšeničnim i kukuruznim brašnom)

Mulita
roštilj

Mulja
glava hobotnice

Muljača
sprava za muljanje grožđa
Nije naša muljača, uzajmili smo je od komšije

Mundir
odijelo propisanog kroja, uniforma
Cure većma gledaje mundire nego one koji i nose

Mungo
riječ je zapravo o zelenoj soji iz Indije koja zbog tvrde ovojnice nalikuje grahu. Kuha se pola sata, ne treba je namakati. Lako je probavljiva, a najukusnija je pasirana.

Munilo
mirta, bosiljak

Muntar
avan, stupa, mužar

Munjača
muljača, mulača; posuda u kojoj se drži (soljena) ili se soli riba; drvena bačvica (30-40 l)

Mura
želudac koji stočaru služi kao sirište

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

Murica
prirodni sirište

Murka, murga
talog, mutež, od masla, maslina, iscijeđenog ulja

Murtela
bosiljak

Muruznica
kruh (beskvasni) od bijelog kukuruza, služi se sa sirom i kajmakom. Kruh se peče i ispod peke

Murva
dud

Murvač
divlji dud (Benkovac, Dalmacija)

Musa
(piće od mezgre). Ovo piće uglavnom su koristili čobani (pastiri), u proljeće, koji su vadili sok iz drveća: bukva, cer, grab, javora, klen. U drvetu bi napravili rupicu iz koje se sok polagano cijedio u posudu

Musafirhana
gostinjac; (*ar. perz.*) dobrotvorni ugostiteljski lokal (kuća) specijalno određena za putnika – namjernika u kojoj dobivaju besplatno konačište i hranu. Za vrijeme turske vlasti u Bosni bilo je musafirhana u mnogim mjestima

Musaka

(*ar*. musäqua) povrće pripremljeno za jelo s prženim mesom: jelo od tanko izrezanih patlidžana, buče ili krumpira, isprženih u maslu i jajima i posutih uprženim kosanim ili mljevenim mesom.
Postoje razne varijacije ovog jela (musaka od: cvjetače, kelja, kupusa, graška, mahuna, s mljevenim mesom kao osnovnim nadjevom).
Za musaku je važna *„polivka"* od: jogurta, jaja, praška za pecivo, malo brašna, soli; kojom se prelije. Kada je pečena ostavi se u pećnici oko 10 minuta kako bi se napravila korica.

Musolini
„šoferski uštrcak", „šoferski špricer" (malinovac, soda voda, vino)

Mustačno
(*tal*. mostacciolo) slatka jela od šećera (prvotno meda) i različitog voća

Muškacona
vrsta suhog kolača, slatkiša

Muškariola
naprava od mrežice u obliku ormarića za čuvanje hrane

Muškinja
mirisava jabuka (Lika)

Mušmula
mušmulja (*grč*.) mušmula, nešpela – voćka, grm ili stablo iz porodice ruža smeđih plodova, koji se beru u kasnu jesen, kad omekšaju. Plodove je najbolje jesti sirove.

Mušnina
mahuna

Muštarda
(*tal*. mostarda; *franc*. moutarde) senf, gorušica, slačica, sinapis (od grčke riječi sinap) ali i vrsta umaka.
Kod nas je najpoznatija *samoborska muštarda* – a tajnu proizvodnje donijeli su Napoleonovi vojnici. Proizvodi se od zrna gorušice i kvalitetnog vinskog octa, sa još dodataka koji joj daju specifičan okus.

Mutežina
vino s talogom (Dalmacija)

Mutvara
drobljenac „šmarn"

Mužar

(*mađ.* moszar) avan, stup, drveni malj, drobilica – vjerojatno prva kulinarska sprava koja se koristi za ručnu obradu raznog zrnja, usitnjavanje suhih trava i začina; može biti drvena, keramička, kamena ili metalna. Najbolja je kamena.

N

Nabadati
(špikati) iglom za nabadanje utisnuti u meso (perad, ribu ...) tanki komadić slanine, mrkve, kiselog krastavca ...

Nabubat
najesti do sita, prejesti se

Nabujak
laka smjesa koja se peče u otvorenoj vatrostalnoj posudi u kojoj se i poslužuje. Vidi: Varenci

Nacionalna jela
su povijesni odraz nacije, koji se ogleda u vrsti i sastavu jela, u količini i vrsti namirnica, pripremnom procesu, izgledu jela, ponekad i načinu posluživanja

Nacionalna kuhinja
sačinjavaju je nacionalna jela, običaji kod uživanja jela, vrijeme pripremanja i način posluživanja u širem smislu i kompletna pića s nacionalnog područja. O kvaliteti i asortimanu tih jela, kulturi posluživanja, o kvaliteti vina, rakija, likera ovisi dobar glas nacionalne kuhinje

Nacionalni restoran
nudi jela i pića karakteristična za neku naciju (ili regiju). Poželjno je da arhitektonsko rješenje nacionalnih restorana i uređenje interijera (zidovi, oprema, dekoracija) odgovara nacionalnoj arhitekturi. Radna odjeća osoblja treba biti što vjernija kopija nacionalne sredine, uz njegovanje lijepih gostoljubivih nacionalnih običaja.

Naćve

velika drvena posuda u kojoj se mijesi tijesto za kruh, pogače, …Napravljeno od izdubljenog drveta kao malo korito

Nadijevati
puniti, napuniti neku namirnicu (teleća prsa, ribu, perad, palačinke, tortu, povrće, paštete)

Nadivanica
(djevenica) nadjevene kobasice (Dalm.)

Nadjevene srdele
očišćene srdele od kosti, nadjevene mješavinom ribanog paškog sira, usitnjenim kuhanim jajima, maslinovim uljem, kosanim češnjakom; zaliveno uljem, vinom i malo vode, peče se u limu. Jede se toplo ili hladno

Nadrepak
trtica, zadnji dio tijela peradi ili ptica, koji čine zakržljali repni pršljenovi.

Nadstolnjak
stolnjak veličine plohe stola, koji služi da bi zaštitio stolnjak na stolu

Nadulača
krupna, nedozrela smokva (Benkovac, Dalmacija)

Naduvak
vidi: Kuglof

Naerendati
nairendati (*tur.*) nastrugati na erendi (krumpir, suhi sir) Erenda, irenda – strug za struganje (u kuhinji)

Nafaka
(*ar.*, navaka, nabaka) hrana, jelo, piće

Nafrigati
nečega puno ispržiti

Naglic
karanfil

„Naići i nadoći“
dizanje tijesta do određene količine

Najgvirc
(*njem.* Neugewürz) vrsta začina, krupni papar, glavičice, piment

Naključak
komad mesa koji se stavlja kuhati kad jelo već ključa, i koje se ne nosi na stol

Nakrkat se
'najesti se do sitosti, prejesti se
Nakrko se pa sad spava ko blažen

Nalučiti, zalučiti
obilato posuti kosanim češnjakom.

Namizno
(*slo.*) stolno (namizno vino)

Namjenica
prasica što se namjeni zaklati za Božić

Nane-šećer
(*ar. per.*) šećeri s ekstraktom od metvice (nane), s mentolom

Nanovača
rakija s dodatkom metvice

Naobedvati se
najesti se za objed

Napa
drveni svod, pokrov, nad ognjištem spojen s dimnjakom

Naparićati
prirediti

Napitati
nahraniti

Napoj
tekuća hrana za svinje, kuha se u kotlu od kukuruza, krumpira, ostataka iz kuhinje i sl.

Napolica
pomiješane dvije vrste žitarica (pšenica i ječam) (pšenica i raž) (Dalmacija);kruh miješan s pola ječmenog i pola krušnog brašna (davao se samo radnicima)

Napolitanka
suhi kolač od nekoliko oblata premazanih čokoladom ili nekom drugom slatkom masom

Naprstaka
kolači nazvani po načinu kako se prstima prave (Vinkovci)

Napolitanka
suhi kolač od nekoliko oblata premazanih čokoladom ili nekom drugom slatkom masom

Napuj(n)enec
vidi: Buhtl

Nar
(*per.*) pitomi šipak, mogranj

Naranča
najveće količine naranči (a i grejpa) na svijetu proizvodi Brazil. U njima ima više vlakana (vrlo važna za probavu) nego u većini drugog voća i povrća. Kora naranči iz krajeva gdje su noći toplije može biti bljeđe boje nego onih iz krajeva gdje su noći hladnije. To se događa zato što se zbog topline više klorofila seli u koru, što boju čini svjetlijom, ali takve naranče nisu ništa manje slatke. Naranča krije još neka iznenađenja – posadite li jednu njezinu sjemenku, vjerojatno će iz nje narasti više od jedne biljke. Kao i sva mlada stabla citrusa, i naranča ima oštre bodlje, koje popucaju kada drvo malo ostari. Naranče rastu u krajevima s blagom klimom, a dozrijevaju od studenog do lipnja, ovisno o vrsti, kojih ima mnogo. Osim jestivih postoje i ukrasne naranče.

Gorka naranča – ljuta naranča, zimzeleno stablo agruma, izuzetno visoko, guste krošnje i s mnogo oštrih bodlji na granama. Plod, velika žutonarančasta ili crvenkasta boba, tj. sok nije posve gorak, kako mu samo ime govori, sok je kiselkastogorkast. Kora je aromatična i gorka.
Na našem primorju odavna poznata, a imala je posebnu važnost sve dok se nije proširio limun i slatka naranča. Danas je njen uzgoj dosta zapostavljen. Posebno je zastupljena u parkovima južnog primorja (Dubrovnik, Elafitski otoci, Korčula, Mljet, Hvar, Vis), gdje je osobit ukras svojim trajnim zelenilom, posebno ljepotom stabala kad su puni plodova, koji ih lijepim i kićenim izgledom rese do kasnog proljeća.

Gorka naranča je u nas vrlo cijenjena, jer služi umjesto limunova soka u čajevima i kao začin ribama, mesu i sirovim morskim školjkama. Od gorke naranče pripremaju se džemovi, marmelade, sokovi, sirupu, a od dijela kore (pokorice) vrlo ukusne slastice.
Lošinjski vrtovi zahvaljujući blagoj klimi i u prvom redu kapetanskim ženama (supruzi su plovili a žene držale sva četiri ugla kuće) prepuni su naranči, limuna i mandarina, od kojih su pripravljale marmelade. Prema njihovim starim naputcima takve marmelade su najukusnije ako se konzumiraju - *na toplom domaćem kruhu*.

Naravni kruh
kruh, tj. tijesto u koje se umiješa mlijeko, maslo i jaja. Radi se za Uskrs (Istra)

Nasirit
sirenjem nakupiti sira
Nasirila sam dosta za dvi tepsije prisnaca

Naša
sud u kojem se drži brašno i kruh (Ogulin)

Natakar
(*slo.*) konobar; (Natek – Netek – mitološko biće koje prouzrokuje da čovjek izgubi tek (apetit, prohtjev za jelom)

Nategača
teglica, kojom se vadi iz bačve vino ili drugo

Natirati
razvlačiti tijesto prije grudanja, oblikovanja

Naturšnicl
naravni odrezak

Naut
nohut (*perz.*) slanutak, slani grah, prženo i mljeveno sjeme upotrebljava se kao dodatak kavi; varivo se radi kao grašak

Navaran
bljutav, nezačinjen

Navarno
(*slo.*) označuje samo svareno (jelo) i to: zelje, sočivo, posoljeno – nezačinjeno ili začinjeno uljem ili slaninom

Navržaj
vijenac smokava

Nazimac
krmak od jedne godine, prasac, vepar

Nažegnati
natočiti

Nektar
(*grč.* nektar) 1. u starogrčkoj mitologiji piće bogova koje je davalo besmrtnost i vječnu mladost onima koji su ga pili; 2. slatki sok koji izlučuju biljke. 3. naš izraz: mednica, mednik, medicam, medovina.

Nem
(*lat.* nutritionis elementum) mjerna jedinica za izračunavanje hranjivosti živežnih namirnica u usporedbi s majčinim mlijekom; 1. nem – 1 g majčina mlijeka (sistem uveo prof. Pirgeut)

Neslast
gorčina

Nestl
prežgano brašno s mlijekom, jelo za dojenče

Nešplin
Oskoruša – slična divljim kruškama; često se sadila u blizini vinograda ili voćnjaka jabuka. Ljudi se je držali, kao i jabuke – božićnice, na ormaru i u duge zimske dane pomalo grickali i uživali u njenom pomalo brašnastom slatkastotrpkom okusu. Kad bi pravili mošt od jabuka tada bi im dodavali i nešto oskoruša kako bi jabukovom vinu poboljšali aromu i bistrinu. Ovakvo vino tada bi duljim čuvanjem postajalo sve ukusnije.

Nimet
(*ar*. nimet; božja blagodat, božji dar) hrana, živež, kruh

Nirnbraten
(*njem.* Niere - bubreg) bubrežnjak

Nišeste
(u Dalmatinskoj zagori kažu *mišesta*) nišesta, nešesta (*perz.*) pšenični škrob u prašku koji služi za izradu slatkih jela

Niza
nizac; smokve nanizane na koncu

Nizbedrica
valjušci, „luleki" od krumpirova tijesta. Naziv *nizbedro/nizbedrica*, za valjuške, koristio se u Bjelovarsko-bilogorskom kraju od davnina. Žene koje su ih pripravljale uzimale su komadić tijesta i trljajući ga dlanom niz bedro (po bedru prema dolje), preko pregače, oblikovale valjuške/luleke i odmah ih bacale u kotao, s kipućom vodom, na ognjištu, kako bi se skuhali. Kuhane *nizbedrice* posluživali su se s raznim prilozima kao slana ili slatka jela.

Nočar
tele od jedne do tri godine

Nokli
(*njem*. Nockerl) vrsta tjestenine, žličnjaci, trganci, nokli, njoki, valjušci

Normativi
(*lat*. norma) hrane i pića; u ugostiteljstvu propisana količina materijala (namirnica i pića) koja se može potrošiti za pripremanje nekog jela, odnosno pića. Normativi su osnova za kontrolu utrošenog materijala i planiranje nabave, za izračunavanje cijena pripreme, a time i prodajne cijene određene ugostiteljske usluge

„Nositi čašicu"
u svatovima mladenka nosi čašicu rakije od osobe do osobe poljubivši starije u ruku, žene u lice, s mlađim muškarcima se rukuje, a mladoženju preskače. Poslije ispijanja čašice svatovi na pladanj stavljaju novac kao dar mladenki. (Posavina)

Nostvica
kečiga (riba)

Nosulja
duguljasta smokva (Krk)

Novoletnica
(*slo.*) obredni kruh, pečen za Novu godinu

Nožemušćade
oraščići, mirodija.
Nožemušćade se meću u bolduni, a isto i u šufiganu žigericu i u putač, da dâ gušt, i da lipo zavonja.

Nučo
koštica od masline; komine

Nudl
nudla (*njem.* Nudel) tjestenina; valjušci;

šufnudle	krumpirovo tijesto oblikovano u prutiće i kuhano u slanoj vodi, poslužuje se kao prilog ili samostalno jelo uz zelenu salatu ili pekmez
ponenudle	jelo: grah s rezancima („paštafažol")

Nudlbret
(*njem.* Nudelbrett) daska za valjanje tijesta

Nudlvaler
(*njem.* Nudlwalker) valjak za tijesto

Nukle
nuklica; janje od godinu dana

Nula
najbolja vrsta brašna za kolače (Posavina)

Nuler, nula, nulerica
vrlo sitno (fino, najbolje) pšenično samljeveno brašno, bijelo brašno za kolače
Nularicu smo ostavili za kolače

NJ

Njoki
(*tal.* gnocco) valjušci, okruglice, žličnjaci. Izrađuju se od propasiranog kuhanog krumpira, brašna, jaja i soli. Kada se umijesi tijesto, otkidaju se komadići, oblikuju u loptice, rastanje u obliku valjka (štapića), popraše brašnom, pritisnu lagano vilicom i kuhaju. Njoki od krumpirovog tijesta su bolji od onih izrađenih od brašna žitarica. Izrezbareni njoki (udubine u tijestu) su idealni za upijanje umaka

O

Obara
1. sitniš od svinje koji se stavlja u kobasice; 2. (*slo.*) ujušad, umokac (telećja obara z žganci); 3. masnoća na vodi u kojoj se kuhaju, bare krvavice i švargla na svinjokolju
Sa obare smo skupili skoro pet litara masti

Obare
(obarine) sitniš od svinje koji se stavlja u kobasice

Obarak
uvarak, dekokt, (dekokt – *lat.* decoquere – skuhati: ljekoviti napitak od kuhanih trava); 1. voda u kojoj se kuhalo neko povrće, služi za nadolijevanje; 2. mesna juha koja služi za nadolijevanje nekih juha i umaka

Obarine
voda u kojoj se što varilo (kuhalo), zelje, meso

Obariti
Kuhati; držati kratko vrijeme u ključaloj vodi, prokuhati

Obarnica
juha koja se dobije od kobasica tj. voda u kojoj se kuhaju kobasice; gudlja, varnica (Hrvatsko zagorje)

Obataljeno
pokvareno

Obatnjača
pogača koja se daje prolaznicima

Obed
objed, ručak, obrok koji se jede u podne

Obeliti, objeliti
oguliti (krumpir, luk, voće, …)

Obers
(*njem.* Obers) tučeno slatko vrhnje

Obetica
kolač koji se radi od finog brašna (kao za kruh), razvalja i ispuni mješavinom sira i jaja. Sve se zavije i ispeče (Istra)

Obga
jufka, kora, patura; rastanjeno tijesto; gibanica od obgi sa sirom; obga za pitu

Obgvircati
začiniti

Obid
jilo o podne

Obilit
ogulit (krumpir, mrkvu, jabuku, ..)

Obist
(*slo.*) bubreg, „obistena pečenjka“ – bubrežnjak

Objed
užina, ručak, glavni dnevni obrok jela u 12 sati. Kad su se obavljali poljski radovi objed se nosio i na polje. Kad su se čula zvona crkve u 12 sati jelo je moralo biti na stolu, za što je bila odgovorna glavna gazdarica (ponegdje zvana – *stopanica*; kod Arbanasa (Zadar) sačuvao se izraz *stopanin* – glavar pastirske organizacije, onaj koji je proizvodio sir). Ukoliko jelo nije bilo doneseno na polje u 12 sati to je bila velika sramota za gazdu (domaćina) jer su kopači, orači, kosci ili dr. Isprika je mogla biti samo smrt ili teška bolest, što je govorilo i o odnosu među ljudima – ponosu i ugledu gazde i prema radnicima.

Oblagati
kalupe ili oblike pokriti iznutra tankim slojem lisnatog, prhkog ili kojeg drugog tijesta

Oblaporan -rna, -rno, **ohlaporan** -rna, -rno
gladan, pohlepan, nezasit, halapljiv, proždrljiv

Oblata
oblatna, oblanda (lat. oblatum – hostija) 1. beskvasni kruh za misu (tanak listić umiješan od brašna i pečen – hostija (žrtva); 2. stara dubrovačka slatkarija, koja se umakala u vino; 3. u slastičarstvu (list od pšeničnog brašna bez kvasca) služi za izradu raznih kolača, izrezan daje se uz sladoled i sladoledne kupove; 4. fino čajno pecivo napravljeno od brašna, šećera, masti, jaja, kvasca i mirodija pečeno između željeznih kalupa

Oblija
1. (ublija) duguljasti obli kruh u koji se stavi malo grožđica, badema i smokava, odozgor se ukrasi (prošara) vilicom. Kruh se radi za Sve Svete (Hvar, Dalmacija); 2. obla; pogača

Oblivci
nekvalitetan ocat od odlivenog dropa, tropa

Oblizač
sladokusac

Oblizek, i
nešto vrlo ukusno i slasno za pojesti, poslastice

Oblog
prilog jelu

Oblje, oblice
slatkarija koja se peku na Krku za popove na Dan mrtvih duša i na Badnjak; *oblija* – Cres, Vrbnik)

Oborita riba
obariti – prokuhati, skuhati, popariti (jaja, ribu i sl.); *obarine* – voda u kojoj se što kuhalo; *u žargunu*, riba koja obara s nogu radi svoje cijene(skupoće).
Oborita riba - zovu radi toga što ju gospodija iju, zbog toga što je to plemenita riba (npr. lubin, zubatac, …) ili „riba koja obara s nogu po cijenu u ugostiteljskim objektima“

Obraditi
s kamenica ili drugih školjki skinuti (travu) takozvanu bradu

Obrana juha
Pod tim pojmom podrazumijeva se juha s koje je obrana (skinuta) mast

Obrati
obrati mast s juhe, cjediljkom obrati pjenu s površine neke tekućine; odstraniti. Pogrešno je „odmastiti“.

Obrazina
dio mesa svinje pri vratu (Benkovac, Dalmacija)

Obražnjak
komad mesa i slanine sa svinjskog obraza, pečenje od svinjskog obraza

Obremača
drvena posebno izblanjana motka s urezima za podvezače na koju su se vješali lonci i tepsije, a mlada žena je nosila na njoj ručak na njivu za poslenike.

Obriske
otpaci od jabuka, krumpira, ..

Obrljužati
ošurirti, očistiti svinju od dlaka (Benkovac, Dalmacija)

Obrok
količina hrane za 1 osobu

Obrst
(*njem.* Obers) slatko vrhnje; vrhnje, kajmak – na kuhanom mlijeku

Obršlatni
fanjci, kolači prženi na masnoći (mast. ulje), trješće

Obrvka
riba: podlanica, lovrata

Obuz
okus

Obuzovati
okusiti

Ocet
(*slo.*) ocat
sadni ocet – voćni ocat

Ocidina
ocjedina; 1. čorba od zelja (Hrvatsko primorje, Dalmacija); 2. talog, kaljuža; 3. talog od pretopljenog skorupa u koji se umače kruh

Ocijediti
ocijediti vodu od povrća (salate) kuhanog povrća, s tjestenina i sl.

Octika
osteljika; kiselo vino

Ocurek
ocvarak, čvarak (nastaje pri topljenju slanine u mast)

Ocvirek
(*slo.*) čvarak

Ocvirkov kruh
(*slo.*) kruh sa čvarcima

Ocvreti
(*slo.*) ispržiti

Ocvrtek
(*slo.*) uštipak, krafn

Odabirati
(sortirati) razvrstati namirnice (meso, perad, ribu, voće) prema njihovoj kvaliteti tj. namjeni

Odar
dugački stol od trstike na kojem se suše smokve

Odležati
staviti da odleži govedinu, divljač, jabuke, kruške, brašno i dr.

Odlupljivanje
kuhana jaja odmah nakon kuhanja staviti na nekoliko sekundi u hladnu vodu da bi se ljuska lakše dala skinuti

Odrezak
(šnicl – *njem.* Schinitzel) tanko odsječen i na masti pržen komad mesa; komad mesa pripremljen na jedan od raznih načina

Odrinja, odrina
1. pegola (čardaklija) pred kućom napravljena od vinove loze (Dalmacija); 2. naročita vrsta loze, *krivaja*, koja se pruža nad oborom ili terasom pred kućom (Čilipi)

Odrna
loza na uzdignutoj podlozi uz kuću, brajda

Odžak
1. dimnjak. 2.otvoreno ognjište s kojega ide dim neposredno u dimnjak
Obisili smo divenice u odžak da se suše.

Ofuriti
(blancher – blanše) znači neku namirnicu preliti vrelom vodom, npr. slatko zelje, mozak, kelj, itd.

Oganj
vatra

Ognjanka
naziv za kuhinju (sela na Papuku)

Ogorel
zagoren

Ogrest
vrsta vinove loze, sitnog i tvrdog zrna

Ogrizina
grozd bez zrna (Benkovac, Dalmacija)

Oka
mjera za težinu (1,225 kg), tekućinu (1,25 l); dvolitra
Daću ti oku žita za sime, a ti ćeš mi vratit dvi kad ovršeš.

Okajati
dimiti; okajati meso: sušiti na dimu

Okanušiti
uzeti ribu kao kanjuš (uobičajeno polutajno prisvajanje)

Oklagija
(*tur.* oklagu) pakljunača, valker, trilica, takača, sukaljica, valjalo; kuhinjski alat, (deblji ili tanji obli štap) za valjanje tijesta, jufke

Okomina
kora od krumpira (Dalmacija)

Okra(j)čić
svinjski okrak (buncek)

Okrepčevalište
okrepčevalnica (*slo.*) bife gdje se služe pića i hladna jela

Okruška
1. hladna juha s kvasom i osnovnim sastojkom povrćem. U masu se može umiješati hladno kuhano meso ili vino u omjeru 1:1. Ovisno o tome okroška se zove povrtna, mesna ili riblja. Uzimaju se najbolja povrća, mesa ili ribe pazeći da uvijek budu svježi i kvalitetni. U staroj ruskoj okroški najviše se kombiniralo meso svinjetine, purana i tetrijeba (tj. meka svinjetina, perad i divljač). Od riba najpogodnije su: linjak, grgeč i smuđ (Ruska kuhinja); 2. papazjanija

Okrut
bačva

Olba
stara mjera za tekućinu (oko 7 dl) (Posavina)

Oliga
sitna riba; „ …*i siromašnom je narodu zimi mila hrana"*

Oligar
gavun (vrsta ribe)

Olika
maslina

Olito
krvavica, crijevo (Hrvatsko primorje, Krk, Istra). U Murteru riječ *olito, olita, jelito* - crijevo, označuje vrstu kobasice u svinjskom crijevu. Ovu riječ razumiju i koriste samo stariji murterani.

Olotrenje
žderanje, proždrvstvo, pijanstvo

Omač
omak (*tur.*) 1. vrsta domaćih kvadratnih rezanaca za juhu/čorbu; 2. staro jelo koje se konzumiralo za doručak a radi se od prosenog brašna i 3-4 jajeta. Umijesi se čvrsto brašno, rastanji i iskida na veće komade i, kad se osuši izreže na široke rezance. U pol litre zagrijanog mlijeka stavi se tijesto i kuha (kuhalo se i u samoj vodi). Kada mlijeko potpuno uvri, tijesto je kuhano i „omač" se prelije sa 20 dag kajmaka, ili se radi na taj način da se u posudu ulije malo mlijeka, stavi nekoliko jaja, malo brašna i miješa dok se sve dobro ne skuha, posoli se i jede na taj način da se umače kruh

Oman
ivanjsko zelje

Omantalana riba
frigana riba koja je prvo umočena u smjesi jaja i brašna.
Riba koja ima kiselkasti okus (mačka, raža, pas i njima slične ribe) prije pripreme se *potrusi* (usoljena i *nalučena* stavi se pod teret), ocijedi istisnuta tekućina i tada se umoči u mješavinu jaja i brašna i friga.

Ombolo
vidi: Lumbul

Omelo
krpa kojom se omete peć, prije nego se metne u nju kruh (hljeb)

Omendula
bajam, badem (Dalmacija)

Omlet
(*franc.* omelette) vrsta jela od jaja (cvrče). Omlet je jelo Sredozemlja tj. jelo talijanskih i španjolskih seljaka koje su preuzeli dvorski kuhari. S vremenom se način pripreme usavršavao i specifičnim dodacima pa mu se davalo i ime pojedinih odličnika. Po masnoći na kojoj se priprema prepoznajemo porijeklo jela. Maslinovo ulje ukazuje na talijansko ili španjolsko porijeklo, maslac – najvjerojatnije na francusko. Dodatak ruma govori da ima porijeklo s Antilskog otočja.
Jedna od bitnih stvari kod omleta je tava, koja mora biti od lijevanog željeza da ravnomjerno drži temperaturu. Prvo se zagrije tava, dodaje masnoća, pojačava temperatura i dodaju već razmućena jaja. Omlet mora biti na krajevima (rubovima) čvrst a u sredini čvršći, ali još tekuć.
Omlet se peće bez miješanja i mora se oblikovati pravilni omlet (palačinka) i biti blijede boje.

Omrsak
masnoća, masno, jako, jelo

Omune
mahune, buranija (Benkovac, Dalmacija)

Opaluv
kruh pečen na žeravici

Oparnjaci
čvarci dobiveni prženjem masnoće (sala) sa crijeva

Oparuša
(vrsta pite) pšenično se brašno zakuha u kipućoj vodi. Prelije se u lim (pleh) za pečenje i prelije jajima razmućenim u mlijeku. Peče se u zagrijanoj pećnici oko 10-15 minuta

Opaša
pastrma (meso koje se suši i ostavlja za zimu)

Opečenec
popržen kruh

Opekanci
krušno pecivo koje pripremaju vojvođanski Slovaci za Badnje večer.
Od brašna, soli i vode umijesi se glatko tijesto i stavi da odstoji. Nakon toga se razvuče na centimetar debljine. Ostavi se oko pola sata i nakon toga se izreže na rezance duljine 5-6 centimetara i centimetar debele. Ispeku se u zagrijanoj pećnici kao kruh. Kada su pečeni, nakratko se stavljaju u kipuću vodu da se popare, stave u posudu za posluživanje i pospu mješavinom maka i šećera

Opitnjak
1. vrsta pite (kolača); 2. krajevi „jufke“ od baklave koji prelaze preko ruba tepsije (lima) odrežu se i ispeku. Pečeno se zalije šerbetom kao i baklava

Oplača
vrsta kolača (Vrbnik, Krk)

Oplaka
bućkuriš, slabo vino

Opojište
1. svako piće koje može opojiti; 2. žitno piće; 3. pivo, koje opija

Opojnina
(slo.) opojno piće

Opol
vrsta primorskog, posebno dalmatinskog svjetlocrvenog (ružičastog) vina; „na po crno na po bijelo“; *srednji opol* – vino otvorenije boje, *vatreni opol* – crna vina srednje ili umjerene boje.

Opolac
1.vrč za vino; 2. drveni tanjur

Opornjak
mrežica zajedno s lojem sa svinjskih crijeva (često je u to uključen i bubreg) koristi se za salenjeke.

Opotičiti
(*slo.*) namazati nadjevom, opotičena sladica – kolač s nadjevom

Oprnjak
plućica (pripremljena kao jelo)

Opresnik
(*slo.*) beskvasni kruh, prijesnac, presnac

Opa(i)šnjak
prijesan kruh (hljeb)

Opsenka
vrsta kruške

Opsluživati
slaviti, svetkovati

Opsunce
kod prvog susreta mladenaca i mladenke, u kući mladenke, primili bi se mladenci i tri puta okrenuli opsunce; tj. u smjeru okretanja sunca, od istoka prema zapadu. Tada bi gospodar rekao: *Sad se kušnete* (Turopolje)

Opuh
prekrupa, bungur, trganci (Delnice)

Opurak
pogača

Oranija
velika metalna posuda, za vanjsku uporabu, osobito za potrebe svinjokolje: topljenje masti, grijanje vode, a može služiti i za kuhanje umaka (sosa) ili pekmeza

Oraščić
vrsta kolača (s kvascem, mlijekom i vodom, umiješeno brašno, izrezano na pravokutne komadiće, peče se na vreloj masti

Orešec
ukusni plod vodene biljke koja raste u Strugu (kanal kroz Lonjsko polje)

Orgija
(*grč.* orgia) raskalašena gozba, raspojasano slavlje na kojem se ne poštuju pravila kulturnog ponašanja i moralne norme, jer su sudionici više-manje u alkoholiziranom stanju

Orgula
orkula; velika maslina (Korčula)

Orkulić
zemljani sud s dva drška (*grlin mu je uzak, služi za ulje, vodu i vino*; Dubrovnik)

Oriz
(*grč.* oryzon) riža

Orižica
kobasica u kojoj ima riže

Orkula
1. vrsta sitne masline (Skradin); 2.velika smokva (Dugi Otok)

Orloz
pijetao (a ne kokoš) od kojeg se u Slavoniji za poklade kuhala čorba s rezancima.

Orzo
ričet, ječmena kaša (Dubrovnik)
Dobar kruh je rumen kao rucela; nad rucelom nije žita (rucela znači najbolji kruh)

Osaka
staro Dubrovačko piće koje se radilo, najvjerojatnije, od fermentiranog voska. Stara riječ za vosak je – osak.

Osep
ošep; graničarsko jelo od kuhanih šljiva (Lika)

Osivci
brašno koje ostane poslije sijanja kroz gusto sito

Imamo dosta osivaka, mogla bi ispeć kruv za kerove

Oskruška, oskoruša
trpki plod jede se u kasnu jesen kad se ugruši, „inače davi u grlu“
stala mu oskruška u grlu - prisjelo mu nešto

Ostika
ocat

Ostinut
ohlađen

Ostrvica
oguljena grana, obično od smreke. *Stavlja la se uz ogradu balature, na nju se vješaju stvari, krpe i soljeno meso, da se suši.*
Kad je u kući bijeda kaže se: *Ćemo klas zubi na ostrvicu*

Ošafluk
suho kuhano voće

Ošap
ošaf; sušeno nekuhano voće (šljive, jabuke, kruške)

Ošećerit
'posuti šećerom, pošećeriti, zašećeriti
Kad nemaš sira, mogla si malo ošećerit ove tvoje fanke

Ošljak
vrsta ječma

Oštarija
(*tal.* osteria) krčma, gostionica, birtija

Oštarijaš
krčmar

Otaščak
prvi jutarnji obrok, zalogaj nakon kojeg čovjek više nije gladan (Dalmacija)

Otrubica
posije, mekinje

Otučak
oruljeni klip kukuruza (klip bez zrna)

Ovas
zob

Ovasnica
pura (žganci – palenta) od zobi (ovasa) (Istra)

Ovca
jalovica, dvizica, ovca „djevica“, to znači ovca koja se još nije janjila, a već je u drugoj godini života. Njezino meso je sočnije od mesa janjeta, a ima ga i više. Jalovicu treba nešto dulje peći od janjeta

Ovčenik
(gruševina) skuhano mlijeko s puno masnoće, stavi se s posudom 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

Ovčja ili kozja pastrma
(riječ pastrma označuje pojam – usoljeno i sušeno meso koje je bilo prethodno u salamuri). Za ovčju i kozju pastrmu uzimaju se samo kastrirani i dobro uhranjeni ovnovi, jarci, jalove ovce i koze. Da bi pastrma bila što bolja izdvajaju se iz stada i posebno se uhranjuju

Ovčja stelja
dimljeno ovčje meso (lopatica i but) bez kosti. Nakon što je posoljeno i odležalo 15 dana, suši se na zraku jedan dan pa se onda hladno dimi 20 dana na bukovini ili smrekovini. Kada je dobilo lijepu smeđu boju, suši se na zraku do konačnog dozrijevanja oko četiri mjeseca. Stelja se kuha s povrćem i poslužuje po želji sa salatom od luka, sirom, hrenom

Ovčji sir

Ovčji sir u marinadi

posut mravincem (origanom) uz domaće crne masline i motar – prava je delicija uz čašu crnog vina

Ovnetina
meso ovna, pečenka

Ovsenica
ovsenjak; zobeni (ovseni) kruh

Ovsenjak
ovsjak; zobena (ovsena) čorba/kaša

Ovomaltine
piće od ekstrakta slada, jaja, mlijeka, kakaa

Otva
(utva) divlja patka

Ozim(a)ec
ječam koji se sije u jeseni

Ožemček
(*slo.*) iscijeđen sir u obliku loptica

Oženjeni žganci
(*slo.*) žganci od brašna i krumpira

Ožet
ocijediti

Ožica
žlica

Ožimica
voda koja preostane nakon ožimanja (cijeđenja) sira

Ožljeva
glavobolja od prevelike količine vina

Ožljeviti se
prepiti se

Ožornik
pijanac

P

Pabušina
potrbušina, slabina
Daj mi meso ispod pabušine 'ispod rebara'.

Pac
(*njem.* Beize) salamura, marinat, rasol, marinada; tekućina u koju se stavlja meso u rasol

Pacast
(*njem.* patzig) gnjecav (npr. kruh)

Pacati se
močiti se u salamuri

Pačarica
pita u koju se stavlja pače

Pače
pača, (*perz.*) 1. drhtalica, hladetina, piktija, vidi: furda; 2. čorbasto jelo od ovčjih ili goveđih nogu i glave s octom i češnjakom, mora biti ljuto (*majošli*); 3. pače pasulj – kuhan grah (pasulj) s octom i češnjakom

Pačnjača
pita od mesa i masti što se skine s volovskih nogu od vola zaklanog za pastrmu

Paćika
ostaci prerađenih maslina (Dalmacija)

Padela
(*tal.* padella) plitka okrugla posuda za kuhanje; tava, tiganj, prosulja, prsura, teća.

Pagadebit
vinova loza bijela grožđa osobito rodnog (urodom toga grožđa plaća seljak svoje dugove)

Pain
kruh, ali i jedna vrsta paštete pravljene u obliku (kalupu) bez kore od tijesta

Pajcati
mokro usoliti

Pajcek
prase

Pajdaš
drug, prijatelj; pajdašiti se – drugovati, družiti se

Pajdovati
poseban proces u mljevenju brašna (Posavina)

Pajice
drop, kom, nakon otakanja vina

Pajšl
(*njem.* Bäuschel, Beuschel) životinjska utroba; plućica (bijela džigerica) uobičajen izraz za jelo od plućica. Radi se na gusto ili na rjeđe: s krumpirom ili bez njega

Pajzl
(*njem.* Beisel) drugorazredna krčma, gostionica

Paklama
kaplama; vrsta finog bijelog kruha, somuna

Pakljun
pakjun; razvaljeno tijesto od kojeg se izrađuju rezanci ili krpice (Istra)

Pakoleć
naziv za smjesu različitog samoniklog jestivog povrća (Dalmacija)

Palace
od *lat.* palatium – velika zgrada, palača; često naziv za luksuzne hotele u središtu grada

Palačinka (naša riječ – *prevrta*, *privrta*)

(*mađ*. palacsinta) jelo od mlijeka i brašna s različitim nadjevima; (prevrta); peče se na masti ili ulju.

Po legendi, suvremene palačinke osmislio je kuhar pape Gelasia I. (492-498) kada je 2. siječnja 492. godine u Vatikan došlo toliko hodočasnika da je uzmanjkalo hrane, a našlo se samo jaja i brašna.

Novootkrivena slastica osvojila je Europu, a u Francuskoj se uobičajeno prže za Svijećnicu.

Omiljeno jelo od tijesta kojem je lako promijeniti okus sa slanim ili slatkim dodacima, preljevima i nadjevima, kuhari rado pripremaju s malo mašte u glavno jelo ili desert. Pritom nije važno jesu li palačinke male ili velike, debele ili tanke, hrskave ili mekane. S vremenom im se izgled i okus mijenjao, pa se danas nude u stotinu i jednom kulinarskom izdanju.

Palačinke se mogu ispeći i bez tave – potreban je samo vrući kamen prikladne veličine. Tako su, naime, palačinke pekli drevni Egipćani oko 2600. godine prije nove ere. Nešto kasnije izmislili su i pećnicu od gline u kojoj su pekli kruh, a palačinke su našle svoje mjesto na njezinoj površini. Ta je tehnika pečenja palačinki bila, kako se čini, vrlo uspješna pa se tava za njih nije pojavljivala još mnogo stoljeća. Svoj su procvat palačinke doživjele pojavom korizmenih obreda uvedenih 461. godine. Brašno od kojega su načinjene postalo je simbolom životne tvari, mlijeko nevinosti, a jaje ponovnoga rođenja. U 9. stoljeću, kad su kršćanski crkveni kanoni propisali uzdržavanje od mesa tijekom korizme, palačinke su postale još cjenjenije. Do 13. stoljeća svečanost palačinki postala je tradicijom u Velikoj Britaniji, Njemačkoj i skandinavskim zemljama. Čak je uvedeno i posebno „palačinkino zvono“ koje je za korizme pozivalo vjernike u crkvu. Prema priči, neka je Engleskinja, začuvši crkveno zvono baš u vrijeme dok je spravljala palačinke, odmah potrčala u crkvu nesvjesna da u rukama još drži tavu s vrućom palačinkom. To se poslije razvilo u godišnju utrku u kojoj su mjesne kućanice trčale prema crkvi neprestano okrećući palačinke u tavi. Slične se utrke održavaju i danas u gotovo cijelom svijetu, premda je religiozno značenje utrke s palačinkama potpuno zaboravljeno. Pravila – su strogo utvrđena – staza je dugačka 380 metara, sudionici moraju imati pregaču i kuharsku kapu na glavi, a palačinku u tavi moraju okrenuti najmanje tri puta. Najprije su na natjecanjima sudjelovale samo ženske osobe starije od osamnaest godina, no poslije su se utrkama pridružili i muškarci. Svake se godine stotine natjecatelja marljivo pripremaju za novu utrku nadajući se da će se baš oni ovjenčati pobjedom.

Kod nas uglavnom „postoje“ tri naziva palačinki obzirom na nadjev:

zagorske	sa sirom i vrhnjem i zapečene u zemljanoj posudi
primorske	nadjev od suhih smokava, mljevenih oraha i preljevom (šodo) od bijelog domaćeg vina
istarske	nadjev od tikvica, mrkvica, rajčice, luka i začinima – mravinac, majčina dušica, češnjak; sve posuto ribanim ovčjim sirom

Mekane i prozračen palačinke dobiti će te ako mlijeko ili vodu zamijenite gaziranom mineralnom vodom.

Mediteranski okus tijesta za palačinke dobiti će te ako ih pripremate s mlijekom, domaćim brašnom i jajima, bagremovim medom, maslinovim uljem, ribanom jabukom, te dodate malo mljevenog rogača.

U smjesi ne smije biti grudica.

U *smjesu za palačinke* ukapajte nekoliko kapi limunovog soka, tijesto će biti ukusnije.

Smjesa prije pečenja mora odstajati pola sata.

Tava za pečenje palačinki treba biti zagrijana na 190 ºC.

Palačinke se konzumiraju odmah nakon što su napravljene.

Idealan omjer za 12 palačinki:
Sastojci: 3 jaja, 12 dag brašna, 2,5 dl mlijeka (pola možete zamijeniti mineralnom vodom),3 dag maslaca ili 2 žlice ulja, malo soli.

Za pečenje j najbolja mješavina maslaca i ulja. Brašnu dodajte mlijeko (ili vodu ili pola-pola). Sve dobro izmiješajte dok ne nestanu grudice. Dodajte jaja, sol i otopljeni maslac, pa sve dobro promiješajte. Ovisno o naputku u masu možete dodati i druge sastojke. Ako su se stvorile grudice obavezno procijedite i ostavite barem 15 minuta da sve odstoji.

Hrskave palačinke:
Sastojci: 22 dag oštrog brašna, 2 jaja, 1 dl maslinova ulja, 2-3 dl mlijeka, 1 dl mineralne vode, šećer, vanilijin šećer, malo soli; premaz po želji.

Američke palačinke - ***pancakes***

Sastojci: 12,5 dag brašna, 1 žličica šećera, ½ žličice soli, ½ žličice sode bikarbone, 1 jaje, 3 dag otopljenog maslaca, 2,5 dl kiselog mlijeka ili jogurta.

U posudu stavite brašno i sodu bikarbonu. Dodajte sve suhe sastojke. U sredini napravite udubine i u nju dodajte jaja, maslac i kiselo mlijeko (jogurt) sve dobro izmiješajte (električnim strojem – mikserom). Ostavite na hladnom odmarat pola sata. Na tavici rastopite malo maslaca i stavljajte po jednu žlicu smjese na vrući maslac. Razliti će baš onoliko koliko treba. Kad se na gornjoj strani pojave mjehurići, palačinkice okrenite te ispecite i s druge strane. Poslužite ih tople prelivene javorovim sirupom ili rijetkim medom.

Palančorit
jesti hranu prije nego što je postavljena na stol

Palenka
paljka, poljka; tijesto od raženog brašna oblikovano u pogaču (veličina tanjura i prst debela) prelije se rastopljenom kosanom mašću ili kiselim vrhnjem. Peče se na 180 oC od 45 – 60 minuta (Međimurje)

Palenta
(*tal.* polenta) **1.** jelo od kukuruznog brašna (žganci, pura, kačamak). Prije otkrića Amerike, iz koje je donesen kukuruz, palenta se radila od heljde ili prosa. Služi kao prilog brodetu i raznim drugim pirjanim jelima. U mliječnim restoranima poslužuje se s kiselim ili slatkim mlijekom

Zanimljivo je kako su posvuda gdje poznaju palentu jedinstvenog mišljenja da je valja kuhati u bakrenom loncu, te da se ne smije rezati nožem, već tankom uzicom. Netko će možda reći da naši pradjedovi nisu poznavali čelik koji ne hrđa i da su zato kuhali u bakrenoj posudi. Pa ipak, želimo li skuhati uistinu dobro palentu, moramo je kuhati u bakrenom kotliću i miješati drvenom lopaticom, onom za miješanje palente; to je ujedno i prvi savjet. Zakuhava se obično onolika količina osoljene vode koja odgovara količini brašna, a za svaki slučaj moramo imati posebno malo kipuće vode, ako bi palenta bila pretvrda. Važno je da istresemo brašno u vodu tako da se ne naprave grudice. Moramo odabrati oštro kukuruzno brašno, koje doduše moramo duže kuhati, ali je zato ukusnije. Palentu valja miješati od trenutka kada saspemo brašno u vodu do trenutka kad je poslužimo na stol. Osim toga, valja miješati u krugu, uvijek u istom smjeru. Što je duže kuhamo, bit će bolja i lakše probavljiva. Pravu palentu moramo kuhati oko jedan sat. Seoska palenta se priređuje od oštrijeg brašna, a želimo li mekanu palentu, upotrijebimo meko brašno. Za svakih 10 dag brašna pripremimo 3 dl vode. Nakon pola sata miješanja, palenta se počinje odljepljivati od kotlića, no dobri je poznavatelji miješaju još najmanje pola sata, i tada je izvrsna.
Palenta koja je ostala od prethodnog dana drugog jutra se malo popekla i jela uz bijelu

kavu umjesto kruha. Za večeru se jela uz „težačku“ salatu – salatu od radića s fažolom;
2. kukuruzna krupica kuhana u zamašćenoj slanoj vodi.
Palenta se ne jede nikada sama, nego uvijek s čim drugim, kao sa sirom, mesom na ***zvacet*** *ili* ***na lešo*** *kuhanim, sa salatom, s jajima,* ***broskvama,*** *zeljem,* ***brudetom****, friganom robom itd.*
Ostatke ohlađene palente možete pripremiti na slijedeći način: oblikujte žličnjake, kuglice ili kocke, vrlo ih kratko popržite na masnoći pa svaki komad prelijte umakom od rajčice, kosanog bosiljka, češnjaka i peršina, sve poprženo na masnoći i začinjeno solju i paprom. Prije posluživanja pospite ribanim ovčjim sirom (paškim).
Palenta, ovčji sir i mošt bila je redovita hrana u vrijeme berbe grožđa u Istri.

Paleta
drvena zaobljena daščica za paletanje (gnječenje, stiskanje) slanih srdela u barilu

Palpan
ostaci od maslina nakon isprešana ulja (Buzet)

Paluza
(*tur*. paluze) – „kompot koji se začini razmućenim pšeničnim škrobom uslijed čega je gušće“
Vrsta hladetine od meda i škroba; gust kompot od suhog ili svježeg voća (marelica, ribiz, trešnja, višnja), začinjeno sa razmućenom nišestom zbog čega je gušći od običnog kompota

Palja
palje; mekinje, posije (Dubrovnik)

Paljak
paljka; drvena žlica

Paljar
zgrada u kojoj se sprema slama, sijeno, kukuruz, *pojata, šupa* (Hercegovina)

Paljavac
kruh od posija ili mekinja

Paljenka
rakija

Paljenje
očupanoj peradi brzim okretanjem iznad otvorenog plamena spaliti fino perje

Paljug
kruh od brašna, svježeg kravljeg sira i jaja, debeo oko 5 cm i pečen u krušnoj peći

Pampole
posno jelo; kuhani grah začinjen lukom i crvenom paprikom, a jede se namazan na kruh.

Pampur
čep

Panada
kuhan kruh, popara, juha s ukuhanim kruhom;
- (*lat. tal.* pane – kruh;) 1. kruh skuhan u goveđoj juhi (popara), u mlijeku, kaša za djecu, posno jelo s kruhom u ulju; 2. kuhani kruh s rižom; 3. (*franc.* panade) (*njem.* Brotpanade) opći naziv za razne nadjeve: najčešće se rade od krupice, bijelog brašna ili žemlje uz dodatak masti, jaja, mirodija – začina.
U Italiji je pod ovim nazivom (panada ili panata) poznata juha od pšenične krupice ili kruha. Panada je masa napravljena od brašna, kruha, krumpira ili kakvog drugog sastojka, koji sadržava škrob. Brašno se obično kuha u vodi, mlijeku ili juhi, a gotova kaša, kad se ohladi, stavlja se u nadjev da poveže sastojke u kompaktnu masu. Odnos panade i mljevene mase treba biti, jedan dio panade dva dijela mljevene mase.

Panadica
krušna juha (juha od ukuhana kruha)

Panaija, panahija
koljivo, kuhano žito posuto šećerom, koje se nosi u crkvu

Panakuhle
vrsta pogačica (od krušnog tijesta) koje se prže na masti ili ulju, i poslužuju uz varivo od graha ili bi se namazale pekmezom.

Panar
košarica za kruh bez luka, s dvije ručice po strani (Čilipi)

Panatika
hrana kojoj je temelj bio kruh*, a ostalo šta bi se našlo*

Panožak
zadebljali dio stabljike nekog povrća: brokule, cvjetače, kupusa

Panceta
panca (*tal.* pancetta) slanina prošarana mesom, potrbušina (carsko meso – „Kajzerflajš“)
Naslaja je panceta o tunjevine, pečena na gradele.
Dalmatinska panceta razlikuje se od klasične slanine. Iskrojeni komadi slanine trljaju se solju, paprom, nerijetko i mediteranskim travama, i ostave ležati nekoliko dana. Nakon toga se panceta stavlja pod – *piz* – preša se, pa ide u dim dobrih mjesec i pol dana. Panceta je trajni proizvod i može bez posljedica stajati i dulje od godinu dana. Mnogi Dalmatinci tvrde da je oko Uskrsa bolja od svakog pršuta.

Pandeviš
jelo od janjeće iznutrice (Vojvodina)

Pandur
poprženo kukuruzno brašno pomiješano s pekmezom ili vrućom mednom vodom, u koje se umiješa i malo masla. Po narodnoj predaji to je najstarije slatko jelo.

Panibrot
juha s udrobljenim kruhom(obično starim)

Pandišpanj
patišpanj – (*tal.* pan di Spagna – španjolski kruh) Nekada omiljena dubrovačka poslastica koja se proširila po našim krajevima. Postoje indicije da su dubrovački pomorci donijeli način izrade tog kruha (radi se o suhom kolaču od brašna, šećera, jaja i oraha, peče se na umjerenoj temperaturi). Bez patišpanja nema vjenčanja ili krstitki.

Pandolete
kolač u obliku tanke kobasice od brašna, šećera, badema, margarina i limunove kore

Panibrod
(*tal*. pan in brodo) juha s udrobljenim kruhom

Panica
zdjela, činija, prosulja, tava, tiganj

Panoka
(*tal.* pagnotta) vojnički kruh

Pantarula
(*tal.* punteruolo) vilica

Panjada
rastopljeni kruh u vodi s maslinovim ulje

Panjoka
1. kukuruzni klip; 2. uobičajeni dugoljasti oblik kruha, nekih kolača i mesa; štruca.

Panjota
(*tal.* pagnotta) kruh od 1 kg, glava kruha (čitav kruh)

Pantarul
vilica (Dalmacija)
Paor
seljak u Baranji, Vojvodini

Papalina

Pržene papaline, srdele, trilje

najmanja pelagička riba koja se početkom ljeta povlači u dublje vode, tražeći spas od drugih riba, dobila je ime po rimskim papama i njihovim pomorskim posjedima – papinska ribica – papalina. Najveća lovišta upravo se nalaze na njima tj. području Papinske države Romagni i Marchama na potezu Zadar – Ancona prema sjeveru i ušću rijeke PO.

Papaz

ćevab (*grč. ar.*) ćevap od sitno izrezane bravetine (papaz, papazin – pop) = *popovski ćevab*

Papazjakija

papazjanija (*grč. perz.*) (*tur.* papaz yahnisi) 1. vrsta jela: kuhano meso ovce ili goveda na poseban način pripremljeno s lukom, peršinom i uljem „*popova jahnija*“ – „vrsta gulaša“ (papaz – pop, fratar); 2. čest naziv za najraznovrsnija jela sumnjive kvalitete, od svega i svačega

Papren

začinjen paprom ili paprikom, zapapren
Volim papren paprikaš, a i dobar špricer posli tog.

Paprenjak

paprenjok; medeni kolač začinjen s mnogim začinima među kojima je i šafran (zafranom). U njemu nema papra i malu ugodnu ljutinu dobiva od stavljenih začina; najbolji su poslije trećeg juga kad dobiju vlagu.; danas starigradski specijalitet (Hvar) kojeg su najčešće jeli mornari na brodovima; ne grize se nego cucla; spominje ga i Hektorović.

Paprikaš

jušasto, čorbasto jelo od mesa s dosta paprike (radi se najčešće od teletine, piletine i zečevine; tj. nemasnog mesa). Postoje razni paprikaši: *goveđi juneći, telećі, svinjski, riblji, pileći*. Nalik je na perkelt, ali se dodaje više vrhnja

Paprikašpek

(*njem.* Speck – slanina) trgovački naziv za sušenu slaninu posutu sa mnogo crvene paprike

Papršnjak

pečena, prednja, dobro nasoljena noga od janjeta, janjeći gnjat (specijalitet s ražnja; kad je on pečen, janjca valja skinuti s vatre (Benkovac, Dalmacija)

Papula

1. pire od graha; 2. jelo od graha. Kuhanom grahu (propasiranom) dodati kosani češnjak, crvenu mljevenu papriku, malo vrućeg ulja i octa. Izmiješano jelo se kao posno jelo služilo uz rakiju
Volim papulu al nisam protiv komada kuvane šunke uz papulu.

Papuljati

kusati (Lika)

Paradajz

(*njem.* Paradiesapfel – rajska jabuka, od grč. parádeisos – *lat.* paradisus - perivoj, vrt) rajčica, izraz koji je zadržan u govoru još iz vremena Hrvatske vojne krajine. Gastronomski simbol ljeta.
Kao i većina voća i povrća, i rajčica je nekada davno bila divlja biljka. Divlja rajčica potječe iz područja Anda u Južnoj Americi, a domovina joj je vjerojatno današnji Peru ili Ekvador. Smatra se da su ju prvi „pripitomili“ nekadašnji stanovnici Meksika, puno godina prije no što su onamo došli Europljani. To potvrđuje i engleska riječ za rajčicu: *tomato*, koja dolazi iz jezika naroda Asteka što je u Meksiku živio prije

dolaska bijelaca na američko tlo. Na aztečkom se jeziku rajčica zvala *tomatl*. Španjolski konkvistadori koji su nakon otkrića Amerike stizali u južnu Ameriku prenijeli su biljku „tomata“ u Europu, gdje su ju najprije prigrlili Španjolci i Talijani. *Francuzi su je prozvali – pomme d` amour (jabuka ljubavi) i od tada je prati glas da je afrodizijak.* U Engleskoj i Francuskoj rajčica je uzgajana kao kućna ukrasna biljka. Botaničari su naime otkrili da su lišće i korijenje rajčice otrovni pa su se bojali jesti čak i plodove. U Hrvatskoj se, baš kao u Italiji, rajčica od davnina priprema kao hrana. Botanički gledano, ona je voće, no zaljubljenici u gastronomiju o tome nisu htjeli ni čuti. Svađu je 1893. razriješio američki Vrhovni sud odlukom da je rajčica – povrće.
Postoje deseci vrsta rajčica, raznih veličina, pa čak i boja. Osim crvenih, tu su i narančaste, ljubičaste, i gotovo crne – poput autohtone sorte tog povrća koja uspijeva u Provansi. Mini rajčice imaju intenzivniji okus od krupnijih pa se često koriste i visokoj kuhinji za pripremu umaka ili kao estetski dodatak jelu. Među rajčicama postoje i svjetlocrveni „divovi“, a riječ je o staroj sorti „volovsko srce“ koja je zbog gotovo idealnog omjera kiseline i šećera savršena za pripravu zimnice. Manje plodove ovalnog oblika bolje je koristiti za pripremu salata nego za kuhanje zimnice jer imaju tvrđu kožicu od domaći, starih sorti i teže ih je protisnuti kroz cjedilo. Postoji i *flatter beefsteak* vrsta rajčice, a prodaje se u „granama“ na kojima vidi nekoliko rumenih plodova srednje veličine. Najviše ih ima tijekom zime, a uzgajaju se u plastenicima na velikim plantažama. Beru se zelene, a zatim se stavljaju u posebne komore u koje se pušta plin etilen, koji pospješuje zrenje, tako da sa svih strana podjednako poprimaju primamljivu crvenu boju.

Paradižot
slatkiš od jaja, mlijeka i šećera.
Za učiniti paradižot, najprvo se stuče bibna o jaja, pa se skuhaju u mliku, unda se zmutu žubna s cukrun, pa se hitu u mliku di su se kuhala bibna i pusti da zakuha. Bibna kuhana se poštivaju, nako bela kako snig, na galetine u terinu. Unda se sve zalije z mlikun u komu su se kuhala žubna, pa se galetina nabrundaju toga slatkoga šuga. Zgora se zgrata malo ćikolate i sve se zajeno zakljopi u kredencu da ne bi ki goložalo pohljapa no zgora i zbrda no zdola. Nego se potli kacjolun svakomu meće z reda na pijatić. Ti me kapiši.

Zakuhajte 1 l mlijeka. Iz tri jajeta odvojite bjelanjke i žumanjke. Bjelanjke umutite u čvrsti snijeg, te ih sa žlicom odvojite na komade i stavljajte prokuhati u zakuhalo mlijeko (oko dvije minute), te ih jednom okrenite. Kad su skuhani izvadite iz mlijeka i stavite hladiti na tanjur. U mlijeko u kojem ste kuhali bjelanjke naribajte malo korice od limuna i naranče, jedan vanilin šećer i nekoliko kapi ruma, te lagano dodajte razmućeni žumanjak. Smjesa je gotova kad se zgusne. U nju stavite bjelanjke te pospite naribanom čokoladom ili kakaom.
Riječju – *para* kao i *raspara* označavaju jela od jaja i vrelog mlijeka, dok je tumačenje da *paradižot* znači - rajsko jelo, jelo blaženstva.
Za isto jelo kaže se „šnenokrli“ i „ptičje mlijeko“ u Crnoj gori.

Parakuvar
manastirski pomoćni kuhar

Paralija
1. okrugla zemljana plitka posuda za jelo (prodavali su je Ćozati koji su dolazili u Tivat, Ćozat – stanovnik talijanskog mjesta Chioggie)

Parapać
parapać ili *mišanca* je skupno ime za jestive poljske trave u Dalmaciji. Neke od njih su kostrič, žutinica, divlji luk, kozja brada itd.. riječ dolazi od glagola *uparati***,** koji označava branje tih trava. (*gren* uparat' *šaku parapači*). Parapać su vrlo ukusno bilje i pripremaju se lešo *poduje* (pod uje – pod ulje). Sinonim za *žrnovski parapać* je dubrovačka riječ *pakoleč* ili vrsta miješane

jestive trave. Žene u primorskim selima su znale preko 30 vrsta različitih samoniklih biljaka koje su spravljale u određena godišnja doba. Prehrana sa tim divljim travama ubraja se u tradicionalnu hranu našeg kraja i kao takva kad dođe na trpezu restorana trebala bi biti prava izvorna bez drugih dodataka. Tipično jelo dubrovačkog kraja je *pazija* (*pazjak*; *blitva sa slanutkom*).

Paraš̆pol, paraš̆jol
oveći komad platna, jute na kome su se sušile višnje (Dalmacija)

Parbiks
slavonsko jelo koje se nekada služilo beračima grožđa ili kukuruza. Grah se kuha s mrkvom, celerom, peršinom, kad je kuhan, izvadi se. Na zagrijanoj masnoći se propirja iskosani luk, doda crvena mljevena paprika i ocijeđeni grah. Promiješa se i usitni kao pire. U dobiveni pire doda se malo juhe, malo brašna, soli, promiješa i zapeče. Ovako pripremljeni grah služi se uz pečeno meso i salatu

Pardej
vrsta divljeg jestivog povrća koje ima dug korijen

Parenica
drvena posuda za meso, rasol, šljive i sl.

Parićati
(*tal.* apparechiare – pripraviti) spremati (pripremati) jelo
- spremiti, pripraviti, prirediti jelo;
,....parića baba bruncini, teće za ribu.
„Svaka hrana ili jelo, koje se ne uživa onako, kako je nastala, mora se ***pripravit, parićat****, tj. valja ga* ***skuhat, speć*** *ili* ***sfrigat****; zatim* ***zasmočit****,* ***posoli****t, jednom riječju* ***načinit****; a kad je gotovo,* ***vinut*** *u zdjelu****, na pijat****,* ***stavit na stol****. Sav taj posao zove se* ***pripravljanje, parićavanje, načinjanje****.*

Parizer
(*njem.*) vrsta fine kobasice od telećeg i svinjskog mesa

Parsura
tava

Paršurata
1 vidi: Garitula; 2. uštipci u koje se stavljaju suhve (suho crno grožđe), komadići smokava, limuna i dr. (Dalmacija), frigaju se na ulju u tavi; 3. žličnjaci, popriguša, baba ili fritaja

Parta
uska traka koja se vezala za „kofrt“ - klupko ispletene kose namotane na potiljku. Partu su nosile samo djevojke (Turopolje)

Pasareta
bezalkoholno piće

Pasatic
vrsta istarskog kolača

Pasirati
(*fr.* passer; *njem.* passieren) vidi: protisnuti

Pasirnica
sprava pomoću koje se pasira (povrće, voće) u sok ili gustu masu; protirač

Paska
uskrsna svetkovina koja se slavi beskvasnim kruhom

Paskinja,e
pir, gozba koja se priređuje prigodom krštenja, babinje (Hvar)

Pasteljika
kolač koga rade Židovi u Bosni

Pastrma
pastrva; (*tur.* pastyrma) na dimu sušeno posoljeno bravlje ili kozje. Isto kao stelja samo što kosti ostanu. Za ovčju ili kozju pastrmu uzimaju se samo kastrirani i dobro uhranjeni ovnovi, jarci, jalove ovce i koze. Da bi pastrma bila što bolja, izdvajaju se iz stada i posebno se uhranjuju. Stanovnici Cetinske krajine za *pastrvu* kažu – kaštradina.

Pastrnak, pastrnjak
mirodija, mesnati dugoljasti korijen podsjeća na veliku mrkvu ili na korijen peršina, redovito je dodatak „grincajgu“ – zeleni za juhu. Okusom podsjećana slatki krumpir. Najviše se upotrebljava kod prigotavljanja mesnih juha s povrćem i umacima u engleskoj kuhinji. Služi se također kao povrće i prigotavlja kao mrkva ili celerova stabljika. Bijela duguljasta repa, uzgojena od mrkve i peršina, aromatičnoslatkasta okusa.
Nekada je služio i kao zaslađivač, alternativa skupom medu, sve dok nije „stigao“ šećera. Prvi su ga iz divljeg korijena kultivirali Rimljani. U kuhinji se kao začini koriste i listovi.

Pasuljarnik
od kuhanog graha napravi se pire. Na masnoći se propirja kosani poriluk doda se grah i zapeče pod pekom

Pasuljica
jelo koje se priprema prilikom obiteljskih proslava. To je kolač od kuhanog i pasiranog graha, šećera i oraha

Pašabrod,o
cjedilo, cjediljka za juhu

Pašajica
komad mesa, slanine, ribe

Pašareta
1. voćni sok; 2. gazirano slatkasto piće u staklenim bocama

Pašć
(*tal.* pasto) zakuska, objed (Dalmacija)

Paškanat
dvogodišnja aromatična biljka žutih cvjetova; pastrnjak, pastrnak.

Paški sir
sir svojstvenog okusa i mirisa, proizvodi se od ovčjeg mlijeka na otoku Pagu. Dozrijeva nakon nekoliko mjeseci, a poslužuje se poslije jela. U kulinarstvu ima višestruku namjenu. Sličan je parmezanu i jedan od najpoznatijih sireva u Hrvatskoj. Najbolji paški sir je travanjski ili svibanjski, a lošiji je *pozni* sir.

Pašročavati
miješati sve i svašta (Dalmacija)

Pašt
obrok, jelo, hrana, zaslada

Pašta
1. tjestenina
Fina pašta – fijoketi i fidelini su se kuvali za juhu, a tajadele se činile doma za paštu i fažol; 2. slatko.

Pašta fažol
(*tal.* pasta fagioli; *pasta* – tjestenina; *fagiolo* – fažol, grah) jelo *„grah s tijestom“*, u koje se dodaje i neki suhomesnati proizvod

Pašta-šuta
golica; (*tal.* pasta ascuitta) kuhani špageti, tjestenina prelivena sokom ili inače začinjena; 2.tjestenina s raznim dodacima, mljevenim mesom i struganim sirom, „na suho“, kao bitnim obilježjem, jede se vilicom.

Pašticada

Dalmatinska pašticada

poznato jelo iz Dalmacije od marinirane govedine koja se prvo poprži, a kasnije pirja s povrćem u crnom vinu. Izrezano meso na ploške poslužuje se s valjuščima (njokima) od krumpira ili tijestom. Pašticada se može pripremiti i od janjećeg buta (jedan od načina pripreme: govedina nabodena

klinčićem, slaninom i češnjakom, prepržena na ulju, zatim pirjano na luku, mrkvi, suhim šljivama, rajčici, peršinu, muškatnom orahu i brašnu. Zaliveno prošekom i vodom. Pašticadu na otocima pripremaju i od mesa tunjevine, što spada u naša autohtona jela)

Pašticerija
paštičerija; slastičarna

Pašticijer
onaj koji pravi i prodaje slastice; slastičar

Paštriti
dobivati (grožđe) ružičastu boju zrna (zrno po zrno) (Dalmacija)

Paštroć
1.jelo; od krumpira, koromača, blitve, mladog boba. Kuhano i začinjeno uljem, paprom i kosanim češnjakom. Uobičajeno se daje kao prilog mesu i ribi ali i kao predjelo (Dalmacija); 2. mješavina bez ukusa; 3. mješavina raznih jela; 4. ono što se dobije kad se paštroća, loš proizvod (vino, jelo) bućkuriš

Pata
dimljeni i sušeni mišić iz svinjskog buta

Patata
udomaćeni naziv za krumpir u Dalmaciji. Patata je urođenički naziv za slatki krumpir na Haitiju (otok u Karipskom moru). Naziv nam je stigao preko Italije. Englezi su ga izmijenili u potato, Švođani u potatis.

Patica
(zdelnica, ručica) vrsta peciva od brašna i kruha (Vrbnik, Bakar, Rijeka, Istra)

Patišpanj
vrsta jela prenesena iz Španjolske (Pane d'Espagne). To je ustvari lutma (unutma, ulutma – vrsta kolača, koji se ne zalijeva). Radi se od jaja, šećera, brašna. Sve se dobro izmiješa, stavi se zamašćen i pobrašnjen „pleh“ i peče se na umjerenoj vatri

Patka, raca
domaća patka bijele, žućkaste, pepeljaste ili šarene boje prosječne težine je kod ženki oko 2 kg, a mužjaka od 2,5 kg. Snesu godišnje oko 60 jaja. Pogodna je za tov i osim kvalitetnog mesa može dati i do 1 kg masti.

Patoka
pri pečenju rakije, posljednja slaba rakija

Patri
naziv za gljivu – mavlin (maglen, gubica, mavlica, fratrić) radi smeđe boje kao fratarska odora

Pavenka
1. zimzelen koji nosi mladenka na glavi kad ide na vjenčanje (znak je čistoće), 2. večera na koju udavača poziva svoje drugarice uoči vjenčanja, 3. ples djevojaka oko sita sa pavenkom

Pavlaka
vrhnje, (skorup), pjena s varenike, koja se skida prije nego što se mlijeko izlije u karlice (veća drvena zdjela) da se uhvati kajmak

Patoka
kod pečenja rakije, posljednja – slaba rakija

Pazdel
divlji frig, jelo od samonikla bilja

Pazija
pazjak (*tur.* pazy; *bug.* pazija; *ar.* pazf) naziv je za blitvu (*njem.* Mangold) nastao od tur. riječi pazy. Blitva je dvogodišnja biljka iz porodice loboda. Uspijeva u gotovo svim našim krajevima, a uzgaja se zbog finih listova

Pažmati
provlačenje svinjskih crijeva kroz dvije žice radi čišćenja kod klanja

Pažul
grah

Pecaja
tava, prosulja, prsura

Pecivo
1. svako pečeno meso bilo na ražnju ili gradelama; 2. cijeli brav ili janje; 3. pekarski proizvodi: kifl, makovica, pletenica, roščić, žemlja ...

Pecka
kruh pečen pod pepelom

Pečenak
komad pečenog mesa na ražnju

Pečenica
1.suho meso govedine, postupak kao kod stelje; 2. odojak pečen na ražnju; 3. mešnjača, nesušena svinjska kobasica za pečenje (pečenice prije pečenja treba staviti na nekoliko minuta u kipuću vodu, da se kod pečenja ne raspuknu); 4. svinja pečena na ražnju; 5. meso (sviježe ili sušeno) s obje strane svinjske kičme
Nana su doneli na astal pečenicu od velike pućke

Pečenica dalmatinska
Dugi komad mesa izvađen iz svinjskog karea i svinjski biftek – poznatiji kao – lungić. Meso se natrlja solju i ostavi da nekoliko dana leži. Kasnije se dimi najviše 15 dana. Nakon toga se suši na vjetru. Riječ je o vrhunskom specijalitetu, po ocjenama gurmana, dalmatinska pečenica u svim elementima nadmašuje - pršut. Nakon sušenja ima oblik francuskog kruha i zna biti duža od jednog metra.
U Skradinu pečenicu konzumiraju za marendu - tanko narezanu, blago pofriganu ili prepršenu s domaćim jajima.

Pečeni jaruh
pečeni kozlić (otok Hvar)

Pečenik
pečeni mladi klip kukuruza na ugljenu roštilja

Pečenina
pečeno meso

Pečenka
ili pečenje; na ražnju ili u pećnici pečeni komadi klaoničkog mesa

Pečeno vino
kuhano vino, prošek domaći

Pečenska juva
juha od komadića masnog mesa, krvi, luka i octa (danas se to stavlja u kobasice) (Hrvatsko zagorje)

Pečenja
pečenka

Pečenjak
1. drobljenac, mrvice, šmarn; 2. mladi kukuruz, kuhan ili pečen (Posavina)

Pečenjar
onaj koji nešto peče (obično na sajmovima)

Pečica
1. mrežica (maramica) od masti oko droba životinje, 2. rukom otkinuti komad kruha (Čilipi)

Peći na roštilju ili ražnju
(griller – grile) znači ispeći namirnicu (perad, meso u različitim oblicima) bez masti na vrućini žara okretanjem i mazanjem uljem ili slaninom da namirnica ne pregori.

Peći pomoću masti
(rôtir – rotir) znači da se namirnica, npr. meso, riba, krumpir i dr. ispeče u posudi da je namirnica djelomično u masti. Peče se u pećnici pri temperaturi od 200 do 220 ºC. Da namirnica ne pregori, treba je češće zalijevati mašću ili vlastitim sokom.

Peći u suhoj vrućini
peći u pećnici bez masti (au four – o fur) znači namirnicu ispeći suhim zagrijavanjem zraka do 300 ºC, npr. kruh, slatka jela od raznih tijesta, krumpir u ljusci, jabuke itd.

Peči na slijepo
prsten za tortu ili oblike za tortice ispuniti tankim slojem tijesta i peči bez sadržine. U tu svrhu se oblik, pošto smo ga obložili tijestom, napuni papirom, graškom ili rižom, da nakon pečenja ne bi izgubio oblik

Pečkemet
(*panis nauticus*) brašno, brodarski kruh, dvopek, peksimet, dvopek, beškot

Pečnjak, pečnak
četverouglasta zdjelica. Te posude su presvučene „zelenim cinom“ i ugrađivane u peć

Peća
(*tal.* pezzo) veliki komad (kruha, mesa) (Dalmacija)

Peći
omekšati namirnicu (meso, ribu, perad i dr.) djelovanjem vrućeg zraka – suhim grijanjem, tj. u dobro zagrijanoj pećnici

Pećica
ili peke; mali komadići

Pećica
1. mrežica od masti oko droba svinje; 2. bubrezi, srce, slezena, jetra, pečeno na žaru (gradelama)

Pećica kruha
rukom otkinuti komad kruha (Dubrovnik i okolica)

Pečkemet
brašno; brodarski kruh; dvopek

Pečnica
krušna peć (Međimurje)

„Peglane kobasice“
Peglane kobasice su proizvod koji se najviše radi na Baniji, Kordunu i Ravnim Kotarima. Nadjevene su u ovčja crijeva mješavinom ovčetine, ždrebetine, teletine i magarećeg mesa, svinjetinom i meso peradi. Suše se na mrazu i vjetru i svaki dan skidaju, te se dvaput dnevno „peglaj“ starinskom peglom na žar – do debljine od 6.7 cm.

Pehar
podrazumijeva se za sve što je morao „gornjak“ davati „gornome gosponu“, dakle ne samo vino, nego i za kopune i pogačice. Sve to se jednom riječi zvalo *„pehar za našu pivnicu“*

Peharec
pehar od jedne litre; čaša, čašica, vrčić

Peharnik
vidi: Sommelier

Peharnjak
peharni stol, čašnjak, čašni stol

Pehtranov tarkanj
(*slo.*) štrudl, štruklji, pita, savijača začinjena zmijinom travom (tarkanjem)

Peka

Peka i jela ispod peke

peka je staro sredstvo za pečenje. U okolini Sinja mogu se još i danas kupiti peke izrađene od gline za koje se pretpostavlja da imaju nepromijenjen oblik skoro 3000 godina. Današnje peke napravljene su od

gline ili kovanog željeza, kupolasta su oblika s drškom na vrhu. Tik kraj drška nalazi se mali otvor, koji se zatvara poklopčićem. Poklopčić ima na sebi veću bradavicu koja ulazi u otvor i na taj način sprečava njegov pad s peke. Kroz taj mali otvor, kada je jelo gotovo i prije nego peku odignemo sa jela, prodire vanjski zrak u unutrašnjost. Kako se za vrijeme pečenja u peki stvori podtlak, prilikom njezina dizanja zrak bi uletio ispod nje unoseći okolni pepeo i žeravicu i pokvario sav trud. Ako neka peka nema otvora, poslije pečenja potrebno je ukloniti sav pepeo i ugasiti žar oko peke i nju sâmu podizati vrlo oprezno i pomalo da se ne dogodi da upropastimo cijeli posao.
U peki se mogu peći tako reći sva jela, što ovisi i o njezinoj veličini – od pogača, kruha do mesa i dr.
Budući da se peka zagrijava žarom i pepelom prije i za vrijeme pečenja, cijeli postupak se obavlja na većoj kamenoj površini (ili podu od cigle). Prije pečenja napravi se oko peke vatra od suhog drveća za bogatu žeravicu. Kada to postignemo, pepeo i žeravicu odgrnemo i dobro očistimo kamenu površinu. Jelo se stavlja u peku, ako je peka veća, ispod pleha se stavi mali metalni tronožac. Poklopi se sve sa pekom, na nju se nagrne pepeo i žeravica i peče od pol sata do 3 sata što ovisi o vrsti jela.
Peke mogu biti u promjeru od 40 do 60 cm.

Pekač
lim, protvan za pečenje kolače

Pekmez
(tur. pekmez) gusto ukuhano slatko voće (izrezano na krupne komade); pekmez od šljiva, kupina, višanja ...

turski	*pekmez*
portugalski	*marmelada* = dunjin žele (*marmelo*: dunja)
njemački	*Mus* (Obstkraut, Leguar, Röster)
francuski:	*confiture*
engleski	*jam*
češki	*povidla* (osobito od šljiva)

Pekmeznjača
gužvara od pekmeza, savijača s pekmezom. U prošlosti pekmezača ja bila uobičajen kolač za Božićne blagdane.

Peksimet
(*grč.* peksimit) 1. dvopek, dobro upečen kruh koji može dugo stajati da se ne pokvari; 2. mali domaći kruščić koji se mijesi od bijelog brašna, mlijeka, jaja i masla s kvasom ili germom. Prije pečenja premaže čurekotom (jajetom ili mlijekom)

Pekvar
onaj koji gradi pekve (Ogulin)

Pekvenjak
kruh pečen pod pekom

Pelegrin
1. hodočasnik, hadžija (u pravoslavlju i islamu); 2. izvan granica polja, 3. naziv jela s otoka Hvara

Pelegrinka
vrsta smokve

Pelenka
tijesto s orasima i medom koje se jede o Božić

Pelimov
pelimača, pelimovača; rakija s lišćem od pelina (Lika)

Pelete
(*perz.*) slatko od soka iskuhane dunje u koju se naknadno dodaje šećer; drhtalica; vrsta slatke pihtije

Pelmica
podrum s vinom

Penđeviš
pinđeviš (*perz. tur.*) 1. debelo crijevo od brava; 2. vrsta jela: izreže se debelo crijevo zajedno s lojem oko njega, zatim jetra i drugi dijelovi iznutrice brava, pa se sve poprži i služi kao meze uz piće; 3.

(Posavina) Prženo jelo spravljeno od luka, češnjaka, paprike, rajčice i patliđana

Penjač
vrsta graha koji se penje uz pritku, motku (Posavina)

Pepeljasti smrčak
(narodno ime: marohlin, smrljak)
vidi: marohlin

Pepeljnjača
pogača što se peče pod pepelom

Pera
Prigorski kolač od tijesta napravljenog kao za domaći bijeli kruh u koji se stavlja nadjev od prosene kašice, iscijeđenog sira, jaja i soli, a sve je prije pečenja zaliveno slatkim vrhnjem i vrelim maslacem (Najčešći kolač na gastro manifestaciji u Vrbovcu – „Kaj su jeli naši stari“).

Perec
(*njem.* Brezel, *mađ.* perecz, izvedenica od latinskog bracellum, što znači - ruka) slano, odozgo vidljivo osoljeno i hrustavo pecivo od isprepletenih koluta kuhanog tijesta, u pravili radi se u obliku slova B ili brojki 8. Perece su, navodno, osmislili samostanski pekari 610. godine u južnoj Francuskoj, uspoređujući ih sa isprepletenim prstima obje šake, koje su držali ispred sebe, redovnici (benediktinci, kamaldoležani, valambrozansci, silvestrini, olivetani, cistreciti, kartuzijanci) tijekom šetnje i razmišljanja.
perecar – onaj koji peče ili prodaje perece
perec – dizani slatki kolačić (Međimurje)

Perepeča
jelo od sitno narezane ovčje jetre s kosanim lukom, češnjakom, paprom, jajima i mlijekom, što se sve izmiješa u jednoličnu masu. Ovčje se salo stavi u zemljanu posudu (lonac), na to nadjev (masa), zatvori salom, premaže jajima i peče oko 2-3 sata. (Ruska kuhinja)

Peretak
savijen kolačić

Pergament-papir
1. životinjska koža (obično jareća) posebnim postupkom obrađena i priređena za pisanje; 2. vrsta čvrstog papira dobivena prepariranjem u sumpornoj kiselini, ne propušta vlagu ni mast pa ima višestruku namjenu u kuhinji. Danas se sve više zamjenjuje aluminijskom folijom

Perica
tanka gibanica u Prigorju

Perkelt
(*mađ.* pörkölni – u kulinarskom smislu znači upržiti papriku) pirjano meso s dosta luka, (više nego u gulašu), vrhnja i mnogo crvene paprike (najviše između perkelta, paprikaša i tokanja). Umak je vrlo gust. Za perkelt se meso reže na kockice.

Perlinka
vrsta kokoši

Peršifg
breskva

Peruče
pijetao ili kokoš koji se priređuju za jelo kod završetka sjetvenih radova (Bilogora)

Perun
1. praslavensko božanstvo, gromovnik; 2. pirun; vilica

Peruška

cijelo guščje krilo

peruška; svežnjić guščjih pera

mali svežnjić guščjeg pera, ukrasno omotan i isprepleten debljim crvenim ili bijelim koncem. Svežnjić je služio kao kist za mazanje kolača (maslacem, ili nečim drugim) a mesa mašću. Danas bi takva peruška bila ukras u modernim kuhinjama. Nažalost nema više guščjih krila, pera, ni peruški, ali ni „majstora“ koji su radili svežnjiće od pera.
Peruškom očisti dasku od brašna

Perverda
vrsta krajiške kajmak-baklave. U Gradačcu za perverdu kažu – slatko od dunja.

Peskarija
ribarnica

Pest
1. ukupnost koja čini dijelove šake: prsti, dlan i gornji dio šake); 2. (pešt) dodatak jelu, karakterističan za Istru; kosana slanina (samo bijeli dio/pest) pomiješana s kosanim češnjakom i peršinom, Dodaje se jelu (u maneštru) na samom početku kako bi se slanina dobro raskuhala. Količina koja se dodavala jelu uvijek je bila jednaka, žlica pesta (pešta) na bronzin (posuda za kuhane).
Najgustožija je pašta i fažol na peštu i na kosti od pršuta.
Dodatak pesta (pešta) jelu dokazuje da se i prerađevina od svinjskog mesa jednako dobro spaja s bobom, blitvom, i drugim povrćem ali i s maslinovim uljem. Svi okusi se tada isprepleću i dobivaju posve novi, puniji okus, a uporaba masnoća životinjskog podrijetla i maslinova ulja u autohtonoj kuhinji vraćale su snagu i unosile manje količine zasićenih masti, nakon teškog rada u polju i vinogradu.

Peškarija
ribarnica (prodavaonica ribe)

Peštarol
1. drveni mlat, tučak kojim se tuče meso, slanina (Istra); 2. mesarski poput bradve (Istra)

Peteh
pijetao (Istra, Slovenija)

Petica
vrsta brašna (Posavina)

Petlitrenjak
boca od pet litara

Petrosimul
peršin;
Petrosimul je začimba ka gre na sve: ćeš ribu peći, lešati oli brudet, ne moreš prez njega, a meso: ćeš putač, umido, pašticadu, jopet ne moreš prez njega. A falšu juhu, a pešt, a bakalar? Ajde sadi petrosimul, ka imaš di.

Petrovac
trava koja se kuha kao i blitva

Petrovača
petrovčica; vrsta jabuke

Petrovka
1. smokva koja sazrijeva o Petrovu; 2. jabuka žutozelene boje, kiselkastog okusa, sazrijeva oko blagdana sv. Petra koncem lipnja

Petrožal
peršin (Međimurje)

Pevec
pijetao, pijevac, kokot. Živog pijevca nosio je djever k mladenki, da ga preda gospodaru svadbe - „živo za živo“, za mladu. Mladenkine kuharice očistile bi ga i skuhale, a djever bi ga opet nosio natrag. Događalo se da ga svati ukradu i pojedu (Turopolje)

Peverun
feferon, duga ljuta mala paprika

Pevnica
pivnica, podrum za vino

Pica
koštica od trešnje, šljive (Dubrovnik)

Picajolu
malo, nešto što treba dijeliti (*npr*. ako se radi o ribi ili mesu tada je to odrezak, filet)

Picek
pile

Piculja
maslina tanka a duga, nazvana po obliku koštica (pica) – Dubrovnik

Pića
1. jelo, hrana (Hvar); 2. *Grima* („la marida“ na Šipanu) *je katkad u promaljeću puno more, a masa tih ribica zovu „pića“* (u Dubrovniku)

Pićola
divlja salata, vrsta povrća, radić (Dalmacija)

Pićona
trbušasta čaša od kvarta (*za bevandu, a šta bi moglo drugo...)*

Pihtije, piktije
(*tur*. pihty) pače, drhtalica, nešto zgrušeno, mrzletina, drće, aspik, sulc, želatin; aščijsko jelo koje se radi iskuhavanjem glavuše i nogu brava ili goveda

Pihtijati se
(piktijati se) zgušnjavati se prilikom kuhanja; na slaboj vatri postepeno se dopeći

Pijadelo
veliki pijat za pršut (Benkovac, Dalmacija)

Pijar
pehar, vrč

Pijat
(*tal*. piatto piano, piatto fondo) tanjur (plitki i duboki)

Pijatac
mala zdjelica, tanjurić

Pijatelin
mali tanjurić za šećer

Pijatenca
pijantanca; više vrsta jela, obroci, jestvine

Pijatić
tanjurić

Pikačić
drob od sitne stoke s jetrom (rajžlec)

Pikat
kao jelo: jetra, rajžlec, fileki (Dubrovnik i okolica)

Pikati
fileki, vampi, tripice

Pikavac
loše vino koje se dobiva kad se na komin (trop) od grožđa nalije voda i to ukisne

Piktije
pače, hladetina

Pikula
loše vino koje se dobiva kad se na komin (trop) od grožđa nalije voda i ta voda ukisne (Prigorje)

Pikuliš
vino iz dropa prije pečenja rakije (Dalmacija)

Pilav

(*perz.*) 1. jelo od gusto kuhane riže (rižin pilav), jerišta (jerišni pilav) ili bungur (bungurni pilav), pikantno jelo na orijentalni način uz dodatak raznih mirodija; od mesa se najčešće koristi ovčetina i piletina; 2. svadba (nazvana po tome što je u nekim krajevima pilav glavno jelo na svadbi).
U svom osnovnom obliku pilav je pirjana riža na masti: Na Bliskom istoku i u Sjevernoj Africi dolazi često na stol kao kod nas krumpir. Osim pilava koji služi kao prilog, ali mora biti mastan i dobro začinjen i onda ako uz njega na stol dolazi i koje drugo masno i začinjeno jelo. Istočnjačka kuhinja poznaje brojna miješana jela na podlozi pilava. Najpoznatije je bravlji pilav koji se u njegovom prvobitnom obliku začini samo solju i šafranom

Pile
mlado od kokoši

Piletina
Nekad se piletina/pilići uzgajala samo za topla vremena, a najfinijih – mladih za paniranje („pohanje“) bilo je samo u proljeće, što je bio i razlog njihove visoke cijene. Današnji uzgoj ali i ishrana mnogo je toga promijenilo, pilića danas ima tijekom cijele godine ali nažalost nisu tako ukusni kao nekadašnji koji su se uzgajali na tradicionalni način (domaćom hranom). Danas bi ih trebalo nakon uzgoja (intenzivnog rasta i debljanja) jedno vrijeme hraniti tradicionalnom hranom. Pilići starosti do 2,5 mjeseca imaju od 80 dag do 1,7 kg i nazivaju ih – brojleri (*engl*. broiler, broil – roštiljati), a poslije 6 mjeseci s težinom od 1 do 2 kg su pravi pilići. Pravo domaće pile mora imati čvrste lijepo razvijene mišiće prsa, batka i zabatka, s ujednačeno raspoređenom masnoćom.

Pili mili
sitna vrsta tjestenine za juhu (*ptičji jazik*)

Piliš
piće, pilo

Pilj
komadić (nečega)

Pilja
posuda za piće od pola litre (Benkovac, Dalmacija)

Piljac
izduženo izrasli pupoljak od zelja

Piljak
1. čep, tapun; 2. ljevkasti vrh lončića preko koje se izljeva voda

Pilo
kamenica (posuda od kamena) za ulje

Piment
nedozrele, na suncu sušene bobice (pimenta officinallis) crvenosmeđe boje, krupnije od zrna papra, specifična mirisa i okusa. U kuhinji se upotrebljava kao začin za marinade, konzerviranje riba, kobasica i kolača. U stručnoj literaturi susrećemo ga pod različitim nazivima:

u Francuskoj	*toute épice*; *poivre de la Jamaique*
u Njemačkoj	*Nelkenpfeffer, Neuegewürz*

Pimpinela
bedrenica, divlji kim, kumin

Pina
pjena

Pinca – jajarica
kolač od brašna, jaja, kvasca, mlijeka, grožđica, šećera, maslaca i malo rakije. Peče se za Uskrs. Povjesničari gastronomije kažu da je taj slatki uskrsni kruh, umiješan

od bijelog brašna, Mletačkog podrijetla, odakle je oko 1850. godine „stigao“ u Dalmaciju i istisnuo tradicionalnu uskrsnu pogaču.

Pinca
pinka; (*mlet*. pinza) 1. jelo koje se radi za Uskrs; 2. fini kruh iz pšeničnog brašna ili sirnica za Uskrs (kolač okruglog oblika od brašna, maslaca, jaja i šećera); 3. vrsta finog peciva

Pinđiris
prženo jelo spravljeno od luka, češnjaka, paprike, rajčice i patlidžana (Posavina)

Pineti
makaroni

Pinica
1. drveni sud za pravljenje masla; 2. cjedilo u obliku plitkog tanjura s dugim drškom, da se iz kotla mogu vaditi krpice, makaro(u)ni i drugo (Istra)

Pinka
1. kruh duguljasta oblika različitih težina; 2. koštica (Dalmacija); 3. malo (nečega)

Pinklbal
(*njem.* Bündel; svežanj, zamotuljak, „pinkl“, „pinklec) ples na koji sudionici donose hranu u zavežljaju.

Pinklec
naramak, zavežljaj, to su samo zavezani vrhovi veće tkanine napunjeni obično odjećom – *pinklec na puklec* pa put pod noge.

Pinjata, pinjeta
(*tal*. pignatta) 1. lonac zemljani, kotlić; 2. kasnije bakreni, manji od lopiže (nema provisla; 3.zdjela, sud, posuda

Pinta
1. stara mjera za tekućinu 2,75 l; polić/mensura – polovica pinte, koja se opet dijelila na holbu (media mensura) i na sajtlek (quartale).
Dvije pinte činile su jedan kabel (cubus), pet kabela išlo je u jedan čabar (chebrio), dok je posuda (cadus ili tunela) sadržavala 31 kabel (pinta=2 polića,
svaki polić = 2 holbe, a svaka holba = 2 sajtlika); 2. Pintarski obrt – bačvarski obrt; 3. drvena posuda za hvatanje rakije iz kazana (Hrvati Banjalučkog podkozarja)

Pinjata
1.zemljani lonac; 2. kotlić za kuhanje manji od lopiže (nema provisla); 3. drvena posuda od omorike; 4. posuda iz koje se jede

Pinjenica
cjedilo

Pinjur
vilica

Pipa
naprava kojom se toči vino ili rakija iz bačve

Piplić
pile

Pipun
(*grč.* pepon) („od sunca skuhan, zreo“) – dinja

Pir
svečanost, svečana gozba prigodo vjenčanja

srebrni pir	svečana gozba prilikom proslave 25. godišnjice vjenčanja
zlatni pir	svečana gozba prilikom proslave 50. godišnjice vjenčanja
dijamantni pir	svečana gozba prilikom proslave 75. godišnjice vjenčanja

Pirevica
vrsta pšenice, Vrbnik na Krku; pirovica

Pirh
uskrsno jaje, pisanica

Pirik
uskrsno jaje crvene boje (Istra)

Pirijan
jušica, čorba, (Istra)

Pirinač
(*perz.*) pirinč, pirmić; riža

Pirinđara
pod ovim nazivom podrazumijeva se kobasica jetrenjača, punjena kuhanom rižom. Ova vrsta kobasice također se puni u debelo svinjsko crijevu

Pirjan
(*perz.*) 1. vrsta jela, jetra pripremljena s rižom; 2. zajedno pripremljen krumpir, riža i meso „temfano“ meso (Bosna); 3. čorba, jušica (Vodnjan)

Pirjan
(*perz.*) izvedenica od *birijan* – nešto zajedno kuhati. Drugo značenje je kuhati isjeckanu jetru (džigericu) ili kosano meso sa džigericom.
1. vrsta jela, jetra pripremljena s rižom; 2. zajedno pripremljen krumpir, riža i meso „temfano“ (Bosna); 3. čorba, jušica (Vodnjan)

Pirjan od koprive	kopriva se kuha sa suhim ili svježim mesom, pomiješa se sa kuhanom rižom i malo zapeče
Pirjan od krumpira	u lim (pleh) se složi riža, krumpir izrezan na kriške, komadi kuhanog mesa, malo isprženog luka, začini i peče u pećnici

Pirjaniti
(*srp.*) kuhati, pirjati („dinstati“) kosanu jetru ili meso sa jetrom tako dugo dok mast tj. sok ne ispari

Pirjati, pirjanje
(*franc.* étuver, braiser; *njem.* Dünsten) postupak pri kojem se jelo kuha, omekšava u vlastitom soku, pari ili masnoći. U tijeku postupka dodaje se malo juhe. U tavi se pirja na temperaturi do 100 ºC, a u pećnici od 170-200 ºC. Za pirjanje u vrućoj masti ili ulju potrebna je temperatura od 130-200 ºC. Namirnice se malo pirjaju dok ne požute (luk, povrće za juhu), zatim se preliju vodom ili juhom i nastave pirjati.
Pirjanjem se najbolje čuvaju hranjive tvari u jelu; *dinstati* – kaže se u sjevernim predjelima Hrvatske a u južnim – *šufigati*.

Pirni lub
veliki kruh na krajevima lijepo izreskan, a u sredini je utaknuta graničica masline okićena trakama i šarenim papirom. Ovakav kruh se stavljao za vrijeme ženidbe pred nevjestu.
(Konavli/Dubrovnik)

Pirovnica
1.kruh od pirova brašna; 2. ambar u kojem se drži pir

Pirula
ljevak (Benkovac, Dalmacija)

Pirun
perun; (*novogrč*. peiruni) vilica, viljuška

Pisana pečenka
(ili pečenica) – najbolji dio goveđeg mesa, služi za pripremanje niza vrlo cijenjenih jela: beefsteaka, chateaubrianda, filets mignona. Pogrešno je govoriti *pisanica* ili *goveđa pisanica*

Pisanica
pisanec; tvrdo kuhano obojeno jaje (uskrsno jaje)

Pisker
metalna posudica iz koje se pije voda

Pispaj
pispalj, pišpalj (paspalj – prah koji otpada kad se melje žito) 1. *pofrigana* vrlo tanka pogača od finog brašna, oblika lepinje (*jede se posuto cukrom ili bez*) (Šibenik); 2. fritaja (Korčula)

Pistacija
pistač, pistak (*lat.* pistacium) plod drveta pistacije, sličan bademu ili lješnjaku (morski lješnjak), ukusan i pun ulja.

Najkvalitetniji su na Siciliji. Upotrebljavaju se u kulinarstvu kao bademi i zrna pinije.
Ljuštenje – stavite ih u vruću vodu da se smeđa kožica lako oljušti.
Domovina im je Perzija i Arabija.

Pišće
piščenec; pile

Pišinger
slatkiš, vrsta kolača (torta), oblatne nadjevene (punjene) čokoladnom kremom; *pišingerica* – pišinger torta (Pischinger – ime proizvođača)

Piškor
paklara; jestiva slatkovodna riba šaranjka, živi u muljevitu dnu.

Piškot
(*tal.* biscatto) vrsta slatkog sipkog kolača, keksa, od žumanaca, šećera, snijega bjelanaca i brašna. Smjesa se uštrca u kalup, pospe finim šećerom u prahu i ispeče na slaboj vatri do svjetložute boje.

Pišmolj
1.riba; 2. vrlo sitan krumpir

Pišmoljak
sitan krumpir (Lika).

Pišpalj
vrlo tanka pogača od finog brašna (paspalj – prah koji otpada kad se melje žito)

Pišurata
prženo tijesto

Pišurma
(*tur.*) naknada, cijena koja se daje pekaru za pečenje kruha, pite ili mesa u pekari

Pit
suho ili razvodnjeno vino (Krk)

Pita

Pita sirnica – Burek od sira
(grč.) kolač, gibanica – vrsta jela koja se pravi od kora, (jufki) i raznog drugog nadjeva. Rade se slane i slatke pite.

Slane su	sirnica, zeljanica, burek, krompiruša, tikvenjača
Slatke 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

Pita: **Vidi: Jufka**

Pita od jabuka
Vidi: Prhko tijesto

Pitagorin grah
u mnogim zemljama od lotosova sjemena i danas se melje brašno za kruh koji se poslužuje u posebnim prilikama. Stari Grci su to sjeme nazivali „Pitagorin grah“.

Pitak
proglas crkvenih vlasti vjernicima za darovanje darova crkvi

Pitar
okrugla kamena posuda za čuvanje ulja (Dubrovnik)

Pitara
drvena tabla na kojoj se mijesi tijesto (Istra)

Pitati
hraniti, toviti

Pitica
pita ispečena u rerni (pećnici), čija je smjesa jednaka smjesi za pravljenje palačinki. Pravi se najčešće onda, kad domaćica nema dovoljno vremena za pečenje palačinki

Pitosan pasulj
zgnječen i gust grah

Pitovni
tovljen

Pituljica
vrsta peciva, uštipak, od brašna, jaja, mlijeka, maslaca, ulja ili masti i soli – oblikuje se malo pecivo – jufka i prženo na vrućoj masnoći. Poslužuje se toplo s kravljim sirom.

Pivanica
tikvica za piće

Pivkan
pivo (Kordun)

Pivo
vino koje su pili naši težaci. *Pravo vino je bilo za prodat', a priko dropa bi se prolila voda, ostavilo dan, dva i torkulalo. Takvo vino zvalo se bevanda ili pivo*.

Piz
uteg, kamen kojim se pritiska meso što se pripravlja za zimu

Pižolot
izraz za popodnevno drijemanje

Pjat
pijat (*tal.* piatto) tanjur, plitica

Pjatanca
1. ono što se pred gosta donese čim dođe u kuću (kava i sl.); 2. dio većeg obroka (jedno od jela u obroku do više jela); 3. poslužena hrana

Pjenica
kvasac, germa

Pjuskavica
vrsta slatke jabuke (Dalmacija)

Plac
(*njem*. Platz) trg, tržnica

Pladanj
(*grč.* plathanon) tanjur, poslužavnik, taca

Plata
kora, (jufka) kojom se radi nadjevena pita (Dubrovnik i okolica)

Platarka
vrsta smokve

Plavec
vrsta grožđa

Plavić(š)
slaba rakija

Plavi patlidan
(*fr*. aubergines); balancan, melancan. Obično se raspolove po dužini i nađenu rižom ili poprženim kosanim zelenjem i kosanom šunkom te se peku na ulju. Poslužuju se često u umaku od rajčice. Priređuju se i na druge načine.

Plavka
vrsta grožđa sa okruglim jagodama plave boje (Smokvica, Korčula)

Plavo kuhati
jegulje i pastrve kuhati s njihovom sluzi tako da riba dobije plavu boju (poplavi)

Plazavica
1.domaći rezanac; 2. strmi glatki dio neke uzvisine

Pleče
plećka, svinjska suha plećka

Plećka
lopatica

Pleh
(*njem.* Blech) lim, (posuda za pečenje u pećnici)

Plemenka
vrsta grožđa

Plešivički copanjek
Umjesto špinata i blitve koristi se kopriva. Peče se oko 45 minuta na 200 oC.

Pletenka
demižon

Plevo
grijna ploča na kuhinjskoj peći (na drva); poklopac za posuđe

Plijesan
Penicilin, spasonosni lijek za mnoge bolesti, proizvodi se od jedne vrste plijesni – *plave plijesni*. Ta plava plijesan, penicilinska plijesan, pomaže u proizvodnji sira gorgonzole. To je vrlo popularan i ukusan sir, na kojemu se može vidjeti (i jesti) penicilinska plijesan. No plijesan koja nastane na drugoj vrsti sira koji predugo ostaje u hladnjaku najčešće nije plava (penicilinska) plijesan i uglavnom nije jestiva. Stoga nije preporučljivo jesti komad sira na kojem je ona nastala. Ako je riječ o tvrdom siru, najčešće se može odstraniti dio koji je napala plijesan, ali kad je riječ o mekim sirevima, ona lako i brzo prodire u duboke slojeve pa ih je najbolje baciti.

Plitica
plitka zdjela

Plitvica
pladanj, tanjur

Pločevina
limena posuda za pečenje

Plodovi mora
zajednički naziv za rakove, školjke i glavonošce – <u>ovdje nema riba.</u>

1. ugrci, dagnje, volci, prstaci, kunjki ... skuhani u vodi na lešo; 2. rakovi i školjke priređeni za jelo

Ploska
čutura plosnata oblika; manja drvena posuda za nošenje pića (pri veselju)

Plućnica
prčanj, plućanica; jetrenjača, kobasica. (Dubrovnik i okolica)

Pljuča
(*slo.*) pluća, bijela džigerica.

Plučena pečenica	crna pečenica
Telečja pljučka v omaki	teleća pluća u umaku

Pljukanci
istarska mjesta ugostiti će vas pljukancima: - tjestenina s komadićima pršuta i divljim šparogama. Pljukanci se oblikuju trljanjem između dlanova

Pljuskavica
vrsta divlje jagode, ali i vrsta slatke jabuke

Pocelica
okrugla kao suncokret, izvezena furežom i kraljužom, iskićena ukrasna kapa. Vezala se za kosu na potiljku snahe. Nosile su ih samo plemenitaške žene u svečanim zgodama (Turopolje)

Pocidak
najzadnj dio (cvit, iscjedina) od vina

Pocira
tekućina za usirivanje mlijeka, sirište

Pocukrati
(*slo.*) posuti šećerom, pošećeriti, zasladiti

Poculica
tanka kožica kojom je obavijeno salo

Pocvreti
(*slo.*) propržiti

Pocvrkati
zapržiti

Počasnica
zdravica

Počivala
mjesto na kojem se nakon teškog rada, tjelesnog napora, odmaralo. U vinogradima, poljima, šumi, planinama, docima, … nakon teškog rada, u prirodi na prikladnom kamenu (uz dodatak po još kojeg) nastalo je „mjesto“ na kojem se uz odmor poveo razgovor, možda zapjevalo, rodila po koja ljubav, izmolila krunica, osvježilo vodom (ponekad i nešto prezalogajilo) i krenulo dalje (na put, rad).

Podgrijati
ponovo grijati gotovo jelo

Podgutnica
izraz za „kravatu“, svezanu vrpcu oko vrta u čvor, Turopolje. Svileni rubac koji se vezao oko vrata, a koji su nosili (vuneni ili platneni) hrvatski vojnici u službi francuskog kralja Louisa XIV. u 17. stoljeću. Tada je po francuskoj riječi Croates (Hrvati) nastala riječ – kravata. Također, podgutnicu – kravatu nosili su hrvatski vojnici za Tridesetogodišnjeg rata (1618-1648).

Podirek
ponutrica; iznutrica blaščeta

Podložina
gošćenje poslije ponoćne mise na Božić (otok Cres)

Podmetač
podložak za lonac, čašu, tanjur ... izrađen od šuške (kukuruzna komušina) ili od platna s vezom

Podmetaš
omiljeno jelo iz Gorskog kotara. U ostatke od sarme (komadići mesa, izrezanog kupusa i ostalog od nadjeva) dolije se voda i kad provre polako se umiješa kukuruzna krupica. Kuha se miješajući oko 15 minuta, ali tako da žganci ostanu rijetki. Začiniti po želji i mljevenom crvenom paprikom.

Podolac

nizinska pasmina goveda podrijetlom iz Panonske nizine, danas se najviše uzgaja u Istri. O nastanku podolskih goveda postoje različite teorije. Nama je najprivlačnija o nastanku naših *podolaca* od divljeg goveda - *tur*- koje je trajno živjelo ovdje sve do istrebljenja u 17. stoljeću.

U vrijeme Arapadovića (*mađ.* vladarska dinastija nazvana po imenu velikog kneza Árpáda) od 9. stoljeća su važna sastavnica u hrv. drž. i polit. Povijesti) divlja populacija tura je bila vrlo brojna. Stada tih velikih divljih goveda na istim su prirodnim pašnjacima na kojima i njihovi mnogo sitniji udomaćeni izravni srodnici. Dokumenti kazuju da su tada postojali profesionalni lovci na turove, koji su ih lovili zbog mesa, ali i hvatali živu telad. Za tu su svoju djelatnost lovci plaćali porez. Meso tura bilo je na cijeni a telci su postali odlična goveda za vuču. Od tura sačuvane su dvije pasmine, gorostasni, gotovo bijeli, dobroćudni *boškarin* i manje poznati *sivi rogonja – slavonsko-srijemski*, koji je imao dugu i burnu sudbinu. Volovi te pasmine dugo su bili jedino sredstvo za tešku vuču po blatnim šumama, glibovitim putovima i tvrdim oranicama zaraslim u korov poslije ugara (spaljivanja). U ratno doba su vukli topove i opskrbljivali postrojbe na ratištu. U mirno doba služili su za zaprezanje, ali i njihovo meso bilo je na osobitu glasu. Njima su se gostili i građani i dvorani Beča, kao i puk Venecije. Neki povjesničari tvrde da su dugorogi sivonje (koji svojim stasom i rogovima ulijevaju strahopoštovanje) s nizinskih pašnjaka bili

osnova za stjecanje velikog imetka Zrinskih na kojima je im zavidio habsburški dvor, što je bio i jedan od uzroka njihove nemilosti na dvoru. Procjena istraživača ekonomske povijesti da je srednjovjekovna Hrvatska, čiji je centra bio Zagreb, koncem 16. stoljeća izvozila u Veneciju za ondašnje prilike nevjerojatnih 80.000 glava volova na godinu, a u Veneciji je kupovala začine, luksuzni tekstil i drugu tada konjunkturnu robu. Takvi podolci vladali su nizinskim dijelovima hrvatske (Baranji, Srijemu, Slavoniji,, te Podravini do Virovitice gdje je činilo oko 90 % ukupnog broja goveda) sve do unošenja crveno-šarenih simentalaca sa sjeverozapada Europe.
Posljednje stado podolaca pripadalo je nekadašnjoj obiteljskoj zadruzi Pave Nikolića iz Strizivojne. U Centru za reprodukciju u stočarstvu, smještenu na Križevačkom Lemešu, danas opstoji posljednje stado.
Od podolca možemo stvoriti vrhunsku, raritetnu hranu s naputcima (receptima) srednjovjekovnih samostana, vremena Zrinskih i naših pra-baka.

Podpepelnik
pod pekom (sačem) pečen kruh

Podsariti
usiriti mlijeko

Podrobac
podrob; vrsta jela od jetara, srca (ali i samog mesa da jelo bude što bolje) loja i soli. Sastojci se usitne, posole, skuhaju i zaliju lojem. Kasnije se uzima koliko treba i zagrije. Vidi: Furda

Podrum
(*grč.* hypo – ispod, dromos – cesta, put) vinara, konoba, krčma, taverna, pivnica

Podsariti
usiriti mlijeko (Hrvatsko primorje)

Podstaviti
kalup obložiti tankim razvaljanim tijestom, ploškama slanine ili nečim drugim

Podvarak
jelo od mesa (obično pernate živine; najčešće pura, guska, patka – raca, svinjetina) na podlozi od kiselog kupusa. Kupus se izreže na tanke rezance, ocijedi i pirja na dosta ulja. Začini se paprom i zapeče u pećnici. Meso (pura, guska, patka) doda se već pečenom podvarku i sve se zajedno peče u pećnici. Meso od karea ili vratine peče se zajedno s kupusom. Iznutricu živadi (želudac, jetru i salo usitnite nožem (iskošite), pomiješajte s kosanim lukom, peršinovim i celerovim lišćem, začinite solju i paprom i popirjajte na masnoći. Dobivenom mješavinom nadjenite puru, gusku, parku ili kokoš.

Podvezača
bijela krpa od jačeg platna s vrlo jakim pantljikama (trakama) u koju bi se stavljali lonci i tepsije s hranom, a podvezali na ureze od obremače.

Podvinje
zemljište pod vinogradom (Zagorje i Prigorje)

Podvoljak
debeli kožni nabor ispod podbratka (spuštena i nabrana koža ispod vrata u nekih životinja)
Ne znam kaki su ovo svinji ko da njim rana samo u podvoljku ostaje, tamo se debljaje, a slanina njim tanka.

Podvorba
posluženje jela; jedno u nizu jela u okviru objeda ili večere

Podpepelnik
pod saćem pečen kruh

Podzemljica
krumpir, krompir (*srp.*)

Pođane/pođani
gosti na svadbi kod mladenkinih roditelja koji navečer (obavezno prije ponoći odlaze u posjetu mladoženjinoj kući)

Ko će ić u pođane, triba da se polagano sprema, jel triba nam i vrimena da stignemo prija ponoći.

Poektica
drvena bačva od 50 litara (Benkovac, Dalmacija)

Pofezn
(*njem.* Pofesen) 1. popečci, žemlje ili kriške bijelog kruha namočene u jaje i mlijeko, pečene u masnoći (i premazane marmeladom); 2. mozgom punjeno pečeno tijesto. Pofezne potječu iz Pavije (Italija)

Pofrajati
sve potrošiti u jelo i piće

Pofriga
na ulju prženi luk (Dalmacija), zapržak

Pofrigat
začiniti jelo pofrigom, popržiti, začiniti jelo (Dalmacija)

Pofrigati
frigati; popržiti, popeći, potpeći

Pogača
u našim se krajevima od davnina dočekivalo gosta vrućom pogačom i solju, time se išlo u goste i ispraćalo vojnike ... Pogača se katkada i ukrašavala ali bez obzira na ukrašavanje, uvijek je bila znak blagostanja i sreće.
Peče se na umjerenoj vatri, mora imati svijetlu koru, ne rumenu. Kad se jede, ne reže se, nego se kida i uglavnom se poslužuje s vrhnjem, sirom, šunkom, jajima i slično.
Umijesi se od oštrog pšeničnog brašna i (ili) kukuruznog. Ne smije biti deblja od 4-5 centimetara i uvijek je okrugla.
Kukuruznu pogaču treba nožem (prije pečenja) izrezati na površini na kockice da bi se lakše lomila. Za razliku od pšenične peče se dugo na laganoj vatri dok na površini ne dobije boju bijele kave. U nekim našim krajevima beskvasna pogača osim kao kruh služila je i kao tanjur. (Pogača je izvorni oblik pizze).
Pogača zdravlje – radi se kao božićni kolač samo je razlika u načinu ukrašavanja.
Prije pečenja izreže se u obliku križa, jede se na Badnje večer uz posebnu večeru
Naša kulinarska tradicija poznaje naše izvorne pogače, za koje bi mogli reći da su naše izvorne – pizze.
Palke i *kelašice* iz Međimurja, *zelenjaki* i *rudarska greblica* iz Plešivice i Samobora, *Istarska pupica, Crikvenička pogača, Vrlička pogača, prisnac, soparnik, Komišku, Višku, Hvarsku* (Forsku) i *Pašku* pogaču. Sve one se rade s malo kvasca (nekada se umjesto kvasca koristio komadić pogače ili kruha).
- *Komiška* pogača se radi od slanih srdela, umaka (šalše) od luka, rajčice i kosanog peršina,
- *Viška* pogača nadjeva se popirjanim lukom i filetima slanih srdelica, poškropi maslinovim uljem i pospe mravincem,
- *Hvarska* pogača nadjeva se filetima slane ribe, pirjanim kolutovima luka i kosanim češnjakom i peršinom, i ploškama ovčjeg ili kozjeg sira, kosanim maslinama i kaparima,
- *Paška* pogača; blitva se skuha uz stručak komorača. Ocijeđena i sitno nasjeckana uz dodatak soli, papra i drugih začina po želji nadjeva se u tijesto. Peče se ispod peke. Svi sastojci za pogače, osim rajčice, su izvorne namirnice Mediterana te možemo reći da su to izvorna jela Visa i Hvara, koja ne samo da zaslužuju svoje mjesto na jestvenicima naših restorana, prvenstveno na moru, nego bi se morala nalaziti na njima.
U Posavini također poznaju *pogaču od ribe* koja se radi od sitne ribe, kao i pogača u kojoj se peče čitav šaran (Vukovarsko-srijemsko područje).
Posljednjih godina svjetski poznati kuhari uvjeravaju u posebnost čarobnih okusa jela od slatkih i slanih namirnica, no čini se da smo zaboravili da je i ta kombinacija dio naše kulinarske tradicije.
Podsjetimo se samo slatkog uskrsnog kruha koji je u narodu prozvan *pogačom, picom* ili *sirnicom*.

Nakon blagoslova u crkvi za najveći se kršćanski blagdan jeo sa slanim pršutom, šunkom, kobasicama, slaninom i pečenim mesom. Bez obzira na ime zajedničko je tom blagdanskom specijalitetu žuta boja. Poslužuje se za uskrsni doručak, ručak i večeru, te kao desert uz kavu i piće. Iako ga u nekim dijelovima kontinentalne Hrvatske zamjenjuju mliječnim kruhom, pecivima različitih oblika poput zečića ili pletenica, ipak su pogača, sirnica ili pinca nezamjenjive na većini naših svečanih jestvenika.
Ne zna se točno kad su se pogača ili pince počele peći, kao ni zbog čega je u Dalmaciji zovu sirnicom. Pogotovo što se u tijesto ne dodaje sir, ali se pretpostavlja kako je možda u tim krajevima nedostajalo kvasca pa ga je zamijenio taj mliječni proizvod. Uz brašno jaja su najvažniji sastojak uskrsnog kruga – pogače. Daju mu željenu jarko žutu boju, čije je objašnjenje zanimljivo. Kako se nekad jaja nisu smjela jesti u korizmi, skupljeni višak te namirnice odlagao se u ostave i smočnice te iskorištavao za Uskrs. Dodajući tijestu dosta jaja, postajalo je povezanije i čvršće. No tada, baš kao i sada, tijesto ne smije biti tvrdo. Potom se oblikuje i položi u okrugli kalup, te se još po površini zareže nožem, premaže žumancem i peče u pećnici. U nekim krajevima priprema se s grožđicama, te prije posluživanja obilato posipa šećerom u prahu.
Traži proju priko pogače nije zadovoljan onim što ima

Pogača – jelo
Umijesi se malo tvrdo tijesto sa sirutkom, pogačnim praškom (soda-bikarbona, danas prašak za pecivo). Odozgo se isprobada vilicom i ispeče. Pečenoj se odreže gornja kora, pogača se izreže na kocke, zaprži na vreloj masti (najbolja je *troja* – zrnata mast) i posluži uz *sataraš*.

Pogačar
onaj koji ide u pohode nevjesti i nosi pogaču (nedjelju dana po vjenčanju)
Evo, stižu nam pogačari

Pogačica
vrsta kolača okrugla oblika (obično se pravi malom čašicom ili kalupom od lima), od tijesta pomiješanog sa sirom, čvarcima i sl.
Ala su ti, Verka, male pogačice ko da si i(h) naprstkom pravila

Pogačka
pogačica, kolač

Pogadebit
crno grožđe koje daje obilje vina tako da su se vinom mogli pokriti dugovi (Korčula)

Pogrinjek
(*slo.*) kuver (couvert) složen stol u restoranu

Pohanci
pilići u vrijeme kad su najbolji za pohanje

Pohanec
pile za pohanje

Pohati (panirati)
pržiti omrvljenu (paniranu) namirnicu u dosta masti ili ulja (meso, tijesta, punjeno povrće i sl.)

pohati na bečki način	namirnicu uvaljamo u mješavinu bijelog brašna i bijelih krušnih mrvica, u razmućena jaja, i ponovo u mješavinu bijelog brašna i bijelih krušnih mrvica, tada pržimo u dubljoj masnoći
pohati na milanski način	kao na bečki način, samo što se u krušne mrvice izmiješa ribani parmezan i poha u dubokoj masnoći
pohati na Orly način	napravimo polutekuće tijesto (kao za palačinke) od brašna i piva. Namirnica se uroni u tijesto, izvadi i stavlja u duboku vruću masnoću
pohati na pariški način	namirnicu uvaljamo u bijelo brašno, razmućena jaja i odmah stavimo u vruću duboku masnoću

Iako je nezdravo, pohanje je i dalje popularni način obrade odrezaka mesa i drugih namirnica (piletine, povrća, kruha i voća), a sastoji se u: oblaganju, brašnom,

krušnim mrvicama, jajima, ili tekućim tijestom i prženjem u kupki od masti. Nezdravo prije svega u velikom kalorijskom unosu, a slijede problemi kao što su zasićene masnoće i kolesterol.

Pohljopka
vruća juha – krepki uvarak od povrća. Za razliku od juha „ščija“, pripremljenih s mesnim bujonom, pohljopke su lagane juhe, čija je osnova voda i povrće. Uvijek prevladava samo jedno povrće (zato se i zove pohljopka od luka, krumpira, repe, bijele repe, leće ....). Za nju se nikad ne upotrebljava grah, cikla i kiselo zelje. Pohljopka se jede s crnim raženim kruhom (svježim). Ne preporučuje se pohljopku ostavljati za drugi dan i podgrijavati (Ruska kuhinja)

Pojar
u žargonu naziv za vinogradarskog puža, na otoku Braču.

Pojnva
tava (Međimurje)

Pojoda
vrt zatvoren sa svih strana i u njemu nema vjetra; naziv za neka jela u Dalmaciji.

Pokajmačiti
politi neko jelo kajmakom

Pokladni uštipci
krafni; tijesto okrugla oblika s kvascem, nadjeveno pekmezom, čokoladom, vanilijom, prženo u masti ili ulju, uglavnom se nazivaju pokladnica, u Slavoniji i Baranji uobičajen je naziv *krofna*, u Zagorju i Međimurju *krafna*. Pokladnice su dobile naziv po pokladama, starom običaju maskiranja. Tradicija pripreme tog kolača vjerojatno je ostavština Austro-Ugarske, barem po mišljenu nekih gastropovjesničara.
Gastropovjesničari pretpostavljaju da su za nastanak krafni „zaslužni“ Danci.
Norvežani su veliki potrošači krafni, pojedu ih od 4 do 6 milijuna godišnje, a nazivaju ih *smultring*.
Nijemci imaju nekoliko naziva za isti kolač. Na sjeveru se zove *berliner*, a *krapfern* na jugu.
Oliebollen vrsta je nizozemskih krafni nadjevenih suhim voćem ili jabukama, a tradicionalno se konzumiraju tijekom novogodišnjih praznika.
U Švedskoj se krafni zovu *munk*, što u doslovnom prijevodu znači „redovnik“. Šveđane su rupa u krafni i sam njezin oblik asocirali na kosu redovnika koja je u sredini obrijana.
U židovskoj kulturi tijekom blagdana svjetlosti, Hanuke, tradicionalno se jedu krafni.
Prstenasti oblik krafni osmislio je amerikanac Hansen Gregory 1847 i uglavnom su popularni u Americi. U Americi se svakog prvog petka u lipnju slavi nacionalni dan krafni.
U južnoameričku zemlju Argentinu naputak za smjesu krafni donijeli su njemački doseljenici, a zovu se *facturas*.

Pokljuka
zemljana posuda za kuhanje, pečenje u Slavoniji (sinonim: lopiža, crjepulja, crepulja, peka)

Pokljukuša
od brašna, vode (ili mlijeka), jaja i soli zamijesite srednje gusto tijesto, da klizi sa žlice. Ulijte u mašću namazani pleh (lim) i pecite da porumeni. Vrelu pokljukušu iskidajte na komadiće i prelijte vrućom mašću (*trojom*) u kojoj je poprženi sitno kosani češnjak i umiješan kajmak, ili kajmakom (Posavina). Vrsta deblje palačinke. Poslužuje se toplo.
Ništa bolje nema od pokljukuše, samo da je ne bidne često, jel onda će motika, slabo da kopa

Pokrklja
pokrklica; (tanka crijeva) jelo od bravljih crijeva (Primorje)

Pokriv
poklopac

Pokvasnica
vrst kruha od mješavine brašna i mekinja.

Pokuhati
kuhanjem ispariti jedan dio tekućine (iz jela) da jelo postane jače; gušće. Kaže se i reducirati. Na taj način jelo ili namirnica postaje gušća, npr. rajčica za zimnicu, umaci, marmelade itd.

Polapćat
halapljivo pojesti
Biće dobri rargeniki, dala sam njim dva kabla prikrupe a nisam se dobro ni okrenila, oni su sve polapćali

Polevka
poljevka; kukuruzni kruh preliven mašću (Hrvatsko zagorje)

Polić
pehar od litre i pol

Polivka, poljevka
1.polivčica, polijevka; 2. juha, čorba od komadića mesa; 3. čorba začinjena kajmakom

Polog
podmetnuto jaje u kokošjem gnijezdu, kao znak gdje treba snijeti jaje.

Polokanče
sud koji „hvata“ poke – pola oke.

Polovka
staklena boca od pola litre, osobito boca za rakiju

Polovnik
1.žitna mjera od 20 oka; 2. vino u koje se već u mošt stavlja voda, ali bez šećera

Polpeta
odrezak od mljevenog mesa (Dalmacija)

Polpete
polpete (*tal.* polpette) mljeveno meso s mirodijama (začinima) oblikuje se u okruglice (ćufte), peče ili pirja

Polukarnica
bačva srednje veličine (Lika, Poljica)
Poluš
Jedna polovina horizontalno
prepolovljenog kruha; dvopek, prepečenac

Polutka
pol glave kruha

Poljavka
vinova loza bijelog grožđa (Dalmacija)

Poljevka
1. juha; 2. kukuruzni kruh preliven mašću

Poljevanica
pita, obično polijevana vrućim uljem i vodom (Posavina)

Poljevuša
pita od vrlo tankog tijesta, obično polijevana vrelim maslom i vodom (Posavina)

Poljubček
(*slo.*) poljupčić, pusl

Poljubica
poljuvica; dar, poklon; jelo što se daje kao nagrada kaparima (članovi bratovštine; kapari nose mrtvaca na ukop) za molitve za pokojnika (Dalmacija).
(*Kako sve ove crikve i oltari bihu za pobožnost sagradjene od pobožnih dobrotvoraca i s njihvim imanjem i živinami nadareni, tako od istih bihu i bratovšćine sastavljene i naredjene s takovim redom, da svaki koji u naprida hotijaše u istu bratovštinu ulisti, moraše davati po jednoga brava i poljubicu. Brav imijaše biti ovca ili brija ili s jancem, a poljubica zvaše se južina koju starim bratom mladi brat darivaše; koja o dvimi velikimi kolači beloga kruha, jednom siru i dvimi verči vina obstojaše. Zvaše se poljubica, jer kad ju*

bratja prijimahu, celovahu svi mladoga brata i pivahu antifon (o.a. pripjev) – Vrbnik, otok Krk)

Pomaličak
drvena posuda za zahvaćanje brašna zapremine oko 2 kg

Pomidor
(*tal.* pomodoro) rajčica, paradajz, patlidžan

Pomka
(daetylus) datulja (voće od pomke)

Pomona
u rimskoj mitologiji boginja voća i vrtova; pomologija – nauka o voću, voćarstvu

Pomuža
svježe mlijeko

Ponev
(*slo.*) prosulja, tiganj, tava

Ponvica
(*slo.*) tavica, tiganjčić

Ponjiva, ponjica, ponjva
(*slo*.) tava, tiganj, posuda u kojoj se peče

Poobedek
(*slo.*) desert

Popara
1. suhi (bijeli) kruh narezan na komadiće, preliven kipućom vodom, ocijeđen i začinjen umakom od masti, češnjaka i vrhnja; 2. jelo od jaja i vrelog mlijeka; 3. izraz za brodet bez kvasine, ono što je popareno (na Korčuli, Blato i Vela Luka) – jelo pripremljeno od nekoliko vrsta ribe (izrezane na komade) s krumpirom, vinom, pireom od rajčice, po želji nekoliko školjkica, i začinima; 4. stari kruh preliven prežganom juhom

Poparjena salata
prelivena vrelom vodom ili mašću (Podravina)

Popasak
obrok između ručka i večere (Lika)

Popečak
1.odrezak od mljevenog mesa; 2. lopatica za vatru, ožeg, žarač (Vodice)

Popra
poprtnik; vrsta kruha (Istra – Slovenija)

Poprećati
staviti (jelo) na ognjište i prignuti na nju žeravicu, da se tako ispeče

Popret
staro seosko ognjište; žeravica zapretana pepelom, popretana žeravica (Pelješac)

Popriguša
starinsko dubrovačko jelo od brašna, vode i malo soli – riječ je o kuglicama koje se prže u ulju i nazivaju „uštipcima za siromahe“.

Poprtnik
poprtnjak; božićni kolač

Popržiti
(*franc*. sauter, *njem*. sotieren, rösten) zarumeniti namirnicu na maslacu, pa je zatim pirjati. Kod nas je čest izraz – restati

Popuriti
girice ili neku drugu sitnu ribu staviti na roštilj i peći (Korčula)

Porjak
poriluk, praziluk

Porova juha
juha od poriluka

Portada
oveća plitka zdjela, pladanj (Dalmacija)

Portapranca
(tal. portapranzo) za prenošenje spize (*3 posude s ušicom, poklopac, metalni okvir s drvenom ručkom, ručkom koji se provlačio kroz ušice i zatim zakrikao prevrtanjem dijela okvira na poklopac, najdonja je za*

juhu, srednja za spizu, gornja za kruh i salatu)

Portugizec
vrsta grožđa i vina

Portulata
- *brod što gre prodavati ribu;* od četiri broda, što zajednički love ribu, onaj koji odvoze ribu na prodaju

Poručak
jelo između objeda i večere

Posipanec
(*slo.*) mješavina brašna, oraha i šećera kojim se posipa tijesto

Posipati
slatka jela posipati šećerom, orasima, grožđicama

Posiriti
posuti, začiniti sirom

Posjek
prase za klanje (Benkovac, Dalmacija)

Poskur
poskurica; 1. kiseli kolači od pšenična brašna u obliku križa ili kifl koji žene prave i dijele za zadušnicu; 2. posebna palačinka (Dubrovnik i okolica)

Poskorupiti
pokupiti sloj što pliva po površini tekućine (Dalmacija)

Poslastice
(dessert) vrsta jela koje se poslužuje uz čaj, kavu ili na svečanim objedima, večerama, užinama kao posljednje jelo – zovu se poslastice ili desert (*franc*. dessert)
To su različite voćne salate, sladoledi s voćem, poslastice od jabuka, kompoti, različito voće s umakom od čokolade, pjene s voćem, svježe voće. Poslastice se često ukrašavaju s drugim namirnicama, koje im poboljšavaju okus (npr. tučeno slatko vrhnje). Ako sir dolazi na kraju jela, onda se on smatra desertnim jelom

Pospoliti se
kad se zamašćeno jelo ohladi uhvati se po njemu kora od masti

Post
religiozni običaj zasnovan na vjerovanju da se odricanjem od uživanja nekih jela i pića u određene dane u godini, najčešće prije nekih blagdana, postiže Božja milost, oprost grijeha. To odricanje ujedno je i znak odanosti crkvi i vjeri. Za ugostitelje je poštivanje posta gostiju etička, vjerska i stručna obveza

Postrnak
jesenski kukuruz koji se sije po strništu (njiva poslije kosidbe žitarica; strnokos, strnjak)

Postružnjak
ostatak tijesta kod pečenja kukuruznog kruha (Međimurje)

Postupnica
postupaljka; kolač od pšeničnog brašna, koji se obredno lomi nad glavom djeteta koje prohoda

Posuda
nazivi različitih posuda koje se koriste (ili su se koristile) u domaćinstvu:

drvene (otvorene) *manje*	bujol, bukara, dižva, grotac, maštil, pajak, palarija, pijat, vagančić, vagon ...
drvene u konobi	bačva, badnjenica, badonj, baruza, bigunac, dižva, karati, koca, kočica, lakomica, pritor, šešula, vinotok, vridica ...
od metala, zemlje	bronzin, čikara, čikarica, fijašak, imbrik, kačica, kogoma, kotlenka, kotol, lambik, lata, lonac, lopiža, padela, parsura, parsurica, pićon, pićonica, pijat, pijatić, pjat, pinjata, plucer, pot, teća, terena, zdila, zdilica, žara ...
od pletera	kartol, kartolčić, kešer, kešerić, kofa, kofica, konistra, konistrica, košarica, pletenka, sparta, spartica ...

od stakla	bićerin, bocun, butilja, papranica, rakateža, solnica, žmul, žmulić ...

Posupati
kruhom umakati, pokupiti umak kruhom

Posutice
domaća tjestenina u obliku kvadratića veličine 4x4 cm. Često jelo u Istri, koje se nakon kuhanja pospe ribanim sirom. Prilog jelu, srodno zagorskim mlincima

Posvećenje
jelo koje se nosi na veliku subotu na posvećenje u crkvu i blaguje se za vrijeme uskrsnog doručka (Posavina)

Pošada
nož za rezanje mesa, jedaći pribor (nož za meso u kompletu s vilicom i žlicom) (Dalmacija, Istra)

Pošalabrknut
brzo pojesti

Pošpetica
sitna kućna potrepština

Pošrekani grah
zapečeni grah

Poštaubati
posipati (pošećeriti)

Poštpašt
zaslada

Pošugati
posrkati, iscijediti sok

Potakača
niska otvorena bačvica za pretakanje vina

Pot
dublji lonac; limeni lončić s ručicom za grabljenje vode

Potakača
niska otvorena bačvica za pretakanje vina

Potica
izvorni kolač Slovenije i Međimurja koji se uobičajeno radio za praznike i puni se raznim nadjevima: orasima, lješnjacima, suhim voćem, rozinama (cvebama), makom, rogačima ili vrhnjem (skutom). Umjesto šećera upotrebljavao se med. Savijača – *štrudl*; rozinova, orehova, pehtranova, makova, potica - povitica.
Vojvođanski štrudl i *hrvatska orehnjača* je slična vrsta slatkog kolača („potici“) samo što imaju puno bogatiji nadjev

Potica ognjišta
domaći kolač od tijesta i prokuhana mlijeka ispečen u krušnoj peći (Slovenska Bistrica)

Potić
mali sud za piće

Potkriža
stari kruh izrežite na kriške srednje debljine, polijte vrućom vodom ili mlijekom i jajima. Stavite u namazani pleh (lim). Pecite dok ne porumeni. Može se preliti i kajmakom. Poslužuje se toplo (Posavina); isto što i popara

Potočnica
voda iz potoka

Potprig
luk pržen na ulju

Potraguše
svinje koje u žir dođu iza drugih

Potrbušina
meso ili slanina ispod trbuha
Ne voli svaki slaninu ispod potrbušine, zato što je tanka.

Potrebušnica
trbušna maramica

Potrikanti
popiti

Potrti
pobrisati ostatak jela iz posude, obično s komadićem kruha

Potrunit
posolit

Potrusit
malo posuti nečim sitnim (solju, brašnom) (Dalmacija). 1.Potrusiti ribu: ribu kiselkasta okusa (raža, mačka, pas) malo se natrlja solju i češnjakom, težim utegom optereti na tanjuru da se istisne tekućina iz ribe, poslije se nekoliko sati riba kuha ili friga
Jelo: Potrusene girice (Hvar)

Použina
jelo u 4 sata (mala užina)

Poval, a
1.paspalj; fino brašno kojim se posipa tijesto da se ne lijepi (Rab); 2. jelo koje peče u tavici (npr. palačinka, ili zlevanka) i koje je razliveno ili koje se razlijeva kad se stavlja u posudu prije termičke obrade.

Povalnik
pita savijača, štrudl

Povatica
vrsta pogače nadjevena lukom. Peče se kod poljskih radova, najčešće kod branja kukuruza ili berbe

Povečerak
jelo poslije večere (*sidba posli večere*)

Povejeno meso
(*slo*.) meso osušeno u dimu

Povetica
kolač, savijača (od maka ili oraha). Povetica iz mjesta Krasica (Hrvatsko Primorje) radila se iz krušnog tijesta, pošećerilo se, i ribanih jabuka (zamotale su se u tijesto), kolaš koji se obavezno radio za Božić.

Povijesni objedi ili večere
u svijetu su poznate, a pripremaju se u starim zdanjima sa željom da se dočaraju stare, pred više stoljeća uobičajene svečanosti. Potrebno je dočarati autentičan ambijent: nošnje za goste i poslugu, uređaj interijera, odgovarajuću muziku, arhaični meni, nekadašnje običaje. Jela koja se spravljaju moraju biti samo od namirnica koja se upotrebljavala u to doba i na tom području

Povidl
češki gusti pekmez od šljiva bez šećera

Povitek
pita savijača, štrudl

Povitica, povetica
kolač, savijača (od jabuka, maka, oraha, trešanja, višanja ili nekog drugog nadjeva) oblikovan tj. savijen u oblik puža. Naš vrlo stari način oblikovanja kolača. Danas je uobičajen izraz – *štrudl*
Apfelstrudel ili savijača od jabuka gotovo je zaštitni znak velikog djela austrijske i bavarske kuhinje. Prvotno je bio identičnog oblika kao naša povitica ali je vremenom promijenjen oblik radi jednostavnosti. Pod imenom Strudeln prvi put se pojavljuje u 16. stoljeću.
Da li će se ikada ustanoviti tko je prvi napravio savijaču tj. poveticu – povjesničari gastronomije će se još dugo nadmudrivati.
Povetica iz mjesta Krasica (Hrvatsko Primorje) radila se iz krušnog tijesta, pošećerilo se, i ribanih jabuka (zamotale su se u tijesto), kolač koji se obavezno radio za Božić.

Povjesminka
slanina (Benkovac, Dalmacija)

Povlaka
pokorica, skorup na površini kuhanog mlijeka
Skupljam povlaku i sladak sir, pećemo prisnac.

Povna
ponjva; zemljana posuda, brneni (lončarev) tiganj; lonac u kojem se grije voda

Povratuša
vrsta jela od dosta jaja i malo brašna: slično palačinkama

Povrazača
tkanina (stolnjak, veliki ubrus) u kojoj se nosi hrana na njivu

Požerati
požderati

Požeruh
izjelica, proždrljivac

Požinjka
požitnjak (*slo*.) žetelačka gozba, gozba pri kraju žetve

Požirek
(*slo*.) gutljaj

Požunac
1. mjera za žito, merov (zapremine 62,52 litre ili 40 oka za žito i jedna oka za vino); 2. vinska mjera od jedne oke; polić (pola litre); Požunska mjera – po imena grada Požun (*madž*.) – Pozsony (Posonium). Požunski kabo oranice: površina zemlje koja se može posijati sa jednom požunskom mjerom (1100—1200 čv. hv.)
Samo da znaš, ovro sam čitav jedan požunac grava

Prasa
(*grč*.) poriluk, por

Prasec
krmak, uškopljeni mužjak svinje

Prasetina
praseće meso

Prasica
krmača

Praskač
(*slo*.) rđavo vino koje grebe po grlu

Praskovača
breskovača; rakija od breskve

Praščina
kolinje, svinjokolja (Dalmacija)

Pravić
vrsta riječkog cipola (cipla; riba)

Praz
1. jarac, 2. ovan neuškopljen (Cres, Istra, Vodice); *prazovina* – ovneća ili jareća koža, 3. riba skardula (Cres, Vransko jezero)

Praziluk
prasiluk (od *grč.* prason) poriluk

Praža
utrobica, crijevca, krezle, škembići (srp.)

Praženac
drobljenac, mrvice, šmarn

Pražetina
pržena jaja, cvrtje, kajgana, umiješana jaja

Praženi grah
poprženi grah na masnoći

Pražiti
pržiti, npr. jaja

Prč
jarac; prema legendi Trogir je dobio ime po starogrčkoj riječi – tragos – što znači jarac. Stari Grci kad su došli na područje današnjeg Trogira prvo što su vidjeli je bio – jarac; *prčina* – meso od prča.

Prčevina
1. smrad jarećeg mesa; 2. jareće meso

Prćak
želudac u peradi

Prćevac
1.jelo od: purećih jetra, srca, bubrega, i ispranih crijeva (prčevac). Isprženo u tavi s jajima smatra se za osobitu delikatesu; 2. vrsta vinove loze (Dalmacija)

Prćun
putača, volja (želudac u ptica)

Precejati
procijediti

Prećati
pokriti kruh pepelom, prije pečenja

Predjužnik
predkosilice (slo.); zakuska prije podne, gablec, čalabrčak, mali ručak

Predobjed
doručak

Predpust
(*slo*.) poklade, mesopust, karneval

Pregača (kecelja, fertun)
sastavni dio ženske nošnje (svečane i radne), koji se pripasuje povrh

Pregalj, pregaj
crv koji živi u siru

Pregršt, a
1.zajedno sastavljeni dlanovi sa savijenim prstima u obliku šuplje polulopte; 2. količina čega koliko može stati u tako sastavljene dlanove i prste
Ujna mi je dala punu pregršt ora.

Prekaditi
(*slo*.) osušiti na dimu, nadimiti meso

Prekajenina
(*slo.*) u dimu sušeno meso, suho meso, pastrma

Prekrupa
istucan, nesamljeven ječam u brašno (bungur)

Prekuvani sir
mladi sir i kajmak malo posolite i dobro izmiješajte (*prekuvajte*). Poslužite na malom tanjuriću u obliku lopte.

Prekvasiti
zakiseliti, držati u pacu

Premazati
tijesto namazati razmućenim jajima

Prepečenec
prepečenac, dvopek

Prepekač
onaj koji peče

Prepržati
(*slo.*) ispržiti, prepržiti (luk, jetrica)

Preslačci
poslastice

Presnec
prijesnac, presnac, vrst uskršnjeg beskvasnog kruha

Presnina
(*slo.*) povrće, naročito krumpir, repa i mrkva

Presolac
1.slana voda u kojoj se drži sir; 2. tekućina u kojoj se drži kiselo povrće za zimsku salatu (paprika, rajčica, luk, …; radi se od octa, vode, soli i papra); 3. presolac ili garum ili liquamen, još od Ilira Liburna, poznati začin. Radio se od iznutrica sitne ribe koje su se topile u morskoj vodi na suncu, zatim procijedio i začinjavao vinom, kvasinom, vodom paprom, miloduhom (mediteranska grmolika mirisna biljka modrih i ljubičastih cvjetova iz porodice usnatica (Labitae) – izop, sipan; lupčac, trojevac, veleštika. Nusproizvod je bio *allec* također začin)

Presukača
svaki mladi masni sir

Prešanac
(*slo*.) prešanina, mošt, šira

Prešca
(*slo*.) kruščić kojima su se darivala djeca na Sve svete

Preše(o)vina
mošt, mast, šira, isprešan iz najdonjeg grožđa (koma) u preši

Preškica
kruh bez germe (kvasca)

Prešpan
tijesak, preša

Prešpikati
(*slo.*) nadjenuti, slaninom, nabockati slaninom

Pretep
pritep; dodatak jelu: vrhnje (slatko ili kiselo) pomiješano s brašnom. Ta mješavina dodaje se juhi kad provrije, polagano i uz miješanje. Nakon toga ponovo juha treba nanovo provreti. Tako se kuha poznata međimurska „pretepena juha“, kojoj se doda još i malo octa, po želji Jedna od odlika hrvatske kuhinje je i dodavanje vrhnja, kod prigotavljanja jela

Pretepeno
jelo začinjeno vrhnjem i brašnom (Međimurje)

Pretikalnica
(*slo.*) igla za nadijevanje slaninom

Pretur
1. posuda koja služi za prenošenja masta iz vinograda u vrijeme jematve; 2. posuda za pretakanje vina (Vis)

Prevretek
uvarak, dekokt

Prevreti
prevrel, skuhati

Prevrevati
kuhati, ostaviti da vri

Prevrta, privrta
naša riječ za palačinku, koja nije šire prihvaćena (*mađ.* palacsinta od *lat.* placenta i *grč*. plax - ploča); jelo od brašna, mlijeka (vode ili piva) i jaja s različitim nadjevima, peče se u tavi na masti ili ulju.

Preza
priza, preža, priža; *tal*. (presa) količina koja se može uhvatiti s dva prsta

Prezbušt
tlačenica (vidi: prezvuršt)

Prezentirati
pokazati, predočiti gostima jela prije nego se počnu posluživati, stavljati na tanjur; prezentira se i boca vina prije nego se počne otvarati

Prezli
(*njem.* Bröseln – mrviti) mrvice kruha od mljevenog isušenog kruha ili žemlji, upotrebljavaju se najčešće za oblaganje mesa prije prženja (pohanja; paniranja)

Prezvuršt
(*njem.* Pressen – tlačiti, tiskati + Würst – kobasica) vrsta kobasice – svinjski želudac nadjeven usitnjenim mesom) – tlačenica, tlačenka

Prežganka
prežgana juha, čorba od zaprške

Prežganje
zaprška, zafrig, potprig

Prežgati
prepaliti, pregorjeti, zagorjeti

Prežuhek
pregorak, zagoretina, ono što je zagorjelo

Prfkači
kolači (Međimurje)

Prga
1.ostaci od ocijeđenih uljarica (tikva, suncokret, maslina); 2. popara (Lika); 3. jelo koje je slično žgancima (puri) ili kaši, 4. jelo od pržena sijerka kao pura ili kaša, 5. brašno od kojeg se pravi prga (Radi se od ječma; očišćena zrna ječma (od ljuskica)

poprže se u tavi i samelju. U brašno se ulije vrela voda i miješa se kao kod izrade žganaca. Začini se maslom i ispeče; 6. napitak od prženog ječma ili raži

Prge od sira

sir turoši ili prge, šunka, jaja

(ili dimljeni kvargl) vrlo sličan sirnom namazu liptaueru. 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(e) i suši prvo na suncu a zatim na dimu. Poslužuje se kao predjelo. Riječ prga je češkog podrijetla (*prha, prhlava* – nešto što se prolije; a kod nas riječi *pržiti, prga* – označava jelo od pržena sijerka kao pura i kaša)

Prgišče

pregršt, količina čega što može stati u sastavljene dlanove; puna šaka

Prhko tijesto za pite

prhko tijesto – tijesto koje se lako mrvi, u strukturi je šupljikavo, lagano i prozračno; rahlo, sipko

„Staro pravilo“ za slatko prhko tijesto, kojom su se služile naše bake ili none je: 3 dijela brašna, 2 dijela maslaca (nekada su radile i sa mašću),1 dio šećera (prvotno med). U zamjenu za jaja stavljale su vrhnje, i smanjile količinu maslaca za 1/3. Tijesto su mijesi hladnim sastojcima i prije pečenja ostavile barem sat vremena na hladnim mjestu.

Brašno su prosijale na dasku (danas se u brašno umiješa prašak za pecivo). Hladnu masnoću izrezale su na tanke listiće, stavile na brašno, te brašno i masnoću *utarile* jedno u drugo (prstima mrvili brašno i masnoću i tom radnjom (mrvljenjem) jedno i drugo sjedinili) ili lagano trljajući između dlanova.

U sredinu tako pripremljenog tijesta načinile su udubljenje i u stavile šećer, jaja (ili domaće kiselo vrhnje) i ostale potrebne namirnice kao npr.: limunove kore, kravlji sir, ribani sir i ……. Sve su zamijesile, oblikovale u kuglu i odložile na hladno mjesto da se pola sata odmora.

Odležano tijesto razvaljale su na željenu veličinu posude za pečenje (pleh, lim) i stavile u posudu za pečenje koju su prethodno malo pobrašnile po dnu, vilicom su na nekoliko mjesta probole tijesto (da se ne stvaraju mjehuri) i stavile peći u zagrijanu pećnicu na 200 ºC. Nakon 15 minuta tijesto su izvadile i na njega stavile nadjev (jabuke/tvrde kisele, šljive, brusnice, …). Od ostatka tijesta izrezale su trake i njima prekrile gornji dio pite. Tako pripremljena pita bila je hrskava.

Danas se za pite najčešće preporučuje slijedeći normativ: 35 dag brašna, 17 dag maslaca, 10 dag šećera, 4 žumanjka, malo soli; po želji: malo limunove ili narančine korice.

Postupak: prvo umijesite brašno i žumanjke, nakon toga utarite maslac u smjesu. U ovako pripremljenu smjesu umiješajte šećer, malo soli, korica limuna ili naranče. Tijesto umotajte u prozirnu foliju i odložite u hladnjak. Nakon što odleži oko 1,5 sat razvaljajte ga i stavite u namašćenu posudu za pečenje i ispecite u zagrijanoj pećnici na 170-200 ºC. Tijesto izvadite iz pećnice nakon 20 minuta, pospite krušnim mrvicama od bijelog kruha i nadjenite željenim sočnim nadjevom i nastavite peći. Pečeni kolač izvadite, ohladite u posudi i izrežite na željene komade.

Pita od jabuka

Nadjev od jabuka: 1 kg kiselih tvrdih jabuka, 1 vrećica vanilin šećera, 1 žlica šećera, malo cimeta (po ukusu), suhe grožđice (po želji)

Jabuke ogulite, izvadite sjemenke i krupno naribajte. Ostavite neko vrijeme u posudi u kojoj su naribane da puste sok.
Nakon što jabuke promijene boju i ispuste dio soka, iscijedite jabuke te ih premjestite u drugu posudu. Jabuke pospite šećerom i cimetom te dodajte grožđice tek prije polaganja drugog sloja tijesta na nadjev.
Ukoliko želite sačuvati sok od jabuka, naribanim jabukama odmah nakon ribanja dodati 3 žlice krušnih mrvica i obje vrste šećera, cimet i grožđice, pomiješajte i ostaviti sa strane.
Slaganje pite:
Odmoreno prhko tijesto podijeliti na dva dijela. Lim za pečenje premažite maslacem. Na dno lima staviti prvi sloj tijesta razvaljan na debljinu od oko 5 mm, lagano na nekoliko mjesta izbosti vilicom, na tijesto ravnomjerno rasporediti nadjev od jabuka i prekriti drugim dijelom tijesta koji je razvaljan isto kao i prethodni. Lagano izbosti vilicom i staviti peći u prethodno zagrijanu pećnicu na 200 do 220°C i pecite 30 do 45 minuta.

Pribeliti
dodatno začiniti

Pribolšati
dodati, učiniti nešto bolje

Pribor jedilni
(*slo.*) pribor za jelo

Pribor namizni
(*slo.*) stolni pribor

Pridihavati
mirisati (jelo)

Priganica
1. prženo jelo od jaja i brašna; 2. uštipak, lepinja; 3. palačinka, omlet

Prigrizek
prigrezek, prigrižjaj; zakuska, prismok, meze

Prigotavljat
ili zgotavljati; prigotoviti, zgotoviti kuharski proces kojim se sirove namirnice pretvaraju u gotovo jelo. Procesi prigotavljanja jesu: kuhanje, pirjanje, pečenje, prženje. To su kuharske operacije

Prigva, pregva
vrsta kobasica u Dalmaciji od riže, svinjske krvi, pšenice ili kukuruznog brašna, svinjske maramice (mrežice), začina i punjene u tanko svinjsko crijevo. Kuhaju se, suše i prije konzumiranja peku na masnoći. Poslužuju se sa crnim kruhom i maslinama

Prijesnac
1.nakiseo kolač, kolač uopće; 2. jelo od kukuruznog brašna s dodatkom loja ili slanine

Prikla, e

Dubrovačke prikle
1.kolačići koji se rade od krumpirova pirea, vode, brašna, kakaa ili čokolade, grožđica, oraha, korice naranče i limuna, malo ruma i rakije. Od izmiješane mase odvajaju se manji komadi žlicom i peku u zagrijanoj masnoći. Kad su pečene, pošećere se; 2. uštipci, frigani na masti ili ulju (Dubrovnik i okolica).

Priklad
ograda kamina s otvorenom vatrom

Priksijanac
proščak (kruh od cele muke), škričnjak, domaći kruh

Prikuha
varivo, jelo od povrća, dodatak-prilog uz glavno jelo

Prilivek
piće koje se uzima za ručak.
K prigrizku je dal še prilivek

Primasno
o jelu; ono u koje je dodano previše svinjske masti ili druge masnoće

Princez-krafna
slastica, prhko tijesto nadjeveno (punjeno) kremom od jaja

Prinos
poklon u naturi prigodom svadbi ili daća (meso, kruh, riža, kava, šećer, kokoš, ..) (Posavina)

Pripećak
kruh koji se daje pećarici u ime plaće (Hvar)

Priprava
darovi (u hrani) koje nosi kuma babinjači (ženi koja je rodila). Nosili su se kolači, meso, vino ...

Pripržnak
pregača, kecelja, (nosi se u radne dane; nekada je bio običaj da je nose i muškarci)

Prisad
biljčica izrasla iz sjemena koje se uzgaja za presađivanje; 2. prisadnik, mlada biljčica,.

Prisan
1. (kruh) kruh bez kvasa (prijesan kruh) (Hvar), 2. prav, iskren

Prisnac
1. slatko brašneno jelo, nadjeveno sirom i jajima; (Hvar); 2. Bunjevački svadbeni kolač (posebno pripremljena savijača sa sirom, nudila se gostima između srednjih jela (u slijedu) obično nakon paprikaša.

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 zalije mješavinom jaja i vrhnja. Peče se ispod peke (Hvar)

Prisnica
bublica; pogačica koja se radi od zaostalog tijesta iz posude (zakutaka kopanje/naćve, kamo ne dopre ni sol ni kvas; po uglovima ostanu komadići), ovo je tijesto bez soli i kvasa (Dalmacija)

Pristaviti
namirnicu staviti u posudu (lonac) s vodom, povrćem za začine i drugim začinima, a zatim staviti na štednjak da se namirnica kuha; namirnicu staviti u posudu
s masnoćom, a zatim na štednjak gdje se prigotavlja; staviti kuhati ili peći

Pritop
maslo, mast, svinjska mast

Prizalogajit
pojesti nešto malo, po koji zalogaj radi okrepljenja
Daj samo vako s nogu da malo prizalogajim

Prižljec
(*slo.* od *njem.* Briesel) prsna žlijezda, goveđa žlijezda

Prknjadora
pogrdno ime proždrljivoj ženi (Ston)

Procip
procipac;
1.sir umetnut u procipac od trstike ili grančice česmine (vrsta crnogorice), vrhovi se stisnu i svežu (procip; škripac – rasik), te se suši ili peče na žeravici (Hvar). Najčešće se uzima grančica mlade česmine (črnika, vrsta crnogorice); 2. - mladi sir izrezan na kriške i pečen na karameliziranom šećeru (u posudi se otopi šećer toliko da pokrije dno, prije nego se šećer otopi ulije se par žlica tople vode da se zaustavi karameliziranje,

na to se slože kriške sira debele oko 0,5 cm. Nakon par minuta kad omekšaju (kriške sira) poslužuju se na pladnju preliveno sirupom. Jede se toplo jer ohlađene izmijene okus i stvrdnu se.

Procvont
sud za pečenje kruha u pećnici

Proha
proja; prova; vrsta pogače – kukuruznog kolača sličnog „kelašici“, umijesi se od glatkog brašna ili kukuruznog, kosane masti, šećera i jaja. Razvalja se u okrugli tanjur debljine 3-4 cm i ispeče se (Međimurje)

Proja
proha, prova; kukuruzni kruh ili pogača. Kruh isključivo od kukuruznog brašna i mlake vode po potrebi. Umiješano tijesto stavi se u podmazani lim (protvan) u debljine od 8 cm i peče na jakoj temperaturi dok ne dobije zlatnomrku koricu. Pečeni izvadite i pokrijete u platneni ubrus da se malo ohladi.
Postoje naputci i s kiselim mlijekom: kukuruzno brašno, jaja, kiselo mlijeko, sir i mast. Tako ispečena mješavina nazivala se i „Slavonska kukuruzna torta“. Svi sastojci se pomiješaju u smjesu, ostave sat vremena odstajati. Nakon toga se ulije u dobro podmazani „protvan“ s svinjskom mašću i peče u krušnoj peći (na temperaturi od 200 ºC) oko četrdesetak minuta.
Umutija sam proju s vodom, pokrila sam je s devet fela pokrivača da se zapari i onda ću je peć (devet vrsta pokrivača, jer će tako biti slađa)

Projara
kruh od više vrsta brašna (pšenično, ječmenovo, zobeno, kukuruzno, proseno, i to bez kvasca);

Prokiso
kiselo mlijeko; proizvod od kravljeg mlijeka,

Prokuj
prokulica

Prokulice
(*tal.* broccoli; njem. Spargelkohl) Suvrsta cvjetače s kitnjasto smještenim mesnim izdancima.

Prosenica
kruh od prosa.

Proso
najvažniji slavenski poljoprivredni produkt, isključivo slavenski naziv za žito (vlasnjača), čiji su mali, okrugli plodovi zaštićeni ljuskom. Oljušteni proso daje tzv. „prosenu kašu“, vrlo vrijednu živežnu namirnicu, koja se upotrebljava slično kao i riža. Prosena kaša i od nje ispečen kruh s tankom korom bili su glavni sastavni dio hrane ljudi Staroga svijeta.

Prostor
hostija, posvećeni kruh; kruh koji se donosi u crkvu

Prosulja
posuda od pokositrenog željeza u kojoj se radila sirnica – kolač za blagdane i svadbe (šećer, neslani sir, pšenično brašno, maslinovo ulje)

Prošćak
1. vino iz sušenog grožđa; 2. domaši kruh, kruh od muke (Istra)

Prošek
vino iz sušenog grožđa

Proštenje
etnol. okupljanje uz crkvenu proslavu ili crkveni god, kirvaj; dolazi od prostiti, praštati – osloboditi od krivnje, osloboditi koga odgovornosti, opraštati.

Protak
rijetko rešeto, što se žito protače na njega (Posavina)

Protlin
protvan (*njem.* Bratpfanne) lim, plitica, tava; četvrtasta posuda za pečenje (od lima)

Protvan

limena posuda za pečenje

Prova
1. vidi: proja; 2. zamijesite brašno (kukuruzno ili pomiješano) bez soli s vrućom vodom. Radi boljeg vezivanja dodajte žlicu pšeničnog brašna. Oblikujte provu (pogaču), umijte hladnom vodom da bi kora bila glatka i ispecite u zagrijanoj pećnici.

Provara
1. ugrušano, provareno mlijeko; 2. razvaruša, bazlamača (Vinkovci, Slavonija)

Provijant
tal. provianda; 1. živežne namirnice, hrana, jelo; 2. četvrtasta limena kutija s poklopcem za nošenje hrane

Provislo
metalna ručica od lonca (Šibenik, Imotski; Smokvica, Korčula)

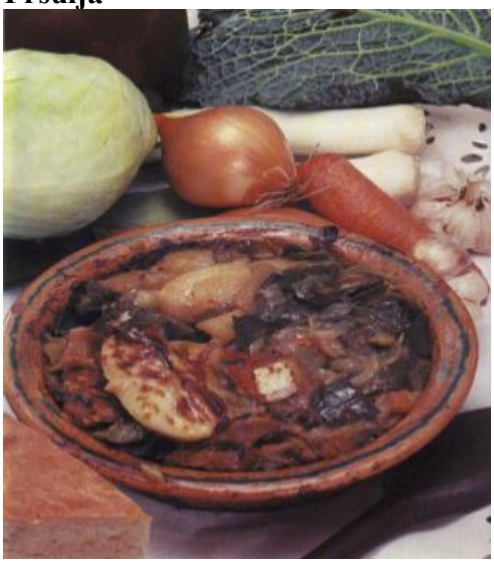
Prožuknuti
užeći se, uzkvasiti se kao vino, prokisnuti kao kruh, ukiseliti se kao mlijeko, uzvišćati kao varivo

Prpa
vruć pepeo (*suproška* – vruć pepeo u kojem se peku krumpiri ili drugo)

Prper
papar

Prsurada
količina prženog jela u jednoj prsuri – tavi

Pršulja



pršura, prosula, prsula (*mlet.* fersora) 1. tiganj, tava; 2. zemljana posuda (okrugla, plitka, donji dio ravan, bez ručice i poklopca)

Pršurata
paršurata; 1. žličnjaci, popriguša 2. prženo tijesto, fritaja

Pršut

(*tal.* prosciutto) 1. na poseban način pripremljena i na dimu sušena svinjska šunka (stegno); 2. sušena i osoljena govedina, ovčetina.

Za pršut se kaže da je: *kralj svih jela*, kao što i njegovi proizvođači kažu:

Pršut se ka` živi čovik more prehladiti, zaraziti, razboliti. To ti je, čovik moj, ka` živo čejade.

Gustav Krklec o pršutu je kazao: *To je sinfonija surog Velebita i modrog Jadrana.*

Znalci se prije kupnje raspitaju je li pripremljen u nizini ili u brdskim krajevima. Oba su dobro pripremljena, ali onaj iz brdskih krajeva mnogo je zdraviji i bogatiji proteinima. U njemu je više minerala i vitamina. Sa stanovišta zdrave prehrane najbolji je star 12 do 16 mjeseci, koji se najlakše probavlja i koji je u toku svog „dozrijevanja“ izgubio oko 30 posto početne težine. Najbolji je onaj koji je na mjestu reza tamnocrvene boje, a masno tkivo ne smije biti deblje od 15 milimetara, mora imati ružičastu nijansu a okus mu je više slatkast nego slan.

Dalmatinski pršut kojeg oplahuje bura i jak maestral pun fine morske soli, odmjerene vlažnosti zraka zbog mora, blage mediteranske zime i napravljen stoljetnim iskustvom, prava je delicija našeg izvornog kulinarstva.

Svinjski but (s kožom bez križne kosti, nogu i repa) prosječne težine 8,5 kg mesa ostane pršut težine oko 6 kg. Obrada i salamurenje (u slanoj vodi s dodatkom prirodnih biljnih začina) traje od 21 do 30 dana, nakon toga se pere od suvišne soli i odležava pod piz (opterećenje) ispod debelih štica (dasaka) dvanaest dana, kako bi izašla sva krv i suvišni sokovi. Sve se to odvija u mraku pod malim svitlom, pazeći da ne uđe ni jedna mušica. Sada su butovi spremni za hladno dimljenje (što traje 20 tjedana), što znači da ima više dima nego vatre. Na površini pršuta tako se stvori „film“ (presvlaka od sivozelene plijesni je znak njegove zrelosti) koji sprečava prodor zraka u nutrinu mesnog sloja. „Pravi dim“ dobiva se samo od hrastovine i grabovine pomiješane s „morskom smrikom“ i različitim „dimnim začinima“ od sagorijevanja kadulje, lovora, ružmarina ili drugih biljaka. Ovako priređeni pršuti idu na sazrijevanje u zračnu prostoriju ograđenu najfinijom mrežom zbog insekta. Tijekom sazrijevanja temperatura zraka mora biti oko 8 ºC, a ako je zrak suh, vlažnost se postiže pomoću vreća navlaženih morskom vodom. Cijeli prosec počinje u listopadu, a put do gotovog proizvoda broji oko devet mjeseci.

Domaći „tajni recept“ za odličan pršut je i u prehrani svinje; svinja se hrani mekinjama, otpacima domaće hrane, smokvama, tikvama, raznim povrćem, sirutkom, žirom, pa čak i ribom (kažu).

Na isti se način obrađuje i lopatica, s tim da suha lopatica (plećka) nije pršut, nego je - *špala* ili *špaleta*

Najpoznatiji Europski pršuti su *prosciuto di Parma* i španjolski *Jamon serano*, mlinskim kamenom stlačeni, na „propuhu“ i dimu sušena šunka.

Nije li već vrijeme, da naša turistička propaganda pokaže i naše brojne izvorne kulinarske specijalitete, među kojima spada i pršut, koji nije ništa slabije kvalitete od ova dva spomenuta, stručnjaci kažu da je čak i bolji.

Bodulski pršut

Proizveden tradicionalnim „bodulskim metodama“. *Dalmatinski pršut* u pravilu je obrađen s kožom, dok je *istarski* sušen, ali obrađen bez kože. *Bodulski pršut* ili *Krčki pršut* posebnim čini to što ga za razliku od Dalmatinaca ne dime, već suše, ali i to što ga za razliku od Istrana obrađuju s kožom.

To je također jedan od „dragulja“ kvalitetnih autohtonih otočnih (krčkih) proizvoda (vrbnička žlahtina i pjenušac, krčki ovčji sir, ljekoviti med, maslinovo ulje.
Pršuti se nikada ne režu strojem za rezanje suhomesnatih proizvoda, nego uvijek – ručno, tankim nožem a pršut je na stalku.

Pršutar
svinja za pršut

Prtača
volja (guša) u peradi

Prtena klobasa
(*slo.*) jetrenica, džigernjača

Prtenka
jelo od krumpira i kukuruznog brašna (Podravina)

Prtilo
premasno

Prucak
zemljana posuda za tekućinu

Prud
tęk, slast

Pruda
kopriva (Korčula)

Prudilo
grana od šipka s dračama za sušenje ribe na ognjištu, naročito za sušenje girica (Korčula)

Prulva
vrsta dugoljaste smokve (Krk)

Prvijenac
nešto što je novo, što je prvo

Prvinac
prva i najljuća rakija

Pržalin
sud u kojem se kava prži (Medulin)

Pržanj
posudica za prženje kave (Hrvati Banjalučkog podkozarja)

Pržavka
vruć pepeo pod kojim se može ispeći brašnenica (Lika)

Pržena mela
žganci od kukuruznog brašna preliveni prepečenim lukom, sirutkom ili svježim sirom, rastopljenim na masti (Hrvatsko zagorje).

Prženica
1. kriška kruha umočena u mlijeko, uvaljana u razmućena jaja i pržena u masnoći (nekad u masti). Ovo je stari običaj pripremanja ostarjelog kruha (nekada se kruh pekao jednom tjedno, te je ubrzo postao tvrd i neukusan, a katkada ga je uhvatila i plijesan). Takav kruh uz masline i vino zaslađeno medom odavno je bilo jelo naše Dalmacije.
U gastronomiji su takve prženice poznate kao - *French-toast*.
Da li je i to, kao *i kravata i tatarski biftek* došlo u francusku s našim plemićima – vojnicima, 2. četverouglasta tava za prženje zobi, ječma i prosa.
Evo ti jedna prženica i trči u školu da ne zakasneš.

Pržilo za kavu
ili *šiš*

prži se na žaru i pepelu

Pržiti ili popržiti
(sauter – sote) namirnicu staviti u vrelu (od 160-190 ºC) mast, maslac, ulje (meso, ribu, povrće, krumpir itd.) namirnicu pržiti „na

suho“ (kavu, brašno i sl.), tj. namirnicu toplinom i s malo masnoće omekšati u tavi.

Pšenična moka
(*slo.*) pšenično brašno

Pšeničnik
(*slo.*) pšenični kruh
kukuruzne kokice

„Ptičje mlijeko“
naziv za šne-nok(r)le u Crnoj Gori. (Prilikom susreta dječjih pisaca u Crnoj Gori, Mato Lovrak, ljubitelj slastica, zaželio je poslije objeda pojesti nešto slatko. Zamolio je konobara da mu kaže što je na jelovniku odnosno što mu može preporučiti. Nabrajajući što sve imaju, na licu Mate Lovraka nije primijetio da mu se i jedna od nabrojenih slastica sviđaju. Ne znajući što bi mu ponudio, u jednom trenutku, sav očajan, kaže: *imamo i ptičjeg mlijeka* (uobičajena uzrečica - za nešto čega nema). Pisac Branko Čopić, čuvši te riječi, skamenjen i uzbuđen skoči, i vikne na konobara: *kako smijete tako nešto reći, sram vas bilo.* Konobar opet u čudu i potpuno zbunjen ne znajući više što da kaže i kako da se ponaša, jedva jedvice promrmlja: *donijeti će Vam ptičjeg mlijeka!*. I, donio je ptičjeg mlijeka – šnenokrle!. Kasnije je sve objašnjeno uz priličan smijeh i čuđenje, ali opet obogaćeno sa do tada nepoznatim nazivom za ovu slasticu. Prema pričanju samog Mate Lovraka)

Pucavica
pucavac, pucanîce; kukuruz ili zrna kukuruza koji na toplini puknu; kokice; popkorn. Jede se posoljeno i ponekad uz dodatak maslaca.

Puce
klice mladog češnjaka

Pučalica
vrsta šljive (Banija)

Pudar
čuvar vinograda ili drugih usjeva; poljar

Puh

Juha od puha

1. životinja iz reda glodavaca, nalik na vjevericu; 2. fino bijelo brašno, stari izraz u Istri.

Puhanje
kroštule na baščanski način (Krk).

Puina
pujin; skuta, slatko vrhnje, sir od slatkog vrhnja, zgrušano mlijeko

Puk
pučani; niži sloj stanovništva u primorskim gradovima bez političkih prava i bez prava učestvovanja u upravi grada

Puk-burek
vrsta bureka, odnosno burečića, koji se priprema na slijedeći način: napravi se tijesto za jufke s jajima, razvija se u šest jufki, namaste i spajaju više komada u jedan. Zatim se od tih jufki razvije jedna jufka, izreže se na okrugle ili duguljaste komade, pa se među svaka dva komada stavlja ispirjano meso s lukom i paprom, i tako napravljeni mali burečići peku se na maslu (puk-burek – „napuhani burek“)

Puka
poka, ćurka, pura (Belostenec)

Pulac
mlad magarac, tovar

Pulastar
polaštar; polaštrevina; pile, piletina

Pulenta
tvrdo kuhana kaša od kukuruznog brašna, pura

Pulić
pile

Puljevina
mošt koji se otoči (kad se otoče čisti mošt, veli se da se *otpuli*, a juhi se kaže *puljevina*) (Samobor)

Puntarska galetica
keks od čvarka (Krk)

Punjene srdele
očišćene srdele od kosti, nadjevene mješavinom ribanog paškog sira, usitnjenim kuhanim jajima, maslinovim uljem, kosanim češnjakom; zaliveno uljem, vinom i malo vode, peče se u limu. Jede se toplo ili hladno

Pupa
(*tal.* polpa) sredina kruha, mekani dio kruha; sredina; meča, mekač; meso bez vlakana, hrskavica, tetiva i kost

Pupuška
grba, ispupčenje na kruhu (kao na drvetu čvoruga)
Ko dite, uvik sam se otimo za pupušku, a i sad je još volim poist.

Pura
1.ženka purana; 2. pulinta, polenta kukuruzno brašno (sirovo ili skuhano); vidi: žganci (ili *mandra*)

Purac
grah „prdozvek“ (Baška)

Purak
još tvrdo zrno graha ili kukuruza

Purašak
prilikom pečenja kokica, naziv za zrno koje se ispeklo, a nije raspuknulo i pretvorilo u kokicu

Puretina
purje meso dijelom na:

tamno meso	batak i karabatak
bijelo meso	mali batak od krila i mišići prsa
sitnež	leđa, vrat, trtica, noge i iznutrice

Purgati
očistiti crijeva (*puževe prije kuvanja valja ostavit' 5 dana gladne da se purgaju*)

Purić
brzo spremanje ribe za jelo (kad se riba stavi neposredno u žeravu)

Purićati
peći ribu na žeravici, gradeli; brzo je pripremiti (Korčula)

Purindariti
mrsiti se na dane kad je to vjerom zabranjeno

Puriš
brašnjava voda koja ostane od pure (žganaca, mandre) kad se pomiješa brašno s vodom. Najčešće se, malo posoljena, davala djeci

Purit
peći kukuruz na žaru (mladi u klipu)
Dok smo mi purili kuruze, svinji nam očli u štetu

Purjak
poriluk

Purka
kokica kukuruza (Posavina)

Puro
bez ulja, nemasno

Pusrl
(*njem*. Busserl; dijalekt Puseel, *franc*. baiser - bezê) puslica; poljubac, vrsta kolačića, slatkiša od bjelanca i šećera, sa i bez drugih

dodataka. Bezê smjesa služi i za izradu drugih slatkiša, te kora za torte.

Pust
poklade, karneval, mesopust, fašnik

Puši kaša
odljevna voda od ječmene pure i malo začinjena (*zabonjasena*) maslom ili uljem i kosanim češnjakom

Pušnica
1.mala zgrada, prostorija, pravljena od kamena ili drva, olijepljena, u kojoj se postave lijese jedna iznad druge na kojima se suši voće. Na dnu je zidana i zemljom olijepljena peć ili jednostavnije ognjište gdje se loži vatra za sušenje voća; 2. prostorija u kojoj se suši, puši, meso dimljenjem, mjesto se dimom konzervira
Kad nema više pod odžakom, pušićemo divenice u pušnici.

Puta
drvena posuda koja se nosi na leđima, za ubrano grožđe

Putač
(*tal.* potacchio) 1. umakac, pirjano („tenfano“) meso. Izraz u Dalmaciji kojim se označuje jelo od janjetine. Pirjana janjetina na luku sa krumpirom i rajčicama; 2. volja, požiralo. Vidi: Gulaš

Putača
putanja, volja, požiralo; želudac u peradi, ptica

Putar
(*njem.* Butter) maslac, maslo, puter; vidi: Maslac

Putarnica
sprava u kojoj se izbija (pravi) putar (Vinkovci)

Putertajg
(*njem.* Butterteig) tijesto s maslacem

Putrača
vrsta kruške (*maslenka*) (okolica Bjelovara)

Putertajg
(njem. Butterteig) tijesto s maslacem

Puturica
kablić u kom se tuče maslo (južna Dalmacija)

Puvani kolačići
zamijesite tijesto od brašna, soli, jaja i kiselog mlijeka. Tijesto treba biti srednje tvrdoće i glatko. Razvaljajte tijesto, izrežite na velike romboide ili pravokutnike i pržite u dubokoj vreloj masnoći (nekad mast, danas ulje). Najbolja kombinacija je svinjske masti i ulja. Poslužite vruće sa sirom i kajmakom ili kiselim mlijekom.

Puveno ulje
maslinovo ulje koje nastane nakon što se masline samelju kamenim valjcima. Iz dobivenog tijesta se samo iscijedi ulje – *puveno ulje*, što znači da se ne dobiva tiješnjenjem (samotok, loćnjak). Ovo prvo ulje domaćinstva su čuvala za posebne događaje, tj. gozbe radi njegove posebnosti. U Italiji se ovakvo ulje zove - *Olio d`oliva di frontoio*

Puzdra
puzdro; 1. svinjski ud, udo životinjsko; 2.dio košulje što odostraga proviruje kod djece (Dubrovnik); 3. tetiva (Istra), žilavo meso (Grobnik); žlundra (Zagreb)

Q

Quisisana
(*tal*.) („ovdje se ozdravljuje“) kisisana; stari naziv za manje restauracije, buffete, gostionice
Godine 1913. bio je otvoren automatski restoran u Ilici (Zagreb) s golemim natpisom „Quisissana - posluži se sam (*tal*. Quisisana čit. kisisana – „ovdje se ozdravlja“, naziv za automatske bifee). Restoran je izazvao veću senzaciju u Zagrebu od samog balkanskog rata koji je u to vrijeme još trajao. Nitko nije razumio i značio što znači ta riječ „Quisissana“ i bilo je o tome mnogo nagađanja, diskusija i svađa. Neki su tvrdili da je to dvojezični Mađarsko-hrvatski natpis, kakvi su u ono vrijeme bili na kolodvoru, pa su prihvatili samo hrvatski dio natpisa, „posluži se sam“, na taj način da su od kuće donijeli jelo i piće i besplatno se zabavljali i plesali u tom restoranu koji je bio vrlo udoban i imao je veliki automatski „orkestrion“. Besplatni gosti navili bi „orkestrion“ pa bi u dvorani restorana plesali do zore. Njihov primjer slijedili su i gosti kavana koje su se ranije zatvarale, pa je tako „Quisissana“ doskora postala najposjećeniji restoran u Zagrebu, ali poduzetnik je od toga imao slabu korist. Spremao se već da i sam likvidira „Quisissanu“. Zagrepčani su je nazvali „Muklosana“ (od mukte *tur.* muft, müft – besplatno, badava). No u to se upleo neki „adrapovac“ (njem. Haderlump; odrpanac, skitnica (vandrokaš), nitko i ništa, probisvijet, deran) koji je cijeli taj problem riješio na jednostavniji način. Prema novinskim izvješćima desila se: „Provala u Quisissanu“ Adrapovac je na svoj način protumačio natpis: „Posluži se sam“, pa je iz automata pobrao sva jela i pića, a kako se sam posluživao, to je samom sebi dao bakšiš od novca koji je tamo našao. Tako je prestao automatski restoran, ali u Zagrebu je ostalo još dugo vremena uzrečica: „Quisissana – posluži se sam“, upotrjebljena za sve lokale u kojima je loša i spora posluga.

R

Raca

Pečena raca

(*tršćansko-mletački*: razze, razzone, *mađ.* récze) patka, raca, racak

Racetina
pačje meso

Radajner
zagrebački žargon za mineralnu vodu - Radenska

Radica
rotkva

Radič
1. katkada ga poistovjećuju s cikorijom, iako su posrijedi dvije varijante unutar iste vrste. Zeleni radič tradicionalno se najviše koristi u istarskoj i primorskoj kuhinji, a na tržnicama se sve više nudi i crveni; 2. vrsta salate

Radl
(*njem.* Radl) nazubljeni kotačić za krojenje, oblikovanje raznih oblika u tijestu. Vidi: ***kovrtač***

Raf
polica u uglu sobe (prostorije)

Rafioli
(od *tal.* ravioli) 1. valjušci od sjeckanog mesa; 2. slatko jelo od brašna, maslaca, sira, badema i dr. u obliku polukruga ili školjke (Istra, Dalmacija)

Rafijol
rafiuli; slatko jelo od brašna, maslaca, sira, badema i dr. u obliku polukruga ili školjke (Istra, Dalmacija)

Ragatač
sprava za struganje sira, trenica (Dubrovnik,; gratakaž, gratakeža)

Rahat-lokum
(ratluk, rahatluk) „kolač koji pričinjava zadovoljstvo, naslada za grlo“ (tur. odmor, počivanje, udobnost, bezbrižnost). Vrsta orijentalnog kolača (slatkiša) kockastog oblika koji se priprema od šećera, rižina brašna, oraha ili badema i aromatičnih dodataka (ulja).
Grčki Ciprani uputili su zahtjev EU da rahat-lokum , slatkiš u svijetu poznat kao *Turkish Delight*, postane zaštićeno ime u njihovu vlasništvu koje bi se registriralo pod nazivom *Loukoumi Yeroskipou*. Ciprani kao članovi Eu imaju stanovitu prednost pred Turcima kao i samim zahtjevom, koji su prvi predali u EU. Kako će EU odlučiti još se ne zna, ali je jedno sigurno, i bar za sada očito, mnogi dosadašnji kupcu zahtijevaju da na ambalaži piše i dalje *Turkish Delight*.
Ovo je i nama pouka da sa registracijom naših autohtonih specijaliteta ne kasnimo, jer postoji realna opasnost da ih drugi prisvoje.

Rahvanija
ravanija (perz.) vrsta slatkog jela: patišpanji zaliveni slatkim sokom; radi se od brašna, šećera, jaja i masla

Raja
radni razred podložnika osmanske države, seljaci, koji su dugovali „gospodaru zemlje“ zakonom određena davanja; u 18. st. U balkanskim zemljama izraz raja znači „kršćansko stanovništvo“

Rajčica
paradajz, (*njem.* Paradiesapfel – rajska jabuka, od *grč*. parádeisos – *lat*. paradisus - perivoj, vrt). Gastronomski simbol ljeta.

Kao i većina voća i povrća, i rajčica je nekada davno bila divlja biljka. Divlja rajčica potječe iz područja Anda u Južnoj Americi, a domovina joj je vjerojatno današnji Peru ili Ekvador. Smatra se da su ju prvi „pripitomili“ nekadašnji stanovnici Meksika, puno godina prije no što su onamo došli Europljani. To potvrđuje i engleska riječ za rajčicu: *tomato,* koja dolazi iz jezika naroda Asteka što je u Meksiku živio prije dolaska bijelaca na američko tlo. Na aztečkom se jeziku rajčica zvala *tomatl*. Španjolski konkvistadori koji su nakon otkrića Amerike stizali u južnu Ameriku prenijeli su biljku „tomata“ u Europu, gdje su ju najprije prigrlili Španjolci i Talijani. *Francuzi su je prozvali – pomme d` amour (jabuka ljubavi) i od tada je prati glas da je afrodizijak.* U Engleskoj i Francuskoj rajčica je uzgajana kao kućna ukrasna biljka. Botaničari su naime otkrili da su lišće i korijenje rajčice otrovni pa su se bojali jesti čak i plodove. U Hrvatskoj se, baš kao u Italiji, rajčica od davnina priprema kao hrana. Botanički gledano, ona je voće, no zaljubljenici u gastronomiju o tome nisu htjeli ni čuti. Svađu je 1893. razriješio američki Vrhovni sud odlukom da je rajčica – povrće.

Postoje deseci vrsta rajčica, raznih veličina, pa čak i boja. Osim crvenih, tu su i narančaste, ljubičaste, i gotovo crne – poput autohtone sorte tog povrća koja uspijeva u Provansi. Mini rajčice imaju intenzivniji okus od krupnijih pa se često koriste i visokoj kuhinji za pripremu umaka ili kao estetski dodatak jelu. Među rajčicama postoje i svijetlocrveni „divovi“, a riječ je o staroj sorti „volovsko srce“ koja je zbog gotovo idealnog omjera kiseline i šećera savršena za pripravu zimnice. Manje plodove ovalnog oblika bolje je koristiti za pripremu salata nego za kuhanje zimnice jer imaju tvrđu kožicu od domaći, starih sorti i teže ih je protisnuti kroz cjedilo. Postoji i *flatter beefsteak* vrsta rajčice, a prodaje se u „granama“ na kojima vidi nekoliko rumenih plodova srednje veličine. Najviše ih ima tijekom zime, a uzgajaju se u plastenicima na velikim plantažama. Beru se zelene, a zatim se stavljaju u posebne komore u koje se pušta plin etilen, koji pospješuje zrenje, tako da sa svih strana podjednako poprimaju primamljivu crvenu boju.

Rajndlica

Rajnglica, rajngla; *njem*. (dijal. Reinde) plitka posuda za kuhanje

Rajskoh

(*njem.* Reis – riža + Koh – nabujak, varenac) u kulinarskoj terminologiji naziv za: kolač od riže

Rajžlec

jelo od teleće utrobice; krezli. Rajžlec je spiralno povez „paket“ tankih crijeva mliječne teladi. Sva tanka crijeva moraju biti s vanjske strane otvorena po dužini kako bi se moglo obaviti *šurenje* toplom vodom i skinuti sluznica s unutarnje strane stjenke crijeva. Rajžlec mora biti potpuno čist, boja mu je sivobijela, mliječna, ugodna je mirisa na kiselo mlijeko.

Fileke, rajžlec, svinjski želudac, debela goveđa crijeva, obavezo se moraju prije upotrebe potopiti u toplu vodu s 2-3 žlice bijelog octa da odstoje 10 minuta. Nakon toga se isperu u hladnoj protočnoj vodi. Jela od fileka ili rajžleca su gusta i jušna.

Utroba se prvo skuha u slanoj vodi, izreže na rezance. Na vrućoj masti poprži se kosani luk i brašno, nakon toga doda se kosani peršin. Podlije goveđom juhom, posoli, popapri, doda sok limuna i na kraju teleća crijeva izrezana na rezance. Sve zajedno se kuha.

Rakija

(ar.) poznato alkoholno piće (doslovni prijevod: *„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.
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 whiskeyja 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.
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.

A 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
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 zadje. 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 izidje, izgrabi se pečeni kom u odadniti sud, kapak se opere o otriše, 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, tamose ulije u sud, a baš

ako ko doje, dok je rakija na pofate, dobije čašu, dvi, koliko oće ...
Vaj svit farba rakiju, al samo dok je mlaka. U ćup nameću suve šljiove kore, a u bure meću pet, šest suvi šljiva. Od toga bude rakija ko dukat.
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.
A 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 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. .....

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.

Rakijare
obično dvije žene koje idu prositi djevojku (sobom nose između ostalog i flašu rakije, od koje piju djevojački roditelji, ako pristaju na udaju svoje kćerke.
Nek bidne sve kako triba, rakijare se moraje lipo primit, a na nama je da se odlučimo.

Rampaš
(*njem.* Rampes) kiselkasto mlado vino, mošt u vrenju (koji više nije sladak nego je već „ciknuo“)
Kad stigne rampaš, polak Tavan kućana je pod gasom

Ramzupa
juha od vrhnja

Rana
hrana

Rancig
(*njem.* Ranzing, *tal.* rancido, *lat.* rancidus); upaljen, užežen, okus koji se pojavljuje kod stare masti ukoliko je nepropisno uskladištena, neugodan miris na staru mast

Randek
posuda za pripremanje jela („rajngla“)

Ranga
lonac (Kordun)

Rangljek
vrsta plitkog lonca

Rankovača
rakija od ranih šljiva

Ranpin
željezni klin na kojem visi meso, ribolovni pribor u konobi

Ranjenik
(h)ranjenik); svinja koja se posebno hrani za svinjokolju (mesaru), tovljenik (Posavina)

Rapadik
sjeme kupusa (raščike)

Raskrižiti
rasjeći, razrezati

Rasol
1. tekućina koja nastaje kod kiseljenja zelja, repe, bogata vitaminom C. Nekada je bio običaj da se jede (rasol od kupusa) s vrućim žgancima (ili projom), a u drugim se našim krajevima u njega dodavala ljuta suha paprika ili strugana rotkva. Od svih tih običaja danas se spominje rasol kao piće protiv mamurnost; 2. mješavina stučenog češnjaka vode i ulja (salamura: voda i sol); 3. za meso, mješavina soli, šećera, salitre i mirodija – a priređuje se da omekša meso i da mu produlji trajanje. Razlikujemo rasol za meso, ribu, divljač i dr.

Rasol suhi – mješavina samljevene borovnice, soli, papra, majčine dušice, lovorovog lista (vidi: Marinada)

Raspara
jelo od jaja i vrelog mlijeka

Raspučiti
raspoloviti (npr. šljivu)

Raspuzanec
sir koji se radi u okolici Vrbovca po tehnologiji još od starih Slavena (*raspuzanec* – kad se nešto razdvoji na dva dijela)

Rastarić
jelo kao tarana (nešto što se usitni), tijesto usitnjeno (*rastrveno*) među dlanovima

Rašedija
slatko jelo od nišeste (najfinijeg brašna), prženo na maslu podliveno šećernom vodom

Rašeto
slamnata posuda koja je služila za čišćenje žita od stranih primjesa

Raška
sito za sušenje

Rašketa
strugač, strugalica

Raštika
(vrzot, vrzina) divlji kupus; značajna vrsta povrća u primorskim krajevima, naraste do visine oko 80 cm. Na stabljici u pazuhu lista izrastaju izbojci – zaperca, koji se u jesen beru i od njih se spravljaju različita jela. Najčešće se priprema „pod ulje“ ili kuha s bravetinom. Vidi: Kaštradina

Ratižej
vrsta divljeg povrća; zeje, zelje (Dalmacija)

Ratižej
vrsta divljeg povrća; zeje, zelje (Dalmacija)

Ravanela
rotkvica

Ravulja
vilica za jelo (Banija)

Razbieliti
zagrijati, otopiti mast

Razbiliti
rastopiti mast

Razborac
brašno presušeno na vatri na tavi, da cicvara bude sipka i krupčiva (razabrata)

Razljevuša
1.tanki kolač od kukuruznog brašna poliven zapečenim vrhnjem; 2. vrsta pogače - dobila je takav naziv zbog toga što se pravi od rijetke smjese, koja se razlijeva po tepsiji.

Razmuz
količina dobivenog mlijeka na stanu (stan – koliba, privremena kuća pastira, čobana u planini)

Razom
napuniti žlicu/šalicu nečim do vrha, izravnati

Razvaruša
pita-bazlamača; dobro umiješano netopljeno maslo popečeno u tavi. Ispečeno se zalije *medavom* (šećernom vodom)

Razvijati
razvući, stanjiti tijesto da bi se moglo upotrijebiti za prigotovljavanje slatkih jela, za pripravljanje rezanaca itd.

Ražanj
drvena šipka, drveni štap –"kolac";
bez pretjerivanja se može reći da ražanj spada u našu kulinarsku tradiciju. Pečenje mesa na ražnju najstariji je oblik pečenja mesa, koji se zadržao kod nas i vrlo ga je rijetko ili nemoguće naći izvan naših granica. Današnja moderna kulinarska tehnologija potpuno je potisnula stari običaj. Nekada, za vrijeme pučkih svečanosti, pekle su se cijele životinje kao: vol, tele, ovca, svinja. Simbol starog Zagreba je pečeni vol, koji se priređivao prilikom pučkih svečanosti još u 14. stoljeću.
Da bi postupak pečenja na ražnju bio jednostavan mora se poznavati neka osnovna pravila. Vatra na kojoj se peče mora biti „jaka", tj. mora biti puna žeravice, jer pečenje traje i do četiri sata, što ovisi o veličini životinje (npr., janjetina, odojak). Kvalitetna žeravica dobije se od suhog drveta graba ili bukve, a mora se paziti da ga nije pojela crvotočina. Ako imate crnogorično drvo ili drvo vinove loze, upotrijebite ga, jer će pečenje dobiti specifičan miris i okus. Kad se napravi dosta žeravice, sakupi se na dva kupa. Da nam strujanje zraka ne poremeti jačinu temperature (vatre), a kasnije i žeravice, dobro je da se s jedne strane, u pravilu s one koje puše vjetar, sačini neka vrsta vjetrobrana.
Drveni ražanj radi se od crnogoričnog drveta ili od graba, bukve, kestena; s jedne strane je zašiljen a s druge zadebljan. Kora drva mora biti oguljena. Za pečenje janjaca ili telića nekada se obavezno upotrebljavalo smrekovo drvo (za ražanj), jer se smatralo da mesu daje specifičnu aromu.
Meso životinje se natakne još dok je toplo (neposredno poslije klanja) kako bi prionulo što bolje uz ražanj. Životinju prije naticanja na ražanj se ne smije previše prati vodom jer ona olabavi mišićnu strukturu i zato je bolje obrisati je izvana i iznutra čistom krpom. Međutim, ako je moramo prati, onda je bolje prije pranja malo je posoliti. Očišćenu životinju prije naticanja na ražanj posolimo izvana i iznutra; kada se radi o janjetini, stavimo malo maslaca. Uobičajeno je da se na težinu od 10 kg uzima između 20 i 22 g soli. Odojak se treba jače posoliti od mesa janjeta, tj. uvijek se treba nešto jače posoliti masnije meso. Sol se dobro utrlja u meso, a butove, plećku i hrbat moramo malo i zarezati kako bi sol što bolje prodrla u unutrašnjost. Ražanj se natiče prvo kroz butine ispod repa da bi kroz trbušnu šupljinu (ispod križa i hrbata) izašao na usta životinje. Žicom se učvrste butovi na ražanj i povuku prema naprijed kako bi se što bolje učvrstili. Stražnje noge se također učvrste žicom, dok prve odrežemo u koljenu i njima učvrstimo, odnosno zatvorimo trbušnu šupljinu. Stari običaj u Hercegovini bio je da se užareni kamen stavi u utrobu životinje prije naticanja na ražanj. Razlog je bio taj da se meso ispeče iznutra prije nego se stavlja na ražanj i peče izvana. Neki kulinari danas

umjesto kamena stavljaju prazne boce ili čaše, što ovisi o veličini životinje, kako bi užareno staklo pospješilo unutrašnju temperaturu i još bolje se ispekla pečenka.
Ražanj s pripremljenom pečenkom stavlja se na drvene rašlje utisnute u zemlju. Žeravica koju smo sakupili prije toga na dva kupa sada nam je sa jedne i druge strane ražnja. Razmak između nje je od 1,5 do 2 metra. Kvaliteta pečenke sada uveliko ovisi o načinu i trajanju pečenja. Polaganim stalnim okretanjem ražnja jednakomjerno se izlaže meso toplini da se naglim pečenjem ne izazove krućenje trbušnih vlakana.
Kako vrijeme pečenja prolazi tako i žar primičemo pečenki, ali uvijek uz oprez
da to ne bude preblizu i da se slučajno ne pojavi plamen koji može upropastiti sav trud. Najjača temperatura vatre treba biti uz lopatice i butove. Prilikom pečenja stvara se vanjska aromatična hruskava korica, koja je bogata različitim mirisnim tvarima i upravo ona pridonosi atraktivnosti takva pečenja. Prilikom pečenja stalno kapa mast i da ne pada na žeravicu ispod ražnja i stvara neugodan miris, potrebno je staviti posudu da u nju kapa. Za vrijeme pečenja meso se može premazivati.
Meso je pečeno kad butovi puknu, pa nakon jednog sata daljnjeg pečenja kosti izvire iz trbuha. U narodu se kaže: *„Lijepo je ispečeno, reklo bi se kuhano, tako da ga nije potrebno skidati nego samo otpada s ražnja.“* Ovakvim načinom pečenja znalci mogu napraviti prave delicije. Pečeni odojak ispunjen patkom dat će jednom i drugom mesu posebnost okusa i mirisa. Stare kulinarske vještine govore nam i o raznim sličnim načinima kao npr. vol se puni svinjom, dok je u svinji janje, u janjetu guska, u gusci kokoš u kojoj je golub. Pečenje nad žarom, ali i u žaru i pepelu mogu se spremiti razne vrste mesa. U našim krajevima poznati su mnogi načini pečenja, kao npr. šaran omotan u tijesto i pečen na žaru; svinjski but pečen u kruhu, pečena koza u užarenoj jami s vrućim pepelom – a jama se pokrije omekšanom glinom.

Najveće jelo na ražnju je deva, koju ponekad za svečanosti jedu Beduini. U devu se stave redom: kuhana jaja u ribi, riba u kokoši i na kraju kokoši u dvije ovce.
Matko Peić opisuje u „Ljubav na putu“ (od Drave do Jadrana) o hrvatskom ražnju koji se razlikuje od ostalih i na koji se stavlja meso različitih životinja (ptica, riba, divljači...):

Baranjski ražanj	srneći but
Dalmatinski ražanj	jare
Kordunski ražanj	divlji zec
Međimurski ražanj	fazan
Moslavački ražanj	najteži od svih: na njega se stavlja vol
Slavonski ražanj	prase
Srijemski ražanj	kečiga

Ako se netko odluči napraviti ražanj od juneta ili vola treba znati ovo:

za june teško 200 kg treba	5 kg slanine (špeka) (june se nabode slaninom), 4 kg soli, 8 l ulja, 4 l piva (za podmazivanje) i 2 metra drva za loženje

June poslije pečenja kalira 40 posto. Za vola i bika 270 kg treba: 15 kg domaće slanine. Pečenje traje oko 17 sati da se dobiju tek prvi odresci. Meso se reže sa površine u tankim slojevima i peče se dalje.

Ražati
klati, ubijati (Belostenec, Habdelić, Vitezović)

Raževac
mesar, klač

Raženica
rženica; 1. raž, 2. slama, 3. hljeb

Raženjak
rženjak, kruh od raži
Ražni kruv nikad ne naraste ko od krušnog brašna

Reb
čokot

Recelj
redželj, redžel, rečelj (*perz.*) džem, ukuhano voće u šećeru, kompot, medovina, slatko piće od meda, žitki pekmez

Reča
cijetka, vreća opletena od žuke, u koju se meće tijesto od masline u tisak (Dubrovnik)

Rečica
svinjska maramica; *rečicom* se omotaju kotleti, but, ili druge vrste mesa i tako peku u pećnici ili na ražnju. Kod pripremanja mora se paziti da *rečica* ne zagori jer tada daje loš okus i miris.

Rednja kupa
posljednja čaša

Reduša
žena, u kući koja se brinula za kuhinju (vodi domaćinstvo), kuhala je i pekla, ali uvijek u skladu s odlukama i željama *baće* ili *nane*, svojih starješina zadruge (glava obitelji).
Svake nedilje jedna od dvi snaje je reduša, a ona druga radi u to vrime u polju
Redušina je sramota ako užna nije na vrime skuvana

Redžel
izrezane i kuhane tikve u pekmezu ostavljene da se sve stvrdne. Umjesto tikve se mogu staviti svježe smokve ili drugo željeno voće, samo se tada ne kuha

Reglec
mladi maslačak za salatu (najčešće se posluživao s ploškama tvrdo kuhanih jaja i kuhanim grahom)

Rekota
ugrušeno mlijeko ili sir od pokvarene mlaćenice, *tvarog*.

Ren
hren

Rena
pećnica, zatvoreni dio štednjaka (Posavina)

Rende
renda, ribež, gratakaža, trenica. Kuhinjsko pomagalo za struganje jabuka kupusa, mrkve, sira.

Reparivati
nadopunjavati ribom barilo nakon što se slegne pod utegom (vidi: Slane srdele)

Repica
vrsta jabuke u Hrvatskom zagorju nalik na repu

Repina
vrsta vinove loze (Cres)

Resmi Božić
podavanje od zaklanih svinja u Srijemu

Resmi fuçi
pristojba od bačava prilikom prodaje vina u Srijemu

Resmi kapu
porez o kući (na „vrata“), koji su u ugarskim zemljama umjesto ispenđe plaćali seljaci

Resmi sepet
podavanje od košare grožđa za vrijeme berbe

Restati
(*njem.* Rösten) pržiti, žariti jelo na masti ili ulju

Reš
(pečeno) (*njem.* Rösch) dobro pečen, hrskav, pucketav, naglo pečen; tako da meso dobije koricu; ne smije biti nagorjelo ili unutra suho

Rešendije
rašedija (*ar.*) vrsta halve koja se radi od šećera ili meda, nišeste i masla. Razlikuje se od obične halve u tom što se u nju stavlja nišesta pa se uslijed toga rasipa

Rešet
vezica kapule (luka)

Rešetin
pomagalo mrežasto ili rupičaste površine tako da propušta zrnje žitarica

Rešpirica
kriška, ploška (krumpira) (Banija)

Rešta

pletenica s glavicama češnjaka ili kapule (*velika rešta* ima otprilike 30 glavica a *mala rešta* 20)

Reštaluk
vijenac, pletenica, nizanka češnjaka

Revena
zajednička gozba kod komšija (Benkovac, Dalmacija)

Rezačije
rezaklije (*perz.*) suho grožđe,. grožđice

Rezahija
(*perz.*) vrsta grožđa u Hercegovini

Rezanac
1.vrsta kolača (Rab), 2. sitno rezano tijesto za juhu (Hrvatsko zagorje)

Rezanec
prije nego što postane vino, mošt se u jednoj svojoj razvojnoj fazi, dok reže, naziva „rezanec“. Običaj je da se najesen, uz *mošt rezanec* jede *kostanj pucanec.*

Rezanica
salata koja se reže (salata endivija) - Dubrovnik

Rezanik
jelo (meso, povrće ili drugo) izrezano iz većeg dijela (komada).

Rezavica
smokva koja se reže pa suši.

Rg
starinska drvena posuda izdubljena iz jednog komada drveta, koja je služila za mužnju krava

Rganj
posuda od tikve za piti vodu

Riba
leđni mišić svinjskog mesa

Riba
podjela riba na način kako su je dijeli ribari:

divlja riba	raža, sklat, kostilj, volina, kadić, mačka – landovina (landovina–hlandovina; riba koja živi na dnu) proždrljiva riba i proganja bolju ribu tj. plemenitu ribu
domaća riba	mrijesti se gdje obitava/stanuje
gamad ili *grkeš*	smjesa malene ribe, male srdelice, gavuni, bukvice, gire, inćuni; to su najljepše poslastice za ribare
modra riba (plava riba)	riba selica
modro mlijeko	mliječ srdela i brgljuna
bijelo mlijeko	mladi sitni gavuni
Crveno (crljeno) *mlijeko*	sitni mliječ koji nije veći od 5 mm
plemenita ili *gospodska riba*, ili *riba od piruna*	tuna, lubin, trlja, barbun, zubatac, komarča (oveća lijepa bolja riba)
pridnena riba (riba od dna)	kantar, kanjac, kovač, ovčica, pagar), arbun, šarga, škrpina, ugor, ušata
riba od braka	riba od dna
riba od fanga, *kala* (blata)	morski mulj: trlja, barbun, pauk

riba od kamena	sargi, spari, kantre, salpe, škrpina, murina, ugori, sipe, hobotnice jastozi, rarozi
riba od pjene	ili bijela riba koja uglavnom pliva ispod morske pjene
riba od sike	riba koja se drži grebena
riba od stijene (škanje)	pećinska riba
riba od voge	od morske trave

(od riblje kože nekada su izrađivali *obične i luksuzne cipele, remenje* i ostale predmete *fine galanterije*)

Ribarski brudet
u vinu kuhana razna riba s dodacima: luk, češnjak, rajčica, maslinovo ulje i začinima

Ribež

ribež za repu

ribež za zelje, kupus

Višenamjenski ribež

gratakaža; ribežnik (za ribanje repe), trenica. Glagol *ribati* je stara posuđenica iz njemačkog: stvnjem. *riben,* nvnjem. *reiben.* Kuhinjsko pomagalo sa oštrim rupama za usitnjavanje, rendanje.

Riblja juha
riblja juha bez komadića ribe ali samo s tekom ribe ili ako je vlaknasta, očiti je znak da je više puta prekuhana. Takav restoran najbolje je zaobići. Kakav je restoran najbolje se može vidjeti po tri vrste jela: juhi, pašti i rižotu.
Riblja juha našeg priobalja je kulinarska posebnost, jer se radi u vrlo malo vode tako da zapravo postaje nešto rjeđi ekstrakt sa svim zamamnim sastojcima.

Riblja masa
je vrsta pirea od ribe, koja se dobije kad se riblje meso (obično prijesno) tuče i gnječi u porculanskom mužaru dok se ne pretvori u kašu. Pireu se dodaje brašno, gusto vrhnje, jaja i drugi sastojci da se masa veže. Ovako pripremljena masa upotrebljava se za spravljanje ribljih varenaca (pudinga), suflea, kroketa, nadjeva i slično

Ricet, a
naputak, recept

Ričet
(*njem.* Rütscher, Ritscher, *mađ.* Riscet) 1. (jušnati složenac) jelo od ječmene prekrupe (geršl) graha i butine, slanine, kobasica i luka. 2. jelo pripremljeno od namirnica koje po kulinarskim pravilima ne pripadaju jedne drugim. Doslovno znači zbrka ili nered; 3.orzo

Rigla, riglja
poklopac za lonce

Rikula
rigula, pitomo zelje, vrst jestive biljke (Dalmacija)

Rindflajš
(*njem.* Rind – govedina + Fleisch – meso) govedina, goveđe meso.
Banaćani kažu: „rinflajš" - to je kuhano meso iz juhe, a uz meso se prilaže i kuhani krumpir, cijeli ili pire. Obavezno ide i umak, koji može biti i od rajčice ali je cjenjeniji od mirodije – kopra, koji se služi samo uz kuhanu govedinu. Poslije „rinflajša" jede se pečeno meso s nekim sezonskim „čušpajzom" - ljeti od zelen bundeve, ludaje.

Rinfuza
(*tal.*) roba bez originalnog pakiranja – piće ili neka druga roba koja u restorane dolazi u bačvama (demižonima). Obično roba slabije kvalitete ili kraćeg vijeka trajanja, ali i niže cijene

Ringl
kolut koji se kombinira s drugim kolutima kao dijelovi željezne ploče štednjaka na drva (kad se odigne omogućuje da se vatra pročarka ili ubaci komad drva).

Ringlica
(*njem.* Ringl – kolut) sitna nasoljena i nauljena ribica savijena u kolut

Ringlov
vrsta plemenite šljive (*austr. njem*. Ringlotte; *franc*. reine – Claude, po kraljici Claude; ženi francuskog kralja Françoise I. (1499-1524.)

Rirdekel
Dopržolica

Rišak
krumpir

Riškaša
kaša od riže

Ritak
1. litra, polić (po oke); 2. zemljana posuda za vodu, iz koje se pije kad se radi na polju (okolica Bjelovara)

Ritež
gibanica, gužvara (sjeverozapadna Hrvatska)

Ritka
slama ražena kojom se pokriva krov, snop slame

Rizi bizi
riži-biži (*tal*. riso – riža + pisello – grašak) jelo od pirjane riže i graška; služi se kao prilog nekim jelima. Ovo ukusno jelo najbolje je po originalno mletačkom naputku izdašno posuti naribanim parmezanom i iskosanim peršinom

Rižba
ribež za sir ili suhi kruh

Rižinja
jelo koja su djeca nosila u školu po koja - na dimu sušenu jabuku ili krušku, komad crnog kruha i malo slanine, Gorski kotar

Rižoto

Rižoto, škampi

Rižoto s raznim plodovima mora

(*tal.* risotto) 1. gusto jelo od riže (pilav); miješano s raznim dodacima kao: povrće, gljive, meso, riba, „plodovi mora“ – riba, rakovi, školjke, mekušci; 2. jelo našeg priobalja; pirjana riža, luk, češnjak, kosani peršin, lovorov list, zaliveno vinom, u jelo se dodaju očišćeni škampi i sve još malo prokuha; 3. Milanski rižoto: riža, goveđa juha, sol, parmezan, šafran i paprika. Prije posluživanja se pospe ribanim parmezanom.

Rižoto potječe iz Milana, no glavni sastojci osnovnog, bijelog rižota, riža i šafran, bili su Europljanima poznati kao hrana mnogo stoljeća prije. *Rižu* su kao uvozni proizvod poznavali već Rimljani, koji su ju pirjali ili kuhali, no u Italiji se počela uzgajati tek u 14. stoljeću. *Šafran* su u Španjolsku unijeli Arapi tijekom osvajanja Pirinejskog poluotoka u 11. stoljeću, no u Europi je ostao vrlo rijedak sve do novog vijeka te je korišten za ukrašavanje, a ne za jelo.

Tek su Milanezi u 16. stoljeću spojili ta dva sastojka i od njih stvorili širom svijeta popularno jelo. Legenda kaže da je tvorac rižota jedan mladi radnik koji je radio na gradnji milanske katedrale. Taj je momak toliko volio žutu boju da ju je dodavao svim drugim bojama kojima su bojena prozorska stakla. Stoga su ga prozvali „Šafranko“, a njegov ga je nadređeni, majstor Valerij od Flandrije, zafrkavao govoreći mu da samo čeka da nečim zažuti, recimo šafranom, ukrasi i rižu. Mladić je jedva dočekao da za vjenčanje njegove kćeri nagovori kuhara da umiješa šafran u rižu. Delikatesa se uzvanicima sviđala i rođeno je jedno od jela po kojima je poznata milanska kuhinja.

Robida
(*slo.*) kupina, malina (robidnična marmelada; robidov sok)

Robinija
(*slo.*) bagrem, robinijev med

Robiola, robiolino
blagi svježi masni ovčji sir, oblikovan na kartonu u pravokutne kruščiće. Najbolji je u proljeće i jesen.

Roček
doručak

Ročka
(*slo.*) zemljani glineni vrč; krčag s drškom

Rod
(*slo.*) pust; rodo meso – meso bez masnoće

Rodul, a
(*lat.* rotulus) (*slo*.) 1. valjak za tijesto; 2. valjak za spuštanje barke u more

Rofa
jaje skuhano u umaku (Hrvatsko primorje)

Roganjuša
vrsta kruha koji ima rogove (Korčula)

Rol
„rol“, ror (*njem.* Röhre) pećnica, dio štednjaka u kojem se peku kolači, meso

Rolšunka
(*njem.* Rolle – kotačić, svitak) šunka bez kosti, smotana u kotur i tako sušena

Rona
cikla

Ror
(*njem.* Rohr) pećnica

Rosenjak
nezreli klip kukuruza (Posavina)

Rosolnik
rusko narodno jelo. Juha od kiselih krastavaca s goveđim bubregom, mrkvom, peršinom, korijenom celera i dr.

Rostiera
rostjera; posuda za pečenje mesa (Dubrovnik)

Roštan krumpir
pržen krumpir

Roštati
pržiti

Roštijera
posuda za pečenje: protvan, pleh, lim tepsija.

Roštilj
(*njem.* dijal. Roschtl, *mađ.* rostély); 1. ražanj; 2. prenosiva naprava (rešetka), gradele; 3. meso pečeno na roštilju

Rotam(e)
izraz na otoku Braču za pomiješanu raznovrsnu tjesteninu, koje su se kao ostaci po ladicama trgovine, prodavale jeftinije.

Rotočka
čep za mjeh oko koga se mješina veže

Rovaš
(*mađ.* rovás) komad drveta na kojem se zarezima bilježi račun

Rovašiti
ribi zabosti oštru iglu iza glave u kičmu i prekinuti moždinu, pri čemu se riba, ako je rovašenje dobro izvršeno, žestoko strese i ostane sasvim mirna. Rovašena riba ostala je u barci dugo svježa ako je voda (morska površina) hladna

Rozata
vrsta slatkarije, začinjene vodom od ružice (Dubrovnik) Vidi: Rožata

Rozgva
grana vinove loze

Rozina
(*njem.* Rosinen) grožđice, suho grožđe, suvice, cvebe

Rozinova potica
(*slo*.) kolač s grožđicama, cvebama

Rozolija
rozolin, rožulin (*tal.* rosolio) slatko piće rumene boje (liker) od ružina lišća (Rab), ali i maraskino (Poljica);
1. liker; umjesto pravog maraskina, kojeg su pili samo gospoda, pravi se blaže piće od rakije i ekstrakta; 2. u maloj urešenoj košarici bile su dvije bočice slatke rakije, zatim je bio veliki svileni rubac (marama, vezana i urešena rojtama), rupčići (maramice), papirnate novčanice i jabuka. U starije doba u jabuci su bili ubodeni („nazadivni“) kovani zlatni i srebrni novci. Ako su bočice rakije, pa i svi darovi rakijara lijepo, iznimno urešeni, tada se „ovako iskićena rakija zvala *rozolija* (običaj Bunjevaca).

Rožan
rožnjak; božićni kruh (Korčula)

Rožanjac
Božićni kolač u koji se udjene nekoliko neoljuštenih bajama i sve se peče zajedno

Rožata
rožada, rozata; 1. u Dalmaciji izraz za nešto ispisano, urešeno, išarano; 2. kolač; u vrelo mlijeko dodaju se istučena jaja, šećer, te dobro izmiješa na pari. Dio šećera se karamelizira i obloži po kalupu u koji se ulije ohlađena smjesa. Kalup se poklopi i kuha na pari ili u pećnici u limu s vodom. Hladno se izvadi iz kalupa i pospe se šećerom

Roženica
posuda oblika roga

Rožićeva moka
(*slo.*) brašno od rogača

Rožolje
maraskino, liker

Rožonjac
rožanjac; božićni kolač u koji se stavi nekoliko neoljuštenih badema da se zajedno s tijestom ispeku. (Dalmacija)

Rožulin
piće od soka višnje (maraskino), pilo se za Božić

Rskavica
hrskavica
Najslađe je meso sa rskavicom oko kostivi

Rtast
šiljast

Rub
stolnjak

Rubida
kupina (Istra)

Rubinjav
krumpir, repa, koraba i ostalo povrće, koje je počelo klijati pa je promijenilo pravi oblik

Ručak
1.prvo jelo ujutro; 2. mali ručak; 3. objed o podne; 4. užina – po podne; 5. večera – uvečer; 6. povečerak – jelo poslije večere; čest izraz, uopće za jelo

Rudac
crveni kupus

Rudarska greblica
naziv vrlo starog kolača iz mjesta Rude, kraj Samobora (Zagreb). Ime greblica dolazi od drvene lopate kojom se kruh stavljao u krušnu peć. Ta vrsta kolača može biti slatka i slana iako je popularnija ona slana inačica. Napravi se tijesto i u njega zavije sir s orasima, premaže vrhnjem i ispeče u krušnoj peći.

Rudnjak
Omanji četvrtasti koš s drvenom ručkom iznad stražnje strane, nosio se na jednu stranu, ruke savijene od lakta prema ramenu najčešće u upotrebi oko Gline (možda i Glinski autohtoni suvenir).

Rujica
zemljana posuda (Banija)

Rukača
glineni vrč (Lika)

Rukatka
zemljana posuda za mužnju ovaca s jednom ručkom

Rukatnjača
posuda s ručicom

Rukosad
vinograd ili što drugo rukom zasađeno

Rukovet
mala količina zelenila koja stane među dlanovima

Rumetinica
rumentum, rumentin, rumetnica; kruh od kukuruza

Rupčenjak
vrč iz kojeg piju svatovi (Hrvatsko zagorje)

Rupica
mali popečci

Rušati
pokvariti, ogrebati

Rušt
krupnija trešnja

Rušva
kruška

Ruta
poznata istarska rakija od trave (petoprstica, ruda, ruta, rutica, sedef). Ovu vrstu trave upotrebljavali su i stari Rimljani kao začin pučkom jelu „moretum“ (salata od češnjaka, octa, ulja i ostalih dodataka). Rakija se radi od tropice i grančica ubranih u vrijeme cvatnje i čitave se stavljaju u rakiju. Od zelenih grančica i lišća rakija postaje zelenkasta.
Rakija se koristila za suzbijanje glavobolja ili želučanih tegoba.

Rutavci
kriške kruha umočene u jaje i pečene na masti

Ružara
tanko razvučeni listovi tijesta (kao za sirnicu) prosuše se i slože u oblik ruže.
Dalje se priprema kao *gužvara*. Pred kraj pečenja prelije se jajima razmućenim u malo mlijeka.

Ruževina
slatko od ruža; vinova loza bijela grožđa (Dalmacija)

Ružica
odsječena loza s puno lijepih grozdova

Ružina vodica
ružino ulje razrijeđeno destiliranom vodom. U sjevernoj Africi, na Istoku, često se dodaje kolačima, pecivu i voćnoj salati. Može se nabaviti u ljekarnama

Ružolij
maraskino, pelinkovac

Ružmarin
lužmarin.
Lužmarin se meće u saur, da dâ dobar gušt, ma je jak i silen.

Rvašćina
vrsta vina, jakog i ne baš osobitog okusa

Rž
raž; *ržena moka* – raženo brašno; *rženi kruh, rženjak* – kruh od ražena brašna; *rženka* - rakija od raži.

Ržak
rška; 1. posuda za vodu načinjena od tikve; 2. velika žlica (Vinkovci i okolica)

Rženica
raženi kruh

S

Sabirača
vrsta pite kojoj se listovi u sredini sabiru

Sač
(*tur.*) željezni ili zemljani poklopac pod kojim se na ognjištu peče kruh, pita, i to tako da se nagrne žeravica i lug. Sač se razlikuje od peke, širi je i niži od peke

Sačma
mreža kružnog oblika koja se bacala iz čamca na dno, a potom zatvarala i izvlačila u čamac, riba bi ostajala u zatvorenoj mreži

Saćura

rogožar, logožar; košarica, od pletene rogoze s dve drške
Znala je ona šta radi, kad god je dolazila u goste, saćura joj je bila prazna, a s punom se vraćala (Baranja).

Sâd
1. površina zasađena biljkama; 2. voće, plod

Sadeluk
(*tur.* sadekahve) kava bez šećera. (sade-kava)

Sadje
(*slo.*) voće.

peškato sadje	voće sa sjemenkom
koščičasto sadje	koštunjavo voće
suho sadje	suho voće
ukuhano sadje	ukuhano voće

Sadjevac
(*slo.*) jabukovac, rakija od voća.

Sadovnjak
voćnjak

Sadžak
(*tur.*) željezni tronožac na kojem visi lonac (tendžera) na ognjištu i priprema (kuha) jelo.
Kad se nij'e kuvalo, onda je na sadžaku stojo koto i grijala se u njemu voda

Safalada
(*tal.* cervellata od cervello – mozak) vrsta kratke debele kobase u čiji sastojci dolazi i životinjski mozak uz fino mljeveno meso

Saft
(*njem.* saft) sok, umak

Saganlija
(*tur.* saglam – zdrav, čitav) prebran grah; „prebranac“ – vrsta jela

Sago
škrob u obliku kuglice promjera 2-3 mm, dobiva se od sago-palme koja raste u Zapadnoj Indiji i Indoneziji

Sahan
(*ar.* san) bakrena zdjela, tanjur, pladanj, na čemu se donosi jelo na stol

Sajder
vino od domaće loze

Sajtlik
1. osnovna mjera za sadržine u kulinarstvu; sajtlik iznosi 20 lota ili 35 dag vode (1kg vode jednak je 1 l vode); 2. stakleni sud, rjeđe od politre, većinom od dva i pol decilitra

Sak
1. vreća vrećica; 2. ribarski vrećasti dio na dnu povlačne mreže; 3. od vrbovog pruća napravljen okvir u obliku stošca preko kojega je navučena mreža. Ova naprava služila je kao ribolovni pribor. Držala se uz sebe i hodajući po rijeci lovila riba koja je uletjela u nju.

sak, saka, sakera, sakun, sakerica, saket, saketin, saketić...od *tal.* sacca, sacco, odnosno sacchetto (torba, vrećica). Prvotno je to bila od platna sašivena vrećica (*vrićica*), ali danas može biti i najlonska vrećica za razliku od *škartoca* koji je od papira.
Susak: *Saket troave*. Puola - *saketa boba*. Brusje: *Napun mi sak! Vazmite mi u Splitu dvo saketa sumpora*! Dračevica (Brač): *Vazmi sakere za meća levondu kal je požanjemo*.

Sakaz
(*tur.* sakyz – smola) 1. mastika, smola od mastike koja se meće u grčka vina; 2. bundeva, sakazlija - tikva za nadijevanje, vrsta dugoljaste tikve

Sakarska, sakreska
sakaz sakazlija (*tur.*) duguljasta tikva zelene ili žute od koje se rade pite, savijače, zvane bundevare, i nadjev za „dolmu“

Sakrzma
kuhano jelo od mesa, luka, masla i crvene paprike

Saksija
(*tur.*) mangola, crepulja pod kojom se peče kruh na ognjištu

Salama
(*tal.* salame) vrsta kobasice od najfinijeg mesa sa dodatkom finih začina. Smjesa je obično tajna i propisano je koliko može sadržavati pojedine vrste mesa, začina te raznih dodataka. Salama, za razliku od kobasica je tanja i par ima dužinu od 20 cm), prilikom nadijevanja ima promjer od 50.55 mm i dužine oko 40 cm. Dobar kobasičarski proizvod treba imati crvenosmeđu boju, dobro raspoređen i povezan nadjev bez šupljina i pukotina. Blago slatkastog okusa i ugodan miris fermentiranog mesa. Najčešće su u prirodnim crijevima.
Kobasice i salama biti će kvalitetni samo ako je i kvalitetna sirovina, tj. meso. „Bez prasice nema dobre kobasice“ Svinje utovljene za četiri mjeseca nikada neće dati kvalitetan proizvod, kao svinje koje su hranjene godinu dana.

Salamaštrati
1. teško istući; 2. pripremiti jelo na određeni način;

Salamura
(*lat.* salamuria – rasol) slana voda s različitim začinima u kojoj se drži sir, riba, meso da se ne kvari ili da namirnici daje bolji okus.
U kulinarstvu se pod pojmom *salamura* podrazumijeva slana voda s različitim začinima u kojoj se preparira meso prije sušenja ili pečenja. Pojmom *rasol* označuje se i slana tekućina u kojoj se kiseli kupus. Riječ *pac* njemačkog je porijekla, a dolazi od izraza Beize.
Povijest – već su Grci i Rimljani poznavali tehniku salamurenja. Riječju muria (Horacije 4 . knjiga Satira, 65 st.) označavali su Rimljani salamuru napravljenu od različitih riba, osobito od usoljenih tuna. Prvobitni grčki naziv *halmyris* vjerojatno se izvodi od *halme* (*hals*) – morska voda ili u prenesenom značenju – slanost i oštrina. Drugi izraz za slanu riblju „juhu“ bio je *salsamentum* (Ciceron) a i samu mariniranu ribu nazivali su salsamentum, ili još češće u množini salsamenta (Terencije, Pulbije, Afer, 195-159, prije Krista, starorimski komediograf, rodom iz Kartage te mu je dan i nadimak Afer tj. Afrikanac). Prodavača usoljenih riba nazivali su salsamentarius.
Grčko jelo *tyrotarichum* (*to tyrotaricho*) bila je mješavina od sira i usoljenih riba, neka vrsta „ragua“ od sira i srdela. Slične su danas i mješavine na obloženim kriškama kruha (sendvič) od slanih srdela i sira. Složena mješavina (za koju se u tadašnje vrijeme smatralo da nema bolje; spominje Plinije) *allec* (*hallec*), najvjerojatnije se radila od oštriga i drugih školjaka zajedno s *garumom* i usitnjenom trljom (nezaboravimo da je naša oštriga i trlja bila poznata još u starom Rimu). Garum (najvjerojatnije od grčke riječi *gaton* –

presolac je riblji umak od malenih ribica razne vrste, koja je služila za začinjavanje raznih jela, Garumu su se dodavali i dodaci, primjerice pinjoli, prokuhano vino, vinski ocat (kvasina), voda i najčešće miloduh (hisop, ižep, sipan, šatrajka).

Salamurenje mesa
prije nego se meso stavi na sušenje, treba ga usalamuriti, tj. natrljati solju, zatim staviti u smjesu od soli, salitre i šećera, koja se prokuha u vodi i ohladi. Smjesi se mogu dodavati različiti dodaci. Ovo tzv. vlažno salamurenje traje 3-4 tjedna. Suho salamurenje sastoji se u tome da se meso natrlja smjesom za salamurenje, a zatim se slaže u prikladne posude. Suho salamurenje mesa traje 4-8 tjedana, a najčešće se primjenjuje kod mesa, koja moraju dulje stajati npr. šunka, lopatica, hrbat

Salapan
vrsta kukuruza (Rab)

Salarica
žene koje se za vrijeme, dok traje pravljenje sira, bave samo time bilo kod sebe, bilo kod drugih.

Salaš
majur, bačija, bačina, konak, mandfra, stan – koliba od dasaka, baraka za prodavanje voća, bostana (BiH); 1. vrsta kvasca; 2. kolač (salikada); 3. poljoprivredno imanje izvan sela s kućom i ekonomskim zgradama (*mađ.* szallas).
Oko salaša zasađena je mala šuma dračova..

Salata od govođeg jezika
Usoljen kuhani goveđi jezik narezan na ploškice, spremljen u ocat i začinjen začinskim biljem i srdelicama.

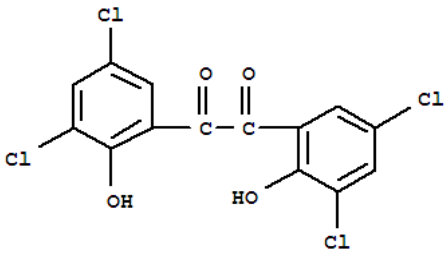
Salcštanga
(*njem.* Salzstange) slani klipić (vrsta peciva), slanac, slanak

Salčica
kobasica (Marin Držić)

Salenjak
kolač izrađen od svinjskog sala

Sálep
(*ar.*) toplo zaslađeno bezalkoholno piće koje se pije zimi. Pravi se iskuhavanjem istoimene biljke kaćun, gorov cvijet – *Orchis morio*. Pune i svježe gomoljike biljke vade se iz zemlje, operu u hladnoj vodi, a zatim stave nekoliko minuta u vrelu vodu. Nakon toga se suše na suncu ili na nekom drugom toplom mjestu i spreme do kuhanja salepa. Kad se kuha, zasladi se tako da se dobije gusti slatki napitak posebne arome. Prilikom posluživanja pospe se malo s đumbirom

Salicil
prah koji se nekad koristio za konzerviranje, može se još nabaviti u ljekarnama. Danas uobičajen naziv - *konzervans*. Salicil *lat.* salix gen. salicis vrba; *eng.* salicyl (ate acid) – trgovački naziv za salicilnu kiselinu. Bijeli kristalni prašak, teško topiv u hladnoj vodi, spriječava vrenje i truljenje, uništava mikrobe. Upotrabljavao se za konzerviranje živežnih namirnica, pirea i dr.
Molekularna struktura



Salima
kadulja

Salip
slatka ukuhana voda začinjena zenđefilom (dženđžefil) ili njenim mirisnim korijenom i drugim stucanim travama

Salmastran
meso koje još nije potpuno osoljeno (Budva, Potomje)

Salnica
jelo od sala

Salo
Za začin najčešće se upotrebljavalo salo, masni dio mesa od prednje strane svinje na trbuhu. Kod obrade svinjskog mesa (kolinja) taj dio svinjskog mesa posebno se odvaja, stavlja u rasol s ostalim mesom koje se priprema za sušenje. Nakon petnaestak dana taj dio mesa oblikuje se u klupko (kao lopta) ili više klupka, što ovisi koliko se svinja obrađuje. Klupko se veže čvrstim konopom od kudjelje, objesi i kuke i suši sve do kraja veljače. Potom se odnosi na tavan uz ostalo već osušeno meso, i kad je bura vjetri se uz šunke ili pršut. Kad je dobro osušeno od lopte se režu željeni komadi kako bi se začinjala hrana.

Salsa
šalša; umak od rajčice

Samsa
vrsta pite od mljevenog mesa

Samaštran
izraz uobičajen u Dalmaciji a označuje kuhani goveđi jezik (natrljan solju, češnjakom i paprom), rezan poslužuje se kao predjelo

Samaštrat
1. ribu posebno začiniti (marinirati) i pripremiti; 2. osušiti ribu na dimu i suncu i poslije kuhati u vodi. - - (manja riba se dobro natrlja češnjakom i solju, naniže na uzicu, objesi na vjetrovitu mjestu i dimi otprilike tjedan dana, kasnije se priprema na željeni način).

Samaštrati
izraz kojim se označuje kratkotrajno konzerviranje ribe: očišćena manja riba dobro se natrlja češnjakom i solju, naniže na uzicu od konoplje („špaga“), objesi na „propuhu“ i dimu oko tjedan dana. Kasnije se priprema na željeni način.

Samober
vrsta divlje salate (Benkovac, Dalmacija)

Samopak
vrsta ječma (Istra)

Samotok
(prvenac; *samotek* – Belostenec); 1. sok koji izađe iz komine prije stezanja preše; 2. med koji sam iscuri iz saća; 3. ulje koje samo iscuri iz masline prije prešanja; 4. vino dobiveno iz samotoka, najbolje vino od te preše; naziv za poznato desertno vino *hercegovački ili stolački samotok*.

Samsa
vrsta pite od mljevenog mesa

Sapur
miris, tek, slast, ukus – *Ali ribe ali ini sapuri*

Sapunjara
pogrdan naziv za svinjsku sušenu slaninu koja nema mesa ili ima veoma malo mesa u sredini

Sardina
sardina (dobila naziv po otoku Sardiniji) je srdela konzervirana u ulju, s vremenom se taj trgovački naziv uobičajio i za drugu sitniju ribu u konzervama.

Saramsak
češnjak (Mostar, BiH)

Saren
usiren

Sarma

zapečena sarma (na dno protvana stavi se red kiselog kupusa/zelja, a na njega red domaćih delicija: *domaća šunka, špek, sušena* i svježa *kobasica i jezik*). Sve se pokrije sarmom i peće u pećnici.
(*tur.* sarmak – omotati, uviti; ono što je zamotano, zavijeno) vrsta jela: u listove od kupusa, loze, lipe, hrena zamotamo kosano ili mljeveno meso pomiješano sa rižom (doslovni prijevod: „*ono što je zamotano, zavijeno*“).
P. Skok navodi i oblik riječi *salma.* U selu Gradištu kraj Županje, sarma – salma radi se isključivo od lišća vinove loze.

Sataraš
(*tur.* satyr) satara; označava mesarsku sjekiru; u prenesenom smislu označava jelo: 1. složenac od luka, rajčice, paprike, sve ispirjano na masti, začinjeno paprikom i drugim začinima – služi kao prilog mesnim jelima (vidi šalša); 2. na rezance izrezano meso (govedina, bravetina, svinjetina) i pirjano s povrćem. Ovo jelo su prvobitno priređivali pastiri na otvorenoj vatri

Satnjica
sanduk u kojem se sprema žito (Dubrovnik)

Satrica, satrca
(lukmira, siriluk, zarica) 1. vrlo slično (mala razlika) s liptauerom, mješavina mladog luka, sira, soli, papra, kosanog peršina, kiselog mlijeka. Dodaje se po želji i češnjak ili mladi krastavci (sve kosano); 2. jelo koje se na sitno satre (iskoše). Ljetno osvježujuće jelo

Satrmač
vrsta debelog tijesta, kao makaroni

Satura
satara (*ar.*) mesarska sjekirica, kuhinjska sjekirica za odsijecanje mesa na dasci

Savijača

Vidi: Štrudl

Savza
(*perz.*) povrće, vrt

Segulić
mjedena posudica za vodu

Sekljati meso
(*slo.*) sjeckati meso

Sekser
novac u Austro-Ugarskoj; prvotno 6 novčića, a poslije 20 filira.

Selen
celer, peršin
Selen se meće u juhu o mesa i u falšu juhu. Vrže ga se malo i u šug o mesa.

Selhati
sušiti meso na dimu

Semelknedl/e
(*njem.* Semmel – zemlja + Knedl – okruglica) jelo od tijesta i već gotovih žemlji umiješanih zajedno sa željenim začinima i oblikovanih u okruglice

Semelprezle
mrvice od isušenih i mljevenih žemlji

Senabija
(*tur. ar.*) vrsta slatke jesenske jabuke

Senf
(*njem.* Senf) senf, gorušica
tvornički umak proizvodi se od sjemena biljke gorušice u obliku paštete, pikantno oštra i kiselkasta okusa.

Sepet
ispleteni sud od šiblja koji služi za prijenos grožđa (Dalmacija)

Sesedenica
(*slo.*) kiselo mlijeko

Sesekljanina
(*slo.*) sjeckano meso

Sevdidžan
baklava, džansevdija (*tur.per.ar.*) vrsta baklave u kojoj je nadjev između jufki od umućenih jaja s maslom (kao masna ulutma), umjesto punjenja orasima ili tiritom

Sezam
Indijska riječ „samsam“, arapska „simsina“ bit će da je preko latinskog kao „sesamum“ postala poznata u Europi.
Sezam je vjerojatno najstariji začin na svijetu. U svakom slučaju je najstarija kulturna biljka koja se sistematski uzgaja, a postojala je već prije 4000 godina uz obale Eufrata i Tigrisa. Herodot (umro oko 425.godine pr. K.) piše: „U Asiriji i Babiloniji nema maslinova ulja; ondje troše ulje dobiveno od sezama. Ta biljka dosegne ondje visinu drveta“.
Kao začinski dodatak upotrebljava se sjemenka jednogodišnje biljke sezama podrijetlom iz tropske Afrike.
Sjeme sezama služi u mnogim zemljama Azije kao važna živežna namirnica. Upotrebljava se i sezamovo ulje koje služi i kao dodatak maslinovu ulju ili se prerađuje u margarin.
U islamskim zemljama iz sezama se nije dobivalo samo ulje (*hladnim tiještenjem* od indijskog i od levantinskog sjemena) već i ukusna pasta s okusom na orah; pekli su se mali sezamovi kolačići, pripremala poznata alva („turski med“) i još mnoga druga jela. Sezamovim se zrnima začinjao kruh kao što se to u nas radi s kimlom ili makom.
U SAD-u se sezam koristi za začinjanje kolača, pašteta a u nadjevima je zamijenio orahe ili bademe. Većim djelom se prži (15 minuta u pećnici na temperaturi od oko 220 oC) te ima okus na pržene bademe. Amerikanci preporučuju sezam za jela od: špinata, šparoga, perad te goveđe i svinjsko meso.
Slavna čarobna rečenica: „Sezame otvori se“ („Open thou sesame“) potječe iz „Tisuću i jedne noći“, priče o Alibabi i četrdeset razbojnika, poznata gotovo u svim jezicima. Ta čarobna rečenica kojom se otvaraju zatvorena vrata i skriveno blago, mogla bi se izvesti od ploda pucavca, koji se u vrijeme dozrijevanja sam od sebe otvara.

Sfrigati
ispržiti

Sfrižiti
ispirjati
Svaku spizu ki bimo kuhali na brudet, prija bi dobro sfrižili, puno je tako gustožije.

Sice
cjedilo za mlijeko

Sić
kablica; vedro; sud kojim se grabi voda i mjeri vino (1/6 vjedra)

Siča
vrsta sitnijeg graha (Posavina)

Sifon

(*grč.* sifon – cijev, teglica, nategača) specijalna boca od debelog stakla s patent-zatvaračem koja služi za držanje i izlijevanje pjenušavog pića (uobičajeno je u njoj soda-voda). Veličine je od 2 dl do 2 litra. Postoje i metalne sifon boce od 10 do 20 litara. Isto tako upotrebljava se ovaj izraz i za soda-vodu, npr. *Donesite litru i sifon*

Siganj
metalna posuda za hvatanje vode iz bunara (Benkovac, Dalmacija)

Sijež, e
jednogodišnje janje

Sikirica
jari grah

Sico
vrsta sitnijega graha (Posavina)

Silen (silenus)
pratioc Boga Bakha

Silvester party
(„Silvestarska zabava“) naručuju je društva koja žele dočekati Novu godinu u manjim intimnim društvima gdje se mogu slobodno ponašati uz gurmanska jela i pića. Zbog toga se „zakupljuje“ za tu večer odgovarajuća prostorija u ugostiteljskoj jedinici (separeu)

Silvestrovo
blagdan koji u kalendaru dolazi kao zadnji dan u godini; Stara godina. Ispunjen je svečanostima za ispraćaj stare i doček nove kalendarske godine

Silj
zob; poljsko plodovito žito (Vodice, Istra)

Simir
(*arap.* semid) fini kruh kuhan s maslom

Simit
vrsta malog okruglog kupovnog (pekarskog) kruha od najsitnijeg pšeničnog bijelog brašna. Tijesto se mijesi od posebnog kvasca („majom“) koji se pravi od tučenog nohuta. Kruh se odozgo maže uljem; za posebne prilike u tijesto se stavlja i mlijeko. Zovu ga još i „bijeli kruh“

Simprl
plitka pletena košara u kojoj se drži tijesto za kruh (ostavi se dizati) ili u njemu nosi pekaru na pečenje

Sinapis
(*grč.* sinapi) gorušica, muštarda, senf

Sinija
(*tur.* sini; *perz.* sīnī); 1. Niski stol za blagovanje (promjera 100 – 150 cm, na tri nožice, visine oko 80 cm); 2. velika bakrena tepsija koja služi kao sofra, trpeza, stol, astal; 3. plitki pjat, plitica

Sinon
vrsta šećera namijenjena dijabetičarima

Sinjača
riba deverika (Đakovo), 2. vrsta vinove loze

Sipkulja
„prhka“ kruška, jabuka

Sipko ili masno tijesto
je tijesto od brašna, maslaca i vode i glavna mu je karakteristika što se drobi, zbog čega je tako i nazvano. Upotrebljava se za najraznovrsnije kolače i pite (slane i slatke), kao i za oblaganje mesa.

Postoje dvije vrste;

obično	dva dijela brašna na jedan dio maslaca
fino	gdje se maslac povećava prema namjeni i vrsti kolača

Osim osnovnih sastojaka sadržava i jaja (cijelo ili samo žumanca), šećer i vaniliju ili neke druge začine

Sir

Sir s vrhnjem
Ništa boljeg nego kad se naidem tučenog si'ra s lukom i pečenim krumpirom u kori.

Sirom su se hranili stari Germani napisao je Julije Cezar u svom djelu – O Galskom ratu.
Kako je došlo do proizvodnje sira?
Slučajno, kao i do mnogih drugih stvari. U davno doba mlijeko su čuvali u različitim posudama tako i u sušenim želucima životinja. Kako se najviše upotrebljavao želudac vola, mlijeko se počelo siriti radi enzima koji on sadržava. Makar danas postoji suvremena proizvodnja i sada se u proizvodnji sira koristi taj enzim i to posebnih volova koje hrane samo mlijekom.
Za kvalitetu sira bitan je postupak izrade kao i mjesto izrade, temperatura podneblja, prostorije u kojoj se fermentira, vlažnost prostorije ali i još neki faktori od kojih su pojedini i tajnu proizvodnje.
U vlažnom podrumu sir brže sazrijeva.
Kvalitetni sir (tvrdi) prepoznaje se po mjestu gdje je napravljeni tj. odakle potječe, po sadržaju masti i bjelančevina, po vrsti mlijeka od kojeg se radi.
Sir se poslužuje na drvenim tanjurima ili drvenom pladnju. Uz njega se poslužuje voće ili povrće (uz plemenite tvrde obično se daje ili orasi, a za one koji vole oporiji okus daju se krastavci i rajčica.
Pivo se može poslužiti uz sve vrste iako pravi sladokusci više vole vino. Uz tvrde i oštre sireve i uz fermentirane slaže se teško crno vino; uz srednje tvrde ide laganije crno ili ružica, a uz mekane i kremaste sireve ide bijelo suho vino ne prejakog mirisa i okusa.
Za obrok koji na kraju nije zaslađen sirom, Brillat Savarin – kaže se da je kao: *djevojka bez očiju*. No bez obzira što se zna da je sir korisna i zdrava hrana naš narod kaže: *Sir je ujutro zlato o podne srebro a navečer olovo*

Sir prljo
posni sir iz mješine

Sir u začinjenom ulju
cijeli ovčji ili kozji sirevi zaliveni uljem s dodatkom češnjaka, papra, ružmarina i majčine dušice. Ocijeđeni sir poslužuje se uz masline kao predjelo.

Sir u krtočićima
krtočići su opletene košarice; u takvim košaricama sušio se sir u hladovini velikog stabla klena (Makarsko primorje).

Sirac
mali sir, gruda sira

Sirak
prosolika žitarica, biljka kratkog dana. Uzgaja se za stočnu i ljudsku hranu, za

dobivanje škroba, glukoze, sirupa, ulja, alkohola, metlice za metle.

Sirće
(*perz.*) ocat

Sirišće
sirište; mura; želudčić janjeta čiji sadržaj se upotrebljava za sirenje. Nakon klanja opere se i osuši na dimu. Prije upotrebe se namoči u vodu da omekša. Komadić se stavi u posudu sa surutkom, dodaj jedno cijelo jaje s ljuskom, dvije šake soli, a može i čašica rakije zbog boljeg okusa. Tako priređeno sirište spremno je za upotrebu nakon deset do petnaest dana. Na 10 litara mlijeka stavi se dvije do tri žlice tekućine. Gotovo sirište spremalo se u boce ili limene posude i tako prenosilo na planinu.

Siriti
praviti sir

Sirjača
1. košara, ljesa za sušenje sira, 2.pita.

Sirket
ocat

Sirnica
1. glava kruha; kruh od bijelog brašna, razmućenih jaja i šećera, radi se za Uskrs (Dalmacija), 2. mjesto gdje se drži sir, 3. tvorilo za sir, 4. Pita; 5. mreža za sušenje svježeg sira obično obješena iznad peći

Sirnjača
pita sa sirom od dizanog tijesta (Posavina)
Sirovac
mast (mustum) što curi iz grožđa prije gnječenja

Sirovača
sirnjača; 1. stari narodni izraz za pitu od sira; 2. košara za sušenje sira

Sirup
(*tal.* siroppo: *tur.* šerbe; *ar.* šarab – piće, napitak) gotov ukuhan šećerni sok

Sirutka
iscjedak pri pravljenju sira, surutka, skuta. Sve koristi sirutke poznate su ljudima od davnina, a prema legendama, čak otprilike 6000 godina, tj. kad je poznat i sir o kojem govore zapisi pronađeni u kolijevci civilizacije između Eufrata i Tigrisa. Svježa kisela ili pak slatka sirutka danas se gotovo ne može nabaviti ni u jednoj trgovini mliječnih proizvoda izuzev u ponekim poljoprivrednim gospodarstvima. Danas se stari još sjećaju kako su iščekivali spuštanje ovčara s okolnih brda kako bi došli do još mlake sirutke. U pravilu sirutka se oduvijek pila svježa, ali se ne tako davno od nje u sjevernim krajevima kontinentalne Hrvatske pripremala i juha. Naši istari, bez ispitivanja, znali su što je hranjivo i zdravo, tako je i sa sirutkom.
Ova tekućina, bogata mineralima, vitaminima i mliječnim mastima, može se koristiti za pripremanje raznovrsnih narodnih specijaliteta, kao i konzerviranje paprike i krastavaca. Unatoč toga, mnogi sirutku bacaju.

Kašica na sirutki	1-2 l sirutke, brašnasta kašica od oštrog brašna, 1 dl kiselog vrhnja, sol. Sirutku zakipite. U hladnoj sirutki umutite krupniju kašicu i ulijte je u kipuću sirutku. Kad se kašica digne na površinu, dodajte vrhnje, sol i druge začine po želji. Poslužite toplo
Juha s kukuruznom krupicom	1-2 l sirutke, kukuruzne krupice, luk, češnjak, sol, začine po želji. Sirutku zakipite. Luk i češnjak iskošite i popržite na zagrijanoj masnoći. Dodajte sve u sirutku. Krupicu zamutite u hladnoj sirutki te ju dodajte kipućoj sirutki. Kuhajte 10 minuta. Začinite i poslužite toplo

krastavci u sirutki, na stari način
Krastavce dobro operite četkom i svakom odstranite peteljku. Složite u veću staklenku širokog grla, tako da ostane što manje praznog prostora između plodova. Po ukusu posolite svježu sirutku i razlijte je u staklenke. Svaku staklenku poklopite

malim tanjurom ili povežite jednostrukim celofanom. Odložite na tamno i ne prehladno mjesto. Krastavci će se ukiseliti već za 2-3 dana. Mogu se konzumirati tijekom ljeta i predstavljaju izvanredan, osvježujući dodatak ljetnim delicijama.

paprika i sir u sirutki
Probrane, zdrave paprike, operite i odstranite im peteljke. Svaku papriku probodite drvenom iglom na nekoliko mjesta i slažite ih u kacu ili neku drugu veću posudu. Prvi i posljednji red u kaci mora biti paprika, a između stavljajte domaći bijeli sir (ne svježi nego tvrdi, tj. mora biti dobro ocijeđen). U međuvremenu svježu sirutku posolite po ukusu i prokuhajte. Kad se ohladi, prelijte paprike i sir tako da sve ogrezne u sirutki. Površinski sloj prekrijte drvenim daščicama i blago opteretite. Nakon mjesec dana možete koristiti sir i paprike, koji su izvanrednog okusa.

Sitka
sito sa napetom mrežom od konjske dlake (Rab)

Sjemenjača
jelo od sjemena tikve (buče). Kuhano; osušeno sjeme tikve se usitni, presije brašno i kuha u kipućoj vodi zajedno s lukom, paprikom i ostalim začinima. Pečeno; prosijano sjeme (brašno) se pomiješa s lukom, soli, mekanom paprikom, zalije kipućom vodom i peče pod saćem

Sjerčanica
kruh od sirka; neukusan kruh koji se pripremao u vrijeme gladi

Skac
drvena posuda kao žban, kapaciteta od 100 l u kojoj se prenosi ulje iz torkula i izlijeva u kamenicu (Komiža)

Skaljica
kriška krumpira (Vinkovci)

Skardula
riba u Vranskom jezeru, otok Cres

Skerpelina
slaba zemlja (Vrbnik, Krk)

S(Š)kipica
1. otvor na svodovitoj kuhinji kuda izlazi dim, 2. pod od dasaka u svodovitoj kuhinji (1-1,5 m pod svodom) gdje se čuva drvo za gorivo.

Skleda
drvena posuda iz koje su svi jeli (Istra)

Sklenica
staklenica, čaša

Sklopanka
bazlamača, cicvarka – vrsta kolača (sklopana – napravljena, u dijalektu)

Skočiporka
kruška žute boje, dozrijeva oko Velike Gospe, *zobenka* (Varoš, kod Slavonskog Broda)

Skolub
poljsko divlje zelje, biljka poput ošljebada kojoj se korijenje kuha i jede

Skonjuša
ukradena riba, potajno uzeta riba kod prebiranja

Skopac
škopac; uškopljeno janje

Skorić
rani ječam (Makarska)

Skoronča
škoraj; suha slatkovodna riba iz Skadarskog jezera sušena na dimu

Skorovača
savijača, zavijača, vrsta kolača (Dalmacija)

Skorup
skrama; 1. mliječna masnoća (naslaga od koje se radi maslac u stapu) na površini kuhanog mlijeka, vrhnje; 2. kožica masti na

površini vruće tekućine kad se kuha mesom juha
Znam ja tebe: oćeš da tebi dam skorup, drugima šta ostane

Skorupača
kolač od skorupa (Bosna i Hercegovina)
Ajde, rano, da te majka nauči kako se pravi skorupača. Kad se puter istopi, maslo se odlije, a na dnolu ostane gustiš u koji se udare jaja, doda malo brašna, pa mož malo i slatkog skorupa i to se sve isprži zajedno, pa je možeš mazat na kruv i ist

Skrajak
okrajak kruha

Skrama
1. kožica masti na površini vruće tekućine kad se kuha meso ili na mlijeku; 2. trbušna maramica

Skrob
1. graničarsko jelo od pšeničnog brašna; 2. rijetka kaša od brašna, jelo za djecu od rumetinova (kukuruznog) brašna (Istra); 3. pomaz od pšenična brašna i masti (Srijem);

Skrovada
plitka posuda s drškom u kojoj se peče pogača u žaru pod pepelom (Korčula)

Skružit
žlicom pokupiti skorup ili pjenu (Smokvica, Korčula)

Skulob
poljsko divlje zelje

Skuta
(*tal.* scotta) 1. provara, provareno mlijeko, gruševina, grušalina, sirutka (tekućina koja se izdvaja iz mlijeka poslije sirenja); 2. bijeli sir od procijeđena zasirena mlijeka (najčešće ovčjeg), mladi ovčji sir neukalupljen, sir od kiselog mlijeka; 3. sirutka kuhana sa kukuruznim brašnom (Krašić)

Skvasnica
podroba, umočen kruh u vino ili juhu

Slačica
1. slatki mošt; 2. gorušica; pikantni umak proizveden od sjemena gorušice za razne dodatke. Postoje mnoge vrste i svaki proizvođač ima svoju. Upotrebljava se prilikom pripremanja nekih jela, a dodaje i uz neka jela (vidi: Senf)

Sladica
tijesto, kolač

Sladkor
(*slo.*) šećer

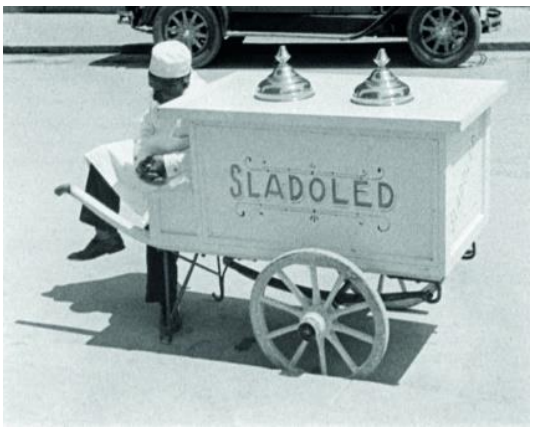
Sladkorček
(*slo.*) bombon, slatkiš, šećerlema

Sladkorija
slaščica; slatkiši, poslastice

Sladobizec
sladokusac, sladokusnik

Sladokusac
1. osoba koja voli slatka jela i uživa u njima; 2. izraz za osobe koje uživaju u bilo kojim jelima, ne samo slatkim, ono što Francuzi nazivaju gourmet

Sladoled



Mješavina mlijeka ili vrhnja, šećera i tome pridodati neki aromatični ekstrakt ili komadići čokolade, kave, lješnjaka ili ruma – daju najomiljeniju slasticu 20 stoljeća – sladoled.

Tu najuniverzalniju slasticu poznavali su još 4.000 godina prije Krista u Kini. Kineski carevi uživali su u zaslađenoj deliciji napravljenoj od snijega i leda s okusom vina, voća i meda.
Pretpostavlja se da je ideja o sladoledu potekla iz biblijskog doba, kad su vino hladili snijegom i ledom. Iz drevnih egipatskih spisa vidi se kako su Egipćani radili desert od smrznutih voćnih sokova, mlijeka i voća, što se može smatrati pretečom voćnog sladoleda.

Sladoprc
koji mnogo jede

Slamnjača
košarica od slame u kojoj se drži tijesto prije stavljanja u peć

Slanci
Slana ili slankasta jela (peciva, sir, srdele, kolačići ...)

Slani kifli
Rade se od dvije vrste tijesta, dizanog i lisnatog. Od dizanog tijesta kifli se nakon prvog dizanja ponovo promijese, tijesto razvalja, reže na trokute, napuni nadjevom, zarola od većeg dijela prema špici, i ostavi ponovo da se digne. Nakon toga se stavi u podmazani lim obavezno premaže žumancem i peče na 180 oC, 10-20 minuta, ovisno o veličini. Kad se rade od lisnatog tijesta razvalja se na debljinu 4-5 mm, reže u trokute, nadjene željenim namazom i ispeče kao i od dizanog tijesta (razlika je jedino u „dizanju“ tijesta).

Slanić
slanutak

Slanik
slano pecivo, kruh

Slanina
pod tim pojmom misli se na potkožnu debelu masnu naslagu u dobro uhranjenih svinja koja se nalazi na hrptu i sa strane između prednjih i stražnjih nogu. Takve naslage zajedno s kožom izrežu se u obliku plosnatih komada i obrađuju na jedan od željenih načina (sole i suše):

Zračena slanina	suši se na zraku nakon što odstoji u salamuri. Pravi se od velikih komada slanine od masnih svinja
Dimljena slanina	nakon soljenja ili salamurenja suši se na dimu. Slanina sušena od dijelova trbušnog mišića i prošarana najbolje je kvalitete. Tako se radi „engleska slanina za doručak“ i to iz potrbušine mlađih svinja
Slanina s paprom	slanina izrezana na pruge i na gornju površinu se utrlja papar. Radi se od suho soljene ili najčešće malo zadimljene svinjetine
Debrecinska slanina	kod koje se kožurica i sloj slanine ispod nje malo poprženi pri spaljivanju čekinja nakon klanja svinja. Nakon toga slanina se soli, suši i natare crvenom paprikom

Kvalitetna slanina mora biti kruta i čvrsta, a boja joj je od bijele do žućkastobijele.
Najbolja slanina je od svinja koje se hrane žirom, žitom ili sočivicama

Slanine
kosana mast (Međimurje)

Slanutak
čičorda, čičvarda, kira, kihra, naut, slanac, slani grah, leblebija; raste u primorskim krajevima, plod je u obliku nabubrena pucavca, sadrži jednu do dvije žute sjemenke, priređuje se kao jelo. Od davnine omiljeno jelo po cijelom Sredozemlju pa tako i na našem Jadranu
Navodni su turski osvajači zaslužni što su se počela pripremati jela od slanutka ili sjemenki nalik na sojine i osušeni grašak. Najprije se s turskog imena „nohut“ počeo prodavati na sajmovima, a poslije na tržnicama i u prodavaonicama. Smatra se da je slanutku pradomovina područje zapadne Azije, a sada se ta poljoprivredna kultura uzgaja od Kine, Pakistana, Sirije, Španjolske, Italije .. Gastropovjesničari su otkrili i da su se jela od slanutka za vladanja starih Rimljana u sredozemnim arapskim zemljama pripremala i u njihovim

kuhinjama. Slanutak su pržili, te ga dodavali drugim mahunarkama. Navodno je to sjemenje svjetlosmeđe boje i tada bilo traženo zbog roka trajanja i do pet godina. No danas se nudi osušen, ali i konzer4viran u slanoj otopini. Konzerve najčešće kupuju kulinari koji nemaju vremena osušen slanutak četiri do 24 sata ostavljati do omekša u vodi, te ga onda isprati i kuhati do dva sata. Kuhan ili kupljen konzerviran slanutak kulinari najčešće dodaju juhama, varivima, salatama … Od njega se pripremaju i umaci, a samljeven u pire, s malo brašna, pretvaraju u tijesto za pogačice ili kruh. Pržen i mljeven može biti zamjena i za kavu. Kako u 10 dag ima mnogo kalorija i proteina, minerala i vitamina, nutricionisti svesrdno preporučuju tu mahunarku.

Slatina
kisela voda, kiseljak, izvor kisele vode

Slatka korica
cimet

Slatkarija
slastice, bomboni, čokolada

Slatka korica
cimet

Slatkarija
slastice, bomboni, čokolada

Slatko
običaj od starina bilo je posluživanje gostiju, jednom vrstom zakuske – slatkim, koje je domaćica spremala tijekom godine, kakao bi ga imala u svim prilikama.

Posluživanje ima i svoja pravila:
- ako je gost došao do podne ili navečer, poslužuje ga se slatkim, zatim dva-tri puta rakijom i na kraju crnom kavom,
- a ako je gost došao po podne ili poslije večere, tada ga se poslužilo nekoliko puta vinom, zatim slatkim i na kraju kavom.

Slatko se posluživalo u staklenkama dok su imućnije kuće na srebrnom poslužavniku na kojem je bio i tanjurić s žličicama (opet srebrnim) i nekoliko čaša s vodom.
Slatko se razlikuje od kompota po tome što za šećernu otopinu treba više šećera, koji se s voćem jače ukuhava i ne treba je spremati u „patent staklenke“ (s gumenim prstenom, metalnim zatvaračem), ili još prije crijevom, već je dobra obična staklenka koja se povezuje pergament papirom (ili danas celofanom).
Ne pasterizira se, već se kuha na slabijoj ili jačoj vatri prema vrsti voćnih plodova od koje se slatko pripravlja.

Slatkoran
onaj koji voli jesti i nije probirljiv u jelu

Slavak
ocat zaslađen ili rashlađen, kvasovina vina (srednja Dalmacija)

Slavina
vrsta loze bijela grožđa (Hrvatsko primorje)

Slavit
razvodnjavati vino

Slavo
piće od octa i vode

Slavski kolač
kolač od najfinijeg brašna, priprema se u obliku kruha (okrugao), ukrašen raznim ukrasima, to su npr. ružice, golubovi, ptice, klasje, križevi. Glavni je ukras pet ruža sastavljenih u obliku križa. Cijeli kolač je obrubljen trakom od tijesta koja je nazubljena

Slavuja
kadulja, žalfija

Slivar
nekad sitni plemić iz Križevaca

Slizena
slezena
Slizena o prajca se zamota u mrižicu, pa se nako friška speče na gradele. A ča pečeno ni dobro?.

Složenci
(*njem.* Eintopfgericht) jelo sastavljeno od različitih živežnih namirnica koje se kuhaju u jednom loncu. Karakteristika složenaca je da svaka namirnica ostaje nepromijenjena iako se sve zajedno kuhaju u istom loncu. Složenci se kuhaju vrlo polagano i u dobro zatvorenom loncu.
Priređujemo ih od raznog povrća uz dodatak bilo koje vrste mesa i riba. Meso mora biti masno, a ako nije ili ako radimo složenac bez mesa, tada treba dodati malo masti.
To je jedno od naših omiljenih jela i nekada se pripremalo u zemljanom loncu, pokriveno masnim papirom, koji je bio dobro privezan za otvor posuda. Na papiru se napravi nekoliko rupica iglom kako bi para mogla izlaziti. Takav način pripreme danas je uobičajen u restoranima nacionalnih specijaliteta.

Slučica
drvena sprava za nadijevanje djevenica (mesnata kobasica)

Smandrljati
nešto brzo uraditi, brzo pojesti

Smaržiti
peći, pržiti

Smes, smijes
1.mješavina raznih vrsta brašna; 2. nešto već umiješano

Smetana
(*slo.*) vrhnje, skorup, pavlaka, kajmak, mileram

Spenjena smetana	umućeno vrhnje
Smetanova juha	juha od vrhnja

Smisa
umiješano brašno s vodom

Smjesovnica
Kruh od mješavine više vrsta brašna: pšenično, kukuruzno, raženo, zobno i proseno. Sastojci:: brašno, germa, mast, vruća voda, sol.

Smogur
bor, jela kao božićno drvce (Ozalj i okolna sela)

Smok
1. začin; salo i loj rastopljeni kao začin; i mliječni proizvodi (osobito kajmak i sir); 2. nasoljeno meso; 3. svako meso i slasno jelo koje se jede s kruhom; smok od manistre, što se jede žlicom, može biti od mrsna i od bijelog smoka (mlijeka, masla, jaja, sira); 4. meso dimljeno koje se priprema za zimsku prehranu; 5. Hrana; 6.
ono što se dodaje u jelo da se pojača okus.
Peršin, šargaripa, crni i bili luk se skoro u svakom ilu dodaju ko smok za to ilo.

Smokvara
kolač s medom; s medom i maslom zakuhano kukuruzno brašno, oblikovano u kuglice, prstom se u sredini napravi udubina, ispeku na tavi u maslu i zaliju medom

Smokvenjak
kolač od mljevenih suhih smokava, (badema po želji), domaće loze, suhih grožđica, bijelog vina, cimeta; sušen u pećnici. Nudi se uz rakiju kao dobrodošlica

Smrdej
stablo divljeg rogača (Dalmacija)

Smrička
zrno jagode

Smugor
suha jelovina od koje se sjekla luč

Smukavec
poznata jela iz Idrije (Slovenija) od krumpira, kupusa, suhe slanine i začina

Smutica (bikaver, bikla)
mlijeko netom pomuzeno i pomiješano s crnim vinom, za piće

Snježilo
žica kojom se tuku bjelanca

Sočivo
vara (bara) hranjivo varivo od kuhanog zrnja, boba, graha i mahuna (Pag), na Braču se vara, bara sastojala od devet različitih namirnica.

Soda-voda
proizvodi se od vode za piće i ugljičnog dioksida s pomoću specijalnog aparata, pod pritiskom 4-5 atmosfera. Puni se u sifon-boce

Sodavica
soda-voda, soda

Sofra
svečano postavljeni stol, stol za jelo, trpeza. Gost dobiva mjesto za sofrom po „starini“ i ugledu što ga uživa među ostalima

Sofranska bošća
koža na kojoj se jelo kod poljskih radova (kod Muslimana)

Sogandolma

sagandolma (*tur.*) vrsta jela; punjeni nadjeveni luk s mesom i rižom (sogan – luk, dolma – nadjev) pripravljeno kao gulaš

Soganlija
saganlija (*tur.*) 1. vrsta jela: pogača ili kruh izreže se na komade, polije se mesnom čorbom i pospe prženim mesom i lukom; 2. jelo od graha s prženim lukom, paprom i izrezanim kruhom (BiH)

Sokač
kuhar; *sokačica* – kuharica; *sokalnica* - kuhinja

Sokački objed
ručak koji pripravlja mladenka, poslije vjenčanja, kuharicama – sokačicama, koje su kuhale tijekom svadbenog slavlja.

Sokl
(*njem.* Sockel – podloga, temelj) podloga koja se stavlja ispod nekog jela (npr. biftek ili chateubriand ima podlogu od prepečenog kruha, za poširana jaja na turski način, riža itd.)

Solata
(*slo.*) salata

Solata glavnata	glavičasta
Solata kumarična	od krastavaca
Solata krompirjeva	salata od krumpira

Solep
salep (*ar.*) toplo zaslađeno bezalkoholno piće koje se pije zimi. Dobiva se iskuhavanjem istoimene biljke

Soličnica
solna kiselina

Solinka
1. sorta dalmatinske loze i vina od te loze; 2. vrsta mekousne pastrve koja danas obitava još samo u rijekama Jadro i Žrnovnici.

Soljenka
gusta oštra juha koja u sebi sadržava; šči (zelje, kiselo zelje) i rasoljnik (kiseli krastavci, rasol od krastavaca) sa dosta kiselog-slanopaprene osnove. Za začin se dodaju: masline, kapari, rajčica, limunova korica i sok, kvas i kisele ili marinirane gljive. Postoje tri vrste soljenke: mesna,

riblja (s raznim vrstama mesa, peradi ili ribe) i jednostavna (od gljiva) (Ruska kuhinja)

Somer-salama, somerica
(*njem.* Sommer – ljeto + salama) vrsta kobasice prvenstveno rađena za potrošnju ljeti, jer se teže kvari, tzv. „*ljetna salama*“

Somun
samun (*tur.*), lepinja; okrugli pekarski kruh s kvasom; domaći kruh s kvasom od bijelog pšeničnog brašna. Za razliku od pogače pripravlja se kvascem. Uzdignuti kvasac se umiješa s brašnom i mlakom vodom u rjeđe tijesto. Nakon što tijesto odstoji premijesi se i oblikuje somun (lepinja) promjera 15-30 cm. Ostavi se da odstoji, iskriža nožem i ispeče. Za razliku od lepinje somun je šupljikav iznutra.

Somundžija
osoba koja mijesi, peče i prodaje somune

Soparan
postan, juha, jelo, čorba bez masti i zaprške
Kad je već tarana za užnu nek je, al nije valdar morala bit tako soparna

Soparnjak
soparnik; božićni kolač mijesi se od tijesta za kruh, razvaljeno u krug veličine metra, pospe se kosanom blitvom, s malo krumpira, peršina, smokvama, grožđicama; prekrije se drugim tijestom i peče na kominu pokrivano žarom. Reže se na kriške, premaže maslinovim uljem i pospe šećerom. Drugim riječima to je dalmatinska slana pita.

Sopra
svečano prostr stol

Sor
sora; vrsta španjolskih grožđica, rozina, bez koštica

Sorbul
jaje u sorbolu - pepelu; meko kuhano jaje pripravljeno u pepelu pod žara. (Dubrovnik i okolica)

Sorženo
(*slo.*) brašno, kruh od mješovita žita

Soržica
(*slo.*) pšenica pomiješana sa raži

Spačno
želirano, želatinasto

Spanać
(*perz.*) špinat, zelje

Sparogva fratarska
biljka veprinac

Spätzle
(*njem.*) špezl; špecli (Spätzle – kolačić, švapski valjušci (vrapčići iz milja) Vidi: *špecli*

Spećat
staviti kruh u peć (Korčula)

Speštati
usitniti, skosati

Spihtijati se
(spiktijati se) zgusnuti se, ukuhati se, dopeći se postepeno na slaboj vatri

Spirine
pomije; ostaci hrane, koji se tijekom dana skupljaju i daju životinjama

Spirjaniti
pomiješati zajedno rižu, kosanu jetru, zelen i još ponešto ukuhati (*smiješati sve u jedno*)

Spiza
(*tal.* speza) prehrana, jestvine, prehrambene nabave

Splošni kruh
kruh od dvije ili više vrsta brašna (Hrvatsko zagorje)

Sponjak
špinat

Spravišče
„sabor“ - Križevačko spravišče

Sprta
pletena košara, sepet, koš (Glina)

Spud
mjera za težinu u Hrvatskom primorju (tekućine i zrnja) oko 42 kg

Spuložina
puževa kućica (Dalmacija)

Spuznjak smrdljivi
sir mekan, naročito spremljen i fermentiran

Srabljivec
srablivec; (varalica – prevarant) karakterističan vrč (zemljani, od gline) Hrvatskog Zagorja iz kojeg se pije vino. Na vrhu su četiri rupice i mora se pronaći prava a druge tri moraju se spretno začepiti prstima kako se vino (rujno zagorsko vino) ne bi izlijevalo na onoga koji pije

Srebrnjak
vrč vinski od srebra; novac

Srčanica, cof
bubrežni ovojak

Srumasti
pojesti u slast

Stalak za rigle
zidni stalak za odlaganje poklopaca (rigli) za lonce

Stambolka
tikva, buča, bundeva

Stan
privremena nastamba u planini ili u selu zbog nedostatka druge bolje kuće. Pravi se od brvana i pokriva šindrom ili lubom. U jednom uglu stana je ognjište, s pepeljkom i pločom na kojoj se peče hljeb (kruh). U vrhu stana je prostor za spavanje i smještaj kaca sa smokom. Sa strane pored brvana su police na koje se poredane karlice (drvene posude , zdjele). Uz stan dograđen je od dasaka manji telećar (prostor za teliće).

Stanarica
žena u zadruzi (obitelji) koja se starala oko stana (kuće) ali više oko uzgoja peradi i sl.

Stanci
pastirska nastamba, kolibe od pruća (leterinja) ili manje drvene kućice u kojima su živjeli svinjari i skotari. Kraj kućice nalazili su se svinjci (koci) i staje (štale) za stoku. Svinje su išle na žir i rov, a stoka na ispašu. Ovakve nastambe nalazile su se u šumi Turopoljski lug i drugdje. Tu su se tovile sive kovrčave svinje, poznate pod nazivom – „turopoljci“.

Stap

1. drvena okrugla posuda za metenje mlijeka; 2. kamena posuda (sprava) u kojoj se tuče mokar kukuruz, ječam ili pšenica, da izgubi vanjsku kožicu, a kasnije se kuha i jede u maneštri (Buzet).
Drveni stap sačinjen je od duga (daske od kojih su se prave bačve i dr.), slično bačvi ili badnju. Donji dio stapa je nešto šiti od gornjeg. Na gornjem dijelu jedna duga bila je duža od ostalih desetak cm i na kraju je bila probušena da se može prihvatiti rukom ili stap objesiti o klin. Duge stapa stegnute se željeznim obručima. Veličina je od 80 do 100 cm. Drvo mora biti suho i kvalitetno bez mirisa, obično od hrasta ili smreke.
Uz stap je i mećaj drveni okrugli držač promjera oko 5 cm i držak - veći od samog stapa (oko 30 do 40 cm) kako bi se mogao držati u ruci dok se *mete* (muti, mućka) mlijeko. Metenje mlijeka (kaže se i: *mlijeko se teplo*) sastojalo se u okretanju mećeja po stapu dok se u njemu nalazi mlijeko.

Mara nek uzme stap, pa nek utuče skorup

Stapati
udariti po mlijeku da se izdvoji maslac

Stapka
štap pomoću kojega se mete mlijeko

Stargotina
hrana koja zagori na dnu lonca, pa se struganjem pokupi

Starina
staro vino

Stato mlijeko
kiselo mlijeko

Stav
poljoprivredni termin; četiri snopa skupa (npr. raži, prosa)

Stavišće
odmorište na putu iz crkve do mladenkine kuće, obično kuća nekog prijatelja gdje se popilo malo rakije i vina, i počastilo kolačima.

Stegno
but (svinjski)

Steklo
staklena posuda, čaša

Stelja
1. suho meso od janjetine ili ovčetine (plećka i but bez kosti). Soljeno odstoji 14 dana i nakon toga suši na zraku jedan dan, zatim dimi na ognjištu na dimu bukovine ili smreke (radi posebnog ukusa) od 14 do 30 dana. Kada je dobilo lijepu smeđu boju, suši se na zraku do konačnog dozrijevanja oko četiri mjeseca. Stelji se izvade kosti rebra. Kuha se s povrćem i poslužuje po želji sa salatom od luka, sirom i hrenom; 2. slama, lišće ili kukuruzovina što se baca (stelja) pod stoku u staji i na kojoj stoka počiva.

Stemperati
pomiješati vino ili ocat s vodom da se dobije bevanda (Buzet)

Stepač
drveni štap za pravljenje maslaca

Stepka
sirutka, mlaćenica; otpadni je proizvod pri izradi maslaca (iscjedak pri pravljenju maslaca). Stepka može biti slatka ili kisela, već prema tome izrađuje li se maslac od slatkog ili kiselog vrhnja. Pored primjene u kuhinji stepka služi i u proizvodnji kruha.
Kao jelo: u nju se dodavalo svježe mlijeko, prokuhalo, udrobio kukuruzni kruh ili se dodavalo brašno i jelo se.

Sterilizacija
uništavanje mikroba visokom temperaturom (višoj od 75 ºC) ili kemijskim sredstvima u živežnim namirnicama

Stiganica
vrsta breskve

Stikadent
(*tal.* stuzzicadenti) čačkalica

Stiskanec
(*slo.*) sok dobiven prešanjem

Stolovina
stolni pribor

Stomaklija
prirodna rakija travarica dobivena od različitih trava

Stopan(j)ica
domaćica, kućanica (Dalmacija)
Teško ti je kućnoj stopanjici kad nestane masla u žarici. Još je teže kućnom gospodaru kad nestane žita u ambaru

Strd
(*slo.*) med u netekućem stanju

Strdeno žganje
(*slo*.) medenjača, medena rakija

Strdenec
(*slo.*) medenjak

Strdenje
(*slo.*) medeno pecivo

Strena
staro jelo od brašna, jaja i mlijeka

Strepa
tanka bučnica (tijesto nije savijeno); kad nema buča tada se nadjeva mješavinom svježeg kravljeg sira i jaja (prvi sloj tijesta stavi se u „pleh“ namaže nadjevom, poklopi drugim tijestom, izreže na komade i peći u tavi.

Striž
vrsta divlje salate (Benkovac, Dalmacija)

Strnina
(strven kruh) zajednički naziv za pšenicu, raž, žito (Lika)

Strošnjak
uz rudarsku greblicu obavezno se pijuckao *strošnjak*. To je u osnovi piće bez alkohola, napravljeno od vode i tekućine koja ostane nakon cijeđenja tropa – *mirisna vodica*. Obzirom da rudari nisu smjeli piti vino, strošnjakom su ispirali prašnjava grla nakon što bi pojeli greblicu.
Sama riječ – strošnjak – označuje nešto što nije osobito vrijedno i namijenjeno je za potrošiti tj. upotrebiti kao nešto što ne će imati kao posljedicu - gubitka.

Strugarica
reduša kojoj je dužnost pomusti ovce u toru

Strum
voćka

Strusni kruh
kruh od ječma

Stružnjak
drvena posuda za zahvaćanje mlijeka s dva probušena otvora i provučenom prečkom za nošenje

Strvni kru'
pšenični ili raženi kruh (za razliku od kuruze)

Strvno
1. ili omrešalj; zove se svako meso slano ili svježe; 2. pšenično brašno (Banija)

Strvno žito
naziv za zob, pir, pšenicu, raž, ječam (Lika) (kukuruz – tu ne spada)

Stubla, stublika
drvena valjkasta posuda napravljena iz jednog komada drveta, na taj način što je drvo izdubljeno iznutra. Služila je za spremanje brašna, graha i sl.

Stucka

koršov, štucka; glinena posuda koja se koristila za nošenje vode i mlijeka kad se išlo u polje. Oveća trbušasta zemljana boca, uskog grla, s drškom za nošenje i rupicom za pijenje; testija; *tur.* testi od *perz.* destur; *mađ.* korsó

Stučka od mesa
polivka, juha s kusom (komadićem) mesa

Stupa
1.kamena sprava u kojoj se tuče mokar ječam, pšenica ili kukuruz, da izgubi

vanjsku kožicu, a kasnije se kuha i jede u maneštri (Istra);

Stupavo
kaže se za jelo, kad je suho i/ili bezukusno

Stura
mrežasta naprava (rogožina, hasura, prostirka, za sušenje smokava (Dubrovnik)

Su-burek
(*tur. perz.*) kuhani burek, koji se radi tako što se jufke umaču u zakipjelu vodu i zatim slažu u lim, posipaju poprženim mesom i peke u pećnici

Sučuk
(*tur.*) (rušuk ili „*sultanov kruh*“), to je vrsta orijentalnog kolača. Od kuhanog šećera, želatine i škrobnog sirupa napravi se tijesto i kad se razvalja, na njega se stave prženi bademi, sušene grožđice. Zavije se u oblik salame i namaže eteričnim uljem i nekom od prirodnih boja (žuta, crvena ili bijela)

Sučija
svako veće plemenitaško selo bilo je jedna sučija. Sučija je bilo 22, sudaca 24 (sudec, „iudex nobilium“, a zvali su ga „gospon sudec“ i „njihova milost“ – zastupnik žitelja sučije. Oni su predsjedali i sučijskim zborovima. Selo je sâmo biralo suce).
Stare sučije turopoljske dijelile su se na dvoje: na 13 sučija u „polju“ i 8 sučija u „vrhovlju“. Izbor sudaca bio je svake godine, uz suce birani su i njegovi pomoćnici: „vojvode“, „detići“, „ključari“ i „pisari“, koji je pisao potrebna općinska pisma. Sudec je mogao svakog seljana zatvoriti do 3 dana u patrolnicu. On je imao bezgranično ovlaštenje u gazdinstvu sučije. Odgovoran je bio samo županu.

Suđuk
djevenice, đevenice; *tur.* (sudžuk) kobasica djevenica od goveđeg ili ovčjeg kosanog mesa. Kosano meso se posoli, popapri, začini češnjakom i ostalim mirodijama. Pune se u tanka goveđa crijeva

Sufigat (šufigat)
pirjati (dinstati)

Suhe trave
izraz u Dalmaciji za samoniklo jestivo bilje sa Biokova

Suho vino
vina koja nemaju ostatak neprovrelog šećera (sav šećer iz mošta provri), tj. najviše 4 g/l

kod polusuhog	4-12 g/l
kod poluslatkog	12-50 g/l
kod slatkog	više od 50 g/l

Suhva
suhvica; suho crno grožđe (Dalmacija)

Sukanci
valjušci od kukuruznog i pšeničnog brašna. Zakuhani preliju se kuhanim vrhnjem

Sukalnik
valjak za tijesto (Međimurje)

Sukani
savijeni (sukati – savijati)

Suke
dizano kuhano tijesto s pekmezom

Sul pita
ispečene jufke polivene maslom i pomiješane kiselim mlijekom

Sulc
(*njem.* Sulze) aspik, drhtalica, hladetina, pihtije, žulica

Sumasnica
bijeli mrs; radi se od loja i masla. Loj se istopi, ispere se u hladnoj vodi, pomiješa se s istom količinom masla i sve zajedno istopi, prelije u zemljanu posudu i ostavi za zimu. Ako se doda malo ulja, izbjegnuti će se miris loja. Upotrebljava se umjesto masnoće

Sumisika
brašno miješano sa više od dvije vrste žitarica (Poljica)

Supa
jelo od udrobljena kruha u bevandi

Supati
umakati u umak, u vino (kruh, suhi kolač, u vino)

Supnto(p)f
zdjela za posluživanje juhe

Suproška
lug, pepeo u kojem ima sitne žeravice, u njoj se peku jaja i krumpiri (Dalmacija)

Sura
tava (Istra)

Suražica
brašno od pšenice i raži

Surbul, sorbul
meko pečeno jaje u suprošku (suproška – pepeo u kojem još ima sitne žeravice) (Dalmacija)

Surov
(*slo.*) sirov nekuhan

Surovo meso	sirovo meso
Surovo sadje	prijesno voće

Susa
staklena boca (flaša) od 1,5 l

Susak
1. drvena posuda za mužnju ovaca zapremine dvije do tri litre; 2. drveni vrč za vino (2-3 l), zavrnutog drška, koji ne siže do dna posude, domaće izrade (Ravni kotari)

Sušci
grožđice

Sušena riba
sušenje (tj. oduzimanje vode) ribe najstariji način je konzerviranja, poznata još u skandinavskim zemljama od davnine. U Europi se to radi u Italiji, Španjolskoj, Portugalu i kod nas. Ne suši se samo bakalar, nego i kolja (koljak, prasica, tovar, vahnja) i morski losos. Ribe se nakon ulova čiste i svezane za repove dvije po dvije objese na svježem zraku na drvena postolja. Zraku su izložene 6 do 10 tjedana, pri tom otvrdnu poput daske, a mogu se držati gotovo neograničeno. Da bi sušena riba postala jestivom, mora se namakati u vodi barem 48 sati, pri čemu treba više puta mijenjati vodu

Sušje
suho voće

Sut-pita
sutli-pita (*tur. grč.*) pita koja se radi od umućenih jaja i mlijeka („mliječna pita“) savijena u gužvu

Sutelija
(*tur.* süt – mlijeko) kuhana riža u mlijeku uz dodatak riže i šećera, po želji i voća;

Sutlijaš
hrana, jelo. (Ima nekoliko načina pripremanja ovog jela). Ovo je uvijek hladno jelo. Riža kuhana u zaslađenom mlijeku (Posavina)

Sutrusan
„kao pijan“

Svadba
skromnije slavlje u povodu vjenčanja; skromniji pir.

Svaljek
(*slo.*) valjuščić, valjušak, knedl

Svaljkast kruh
gnjecav kruh

Svariti
skuhati (ručak)

Svatovi
bučno slavlje u povodu vjenčanja; svadbena povorka; uzvanici na svadbi.

Svatovati
svetkovati, pirovati; sudjelovati u proslavi vjenčanja.

Svećenica
slatka uskrsna pogača
Ponesi u crikvu svećenice da ih pop blagoslovi.

Sveti Lovro
ceh ugostitelja u Hrvatskoj, neslužbeno je spojen s cehom mesara, a kuhari su kao svoj dan izabrali dan sv. Lovre 10. kolovoz.

Sv. Lovri posvećena je krasna bazilika u Rimu *San Lorenzo fuori le mura*, a osim nje još i šest drugih crkava. U Rimu blagdan Sv. Lovre po važnosti je odmah poslije blagdana apostolskih prvaka Petra i Pavla. Rođen u Hispaniji završio je duhovni studio u Zaragozi, gdje ga je zapazio papa Siksto II., poveo u Rim i zaredio ga za arhiđakona Rimske crkve i čuvara crkvene riznice. Kao učenik pape Siksta II. bio je cijenjen zbog svojih mladenačkih vrlina i nevinosti, te je i uvršten u sedmoricu uglednih rimskih đakona. Podijelivši crkveno blago siromasima, Valerijanovo progonstvo izvelo ga je na sud i zbog širenja kršćanstva, i osudilo, na bičevanje i spaljivanje na roštilju. Kažu da je umirući svetac doviknuo: „Pečen sam s jedne strane, a sad me ispeci i s druge“. Mučeništvo sv. Lovre prema pouzdanim pisanim izvorima zbilo se 10. kolovoza 258. godine.

Pelegrino Tibaldi, tal. slikar, kipar i graditelj; Puria, 1527 – Milano, 27.V. 1596.; izradio je sliku *Smrt sv. Lovre* koja se nalazi u Madridu, Basilica de El Escortial.
Jedno od poznatih renesansnih jela je i – *jelo od poriluka* – zvano juha sv. Lovre, koju u Firenci blaguju kanonici s bijelim kruhom i ribanim parmezanom. Navedeni naputak malo je „jača“ tj. slobodnija forma istoimene juhe.

Sastojci: poriluk, 2 krumpira, malo kobasica ili svinjetine, mast, šećer, brašno, ocat ili rajčica.

Na masti požutite kocku šećera, a kad se zapjeni dodajte izrezani poriluk, malo ga popržite i popirjajte dok se ne smekša. Pospite žlicom brašna, ostavite da požuti i podlijte juhom od kostiju ili zelenja. U juhu možete ukuhati na kocke izrezan krumpir. Dodajte mali na kocke izrezane svinjetine ili kobasice, a prema ukusu i malo rajčice ili octa.
(Krumpir i rajčica su noviji sastojci, tj. tek u 17. stoljeća)

U Dalmaciji se svečev dan, po pučkoj predaji, smatra najtoplijim danom u godini i obilježava velikim gradelama na kojima se peče tek ulovljena riba koja se nekad dijelila siromasima. U slavu sveca kaže se:
A ta Lovrinca, pri neg dan uteče, Hoću da se živ vas dobro ispeče!
Španjolski kralj Filip II., nakon bitke u kojoj je pobijedio Francuze 10. kolovoza 1557. godine, na dan sv. Lovre, zapovjedio je izgradnju velebne palače u brdima Guadarame pokraj Madrida. Palača El Escorial, danas ponos Španjolske, golemo je zdanje nalik Lovrinu roštilju, služilo je kao samostan, kraljevski dvor i grobnica španjolskih vladara. Čudesno djelo graditelja Herere dugačko je 207 i široko 161 metar, a ima 16 dvorišta, 2710 prozora i 1200 vrata. Današnji turisti nemaju šanse otkriti tajne svih hodnika, dužine 160 kilometara. Čudak kakav je bio, Filip je sebi namijenio samo skromnu redovničku ćeliju. Svog je oca, Karla V., dao pokopati u crkvenoj kripti, s opomenom kakao uz njega može počivati samo bolji „smjelošću svojih djela“. Grobno mjesto uz velikog vladara i danas je prazno.

Sv. Vinko
zaštitnik vinogradara, ali i gostioničara. Rođen je u frigijskom selu Kampsadi kod grada Apameje u maloj Aziji, a svoj život završio je u 21. godini (1. veljače 248. godine) nakon velikog mučenja. Na osnovi svog djelovanja, u kratkom životu sv. Vinko trebao bi biti zaštitnik i patron liječnika, no on je u našim krajevima zaštitnik vinogradara i gostioničara; 14. veljače dan je svetkovine, koja traje tri dana a katkada i pet dana. Sve do Drugog

svjetskog rata u vinogradima su se priređivali zajednički ručkovi u znak početka radova u vinogradu na prijelazu zime u proljeće

Svinjar
čuvar seoskih svinja na cjelodnevnom boravku izvan sela

Svinjska laloka
svinjska glava (kuhana s kiselim zeljem)

Svrtka
palačinka

Š

Šabeso
vrsta nekadašnjeg bijelog gazirajućeg bezalkoholnog osvježavajućeg pića od sode i voćnog sirupa, malo kiselkastoslatkasto (isp. kabezo). Pakirano u zelenim bocama s patent zatvaračem na kuglicu. Prije upotrebe kuglica se prstom utisnula u bocu. Nazivali su ga i kraherom, krakerom, kraherlom (od njem. Kracherl). Proizvodili su ga privatnici

Šajba
metalna ploča s otvorima koja se koristi u stroju za mljevenja mesa. Veličina otvora (6,8,10,12, ..) određuje i finoću mljevenog mesa, koja je naročito važna u proizvodnji kobasica.

Šakavci
kosano meso pomiješan rižom, oblikovano u kuglice (*bublje*) i ukuhano bez da se nečim omotaju

Šalamaštrati
pripremiti meso u rasolu sa začinima

Šalotka
(*franc*. échalote) kozjak, luk vlasac

Šalša
šolša; ukuhan umak od rajčice (paradajza); pretpostavlja se da ime dolazi od latinskog „salsus“ - slan, nasoljen.
Višesatno kuhanje oguljene rajčice s lukom crljencem, češnjakom, peršinom, bosiljkom, solju, paprom a sve na maslinovu ulju - daje nezaboravni umak. Ovako pripremljena – šalša – s dodatkom izrezane paprike na listiće i kratko poprženo daje kontinentalnu verziju – sataraš.

Šamdud
šandud; krupan crven dud (murva) prijatnog okusa

Šampinjon
(*franc.* champignon) rudnjača, pečurka

Šank
(*njem.* Schank – krčma, točenje) dio gostionice, krčme ili kavane gdje se toče pića i dijele jela

Šantelija
breskva (Banija)

Šape
vrsta kolača zvane medvjede šape, pečena u metalnim posudicama (kalupima ili morljicama) (Posavina)

Šara
1. naziv za čorbe iz alpskih predjela Slovenije (suho meso, razna povrća: mrkva, korabica, krumpir, repa). Poslužuje se, gotovo kao sve čorbe, kao samostalno jelo;
2. mješavina kosane slanine, crvenog i bijelog luka i sira.

Šaralica
šaraljke; mali metalni kalup za pečenje suhih kolača zvanih modlice

Šardeni
jelo od janjeće iznutrice i crijeva

Šarf
(*njem.* Scharf – oštar) česti izraz za jela koja su ljuta tj. jako začinjena

Šarlagan
ulje od sezamova sjemena

Šartelj
(bavarski) kolač sa cvebama (suhim grožđem)

Šato
vidi: Šodo

Šatura
željezna sprava za pečenje kruha na ognjištu

Šaum
(*njem.* Schaum – pjena) na pari napravljena pjena od bjelanca

Šaumrola
(*njem.* Schaumrolle) kolač od cjevastog pečenog tijesta ispunjenog pjenom od bjelanca

Šavojardi
keksi od žumanca posuti šećerom u prahu

Ščetinac
tovljeni prasac

Šćuk
kost od pršuta (Dalmacija)

Šećerla(e)ma
šćerlema, šeherlama, šekerlama (*perz. tur.*) bombon, šećerka – bombon u obliku bijelog prutića ispresijecanog crvenom jednako slatkom šećernom vrpcom; licitarski bombon.

Šećerpara
šeherpara (*perz.*) vrsta slatke pite

Šećeruša
vrsta rakije koja se pekla (rakija se peče) u nedostatku voća (šljive, višnje, kruške, jabuke, duda) od šećera, vode i germe (dva djela vode, jedan dio šećera i jedan dio germe (kvasca). Sve zajedno pomiješano stajalo je desetak dana u bačvi (da provri) prije pečenja; (na 20 l vode stavlja se 10 kg šećera i *germa* (kvasac).

Šef , šijef
ukrasna posušena tikva (služi za vađenje vina iz bačve)

Šeferka
kuhača

Šefica
zaimača, „šeflja“, duboka žlica za juhu (Međimurje)

Šeflja
(*njem.* Schöpfer) šeflja, zaimača; velika polukuglasta žlica za tekućine

Šegala
raž (Buzet)

Šehtija, Šekrija
(*ar.*) kupovni „tanki rezanci“ od kojih se radi istoimena čorba (crnčići, tanki špageti - bigule)

Šeker
šećer

Šekrija
(*ar.*) kupovni tanki rezanci od kojih se radi istoimena čorba (crnčići, tanki špageti - bigule)

Šeljin
celer

Šeničnjak
kruh od pšeničnog brašna

Šenon

Šenon je povrće dobiveno križanjem brokule i cvjetače. Iako izgledom podsjeća na cvjetaču, njegovu boju i okus možemo pripisati brokuli. Postupak pripreme ovog povrća bitno se ne razlikuje od njenih srodnika. Odstranite vanjske listove i središnji dio (koji nije jestiv), pa šenon narežite na manje cvjetiće. Kuhajte do pola ukoliko je dalje koristite za prženje, pirjanje ili na salatu, a do kraja ukoliko je koristite za prilog, u juhama ili složencima. Možete je jednostavno preliti salatnim preljevom ili laganim umakom, dodati omletu, umočiti u lijevano tijesto i pržiti u ulju

Šentjanževac
(*slo.*) posljednja čaša vina koju pije domaćin s gostima pred odlazak

Šepurica
kožica od šljive

Šepurina
ostatak grozda s kojeg su ozobana ili orunjena zrna.

Šerbet
(*ar.*) 1. dobro ohlađena voda koja se pije radi osvježenja; obično se još dodaje mirišljavi začin ili limun. Kod muslimana se gost najprije počasti šerbetom zatim kavom i drugim. Ako se šerbe radi od meda onda se zove „medeno šerbe“ ili „medovina“; 2. slatki voćni sok koji se toči u čaše i kojim se poslužuju gosti zove se i „šurupom“; 3. ukuhana voda u šerbetnjaku pripremljena za kuhanje kave; 4. ukuhani šećer kojim se zalijevaju slatke pite. Bitno je za sve šerbete da ne sadrže alkohol; 5. u europskim restoranima u šerbet dolaze slijedeći sastojci: voda, šećer, sok južnog voća, pasirano voće, liker, čaj i kava

Šercl
(*njem.* Scherzel) korica, okrajak kruha, „skrajac“, „punta“, „puntica“ (vrh štruce)

Šerpa
(*njem.* Scherpe – crijep, lonac) niska posuda, padela, kastrola, rukačica, zdjela

Ševarka
„šeflja“, kutljača, zaimača (Banija)

Šetemana
tjedan, sedmica
Vele šetemana
tjedan, sedmica koja nas uvodi u Uskrs.
.....svaki njen dan, ki je počel zo Maslinsku nedilju, a finjuje zo Vazmon, vove se Veli. Ovde su posebno važni zadnji tri dni, aš u njih pasaju najveći događaji Kristovoga života: muka, smrt i uskrsnuće. To su Veli četrtak, Veli petak i Vela subota. Oni su dani kršćanske pobožnosti, sabranosti i promišljanja od svetosti vrimena i pokaživanja ljubavi. Veli četrtak je početak „trodnevlja“ i to je zadnji dan korizme, dan spomena na zadnju Isusovu večeru (Coena Domini) ku je blagoval zo svoji apostoli. Veli petak je dan muke kada pobožni ljudi na mučeć klječe u crikvi i klanjaju se propetomu Kristu, a Vela subota je badrenje (bdijenje), molitva i čekanje Kristovoga uskrsnuća od mrtvih.

Šijef
tikvica za izvlačenje vina iz bačve

Šilc
čokanjčić, kavanska bočica za rakiju

Šiler
(*njem.* Schieler) reg. vino od crnog grožđa

Šiljeg
mladi ovan od šest mjeseci do jedne godine

Šiljegica
mlada neplodna ovca od šest mjeseci do jedne godine, težine 30-40 kg.

Šimbas
goveđa pečenka

Šimjaca
autohtona creska sorta maslina

Šimun
domaći težački kruh napravljen samo od žitnog (ječmenog) brašna

Šindelbraten
(*njem.* Schindel – daščica, otesano drvce + braten – pečenka) svinjetina pečena na ražnjiću. Na zagrebačkom području poznata kao *šestinska pečenica*

Šinkbajn
(*njem.* Bein – kost) kost od šunke na kojoj je još ostalo mesa

Šinkenfleke
(*njem.* Flecken – krpice) krpice, trganci s mljevenim mesom od šunke

Šinkerica
šunkerica, šinkvuršt (*njem.* Schinken – šunka) kobasica nadjevena mljevenim mesom od šunke

Šinjek
svinjsko meso s vrata

Šipelina
vrsta vinove loze i grožđa (šipel)

Šir
suđe

Šira
(*perz.*) mošt, sok zrelog grožđa u kome još nije nastupilo alkoholno vrenje

Širclin
(*njem.* Schürze) pregača

Širden
(*perz.*) 1. sirište, maramica zaklanog brava; 2. vrsta jela, kosana i popržena jetra pomiješana s kuhanom rižom, začinjena mirodijama, zavijena u očišćenu bravlju maramicu

Šiša
(*tur.*) 1. duguljasti bubnjić od crnog lima, nasađen na željezni štap, u kome se, okretanjem nad vatrom, prži kava; 2. željezni ražanj, željezni štapić na kome se (kao na ražnju) peku na žaru komadići mesa; 3. janjeća crijeva pirjana na luku s dodatkom povrća i slanine. Uobičajen izraz, za ovo jelo, u Dalmaciji (posebno u okolici Sinja)

Šišćevab
šišćevap; šiš kebab – ispravno (*tur. ar.*) vrsta ražnjića koji se radi tako da se komadići mesa, luka i paprike nanižu na željezne ili drvene štapiće i peku

Šiškrli

vrsta valjuška; u kuhani i protisnuti krumpir umiješa se brašno s jajem i soli. Oblikuju se „šiškrli“ i ukuhaju u slanoj vodi (*šiškrl* – žir, šišarka; *šiško* - debeljko; okolica Bjelovara)

Šišna jama
(šiše – tavanica, strop, plafon, letvice) 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, Gorski kotar

Šjerokača
deverika; vrsta ribe

Škaf
drvena posuda za vodu s dvije drške

Škafetin
ladica

Škajupina
kora (ljuska) od jajeta

Škalonja
ljutika

Škama
(*mlet.* scamma ←*lat.* scamnum) nizak, okrugao stolić, klupa,

Škanata
škanjata, škanjeta, skanatica; mali biškot, dvopek, suhi plosnati kolač (Korčula, Dubrovnik)

Škanatica
cijenjeni kruh suhi plosnati kruh iz Konavla (Dubrovnik), Radi se od „fine pšenične muke“, govorilo se:
Tko ne može škanatice jesti, ne će ozdraviti.

Škancija
drvena polica na zidu za zdjele i tanjure (Istra)

Škanj
stolac tronožac; obično za kuće domaćina ili gosta (Istra)

Škarnicl
papirnata vrećica; škartoc (*austr. njem* Stanitzel, *tal*. scartoccio)

Škarnjota
pol kolača (što se napravi od potpuna kolača sijekući ga vodoravno u svem opsegu) ponovo pečen. U taj se kolač stavlja ulje i maže se, dok se peče, vodom i uljem da postane svjetliji i tečniji (Dalmacija)

Škartoc, škartoć
(*tal.* scartozzo, scartoccio) papirnata vrećica

Škata
mjerica od 2,5 l za masline i drugo zrnje (Buzet)

Škavci
jelo: sve se priredi kao za sarmu, samo što se ne uvije u lišće, nego se dobro stisne i kuha kao sarma

Škavec
malo barilec za slanu ribu

Škavci
sve se priredi kao za sarmu, samo što se ne uvije u lišće, nego se dobro stisne i kuha kao sarma

Škembe
škemba, škembići (*tur.* iskembeci) 1. želudac, drob, trbuh, trbušina; 2. jelo od želudca (škemba – čorba, škembići, škembe, fileki) kao: jušnato jelo, pohano jelo i dr.
Kao jušnim jelom Turci njime su se krijepili u karavansarajima prije odlaska na počinak. I danas se u Turskoj na bajram nakon zalaska sunca poslužuju škembići. U balkanskoj inačici priprema se glasoviti bumbar – janjeće iznutrice, među kojima i tripice, umotaju sa janjećom maramicom i peku u pećnici.

Šketo, šćeto
makedonsko jelo, pirjana janjetina koja se poslužuje s kiselim mlijekom

Šklifci
pluća u tijestu (jelo)

Škicapatati
kuhinjska naprava za gnječenje kuhanih krumpira (štrukapatati)

Škina
hrbat, kost; *pataškina* – govedina od hrpta do grudi, *pobočina*

Škofija
(*slo.*) trtica kod peradi

Školobrodo
cjediljka za juhu

Školosalata
cjediljka za salatu

Škrilje
nešto plosnato, krumpir na škrilje – plosnati krumpir

Škip
plitka drvena posuda za kiseljenje mlijeka

Šk(l)eba
nož (preklopni) trokutasta sječiva s drvenom drškom; škljoca

Šklisfi
pluća u tijestu (jelo) – Podravina

Škljoca
mali preklopni nož; nožić (prvotno domaće izrade)

Škripavac
lički sir koji se radi 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-

Školabrodo
(*tal*. colabrodo) cjedilo za juhu, *cidilo* ili *cidalo, scolabrodo, colabrodo,passabrodo*.

Škopac
uštrojeni ovan

Škriljava čorba (čoravi gulaš)
jelo od izrezanih krumpira, kuhanih u vodi, s malo suhog mesa ili slanine, ponekad i sa tijestom.

Škriljka, e
1.kriška, kriške; 2. plosnati kamičak kojim se čobani vježbaju u škriljanju (čobanska igra - bacanje kamička u vis ko će dalje i ko će pogoditi)

Škrob
važan sastavni dio ljudske hrane, ima ga mnogo u žitaricama i krumpiru. U kulinarstvu ima višestruku namjenu

Škrobni sirup
proizvodi se od krumpirova škroba, a služi za proizvodnju umjetnih bombona, sokova, likera i sl.

Škropec
škropac; *reg.* pljusak; *pren.* piće (špricer, gemišt – jedna od inačica)

Škrovada
1. lim, pleh, oblik – posuda za pečenje; 2. škrovada, cjediljka za tjesteninu, šupljača.

Škubanci, Škubanki, Škubanky
placke; bijeli žganci s krumpira ili bez krumpira, preliveni vrhnjem, mašću, posuti makom, šećerom ili ribanim polutvrdim sirom ili skuhanim kruškama, cimetom i šećerom (bjelovarska okolica)

Škudela
(*tal.* scodella) zdjelica, šalica; dubok tanjur.

Šlag
(*njem.* Schlag) tučeno vrhnje (uglavnom slatko)

Šlahteraj
(*njem.* schlahten) kolinje, svinjokolja

Šlama
vrsta trešnje (Banija)

Šlaprtek
mućak, pokvareno jaje; nešto loše (Zagreb; Međimurje)

Šlegl
(*njem.* Schlegel) but, butina, meso od buta (gradski izraz)

Šlepotek
šlepućak; mućak, pokvareno jaje (hmućak (Dubrovnik)

Šluk, šlug
(*njem.* Schluck) gutljaj

Šljivoš
ostatak šljive nakon pečenja šljivovice (rakije)

Šmarn

gradski germanizam, njem. (Schmarren) jednostavno jelo od jaja, brašna, mlijeka, grožđica i šećera; „razdrobljeno tijesto“; „*carski drobljenac*“, mrvice (mješavina gušća nego za palačinke).
Za ovo jelo (carski drobljenac) popularno u Austriji, južnoj Njemačkoj i Češkoj postoje brojne legende o njegovom stvaranju. Jedna od njih govori kako se car Franjo Josip idući u lov sam izgubio a neka milosrdna seljanka je htjela ispeći palačinke da ga nahrani. Kako joj palačinke nisu uspjele izmrvila ih je i ponudila caru.
Druga legenda govori da je drobljenac izmišljen u čast carice Elizabete („Sissy“) kako nije voljela kolače, novo jelo su nazvali „Schmarreen“ (trice, bezvrijedne stvari). Treća verzija veže se uz „Demel“, kojeg su „osmislili“ slastičari „Demela“, i poslužili na vjenčanju Franza Josefa i Sissi. Prema originalnom naputku (receptu) grožđice se namaču u alkoholu), a može se kušati u njihovoj kavani.
Hrvatski naziv je *drobljenac* ali i *mutvara*

Šmekati
(*njem*. schmecken) prijati (jelo ili piće)

Šmerkifl
šmerkrafl (*njem.* Schmerkipfel – Schmer – salo) kolač sa salom, salenjak

Šmir
(*njem.* Schmire) maz, namaz

Šmirvuršt
1. (lebervuršt) kobasica od mljevenih jetara - pašteta koja se maže na kruh; 2. ljeti – kruh i voće.

Šmudling
jelo načinjeno od kukuruzne krupice, sode bikarbone, soli, mlijeka. Dobiveno rijetko tijesto, nakon što malo odstoji, izlije se u namazani lim i peče se dok ne porumeni. Pospe se prije posluživanja šećerom.

Šmur
okrugla zdjela iz jednog komada drveta (Krk, Pag, Šibenik)

Šnaps
(*njem.* Schnaps) rakija

Šne
(*njem.* Schnee – snijeg) umućeni i izlupani bjelanjci za kolače

Šnebezen
(*njem.* Schneebesen) pjenjača, metlica za izradu snijega (od bjelanca).

Šnenok(r)li

u kontinentalnoj Hrvatskoj poznati kao *šnenokle* (*njem.* Schnee – snijeg + Nockerl – valjušak, žličnjak), uz more kao *paradižet*, udomaćena je slastica koja dobro rashlađena odlično paše u tople ljetne dane, priprema se od tučenih bjelanaca kuhani u mlijeku (ili vodi) i posluženi u kremi od žumanjaka, mlijeka, šećera i brašna.
Ova jednostavna ukusna slastica u engleskom govornom području zovu *a floating island* (plutajući otoci), na francuskom *les œufs à la neige* (snježna jaja), njemačkom *Schnee-Eier* (također

snježna jaja), na poljskom *zupa nic* (ptičje mlijeko)

Šnešlager
šnešleger, (*njem.* schlagen - udariti) pjenjača, šaumšleger.

Šnicl
(*njem.* Schnitzel) tanko odrezan i na masti pržen komadić mesa, odrezak

Šnita
(*njem.* Schnitte) kriška, komad kruha, narezak kobasice, ploška krumpira

Šnitlauh
(*njem.* Schnittlauch) vlasac, luk drvenjak

Šodo
dolazi od francuske riječi *chaudeau,* a označuje topli preliv za kremu za kolače (palačinke) od bijelog vina (ili mlijeka), šećera i jaja ili vajnšodo, ali i vrstu tople juhe (doslovni prevod – „vruća voda"). Kod nas se pogrešno izgovara *šato* (*franc.* château /šato/ - dvorac) a treba reći – šodo od fran. c*haudeau.*

Šogolj
1.jelo od kuhanih šljiva; 2. kompot, kuhano suho voće

Šoguljača
šuplja polukuglasta rupičasta posuda s ručkom za cijeđenje rajčice i sl.

Šofra
(*franc*. chaud-froid) 1. vrsta umaka koji se primjenjuje u hladnoj kuhinji za prelijevanje po komadima mesa. Dok je umak još vruć, doda mu se želatina, a kad se on prelije preko mesa prekrije ga u određenoj debljini i tako ostane. Može se različito obojiti, a na hladnom umaku mogu se uraditi razne dekoracije

Šokoli
šokola; suhi svinjski vrat; svinjski vrat odležan u soli osam dana. Prokuhan u crnom vinu, naboden klinčićima, natrljan paprom i cimetom te dimljen i sušen na buri. (Dalmacija)

Šol
(*njem.* Scholle – gruda, grumen) ruža, zadnji dio buta.

Šolša
šalša; umak od rajčice (Dalmacija)

Šopati
(*njem.* schoppen) hraniti gusku, puru, racu za klanje izravnim guranjem hrane u ždrijelo; kljukati

Šorgula
jaje u meko (Benkovac, Dalmacija)

Šorbulasto
meko kuhano jaje

Špageti
(*tal.* spaghetti) vrsta tankih makarona koji nisu šuplji

Špageti sa slanim srdelicama
očišćene srdele pirjane s lukom i rajčicama, preliveno preko kuhanih špageta

Špačavin
gdje se prodaje vino

Špaher, šparhet, šparet
(*njem*. Sparherd – štednjak) 1. ograđeno ognjište na kojem se ne gubi snaga vatre; 2. kuhinjska peć pokrivena pločom na kojoj se kuhaju jela

Špajscetl
(*njem.* Speisezettel) jestvenik, jelovnik

Špajscimer
(*njem.* Speisezimmer) blagovaonica, prostor u kojem se jede

Špajskarta
(*njem.* Speise – hrana) jestvenik

Špajza
(*njem.* Speise) smočnica, ostava za hranu

Špajzevagen
(*njem.* Speisewagen) posebna kola u željezničkoj kompoziciji u kojima se služi jelo i piće

Špaleta
špala; osušena svinjska lopatica (*plećka od praca*, pršut od lopatice/plećke, prve noge)

Španferkl
(*njem.* Spanferkel) odojak, prase, „frišling“

Španjulet
cigareta

Špargeljova juha

šparoge

(*slo.*) juha od šparoga

Špeceraj
(*njem.* Spezerei ←*tal.* spezierie – začin) 1. prehrambena roba; 2. trgovina u kojoj se prodaje mješovita roba; *komeštible*

Špecli

špecli

ribež za špecle

tijesak za špecle

(*njem.* Spätzle – kolačić /vrapčić/, švapski valjušci (vrapčići iz milja); vrsta domaće tjestenine koja se služi kao prilog uz mesno jelo ili poprže, da se zarumene ili zažute, i preliju poprženim mrvicama na masnoći. Tijesto kao za valjuške odrezano nožem od većeg komada. Također se mogu izribati na ribežu široka otvora, preliti sirom, lukom i zapeći na maslacu (ovo je osnovni postupak). Spravljaju se od jaja, brašna, soli i muškatnih oraščića. Jaja se dobro izmiješaju, začine solju i muškatnim oraščićem, doda se brašno i miješa do gušćeg lijevanog tijesta koje se potom špricom istiskuje u kipuću vodu, kuha nekoliko minuta i ocijeđeno poprži na maslacu i poprženim mrvicama („domaće“ jelo najčešće se radi u sjeverozapadnoj Hrvatskoj). Također se mogu izribati na ribežu široka otvora, preliti sirom, lukom i zapeći na maslacu (ovo je osnovni postupak).

Špehovi štruklji
(*slo.*) štrukli sa slaninom

Špehovka
(*slo.*) kolač sa slaninom

Špek
(*njem.* Speck) slanina, suho svinjsko meso od potrbušine

Špeh-fileki
jelo od goveđeg želudca (tripica, vampa) i špeka u bogato začinjenom umaku

Špekati, špikati
nadijevati, popunjavati krto meso slaninom da bi bilo sočnije – tečnije (divljač, junetina)

Špekvuršt
(njem. Speckwurst) kobasica izrađena od sitno izrezanih i samljeveni komada slanine s mnogo paprike; kobasica slaninjača

Špelunka
(*njem.* Spelunke) vrlo loše i neugledno ugostiteljsko mjesto, jazbina

Špicflam
mekana srednja rebra

Špičice
trešče

Špigl-aj
(*njem.* Spiegel – ogledalo; Ei – jaje) prženo jaje, jaje na „oko“

Špice
koštice od bundeve (Posavina)

Špikati
(*njem.* spicken) nabadati, meso nadjenuti slaninom. Dugačka igla s okom na oštrom vrhu probode se kroz meso, utakne u otvor dugački tanki rezanac od slanine i provuče. Kad se pečeno meso izreže na odreske lijepo se vide komadi slanine.

Špinača
(*slo.*) špinat

Špinati
(*njem.* Spinnen – presti, praviti paučinu) pržiti šećer dok ne posmeđi i tada se rasteže u tanke niti kao paučina

Špindlati
pjenušavo miješati

Špira
špiritulja, špiritnjača; umjetno napravljena rakija od špirita (Lika)

Špirica
lijevak

Špirjelica
(*tal*. spira) lijevak, pirija

Špiža
jelo u dijalektu

Šporen
oskudan, slab

Šporet
*šparhet, špare*t, štednjak

limena peć (*šporet*) – „fijaker“

1.ograđeno ognjište na kojem se ne gubi snaga vatre; 2. kuhinjska peć pokrivena pločom na kojoj se kuhaju jela

Šporna jušica
lagana (nemasna „tanka“) juha

Šprat
jelo i pribor; prostirač, ubrus (Istra)

Špricer
(*njem.* Spritze) napitak od vina i soda-vode. Vinima sa skladnim odnosom alkohola i kiselina radi bolje svježine dodaje se soda-voda. Špriceri se piju ohlađeni ispod 10 oC, tako da se čaša orosi izvana

Šprtva
pletena košara za povrće

Šprudlati
(*njem.* sprudeln) nešto tući (jaja)

Šrot
krupno samljeven kukuruz koji se koristio za ljudsku i stočnu ishranu. Za ljudsku ishranu koristio se u pripremi žganaca, zlevanki, juha, i kobasicama.

Juha od šrota	kukuruzni šrot, sol, lorber, papar, majčina dušica, češnjak, mljevena crvena paprika. Kuha se sa svim začinima, pola sata i poslužuje kao juha
Pirjani šrot	kosana mast, kukuruzni šrot, luk, češnjak, mljevena crvena paprika, majčina dušica, sol. Na kosanoj masti poprži se luk i nastavi pirjati sa šrotom na laganoj vatri. Začini i poslužuje kao prilog ili glavno jelo za doručak

Štamgast
(*njem.* Stammgast) gost koji u neki ugostiteljski objekt dolazi redovito već duže vrijeme, možda i godinama. U pogledu usluga obično uživa neke povlastice, kao što je rezerviran stol, obilnija porcija, rezervacija mjesta i hrane i dr.

Štamlokal
(*njem.* Stammlokal) restoran ili drugo ugostiteljsko mjesto koje neka osoba redovito posjećuje

Štamprl, štampl
(*austr. njem.* Stamperl, Stämpfeli) bićerin; mala čašica za rakiju, liker i druga žestoka pića, obično 03 dl.

Štamtiš
(*njem.* Stammtisch) stol rezerviran za stalne goste u nekom lokalu, običaj potječe iz bečkih kavana

Štaubati
pobrašniti; posipati šećerom

Štaubcuker
(*njem.* Staub – prašina + Zucker – šećer) *štaub* – šećer u prahu, fino samljeveni šećer; štaubati – posipati šećerom, pošećeriti

Štednjak
kuhinjska peć pokrivena pločom na kojoj se kuhaju jela

Štefan
starinska boca širokog dna (trbuha) i duljeg uskog grla. Sadržaja od 1,5, 2 i 3 litre.

Štekada
prostor za sjedenje ispred ugostiteljskog objekta

Štekat
(*mlet.* stecato *tal.* steccato – ograda od letava) 1. krov što natkriva otvoren prostor na tržnicama ili terasama; 2. ugostiteljska terasa

Štelcn
(*austr.njem* Steizen) donji dio na kosti šunke; buncek

Šterc
1. prežgani žganci ili „ajnpren“ – žganci. Jedu se za doručak preliveni bijelom kavom ili za večeru uz prženo zelje ili salatu; 2. često Slavonsko korizmeno jelo - *k*uhani krumpir nakon cijeđenja stavi se na popršeni luk, uz dodatak crvene paprike i soli, te pomiješa s kuhanim tijestom.

Štibra
porez, daća

Štikadent
(*mlet.* Stecadenti, *tal.* steccadente) čačkalica

Štiklec
(*njem*. Stücklein) 1. komadić kruha, kolača i sl.; 2. pren. dogodovština, pikantan događaj iz ljudskih odnosa ili društvenog života

Štokalj
štrokalj; (jelo) sušeni krakovi hobotnica izrežu se na tanke kolutiće (komadiće), poprže na ulju i preliju razmućenim jajima. Sve se malo poprži, posoli i popapri. Ovo jelo se radi o Božiću na Rabu

Štokfiš
(*njem.* Stockfisch); 1. bakalar; sušena riba; 2. mršava i visoka ženska osoba uspravnog držanja

Štokrl
(*austr. njem.* Stockerl) jednostavan kuhinjski stolac bez naslona

Štoplciger
vadičep

Štrajbi
tijesto od jaja, ulja, šećera i brašna, razvaljano i razrezano na komadiće u obliku češlja. Trake se isprepletu i peku u vrućem ulju. Ocijeđeno na papiru pospu se šećerom i poškrope rakijom (Istra)

Štrajher
(*njem.* Streicher) 1. čelični brus; 2. soboslikar, ličilac

Štruca
(*njem.* Strutzen) prvobitno kruh umiješan poput pletenice, a kasnije svaki dugačko oblikovan kruh; „ruka kruha“, „glava kruha“; vekna.

Štrucalj
kuhana povitica sa sirom, gužvara, savijača (Istra)

Štrudl

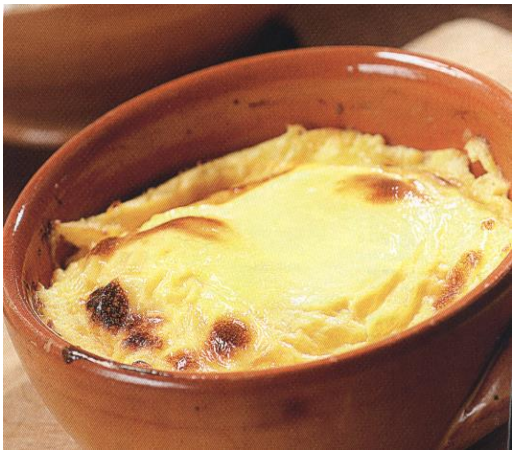
(*njem.* Strudel) značila je nekada samo vrtlog ili vir; a Strudelkopf – vrtoglavac, smušenjak; danas gotovo u cijelom svijetu tako imenujemo slanu ili slatku poslasticu koja se sastoji od savijenog tijesta s nadjevom – savijaču. Njemačka se riječ odavno udomaćila u našem jeziku doživjevši promjene od štrudle do štrukli, štruklji ili štruklja.
Štrudl (hrvatski gradovi) – „povitica“ sa sirom pečena u tepsiji.

Štrudltajg
tijesto za savijaču

Štrukač
cjedilo (Benkovac, Dalmacija)

Štrukapatate
sprava, kuhinjsko pomagalo, za gnječenje krumpira

Štrukli



štrukalj, štruklji, štrucalj (Istra); kuhana ili pečena savijača (povitica) sa sirom ili drugim nadjevom, slana ili slatka (gužvara, savijača)
Štrukli se ne smiju rezati (na manje komade prije kuhanja) nožem, nego se to radi tanjurom. Razlog je taj što tim načinom rezanja ne ostaje oštri rub (rez) nego obli rub, koji tijesto sljepljuje i ne dopušta da nadjev izađe van.
Štrukli se razlikuju prema kraju gdje se rade, od debljine tijesta, vrste brašna i nadjeva. Slani štrukli poslužuju se najčešće kao predjelo, dok su slatki desert
Štrukli zelenjaki
specijalitet plešivičkog kraja, pune se blitvom, metvicom, peršinom, lukom, zelenim dijelom poriluka i luka kozjaka, sirom vrhnjem i jajima. Zelen se pirja i tek tada se miješa sa ostalim sastojcima

Štrumani
prženi uštipci od kukuruznog brašna sa suhim smokvama

Štrut
(*tal.* strutto) svinjska mast, salo

Štubelj
plitka zemljana zdjelica za mlijeko

Štublek
čup, vrč za mlijeko (Međimurje)

Štuc
(*njem.* Stutzer) jako razrijeđeni gemišt ili špricer; „folgešpricer; „dva u osam“

Štučka
vrč (Međimurje)

Štuk
šćuk; kost od pršuta s ostacima mesa

Štuketi
u Primorju naziv za jelo - *jota.* Negdje ovu vrstu variva zovu *jota*, a obavezno se sastoji od: graha, kiselog kupusa (zelja), ječma i puno svinjskog mesa.
Riječ dolazi od pojma *šćuk* – kost sa malo mesa, kad se na pršutu isiječe deblje meso; *štukadura* – rebra (rebrasto), Lika;
Vidi: *jota*

Štuva
peć

Šubijoti
šuplja tjestenina, makaroni: *Za paštu i fažol najbolji su šubijoti.*

Šufiga
gusto priređeno jelo, umak od rajčice (pomidora) na zafrig od ulja, luka (kapule) i soli

Šufigat
kuhati na pofrig; ispirjati, dinstati

Šufnudli
šnufdigle, čiklići, fićkirići, čikovi, piškurići; valjušci od tijesta lošijeg brašna i krumpira

Šugo
šug, šufiga (*tal.* sugo) na kockicama slanine proprženi luk, mrkva, češnjak, list peršina, malo brašna i rajčice, list lovora i ružmarina, zaliveno vodom ili vinom. Ovaj gusti umak može se dodati raznom mesu.

Šugati
sušiti

Šulenka
1. kašica (tijesto za juhu) naribano ribežom;
2. jelo od ribanog tijesta i mlijeka (Međimurje)

Šulica
mala, mršava, jeftina krava, koja pri mužnji daje malo mlijeka

Šuliki
ukrajinska narodna slastica, koja se radi od rastresitog tijesta. Tijesto se razvalja na debljinu 2-3 mm i ispeče. Pečeno se izlomi i prelije makovim mlijekom u koje se doda med

Šulter
(*njem.* Schulter) lopatica, rame

Šultermajzel
dolopatica, doplećka

Šultersplaten
podlopatica, potplećka

Šulj, rašak (Trapa natans)
raste u plitkim jezerima, močvarama i ribnjacima Europe i Azije. Šulj je slatka okusa kao kesten, a jede se sirov, pržen, kuhan ili u obliku brašna.
Kinezi uzgajaju jednu vrstu šulja u posebnim ribnjacima, a služi kao dodatak raznim jelima.

Šuljevi
u Baranji su to „šišarice“ koje rastu u vodi, pa se pečene ili kuhane jedu.

Šuljiki
vrsta tjestenine iz Primorja (Bribir); mali kvadratići čiji se suprotni vrhovi spoje i kuhaju u slanoj vodi. Šuljak – zakržljan plod, šupalj lješnjak, orah i sl.

Šuljkovina
nakon vršenja, najdonje, s pljevom pomiješano žito, *očinjak*

Šulter
(*njem.* Schulter) lopatica

Šunka
pršut, kukovina, kučanjak.
Svinjski but, osalamuren, prodimljen, (praška šunka – nekada vrlo cijenjena kuhana svinjska butina, priprema se od posebno hranjenih svinjskih pasmina i proizvedena po posebnoj tehnologiji).
Najbolje vrijeme za pripremu pršuta je bura (ne jugo) i ozimo vrijeme. Meso se nakon soljenja suši tri, četiri a i više tjedana (što ovisi o njegovoj veličini). Dimi se više puta na dan i najbolji je dim od smrčevine i tarmiona (koščice od masline)

Šunkaš
mesnata svinja od koje se dobiva dobra šunka
Od šunkaša su dobre i divenice i šunke

Šunkerica
salama od prešane šunke

Šupari
koji jedu juhu, sirotinjsku hranu

Šupljača
šupjača; kuhača sa rupicama; tekućina se kroz rupice ocijedi a komadi ostaju u kuhači

Šuriti
(*franc*. blanchir; *njem.* Blanchieren) politi, preliti kipućom (vrelom) vodom (furiti, ofuriti, pariti, opariti, blanširati, obijeliti) ili je brzo prokuhati u ključaloj vodi (samo par minuta).
Povrće, voće, gljive itd. šuri se tako da se samo prelije ključalom vodom, a za neke namirnice je potrebno, da voda još nakon prelijevanja proključa. Kelj i zelje šuri se prije kuhanja zato, da uživanje tog povrća ne izaziva nadimanje. Teleća žlijezda i mozak šure se, da postanu kruti i topli prije daljnje upotrebe. Mozak se prije šurenja prelije toplom vodom, da se lakše s njega skine tanka opna žiličica. Katkad se šuri i voće, da se može lakše guliti. Šurenjem se skidaju čekinje sa zaklane svinje, perje s peradi.
Za šurenje se upotrebljava i kod nas riječ „blanširati“, a u nekim krajevima „obijeliti“, negdje „pofuriti“.

Šurlice
domaća tjestenina u obliku cijevi, tanki valjušci (rade se, valjaju, pletaćom iglom i dlanovima u dužini od 8-10 cm). Specijalitet je otoka Krka. Pripremaju se s govedinom, telećim i ovčjim žvacetom. Tijestu za valjuške osim brašna, jaja i vode dodaje se ovčji sir, što im daje poseban, specifičan okus.

Šurlin
jelo iz Dalmacije. Samoniklo bilje rusomača kuhana sa slaninom

Šurup
(*arap.*) 1. zaslađeni voćni sok (od malina, višnji, drijena), 2. ljekoviti napitak; 3. Svako slatko koje se miješa i s vodom pije, a ne sâmo.

Šuster-torta
germtajg (dizano tijesto) s gusto poslaganim zašećerenim polovicama šljiva.

Šuška (komušina)
suho lišće s kukuruznog klipa. Zdravije, mekše i ljepše lišće koristilo se punjenje šuškare, tj. tadašnjih „madraca“ na kojima se spavalo. Slamarice su punjenje slamom i imale vojnički prizvuk.
Od šuške su se pravili: *cegeri, cekeri* (torba u kojoj su se nosile namirnice) na jednostavnim kalupima od drveta s pričvršćenim čavlima. Od obojene šuške radili su se cegeri za posebne dane, kao npr. procesije; podmetači za stol (podlošci za lonce i drugo), šlape za djecu, okviri za slike, okviri za slike, otirači za pokraj kreveta i drugo.

Švajnskare
svinjski karmenadl

Švargl
(*njem.* Schwarte - kožurica, koža sa slanine) Debela kobasica od svinjskog želuca punjena kuhanim finim (biranim) svinjskim mesom, kožicama, krvlju, dobro začinjeno.

T

Taan
proseno brašno pomiješano sa šarlaganom (šarlagan, šavlagan (*perz.*) – ulje od sezama susama), služi za izradu halve (alve)

Tabak
posuda, na koju se meće zdjelica za kavu

Tabla
dio peći na kojoj se kuha (Posavina)

Tabljica
čin u svatovima kada se na tacu stavlja novac kao dar mladoj iza popijene čašice rakije (Posavina); vidi: „nositi čašicu“

Taca, tacna
(*njem.* Tasse) šalica, zdjelica, plitica, pladanj, poslužavnik
Strina je donela punu tacu kolača i metnila na astal prid nas da idemo

Tacadora
daska na kojoj se usitnjuje slanina za začin (Buzet)

Tačkrli
(*njem.* Tascherl) taškrli, tašci (taška – kesa) jastučići od tijesta punjeni slatkim (željenim pekmezom), kuhani u vreloj slanoj vodi. Nakon toga mogu se zapeći u pećnici preliveni vrhnjem i krušnim mrvicama. U Njemačkoj postoji slično jelo nazvano *Maultaschen.*

Tafelšpic
(*njem.* Tafelspitze) vrsta govedine s buta u blizini repa

Tagorica
zemljana okrugla posuda

Tahan-halva
(*ar.*) vrsta kupovne halve koju slastičari rade od ukuhanog šećera, soka od samljevenog korijena biljke čugen. Miješa se na toplom dok smjesa ne postane gusta i bijela. Nakon toga pomiješa se s tahanom (gustom tekućinom od mljevenog sezamovog sjemena) i miješa dok se smjesa ne pretvori u sitna vlakanca. Od obične se halve razlikuje, jer se u njoj mjesto masla upotrebljava susam (šavlagan) i što se rasipa, dok je obična kompaktna.

Tahmis
pov. mjesto gdje se prži prodaje pržena kava; tahmiščija – onaj koji ima dozvolu za prženje i prodavanje kave.
Kafedžije nisu smjeli prženu kavu mljeti odnosno tući, nego su je morali nositi u *tahmishane*, da se istuče. To je za državu bio novi izvor prihoda – to je bio monopol za tučenje kave i zvao se – *tahmis* i zaveden je krajem 17. stoljeća u Bosni. Zakupnici ovog monopola zvali su se *tahmiščije* i državi su plaćali petinu od utrška tučene kave.
Tahmis je arapska riječ i znači nešto na petero razdijeliti.

Tain
1. vojnički hljeb (kruh), *profunt*; 2. redovito sljedovanje, obroka (u nekadašnjoj Vojnoj krajini)

Tajadele sa sirom
deblji rezanci kuhani u slanoj vodi, vrući posuti sirom za ribanje (paški ili parmezan)

Tajg
(*njem.* Teig) tijesto

Taler
talera; veliki drveni pladanj na kom se reže kuhano meo (Buzet)

Taloga
začin za puru (palentu, žgance) iz sela oko Dinare i rijeke Cetine – od kukuruznog brašna, soli i taloga koji ostaje kad se topi maslo.

Taljari
taljarini (*tal*. tagliatelle, taglierini) široki rezanci

Taljatelle
(*tal*. tagliatelle) uobičajen izraz u Dalmaciji za široke rezance (2 cm) koji se nakon kuhanja lagano poprže na masnoći i pospu ribanim sirom

Taljur
tarul; taruj, talir; „pladanj“, drveni plitki tanjur služi za palentu; veliki drveni pladanj, na kom se reže kuhano meso (Buzet)

Tamburić
pržionik za kavu, *bruštulin* (Dubrovnik, Korčula)

Tandara
(*tur.*) roštilj; priprosto ugostiteljsko mjesto gdje se peče i roštilja; prčvarnica, pečenjara, pečenjarnica

Tandara-mandara
(*tur.*) zbrda zdola, darmar, cicvara bez masla

Tanin
oporokiselkasta materija koja dospijeva u vino iz peteljke, grožđanog sjemena, a djelomično i iz kožice. Više ga ima u crnim vinima, jer se ona proizvode alkoholnim vrenjem tropa u kojem je i peteljka

Tanka gibanica
pravila se od tijesta kao za savijaču

Tapun
veliki čep na sredini bačve

Tarac
kaša od prosenog, pšeničnog ili ječmenog brašna

Tarana

sastojci za pripremu tarhane

(*tur.* tarhana; *mađ.* tarhonya) 1. mrvice suhog tijesta zrnata oblika napravljeno od pšeničnog brašna, jaja i vode, izmrvljeno na *protaku* (rešetu) u zrnaste mrvice (juha s ukuhanom taranom). Upotrebljava se kao prilog juhama i nekim mesnim jelima. Krupnija tarana naziva se *otušci*; 2. juha od takvog tijesta.
Zove se još i „*Segedinski rezanci*“. Kod nas se najviše radi u Slavoniji. Istoimena čorba, satrica, trenci, trinica
Kaka mi je dika povraćena ko tarana triput podgrijana

Tarantina
fino ulje od masline sitnog ploda

Tarcati
mijesiti, praviti tarce

Tarci
1. mrvice od tijesta; 2. kaša
Tarčin
darčin (*perz.*) cimet

Tarčug
jednostavna pastirska torba od ošišane cijele janjeće ili jareće kože

Tarhana
riječ *perz.* porijekla, a označava „tijesto izdrobljeno na mrvice u obliku zrnaca i osušeno“. Od tarhane se radi i istoimena čorba. Vidi: tarana

Tarhana čorba
juha od mesne vode i tarhane (mrvica)

Tarul
tarulj; drveni plitki tanjur za palentu (Rab, Krk)

Tas
plitka metalna zdjela, plitica

Tas-ćevab
(*ar.*) vrsta ćevapa; izrezano meso na sitne komade kuhano i pripremljeno kao ćevap

Taška
kruh s jajetom, mijesi se za Uskrs (Korčula).

Tašak
taška; brizli (ovnovsko mudo, testisi) (Bosna)

Tašci
taškrli (*njem.* Tasche) veća torba; vrsta tjestenine u obliku torbice u koju se stavlja željeni nadjev
Nane, skuvajte nam tašaka s pekmezom

Tašenflam
masna potrbušina

Taštati
okusiti hranu

Tatarski biftek
(bifstek tatar, „prijesni biftek“) fino sastrugano meso goveđe pisane pečenke s dodatkom žumanca, malo kosanog luka, kosanog kiselog krastavca, kosanih kapara, kosanog peršina, malo crvene mljevene slatke paprike, kosanih fileta sardele (za zamjenu može poslužiti sardel-pasta), majoneze, gorušice, kima, papra i soli. Ova vrsta predjela – jela radi se u restoranima pred gostom i jede se na toplom tostu premazanom maslacem.
Katkad se na jestveniku nađe napisano biftek „tartar“ što je pogrešno. Riječ tartar u grčkoj mitologiji označava: pakao, ponor.
Ime „tatarski biftek“ vezuje se za ime Tatari zbog vjerovanja da su ga oni „izmislili“ zbog stavljanja komada svježeg mesa ispod sedla, i uz dodatak jakih začina jeli ga u sirovom stanju. Nasuprot ovom vjerovanju postoji mišljenje Anthelmea Brillat-Savarinea (utemeljitelj francuske gastronomske literature iz 18. stoljeća) – u svom djelu Fiziologija ukusa navodi da su ovaj način pripremanja sirovog mesa u Francusku donijeli plaćenici iz Hrvatske (profesionalni vojnici) koji su služili na francuskom dvoru. S obzirom da u našoj pučkoj kuhinji ima niz jela od mljevenog mesa, što je i naša tradicija, možda ovo mišljenje i nije bez osnova. Zar i kravata nije našeg podrijetla.

Dodatak jelima kao; voće, začinjavanje vrhnjem, prošekom ili moštom, jedan su od mnogih osobitosti naše kuhinje, uostalom, kao i tatarski biftek, toliko znano hladno predjelo u svijetu visokog kulinarstva. Po klasiku i utemeljitelju francuske gastronomije Brillat-Savarin, Anthelme (1755.-1826.) zapravo je hrvatski običaj pripravljanja sirovog mesa. Profesionalni vojnici iz Hrvatske koji su služili na francuskom dvoru donijeli su taj običaj.

„Stari“ Zagrepčani su tatarski biftek začinjavali, osim standardnim poznatihm začinama i pjenom od piva.

Tatarski biftek

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

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

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

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

Kažu da je najbolji aperitiv tatarskom bifteku neka od naših poznatih travarica, a kasnije u nastavku, jelo od patke ili guske.

Jela od kosanih i mljevenih mesa brojna su 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 čufte, pa razne „štruce“ i „šnicle“, očito je da je izbor jela od mljevenih mesa uistinu vrlo širok. Kod tatarskog bifteka meso se ne melje, nego koše ili još bolje struže nožem.

Suradnja na bojnom polju ima veću težinu od one koju stvaraju pisci ili slikari, no ponekad se to zaboravlja, svjesno ili nepažnjom. Mnogi bi trebali pokazati malo više pažnje našim dragovoljcima – hrvatskim vojnicima, koji su dali Europi *kravatu* („samovez“ ili turopoljski – *podgrlica, šalpeta*) i tatarski biftek (prema povjesničarima gastronomije). Godine 1637. spominje se jedna hrvatska postrojba pod francuskom zastavom. Sačinjavali su je hrvatski časnici i vojnici koji su odbili služiti u austrijskoj vojsci. Ta postrojba, koja se 1643. razvila u prvu francusku konjičku regimentu i koja je, od 1666. pa sve do revolucije 1789., nosila ime *Royal Croate* – Hrvatska kraljevska, izravna je preteča Prve oklopne regimente današnje francuske vojske. O kravati i tatarskom bifteku govorimo a vojnike, koji su bili odjeveni i u posebne hrvatske odore, zaboravili smo, kao i na Marka Šljivarica, rodom iz Višindola (blizu Broda) zapovjedniku prve hrvatske regimente, brigadnog generala francuske armije, nosioca ordena Red Legije časti, umro 1838. Za vladavine Napoleona, utemeljitelja 1802. god. najvišeg francuskog odlikovanja Red Legije časti koji se dodjeljuje i vojnicima i civilima, odličje je dobilo i 50 hrvatskih ratnika.

Pored kravate tog otmjenog čvora na vratu (Hrvati - najamni vojnici vezali su komad tkanine oko vrata kada su služili u Francuskoj kralja Sunca), zašto Hrvati ne bi dali francuskoj i svijetu kulinarstva tvorevinu koju su drugi samo doradili. Na Savskoj cesti br.25 bila je radionica kravata „Samovez“.

„Stari“ Zagrepčani rekli bi: nositi leptir mašnu treba zaslužiti, kao što je to i bilo u vrijeme pravog gospodstva, tj., manira lijepog ponašanja.

Tatlija
(*tur.* tatli – sladak, slatko jelo) slatka pita „razvaruša“ od brašna, maslaca, kiselog mlijeka, jaja i šećera

Tava
tafa (*tur.* tava) ima višestruki značaj: 1. tiganj, prosulja, prsura, padela, šerpenja, šerpinja, tendžera; 2. duguljasta posuda u kojoj se peku janjci i bravi u pekari (Bosna); 3. jelo (janjeća pečenka s povrćem, ili grah, riža i dr.) spremljeno i pečeno u tavi.
Kao posuda, tava, je prvobitno bila izrađena iz zemlje a tek kasnije iz metala. Jedna od karakteristika jela – „tava“ jest ta što namirnice moraju biti svježe, tj. mlade (od povrća do mesa), a prije dogotavljanja preliju se vrhnjem ili kajmakom. Mesna jela, ako nisu od mladih životinja, prije pečenja treba prethodno malo prokuhati i dodati juhe ili mesne vode.

Tavaja
(*tal.* tovaglia) stolnjak

Tavajol
ubrus

Tavela, pjaštra
(*tal.* la piastra del focolare) ploča ognjišta *piastrela*

Taverna
(*tal.lat.* taberna) stari naziv za gostionicu. Danas su pod ovim nazivom restorani ili gostionice uređene u stilu određene regije čije specijalitete i nude

Tavijol
tavaja; prostirač, ubrus, salveta (Istra)

Taviti
lagano ispuštati tekućinu, vlažiti

Tavoli
(*tal*. tavolina) nizak stolić za čaj

Taze
svježe (meso, kruh), skoro pečeno, „frišak“

Tečan
ukusan

Teća
(*tal. venet*. techia) šerpinja, „rajndlica“. 1. plitki metalni lonac; 2. tava niska posuda za kuhanje; 3. zemljana niska posuda za spremanje jela.
Posude, osim tave, imaju pobočne ručice
U staro vrime su se pekli u teći na kominu, s mladim kumpirićima. To je bila spiza za bozi (spiza za bozi - jelo za bogove*).*

Tećica
mala zdjelica

Teferič
teverič (*tur.*) vrsta zabave ili odmora u prirodi gdje se pleše, veseli, pjeva, peče janjetina, pripremaju jela na ražnju i žaru; vrsta piknika uobičajenog u Bosni, vezanog za neke blagdane. Također i naziv za seosku kuću kad se ide na teferić

Teferičiti
(*tur.* teferüc) razveseliti se u jelu i piću. Riječ je balkanski turcizam arapskog podrijetla

Teh
čaj

Tehara, teharica, tekarica , tekara
1. uskrsni podulji plosnati kruh-kolač, na vrhu je pletenica a u njoj crveno jaje, ako je korota tada je bijelo jaje (Dubrovnik, Konavli i okolica); 2. kožna kesica za novac, duhan.

Tegla, e
zemljane posude za kiseljenje mlijeka (Posavina)

Tejner
tejnur; tanjur

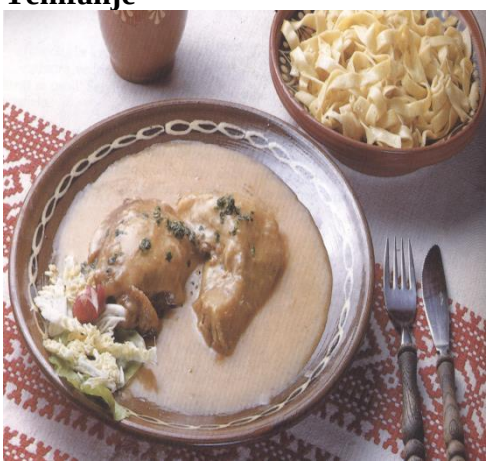
Tęk
(apetit) (tečan, žman, šmekati) više ili manje izražena želja za jelom. Istinska glad ne bira jelo, iz toga je potekla narodna izreka: „*Glad je najbolji začin jelu*“. Na tęk utječe estetski izgled hrane, boja i način na koji se jelo stavlja na tanjur, zatim miris i okus jela.

Tekara
kolač sa bijelim jajem za Uskrs, uskrsni kolač (Dubrovnik i okolica)

Teleća plućica
1. plućica kuhajte u slanoj vodi zajedno s korijenjem (peršin, mrkva, celer), lukom, zrnima papra, začinima (sol, majčina dušica, lovor, korica limuna) i octom. Napravite smeđi zapržak u koje stavite kocku šećera, brašno da potamni i u svemu popržite sitno kosani luk i peršin. Gotovi zapržak prelijte ocijeđenim obarkom juhom od kuhanih plućica), dodajte sok limuna, još malo octa, sol, sitno kosane srdele, lovorov list, majčinu dušicu, koricu limuna i plućica izrezana na rezance. Sve skupa još malo prokuhajte.
Jelo će biti ukusnije ako u zapržak dodate narezane kapre i vrhnja. *Prilog*: okruglice:
2. Plućica možete nakon kuhanja i kad su se ohladila izrezati na manje odreske, panirati i popržiti na masti. *Prilog*: zeleno povrće, salata.

Teljva
soc, talog od kave

Temfanje



Temfanje s domaćim rezancima

jelo i način pripreme (pirjati): 1. pile u vrhnju (Međimurje i Podravina); 2.

označava naziv jela s umakom od vrhnja, pripremljenim od raznih vrsta mesa.

Temfati
(*njem.* dämpfen) pirjati, dušiti, pari, pirjati neko jelo, „dinstati".

Tempati
gnječiti krumpir (Banija)

Temperati
miješati, mutiti, jelo ili tekućinu (vino ili ocat s vodom da se dobije bevanda), na peći da se zagrije

Temperin
džepni nožić

Tenč(a)er
valjak za tijesto (Međimurje)

Tenderloin-steak
(čit. tendrloin stejk) je odrezak pisane pečenice.

Tendžera
tendžerina (*tur.* tencere) 1. duboka mjedena tava; 2. zemljana ili bakrena posuda za kuhanje jela, za maslo ili bijeli smok. Dublja je od šerpe i nema drška sa strane; 3. kotlić.

Tenfanje
1. način gotovljenja jela, pirjati; 2. jelo: gulaš

Tenfati
(*bav.-austr*. tempfen) pirjati, tušiti ili kuhati u zatvorenoj posudi

Tenperat
miješati

Tepka
1.iscjedak pri pravljenju maslaca; stepka; 2. 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.

Tepsija
(*tur.* tebsi, tepsi, debsi) mjedenica, leđen, plitica u kojoj se peče meso, riba, pita.
Ispekla sam tri tepcije prisnaca, taki je sav se razbolio

Tepst
praviti maslac od mlijeka u stapu (Lika)

Teraja
pocakljena zemljana zdjela

Teralja
kuhinjsko posuđe

Teretelj
istucani orasi pomiješani sa usitnjenim češnjakom (*saransakom*) i octom. Omiljeno jutarnje jelo uz kavu, umače se u kavu. Najčešće se posluživalo uz korizmu ili časni post.

Terina
(*mlet.* terina; *tal.* zuppiera, terrina) 1. zdjela za krumpir; 2. plitica za juhu, velika plitka zdjela za juhu (od zemlje, porculana) (Korčula, Rab); 3. vrlo dubok pladanj; 4. zdjela od porculana.

Ters
trs - čokot, tersje - vinograd

Tespištija
kolač koji se često radi na Kosovu, a naročito u okolici Prizrena. Radi se od tijesta, oraha, šećera, i kad je pečen i ohlađen preljeva se sa sirupom od šećera i vode

Testija
(*tur.* testi) – balkanski turcizam perzijskog porijekla; zemljana posuda za vodu s uskim grlom (krčag, vrč, pehar).

Testenica
(*slo*.) pašteta

Testo
tijesto; gibanica (vrsta kolača)

Tešče
na tešče - natašte

Teza
podrum

Tiblica
posuda od drvenih dužica, s poklopcem, za spremanje masti i mesa

Tiganj
tigan (*grč.* teganon) teća, tava, lonac niskog ali širokog oboda ima dvije ručke; pot ima samo jednu ručku; 1. zemljana posuda (tava), šerpinja, prosulja, prsura, tenđera, (kad je od domaćih lončara, nekada sa tri noge); 2. posuda od bakra za prženje s dugačkim drškom; 3. na Korčuli se razlikuje time što ima dvije ručke, a *pot* samo jednu, od istog je materijala kao i bronzin; 3. jelo od svježeg mesa kod krsmeta (svinjokolje (Hrvati Banjalučkog podkozarja)

Tikva
bundeva

Tikvenik
1. pita u koju se između slojeva stavlja tikva s mlijekom i kajmakom; 2. kuhani komadi tikve s malo masti, jajima i soli. Ako se želi slatko, tada se umjesto soli stavlja šećer, sve treba biti gusto kao kaša. Između nekoliko redova od tijesta stavlja se napravljena kaša i sve se zapeče ispod peke

Tikvenjača
pita – gužvara koja se radi od tikava (buče)

Tikvić
posuda napravljena od gornjeg manjeg dijela tikve vodnjače u kojoj se češće držalo *sirište* za pravljenje sira.

Timbal
tembal, timbol; metalna zdjelica (ili od srebra), u obliku pehara za variva, ragu, i jušna jela a može se upotrijebiti i za mesna jela.

Tinel
soba za primanje gostiju, blagovaonicu

Tìngl-tàngel
1. boemska gostionica; 2. lokal na hrđavom glasu u kojem se priređuju zabave najniže vrste (*njem*. Tingeltangel – prema imenu neuglednog plesnog lokala, u kojem se tobože pleše na udarce o limenu pliticu i zvukove praporaca/šuplja metalna loptica s kuglicom unutra koja pri potresanju zvečka).
(„Tingl-Tangl“ - boemska gostionica, osnovali su Gustav Krklec i Tin Ujević na dan kad je umro Jesenjin, 1924. godine u Zagrebu. Lokal koji je bio poznat kao sklonište pred nevoljama ondašnje stvarnosti, prostor pjesništva i hram intelektualaca, u koje su svraćali neetablirani pjesnici, pisci, glumci, slikari, glazbenici, kao i filozofi, liječnici i suci. Tu je Bela Krleža ispijala vino, Milivoj Slaviček jeo grah, a boemi kao npr. Salih Alić i Tin Ujević recitirali poeziju što je ohrabrilo i druge da ustanu i odrecitiraju svoje pjesme. To je i doba kad se damama nosilo cvijeće i postojao intelektualni jet set – bez šminke).

Tingul
tingulet; (*tal*. tingolo) paprikaš od živadi ili druge vrste mesa (Dalmacija)

Tirabucon
vadičep

Tirit
(*ar. tur.* tirit) (juha, čorba, supa, popara, jaka mesna juha) 1. nadjev za pite između jufki: smjesa od sitno zdrobljenog tijesta zamiješanog s maslacem i jajima, koja se stavlja među jufke u baklavu; smjesa od zdrobljenog sira pomiješanog s kajmakom, koja se stavlja u pitu sirnicu; 2. sitno sjeckana popržena jetra kojom se nadjeva perad ili se daje kao prilog uz pečenje od peradi; 3. „popara“ – komadi kruha poliveni masnom vodom.

Tiritl
Slavonski kolač, inačica s nadjevom od oraha (kao za orahnjaču) spominje se u brodskim novinama 1937 godine. Tirtl *reg. kulin.* smjesa kojom se nadijevaju razna jela, nadjev (Kvadratići /8x8/ od glatkog, razvaljanog tijesta nadjenu se pekmezom od šljiva; preklopi se jedan kraj tijesta preko nadjeva u sredini /kao trokut/, drugi dio tijesta s oba kraja preko trokuta i na kraju preostali dio preko oba preklopljena. Dobre se stisne da nadjev ne izađe. Peče se 15 minuta na 200 oC, još vruće pospe se šećerom).

Tiritnjača
pita uglavnom s nadjevom od sira (Posavina, Banija)

Tiškav
mršav

Titkuš
isto što *izljevača*, samo se ne reže, rukama se *isparla* (iskomada), polije kiselim maslom i pospe kosanim češnjakom

Titol
pletenica od kruha sa upletenim jajetom za Uskrs (Istra)

Tituš
vidi: Prisnav

Tlačenica

Razne tlačenica, kruh, mladi luk, tvrdo kuhana jaja, kiselo mlijeko, kruh i sir.

„prezvuršt“ (*njem.* pressen – tlačiti, tiskati, Wurst – kobasica); vrsta kobasice od svinjskog želuca ispunjena kosanim mesom. Naši izrazi su: tlačenica, tlačenka, švargla. Radi se od kuhanih svinjskih iznutrica: srce, jezik, kožica preostala od čvaraka, glava i uši …Samljevene u stroju, rukom se miješaju začini (mljevene ljute paprike, sol, papar). Nadjeva se u svinjski želudac, koji se potom prokuhava i tiska kako bi iz njega iscurila nepotrebna masnoća. Neki stavljaju u sredinu cijeli kuhani jezik i kad se reže, ne samo da je ukusno, nego je i lijepo je za vidjeti.

Tobilica
prosta sjedalica za kuhinju (Potomje)

Toć
sok koji se iscijedi iz mesa (prilikom pečenja) i pomiješano sa začinima i uljem (masnoćom) koje je ranije dodano, tj. kod pripreme pečenja ili sok od rakova i školjki

Tok
tokovina; slatkovodna riba

Tokan (tokanj)
sličan je perkeltu. Meso je izrezano na manje komade - rezance, dodaje se manje luka a umjesto paprike najčešće se stavlja papar (uz začinske trave kao npr. mažuran), jelu se dodaju i gljive, vrhnje i povrće (npr. grašak). Radi se od mesa snažnijeg okusa (govedine, i divljači).

Tokovina
slatkovodna riba

Tokunjati
pohlepno jesti

Tolkovec
(*slo.*) jabukovača, jabučni sok kao lako alkoholno piće

Tolščoba
(*slo.*) mast, masnoća, tustina

Tolščoban
(*slo.*) mastan, gojazan

Tomato
rajčica, paradajz: ova riječ dolazi od indijanske riječi *tomatl* (Indijanci Nahuatl)

Tomatizirati
jelu dodavati rajčicu ili pire od rajčice

Topljenica
mast koja se dobivala od pečenog odojka s ražnja (Posavina); vidi: kapljevina

Torba
Turopoljski plemenitaši nosili su na sajmu, proštenju i uopće u svečanim zgodama, a neki i svaki dan, kožnate torbe. Poklopac – *črep* – bio je ukrašen „cofima" od vune. Preko ramena išao je širok remen, izvezen žutim i crvenim prevojima. Kasnije se nosili manje kožnate torbe, također prebačene preko ramena. Skuplje torbe imale su na poklopcu za ukras papke od praščića i zečje krzno. U torbi se nosio novac i hrana, prema potrebi, a kremen, lula i duhan obavezno.

Torca
velika i debela svijeća od 2 m, koja se nosi samo u procesiji (Dubrovnik)

Torgulja
vrsta šljive (Posavina)

Torkul
preša, tijesak; sprava za tiještenje grožđa i maslina

Torma
turman; hren (Belostenec)

Torotan
vrsta sira koji dozrijeva u mjehu (ovčjoj ili kozjoj koži). Nekada se smatrao za najprostijim, najgorjim, suhim sirom kojeg je „sirotinja pravila i konzumirala"

Tovalja
stolnjak, rub, ručnik, ubrus; ova riječ javlja se samo na našoj obali i zamjenjuje stari naziv – trpežnjak.

Toviti
hraniti do potrebne težine za klanje (svinju, gusku, puru, kopun, kokoš,..). Tovljenik – životinja koja se tovi. Specijaliteti: kopun; štajerske tovljene kokoši (poulardes de Styrie), tovljene kokoši iz Bresse (poulardes de Bresse)

Tovor
mjera za težinu (105 oka=134,4kg)

Totonjak
loše umiješan kruh

Tovarija
fučija, brema; čutura okovana s obje strane (Lika)

Tovajo
(*tal.* tovagliolo) ubrus, salveta

Tovalja
stolnjak, rub, ručnik, ubrus; ova riječ javlja se samo na našoj obali i zamjenjuje stari naziv – trpežnjak

Tovarija
vrsta suda, mala bačvica za jedan dan ili vode (do 5 litara). Obično je od smrekovine. Znala je imati ugrađeno *provislo* (ručka) da se lakše nosi

Tovjelica
stolica bez naslona, drvena niska klupica (Dubrovnik, Konavli); (škanjeta – Korčula); (stovilica, mali drveni tronog za sjedenje, domaće izrade – Korčula); (stobilica – Žrnovo; (šamrl – Zagreb)

Tovor
mjera za težinu (105 oka=134,4kg)

Toz
1. samljevena i u stupi u prah istucana kava; 2. prah, sitno istucan šećer; 3. talog od iskuhane kave, zoc

Trajbati
reg. trošiti, ali i miješati npr. jaja; trajbati jaja – miješati jaja

Traktur
trahtur, tratur; lijevak

Tramakana riba
osoljena i osušena riba
Tramakane ribe su uvik začimba, da se ne idu zgolja kumpiri.

Tran
(*njem.* Tran) kitovo ulje, riblje ulje

Trap
poljoprivredni termin, 1. plitka rupa iskopana u zemlji. Ozidana kamenom i pokrivena daskama, slamom i zemljom. Služi za ostavu krumpira, repe, jabuka i drugog, za duže držanje u toku zime, nalazio se u vrtovima u blizini kuće 2. poljana za bostan (Dubrovnik, Konavli i okolica), 3. novo iskrčeno zemljište za vinovu lozu, na kojem su bili posađeni pipuni (dinje). *Potrap* – mladi odskora nasađen vinograd.

Trapava nedjelja
- *sebična nedjelja, pretila, mrsna nedjelja* – sedmica u kojoj se svaki dan smije mrsiti (i srijedom i petkom)

Trapno
pohlepno, brzo jesti

Trata
sve što se jede i pije, Izobilje hrane i pića. *Ima trate koliko ti srce oće*.

Trtajun
cilindrični štap oko kojeg se namota konop prilikom vezivanja mješina

Tratament
(*tal.)* trattamento – *dijalekt*; 1. čašćenje, gošćenje; pozvati nekoga na kavu, čaj, kolače, ručak u ugostiteljski objekt; 2. ispraćaj uz spizu i piće kad mlada izlazi iz kuće na vjenčanje

Trattoria
tal. gostionica, krčma

Tratiti
gostiti, častiti

Tratur
lijevak

Travarica
rakija koja se proizvodi tako da se raznim voćnim rakijama (najčešće komovici) dodaju ljekovite aromatične trave prije ili nakon destilacije. Sadrži najmanje 35 posto alkohola. Ovo je vrlo popularno piće u Dalmaciji.

Travesa
trevša; pregača

Travešin
šarena ili bijela kuhinjska pregača

Trbušina
svinjska slanina po trbuhu

Trbušna maramica
u Sloveniji se kaže – *pečica*

Trci
kaša od brašna
Navisi bruncin i zamišaj trci za vićeru. Misto ulja vrći ćemo mliko.

Trče
vinograd

Trdak
čep

Trdika
vrsta jabuke

Treber
ostatak pivarska ječma

Trenica

naprava za struganje, ribanje (sira, voća i povrća)
Snaja mi je ko ren, al zato sam ja ko trenica!

Trenci
vrsta tjestenine, tarana (Dalmacija)

Trenta
pekarsko pecivo

Trepja
trepilja; tronožac za lonac, tavu na ognjištu (Dubrovnik, Istra)

Trešinac
trošinac; okrugli suhi kolač

Trešnja
vrsta graha (Posavina)

Trenci
vrsta tjestenine, tarana, trganci (jelo)

Trepa
kolač - zlevanka od kukuruznog brašna nadjeven jabukama (Međimurje); riječ *trepa* u prenesenom značenju znači lupiti nogom o pod. U nekim krajevima se kaže za isti kolač *trepa* ili *strepa*, dok je u drugim to različiti kolač.

Trepja
trepilja; tronožac za lonac, tavu na ognjištu

Treska
bakalar (riba)

Trešnjo
vrsta graha (Posavina)

Trganci
1. žganci, kačamak, palenta, pura; 2. vrsta sitno izvaljanog i usitnjenog tijesta (valjušci); 3. sitna tjestenina od raženog brašna; 4. tijesto za juhu koje se trga rukom

Trgatva
trgane, trgatev (*slo.*) berba, jematva, bandina, trgačina

Trifrtalja
(*njem.* dreiviertel) tričetvrt. Vidi: cušpajz

Triješće
lagani prženi kolači na masti

Trilikum
tri spojene čaše ili vrčića iz kojih se pije „dobrodošlica“, bilikum

Trijet
pržene kriške bijelog kruha (na ploči štednjaka), kruh se stavi u zdjelu, prelije kuhanim umakom od finog crnog vina zaslađenog šećerom (10-15 dag šećera na 1 l vina i korom cimeta). Vina treba biti toliko da se kruh dobro napije (oko 2 dl po kriški kruha).Trijet, požeški običaj, poslužuje se hladan, tj. ohlađen nakon *prasetine*.

Tringeld
napojnica

Tripa
tripe, tripice (*tal.* trippa – trbušina) fileki, škembići, vampi, lapaci (vrsta jela)

Tripice
Cetinjani kažu - *tripice* - za jelo pripremljeni od bravećih ili janjećih crijeva na slijedeći način: nakon što se operu i prokuhaju u slanoj vodi izrežu se na manje komade. Na zagrijanoj masti poprže se

zajedno s malo luka, crvene mljevene paprike, brašna, soli i ječma.

Tripije
tronožni željezni stalak za kuhanje na ognjištu; vidi tronoge

Trizna
viteška igra kod starih Slavena u čast poginulog junaka, a kasnije svečano zajedničko jelo

Trklja
štap, pritka, za grah, mahune

Trlica
naprava za drobljenje grožđa prije prešavanja (Baranja)
Lakše je prešovat grožđe kad se prvo propušti kroz trlicu

Trnac
voćnjak, šljivik (Belostenec); predjel gdje ima više gloga (Vodice).

Troja
zrnata mast koja je najbolja za mazati na kruh (obožavala su je djeca i kod pripreme jela.

Trojanica
svadbeni običaj; tri čaše napitnice, koje piju mastalundžije u čast dva čuvara staćale i novog zeta. Tri čaše su spojene i pri dnu imaju otvore.
(*Mastulanđije: zovu se oni mladići, koji prate mladu prilikom vinčanja.*
trojanice – tri napitnice, koje su se pile, pošto su mastalundžije provele nevestu i to obično u čast dva nevestina najrabrija čuvara staćale koji su se za nju borili do poslidnje kapi krvi. Ako bi oni izginili, a divojka srićno stigla kući onda ,u ime srićnog oslobođenja, prvu čašu rujna vina pili su u zdravlje i slavu novajlije, drugu čašu u zdravlje i slavu jednoga staćale čuvara, a drugu čašu u zdravlje i slavu drugoga staćale čuvara. Mastalundžijama su kitili šešire perlicama, a prsa perlicama i pantljikama. Konje su zastirali peškirima od usnovaka jel od svile, a za oglavnik kod čela vezale su se pantljike).
Kad se iz jedne čaše pije, iz druge i treće vino se u nju uliva.

Tronoge
okrugla željezna naprava (stalak) na tri noge na koju se stavlja posuda na ognjištu (lonac, ili teća koja se poklopi pekom); vidi: tripije

Trop
1.talog od topljenog kajmaka, vrhnja i pri pripremanju masla; 2. Drop, kom, komina, drožđe; ostatak grožđa nakon tiještenja (vino isteče). Trop je bogat polifenolom koji sadrži antioksidalne sposobnosti i na sebe privlači slobodne radikale koji u tijelu nastaju zbog pušenja, stresa i udisanja zagađenog zraka, a ti su slobodni radikali glavni uzročnici starenja kože. Kozmetika bazirana na grožđanim polifenolima bore smanjuju za čak 80 posto; 3. Sporedni proizvod pri dobivanju škroba iz kukuruza ili krumpira, te u proizvodnju piva.

Tropinka
tropinovec (*slo.*) rakija, komovica, tropica

Troskve
otopljeni i prepečeni svježi maslac; pretopljeni maslac, u maslu, koji se čuva u zemljanoj posudi, kao masnoća za kuhanje (sjeverozapadna Hrvatska) ili za začiniti jelo kao *krpice sa zeljem* ili *trgance od raženog brašna* (jelo za blagdane).

Trpeza
1. zajednički stol; 2. jelo, hrana na stolu; 3. blagovaonica

Trpezarija
trpezarija (*grč.* trapeza – stol); manastirska soba u kojoj se jede; refektorij (kod katolika)

Trpežnjak
vidi: Tovalja

Trpije
(*tal.* treppiedi) tronožac

Trs
trsje, trta/trtje; vinograd, loza, čokot, gidža, struk

Trta
trs vinove loze; spleteni obruč, kolut koji je pričvršćen klinom, drži jaram sa rudom kod vožnje (Istra); luk koji služi za vješanje kotla, *proveslo* (Vrbnik, otok Krk);

Trtica
(kod peradi); karlična kost, biškup, trtična kost, trtna kost

Trud
vrsta gljive koja gori. Palila se u povratku s posvećenja hrane u Vel. subotu)Posavina)

Trupina
drveni valjak koji služi za sječenje mesa ili za cijepanje drva

Trusirati
(*franc*. trousser) ubosti kliješta slatkovodnog raka u njegov repni dio

Tubok
mali dugoljasti i zaobljeni komadić sira, obično za djecu. Ostatak od sira „urde“.

Tucak
1.uskrsno šareno jaje (Posavina); 2.tvrdo jaje (na Uskrs se deca tucaju crvenim, šarenim kuvanim jajima, pri čemu onaj čije se jaje na vrhu ne razbije, postaje pobednik (Baranja)
Ivan je svojim tuckom svima porazbijo jaja.

Tucin dan
Tučin dan; dan kad se uoči Badnjaka tuče, priprema (kolje prase)

Tučan
jako hranjiv.
Pojidi, to ti je tučno.

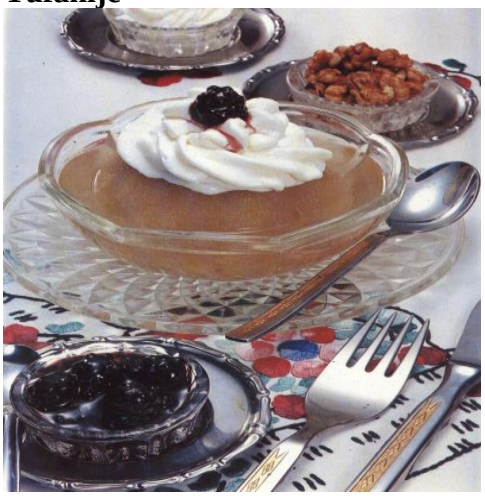
Tučanik
ili kiseli sir; sir koji se radi od sirutke, polusuhi sir

Tučeni sir
polusuhi sir

Tuči jabuke
mrviti jabuke pomoću drvenog bata

Tučnjak
prostor za pure, tuke (Banija)

Tufahije



(*ar.*tufahum – jabuka; slatkiš koji je prenesen iz Bagdada u Bosnu) vrsta slatkog jela od jabuka; cijele jabuke oguljene, kojima su izvađene koštice i sredina, ukuhane u šećernoj otopini (voda, šećer, vanilin šećer), ohlađene nadjenu se mješavinom mljevenih oraha, badema i slatkog vrhnja (nekad kajmaka).

Tuftno
pljesnivo, vlažno

Tuhnjivo
užeženo

Tuk
rastopljeno svinjsko salo

Tuk riblji
riblji tran, riblje ulje

Tuka
tukac; puran, ćurka, budija (ženka)

Tukan
pura, ćurka (mužjak)

Tukla
jabukovača, piće od jabuke

Tulac
kukuruzni klip

Tulina
trup lignje i sipe (kao vrećica)

Tulijne
tulina, oguljeni klip kukuruza

Tulum
(*tur.* mješina za vino) slavlje, lumperaj, bučna zabava

Tulumba

(*tal.* tromba) riječ koja označava šmrk kojim se crpi voda ili gasi požar.
Vrsta slatkih zalivenih kolača u obliku malih rebrastih krastavaca; prodaju se uglavnom u slastičarnicama orijentalnog tipa

Tulj
tuljina; meso bez kosti, krtina (Kosovo)

Tunja
tuna, tunjka; 1. dunja; 2. čabrić (tunjka) u kojem se drži netopljena mljevena slanina

Tunkati
(*njem.* tunken) umakati (kruh u umak od pečenja)

Tur
divlje govedo, vidi: podolac

Turanj
tijesak (preša) za vino ili masline (Dalmacija)

Turkinja
1. bundeva; 2. jestiva gljiva velika bijela vijugava klobuka

Turli-tava
(*tur.* tü rlü) jelo od kosanog različitog mesa sa povrćem pripremljeno u ulju, na laganoj vatri

Turlija
(*tur.*) vrsta ćevapa od zeleni; rezano povrće (krumpir, rajčica, paprika i dr.) pomiješano sa sasjeckanim različitim mesom i na tihoj vatri kuhano

Turnjačina
tiještenje grožđa

Turnjat
mljevena maslina ili grožđe u preradi ulja i vina

Turoš
vidi: Prge

Turščica
(*slo.*) kukuruz

Turščičen kruh
(*slo.*) kukuruzni kruh

Turšičena proja
(*slo.*) kukuruzni žganci

balkanski turcizam perzijskog porijekla (*tur.* tursu; perz. türsi) koja označuje ukiseljeno voće ili povrće.
Poseban način konzerviranja jabuka, krušaka, drugog voća kao i povrća. Voće i povrće se stavi u veću posudu u kojoj je mješavina vode, octa i vina. Nakon određenog vremena nastane alkoholna i osvježavajuća tekućina, a voće postane mekano i ukusno.
U turšiju se stavljaju i paprike ali nešto drugačijim postupkom

Turšijada
paprike ili kruške koje su dobre za turšiju

Turšijara
paprika dobra za kiseljenje (turšiju)

Turta
(*tal.* torta) bijeli pšenični, pekarski, kruh u „štruci“, poslastica za djecu (Dalmacija)

Turtu
turta; 1. brašneno jelo savito u kolut; danas se tako zove na Hvaru glava kruha; 2. bijeli pekarski kruh; 3. slatki bijeli kruh

Turuš, turoš (prga)
sir s crvenom paprikom(Međimurje)

Tust
debelo, tovljeno, masno

Tustina
masnoća

Tušiti
dogotoviti jelo iznad vodene pare. Pri tomu treba lonac čvrsto zatvoriti. Voda od parenja može se upotrijebiti za juhe i sl.

Tutmač
juha od debljih „jufki“ s dodatkom kosanog češnjaka, soli i ulja

Tuzluk
(*tur.*) soljenka, posuda u kojoj se drži sol

Tvarog
sir u sirutki

Tvorilo
1. ili *tubok*, bukov okvir u koji se stavlja sir kako bi se ocijedila sirutka i sir osušio (Dinara); 2. pastiri su na paši u takvoj posudi kuhali svježe pomuzeno mlijeko. Nakon što se stavi (pomuze) mlijeko u njega se uroni usijani kamen (paleobalkanska tradicija zadržala se još do prošlog stoljeća.

U

Usebić
slanina prošarana mesom

Uača
uvača; vrsta drvene osude za tekućinu

Uagditi
(*tur.*) ukuhati, špinati šećer

Ualaci
meso isjeckano, u brašno umiješano i oblikovano u okruglice, prženo na maslu. Po želji se konzumira kiselim mlijekom i maslom ili octom, maslom i kosanim češnjakom

Ublija
1. sesvetski kruh s jajetom u ljusci; peče se zajedno s kruhom; 2. duguljasti kruh išaran vrhom vilice u
kojeg se stave komadići suhih smokava i suhih grožđica (peče se za blagdan Svih svetih)

Učiniti
začiniti jelo da se popravi okus (Banija)

Udić
but (noga); pršut od creske ovce, autohtoni specijalitet

Udilo
konac od bijelog konjskog repa, na koji se vezala udica

Udina
krtina, krto meso

Udrobica
podrobac, podrobak; jelo sačinjeno od pluća, srca, jetre, slezene, tankih crijeva.
Kuhano, usitnjeno, začinjeno (kao juha) i kad je gotovo doda se još kajmak s brašnom i jajem.

Ugar
jednogodišnji ili čak dvogodišnji odmor poljodjelskog tla sa svrhom da mu se obnovi plodnost.

Ugarak
komad, ostatak djelomično izgorjelog drva.

Ugorak
krastavac

Ujam
naknada u brašnu za mljevenje u mlinu

Ujušak
jače začinjena juha sa sjeckanim komadima mesa i povrćem. Danas se više dodaje povrća a manje mesa, često i bez masnoće (nekad se radila na masti a ne na ulju).

Ukret
korabica

Ukrižati
narezati nešto od hrane (Banija)

Ukuhati
u neku tekućinu, koja vri staviti neki dodatak, u juhu ukuhati rezance, rižu ...

Ukuhano voće
voće ukuhano u gušću ili rjeđu šećernu otopinu zovemo – ukuhano voće, te se zbog njenog upijanja šećera može očuvati za duži vremenski period. Od slatkog se razlikuje po tome što je potrebna veća količina šećera i što se kuhanje odvija u prekidima koji traju više minuta a često i više dana.

Ulček
mjera od 40 oka za žito, *varićak* (BiH)

Ulika
ulka, uljika; maslina

Uliti
začiniti hranu uljem

Ulivak
šlukača, drpa; radi se od pšeničnog brašna, tako da se razmuti s vodom da se dobije kaša. Na ognjištu se zagrije cripnja (crepulja), u nju se ulije dobivena mješavina i peče kao kruh. Kada je pečena, iskida se na manje komade i stavi (tj. umače) u posudu u koju se već prije stavio izrezan i istučen luk s malo soli i ulja

Ulutma

isto što patišpanj, ali se ne smije previše miješati da ne „upije„ previše zraka. Kolač od oštrog brašna, jaja, šećera, oraha i preliveno šećernim sirupom, kao baklava.

Uljenak
pita od zelja koja se radi na Badnju večer i namaže uljem (Kaštela)

Uljevak, uljevuša, uljuvak
Slijevka (od lijevati), mutuša (od mutiti); 1. jelo od rijetkog tijesta: brašna,, mlijeka, jaja i nekog sezonskog povrća/voća; 2. zeljanik; pomiješa se kukuruzno brašno sa zeljem (kupusom), koje se spremi na isti način kao pita zeljanica. Stavi se u lim i peče. Kada je pečena, po njoj se stavi maslo (maslac) ili preljev od razmućenih jaja u mlijeku ili kajmaku.

Umaci
su dodaci jelu sa svrhom da obogate hranjivošću, vitaminima, mineralima, mašću, tekućinom, okusom, aromom, bojom (sve skupa treba biti u skladu s osnovnim jelom); umaci su osnova dobre kuhinje i upravo su oni pridonijeli ugledu francuske kuhinje. U prehrani umaci imaju istu zadaću kao i juhe – podražuju tek pospješuju izlučivanje želučanog soka, koji rastvara hranu.

Umake dijelimo na:

tamne umake
bijele umake
hladne umake
holandske umake

Prema načinu prigotavljanja razlikuju se: a)- *temeljni ili osnovni umaci* *b) sastavljeni umaci*	- *bijeli (svijetli) temeljni umaci*: bešamel, baršunasti umak ili velouté - *tamni temeljni umaci*: tamni španjolski temeljni umak, temeljni umak demiglas (demi-glace), umak od rajčice - *specijalni umaci tople kuhinje*: holandski umak - *hladni umaci*: octeni umak, umak od majoneze Temeljni ili osnovni umaci: služe kao osnova za prigotavljanje *sastavljenih umaka*: *Umak od kamenica* – važan začinski dodatak u kineskoj kuhinji. Žitki umak od smrvljenog mesa kamenica u trgovini se prodaje u bocama. Ako se čuva u hladnjaku drži se gotovo neograničen *Umak od limuna* – grčki umak za jela od riba, mesa i peradi ili kuhano povrće. *Umak od soje* – istočnoazijski začinski umak. Glavni je sastojak sojino brašno, koje fermentira u višemjesečnom procesu dozrijevanja s nabubrjelom pšenicom ili rižinom prekrupom. Japanski je umak od soje rijedak i vrlo slan, a kineski gušći i blažeg okusa. Indonezijski je umak sladak i židak. *Umak Soubise* – koji se poslužuje uz divlje patke izmislio je maršal Soubise

	(suvremenik Luja XV. i madam Pompadour) a radi se od luka.

Umaci tvornički – (engl. Catchup) kečap	umaci proizvedeni industrijskim putem. Na tržište dolaze u bočicama originalno tvornički pakirani. Upotrebljavaju se u kuhinji prilikom pripremanja drugih umaka, a isto tako se daju i gostima da bi dotjerali okus jela po vlastitoj želji. Tvorničke umake neki zovu i engleskim umacima.
Od tvorničkih umaka najpoznatiji su	apllesauce, chillisauce, maggi, mushroomsauce, mustardsauce, oystersauce, seefoodsauce, sojasauce, tabascosauce, tomato catchup, worcestershire

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

Umami - peti element okusa

Govoriti o ***molekularnoj gastronomiji***, pojmu koji se odnosi na znanstveni pristup hrani, ne smije se zaobići - *umami* (iako je umami potpuno prirodni okus u hrani), u sprezi je s molekularnom gastronomijom, što nam govori o tome što jedemo i zašto nam se sviđa određena namirnica, tj. jelo.

Slatko, slano, kiselo i *gorko* četiri su osnovna okusa koja osjećamo pomoću okusnih stanica koje se nalaze na jeziku koji je prekriven malim ispupčenjima (okusnim pupoljcima), a svaki ima i bezbrojne živčane završetke ili okusne receptore kojima primamo osjet okusa. Svaki čovjek ima oko 10.000 okusnih bradavica, a ove okusne receptore može stimulirati samo jedna vrsta okusa tako da neki receptori reagiraju na slatko, a neki na kiselo, slano ili gorko.

Na vrhu jezika osjećamo slatko, s desne i lijeve strane jezika kiselo, u sredini jezika slano, a na stražnjem dijelu jezika osjećamo gorko. Znanstvenici su također otkrili da postoje okusne bradavice koje reagiraju na druge stimulatore okusa - okus *masnoće* i okus *kapsaicin* (čili paprika).

Uz njih postoji i manje poznati peti okus - *umami* (*The fifth element of taste*), to je okus koji djeluje zajedno s drugim okusima pa ga zato i nismo svjesni iako nam je ovaj „novi“ okus poznat od rođenja.

Kao bebe imamo prvi susret s umamijem. Majčino mlijeko (sadrži i 10 puta više glutamata od kravljeg), kao i gotova hrana za dojenčad, puni su umamija. Bebe ne vole kiselo i gorko, a vole krepki okus povrtne juhe koja u sebi sadrži slatko i umami.

Umami nalazimo i u puno namirnica koje svakog dana jedemo poput *zrelih rajčica, parmezana, šunke, gljiva, mesa, ribe, vina* i *piva*. Zašto nam je onda teško odrediti ovaj okus ako svaki dan nailazimo na njega? Jedan od razloga je zbog toga što ga ne kupujemo u kutiji ili vrećici. Osim toga, umami okus je dosta suptilan, a i miješa se s druga četiri okusa.

Ime petom okusu dao je japanski znanstvenik dr. Kikunae Ikeda koji ga je i otkrio 1907. godine Umami je japanska riječ koja se sastoji od dvije riječi izgovara kao "*oo-mah-mee"* (*umai* - koja znači *slastan*, te *mi* – koja znači *suština*). Kažu da "umami" potječe od *zen riječi* koja

označava *jedinstvo sa svemirom*. U filozofskom smislu, riječ umami znači "duboku povezanost" i "osjećaj jedinstva" s hranom koju jedemo. Iako na Zapadu ne postoji točna riječ kojom bi se opisao "umami", najčešće se prevodi kao *tečan, ukusan, sočan, slastan okus*. Mi kažemo za takva jela i – *oblizeki*.

Umami je okus kojeg je najteže opisati, za ljubitelje dobrog jela to je onaj osjećaj okusne potpunosti i užitka pri jelu; zaokružena cjelina uravnoteženih okusa koji pružaju puno više od pojedinačnih sastojka. Hrana bogata umamijem pojačava kvalitetu svih okusa u jelu i daje prepoznatljivi osjećaj punoće u ustima, npr. kod nekih jela kao: *špageti s umakom od rajčice posipani ribanim sirom, goveđa juha, pizza s feferonima, odrezak s pirjanim gljivama, ploška slavonskog kulena, dalmatinskog pršuta ili paškog sira*... - to je umami.

Povijest ukazuje da je umami postojao davno prije nego ga je dr. Ikeda otkrio. Od ilirsko/starogrčko/rimskog *alleca, garuma, murie* preko *Thai nam pla*, japanskog dashija* i *British beef tea* pa do znanstvenih potvrda o umamiju prošlo je preko dvije tisuće godina. Umami okus je sam po sebi nježan i istančan, potiče apetit i jelu pruža teško definirani okus od prvog do zadnjeg zalogaja. Najvažnija stvar kod umamija je sinergistički efekt tj. svojstvo da u kombinaciji s baznim okusima (slano, slatko, kiselo i gorko) intenzivira aromu dajući jelima novu razinu okusa i ugode.

**dashi; temeljac (riblja juha) koji se dodaje tijekom pripreme i osnova je mnogih japanskih jela. Postoje različite vrste dashi mogu biti pripremljene pomoću jedne ili više dodataka: kombu (kelp; jestiva morska trava), katsuobushi (sušene Bonito pahuljice, fermentirana palamida), iriko / niboshi (sušene sardine), a sušene shiitake gljive. Kombu je vrsta algi koje se suše na suncu. Kombu je bogata mineralima, vitaminima, proteinima i prehrambenim vlaknima. Katsuobushi, sušene bonito pahuljice, su također bogate mineralima, vitaminima i proteinima. Pahuljice su izrađeni posebnim alatom iz bonito ribu, kostiju, kuhana, dimljena i sušena na suncu.*

Na našem licu, sa svake strane, nalazi se peti moždani živac ili nervus trigeminus koji, između ostalog, djeluje s našim osjetom mirisa i receptorima okusa šaljući signal u mozak kako bi odredio je li nešto opasno ili sigurno za pojesti. Ovo je neophodno za naš opstanak. Rad ovog živca se može vidjeti kada se bebi po prvi puta daje neki novi okus. Živac šalje signal u mozak, koji kao povratnu informaciju šalje signal u usta i nos da se ova hrana odbije jer ne poznamo ovu supstancu.

Našim precima mozak je signalizirao slatkim okusnim receptorima da treba ugljikohidrate kako bi tijelo napunili gorivom potrebnim za lov i za razdoblja bez hrane. Sol je neophodna za život jer pomaže balansirati elektrolite i regulirati tekućinu i nutrijente u našim stanicama. Hrana koja je jako gorka ili kisela našim je precima davala znak da postoji opasnost jer se je u takvoj vrsti hrane često nalazio otrov ili je hrana bila pokvarena.

Umami je okus aminokiselina koje su važne za ljudsko tijelo, a osim što ih u velikim količinama nalazimo i u prirodi naše ih tijelo i samo proizvodi. S obzirom da ih ima u izobilju njihov manjak našim precima nije predstavljao smrtnu opasnost. Tako smo kroz stoljeća postali osjetljiviji na slani, slatki, kiseli i gorki okus iako je umami bio prisutan u našem životu cijelo to vrijeme i jednako nam je važan.

Znanost o umamiju

Za znanstvenike, umami je okus koji potječe od aminokiseline, točnije glutaminske kiseline (glutamata) i nekih nukleotida. Glutaminska kiselina je inače najrasprostranjenija aminokiselina u prirodi i ključna molekula u staničnom metabolizmu te osnovna komponenta bjelančevina, a nalazi se u "slobodnoj formi" (u biljnim i životinjskim tkivima) ili u "vezanoj formi" (kao dio molekule bjelančevina).

Za doživljaj karakterističnog umami okusa glutaminska kiselina mora biti dostupna u slobodnoj formi pa se postupcima *kuhanja, zrenja, odležavanja, sušenja, soljenja i fermentiranja namirnica* (kojima se bjelančevine razlažu na slobodne aminokiseline), postiže i pojačava umami okus. Npr. odležana govedina ima intenzivniji umami od svježe. Općenito gledajući, *što je sporiji proces kuhanja, razvit će se više okusa, uključujući i umami*. Zar naše bake nisu pripremala jela na način *primakni – odmakni*, tj. *dugotrajnim krčanjem na peći, na laganoj vatri*.

Umami je puno više nego samo okus glutaminske kiseline. Za tako kompleksan okus potrebni su i drugi sastojci: određeni nukleotidi kao IMP (inozin monofosfat) ili GMP (guanozin monofosfat), koji se također prirodno javljaju u proteinskim namirnicama. Općenito, GMP se više nalazi u biljnim namirnicama, a IMP u mesu i namirnicama životinjskog podrijetla.

Znanstveno gledano, glutaminska kiselina (glutamat) i nukleotidi u kombinaciji, međusobnim djelovanjem intenziviraju umami doživljaj za čak devet puta. Tako npr. *jakovske kapice*, koje su bogate slobodnim glutamatom, u kombinaciji sa *suhim shiitake gljivama* koje obiluju nukleotidima, pojačavaju umami okus gotovog jela.

Zahvaljujući *japanskoj ribljoj juhi* pripremljenoj od kombua (vrste jestive alge) i *tune*, dr. Ikeda je laboratoriju izolirao i identificirao supstancu koju je osjetio, ali nije mogao opisati. Njegovo istraživanje odvelo ga je do aminokiseline zvane glutamat, a odatle je Ikeda kreirao začin poznat kao natrij glutamat (MSG), a koji je brzo postao popularan u Aziji. S ovim je dr. Ikeda završio svoje istraživanje umamija. Na zapadu se je MSG smatrao začinom koji se koristi samo u japanskoj i kineskoj kuhinji, a koji je došao na loš glas zbog toga što je uzrokovao vrtoglavicu ili migrenu pa je to izazivalo strah. Nakon istraživanja okusa, zapadni znanstvenici su u siječnju 2000. godine otkrili i izolirali okusni receptor na jeziku koji je prihvaćao i reagirao na molekule aminokiseline poznate kao glutamat. Tako je nakon 90 godina ovaj okus prihvaćen i na zapadu.

Iako je MSG kreacija dr. Ikede kao vrsta začina, to nije izolirani okus umamija. Umami je okus slobodnih aminokiselina koje dolaze u različitim oblicima, a glutamat u prirodi nalazimo u obilju. Sve aminokiseline imaju umami okus. Međutim, hoćemo li ovaj okus osjetiti ovisi o tome jesu li aminokiseline slobodne odnosno jesu li u obliku kojeg naše tijelo može iskoristiti. Slobodne aminokiseline se odmah apsorbiraju u našem tijelu i djeluju oporavljajuće na nas (npr. *juha od piletine*), ne treba ih razgraditi probavom, već mogu biti apsorbirane ili ih se može osjetiti jezikom. Mnoge aminokiseline su vezane na protein, pa moraju biti oslobođene da bi ih osjetili, a to je moguće ili kuhanjem ili putem neke druge vrste enzimske akcije poput fermentacije.

Umami kroz povijest

1.000 g. prije Krista u drevnom kineskom tekstu u "Žutoj vladarevoj knjizi interne medicine", prvi puta je klasificirano pet osnovnih okusa
500 g. prije Krista, allec, garum i muria (kiseli umaci dobiveni od riba) ekstremno su bogati umamijem, to su najčešće korišteni začin u starih naroda Mediterana (skoro za sva jela iz tog doba) i prvi zabilježeni umami načini začinjavanja hrane koji je ikada korišten. Nisu nikada identificirali ovaj specifični okus, samo su u njemu uživali.
1825. g. Jean-Anthelme Brillant - Savarin, francuski filozof i gurman, u svojoj knjizi "Psihologija okusa" spominje "osmazome" koji definira kao: "vrlo sočan dio mesa topljiv u hladnoj vodi... koji daje bogat okus divljači"
1908. g. japanski znanstvenik dr. Kikunae Ikeda prvi je otkrio glutaminsku kiselinu koja je glavni uzrok umami okusa
1909. g. započinje prva komercijalna proizvodnja glutaminske kiseline u formi soli MSG-a (monosodium glutamata) tako da se doživljaj umami okusa po prvi puta može dobiti uz dodatak aditiva
1917. g. Ajinomoto, japanska kompanija koja proizvodi začine, ulja za kuhanje, hranu i farmaceutske proizvode, na tržište SAD-a uvela je proizvod u formi MSG-a
1950. g. FDA odbacuje umami kao peti okus, kategorizirajući ga samo kao sastojak koji pospješuje aromu i potiče osjetila

1990. g. umami je konačno široko prihvaćen kao peti osnovni okus
2000. g. prisutnost petog okusa potvrđena je od istraživača sa Sveučilišta Miami koji su otkrili postojanje osjetilnih receptora na ljudskom jeziku koji su odgovorni za raspoznavanje okusa MSG-a i drugih sastojaka umamija. Iste godine je Edmund Rolls sa suradnicima sa Sveučilišta Oxford dokazao da neke stanice u našem mozgu specifično reagiraju na okus umamija što je doprinijelo prihvaćanju umamija kao zasebnog okusa, a ne samo stimulatora arome
2005. g. nakon priče s umamijem, tim francuskih znanstvenika je pronašao dokaze za postojanje šestog okusa, vezanog za masne tvari kojeg neki japanski znanstvenici nazivaju kokumi, a koji se opisuje kao kontinuiranost, trajnost, stalnost i punoća okusa u ustima

Kuhinja, kuharstvo i umami

Šefovi kuhinja, ali i svi drugi ljubitelji dobrog jela, mogu korisno iskoristiti umami kako bi oplemenili okus i miris svojih jela puno više od uobičajenog. Umami može pojačati slatkoću, smanjiti gorčinu ali i uravnotežiti slanost jela. S prosječnim razumijevanjem principa umamija mogu se kreirati jela koja daleko nadilaze očekivanja onog tko ih se sprema konzumirati.

"Tisuće šefova i profesionalnih kuhara iz cijelog svijeta prihvaćaju punu, sočnu i ukusnu aromu umamija kao jednostavan način kojim će istaknuti i poboljšati okus hrane", riječi su Davida Kasabiana, koji je sa svojom suprugom Annom autor knjige s umami receptima The Fifth taste: Cooking with Umami.

Hrvatska tradicijska jela i umami

Svaka kuhinja širom svijeta koristi umami u ovom ili onom obliku.

Jela kao: *variva* (ili cušpajzi), *složenci*, *buzara, brodet, gregada, pašticada; jela pripremljena ispod peke, na ražnju, roštilju, zemljanoj posudi* su naša – „umami jela“ - jela obogaćena petim okusom.

Sporo kuhana jela (složenci) – u zemljanom loncu, sa različitim namirnicama kao: povrće, meso, začini daju svoj jedinstveni okus, okus koji se može ostvariti samo na način pripreme koji nazivamo *krčkati* (lagano kuhati).

Spoj različitih namirnica u jednom jelu i način pripreme jela daje onaj zamamni okus jela za koji kažemo da su – *oblizeki* (jelo koje jezikom unaokolo, vlažeći po usnama, izražava zadovoljstvo prije i poslije jela; gustiozno, gulozno, …).

Umami test

Opisati umami kao jedan jedini okus kojega stimulira jedan čimbenik, poput slatkog ili slanog, je netočan. Umami je okus koji stimuliraju aminokiseline i nukleotidi. To je okus koji ispunjava usta, ukusan je i bogat, to je pojačivač okusa koji stalno doživljavamo, ali kojega ne identificiramo.

Sami možete napraviti test koje će vam pomoći u izoliranju umami okusa.

Pripremite slijedeće:

Slatko: 1 šalica vode s 2 čajne žlice šećera
Slano: 1 šalica vode s 1 čajnom žlicom soli
Kiselo: 1 šalica vode s ½ čajne žlice tartara
Gorko: ½ čajne žlice nezaslađene čokolade za kuhanje – ne miješati s vodom već žvakati kako bi je bila puna usta
Umami: 1 šalica vode s 1 jušnom žlicu suhih shiitake gljiva (skuhanih i ohlađenih)

Isprobavajući svaku otopinu zasebno biti ćete sposobni izolirati svaki određeni okus. Prije isprobavanja svake nove otopine usta dobro isperite vodom. Svaku otopinu isprobajte više puta kako biste bili sigurni da vaši okusni receptori znaju razliku. Zatim svaku otopinu ponovno probajte, ali dodajte joj malu količinu umami otopine jer previše može poremetiti rezultat.

Umašnica

umačnica; zdjelica za umak, mast

Umbola

vidi: Lumbul

Umido

meso kuhano u umaku s povrćem

Unutma

ulutma, lutma (*tur.*) poslastica od umućenih jaja, šećera, masla; patišpanj (doslovni prijevod: „ne zaboravi me“)

Upačati
staviti u aspik, pače, hladetinu

Upognjenec
(*slo.*) vrsta savijenog peciva

Upržit
pržiti dok ne bude gotovo, isprženo
Uprži malo taranu, pa onda je metni da se kuva.
Upržitise - zgotoviti se prženjem
Skini meso s vatre da se ne uprži.

Urda
vrsta sira; radila se na velebitskom području od ovčje sirutke. Zakuhanoj se sirutki dodavalo nakuhano mlijeko i brzo se počela zgrušavati na površini. Skupljeno se ohladilo i trošilo kao manje kaloričan sir još istog dana.
1. sitan sir; 2. smetana, kajmak

Urmašica
vrsta pite, orijentalni kolač ispečen od tijesta (maslac, jaja i brašno), oblikovano kao datulja preliveno vrućim ukuhanim šećerom, *hurmašica* (isto se pravi ko i *razvaruša*, samo se oblikuje „na brdo“ („brdo“, brdilo“ je ono, pomoću čega žene tkaju) u duguljastom obliku (po čemu se i naziva „na brdo“). Naziva se i „brdeljuša“ i „brdeljača“, pa kad se ispeče, onda se ko razvaruša zalije mednom ili šećernom vodom.
Vidi: Hurmašice

Urmentin
kukuruz – od *tal.* „formentone“

Urs
vidi: mamaliga

Usebić
slanina prošarana meso (Dalmacija)

Usedeno mlijeko
(*slo.*) kiselo mlijeko

Uskršnjak
uskrsno jaje

Usupati
udrobiti (kruh u nešto tekuće; juhu, vino, kavu, mlijeko)

Ušiće
vrsta trokutasto prepletenog tijesta koje se za jelo pospe ribanim ovčjim sirom (parmezanom) i maslinovim uljem. Tijesto se ukuhavalo u mlijeku (Pag)

Uštipak
kolačić, priganica

Uštranci
ostaci jela

Uštrcak
naštrcak; 1. bijelo vino u koje je dodana soda, špricer; bijelo vino u koje je dodana mineralna voda, gemišt; 2. nešto što se ubrizga, jednom uštrca u nešto, sadrži 1g ili 0,1 cl

Utepeno jaje
(*slo.*) umućeno jaje (u juhu)

Utrobica
u kulinarskom smislu: želudac, mreža s malim kovrčavim crijevima teleta ili janjeta;
Utrobica o janjčića je delikatesa, samo je triba znati parićati.

Utučak
uškopljen brav ili ovan

Uvodnica
ovca koja se nije ojanjila do treće godine

Uzimača
kuhinjska krpa (Banija)

Užanca
običaj

Užegnit se
o mesu, osobito o suhoj slanini, pokvariti se uslijed djelovanja sunca ili vrućine, dobiti loš miris i okus, te izgubiti boju

Užgec
(*slo.*) pokvareno vino

Uždiv
upaljeno, užeženo

Užina
popodnevni obrok koji se uživa oko 17 sati, a najčešće se sastoji od napitaka, kolača, sendviča, narezaka, bezalkoholnog pića, piva i dr.

Užljevača
kajgana (jelo)

Užnati
ručati (jesti užinu)

V

Vagan
mjera za tekućinu (vino) iznosi 56 l ili 20 polića; vagan – 3 varčaka (Kordun). Vagan je bila uobičajena mjera za žitarice. U početku to je bila posuda (modius) razne zapremine. Npr. bečki i požunski vagan imao je 61 litru, a ugarski vagan oko 80 1. U Hrvatskoj je bio u upotrebi bečki, odnosno požunski vagan koji su seljaci obično uzimali kao 45-50 kg

Vajngulaš

(*njem.* Wein – vino + gulaš) gulaš začinjen vinom

Vajsbraten
(*njem.* Weiss – bijeli, Braten – pečenica) meso uzduž kralježnice (obično svinjsko)

Valer
valar, nudl valer (*njem.* Walker) valjak za tijesto

Vālov
korito za hranjenje stoke u štali

Valjušak

tjestenina pripravljena kao za rezance, oblikovana vrhovima prstiju u dugoljaste oblike.
Makar na početku svaki dan krumpira i valjušaka imo u kastroni, al na svojim nogama stoj

Vampi
(*njem.* Wampe) tripe, fileci, fileki, lapaci, škembići

Vandl
široka posuda

Vandrček
(*njem.* wandern – putovati) u kajkavskim krajevima pehar iz kojeg se pije naizmjence (putuje od gosta do gosta); niz zdravica. Ovakav pehar zove se još i „potrkalica“

Vangaloci
okruglice od sira (svježi kravlji sir); umiješaju se pšenična krupica, jaja i kosana mast. Kuhane, preliju se poprženim mrvicama na kosanoj masti. Rade se i kao slatko jelo sa šećerom (Međimurje)

Vanilinjevec
(*slo.*) vanilininka, piće pomiješano s vanilijom

Vanjkušci
jelo; svinjska plućica kuhana i mljevena popirjaju se na luku sa začinima, stave se na razvaljano tijesto (mlinac) i zaviju u savitak (rolu). Režu se tanjurom jastučići (vanjkuši), prokuhaju i preliju prepečenom kosanom mašću (Međimurje)

Vapa
para iz lonca

Vapnjenjača
tvrda voda

Vapor
veća posuda za kuhanje (Korčula)

Varčak
zapremina od 12 l (Kordun)

Varenci
slatka ili slana jela koja se priređuju od dvije temeljne smjese i to kuhane mliječne smjese i teže biskvit smjese. Po svom sastavu jednaki su nabujcima, ali se nabujci peku u pećnici, a varenci kuhaju

Varenik
sirup; 1. kuhano (vareno) vino; 2. ukuhan mošt; neophodan dodatak jelu kao npr. pašticadi, brudetu i dr. (mošt se kuha tako dugo dok se ne dobije gusta tekućina, obično 1/3 količine od početne količine; sprema se u boce i čuva do dvije godine).
U vrijeme kad je šećer bio dostupan samo bogatijim varenik je bio njegov jedini nadomjestak.

Varenika
1. kuhano (vareno) toplo mlijeko; 2. kuhani mošt – gusti tamnosmeđi umak koristio se kao začin raznim jelima (Dalmacija i otoci)
Čim se varica malo proladi, nali u cuclu i podaj ditetu, cigurno je gladno kad furtom plače

Varenišće
jelo koje se kuha o sv. Barbari 4. prosinca i za sv. Nikolu 6. prosinca. (Dalmacija)

Varenjača
velika drvena kuhinjska žlica

Varenjak
vareno (kuhano) vino što se dobije iz varenog mošta (Dalmacija)

Varenjka
tikva, buča koja se vari (kuha) za jelo

Vargati
kipiti, ključati (za vodu)

Varica
1. ričet; varivo od ječmene kaše; 2. radi se na dan Sv. Barbare ili sv. Nikole; koljivo, kaša od pšeničnih zrna, meda, mljevenih oraha; Pšenica se drži u vodi jedan dan, nakon toga se stavi kuhati zajedno s kukuruzom (najčešće tzv. *Bjelica*). Nakon što je sve kuhano, cijedi se i stavi u posudu s malo soli, cimeta, meda i tucanih oraha. Sve se dobro izmiješa i posluži. Posluživalo se za vrijeme prela dugih zimskih večeri (Posavina); 3.domaće jelo u Dalmaciji od jarog graha (mladog graha).

Varica varila, Savbica hladila, Nikolica kusala
(*kusati* – jesti)
4. jelo od kuhanog graha i kukuruza.

Varićak
drvena posuda za držanje žitarica u zrnu, mjera za žito (žitna mjera)

Variti
kuhati, obariti

Varivo
var – vareno jelo (varivo); (vidi: Cušpajz)
1. vrlo uobičajena jela kod nas u dnevnoj prehrani, a priređuje se od kuhanog povrća. Poslužuju se u dubokoj zdjeli umjereno topla. Ovisno o povrću koje se upotrebljava postoje teže probavljiva: od sočivica, krastavaca, krumpira i kelja; i lako probavljiva: mrkve, špinata, šparoga, cvjetače, buče, crnog korijena i slatke repe. U jestveniku varivo dolazi nakon juha, uz meso ili bezmesni pridodatak.
Ako ga uvrštavamo u svečani jestvenik, tada se radi samo od laganog povrća i bez zaprške.

Ljetna variva	priređena su od mladog korijena stabljike, lišća, cvijeta i ploda
Zimska variva	su od graha, leće, kiselog zelja, kisele repe, poriluka.2. svako jelo koje je kuhano na ognjištu (stari izraz)

Varjača
varnjača; velika drvena kuhinjska žlica; kuhača

Varmeđijanska juha
(*mađ.* varmegye – gradska međa; naselje koje se razvilo ispod feudalnog dvora županija; vrsta juhe iz okolice Varaždina

Varmuža
kuhane jabuke procijeđene i pomiješane s mlijekom

Vaserica
(*njem.* Wasser – voda) vrsta žemlje miješane s vodom

Vatrenica
starinska kuća s ognjištem (Benkovac, Dalmacija)

Važ
(vaš, vaz) široka drvena, zemljana ili metalna posuda s poklopcem (krčag), sa ili bez drške; lopiža (različitih sadržina od 1-2 litre pa sve do 6-7 l).

Važić
mali zatvoreni sud, na čep

Veca
vinski talog (Dalmacija)

Večera
večernje jelo

Vedrica
vodrica; drveni „škaf“, vrsta posude za vodu, mlijeko

Vedro
Vidi: vjedro

Vegeta
(*lat*. vegetus – zdrav, čio, krepak) tvorničko ime dodatku jelima, autohtoni tvornički proizvod hrvatske, je „hrvatska coca-cola“, koju je osmislila i napravila sa svojim ekipom s kraja pedesetih godina prošlog stoljeća u Koprivnici – Podravki, gđa. Zlata Bartl – *Vegetina mama*.
Ime je dobilo na malo drugačiji način:

V	kao *vegetables* povrće i vitamini
G	kao *glutamat*
T	kao *taste*, okus, zbog zvučnosti dopunjeno vokalima

Smjesa je sastavljena od sedam vrsta sušenog povrća (mrkva, pasternak, lišće peršina, lišće celera, lišće ljupčaca/veleštika-aromatična začinska biljka; korijen korabice, morska sol, papar), a njena prava tajna je u – dodatku, toj smjesi, - i čini svega 2,6 posto ukupne količine. Proizvod koji je postao omiljeni začin ima svoje podrijetlo u starim pripravcima, naših baka i nona, od povrća, za zimu.

„Domaća vegeta“ I. inačica	Sastojci: 0,55 kg korijena od peršina, 30 dag korijena celera i lista, 1 kg mrkve, 0,50 kg luka i luka kozjaka dobro operite i očistite, obrišite, narežite na kocke i sameljite u stroju za mljevenje mesa. Dobivenoj smjesi dodajte 0,5 kg fino kosanih listova celera i peršina, i sve zajedno pomiješajte s 0,5 kg do 0,75 kg soli (po mogućnosti morske). Sol se mora rastopiti. Smjesu stavite u glineni lonac (dobro nabijte da ne ostane zrak) ili u boce za ukuhavanje, povežite (zatvorite celofanom) i čuvajte na tamnom i hladnom mjestu. Kod upotrebe u juhi vodite računa da je slano, te juhu ne treba soliti. Glavni sastojak vegete je sušeno mljeveno povrće, stoga je tu mješavinu najbolje upotrebljavati u jelima koja sadrže dosta tekućine. Sušeno povrće tada upije tekućinu, pa u dodiru s toplinom razvije svoju aromu. No, vegeta se ne upotrebljava samo u kuhanim jelima, ona često obogaćuje i druge vrste jela, pa je potrebno znati neke male tajne njezine primjene. Ako je namjeravate koristiti za mariniranje prženih jela ili pak kao dodatak umaku za salate, bilo bi dobro da je prethodno potopite u limunov sok, bijelo vino, ocat,… Ostavite je malo da stoji, pa tek onda upotrijebite. Kuhanim jelima dodavajte je pred kraj kuhanja, ali ne zaboravite da ona sadrži i sol, pa pripazite da jelo ne presolite.
„Domaća vegeta“ II. inačica	Sastojci: 3 jušne žlice suhog bosiljka, 3 jušne žlice suhog mažurana, 3 jušne žlice peršina, 3 jušne žlice suhog timijana, 4 i pol čajne žličice vlasca, 2 i pol čajne žličice slatke crvene mljevene paprike, 1 i pol čajna žličica ružmarina, 2 i pol čajne žličice luka u prahu.

	Izmiješajte sve sastojke i čuvajte ih u dobro zatvorenoj posudi. Pripremljena smjesa najbolje odgovara varivima, mesnim umacima i svim vrstama mesa.
„Domaća vegeta“ III. inačica	Sastojci: 60 g suhog peršina, 60 g suhog čubra, 60 g suhog timijana, 2 jušne žlice suhog mažurana. Sastojke izmiješajte i čuvajte ih u dobro zatvorenoj posudi. Ovako pripremljena začinska smjesa najbolje odgovara jelima od tijesta, ribi i svim jelima koji u svom sastavu imaju *paradajz* (rajčicu)

Vejača
žlica za brašno

Vekna
(*njem.* Wechen) duguljasti kruh, štruca

Venuka
list loze

Verdura
vrdura; povrće, zelenje

Vernegal
misur; drvena zdjela za juhu (Vodnjan – Istra)

Vermičeli
(*tal.* vermicelli) tanki špageti, bigule „cvrčci“

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).

Verzot
kelj, kupus

Veselica
pogača, pecivo od pšeničnog brašna, radi se za Božić

Vetlaško
boca za rakiju (Benkovac, Dalmacija)

Vetrina
(*tal.* credenza, armadio da cucina) kredenc, ostakljeni kuhinjski ormar *vetrina, vitrina.*

Vesiga
leđna moždina jesetre

Veža
trijem pred kuhinjom; kuhinja

Vićerak
mala kućica u polju, bez strehe, građena od samog kamenja (Brusje)

Vidion
vedel; tele, kojemu još nije godinu dana

Vijenac
garnitura, prilog jelu

Vinar
krčmar

Vincilir
(mađ. Vinceller) upravitelj vinograda, glavni radnik u njemu
Dobar vincilir mož sačuvat vinograde od lopova.

Vinetan
čovjek koji je popio malo više vina

Vinica
klijet u vinogradu, posjed vinograda.

Vincekovanje
slavlje koje se održava svakog 22. siječnja (obično u kletima) u vinogradima, posvećeno je tradicionalnoj ceremoniji službenog početka radova u vinogradu u tekućoj godini. Po starom običaju tada se „pokrste“ lijepi i dragi vinogradi tako da se na trsje objese domaće kobasice i zaliju vinom. Kako se te kobasice posebno izrađuju za ovu priliku, velike su, kako bi bilo isto tako lijepo i zdravo kao kobasice.
Kakvo će i vino biti, to će se vidjeti tek za slijedeće Martinje i Vincekovanje kada vino i dozri.

Također postoji tradicija da se za vrijeme vincekovanja odreže nekoliko mladica loze, koje se stave u vodu i drže nekoliko dana. Po tome koliko će pupova „potjerati“ zaključuje se hoće li biti više ili manje grozdova. Ako se na dan vincekovanja „Vincekov vrabac“ okupa u mlaki vode što se stvori kad snijeg padne s kućne strehe – bit će dobar urod. Dakle, ako padne snijeg, bit će i urod dobar.
Zašto je sv. Vinko od Zaragoze (zaštitnik vinograda) izgubio život (pogubljen je u Valenciji 304. godine), pouzdano se ne zna. Kako su još u doba starih Rimljana postojala sela u Burgundiji (Aloxe Corton i Pernaud Vergelesses) čija
su vina bila na dobrom glasu, osnovan je i Festival sv. Vinka 1934. godine. Osnovali su ga Camille Rodier i Georges Faiveley kako bi se vino što bolje prodavalo.

Vinica
pivnica (podrum)

Vino
Vino je proizvod alkoholnog vrenja mošta iz zrelog grožđa plemenite vinorodne loze. No, vino je i piće koje, otkako su ljudi upoznali vinovu lozu, krijepi tijelo i razgaljuje dušu te čini ljude veselim i druželjubivim. Stoga vinogradari i podrumari žive za berbu i vino, a profesionalni proizvođači i od vina.
Naime kaj (kako bi rekao pokojni Jože Vlahović, novinarski bard), možemo reći - *vino je zrcalo vinogradara i vinara.*

Vino kao začin
nekoliko općih smjernica za upotrebu vina pri kuhanju:
Vino, a posebno ojačana vina, jelu se obično dodaje na sredini ili pred kraj kuhanja.
Vino se može upotrebljavati i u marinadi. Alkohol i kiseline omekšavaju meso i ujedno ga aromatiziraju.
Vino, a posebno ojačana vina, jelu se obično dodaje na sredini ili pred kraj kuhanja.
Vrijeme potrebno za kuhanje vina ovisi i o boji: bijelo vino zagrijavajte kraće, a crveno dok gotovo ne ispari, a boja ne postane tamna, gotovo smeđa.
Pravilo je da se uz čokoladu i kolače s čokoladom vino ne pije, stoga im se ono ne dodaje ni u pripremi.

Upotreba vina kao dodatka jelima poznata je od davnina u krajevima koji obiluju vinima	Vino u kuhanju pojavljuje se vrlo rano – praktički od prve proizvedene kapljice. Osim kao piće i dodatak jelu, u nekim je slučajevima služilo i kao lijek ili bar preventiva od bolesti. Postoje brojni povijesni zapisi o upotrebi vina. Javljaju se u Homerovim opisima recepata starih Grka te kasnijim opisima rimskih gozbi koje su utjecale na kuhinju svih mediteranskih naroda. Recepti iz srednjevjekovne Francuske daju naslutiti da je vino bilo jedan od glavnih sastojaka pri kuhanju. Engleska kuharica iz 1739. obiluje receptima s različitim vrstama vina. Vino, kao i začini, obogaćuje okus jelima i daje specifičnu aromu. Za razliku od talijanske i grčke kuhinje, u našoj vino nije zastupljeno u onoj mjeri u kojoj bi trebalo biti s obzirom na našu široku lepezu vina. Kod nas se najviše upotrebljavaju u gulašima, gulaš-juhama i paprikašima. Kad se vino koristi kao dodatak jelima, potrebno je poznavati koja vina se slažu uz koje jelo. Ako se koristi neodgovarajuće vino ili ga se stavi previše promijenit će se osnovni okus jela. Isto tako vina koja su *slatka ili kisela* ne smiju se upotrebljavati u jelu. Sadržaj alkohola u vinu koje se dodaje jelu nema bitnu ulogu, jer se u toku kuhanja vrlo brzo ispari – kao i neke druge hlapljive tvari. U jelu će ostati nehlapljive (kao: esteri, glicerol, lecitin, minerali, šećer i druge) koje će ga oplemeniti. Općenito se može reći da vino koje se pije uz jelo može ići i u

	jelo. Vino koje se koristi kod pripremanja jela ne mora biti prvoklasno, ali ipak potrebno je da bude kvalitetno.
Bijelo lako vino	dodaje se u svijetle juhe, pileći ujušak, kao i jela od bijelih mesa (perad, teletina, riba). Također se koristi i kod pripreme nekih slatkiša.
Bijeli sauvignon	aromatično vino koje može mirisati na travu i bilje, naglasit će okus začinskog bilja u jelima
Crno vino	*Crno vino* nije preporučljivo za upotrebu (zbog tanina), jer ostavlja trpak okus u jelu. Ako se u jelo stavlja crno vino s manjim količinama tanina, ne smije se previše dugo kuhati (vrijeme kuhanja neka ne bude duže od 15 minuta – odnosno vino se stavi pred kraj dogotavljanja jela). Obično se stavlja u juhe s tamnom zaprškom, tamne umake, jela od divljači, svinjetine, ovčetine, gulaše i umake za ribe.
Crni zinfandel	sadrži arome bobica i višnje, stoga će se dobro uklopiti u slatkaste umake za divljač
Bijelo vino i Šeri	dodaje se u pileći i teleći ragu, jela morskih plodova, uz sireve, krem juhe, lagane svijetle umake i neka slatka jela.
Suha i lagano slatka vina	preporučuju se za lagana predjela, a takva će vina dobro popratiti i sastojke u obliku suhoga mesa te ribe i plodova mora
Suho bijelo vino ili rose	odlično se sljubljuju sa jelima od jaja
Rose ili crno vino, teran ili plavac	„popraviti“ će jelo od tjestenine sa sirom
Mladi chardonnay	voćne arome dobro ide u deserte, a stariji će „podići“ orašasti okus kolača
tzv. ojačana vina, sherry, *porto i aromatizirani* vermut	pojačati će intenzivne okuse slastica
Madera	služi u pripremanju pikantnih jela, jela sa šunkom i dimljenim mesom
Slatka vina: bijelo slatko vino, pjenušac ili rose, slatki bermet ili staro, crno	slatka vina: bijelo slatko vino, pjenušac ili rose, slatki bermet ili staro, crno
Likerska vina, polusuhi pjenušac i aromatična slatka vina	dodaju se kolačima bez čokolade
Pjenušava vina	dobro se slažu s pernatom divljači i mladim kiselim kupusom.
Pjenušci starijih berbi, bijela slatka i poluslatka vina te desertna vina	pjenušci starijih berbi, bijela slatka i poluslatka vina te desertna vina
Žestoka pića	se isto tako upotrebljavaju, ali u malim količinama.
Konjak i *likeri*	upotrebljavaju se kod pripreme voćnih salata, sladoleda, krema, kolača, kao i za flambiranje (osmuđivanje) slatkih i slanih specijaliteta

Viner̆šnicl
(*njem.* Wien – Beč + Schnitzel – odrezak) bečki odrezak teletina izlupana, posoljena, umočena u razmućena jaja, posuta mrvicama (prezlima) i pečena u masnoći (masnoća u kojoj se peku odresci mora biti duboka najmanje 1 cm).

Vinobera
berba grožđa početkom listopada

Vinodol
(od *lat.* riječi *Vallis vinaria* – vinov ili dolina vina); starohrvatska župa u Primorju, povijesni pojam Vinodola bio je širi i obuhvaćao je područje od Rijeke do Ledenica

Vinogradarska sarma
vidi: Gorička sarma

Vinogradarski ili iločki ćevap
jelo od svinjetine (plećka), sušene slanine, luka

Vinokot
(*tal.* vino cotto) kuhano vino

Vinotoča
1. počasna služba onoga koji na dvoru toči vino, kojemu je dodijeljena čast točiti vino; 2. onaj koji u većem društvu ulijeva vino gostima za stolom, koji na taj način dvori goste (svatove)

Vinotok
mošt

Vinotoka
drveni sud za nalijevanje vina u bačvu (Dalmacija)

Vinožderac
onaj koji mnogo pije, pivnik

Vinjaga
vinova loza

Vinjage
vinske pjesme

Vinjike
koštunjavo voće (Benkovac, Dalmacija)

„Violina“
naziv, kojeg su osmislili „iskusni bonkulovići“ krajem osamdesetih godina prošlog stoljeća, za vrsni dalmatinski pršut pakiran u posebnoj kartonskoj ambalaži, koje su poklanjali direktori poduzeća partijskim čelnicima ili direktorima većih poduzeća („sve bez interesa“)

Virftl
kocka šećera

Virnica
brajda, koja obavija dvorištem vrtove i ulaze kuća

Visme
panceta (Dalmacija)

Višnjac
vrsta vrlo krupne višnje

Viršl
(*njem.* Würstel) mala kobasa ispunjena mesom. Kod nas udomaćen izraz hrenovka. Hrenovke (poznate i kao frankfurter, parowka) nekada su se radile iz telećeg mesa koje se još toplo tuklo batovima i mljelo. Od začina se dodavao papar, sol, češnjak, katkada i crvena mljevena paprika. Dobivena masa punila se u ovčja crijeva i sve se prodimilo (na kratko) na dimu od grabovine ili bukovine. Nakon toga pasterizirale su se na temperaturi od 72 oC (da se bjelančevina koagulira) i na kraju tuširale hladnom vodom

Višnjab
posno slatko jelo od vode, šećera, octa i nišeste. Prije nego što je gotov (kuhano) dodaje se ćerez (suho južno voće) ili suha drenjina

Višnjevec
(*slo.*) višnjevača, rakija od višnje

Višnjevica
(*slo.*) sok od višanja

Višnjevača
višnjovik; 1. vino višnjevo; 2. sirup od višnje

Vitalac
specijalitet otoka Brača koji se priprema već stoljećima. Da bi se napravilo ovo jelo, potrebno je imati mladu janjetinu i od nje uzeti: janjeću iznutricu (srce, jetra, pluća, slezena, janjeća crijeva i maramicu). Vitalac se peče na malom ražnju oko jedan sat.

Vitelje meso
(*tal.* vittelo – tele) teletina (Dubrovnik i okolica)

Vizovina
slatkovodna riba

Vjedro
vjedro, vedro, vidro je bila drvena mjera za tekućinu i žitarice (vedrica, čabar, škaf, *njem.* Eimer) koja je imala različitu

zapreminu u raznim zemljama. U donjoj Ugarskoj, Austriji i Hrvatskoj zapremala je nešto preko 56 litara

Vješalica
naziv potječe od toga što ima oblik rasječenog i obješenog mesa. Uzima se meso svinjskog ili telećeg buta i izrađuju se odresci debljine 6-7 cm. Odrezak se rasiječe po širini malo više od polovine (dobije oblik vješalice), malo istuče, premaže uljem, kosanim češnjakom, solju i peče na žaru.

Vlajina
vrsta jabuke

Vlak
vrsta mreža kojom su cetinjani lovili riječne rakove.

Vlasac
biljka slična tankoj travi, oštar začin za juhu i variva

Vmesena jed
(*slo.*) jelo koje se poslužuje između glavnih jela

Voćna kaša
je pasterizirana smjesa dobivena od svježeg voća. Od nje se pripremaju pekmezi i marmelade ili se upotrebljava za jelo, takva kakva jest.

Voda

bočata voda	slatka voda u koju je prirodnim putem prodrla morska voda
bunarska voda	voda grabljena izravno iz bunara (bez cijevi)
meka voda	voda s malom količinom kalcijeva i magnezijeva karbonata
oborinska voda	voda nastala od kiše, snijega
pitka voda	voda za piće
slatka voda	voda bez soli (u jezerima, rijekama)
slana voda	morska voda
vodica	*pejor*. ono što je slabo i tanko, vodeno (vino, mlijeko, kava i sl.)
vodniti	dodavati vodu da se voda osjeti kao poželjno svojstvo
vodnjikav	koji ima u sebi previše vode; bez dovoljno izraženog okusa

Vodena kupelj
(Bagno Maria, banjomarija) lonac s vodom koja stalno vri i u koju stavljamo posude s jelima koja za vrijeme priređivanje ne smiju kuhati. Na taj način jela možemo prirediti bez bojazni da će mo ih nekontrolirano zapržiti (tj. da će zagoriti) ili jela možemo dugo održati topla.

Vodenjka
tikva u kojoj se nosi voda

Vodijer
posuda na pojasu kosca za vlaženje brusa

Vodnica
1.razvodnjeno vino, bevanda (Dalmacija), 2. stolić s kantom za vodu (mjesto na kojem stoji vedrica (posuda za pijaču vodu)

Vodniti
dolijevati vodu u vino

Vodrica
drveni „škaf“, vrsta posude

Vojenina
dimljeno meso, pastrma

Volar
čovjek koji hrani i timari volove

Volovina
vrsta grožđa

Volja
guša kod peradi i ptica (podvoljak, putača)

Voža
oveća bačva za vini; dolium

Vranj
čep, tapun (od drveta za zatvaranje bačve)

Vrećica
kulinarski izraz za svinjsku maramicu (potrbušinu) u Hrv. Zagorju, Međimurju i Podravini. Vrećicom se obavija meso prije pečenja. Pečenom mesu osim masnoće koja se polako cijedi tijekom pečenja daje i poseban okus. U nekim krajevima se kaže i *pečenje u maramici* (gdje se pod maramicom podrazumijeva – vrećica)

Vrelnjača
poseban čep koji omogućava izlaz ugljičnog dioksida a sprečava ulazak zraka, kod vrenja. Umjesto pravog čepa – vrelnjača, možemo se koristiti i na slijedeći način: treba izbušiti obični čep od pluta ili gume kroz koji treba provući jedan kraj gumenog crijeva, kojim se začepi poklopac posude za vrenje, a drugi kraj crijeva se stavi u posudu s vodom, koja stoji pokraj posude za vrenje. Plinovi, ugljični dioksid, će izlaziti iz posude za vrenje kroz crijevo i kroz vodu ali zrak neće ulaziti u posudu. Ukoliko plinovi ne bi izlazili iz posude za vrenje, moglo bi doći do eksplozije. Na taj način vrenje se provodi u anaerobnim uvjetima tj. bez prisustva zraka, čime se onemogućuje nastajanje bakterija octeno-kiselkastog vrenja koje se stvaraju u prisustvu zraka.

Vreteno
drveni obao štapić, na krajevima šiljast, a u sredini deblji, na koji se pri predenju namota pređa.

Vrhnje
1. masni dio mlijeka koji se separatorom odvaja od svježeg mlijeka; 2. gusti sloj koji se izlučuje na površini kuhanog mlijeka (kajmak)

Slatko vrhnje	Treba sadržavati najmanje 30 posto masti, a stupanj kiselosti ne smije biti veći od 6 posto. Upotrebljava se u tekućem ili „tučenom“ stanju u obliku pjene
Kiselo vrhnje	Treba sadržavati najmanje 20 posto masti, a stupanj kiselosti može biti najviše 45 posto. Najviše se troši u kuhinji. Umjesto kiselog vrhnja, kod pripreme umaka, možemo koristiti i slatko vrhnje koje se treba zakiseliti octom ili sokom limuna, i dodati mu nešto brašna.

Vrhnje
(*slo.*) smetana, kajmak. Nadomjestak za vrhnje možemo napraviti od mlijeka ili kiselog mlijeka s malo maslaca, brašna i octa.

Vrit
mjera za površinu u Dalmaciji (852,39 m2)

Vrša
koš od šiblja ili od žice za lovljenje ribe

Vršnik
crepulja

Vrtanj
kovrtanj; kolač savijen kao kotač, sačinjen od crnog pšeničnog brašna. Priprema se obično na Uskrs i u sredini se ostavlja udubina. Premaže se razmućenim jajima i išara vilicom

Vrteča sreda
srijeda prije poklada

Vrzelan
pršut, slanina koja je jednako bijela (masna) i crvena (mesnata). Često se odresci tave slanine ili pršuta peku na maslinovu ulju sami ili na junećim odrescima (stavi se takav komad na juneći odrezak, pospe ribanim ovčjim sirom, zarola i poprži. Nakon toga se napravi na istoj masnoći šalša i podlije s bijelim suhim vinom. (Korčula). Odresci deblje rezanog pršuta zacvrće se na vrućoj tavi, podliju dobrim crnim vinom (ne više od 2 dl). Kad vino izvre do polovine, doda se maslinovo ulje i prstohvat samoniklih začinskih trava. Nakon dvije minute jelo je gotovo.

Vrzota
lišće kelja pirjano na ulju i češnjaku. Služi kao prilog

Vučija
fučija; bačvica valjkastog oblika, od jelovine, za prenošenje i čuvanje vode, zapremine od 30 do 50 l. Na gornjoj, užoj strani, imala je otvor kroz koji se ulijevala voda, a sa strane pri vrhu, otvor kroz koji se voda izlijevala.

Vugorek
vugurki; krastavac

Vuhak
veći lonac s ušima

Vulište
starinski pčelinjak; košnica od prirodnog duba ili od slame

Vundać
talog od kave

Vuršt
(*njem.* Wurst) kobasica, slama (ekstravuršt – posebna salama)

Vuruna
furuna; peć; limena peć; zemljana pekara

Vuzmen(j)ača
kobasica za Uskrs, Vuzem

Z

Zabatnjak
karabatak, zabatak
Sad možeš tražit štogod za glabanje kad si dva zabatnjaka već smazo.

Zabiliti
staviti masnoću u jelo

Zabonjasen
začinjen maslacem, uljem i suhim istucanim bijelim kruhom (BiH)

Zabonjasiti
Začiniti

Zabujati
pregladniti, gubiti svijest od gladi

Zacvirati
zacvrti; začiniti

Zacvrkati
zapržiti jelo sa vrućom masti (Banija)

Začimba
začin

Začimbenice
začini od biljaka

Začina
preliv za puru, ljebušu

Začiniti
začinjati; jelu dodati mirodije, luk, papriku, gorušicu, ocat, šećer i dr. radi poboljšanja okusa

Zadruga
kućna zadruga u kojoj je živjelo više obitelji jednoga roda u ravnopravnoj zajednici

Zafrig
zafrik; zaprška, zapržak (umak; uprženo brašno, mast (danas ulja) što jelu daje punoću i po želji dodatak: kosani luk, mljevena crvena paprika). Zaprška se činila i od kukuruznog brašna s mašću, ili se samo brašno prepržilo na suho, dodala voda ili vrhnje i ukuhalo u varivo. Vidi:

Zapržak
Ej, gazdarice, ništa zdravo mriši, da ti nije izgorila zaprška?!

Zafrigati
ispržiti, staviti zafrig

Zafrižiti
zapržiti

Zaglavka
donji dio svinjske noge, papak (koristi se za hladetinu ili se kuha sa kiselim zeljem)

Zagrebački izrazi za dijelove mesa i mesne proizvode:

Ausštosfedrih	grebena pržolica
Brustšpic	prsa
Fedrih	vratina
Federšpic	meka vratina
Friški tušt	špek - slanina
Frišling	mlado prase, odojak
Hiftelšpic	vrh kuka
Kavaliršpic	ribica
Lungenbraten	pisana pečenica
Mitelštukflam	slabina
Prezvuršt	tlačenica
Rirdekel	dopržolica
Rostbif	križna pečenica
Rostbraten	pržolica
Rozn	ruža
Srčanica, cof	bubrežni ovojak
Šinjek	svinjsko meso s vrata
Šmirvuršt	pašteta
Špicflam	mekana srednja rebra
Švajnskare	svinjski karmenadl
Šultermajzel	dolopatica, doplećka
Šultersplaten	podlopatica, potplećka
Švargl	debela koža na slanini, vrsta debele kobasice; svinjski želudac nadjeven kožicama, finim mesom, krvlju i začinima
Tafelšpic	butina
Tašenflam	masna potrbušina
Vajsbraten	svinjsko meso uzduž kralježnice
Viršli	hrenovke

Zahlada
vidi: Hošafluk

Zahlkellner
njem. konobar koji naplaćuje i kojemu je to jedna od glavnih dužnosti; ponegdje i šef sale; osoba velikog povjerenja; u bečkoj sistematizaciji radnih mjesta može imati i drugih dužnosti

Zaira
ljudska hrana kao jelo.
Ne valja gaziti po zairi (mrvama kruha)

Zaja
jelo od tijesta i mesa

Zajec v omaki
(*slo.*) zec u umaku

Zajutrak
zajtrek; obrok koji se uživa rano ujutro; prema vrsti i broju jela koja se daju razlikujemo više vrsta zajutarka

Zakalumati
zabiti, utaknuti

Zakiseliti
octom i limunom zakiseliti salate, umake, juhe

Zakrnjeno jajce
(*slo*.) na masti pečeno jaje

Zakvasinati
dodati gotovom jelu kvasine, zakiseliti

Zaležaj
zapušteni vinograd

Zalogajnica
vidi: Snack-bar

Založiti
uzeti nešto malo hrane, okusiti

Zalun
kukuruzno brašno oštro samljeveno

Zaljuljati
opijenost od mladih bajama (badema)

Zambon
kuhana šunka

Zameten
započinjati, začinjati, stvarati, razvijati, početak nekog djela, posla, zagubiti, zaturiti

Zamezetiti
zameziti; založiti što od jela pijući vino ili rakiju, jesti meze uz piće

Zmišati
usuti puru u vodu za kuhanje, zakuhati

Zamlaza
staro piće iz Like. U kiselo mlijeko doda se malo svježe pomuzenog mlijeka od krave, ovce ili koze. Prije konzumiranja se promiješa

Zamučiti
posuti brašnom (ribu prije prženja)

Zamuz
1. količina mlijeka dobivena jednim pokretom ruku muzača; 2. mješavina svježeg i kiselog ovčjeg mlijeka – ljetna hrana pastira

Zaoblica
veselica; na ražnju ispečen ovan ili brav. Obično se peklo na Božić, odnosno na Badnjak. Na istoku svinja – nazime, na jugozapadu brav – u cijelo zaklan i za pečenje spremljen.

Zapečak
ugao kraj peći (Međimurje)

Zapjeniti
samo malo popržiti, tj. dok se ne stvori pjena.

Zaperci
neplodni izbojci na lozi ili povrću

Zapinjači

kod pravilnog stavljanja janjca na ražanj podrazumijeva „finese“ poput učvršćenja nogu provlačenjem među tetive, zatvaranje trbušnog otvora zapinjačima te fiksiranje klinovima i vezivanje. Zapinjači su zapravo kračice prednjih nogu, a obično su prvi pečeni. Gurmani ih smatraju delikatesom zbog specifičnog slanog okusa, koji poprimaju jer se za pečenja sav sok prelijeva preko njih;
paprčnjak ili *priponac* su prednje janjeće noge koji se tijekom pečenja na ražnju obogate sokovima koji se slijevaju na njih i postaju prava poslastica.

Zapirjati
lako zakuhati ili ako se radi u luku zapržiti da postane smeđe

Zapognjenec
(*slo.*) vrsta peciva (zapogniti – saviti, presaviti, previti)

Zaprečati
pokriti peku žarom i pepelom; staviti pod peku da se peče (Dalmacija)

Zaprečeni krumpir
krumpir u ljusci pečen na žaru ognjišta. Prilog pečenom mesu ili slanini

Zapreg
kecelja, pregača (Posavina)

Zapregaj
mala vreća koja se veže oko pasa u koju se odlaže ubrana trava ili lišće

Zapržak
zaprška ili zafrig svjetlije ili tamnije prženo brašno na masti (ili maslacu). Umjesto zaprške juhe se mogu zgusnuti i razmućenim jajima. Razlikujemo:

svijetli zapržak	za prigotavljanje bijelih umaka (bešamela i veloute), juha i za neka jela koja moraju ostati svjetlija
tamni zapržak	za tamne osnovne umake, za zgušnjavanje smeđih osnovnih umaka. Tamnu zapršku dobijemo tako da brašno dulje pržimo

Zapržiti
brašno na masti (ulju, maslacu) zapržiti, doliti vodu ili juhu i sve dodati jelu koje se prigotavlja, npr. varivu

Zarac
sirutka koja je preostala od procijeđenog sira, prokuha se, procijedi kroz krpu i sir koji se dobije zove se zarac. Takav sir se suši na suncu

Zarebnjak
(ombolo, žlumpert) dio svinjskog karea (istarski naziv). Meso se natrlja solju, paprom, iskosanim češnjakom i lovorom – i suši 10-15 dana. Poslužuje se izrezano na ploške ili pečeno na gradelama ili u tavi na malo maslinova ulja. Zarebnjak izrezan na ploške, popržen na ulju i preliven rastopljenom masti može se sačuvati za poslije.

Zarebrna
(*slo.*) pečenka

Zarebrnica
(*slo.*) kare, karmenadl

Zarf
ukrašena metalna čašica od srebra, mjedi ili zlata za filđan (findžan), tj. u koju je uložen fildžan. (BiH)

Zaseka
na poseban način pripremljena sitno mljevena slanina, konzervirana za zamašćivanje jela

Zasičak
obrezan prut loze do dva pupa

Zaslon
pregača (Lika)

Zastor
pregača

Zastrug(a)
1.čančić, čanak, zdjelica od drveta sa poklopcem; 2. zagorjeli dio hrane na dnu lonca (Posavina)

Zavajun
tučeno žumance sa šećerom, pojačano prošekom; davalo se djeci za snagu

Zavitek
(*slo.*) omot, svitak,

Jabolčni zavitek	savijača od jabuka
Sirov zavitek	savijača sa sirom

Zatop
popržena iznutrica zalivena mašću i na taj način konzervirana. Poslužuje se kao hladni narezak.
Specijalitet, zatop, vrlo je sličan tlačenici i po sastavu i načinu dimljenja. Osim mesa, iznutrica, stavlja se pileće bijelo meso, čvarci i začini. Dimi se na suhoj bukovini i grabovini s dodatkom borovnice

Zbornjak
Od brašna, mlijeka, masti (mladinska mast – mast peradi), jaja, soli i kvasca umijesi se tijesto kao za kruh. Dvaput se premijesi. Od manje količine tijesta oblikuju se ukrasi: ptičice, ružice, zavojnice, koje ste stave na gornju površinu. Peče se u kalupu, na laganoj vatri da ukrasi tijesta ne pogore. Zbornjak se pekao u Koprivničkom Ivancu, Kunovcu i drugim selima zapadno od Koprivnice, nosio se na blagoslov i jeo za uskrsni fruštuk.

Zdelinek
viseća polica za zdjele i tanjure

Zdelje
posuđe (Međimurje)

Zdeljnjak
stalaža za suđe

Zdenčina
voda iz zdenca

Zdihalje
začinsko bilje (Međimurje)

Zdila
zdjela, posebno oblikovana za posluživanje jela
To je gotova radost, čim je puna zdila na astalu.

Zdjeka
mala zdjela

Zdjela
čanak, činija, kopanja, paniva, plitica, terina, vagan, skudela, škudela, zdila (zdjela iz gline ocakljena; drvena zdjela u kojoj se kuhačom gnječi krumpir; poklon za Božić (Mljet); limena posuda iz koje su jeli vojnici; šalica za kavu (Račišće; otok Korčula)

Zdjelnjak, Zdelnjak
zidni stalak, za odlaganje zdjela

Zdrača
kost od ribe

Zdrepat
zdrobit

Zdrob
krupica, griz

Zec
kajmak na kuhanom mlijeku (Posavina)

Zečak
grašak

Zeje
povrće; vrsta zeja: artićok, babji zub, baćir, biž, blitva, bob, bobica, broć, broskva, divji špinat, divja blitva, divja loboda, dračevica, fažol, gorčik, konjsko kopito, kopar, koromač, kostrić, kukumar, kupus, loboda, luk pojski, matar, mravinac, pardej, radić, ratižej, riga, rikula, ripa, spinat, škalonja, tušć, žutinica ...
Ono što nije iz vrta, što raste samoniklo zove se – *divje zeje*

Zejtin
(*ar., turski* zeytin – maslina) maslinovo ulje i ulje uopće

Zejtin-tane
(*ar. per*.) plod maslina, maslina

Zelena menestra
vrsta jela od suhog mesa i kupusa (Dubrovnik)

Zeleni bardak
zemljani vrč, zeleno obojen, kojim se nude gosti rakijom za vrijeme slave

Zeleni pasulj
mahuna

Zelenik
soparnik, ulenak; vrlo staro jelo koje se priprema od zelja (blitve), brašna, malo luka i ulja. Nakon što se umijesi tijesto, razvalja se vrlo tanko kao za rezance, i to dva tanka komada. Blitva izrezana na rezance posoli se i izmiješa s uljem, stavi na jedna dio tijesta i pokrije drugim. Krajevi se dobro stisnu i sve se zajedno umota, krajevi se spoje tako da je sve u zatvorenom krugu. Ovako sačinjen zelenik – peče se na ognjištu, na zagrijanom kamenu s kojeg se pomete žar i pepeo, i opet se sve stavi na „zelenik“. Kada je pečeno, nabubri, izvadi se i opraši od pepela. Luk se izreže i batom usitni, pospe se po izrezanom „zeleniku“ i jede. Ovako se radi običan (svakodnevan) „zelenik“ a za gozbe (svečane prilike) puni se suhim grožđem i, kad je gotov, pospe šećerom. Neki „gastronomi“ pogrešno govore - prisnac ili soparnik.

Zelenje
mrkva, peršin, celer, luk

Zelnica
voda od kiselog kupusa, rasol

Zelenka
vrsta smokve zelene kora

Zelenjava
(*slo*.) zelen, zeleniš (za juhu)

Zelenjavna juha
(*slo.*) juha od povrća

Zelenje
sve vrste zelenog povrća

Zeleščevec
(*slo.*) travarica, rakija s eteričnim uljima mirisnih trava

Zeleni bardak
zemljani vrč zeleno obojan iz kojeg se poslužuje rakija samo o slavi i velikim svečanostima

Zelnica
voda od kiselog kupusa, rasol.

Zeljanica
zeljanka, zelenik, zeljanik; 1. kolač (pita) od zelja, jede se za Božić (Lika); 2. savijača u kojoj je kao nadjev sjeckano zeleno povrće s kajmakom i jajima (Posavina)

Zeljanik
zeljank, zelenik; vidi: Anita

Zelje
riječ *zelje* vuče korijen iz staroslavenske riječi *zel* koja označava nešto zeleno. Nekada su se pod zeljem podrazumijevale jestive, samonikle biljke, osobito iz porodice loboda i dvornika. S vremenom, uvođenjem kulture glavatog zelja, nastala je podjela na divlje i pitomo zelje, da bi postupno taj termin gotovo isključivo značio uzgojeno, pitomo zelje. O tome svjedoče i narodne poslovice:
od pitoma zelja trbuh ne boli;
svega časa po zalogaj, a zelja se nabalaj;
bez zelja nema veselja kao i termini „zeljanica“ (pita od zelja), „zeljarica“ (prodavačica zelja). Danas je taj termin proširen u Varaždinštini, Međimurju, Hrvatskom zagorju, a i među žumberačkim katolicima.
Riječ *kupus* potječe od talijanskog „capuccio“ što znači „kapica“, a to je lokalni izraz za kupus proširen u sjevernoj Italiji, umjesto danas službenog „cavolo“. Obje riječi označavaju pitomo, glavato zelje. Istoga je podrijetla i naziv za kapucinski red. Izraz se na području Hrvatske bilježi od 15. stoljeća. Pretvorbom „C“ u „s“ nastao je izraz „Kapus“, koji je i danas raširen na Rabu, Cresu i u Istri. Daljnjom pretvorbom „a“ u „u“ nastao je danas najrašireniji naziv *kupus*, koji je u početku označavao sve kupusnjače (broskva, cvjetača, kavolin, prokula i glavati kupus), a s vremenom sasvim određenu – glavati kupus. Danas je taj izraz proširen u istočnoj Istri, Primorju, Dalmaciji, Dubrovniku i dijelovima kontinentalne Hrvatske koji govore štokavskim narječjem.

Zelje uživo
koromač, zelje, blitva, svinjak, (mala paprat), krumpir, luk pirjan na ulju uz dolijevanje vode. Prilog kuhanim kobasicama

Zeljo
grah zelenkastožute boje (Posavina)

Zera
mrvica

Zerde
hladno jelo, vrsta kompota. Na rijetko kuhana ostupana pšenica ili riža, zaslađena medom ili šećerom i začinjeno cimetom.

Zerdelija
1. rezdelija (*perz.*) vrsta rane šljive; 2. vrsta divlje šljive (Posavina)

Zero
najbolja vrsta brašna, nulerica

Zerzevat
(*perz*. zarzavat) povrće, zelen

Zdelinek
viseća polica za zdjele i tanjure
Zgolj vino
čisto vino

Zgratati
ribati

Zidana peć

Peć napravljena od cigle, blata i dijelova koji su od metala (vrata ložišta, gornja ploča, pećnica).

Zijafet
(*ar.*) gozba, objed ili večera s više raznih jela i za više gostiju

Zimnica
1.vrsta smokve koja zri u studenome; 2. hrana spremljena za zimu
Ne strašimo se zime kad je zimnica u špajcu i pod odžakom puno divenica i šunaka.

Zimnjača
jabuke i kruške koje dozrijevaju početkom zime ili krajem jeseni (Posavina)

Zimsko bijeljenje voćaka
Mnogi voćari premazuju vapnom svoje voćke u periodu zime i ranog proljeća, osobito u hladnijim područjima kao što je Gorski kotar. Osim korisnosti to ima i estetski razlog jer je voćnjak puno ljepšeg izgleda. Razlog premazivanja vapnom je sprječavanje pucanja kore debla i nižih grana krošnje voćaka, te tako onemogućiti i ulazak patogenih mikroorganizama pod koru. Kad se temperatura zraka u proljeće poveća, voćka iz svojih zaliha u korijenu prenosi hranjive tvari u krošnju kako bi oformila lišće i reproduktivne organe. U rano proljeće za vedrih dana temperatura zraka se može povećati dok se u noći temperatura može spustiti ispod nule i dolazi do zamrzavanja sokova i do pucanja kore voćaka, naročito na strani koja je bila najviše izložena suncu. Ranu na voćki napadaju razni patogeni mikroorganizmi koju uzrokuju bolest i kod većih oštećenja može cijela voćka propasti. Bijeljenjem voćke sprječavamo pucanje kore, jer bijela boja odbija sunčeve zrake, te neće doći do zagrijavanja debla i pucanja kore. Bijeli se u dva navrata. Početkom prosinca za razdoblje zime i u rano proljeće da bi spriječili prerano kretanje vegetacije.
Za što uspješnije bijeljenje koristite hidratizirano vapno u koje dodajte 10 posto soli i 10 posto sumpora smočenog u vodi, što će očuvati voćke od naseljavanje štetnih organizama.

Zizib

starinska sorta grožđa tvrdih ljubičastih bobulja, vrsta stolnog grožđa (Dubrovnik)

Ziznjak
(*slo*.) odojak, prasence

Zizula
žižola (voćka)

Zlačane jabuke
rajčice

Zlatna šajba
- kulinarska izložba ili „salamijada“ održava se od 1987. godine u Samoboru, s autohtonim kobasicama (češnjovki, salama i drugih suhomesnatih proizvoda. Ocjenjivački sud proglašuje najbolji proizvod „salamijade“. Jedan od poznatih proizvoda je i „Samoborska salama“ autohtona salama koja je postala robna marka Zagrebačke županije.

Zlijevanka
Zlevanka, uljevača; kolač od kukuruznog brašna (ili običnog), mlijeka, vrhnja i jaja. Pripremljena smjesa izlije se u posudu i peče u pećnici (odatle i naziv).

Zlivanjka
(*slo*.) zlevanka, vrsta jela od brašna i mlijeka

Zloješan
prebirač u jelu, koji mršavo jede

Zmedenci
(*slo.*) vrsta peciva

Zmesni kruh
kruh od dvije vrste brašna

Zmiščica
(*slo.*) zimska jabuka

Zmleto
samljeveno

Zobura
krupica, velike mekinje, posije (oštro samljeveno)

Zoc
(*njem*. Satz) talog od kuhane kave

Zoganj
kuhinja odvojena od kuće

Zoka
jelo od kukuruznog brašna (Dinara); kukuruzno brašno se umijesi kao za kruh samo bez kvasa (germe), U tijesto se doda narezani krumpir, *kapula* (luk) i ako ima stavi se grožđe. Peče se ispod peke na ognjištu ili u *tećі* na *špakeru*.

Zornjača
riba ulovljena u zoru

Zos
umak

Zrezek
(*slo.*) odrezak, „šnicl“ - dunajski (Bečki), pariški, naravni odrezak („naturšnicl“)

Zvarek
(*slo*.) uvarak, dekokt

Zvariti
(*slo.*) uvariti, svariti, skuhati, ukuhati

Zverina
divljač

Zvrčići
izrezana jufka (*smrzgana* – zgužvana) popečena u tavi na maslu, polita kiselicom i začinjena istucanim češnjakom

Zvrka
savijača, rola (BIH)

Ž

Žafran
šafran (začin)

Žaladija
hladetina

Žalfija
kadulja, koristi se najviše za marinade, ribu i jela od svinjetine. Odlika talijanske kuhinje

Žamak
svježi komadić mladog sira tek izvađen iz kotla (Vodice)

Žamavka
u kotlu preostalo mlijeko, kad se izvadi žamak (Vodice)

Žara
1. kopriva; 2. (*tal.* gharra) velika zemljana posuda duguljastog oblika, amfora

Žban
1. drveni uspravni sud od duga za vodu, vino, med (Buzet); 2. drvena posuda s ručicom izrađena iz debla vrbe u jednom komadu u koji se usadi dno (iz te posude pije se po redu vino ili voda)

Žbana
sud za pravljenje maslaca

Žbanj
1. bakrena posuda od 4 oke ulja; 2.drveni uspravni sud od duga za vodu, vino, med (Dalmacija); 3. drvena posuda sa ručicom izrađena iz debla vrbe u jednom komadu u koji se usadi dno. Iz te posude pije se po redu vino ili voda (Posavina).

Žbanja
visoka posuda od duga, s dvije uši u produženju duga na vrhu, sa zaklopcem od drva, za mast.

Žbanjica
1. drvena posudica za zahvaćanje vode za piće; 2. drvena posuda za mast (Korčula)

Žbatiti
(raz)mutiti jaje, (is)tući jaje, (iz)mutit vilicom (pinjurom) u tanjuru (npr. kajganu) od *tal.* sbattere

Žbrovada
kuhani kiseli kupus s pršutom ili svježim svinjskim mesom (Istra)

Žderat
1. pohlepno, halapljivo i mnogo jesti
Sad više ne ždere i ne loče, burag mu njegov prožđrljivi, razbolio se.
2. piti alkohol, opijati se
Ne žđere i dođe kući trizan kad nema novaca.
3. jediti se, uzrujavati se, sekirati se
Kako me ne bi žderalo kađ sve popije što zaradi.

Ždrače o rib
riblje kosti

Ždrokalj
gutljaj (Benkovac, Dalmacija)

Ždrokat
štrokati; 1.halapljivo gutati hranu i piti tečnost (napola žvačući — *Diniško se uvuko u špajc i ždroka;* 2. udaranjem miješalicom pri kuhanju, pečenju palente, miješati palentu…

Železnak
željezni lonac za kuhanje žganaca

Žemlja
(*njem.* Semell; *lat.* Simile) žemlja, zemička, žemička

Ženitnina
(*slo.*) svadbena gozba

Žetak
velika drvena kaca za pretakanje vina i sakupljanje grožđa (Čilipi)

Žeti
1. srpom sjeći stabljike žita s klasjem, brati skidati žito; 2. ubirati plodove rada

Žetva
1. košenje i skupljanje žita
Svi su kosci stigli, rano ujtro počece žetva.
2.vijreme žetvenih radova
Tek je početak juna, a taka je vrućina ko da je žetva.
3.rod, ljetina, prinos
Napunio sam obadva tavana, odavno već nije bila tako dobra žetva.
4. rezultat nekog rada
Kad budneš bolje znao da radiš, biće i žetva obilnija.

Žetveni radovi
radovi u polju: oranje, kopanje, sijanje, kosidba, žetva usjeva, orezivanje, okopavanje; branje voća, kukuruza, grožđa, maslina; kolinje, sve su to radovi u kojima se ispomaže jedan drugom (rođaci, prijatelji). Nakon napornog rada slijedi i veselje i užitak uz pjesmu, svirku i obilnije jelo, zbog zadovoljstva dobro obavljena posla.

Žeženjat
osobito pokorno postiti, postiti o kruhu i vodi

Žežin, žižin
dan prije blagdana, veliki post (uoči velikih svetkovina, kao na Badnjak, uoči Velike Gospe, na Veliki Petak); činiti žežin - postiti

Žežinati
postiti uoči velikih svetkovina, kao na Badnjak, uoči Velike Gospe, na Veliki Petak

Žgajne
žganje; pečenje

Žgajnček
lonac u kojem se kuhaju žganci

Žganci, žganjci, palenta, pura
na vodi kuhana kukuruzna krupica u obliku guste kaše, može se pripremiti od pšeničnog ili heljdinog brašna.
Bota, cicmara, gloda, greba, jaglji, kaša, palenta, polenta, prpa, pula, pulenta, pura, žganci, žganjci... samo su neka od imena za jelo od kukuruznog brašna ili krupice, koje je nekad bila skromna hrana, uobičajen obrok u domovima „naših starih“ a danas neizbježan dio modernog kulinarstva.
Riječ *bogečka bota* – odnosi se na prosjački štap u Međimurju, što također ukazuje na pojam i obilježja jela i pripadnika određenog društvenog sloja.
Žganci, pura, palenta, poslužuje se na različite načine, gušća ili rjeđa, sa kiselim vrhnjima, sa prepršenom slaninom, sa prženim čvarcima, sa zeljem i suhim mesom, sa kiselim zeljem i kuhanim krumpirima u cijelo, uz kiseli kupus i suho meso, šalšom od rajčice, kao prilog brudetima, divljači i mesu u umaku ili naprosto s vrhnjem ili mlijekom.
U kombinaciji s mesom, povrćem, sirom, mlijekom i fermentiranim mliječnim proizvodima sastavni je dio jesenske i zimske trpeze.
Ona se može se pripremiti i kao desert (sa mlijekom i šećerom ili kukuruzna zlevanka – ukusan kolač popularan u sjevernim dijelovima Hrvatske).
Pura, žganci, pripremljena od pravog kukuruznog brašna, samljevenog u pravom mlinu (nekad uobičajeno u vodenicama), mnogima je, danas, nepoznat okus i miris, za kojeg se može ustvrditi da je prava poslastica.
U različitim krajevima, naše zemlje, palenta, žganci ili pura kuhaju se i poslužuju na različite načine. Žganci se kuhaju s manje vode kako bi bili tvrđi, dok se negdje palenta jede umjesto kruha.
Brašno kukuruza najčešće je žute boje, ali može biti i bijelo i crno, sitno, srednje ili krupno mljeveno. Ovisno o količini vode u kojoj se kuha, palenta može poprimiti različitu konzistenciju. Manja količina vode u kojoj se kuha krupica znači i gušću, tvrđu palentu. Samim time, veća količina vode

osigurava rjeđu, kašastiju masu. Temperatura kuhanja, kao i vrijeme, također su faktori koji u konačnici definiraju okus i izgled ovoga obroka. Sve navedeno, omogućuje jednostavno spravljanje obroka sa „hiljadu ozračja“.
Žgance (puru) na otoku Pagu začinjavali su maslinovim uljem ili mješavinom meda, luka, umiješanog s vodom i malo ulja. Istarski običaj je prelijevanje mlijekom ili vrućom mašću (ili maslacem) i posuto ribanim ovčjim sirom.
Kad se ja naidem žganjaca, onda nema zime za mene

Žganci:
Stavi se kuhati dosta vode (najmanje 2 litre) u koju se doda malo soli. Kad voda zakipi u nju se stavi kukuruzno brašno mljeveno u mlinu (otprilike ½ kg). Drvenom žlicom gruda brašna presječe se na pola ili se prereže na križ i pusti se kuhati nekih ½ sata, a kad se skuha, voda se izlije u drugu posudu. Ostatak se dobro miješa dok se ne naprave žganci; ako su pregusti dodaje se voda u kojoj su se kuhali prema potrebi, ali moraju biti dosta gusti. Kad su gotovi, žganci se iz lonca vade s kuhačom, a drugom kuhačom od njih se režu komadići i stavljaju na tanjur. Onda se jedu na razne načine:
- s kiselim mlijekom
- s metenim mlikom ili metenicom
- s kuhanim kiselim zeljem (ili repom) začinjenim
lukom prepečenim na masti
- na župu krumpijerom (krumpir se nareže na
kockice, skuha u slanoj vodi i začini lukom prepečenim na masti i brašnu)
- s ugrijanim čvarcima
- s kuhanim suhim voćem)

Žganica
(*slo.*) rakija prepečenica, prepeka

Žganje
(*slo.*) rakija

Žganje vinsko	rakija od vina
Žganje žitno	rakija od žita, komodara
Sadno žganje	rakija od voća

Žganjček
gusena posuda za kuhanje žganaca

Žgvacet

Žgvacet s tjesteninom

žguacet, žvacet, zvacet; gulaš, umokac s meso;
1. autentični istarski 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);
3. 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).

Žibrica
koromač

Židčina
gusta tekućina

Žigavica
kopriva

Žigerica
jetrica i plućica
Ima li ča slaje nego ča je žigerica, crne i bela o janjčića, šufigana i šugu paričana.

Žir
1. voćka, voće; 2. žir od hrasta – stara je namirnica pastira od koje se prvo sušenjem i mljevenjem radilo brašno a nakon toga pekao kruh. Obzirom da postoji nekoliko vrsta hrasta tako je i žir imao razna imena, po okusu, kao npr.: *blagun, balgunj, sladumac, gorun* i *ljutik, ljutak.*
Žir se prvo sušio u zemljanoj peći da izgubi opor ili gorak okus. Pečen se mljeo u brašno. Od brašna se mijesilo kruh, kao od običnog brašna. Kruh je gnjecav i na prelomu se razvlači kao svila. Brašno žira se također miješalo i s običnim brašnom.
Pečen žir, kao kesten, također je bio prehrambena namirnica i jeo se kao pečeni kesten.

Žirovina
daća koja se plaćala za žir

Žirovnjak
svinja uhranjena žirom

Žitak
žito, hrana

Žitnik
kruh od raži

Žito
1. zajednički naziv za sve žitarice ili za više bilo kojih žitarica; 2. proso; 3. žitar – trgovac žitom; 4. žitarica – dereglija/lađa za prevoz žita; 5. žitnica – spremište za žito na gospodarstvu (ambar, spremnica); 6. žitnjak – žitnica, njiva na kojoj se uzgaja žito.
bijela strna žita – pšenica, ječam, raž, zob.
U našim krajevima za vrijeme Austro-Ugarske (1873.) najviše se proizvodilo žitarica, nešto manje gomoljika, sočivica i industrijskog bilja. Među žitaricama prednjačile su zob i raž, pa pšenica i kukuruz. Među gomoljikama sve više prevladava krumpir koji je već tada po proizvedenoj količini bio na prvom mjestu. Do kraja stoljeća još će porasti proizvodnja krumpira, kukuruza i pšenice. U Hrvatskoj se sredinom šezdesetih godina najviše proizvodi kukuruza, zatim raži, zobi i pšenice. Isti je poredak i u Vojnoj krajini. Od ostalih proizvoda najviše se u Hrvatskoj i Slavoniji, pa i Dalmaciji, gajio kupus, pa repa i tek na trećem mjestu je bio krumpir. U Vojnoj krajini je kupus na prvom mjestu, krumpir na drugom, a repa na trećem. Šećerna repa još nije jače bila prodrla u hrvatske zemlje iako je u Češkoj, Moravskoj, Šleziji pa i Ugarskoj već bila značajna industrijska biljka. Glavna žitarica i osnovica prehrane u Hrvatskoj, Slavoniji i Vojnoj krajini bio kukuruz koji je tada davao izdašniji prinos od pšenice, a uspijevao je i u brdovitim predjelima s lošijom kakvoćom zemlje. Na drugom mjestu je zob koja je služila za prehranu konja, ali i ljudi, osobito za nerodnih godina.
Iza žitarica najvažnija kultura bila je vinova loza.
Vidi: Kukuruzenland

Žitovac
ječmeni kruh

Žitovka
komadara, rakija od raži

Živače
živina; živad, perad

Živina
stoka, perad

Žižalica
pogača koja se radi iz tijesta za kruh koje se nije potpuno diglo. Pogačice se oblikuju kao pljeskavice (debele pola centimetra), peku na ploči štednjaka. Peku se s obje strane i poslužuju s kajmakom (*žiža* – nešto što se pali, fitilj, korda; *žižak* – stijen u lampe na petrolej).

Žličnjaci
parenci, štrunjci; rijetko tijesto od brašna, kvasca, jaja, ulja, ovčjeg sira i ribanog sira u obliku žličnjaka. Kuha se u slanoj vodi- Poznati su i kao „kroflini“

Žličnjak
mjesto gdje stoje žlice

Žlinkrofi
žlikrofi, idrijski žlikrofi (slovensko narodno jelo) jastučići od tijesta koji mogu biti punjeni sirom, pekmezom od šljiva, kajsijama, pirjanim kupusom ..., i kuhani u slanoj vodi

Žlundra
(*njem.* Schrunde – ispucana koža) žila, tetiva u mesu, nevrijedno meso, neprikladno za jelo

Žljempati
velikim gutljajima i velikom količinom tekućine gasiti žeđ (npr. vodom)

Žljuh
gutljaj, srk

Žmah
okus, tęk, gešmak; osjećaj koji izaziva jelo u usima

Žmahen
žmahno; ukusan, tečan, dobar za jelo

Žmara
kul. *lok.* čvarak; ostatak od čvaraka

Žmire
1. čvarak, ocvarak, cvirak, ocvirak; 2. jelo: kao žitka cicvara od masti i brašna

Žmul, žmulj
1. pravljeno, nenaravno vino; 2. žmul; čaša od stakla (Istra, Dalmacija)
Jedan žmul vina potli obeda je spiza,
dva žmula da ugasiš žej,
tri da se rašćakulaš, četire da se raspivaš, a pet da se piti invijaš.

Žnjači
žeteoci (Međimurje)

Žolca
(*njem.* Sulze) žulica, hladetina, drhtalica, sulc, aspik, piktija

Žonta
kominjak, piće koje se dobije sipanjem vode i šećera u kom

Žret
žderati

Žrnik
zidana ograda pred ždrijelom krušne peći

Žrnovski makarun
domaća šuplja tjestenina (od fino mljevene pšenice) s Korčule (poslužuje se s komadićima mljevene govedine u umaku poput pašticade)

Žrvanj
naziv iz mlinarske terminologije;
1. ručni mlin, 2. mlinski kamen, mola; (sačuvano u toponimiji: Žrnovo – Korčula; Žrnovica rijeka u Poljicama, nekad se zvala Badi; Žrnove jame – kod Ozlja)

Žrvanj je naprava za ručno mljevenje, u domaćinstvima, da bi se dobilo brašno za *brašnjače*, *bazlamače, kukuruzni kruh*, ……. Osobito je bio dobar za mljevenje mladog, svježeg kuruze kojeg se sušila odmah nakon pobiranja *z betva*, a kukuruz se sušio u krušnim pećima.
Na četiri noge stol od *planke*, na njemu limeno okruglo kućište u kojem je smješten donji i gornji kamen. Donji kamen miruje. Kroz njega u sredini izbušen je otvor (rupa). Kroz nju prolazi drvena osovina - *klin*, a na njega je postavljen drugi, gornji kamen koji se okreče ručnim pogonom. U sredini kamena je drveni križ koji nije izbušen do kraja, nego se oslanja na klin. Podizanjem klina kroz postolje povećava se razmak između donjeg i gornjeg kamena i tako se regulira debljina brašna, meljave. Sa strane kraj donjeg kamena kroz rupu drvenom stolu curi brašno u posudu, obično pletenu simplu ili *drvenu grovaču* (grohaču). Iznad stola je drveni okvir, u gornjem dijelu okvira izbušen je otvor koji je uperena prema sredini samog kamena. U taj otvor ugurava se štap, palica koja ima na donjem dijelu metalni štift zaboden u gornji kamen. Tim štapom se vrti gornji kamen, *melaj*. Lijevom rukom se vrti, a desnom se ubacuje kukuruz, pšenica, raž, …..

Žubno
žumance

Žubrovka
rakija začinjena tom biljkom (hierochloe odorata), darica, darika vidi: Leksikon pića

Žućenica
jestivo samoniklo bilje gorkog okusa (Dubrovnik)

Žufenjaki
vrsta kolača iz Podravine od koštica bundeve (šufa), tj. kukuruznog brašna, maslaca, šećera i soli. Konzumiraju se uz kiselo mlijeko

Žugica
guščica

Žuhko
gorko

Žukla, žuklo
ukusno piće od malo vina i više vode

Žuljica
hladetina

Župo
župa; juha (Dalmacija)

Župnjak
vrsta božićnog kolača

Žur
sirutka s komadićima sira unutra

Žurči
žurčić; čvarci (Krk)

Žvacet
žgvacet umokac s iskosanim mesom

HRVATSKA MITOLOGIJA, bogovi „ića i pića“

Sedam vila Ladarica

vila Ladarica

Dajbog

Stribor

Perun

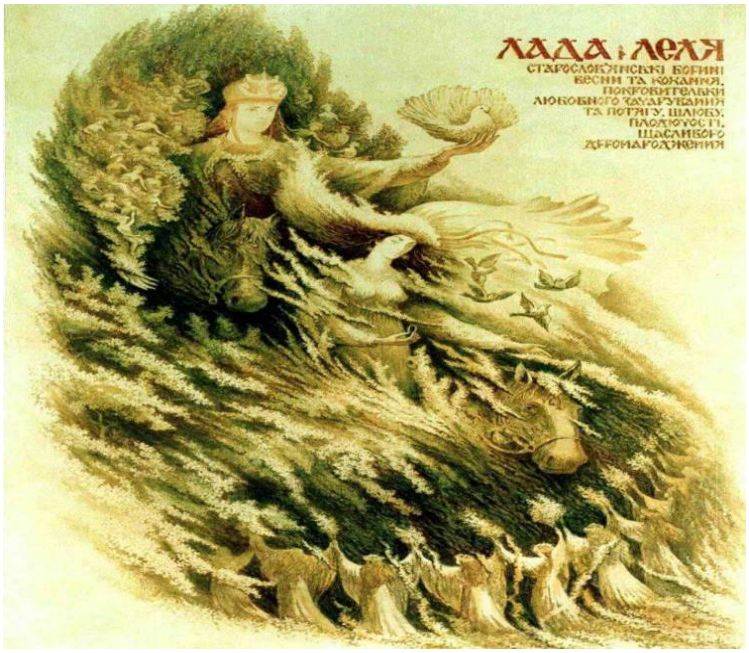
Perunu je posvećen hrast

Veles

Svarog, Svantevid

Jarovit

Svarožić



Lada

Morana

Jarilo

Vesna

Vile rusalke izuzetno lijepe djevojke zlatnih kosa i s krilima, odjevene u duge, prozračne haljine i naoružane strijelama. One žive daleko od ljudi, po planinama (planinkinje, zagorkinje), pokraj voda (vodarkinje, brodarkinje) ili u oblacima (oblakinje)

Za razliku od starogrčke, rimske i ostalih starih mitologija, starohrvatska je vrlo šturo zapisana, iz nje saznajemo običaje štovanja pojedinih božica i bogova, kao i o Sunčanim ratnicima, koji su dvanaestoplemeni narod Hrvata. Pod tim se imenom prvi puta spominju prije pet tisuća godina u središnjoj Aziji, oko gorja Pamir, a od početka sedmog stoljeća i na istočnim obalama Jadranskog mora. Kako do dodira s kršćanstvom nisu bili pismeni, njihova se vjera može rekonstruirati samo prema malobrojnim i najčešće nepouzdanim izvorima, kao što su zapisi kršćanskih misionara. Obzirom da misionari nisu poznavali slavenske govore lako je dolazilo do pogrešnih zaključaka i zabilješki koje su se prenosile dalje, bilo u pisanom obliku ili u legendama. Čak su i naši renesansni pisci (Držić i Gundulić) nenamjerno usvojili izmišljene likove kao npr. Lero (122.) i Dubrava (123.).

Naselivši, naši preci, u nove prostore i da bi ga doživjeli kao svoj morali su ga urediti prema svojim bogovima, kao što bi i sami bogovi uredili svijet i svoje sveto mjesto. Nakon usvajanja kršćanstva zadržali su i drevne običaje koji su im bili „garancija“ da će se sve odvijati svojim redom, ako i oni ispunjavaju svoje „obaveze“ prema starim bogovima.

Zanimljiva je i legenda (iz doba Rimljana) o Krapini – kneževini (kao kolijevci svih Slavena), na čijem je čelu bio knez Hrvat i imao sinove Čeha, Leha i Meha te kćer Vilinu.

Bizantski car Konstantin Porfirogenet (vladao od 945-959) u djelu *„De administrando imperio“* kaže da su Hrvati došli u današnju domovinu pod vodstvom petorice braće (Kluk/*Klukas,* Lobel/*Lovelos,* Muhlo, Kosjenac/*Kosences* i Hrvat/*Hrobatos*) i dvije sestre (Tuga i Buga).

Stari Hrvati seleći se iz stare domovine u nove prostore nosili su sa sobom materijalne predmete koji su im bili potrebni za život (uporabni alati, preslice, rala, jarmovi, kola, nošnje ..) kao i sav duhovni svijet koji uključuje religijski svjetonazor, vjerovanja, kazivanja, običaje i obrede. Uz vojne časnike imali su i one koji su se brinuli o duhovnom životu, neku vrstu vračeva – *žreca*. Oni su u svojim glavama nosili cijelu mitsku sliku, nenapisani mit. Kazivanja su se znala napamet i prenosila usmenim putem, a onaj koji ih je znao kazivati bio je vrlo cijenjen u zajednici. Nakon što su se smjestili u novom – određenom prostoru, dužnost žreca bila je da na pravo mjesto postavi bogove i božanstva.

Vjerovali su da cijelim svijetom upravljaju božanstva za koja su smatrali da imaju ljudsku priliku i ljudske osobine. Niže od bogova bila su riječna i druga božanstva, od kojih se do danas sačuvaše u pučkoj uspomeni zmajevi i vile. Svojim božanstvima obraćali su se molitvom i prinosili im žrtve, obično volove, ovce i različite plodove. Pri žrtvovanju se pazilo na znakove po kojima bi vješti ljudi proricali budućnost (124.). Žrtvu je prinosio zadružni domaćin ili župan (glavar) nekog plemena. Za sudbinu nisu znali, ali su ipak vjerovali da neka božanstva vladaju čovjekom, to su bile suđenice ili rođenice (tri vile koje tri večeri po djetetovu rođenju dolaze odrediti mu sudbinu, osobito dan smrti). Ljudska je duša po njihovu vjerovanju bila besmrtna, a zvali su je nav (drugi svijet), ona nakon tjelesne smrti nastavlja u raju onakav život u kakvom se nalazio čovjek kad je promijenio svijet. Zbog toga su se Stari Hrvati u nesretnom ratu dragovoljno ubijali, da ne bi pali u ropstvo, jer je bolje umrijeti kao slobodan čovjek.

Mnogi kršćanski običaji, *bojanje pisanica* ili *kićenja bora* imaju traga i u starim donesenim običajima. Današnja riječ *bor* za okićenu jelku ima svoje ishodište u bivaku boga Peruna – *drvu boru* – stablu svijeta.

Kao bogovi u drugim mitologijama tako su i naši imali „svoje“ besmrtno piće - ***amrita*** (piće od *ječmenog soka*; upućuje na pivo, *mlijeka,* i *meda*) ili drugim riječima - *ambrozija* i *nektar*.

Stara narodna pića:

Mlijeko s medom
Sastojci: 10 dag meda, 1 l mlijeka, 1-2 žumanjka.

Za djecu i bolesne - prvo se dobro izmiješalo žumanjke s medom i polagano dolijevalo, uz miješanje, zagrijano mlijeko.
Za odrasle - medu polako dolijevajte zagrijano mlijeko i izmiješajte.

Mlijeko s pivom

Sastojci: 1-2 žumanjka, 4 dag šećera, 0,5 l mlijeka, 0,5 l svijetlog piva (ječmeni sok).

Žumanjke i šećer pjenasto umutite, polako, uz stalno miješanje, dolijevajte vrelo mlijeko. Izmiješajte i dolijte pivo.

O hrvatskoj mitologiji pisali su: Petar Zoranić (Ninjanin Petar Zoranić; 1508-1569: 20. rujna 1536. završio je svoje „Planine“, prvi izvorni roman na našem tlu /alegorijsko-pastirska idila/ ,tiskan 1569 u Veneciji), Ivana Brlić Mažuranić, Natko Nobilo, Vladimir Nazor, Franjo Ledić, dr. Sušić, Ivan Gundulić (o vilama i o borbi Svanimira sa Črtom), Petar Preradović, Louis Léger, Nikola Gržetić-Gašićev, Helmold (njemački svećenik i povjesničar), Pavao Josip Šafarik, Ivo Pilar, Marinko Marinović (Junaci hrvatskih mitova; Večernji list, listopad 1993.), prof. Veseljko Velčić, Radoslav Katičić …..

Nažalost mitologija Starih Hrvata nema pisanih spomenika kao mitologija Grka, Latina, Kelta ili Germana, ona je sakupljena prema legendama što su ih ljudi skupljali i bilježili prošlih stoljeća. Gradeći kršćanske crkve na mjestima starih svetilišta Hrvata izgubilo se u nepovrat mnogo toga, kao što se i promijenila slika našeg: „krasa“ u Primorju, Dalmaciji, Hercegovini. Poznato je da su puste goleti našeg Primorja nekad bile gusto zarasle šumom. Gdje je danas goli krš, ondje su prije 1000 godina stajale guste šume. Dok je bilo šume, žuborili su po našim primorskim bregovima i gorama potočići i potoci, na što nas podsjećaju mnoga imena mjesta i zaselaka. Danas su ostale samo vododerine, kao nijemi spomenik na prošlost. Nin, nekad ponosni hrvatski kraljevski grad i sijelo hrvatskog biskupa („episcopus chroatensis“), bio je već u pogansko doba religijski znatan.

Velebit (park prirode i nacionalni park, „planina koja je branila i hranila“), vilovito gorje i duga gorska kosa, koja se pruža od Senja do Obrovca, ima izrazito mitološko značenje, a Velika i Mala Paklenica možda su i sama vrata ulaza u Sveti Nav i obitavalište bogova.
Drugi izvori govore nam da bi obitavalište bogova mogla biti i Učka u Istri.

Učka (park prirode), najveća istarska planina koju u pojasevima okružuju pitomi kesteni, maruni, grab s obiljem lovora, hrast medunac i bukva, pašnjaci s glavočikom i crvenim zvjezdastim ljiljanom, gdje se, na zapadnim obroncima, u kršu okomito steru u nebo visoki vapnenački stupovi, kameni tornjevi, nalazi se i planinski vrh (881 m) Perun, možda i sjedište - boga gromovnika. U neposrednoj blizini nalazi se i zaseok Trebišta koje ukazuje na staru riječ *trebišće* – koja se odnosi na riječ *treba* – žrtva. Obližnja gudura – Potočka vala – skriva potok i divlje stijene, dok je izvor na mjestu koje se zove -Voloski kuk (Volos, bog stada i pašnjaka). U dužini od četiri kilometra postoji – mitsko povijesna staza „Trebišća – Perun“ s trinaest poučnih ploča koje su upotpunjene ilustracijama. Na području Hrvatske ima još lokaliteta koji predstavljaju Sveti prostor starih Slavena od kojih potječemo i gdje su mitovi duboko zakopani u prošlosti, i govore nam o vremenu prije kršćanstva, takav je predio primjerice i Žrnovica kraj Splita.

Na kraju spomenimo još i Sveti trokut Liburnije u pretkršćanskom dobu: Perun – Volosko (mjesto kraj Opatije) – Trsat (najstariji dio Rijeke; naselje na brdu iznad Rječine. Prapovijesna gradina Tarsatica. Poznato marijansko svetište).

Toponimi naših mjesta i planinskih vrhova puno govore o zaboravljenoj mitologiji.

Bilješke:

122. danas *reg*. pojam za derana, mangupa, fakina, obješenjaka – *svaka riva ima svoga Lera*; *lat*. erro – skitnica, potucalo.
123. narodno ime – Silvija, Silvana; šuma, šumarak, dubova /hrastova/ šuma; čest naziv lokaliteta i naseljenih mjesta; *prasl*. dobrava, dobrova.

Silvan je štovan kao bog plodnosti i pastira, a vrhovno je božanstvo u Delmata (pleme je nastavalo područje južno od rijeke Krke sve do Neretve, a u unutrašnjost negdje do polovice današnje Bosne), dok je jako štovan također na području Liburna koji su tada obitavali na današnjim prostorima istočne jadranske obale sjeverno od rijeke Krke sve do Grobničkog područja, a u unutrašnjost do rijeke Save.

Silvan, bog pastira i ovčara predstavljan je likom satira koji svira u sirange. Njegovi najčešći pratitelji na reljefima koji prikazuju Silvana su jarac i/ili pas.
124. običaj se najdulje zadržao u Lici, vidi: Sječenje pečenice za Božić - znakovi za proricanje.

Neki od bogova:

Bojana (Boja, Bojka, Slava, Slavka, Bobana)	boginja pobjede, časti, slave, mudrosti, okićena je maslinovim vijencem (simbol slave i pobjede) i lovorom. U njenu čast ratnici su običavali peći tuste volove za gozbu, a iz volovskih rogova pila se medovina. Posvećene su joj crvenooka grlica i kraljevski vivak
Boris (Boro, Borivoj, Borislav, Stribor)	bog strujanja zraka, bure, nevremena i hladnog vjetra. Zaštitnik bojovnika, lađara i mlinara
Črt (Černbog, Črtomir, Suronja, Paklenik, Zlomir)	bog tame i podzemlja. Sunčevi ratnici kao žrtvu prinosili su crne ovce i kozlad, crna goveda i pijetlove. Prikazan je u obliku čaglja.
Davor (Dag, Dado, Davorin, Davorko)	zaštitnik prijateljstva, kumstva, pobratimstva; ratnik; kao žrtvu prinosili su mu jelena, kod pomiridbe (u ime boga Davora) ratnici su blagovali ovnovske pečenke. Posvećen mu je ričući jelen.
Divana (Živka, Živana, Živahna, Iva, Ivka, Ivana)	boginja poljodjelstva, žetve, berbe; primala je žrtve u obliku zečice, biljke mak i tankonogih ptica. Posvećena joj je skotna zečica
Domagoj (Domo, Dodan, Domovoj; prvi put se spominje hrvatsko ime Domagoj u Trpimirovoj darovnici)	kućni duh; zaštitnik doma, primao je u svoju čast na obiteljski žrtvenik (nakon obilnog jela i pila) medovinu i pšenična zrna
Janjina (Perunka, Strijelka, Svitogorka, Branimira, Ljelja)	božica munje i svetog ognja, svjetlosnih visina, vjenčanja i neugasle mladosti. Božica koja je povezana s Bijelom nedjeljom, kad se u pretkršćansko vrijeme slavio njezin dan. Perunika je bila zaštitnica ljubavi i braka. Posvećen joj je cvijet runolist i ptica milogrla vuga.
Jaroslav (Jarilo, Jarovit, Jaro, Jarimir)	bog jarosnog rata, ali i proljetne radosti, prikazan je kao lijepi mladić sa štitom, oklopom i mačem. Sin, boga Peruna, rodio se na posljednju noć stare godine i odmah ga je oteo Veles (bog podzemlja) i odvukao u drugi svijet. Vratio se u proljeće o čemu kazuje i narodna: „*Kuda Jura hodi, tuda polje rodi*“. Oko čela je stavljao bijelu traku koja na sredini ima grb s dvadesetpet izmjenično raspoređenih crveno bijelih polja. Ta traka donosila je pobjedniku pobjedu, a neprijatelju poraz i smrt. Na štitu mu je pisalo: „*Ako želiš mir, budi pripravan na rat!*“. Posvećeni su mu pas, djetlić i drijenak. (U posljednjoj noći veljače, Veljoj noći, na nebu je zasjala munja - prva grmljavina. Perunu gromovniku rodio se Jarilo, deseti sin. Odmah po rođenju po njega dođoše i oteše ga poslanici Velesovi. Odnješe ga u kraljevstvo mrtvih, u vlažno korijenje svetog stabla. Tamo Jarilo, odrastajući uz Velesove kćeri biva odgajan kao da je njegov te stasa u snažnog mladog boga. Veles, osim što je vladar svijeta mrtvih, zaštitnik je seljaka i stoke te nije bez razloga oteo Perunu sina. Učino je to kako bi se ovaj opet vratio svome ocu na suhi vrh svetoga stabla, kako bi, prolazeći uz cijelo stablo života, ljudima i životinjama donio bogatstvo i zelenilo, jer je Veles tak koji ima mnogo i to dijeli.)
Koleda (Koleša, Vida, Višnja, Svaruna, Božena)	kraljica mira, nebeska carica, zaštitnica braka. Posvećeno joj je raslinje šipak, breza, rašeljka; paun, a na žrtveniku - janjci.

	Predaja Sunčeva naroda kazuje da svake godine na Badnjak s neba dolazi Koleda roditi dijete - mlado Sunce. U ruci rođenog djeteta zablistala je Sveta knjiga obrubljena pletenom ornamentikom, a po knjizi rasute zlatne zvijezde - bila su to najstarija slova glagoljice. Djetetu su žrtvovana tri pjetlića, tri pogače - česnice, a pšenično zrnje za česnice moralo je biti vjetrom pometeno, sitom posijano, mlinom samljeveno i medom zamiješano, te još tri mješine medovine
Korab	bog mora, zaštitnik mornara i ribara. Posvećena mu je cvjetna lavanda i kadulja, drvo česmina i riba srebrna srdela (srebrnica)
Krešimir (Krešo, Krešan, Kreševan)	-bog topline, mira i razbora. Njemu u čast koncem proljeća paljene su vatre i žrtvovani golovrati pijetlovi.
Lađana (Lada, Ladika, Laca, Ladimira, Ladislava)	božica ljubavi i ljepote. Posvećena su joj jarebica, stablo jabuke i cvjetna ruža. Zaštitnica je glazbe, plesa, pjesme, igre i svirke. Vlast joj seže nebom, morem i zemljom. Putuje zlatnim kolima, u koja preže četveropreg rogatih jelena. Posvećene su joj kozica, stidljiva jarebica, stablo jabuka i cvjetna ruža
Morana (Mora, Morena, Moreta)	žena Črta; boginja smrti, straha i zimske nepogode. Posvećeni su joj tamni gajevi, vitki čempresi i bedeva (snažna) bunika
Mračaj (Mrač, Mračnjak, Markač)	božanstvo smrti. U obličju leptira odvodi duše umrlih prema zasluzi na drugi svijet. Pravedne u Sveti Nav, a zle Černobogu u Trtar. Duše bi se ponekad znale vraćati na zemlju u obliku daška vjetra ili letom ptice, najčešće gugutave grlice
Mutimir (Muto, Mušan, Mucimir)	bog kovača i lončara; velik je umjetnik. Posvećen mu je crni grab i ovan.
Perun (Porin, Porga, Porevit, Plivnik, Strahimir, Branimir)	gospodar neba, oluje i munje, kiše i duge, zraka i oblaka. Sudac je svim dušama. Pripadali su mu epiteti: sveznajući, svevladajući, prejasni, neumitni, osvetnik, veličajni gromovnik, hrvatski starenik. Posvećeni su mu bik, jarac, orao krilaš, drveće - hrast, lješnjak, orah, a od bilja perunika. Kao žrtvu Sunčevi ratnici prinosili su mu janjad, kozliće, voliće, praščiće i grlice. Ljudski rod zadužio je time što ga je spasio opakog vepra i podmukle zmije. Zamišljen je kao orao koji sjedi na suhoj ili zlatnoj grani na vrhu duba – bora i gleda na sve četiri strane svijeta, kako bi vidio što tko radi. Do njega sjedi kćerka, kukavica Mara i devet orlića koji su joj braća
Pribimir (Prvin, Pribina, Pribislav, Priština)	zaštitnik siromaha, prvorođenaca i vitezova. Nazvan još i Prvaneg, što znači vođa na vječnoj straži. Posvećena mu je patka i oskoruša
Radomir (Radimir, Radgost)	bog odvažnosti, ljudske volje i gostoljubivosti. U lijevoj ruci drži zdjelicu u kojoj se nalazi kruh i sol, a u desnoj dvosjeklu sjekiru
Radovan (Rade, Radan, Radas)	peharnik (poslužitelj) bogova, rođen je na zemlji. Bogovima donosi u zlatnoj tikvi (buči) vodu. Posvećena mu je jabuka, a u njegovu čast spravljalo se licitarsko srce
Rujana (Ruja, Rujka; Rudica)	žena boga Rujana. Boginja je plodnosti, vinogradarstva i uzdizanja duše iznad tijela. Prikazana je kao lijepa žena tamnoplavih očiju i crne kovrčave kose. Odjevena je u jareću kožu. Ljudima daruje svježinu duha i tijela, umjetnicima zanos stvaralačke snage. Rese je radost, milina i ljupki ples. S

	mužem Rujimirom ima sina Ruđera, boga mudrosti, i kćer Grozdanu, boginju zrna. Posvećena joj je crnoglava sjenica
Rujimir (Ruj, Rujan, Rujislav)	bog berbe, vina, vinograda, slatkog voća. Svečanosti su bučne i raskalašene. Oko čela nosi vijenac grozdova, a u ruci štap obavijen lišćem loze ili košaricu punu grožđa i voća, oko njega širio se miris vina. Posvećen mu je jelen
Sirin (Sirimir, Sirislav)	bog je i zaštitnik pastira. Najdraža životinja mu je ovca i zaštitnik je janjadi. U mnogim krajevima se još uvijek za janjeće runo sačuvao izraz - sirina.
Svanimir (Svane, Svance, Svantevid, Svinimir, Zvonimir; Dajbog)	sin je svemoćnog Svaruna i uzorite Kolede, bog sunca i svjetlosti, , bez njega nema života, sreće i plodnosti, vedrine ni bistrine, znanja, razuma i nadahnuća, umjetnosti i blagostanja. Čuvar je života, zaštitnik prirode, gospodar zemlje, tješitelj srca, junak nad junacima. Voljele su ga biljke, životinje i ljudi. Posvećen mu je od životinja ričući jelen, od ptica oštrovidni sokol, kukac neumorni cvrčak, od raslinja cvjetni jasen i opojno smilje. Sunčevi su mu vitezovi u slavu prinosili pečene volove, tuste ovnove, slasne pogače, a ponekad u boju zarobljenog neprijatelja. U čast Svanimirova rođenja palio se badnjak, koji se posipao zrnjem žita i zalijevao rujnim vinom, te održavale junačke igre - mune. U lijevoj ruci držao je rog napravljen od različite kovine u koje su svećenici ulijevali medovinu. Jedanput u godini skupljao se oko svetišta narod da prinese žrtvu (obično životinju) i kolač visine čovjeka posut medom poslije čega je bila gozba
Svarun (Svarog, Svevid, Vid, Jakša)	vrhovni bog Sunca. Od njega potiče pravo, pravica, zakon i pisana glagoljica. Stvoritelj prvih ljudi, iz krošnje lipe stvorio je ženu Miljenku, iz starog stasitog hrasta, udahnuvši mu ljudski lik, prvog muškarca. Iz njegova vremena potječu i znakovi svjetlosti - kolobar (kružnica). Naši prapradjedovi pekli su kruh kružnog oblika i njime darivali goste prigodom prelaska kućnog praga. Taj kruh imao je značenje „dragi (mio) gost“, „dobro došao“, a uz to, sačuvalo se i darivanje jaja, za dobro i svečano primanje. Jaje ima i svoju simboliku. Svarun je rođen iz jajeta koje se ljuljuškalo na valovima Ajerskog (Jadranskog) mora. Vozio se i u ognjenim kolima koje je vuklo šest konja ili šest labudova. Posvećen mu je jelen, od dana u tjednu subota. Zamišljali su ga kao diva sa četiri glave koje gledaju u četiri strane svijeta. Glave su golobrade i ćelave, da bi sjale „poput Sunca“. Svećenici Svaruna uglavnom su zasjenjivali i samog vladara
Sveti Nav	mjesto negdje između neba i zemlje, zapravo raj („drugi svijet“, „svijet blaženih“). Po nekima Velebit ali možda i Učka u Istri
Suđenice (Nore, Suđaje, Orisnice)	boginje sudbine. Roditelji su im darivali, za novorođeno dijete: kruh, maslo, sir i med, kako bi ih udobrovoljili
Tatomir (Tatum, Tašan, Tašimir, Tašislav)	bog mjeseca, tjelesne i duševne okretnosti, glasnik bogova. Posvećeni su mu prepredeni lisac, nezgrapna kornjača, mudri ćuk i kruška trnovača, i metal – srebro
Tihana	boginja sreće. Zaštitnica naroda i ljudi pojedinačno. Posvećena joj je ptica strijež što se vješto provlači živicom. Iako je strijež od svih ptica najmanji, on u cik zore pjeva

	snažnije od svih želeći pozdraviti izlazak sunca. Otud u narodu i izreka: *„Tko rano rani, dvije sreće grabi“*
Trebimir (Trebun, Tribe, Tribimir, Trpimir)	bog vršidbe i roda, mlatitelj žita i hranitelj ljudi. Prinosile su se žrtve u jelu i piću. Na žrtveniku se znalo naći medovine, vine, sabaje (piće tj. pivo od ječma), ovnovine, prasetine. Posvećen mu je cvijet kupine
Vesna (Vesana, Veja, Vesnica, Većenega)	boginja mladosti i proljetne radosti. Zaštitnica je sela - vesa, odatle joj i ime. U ljeto se povlači u hladovinu u Sveti Nav, gdje s vilama pije božansku *amritu* i *medovinu*. Od raslinja posvećena joj je cvjetna breskva. Od ptica kao i božici Vlasti, posvećena joj je lastavica. To je i razlog što su u Sunčevom narodu treći mjesec poprilično dugo nazivao Lastunjak. Od životinja posvećena joj je lisica što miriše po ljubičicama i mošusu. Od raslinja posvećena joj je cvjetna breskva
Vladimir (Vlatko, Vlado, Vladan, Vladislav)	bog prvog crvenog svjetla, topline ognjišta i mirnog, skladnog života. Posjedovao je sedam stada krava i sedam stada janjaca (svako stado brojilo je pedeset grla). Dvanaesta je Sunčeva moć. Od životinja posvećen mu je srnjak, od bilja kupus (zelje) i zeleno zelje (kelj). Bio je dostojanstven poput brijesta
Vlasta (Vlatka, Vladana, Vladimira, Voloska)	boginja srca i kućišta, čuvarica vatre i domaćeg ognjišta. Posvećena joj je krava muzara i lastavica (gradi gnijezdo u potkrovlju doma). Njoj se u čast u dvoru posvetio jedan kutak, koji se nazivao mir i mirište. U tom kutiću gorila je dušica (žižak) - pripaljen u slavu kućnog mira. On se smio utrnuti samo tako da se kruh prije toga zamočio u vino, te istiskivanjem kapnulo nekoliko kapi na plamičak. Posvećena joj je plava šljiva i jagoda
Vodan (Vodo, Vodna, Vodimir, Vodislav)	božanstvo rijeka, jezera i mora. U njegovu čast naš je narod zabijao čavle ili veprove čeljusti u debla hrasta
Volos (Veles, Vlašić,ž Vlasina, Vlaho)	- bog je pastira, šuma i livada, utjelovljenje neba i zemlje. Volos je i bog pretvorbe. Tako je čovjek, nezadovoljan svojom brbljivom ženom, došao Volosu i zamolio ga da mu ženu pretvori u gusku. Kad je on to učinio, guska je odletjela preko mora i tamo zauvijek ostala
Zlatomir (Zlatko, Zlatan, Zlatokos)	bog pravde i istine, duha i čistog svjetla. Zaštitnik je lovaca. poučio je ljude sijati žito. Zna se kupati u Ajerskom moru. Posvećen mu je ratoborni bik
Zorana (Zora, Zorka, Zorjana, Danica, Danira)	nebeska diva, božica požude, praskozorja i osvita. Rođena je iz kapi mrazovčeva soka. Posvećena joj je prepelica koja na njenu pojavu pučpuriće, od životinja naćuljenih ušiju košuta, cvijeće bosilje i krasnolisna rašeljka

Zahvaljujući istraživanjima Radoslava Katićića danas znamo mnogo o Mari (Mariji, Blaženoj Djevici Mariji) i njenom mjestu u drevnoj slavenskoj mitologiji. Katičić je dokazao da je Mara kćer visokog praslavenskog boga Gromovnika (Peruna), a kao i Isusova majka također je djevica. Kao djevičanska kćer Gromovnika i Sunca, Mara na suhoj grani (o.a., u Slavoniji se gospa „ukazivala" uglavnom na drvetu ili panju) dočekujući božanske prosce. NO tko je taj prosac, tko je praslavenski „sv. Josip"? U staroj turopoljskoj narodnoj pjesmi, pjevala se u Donjoj Lomnici 1880. godine pjevač kaže: „..Mara ima zlatnu jabuku/ Komu jabuka, komu djevojka/ Juri jabuka, Juri djevojka ..". Juraj, Marin zaručnik, nije kršćanski Juraj već praslavenski mitski junak, visoki bog vegetacije koji svakog proljeća dolazi u zemlju izdaleka (korijen je „ier-" ili hrv. „jarina", tj. plodovi proljetnih usjeva). Njihov brak, kao i brak kršćanskih Marije i Josipa, Isusovog poočima, također nije „uobičajen". Kako je Perun osim Mare imao još devet sinova, dok je deseti bio izgubljen, Katičić utvrđuje da je Marin zaručnik Juraj zapravo njen deseti brat. Marina je incestuozna svadba ujedno jamac plodnosti i rodnosti na Zemlji. Praslavenski narodi štujući „Devu Mariju" (u praslavenskom „deva" je označavala i djevojku općenito) zapravo su, na sličan način kao u današnjoj marijanskoj pučkoj religioznosti, utjecali na plodnost, zdravlje i rodnost zemlje.

Žetelačka pjesma iz okolice Donje Stubice stara više stotina godina izvrstan je primjer:

Djevo Marice, žito žela/ žito žela, tri vjenca splela/ ne bi li selo bilo zdravo i veselo.

LIPA – slavenski gorostas

Stara Zagorska kuća ispod Gupčeve lipe

Lipa je gorostasna biljka kontinentalnih šuma Europe, Azije i Sjeverne Amerike. U literaturi se spominje kao sveto slavensko drvo, a uobičajeno je bilo vjerovanje da čuva od zla i uroka. Svarun (Svarog, Svevid, Vid, Jakša) stvorio je prve ljude, prvu ženu stvorio je iz krošnje drveta lipe te joj dao ime Miljenka. Mirisni cvjetovi posjeduju ublažavajuća svojstva i uvijek su se smatrala simbolom prijateljstva i znakom nježne vjernosti. Kao što grom neće udariti u koprivu, tako neće ni u drvo lipe, stara su vjerovanja u narodu, kao i da grom pošteđuje lipu jer je Bogorodica u njezinoj sjeni počivala bježeći pred progoniteljima. U Slavena je bio običaj da se pod lipom sastaju, dogovara, vjenčava, sudi, uči i zabavlja. Drvo lipe je meko te se u narodu ta mekoća drva koristi u izreci „lipov čovjek“, a misli se na osobu koja j mlitava, mlaka i lijena. Poznata je stoljetna upotreba kore lipe za dobivanje lika koje se koristi za vezivanje u vinogradarstvu i vrtlarstvu.

Kao božansko drvo često se sadila diljem Hrvatske pa su tako najpoznatija dva orijaška stabla, Gupčeva lipa u Stubici, čija se starost procjenjuje na oko 50 godina. Gupčeva lipa je 1957. Godine zaštićena kao spomenik prirode – rijetki primjerak drveća. Visoka je devet metara, a opseg debla iznosi joj 4,9 metara. Uzdiže se neposredno uz mjesnu crkvu sv. Jurja, a za nju kažu da je jedini svjedok seljačke bune iz 1573. Godine jer upravo je pod njom, prema narodnoj predaji, seljački vođa Matija Gubec okupljao svoje istomišljenike.

U selu Slum je župna crkva sv.Mateja sagrađena 1870. god na mjestu starije, koja se spominje u 16.st. Iz nje potječu sačuvane freske i glagoljski natpis iz 1555. god. U natpisima stoji da je spomenuta crkva bila podignuta uz veliku lipu. Uz crkvu i danas postoji razgranata lipa šupljeg debla, pa se može zaključiti da je lipa jedno od najstarijih stabala u Istri.

Simbol Sluma, jednog od četrnaest sela Ćićarije (Istra), je lipa. Sudeći po oprečnim procjenama mještana, starost joj se kreće od četiristo do blizu tisuću godina. Po nekima

najvećoj, a možda i najstarijoj u Hrvatskoj, koju, tepajući joj, znaju nazivati i bakom Gupčeve lipe. Spominje je književnik Franjo Horvat Kiš, *Istarski puti* (1919) (Lobor, 23.09.1876 – Zagreb, 2.06.1924.), a ovjekovječio ju je i slikar Matija Pokrivka. Opseg debla dosiže joj osam metara, a visina impozantnih dvadesetak metara. Pravi je raritet ne samo zbog svog volumena, već i stoga što je na životu drži samo kora. Pored crkve sv. Mateja (patron sela i sajma koji se održava prve nedjelje poslije 21 rujna u čijem su svetištu zidne slike, jedine freske na Ćićariji, lipa je najvažnija slumska starina. Mještani kažu da je postojala još prije crkve z koje potječe glagoljski datum iz 1555. godine. Sve seoske odluke u vrijeme kada je Slum imao svog župana, seoski i crkveni odbor, tadašnji kamerlinzi, donošene su upravo u okrilju njene krošnje.

Mjesec lipe je lipanj, jer tada cvate, kad cvatu i tri najvažnija cvijeta – pšenica, vinova loza i maslina, od kojih dobivamo *kruh, vino* i *ulje*. Za lipu kao sveto drvo u narodu se ustalio pravilo da se prilikom branja cvjetova čovjek pomoli, te da cvjetove pažljivo bere bez kidanja, oštećivanja ili rezanja grana, jer u suprotnom 7 godina neće moći brati ili uživati čaj od lipe. U nekim krajevima lip je bila ili je još uvijek *omiljeni čaj za doručak*, ali u pravilu to je *zimski čaj kojeg tradicionalno piju s medom i dodaju mu razne rakije travarice kako bi se zagrijalo i ojačalo tijelo*.

IZGLED JESTVENIKA - JELOVNIKA

Kad govorimo o identitetu jela, identitetu autohtone kuhinje ili identitetu restorana, onda bi se moglo govoriti i o identitetu jestvenika. Temeljeći se na povijesnim elementima mogao bi se oblikovati i jestvenik, koji bi izgledao:

1. korice od kože	*svijetla koža, umjesto pergamenta jer je skup*
2.okvir unutar jestvenika odmah do ruba	*pleter u srebrnoj boji (jer je i grb od crvene i srebrne a ne bijele boje)*
3. naslov JESTVENIK, VINSKA KARTA	*ispisan glagoljicom (u zagradi latinično pismo JESTVENIK, VINSKA KARTA, MENU*)

na zadnjoj stranici korica crtež boga iz starohrvatske mitologije. Radovan (poslužitelj i peharnik bogova), Trebimir (bog, zaštitnik hranitelja) i Rujmir (bog zabave, bog vina).

Radovan (Rade, Radan, Radas)	peharnik (poslužitelj) bogova, rođen je na zemlji. Bogovima donosi u zlatnoj tikvi (buči) vodu. Posvećena mu je jabuka, a u njegovu čast spravljalo se licitarsko srce

Trebimir (Trebun, Tribe, Tribimir, Trpimir)	bog vršidbe i roda, mlatitelj žita i hranitelj ljudi. Prinosile su se žrtve u jelu i piću. Na žrtveniku se znalo naći medovine, vine, sabaje (piće tj. pivo od ječma), ovnovine, prasetine. Posvećen mu je cvijet kupine

Rujimir (Ruj, Rujan, Rujislav)	bog berbe, vina, vinograda, slatkog voća. Svečanosti su bučne i raskalašene. Oko čela nosi vijenac grozdova, a u ruci štap obavijen lišćem loze ili košaricu punu grožđa i voća, oko njega širio se miris vina. Posvećen mu je jelen

Idejno rješenje sačinio je i patentirano g. Roman Markuš, MARKUS studio, Zagreb.

PROMOCIJA RESTORANA I JELA
(Kultura stola)

Kriterij ocjenjivanja rada ugostiteljskog objekta i rad poslužitelja

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

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

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

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

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

Hoće li ugostiteljski objekt biti „dobar“ ili „loš“ ocijeniti će gosti na osnovu ukupnog dojma tj. ugodnog ambijenta (što stvara osjećaj povjerenja i obiteljskog ugođaja; kvaliteti stolica i besprijekornom higijenom/sanitarni prostor/), položajem dodijeljenog stola (tišina i mir također su važni), kvaliteta posluživanja (čekanje narudžbe, jela i plaćanje), ponuda jela (pri čemu je posebno važna raznovrsnost, okus i temperatura jela).
Sve to može se svrstati u četiri kategorije, na osnovu čega svaki ugostitelj može otkloniti moguće slabosti i unaprijediti svoje poslovanje:

Mogući problemi

problemi s posluživanjem	*problemi s općim uvjetima*
posluživanje nije dovoljno brzo	*restauracija je prebučna*
osoblje je neljubazno	*pristup objektu je nezgodan*
posluživanje je nepažljivo (cilj je brza otprema gostiju)	*prostorni uvjeti ne zadovoljavaju*

nedostatno pružanje savjeta	*posuđe je oštećeno*
dug čekanje na plaćanje	*reklamacije zbog sanitarnih uvjeta*
	čistoća stola ili restauracije ne zadovoljava

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

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

Motivi za odlazak

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

Vrsta restorana u koji se najčešće odlazi

pivnica, pizzerija
restoran brze prehrane
restoran s domaćim jelima

hotelski restoran
restoran sa stranom kuhinjom
restoran u sportskom objektu

Kriterij za ocjenu restorana

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

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

Ocjenjivanja rada ugostiteljskog objekta i rad poslužitelja

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

ocjena restauracije	*negativnih bodova*
pogrešan odabir i nepravilan redoslijed jela u menu-u	1-3
nepravilno ispisan jestvenik	1-4
vrsta i materijal stolnog rublja	1-2
nepravilno postavljen stolnjak	1-2
veličina i oblik ubrusa nepravilni	1-2
postava (couver) nepravilno postavljena u odnosu na menu	1-5
vrsta i veličina pribora ne odgovara jelu za koje je postavljena	1-3

vrsta čaša u odnosu na pića nepravilno odabrane	1-2
redoslijed čaša nepravilno postavljen	1-2
inventar na stolu nesimetrično postavljen	1-2
Menu karta nepravilno postavljena	1
posipači za sol-papar nisu postavljeni	1-2
tanjur za kruh nije postavljen ili nepravilno postavljen	1-2
dekoracija i izbor nepravilan	1-2
posluživanje nije dovoljno brzo	1-3
ponašanje osoblja	1-4
dugo čekanje na narudžbu	1-4
dugo čekanje na plaćanje	1-4
bučnost restauracije	1-4
pristup objektu	1-4
prostorni uvjeti	1-4
posuđe je oštećeno	1-4
sanitarni uvjeti	1-4
čistoća restauracije	1-4
odnos cijene prema usluzi jela i pića	1-4
izbor jela i pića nedovoljan (ocjena za istu kategorizaciju objekta)	1-4
rezervacija stola nije moguća	1-4
ukupni dojam	1-4
ukupan broj bodova:	.....

ocjenjivanje jela:

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

juha			
izgled	*miris*	*okus*	*ukupni dojam*
izvrsno	izvrsno	izvrsno	izvrsno

vrlo dobro	vrlo dobro	vrlo dobro	vrlo dobro
dobro	dobro	dobro	dobro
zadovoljava	zadovoljava	zadovoljava	zadovoljava

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

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

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

u svakoj kategoriji označuje se samo jedna ocjena znakom x

ukupno bodova: …….

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

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

vještina izrade hladnog predjela	1-4
ukrašavanje hladnog predjela	1-2
vještina izrade juhe	1-4
vještina izrade toplog predjela	1-4
ukrašavanje toplog predjela	1-2

vještina izrade glavnog jela	1-5
ukrašavanje glavnog jela	1-2
vještina pri izradi deserta	1-4
ukrašavanje deserta	1-2
ukupni dojam	1-5

ukupan broj bodova: .....

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

ukupno bodova:.....

rad poslužitelja (konobara) broj negativnih bodova

radna odjeća	1
rad i čistoća na radnom mjestu	1-2
rukovanje priborom	1-3
nepreciznosti kod postave couvera i radnog stola poslužitelja	1-2
nepravilnosti u dočeku i smještaju gostiju	1
nepravilnosti u posluživanju aperitiva	1
nepravilnosti kod posluživanja hladnog predjela	1-2
nepravilnosti kod posluživanja vode i vina	1-4
nepravilnosti kod posluživanju juhe	1-2
nepravilnosti kod posluživanju toplog predjela	1-2
nepravilnosti kod posluživanja glavnog jela	1-5
nepravilnosti u pospremanju upotrjebljenog posuđa	1
stol nije očišćen poslije glavnog jela	1

nepravilnosti kod posluživanju deserta	1-2
nepoznavanje sastava i načina pripremanja jela	1-4
nepoznavanje karakteristika pića	1-4
nepravilnosti kod posluživanja kave i digestiva	1
nepravilnosti u ispraćaju gosta	1
opći dojam	1-3

ukupan broj bodova: .....

priprema jela pred gostom (rad za stolom gosta) broj negativnih bodova

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

ukupno bodova:.....

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

u svakoj kategoriji označuje se samo broj negativnih bodova

jedna ocjena znakom x

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

ukupan broj bodova: .....

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

NORMATIVI

Normativi (lat. norma) hrane i pića; u ugostiteljstvu propisana količina materijala (namirnica i pića) koja se može potrošiti za pripremanje nekog jela, odnosno pića. Normativi su osnova za kontrolu utrošenog materijala i planiranje nabave, za izračunavanje cijena pripreme, a time i prodajne cijene određene ugostiteljske usluge

Količina namirnica za jedan obrok

količina namirnica koja se daje u porciji važna je radi oblikovanja cijene, ali se je isto tako mora pridržavati kod posluživanja, da ne dolazi do zakidanja gosta. Težinske količine ne mogu se poštivati uvijek u gram, što ne znači da je dozvoljeno odstupanje kao pravilo:

Količina namirnica za 1 osobu

Hladno predjelo	
šunka	10 dag
sirova slanina	10 dag

hren naribani	2 dag
kiseli krastavci	1,5 dag
luk	5 dag
rotkvice	pola vezice
svježi kravlji sir	15 dag
vrhnje	1 dl
Juha	2,5 dl (1 litra juhe obično je za 5 porcija; 1 porcija je 1/16 litre
količina namirnica za juhu po osobi	nasjeckani peršin 1 - 2 g grah za juhu 4 dag grašak za juhu 6 dag tijesto kao prilog (juha) 2 dag
Meso	
s kostima, prema vrsti, kakvoći i načinu pripreme	20-25 dag bruto
načinu kuhanja i posluživanja	12-15 dag neto
suho meso	12-15 dag neto
perad (svježa i načinu pripreme)	30-40 dag bruto
divljač	25-30 dag bruto
meso (pripremljeno-gotovo)	
Beefsteak (Entrecôte, Rostbraten)	16-18 dag
Chateaubriand, Entrecote double	35-40 dag
Côte de boeuf, po narudžbi, po osobi	cca. 30 dag
Filets mignons, 3 komada po osobi, po komadu	5-6 dag
gulaši , ragui .... à la carte,	15-16 dag
naravni odrezak	15-16 dag
bečki odrezak	12-15 dag
svinjski kotlet à la carte, 2 komada po	8-10 dag
svinjski kotlet i menu, 1 komad	10-12 dag
teleći kotlet, 1 komad po osobi	18-20 dag
teleći odrezak	16-18 dag
Turnedos, 2 komada u porciji, po komadu	8-9 dag
Turnedo, 1 komad u menu	10-12 dag
T-Bone-Steak, po narudžbi, po osobi	cca. 30 dag
Perad	
piletina za paprikaš	30 dag
guska	35 dag
pečena hladna purica	35 dag
punjena pureća prsa	15 dag
patka	35 dag
purica	35 dag
purica na zagorski način za 10 osoba	minimum težine 2 kg
Teletina	
teleći ujušak	16 dag
teleći but	22 dag
teleća prsa	18 - 20 dag
teleća lopatica	24 dag
teleća koljenica	35 dag
Govedina/Junetina	

goveđi but	22 dag
goveđa pisana pečenica	20 dag
odrezak	18 dag
Svinjetina	
pečeni hladni odojak	35 dag
pečeni hladni svinjski hrbat	20 dag
pečeni svinjski but	22 dag
buncek	40 dag
dimljeni kuhani buncek	30 dag
Divljač	
biserka	30 dag
fazan	25-35 dag
srna	25 dag
srneći medaljon	18 dag
vepar	20 dag
zec	35 dag
Iznutrice	
goveđi jezik	10 dag
mozak	16 dag
bubrezi	16 dag
teleća jetra	15-18 dag
teleće srce	25 dag
fileki sa slaninom	13 dag
teleća plućica	18 dag
Riba u cijelosti	
à la carte, uobičajeno	25-30 dag (za filet 20 dag)
kao filet (predjelo ili menu)	10-15 dag
kao filet (glavno jelo)	18-20 dag
som filet	15-25 dag
šaran pohani	15 dag
šaran prženi	25 dag
šaran punjeni	20 dag
žablji kraci	8 kom
Kobasice	
domaće krvavice	20 dag
domaće pečenice	20 dag
Prilozi težina ovisi o načinu ukrašavanja jela („garniranja“), kao i o tome da li dolazi jedan ili više priloga i da li su u sastavu laki i zasitni prilozi	
zeleno i lisnato povrće	20-25 dag
korjenasto povrće	15 dag
suho povrće, različiti načini pripreme	4-6 dag
suho voće, različito	5-8 dag
voće u kompotu	20 dag
tijesta (ovisno o načinu pripreme)	3-5 dag
svježe varivo	25 - 25 dag
ujušak	30 dag
grah s kiselim zeljem	graha 6 dag

	kiselog zelja 10 dag
grah s ričetom	graha 5 dag ječmena kaša 4 dag
mahune (prilog)	3 dag
hajdina kaša	12 dag
krumpira	15-30 dag
proso	5 dag
ječmena kaša	10 dag
žganci	10 dag
tijesto kao glavno jelo	10 - 12 dag
zasitni prilozi	
riža	4-5 dag
valjušci	4-5 dag
tijesta	4-5 dag
sočiva	4 dag
krumpir (ovisi o načinu pripreme)	25-30 dag

Gubitci kod pripremanja namirnica

Povrće kod čišćenja	
Celer	30%
Cikla	20%
Cvjetača	25%
Grašak (mahune)	60%
Hren	10%
Kelj	30 %
Kesten	20%
Koraba	30%
Krastavac	5%
Krumpir	25%
Mahune	5%

Mrkva	20%
Špinat	10%
Tikvice	10%

Gubitci kod voća

Bademi s ljuskom	30%
Breskve	15%
Grožđe	10%
Jabuke, kruške	20%
Jagode	5%
Marelice	10%
Limun	45%
Orasi i lješnjaci s ljuskom	30%
Orasi lješnjaci očišćeni	3%
Šljive	15%
Trešnje i višnje	15%

Gubitci kod riba

Slatkovodna riba	
Grgeč	65%
Linjak	40%
Pastrva	30%
Som	50%
Smuđ	40%
Šaran	50%
Štuka	60%
Rak slatkovodni	85%
Morska riba	
Grdobina bez glave	20%

Kovač	70%
List	50%
Lovrata	45%
Obliš kvrgaš	60%
Oslić	50%
Škrpina	55%
Trlja	50%
Ugotica	50%
Ljuskari i mekušci	
Dagnje	80%
Jastog	70%
Prug	80%
Kozica rumena, s glavom	75%
Kozica obična bez glave	15%
Lignja, sipa	20%
Rakovica	75%
Škamp, s glavom	75%
Škamp, bez glave	20%

Gubitak na težini namirnica kod različitih oblika toplinske obrade

Glavno jelo	Nježni komadi mesa	Čvršći komadi mesa
Oblik obrade		
pečenje (polukrvavo)	15 - 20 %	-
pečenje (ne krvavo)	cca. 25%	cca. 30%
pirjanje (tamno meso)	cca. 30%	cca. 35%
kuhanje	cca. 35%	cca. 40%
poširanje	cca. 10%	cca. 15%
Toplo međujelo		
poprženo meso	cca. 10%	cca. 10%
pečeno na žaru	cca. 10%	cca. 15%

kuhano	cca. 20%	cca. 25%
pirjano	cca. 26%	cca. 35%
perad		
patka	cca. 30%	cca. 40%
guska	cca. 35%	cca. 40%
tovljene kokoši, purice	cca. 15%	cca. 20%

TEMPERATURA JELA I NAPITAKA

Za ljudski organizam vrlo je važna temperatura jela jer mu ona pri određenoj temperaturi najbolje ide u tek a to je jedno od mjerila njihove kvalitete.

Najpogodnija temperatura hrane za ljudski organizam jest temperatura ljudskog tijela. Od te temperature često se odstupa, jer su neka jela ukusnija na nižoj, odnosno višoj temperaturi. U menuu je najbolje da se izmjenjuju topla i hladna jela

Temperatura jela pri posluživanju

Pečenke, kašasta hrana, juhe, čaj, kava	40-45 ºC
Mlijeko toplo	35-40 ºC
Kruh (najviše)	30 ºC
Mlijeko (hladno)	15-18 ºC
Svježa voda upravo natočena	8-13 ºC
Ledena voda u kojoj plivaju kocke leda (pije se uz alkoholna pića)	4 ºC

Povoljne temperature nekih napitaka:

Winatage; vinatage; character port cream ili mlijeko; brown sherry	19-20 ºC
Likerska vina	18-20 ºC
Stara i teška crvena i crna vina; konjak-vinjak	16-18 ºC
Želučani likeri	15-17 ºC
Emulzioni likeri	14-18 ºC
Ostali likeri	11-14 ºC
Tamno pivo – gemišt	10-12 ºC
Mlada, nova bijela vina; rosé vina; bijela vina; kvalitetna i visokokvalitetna vina; svijetlo pivo; prirodni voćni sokovi	10-12 ºC
Prirodni pjenušac (šampanjac), špricer	5-7 ºC
Starija sortna bijela vina	6-10 ºC
Tekuća pitka vod a	8-10 ºC
Izbiranje bobica; slatka vina iz biranih bobica poslije sušenja, desertna vina	13-15 ºC
Laka do srednje teška crvena i crna vina	14-16 ºC
Plemenita bijela vina (kao kasna berba)	11-13 ºC
Aperitivne rakije	6-10 ºC
Umjetna bezalkoholna pića	4-8 ºC

MJERENJE BEZ VAGE

Svi navedeni naputci (recepti) dati su za četiri osobe ukoliko to nije drugačije, posebno, označeno.

I bez vage mogu se uspješno pripremiti jela po naputku, pridržavajući se propisanih količina sastojaka. U nekim naputcima količine su već naznačene, na primjer na žlice i ne treba ih vagati. To znači da žlicom valja zagrabiti sipku namirnicu i nožem izravnati površinu, da određene namirnice budu samo do ruba žlice. Gušće namirnice treba zaravnati. Mjeri li se tekućina na decilitre ili litre, tada će dobro doći plastična posuda s oznakama količine te baždarene čaše (s crtom i natpisom - 2 dl, 1 dl ili 5 cl). Posudu ili čašu najbolje je staviti na povišeno mjesto u visini pogleda, to je jedini način točne provjere. Količine izražene u dekagramima mogu se odmjeriti, dosta točno, žlicom za juhu:

1 *žlica* bijelog brašna	1 dag (vrhom puna - 2,5 dag)
1 žlica pšenične krupice ili tarane	1 dag
1 žlica zobenih pahuljica	1 dag

1 žlica šećera u prahu	1,5 dag
1 žlica kristal šećera	1,5 dag (vrhom puna - 2,5 dag)
1 žlica mrvica	1,2 dag (vrhom puna - 2,5 dag)
1 žlica riže	2 dag (vrhom puna - 4 dag)
1 žlica soli	2 dag
1 žlica škrobnog brašna	1,5 dag
1 žlica ulja	1,4 dag
1 žlica mljevene kave	3 grama
1 žlica kakaa	1 dag
1 žlica mlijeka	oko 1,5 dag
1 žlica krupice	oko 1,5 dag (vrhom puna - 2,5 dag)
1 žlica masti	2 dag
1 žlica maslaca	4 dag
1 žlica majoneze	3 dag
1 žlica ribanog sira	oko 1 dag
1 žlica mljevenih oraha	1 dag
1 žlica mljevenih lješnjaka	1 dag
1 žlica grožđica	2 dag
8 žlica vode	otprilike 1/8 l
6 žlica vode	otprilike 1/10 l
1 *čajna žličica* soli	5 grama
1 čajna žličica šećera	5 grama
1 čajna žličica praška za pecivo	3 grama
1 *čaša od 2 dl sadrži*:	
brašna	9,5 dag
šećera u prahu	12 dag
šećera u kristalu	16 dag
sirove riže	12 dag
ribanog sira	12 dag
1 šalica sadrži oko 25o grama ili 1/4 l	
1 šalica mrvica	oko 5 dag
1 šalica riže	oko 25 dag
1 šalica brašna	oko 11,5 dag
1 šalica krupice	10 dag

(poglavlje) **ZIMNICA s nostalgičnim okusom naših baka i nona**

DOMAĆE JE
NAJBOLJE

Prikupljeni naputci sastavni su dio, bogate, „stare“ zimnice, koja je oduvijek imala važnu ulogu u obiteljskom jestveniku, jer je u njemu bilo sačuvano prirodno „blago“. Većina naputaka pisana su krajem pretprošlog i početkom prošlog stoljeća, kad se i šećer počeo više koristi kao sladilo, i na selima.

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

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

Spremanje zimnice je posebna kulinarska vještina, u kojoj se domaćica sela nadmetala sa svojim susjedama, tko će bolju pripremiti, i bilo je pitanje – njene časti. Pripremljeni raznovrsni plodovi morali su ostati čvrsti do proljeća i izgledati kao da su sada ubrani, a slatko koje se spremalo od šumskih plodova bilo je više nego „delicija“. Nekim vrstama povrća dodavali su začine kao: vlasac, kopar, papar u zrnu, češnjak i korijander.

To su također naši – tradicionalni kulinarski proizvodi.

Naše bake i none bile su odlične domaćice. Povrće i voće za zimu prerađivale su na različite načine, što vam jednim manjim dijelom, ova knjiga, i „otkriva“ priloženim naputcima (receptima). U njihovim oprobanim naputcima, povrće i voće prerađivalo se na prirodan način, nisu se koristili nikakvi konzervansi. Još nam je i danas, npr. u sjećanju rajčica (paradajz) nepravilnog (kvrgavog) oblika s po nekoliko manjih „krastica“ na sebi, ali kad se prerezao po polovini osjetio se miris i sva njegova „slast“, danas takvih rajčica više nama (uništila ju je i pepelnica, sićušne gljivice na biljkama, ne samo nove vrste), sve su pravilnog oblika – okrugle, kao da su djelo najboljih ljevača-umjetnika, i crvene su – ali samo crvene i ništa više. No, ponegdje se mogu naći rajčice sorte *volovsko srce* koje nas okusom vračaju na one stare sorte.

Danas se polako ali sigurno vraćamo njihovom načinu pripreme s razlogom – želimo zdravu ishranu, unatoč što se na tržištu pojavljuju novi proizvodi konzerviranog povrća ili voća. No, domaćicama je ostavljeno da se opredijele za već pripremljenu zimnicu ili da je pripreme same.

Osnovno pravilo da zimnica uspije je ispravna i besprijekorno čisto posuđe, povrće i voće mora biti kvalitetno, mjesto gdje se zimnica odlaže „špajza“ mora biti suha, sunčana i prozračna (mora biti na „propuhu“). Uz kvalitetno povrće, moramo koristiti i kvalitetan ocat (vinski ocat, kvasinu, koja se upotrebljavala i kao zamjena za sok limuna) i kvalitetnu sol (po mogućnosti morsku), kvalitetno crijevo za zatvaranje (uz neke naputke moramo pribaviti celofan i „dunst-papir“/pergament-papir), i što je najvažnije kuhanjem tj. višekratnim prokuhavanjem do 100 oC moramo uništiti sve vrste bakterija.

Ukoliko koristimo octenu kiselinu tada je u omjeru 1:10. U octu se redovito konzerviraju mali, tvrdi plodovi jabučasta oblika s peteljkama (npr. krastavci, rajčice).

Posuđe koje se upotrebljavalo je bilo zemljano, kasnije porculansko i nakon toga metalno. Pasteriziranje se obavljalo, najčešće, u kotlu (stajao je na otvorenom u dvorištu), a služio je za kuhanje namirnica za svinje, pravljenje sapuna i drugog. Zimnica se odlagala u zemljanom posuđu - malim vrčićima, a kasnije u staklenkama širokog grla.

Kod korištenja zemljanog posuđa moramo biti – oprezni, najopasnije je keramičko (zemljano) posuđe glazirano olovnim bojama. Pored prirodnih boja postoje i umjetne koje se koriste u proizvodnju i koje sadrže olovo. Ovaj teški metal „tiho“ truje i naročito je opasno ako je caklina ispucala ili kad su takvom posuđu pripremaju zakiseljena jela, koja otapaju olovo iz sintetičkih boja.

Stare zemljane posude u kojima se priređivala hrana (kuhala, pekla) bile su ojačane žičanom mrežom.

Također je nezdravo ako se hrana priprema u bakrenim posudama, koje dobro prenosi toplinu, ali u dodiru sa zakiseljenim namirnicama stvara otrovni spoj. No, isto tako, u ovakvom posuđu uništavaju se znatne količine vitamina, naročito vitamina C.

Zdravstveno najsigurnije posuđe je izrađeno od vatrostalnog stakla, nehrđajućeg metala i emajlirano, pod uvjetom da ne postoje nikakva oštećenja.

Kad je nešto trebalo držati na hladnom, od proljeća do kasne jeseni, tu je ledarnica; prostorija sa ledom; rupa od iskopane zemlje obložila se slamom i u zimskim mjesecima napunila ledom s obližnjih potoka ili rijeka; krov prostorije je također bio od slame dok su stranice/zidovi bili složeni od pletenog debljeg šiblja i ispunjeni i obloženi blatom (ilovačom). Nije bilo pomagala kao danas, nije bilo strojeva za ovo ili ono, ali je bilo, i moralo je biti, vremena za pripravljanje hrane od voća, povrća, žita i mesa za predstojeće vrijeme kad je i priroda morala otići na svoj počinak.

U nekim naputcima ćete naći „tucani šećer“ što se odnosilo na šećer koji se kupovao u „glavama“ i prije korištenja ga je bilo potrebno usitniti – „tucati“. Nadalje, pronaći ćete pojmove kao: „žar“, riječna voda“, „kreč“ (vapnena voda) što nam sve govori daje to „prava stara kuharica“ kad su kuhinja i peć bili centralni dio kuće, priroda nezagađena, voda čista, nije se žurilo jer se kaže – *svakih deset minuta i tako treba raditi pet puta*.

Voće koje se koristilo za spremanje zimnice nije bilo uvijek najbolje kvalitete, što se vidi iz naputaka, mali, zreli ili još nedozreli plodovi, našli su svoj mjesto i vitaminima obogaćivali zimski period ishrane.

Ne samo što se na taj način čuva bogatstvo ljeta za zimske dane, već spremanje zimnice ima dublje, gotovo simbolično značenje. Svakome od nas lijepo povezane „tegle", uredno složene i svrstane prema sadržaju, bude sjećanja na djetinjstvo, na vrijeme kad su naši stari pripremali mnogo više zimnice nego mi danas. Voće koje se nekad pripremalo za zimnicu nije bilo tretirano, kao danas, raznim kemikalijama (ponekad i više nego što treba, iz neznanja korisnika) i bilo je sa zdravom korom. Koliko puta ste u nekom naputku pročitali -ogulite koru – i postupite na slijedeći način ….

Na našu sreću kod nas još uvijek ima voća koje nije kemijski tretirano a nađe se i dosta divljeg voća.

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

U naputcima gdje nije posebno označeno „stari naputci" odnosi se na naputke koji su se počeli zapisivati prije Prvog svjetskog rata (i kasnije), a tamo gdje su riječi kao: „taca", „tegla", „šerpa" odnosi se na naputke iz Slavonije, posebno Osijek, Đakovo, Vinkovci. Naputci u kojima nije označeno „stari" odnose se na pripremu koje su zapisane kasnije i odnose se na kratkotrajnu upotrebu, tj. radi se s malom količinom.

Da li se još tko sjeća, npr., jela sa repom koja je bila kiseljena u komu (drožđu, tropu, komini) koja je dobila blagi okus po voću i kvasini (vinskom octu) ili od kiselog zelja koje se kiselilo s kukuruzom, hrenom, dunjom, ili jela koja su začinjana raznim dodacima od – mješavina suhog povrća.

Zar nije naš običaj prije jela „prizalogajiti" uz čašicu pića, zar to nisu naši autohtoni - aperitivi - voćni nalivci, koji su se vadili iz „kredenca" u trbušastim bocama (ne rijetko oslikanim cvjetićima ili drugim „šarama") i nudili samo za blagdane, obiteljske svetkovine i gostima.

I na kraju, nekadašnja kuhinja nije imala „sijaset" (mnoštvo) današnjih pomagala, kao npr. miksera, sokovnika, mikrovalnih pećnica,.. pripravljalo se na starinskim pećima na drva, kažu da se radilo *sporo,* (primakni - odmakni, na vatru, „krčakalo se"), ali, sve što se proizveli bilo je – izvrsno. Dokaz tome je i povratak starih naputaka za jela ili prerađevina, slatkih ili slanih zimnica, koje traže ne samo unuci nego i naša turistička privreda, kao jedan od bitnih elemenata kojim se možemo pohvaliti kao očuvanom autohtonom baštinom.

Kako su naše bake i none konzervirale i jaja za zimu, iako po tematici (povrće i voće) to ovdje ne spada, ipak ću ukratko, u posebnom poglavlju, na kraju, – ulaganje jaja – opisati kako su to radili, jer su i jaja bila vrlo vrijedna namirnica.

Objašnjenja za neke stručne izraze i osnovne upute:

Sumporenje	se vrši kod pripreme *kompota, slatkog*, tj. uvijek kad je bilo potrebno da voće ostane bijelo i da ima ljepšu boju. Sumporilo se sumporom ili sumpornim trakama koje se zapalilo ispod voća kakao bi ga dim obuhvaćao. Željeno voće se složilo u sito.
Blanširanje	kratkotrajno izlaganje živežnih namirnica (voća i povrća) vreloj vodi radi zaustavljanja djelovanja (inaktiviranja) encima (ferment; organska tvar koja ima svojstvo ubrzavanja raznih kemijskih procesa u živim organizmima). Blanširati ne znači kuhati, prikladniji je izraz „popariti“. Blanšira se tako da se mala količina očišćenog i pripremljenog povrća ili voća spusti u puno kipuće vode. Vrijeme blanširanja računa se od trenutka kada voda opet provri, a ovisi o tome želili se da povrće ili voće pri tome jače ili manje omekša. Najbolje se to radi u metalnoj košarici, poput one u kojoj se obavlja prženje krumpirića – „pomfrit“), na taj način da se sadržaj uroni u kipuću vodu i onda istodobno cijelo izvadi. Povrće ili voće izvađeno iz kipuće vode nakon blanširanja valja odmah potopiti u ledenu vodu (najbolje s dodatkom kockica leda). Blanširati možete i pomoću gaze. Voće ili povrće stavite u gazu, napravite zamotuljak i stavite u kipuću vodu onoliko vremena koliko je preporučeno u naputku (receptu).
Pasteriziranje	djelomična sterilizacija prehrambenih proizvoda zagrijavanjem na temperaturu od 70 do 100 ºC, oko 20-30 minuta, pri čemu se uništavaju spore bakterija, u vodenoj kupelji. Pod pasterizacijom obično podrazumijevamo prokuhavanje boca sa zimnicom, kad oko boca sa zimnicom nalijemo mlačnu vodu i pristavimo posudu na vatru. Vrijeme pasterizacije računa se kad voda u posudi uzavre. Pridržavajte se uputa o vremenu pasterizacije zimnice. Pasterizirati – kuhati, se može u vodi i pari, u dovoljno širokoj posudi da se para diže s veće površine. No, posuda (lonac) mora biti dovoljno duboka da staklenke budu uronjene, i da su stjenke debele kako bi se podjednako grijalo sa svih strana. Tijekom pasteriziranja, da se boce ne dotiči i eventualno razbiju (napuknu) potrebno ih je omotati u krpe ili slamu (kako se nekada najčešće radilo). Pasterizirati možete i u električnoj pećnici. Staklenke stavite u posudu za pečenje, ulijte u nju vodu i uključite pećnicu na najjaču temperaturu. Nakon 30-40 minuta voće u staklenkama bit će pasterizirano jer će se temperatura popeti na 100-130 ºC.

Temperatura pasterizacije i sterilizacije

Povrće	Temp ºC	Staklenka od 1 l		Staklenka od 0,5 l	
		uska	široka	uska	široka
		minuta		minuta	
Blitva	100	60	70	90	100
Celer	100	70	80	80	100
Cikla	100	70	80	90	100
Cvjetača	100	60	65	90	90
Gljive	100	70	75	90	100
Grašak	100	60	80	90	100
Kelj	100	70	80	90	100
Kelj pupčar	100	70	80	90	100
Korabica	100	70	80	90	90
Krastavci u octu	90	20	30	45	40-45
Krastavci slani	90	20	20	45	45-50
Kukuruz	100	80	90	100	110
Kupus	100	70	80	90	100
Mahune	100	70	70	90	100
Mrkva	100	60	65	70	80
Poriluk	100	60	70	90	90
Rajčica cijela	100	20	25	90	30
Kaša od rajčice	100	25	30	35	35
Šparoga	100	70	90	90	100
Špinat	100	60	70	90	90
Tikvica	100	60	70	80	90

Ključanje vode je kad se ona uslijed temperature komeša, tj. „bučka“, pjeni se.

Vrenje je kad se voda uslijed temperature kreće u krug, vrti.

Konzervansi koji se koriste pri spremanju zimnice otrovni su za mikroorganizme, ali nažalost nisu sasvim bez posljedica ni za ljudsko zdravlje kao i okus zimnice. Salicili koji su se nekada jako koristio danas su zabranjeni, jer je ustanovljeno njihovo štetno djelovanje. Postoje drugi dozvoljeni konzervansi a kod upotrebe držite se točnih uputa koliko treba nečega staviti, nikako ne stavljajte više. Ako pazite na čistoću i upute, konzervans vam neće biti ni potreban.

Ako kod pripremanja zimnice maksimalno pazite na čistoću, ako se točno držite svih uputa za pripremanje i stavljate dovoljne količine šećera ili soli ili octa, te ako se dosljedno držite uputa- tada vam konzervans neće biti potreban, a zimnica će ne samo biti zdravija, nego će biti i - prava bakina ili nonina zimnica.

Staklenke („patent boce“), su posude u kojima se odlaže voće spremljeno za zimnicu (kompoti, džemovi, marmelade, pekmezi, ..). Prije upotrebe dobro ih pregledajte, jer i najmanja napuklina izaziva pucanje prilikom nadijevanje vrućim sadržajem ili postupkom sterilizacije. Nigdje ne smiju biti okrhnute (grlo i otvor moraju biti posve glatki) kao što i gume (okrugle kao prsten) za zatvaranje moraju biti neoštećene. Prije upotrebe, gume, nekoliko minuta ih prokuhajte i do upotrebe ostavite ih u hladnoj vodi. Staklenke prokuhajte, kad vadite dodirujte ih samo izvana, nemojte brisati, već ostavite da se ocijede.

Naši stari staklenke su prali u otopini kamene sode (masna soda – natrijev-hidroksid) i pomno isprali, staklenke su krenuli da se suše na čistoj krpi. Nisu brisali jer bi niti iz krpe mogle onečistiti bocu.

Posude za pripremanje zimnice, mora biti detaljno oprano (treba odstraniti svaki trag masnoće vrućom vodom), idealno je koristiti još nerabljeno posuđe. Zimnicu kuhajte u neokrnjenom (neoštećenom) emajliranom, vatrostalnom posuđu. Ako koristite aluminijsko posuđe tada ga ne smijete koristiti za ukiseljavanje. Noževi, cjediljke, kuhače moraju biti potpuno čisti, najbolje je kuhače nabaviti – nove.

Cjediljke ili sita moraju biti od plastike ili strune, ali ne od metala.

Lijevak mora biti od nehrđajućeg metala ili neoštećene plastike.

Povrće i voće operite pod mlazom hladne vode, bez obzira da li ga gulite ili ne. Oguljeno povrće ili voće još jednom operite i ostavite u cjediljki da se dobro ocijedi.

Vaganje potrebnih namirnica, obavljajte pažljivo prema naputcima (receptima). Vaganje je vrlo važno i ništa ne stavljajte „od oka“, niti mijenjajte količine sastojaka. Želite li, npr. nekom proizvodu smanjiti slatkoću, tada obavezno produljite vrijeme kuhanja.

Mjere bez vage:

1 velika žlica ulja	10 grama
1 velika žlica soli	15 grama
1 velika žlica šećera	15 grama
1 velika žlica octa	20 grama
1 mala žlica soli	5 grama
1 mala žlica šećera	5 grama
1 mala žlica ulja	3 grama
1 mala žlica octa	6 grama

Količine, su uvijek navedene u naputcim (receptima) i točno ih se pridržavajte. Želite li manje slatku zimnicu, smanjite količinu šećera te dodajte neki konzervans. Drugo rješenje je: pekmeze i džemove kuhajte dulje ili nakon stavljanja u staklenke pasterizirajte u vodi kao kompot. Tako možete postupiti i s manje slanom ili kiselom zimnicom.

Alkohol, štiti voće od uzročnika kvarenja. Žestoko piće izvrsno čuvaju sirovo voće, no vino nema dovoljno alkohola i samo je začin zimnici. Za spremanje u žestokom piću oprano i očišćeno i sasvim osušeno voće stavite u staklenku, svaki red ošećerite i zalijte žestokim pićem da pokrije voće. Izlažite suncu i povremeno protresite. Drugi način: šećer i začine prokuhajte s malo vode i ohlađeno zalijte na voće te dodajte žestoko piće. Dobro poklopite i čuvajte na hladnom i mračnom mjestu. Voće će pustiti sok i osim njega dobiti izvrstan liker. Takvo voće izvrsno će poslužiti za salate, slatkiše ili ukras pićima.

Kuhanje i miješanje, važni su za uspješnu zimnicu. Neke valja često ili čak neprekidno miješati. Pritom kuhačom čvrsto stružite dno posude da namirnice na zagore i da se ne stvori korica.

Namirnice, koje koristite za zimnicu moraju biti prvorazredno, posve zrele i neoštećene. To je jedan od osnovnih preduvjeta da se zimnica ne kvari.

Stavljanje mirodija, željene mirodije: klinčiće, cimet, vaniliju i dr. najbolje je staviti u manju platnenu vrećicu i uroniti u: vodu, otopinu, sok, na taj način lakše je možete izvaditi. Najbolje je začine upotrijebiti nemljevene i neusitnjene.

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

Ocat, stvara kiselu sredinu u kojoj se ne mogu širiti uzročnici kvarenja. Koristite prvorazredni ocat, bilo da je alkoholni, vinski (kvasina) ili drugi. Esenc (industrijski alkoholni ocat) valja razrijediti kako bi postigli 6-postotnu kiselost.

Sito, šupljikavo pomagalo za prosijavanje brašna i drugih sipkih tvari, pasiranje voća i povrća, od elastičnih niti složenih u gustu mrežu (plastično). Prvotno su ih izrađivali od životinjskih crijeva, zatim od strune (konjska dlaka s repa), kasnije od metala i umjetnih vlakana. Metalno sito ne koristite.

Mužar ili avan, koristite kad želite neku suhu namirnicu ili začin zdrobiti krupnije nego da ga sameljete. Najbolji su porculanski.

Pasiranje, protisnuti/protiskivati kroz sito, procijediti (voće, povrće) kroz sito ili kroz napravu za takav posao (pasirnica za rajčicu, koja je od metala; valjanjem uzdužno nazubljenog drvenog valjka preko kaše od rajčica istiskuje se sok).

Stavljanje namirnica u staklenke; namirnice se uvijek stavljaju vruće tako da i staklenke („patent-boce“) moraju biti tople. Zagrijte ih i držite na zagrijanoj kuhinjskoj krpi i tijekom punjenja Najprije u njih stavite jednu žlicu zimnice, pričekajte da se staklenka jače zagrije, te nastaviti puniti malo-pomalo. Ne nadijevajte staklenke nikada do vrha, neka ostane barem 2 cm do vrha.

Zatvaranje staklenki; celofan ili pergament papir oblikovan na dovoljnu veličinu da zatvori otvor, navlažite i napnite dok je sadržaj staklenke još topao. Povežite navlaženom uzicom ili gumicom, a krajeve obrežite. Metalne prečke na patent-bocama skinite tek kad se sadržaj staklenki potpuno ohladi. Prije sedamdesetak godina (poslije II. Svjetskog rata) staklenke su se zatvarale *svinjskim mjehurom*.

Drugi dan provjerite staklene poklopce tj. celofan ili pergament papir. Na svaku bocu stavite naljepnicu sa oznakom što je unutra i točnim datumom pripreme.

Nekada se za zatvaranje staklenki upotrebljavalo crijevo. Prije zatvaranja crijevo (prethodno dobro očišćeno i oprano) trebalo je namočiti u mlakoj vodi, zatim dobro istrljati solju, zatim još jednom oprati.

Odlaganje staklenki; držite ih spremljene na tamnom, suhom i svježem mjestu. Na suhom da se ne stvara plijesan, na hladnom da se ne suše i na tamnom da na svjetlosti sadržaj ne izgubi boju. Povremeno kontrolirajte zimnicu kako bi na vrijeme otkrili eventualno prve znakove kvarenja. Kod vađenja namirnica iz staklenke koristite drvene ili plastične žlice ili hvataljke.

Sirutka, naš istari, bez ispitivanja, znali su što je hranjivo i zdravo, tako je i sa sirutkom. Ova tekućina, bogata mineralima, vitaminima i mliječnim mastima, može se koristiti za pripremanje raznovrsnih narodnih specijaliteta, kao i konzerviranje paprike i krastavaca. Unatoč toga, mnogi sirutku bacaju.

Želiranje, postiže se kuhanjem, da tekućina namirnica postane polutvrda. Neko voće želira se samo, a drugome treba dodati sredstvo za želiranje, koje sadrži pektin. Želadija, žaladija – hladetina, drhtalica, mrzletina, pihtija, žele, đeladija

Orijentacioni kalendar spravljanja slatke i slane zimnice

Lipanj	ovo je najpogodniji mjesec za pripremanje: trešanja, jagoda, višanja, ranih vrsta marelica, zelenih oraha, ribizla, ranih vrsta šljiva, karfiola, mrkve, graška
Srpanj	marelice, ribizli, maline, ogrozdi, breskve, šljive, kruške, zeleni orasi, karfiol, grašak, mahune, mrkva, peršin, paškanat, tikvice
Kolovoz	vrijeme je za zimnicu od: borovnica, malina, ogrozda, bresaka,, dinja, lubenica, dunja, jabuka, grožđa, kupina, smokava, šljiva, bundeva (buča), gljiva, krastavaca, paprike, rajčice, mahuna, mrkve, patliđana,, tikvica
Rujan	zrele su breskve, dinje, lubenice, dunje, jabuke, kruške, grožđe, kupine, smokve, šljive, bundeve, dunje, gljive, krastavci, paprike, rajčice, mahune, mrkva, patliđan, tikvice
Listopad	dinje, dunje, grožđe, jabuke, kestenje, kruške, kupine, lubenice, paprike, rajčica, patliđan, kupus, bundeve
Studen	nije kasno za: kestenje, južno voće i kupus

Kalendar dozrijevanja voća

Voće	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Borovnica						*	*					
Breskva						*	*	*	*			
Dinja							*	*	*			
Dunja									*	*	*	
Grožđe								*	*	*		
Jabuka							*	*	*	*		
Marelica						*	*					
Kruška							*	*	*	*	*	*
Kupina									*	*		
Limun	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
Lubenica							*	*	*			
Malina						*	*	*				
Mandarina	*	*	*									
Naranča	*	*	*	*								
Ogrozd						*	*					
Rabarbara				*	*							
Ribiz						*	*					
Smokve						*	*	*				
Šljive							*	*	*			
Trešnje				*	*	*						
Višnje						*	*					
Zeleni orasi					*							

Kalendar dozrijevanja povrća

Povrće	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Artičoka					*	*						
Blitva			*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
Buča								*	*	*		
Celer									*	*	*	*
Cikla										*	*	*
Cvjetača					*	*	*					
Feferoni								*	*	*	*	
Grah									*	*		
Kelj	*	*								*	*	*
Kelj pupčar	*	*									*	*
Korabica					*	*						
Krastavci						*	*	*	*			
Kukuruz							*	*	*			
Mahune						*	*	*	*			
Masline											*	
Mrkva						*	*	*	*			
Paprika							*	*	*	*		
Patlidan								*	*	*		
Peršin						*	*	*	*			
Poriluk				*	*	*						
Povrtnica	*	*										
Prokulica				*	*							
Rajčice							*	*	*	*		
Šparoga				*	*	*						
Špinat			*	*	*	*			*	*		
Tikvice						*	*	*				
Začinsko bilje					*	*	*	*	*	*		

KOLIKO ZIMNICE PRIPREMITI

Čak ni iskusnim domaćicama nije lako točno odrediti koliko zimnice treba pripremiti. Ako ostave više nego što treba – baciti će se, šteta je. Ako naprave manje – opet je šteta, nestat će već na početku ili na sredini zime. U pravilnoj ishrani zimnica ima veliku značaj jer omogućava da povrće i voće budu tijekom čitave godine obavezni dio svakodnevnih obroka. Naše „stare domaćice“ izračunale su koliko približno povrća i voća treba u svježem ili prerađenom obliku potrošiti, prosječna obitelj od *četiri člana*, u vremenu od studenog do travnja.

Marmelada ili džem	36 kilograma (180 dana X 50 grama po osobi, to jest ukupno 9 kilograma po osobi)
Kompot	40 litara (u studenom i prosincu jednom tjedno po 1 l za sva četiri člana obitelji, a od siječnja do travnja po 2 l tjedno)
Voćni sokovi	oko 45 litara
Kiseli krastavci i *paprika*	15,5 kg (dva puta tjedno po 80 grama po osobi)
Kiselog kupusa	48 kilograma (dva puta tjedno kao glavno jelo i jednom u obliku salate ili dodatka jelima, što po osobi iznosi 0,5 kg tjedno)
Svježeg ili zamrznutog povrća	108 kg (tu su mahune, grašak, mrkva, koraba, karfiol (cvjetača) špinat i cikla, po 15 dag dnevno po osobi)
Krumpira	72 kg (3 puta tjedno, 25 dag po osobi)
Graha	6 kg (jednom tjedno, po 25 dag za cijelu obitelj
Luka	24 kg (po kilogram tjedno, za cijelu obitelj)
Jabuka	30-40 kg na policama ili ormarima u sobama (nisu se smjele doticati jedna uz drugu da se ne pokvare)

Matar i lučac u octu, liker od mirte, tinktura od maslačka

ODLAGANJE ZIMNICE

Krumpir, korjenasto povrće poput cikle, mrkve, repe, celera možemo spremati u trapove smještene u zaštićenom i malo povišenom dijelu vrta ili pak u podrumu debelih zidova sa stalnom temperaturom zraka koja ne pada ispod nula stupnjeva Celzijusa. U takav se podrum sa otvorima za ventilaciju, kako se u njemu ne bi skupljala vlaga, mogu spremiti glavice zelja (kupusa) i kelja.

Luk i češnjak bolje je čuvati na tavanu, nego u podrumu jer se oni najbolje skladište na suhom, hladnom i prozračnom mjestu. Na hladnom i suhom mjestu, ali u jutenim vrećama možemo čuvati i grah, bob, leću i suhi grašak, no prije se mora provjetriti nije li se u njih zavukao žižak (štetni kukac). Ukoliko žižak prođe nezapaženo, on se nakon skladištenja u vreće može vrlo brzo razmnožiti i uništiti ljetinu. Rješenje može biti zaleđivanje ali takav način osiromašuje namirnice.

Neke namirnice ne možemo sačuvati ni na jedan od opisanih načina osim ukiseljavanja, kao što je to npr. kiselo zelje (kupus). Kiselo zelje bilo je na jestveniku još u vrijeme starih Rimljana, iako ga nisu znali ukiseliti na način na koji mi to danas činimo. Oni su kiselili u octu, a tek su Slaveni, kad su stigli u Europu, sa sobom su donijeli i novi način kiseljenja kupusa. Kupus u glavicama ili naribani, nasolili su, pohranili ga u drvene bačve (vidi: *drvena bačva*) te ga dobro izgazili nogama kako bi se kupus sam ukiselio.

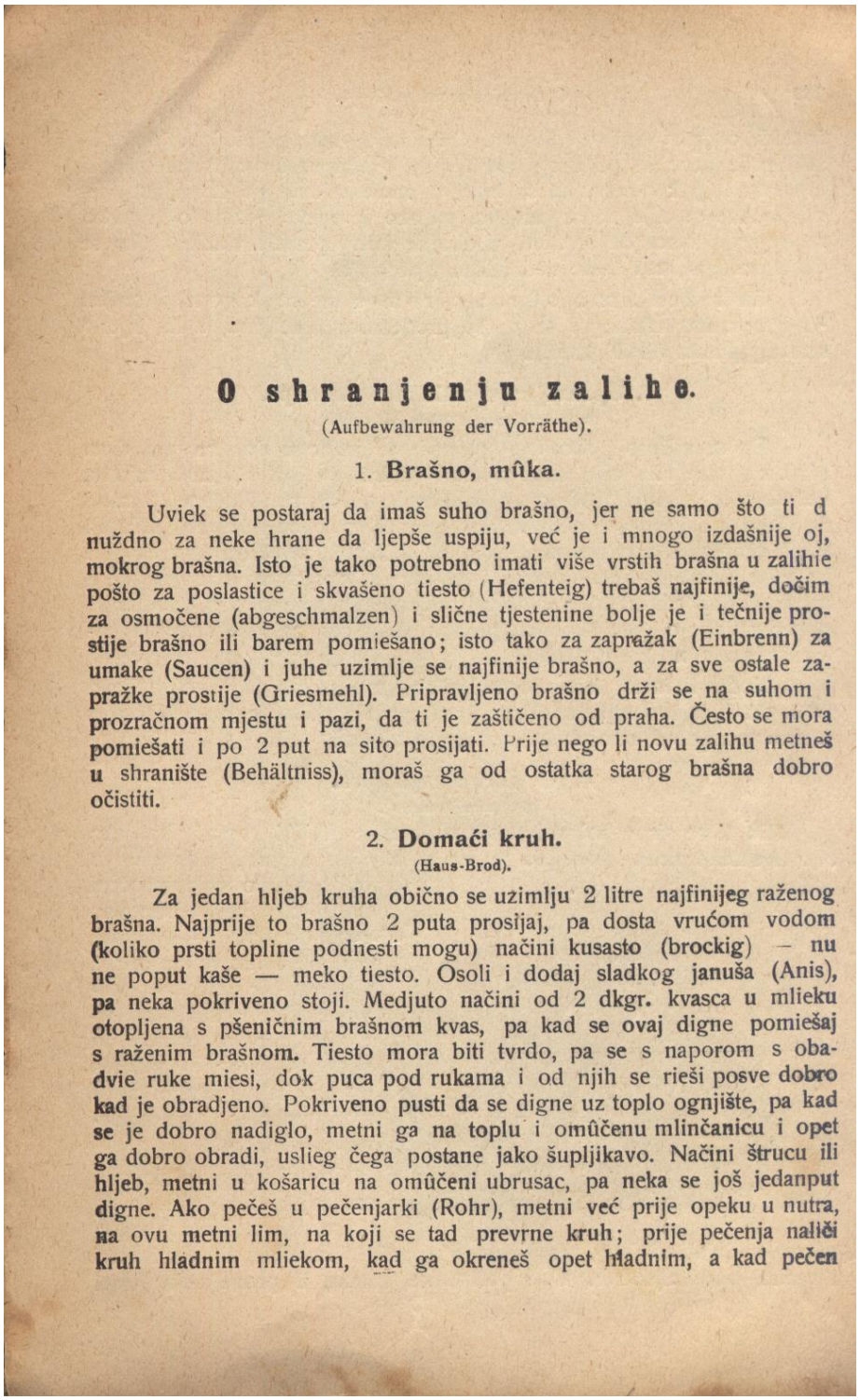
Pojedine vrste povrća moguće je čuvati u ulju. Ulje sprečava uzročnike truljenja da dođu u dodir sa zrakom pa se ne mogu razvijati. Tako se u ulju npr. čuvaju pečene paprike ili prosušene rajčice.

Soljenje je također jedan od načina spremanja povrća za zimu. Ako npr., pola kilograma samljevenih svježih paprika pomiješamo s 25 dag soli, paprika će ostati dobro sačuvana do proljeća i moći ćemo je poslužiti kao odličan začin mnogim jelima.

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.



O shranjenju zalihe.

(Aufbewahrung der Vorräthe).

1. Brašno, mûka.

Uviek se postaraj da imaš suho brašno, jer ne samo što ti d nuždno za neke hrane da ljepše uspiju, već je i mnogo izdašnije oj, mokrog brašna. Isto je tako potrebno imati više vrstih brašna u zalihie pošto za poslastice i skvašeno tiesto (Hefenteig) trebaš najfinije, dočim za osmočene (abgeschmalzen) i slične tjestenine bolje je i tečnije prostije brašno ili barem pomiešano; isto tako za zapražak (Einbrenn) za umake (Saucen) i juhe uzimlje se najfinije brašno, a za sve ostale zapražke prostije (Griesmehl). Pripravljeno brašno drži se na suhom i prozračnom mjestu i pazi, da ti je zaštičeno od praha. Često se mora pomiešati i po 2 put na sito prosijati. Prije nego li novu zalihu metneš u shranište (Behältniss), moraš ga od ostatka starog brašna dobro očistiti.

2. Domaći kruh.

(Haus-Brod).

Za jedan hljeb kruha obično se uzimlju 2 litre najfinijeg raženog brašna. Najprije to brašno 2 puta prosijaj, pa dosta vrućom vodom (koliko prsti topline podnesti mogu) načini kusasto (brockig) — nu ne poput kaše — meko tiesto. Osoli i dodaj sladkog januša (Anis), pa neka pokriveno stoji. Medjuto načini od 2 dkgr. kvasca u mlieku otopljena s pšeničnim brašnom kvas, pa kad se ovaj digne pomiešaj s raženim brašnom. Tiesto mora biti tvrdo, pa se s naporom s obadvie ruke miesi, dok puca pod rukama i od njih se rieši posve dobro kad je obradjeno. Pokriveno pusti da se digne uz toplo ognjište, pa kad se je dobro nadiglo, metni ga na toplu i omûčenu mlinčanicu i opet ga dobro obradi, uslieg čega postane jako šupljikavo. Načini štrucu ili hljeb, metni u košaricu na omûčeni ubrusac, pa neka se još jedanput digne. Ako pečeš u pečenjarki (Rohr), metni već prije opeku u nutra, na ovu metni lim, na koji se tad prevrne kruh; prije pečenja naliči kruh hladnim mliekom, kad ga okreneš opet hladnim, a kad pečen

izvadiš, onda s toplim mliekom. Ako kod pekara pečeš kruh, tad pošalji prije nego se po drugi put digne. Uredit se mora vrieme prema tomu kada pekar peče, da se kruh u pravo vrieme po drugi put premiesi. Ako se nije dosta nadigao, pa ako je velika gornja toplina, tad se odpusti korica od sredine, a ako se miesi previše vlažan i ako se dosta nedigne, tad bude nedopečen (speckig).

Za ražen kruh s krumpirom uzme se k gornjoj smjesi $^1/_2$ kilograma kuhanog i kroz sito protjeranog krumpira, a na mjesto sladkog januša (Anis) kumin.

3. Spravljanje mlieka i skorupa.

(Aufbewahren von Milch und Obers).

Da se mlieko i skorup u ljeti od jednoga do drugoga dana sladko uzdrži nije samo nuždno držati ga na hladnom mjestu, već se mora nastojati, da zrak k njemu ne dopre. Mlieko što rabiš za djecu najsigurnije sačuvaš kad metneš u bocu i dobro začepiš, češće promieniš mrzlu vodu, u kojoj se hladi, ili vlažne krpe, kojimi se boca (flaša) pomota. Metneš li skorup s loncem u veću posudu u mrzlu vodu, tad moraš i to dobro pokriti. Da se neukiseli takodjer je dobro mlieko odmah skuhati, pa ako ga hoćeš za više vremena pohraniti, ponovno ga prokuhaj.

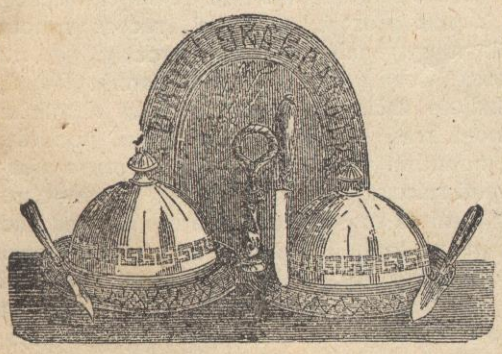
Hoćeš li imati kiselo mlieko, tad ga metni nepokloplјeno na toplo i zračno mjesto, da se brzo sgusne, pošto je brzo sgrušano mlieko tečnije od onoga, što se lagano ukiseli.

4. O shranjenju sira.

(Käse aufzubewahren).

Da ti se sir nepokvari postupaj ovako: Veliki komad sira, ako nije u staniol zavit, dovoljno je da ga zaviješ u gust, platneni i u

Sl. 169.



obično bielo vino umočeni ubrusac, koji ponovno moći svaka 3—4 dana, tada da uviek vlažan ostaje. Ovakav sir čuvaj u ledvenicah ili u hladnih pivnicah. Sir za svakdanju porabu najbolje sačuvaš od muha i druge nečistoće pokriješ li ga staklenim klobukom.

Obični, domaći sir, ako sav svjež nepotrošiš, a da ti se ne pokvari, ovako sahrani: Svježi sir soli, dodaj malo paprike i kumina, dobro omiesi i načini male hljebčiće. Ove posuši na suncu, a posve suhe stuci

drvenu posudu, škropi bielim vinom ili takodjer dobrom rakijom; sir mora biti čvrsto nabijen u posudu i uviek vlažan. Ako nije čvrsto sbijen, može lako pljesniviti.

5. Spravljanje jaja za zimu.

(Eier für den Winter aufzubewahren).

Da ti se jaja nepokvarena uzdrže u zimi, metni ih u jesen frižka vrstimice u pepeo od drva, sjeninje (Getreidespreu) ili u proso (Hirse) tako, da se jedno drugog ne tiče. Čuvaj ih od topline i zime pa će ti se dobra uzdržati kroz više mjesecih. Svako jaje, koje hoćeš ili sahraniti ili rabiti, gledaj prama suncu ili svieči, da se osvjedočiš, da li je čisto. Ima li jaje tamne ljage, tad ne valja. Za što dulje sačuvanje naliče se jaja kašom od sadre (gipsa) ili lanenim uljem (Leinöl), tako lupina zrak neprepušta, pa se ne može jaje posušiti.

6. Svinjska mast.

(Schweinefett).

Hoćeš li slaninu (Speck) otopiti (razpustiti) za mast, poreži ju u dlan široke trakove (Streifen), ove opet listnato i u male kocke, metni u šerpinju ili lonac i metni toliko vode da se dno posude pokrije. U početku kuhaj na jakoj vatri i često miešaj, kašnje na umjerenoj dok se kockice slanine zažute, a onda povuci ne sasvim punu posudu oprezno na stranu. Ohladjenu mast prociedi u za to priredjenu banjicu (Schmalzkübel) ili u kameniti lonac, a što je gusto kod svakog kuhanja skupa se izciedi u posebni lonac i pusti da se mast sjedne. Preostale ocvirke (Speckgrammel) pomiešaj sa prokuhanom slaninom i od ove izciedjenom masti, metni u lonac, da ne ožarnu (ranzig), dobro ih osoli i stisni pa ti rabi za valjuške (Knödeln), za osmočenje žganaca i tako dalje.

Kad hoćeš imati veliku zalihu (Vorrath) te hoćeš i potrbušinu (Bauchfett) otopiti, tad ovu najprije prokuhaj pa tek onda reži, pošto se je na hladnom zraku skrutila. Ovu, kao i onaj talog od ociedjene masti najprije porabi.

7. Razsalanje.

(Einpöckeln).

Razsalanje svinjetine, jezika i tako dalje služi ne samo da se meso dulje dobro sačuva, već ti pomaže u promjeni pripravljanja, a osobito je potrebno za sušenje (udjenje).

Meso se natare solju i salitrom (Salpeter), uslied čega se boja mesa u tamno-crvenu pretvori i ukus se posve promieni. Osobito se ukus diže ako se meso natare i mirodijami.

Za razsoliti 2 volovska jezika uzmi 3 žlice soli, 1 žličicu salitra, 1 žlicu kumina, 1 žlicu borovice, 1 žlicu paprice (Koriander), nekoliko listova lovora, 1 cieli luk i 1 cieli češnjak, šaku punu peršina, isto toliko lišća od zelera. Sve skupa sitno izreži i sa stučenimi

mirodijami pomiešaj. Tim se nataru jezici, tvrdo ih pomotaj u platno, metni u drvenu zdjelu tako da sav prostor izpunjuju, pokrij drvenim tanjurom i na nj kamen položi. Svaki dan jezike preokreni a nakon 8 dana ih kuhaj.

Za 10 kilograma svinjetine uzmi $^1/_2$ kilograma kuhinjske soli, 1 dkgr. salitra (ako se uzme salitra previše, tad ne može sol prodrieti u meso, postane suho trpko), 2 dkgr. šećera, koji ukus ublaži, pomaže da bude ljepša boja i da se dulje uzdrži. Pošto je svinja zaklana i pošto se meso ohladi, tom ga smjesom tari dok se sol otopi i u meso prodre. Od mirodija uzmi k gornjoj količini šaku borovice, nekoliko listova lovora, 8 grama kumina, 8 grama paprice (Koriander) i 5 grama papra krupno stučena; k tomu još 1 cieli sdrobljeni češnjak, ovim takodjer natari meso, pa ga tvrdo naloži u drvenu posudu i pokrij pristalim poklopcem. Nakon nekoliko dana pritisni kamenjem, meso češće preokreni da ono sa dna dodje gore, a ovo na dno. Šunke od mladih, ne previše tustih svinja, koje se skupa s kožom sole, moraš osobito okolo kosti jako osoliti, a možeš takodjer tankim držkom od kuhače uz kost ubosti i sol unutar rinuti; rupa se opet stisne pod pritiskom kamenja.

8. Pekmez.

(Zwetschkenmus).

Jako zrelim šljivam izrieši koštice, onda ih kuhaj bez šećera i bez svega dok se posve ne sgusne i ne potamni. Iz početka kuhaj uz jaku a kašnje uz umjerenu vatru u plitkoj posudi. Kuhaj oprezno jer štrcaju a često ih miešaj. Kad su dosta kuhane ne metnu se u čaše već u ocaklene (glasirane) zemljane ili kamenite lonce, ravno različi, kad se ohladi metni od ozgor prst debelo masti i lonce dobro poveži.

9. Shranjenje gljiva.

(Schwämme aufzubewahren).

Vrganje (Pilze), pečurke (Champignons) i slične gljive se očiste, nemoj ih prati, listnato poreži, na sito ili staklene ploče razasuj i na suncu i vjetru posuši. Za oblačnih i vlažnih dana suše se na situ i okolo toplog ognjišta, ili se metnu na lim na papir pa se tako suše u mlakoj peći ili pečenjarki (Bratrohre).

Kompoti ili kuhano voće.

(Kompotes oder gekochte Früchte).

1. O spravljanju voća.

(Obst aufzubewahren)

Zimske jabuke i kruške podpuno zrele i oprezno pobrane pusti na kupu na zračnom mjestu 2—3 tjedna da se oznoje, onda odaberi posve zdrave i metni ih u hladnu komoru (da ne pomrznu), na daske s petljikom gore okrenutom. Tunje (kutine, Quitten) lako gnjiju, osobito ako su posve zrele pobrane. Da ih dobro sačuvaš, metni ih u proso (Hirse) tako, da jedna drugu ne tiče. Mušmule (Mispeln) istom obrane metni u slamu da omeknu, a one, koje hoćeš dulje sačuvati metni na dasku jednu do druge. Orahe metni sa zelenom vanjskom lupinom u pivnicu u suhi potočni piesak. Za dugo sačuvanje jako zrele orahe izrieši iz vanjske (zelene) lupine; dobro ih posuši na suncu ili u peći iz koje si istom kruh izvadila a onda ih spremi na zračno i suho mjesto. Lješnjaci se na zraku posuše, metni u vrečice i tako objesi. Da sačuvas kesten od pliesni i crvih to posve zreli kesten proberi, pa što je posve zdravo metni u škrinjice u suhi piesak. Limune pojedince zamotaj u finu artiju (papir), naloži ih u posve no i lonac dobro ih poklopi, metni na suho i hladno mjesto, pa tako se mjesece svježi sačuvaju. Grožđje se u jutro odreže s komadićem rozge (Rebe) prije nego ga je sunce stopilo, zakelji gdje je odrezano otopljenom smolom i odmah odnesi u suhu komoru, gdje je sigurno od zime; tu naveži na konac i objesi, tako, da jedan grozd ne tiče drugi.

2. Sir od tunja.

(Quittenkäse).

Jako zrele tunje obriši pa kuhaj s vodom, koja u početku preko tunjah stoji i pokrij poklopcem. Bolje je kuhati ciele nego li razrezane. Čim postanu meke, vadi jednu za drugom iz lonca još vruće, meći na sito i odmah protjeraj (pasiraj). Protjerano vagni, pa koliko je ovo težko isto toliko metni stučena šećera, onda dodaj ostatak vode od vrienja i sok od limuna, pa kuhaj uz neprestano miešanje u ocaklenoj (glasiranoj) šerpinji na umjerenoj vatri dokle ne počme kod miešanja šuštiti i od žlice se riešiti.

Još vrući sir naliči u limene kalupe ili na tanjuriće, koje si pred tim turila u vruću vodu, a onda napunjene metni na toplo mjesto.

Kad se površina nakon nekoliko dana posuši, posiplji šećerom, sir odrieši postrance od posude, prevrni na lim pokriven papirom pa opet metni na toplo mjesto. Kad se ponovno posuši sahrani komadiće medju pisaću artiju.

Finiji i svietliji bude sir od tunja kad se kuha takodjer nekoliko cielih jabuka dobre vrsti, pa se kroz sito protjerane skupa s limunovim sokom primiešaju k tunjam, a šećer se prokuha da bude gust s izvarkom (Sud) prije, nego li se protjerane (passiranoj) tunje primiešaju.

Ovakav vrući sir nadjene se pomočju štrcalice (Wurstspritze) u napuhnuta tanka crieva, što se poput kobasica s oba kraja zavežu u sredini zaokrenu, onda ih se objesi na palice i objesi na toplo mjesto.

3. Crni orasi.

(Schwarze Nüsse).

U lipnju oberi zelene orahe koji imadu tanku lupinu, izbodi ih iglom i neka stoje u vodi 10 dana, medjuto pocrne. Voda se svaki dan mora 3 puta mienjati. Onda ih kuhaj s vodom nekoliko minuta, metni opet u svježu vodu, za tim ih platnenom krpom osuši pa utakni na mjesto petljike komadić sladke korice (Zimmt) a na mjesto cvieta jedan klinčić. Sad ih kuhaj s provrelim šećerom (špinanim) — i u krpicu zavezanom sladkom koricom i klinčići dok budu dosta meki; onda kuhaj sam sok, polij po orasih i opet ga prokuhaj, čim se malo otanča. Najposlie prokuhaj sam šećer i tim polij orahe u čašah (staklenicah).

4. Voćni sokovi.

Praktično se postupa ovako: Voće se ispreša, pak se voćnom soku doda 5—6 po sto (prema tome koliko važe izciedjeni sok) čiste vinovice. Tako stoji nekoliko dana, pak se filtrira i zatim kuha s nuždnom količinom šećera. Za kuhanje vinovica se ishlapi. Ovako priredjeni sokovi od voća sigurno se čuvaju, osim toga pridrže svoj naravni miris i tek.

5. Sok od grozdića.

(Ribisel-Saft).

Sok od grozdića kroz ubrusac prociedi pa onda još jedanput da bude posve čist. Na $^1/_2$ kilograma čista soka uzmi $^1/_2$ kilograma šećera, koji prokuhaj sa $3^1/_2$ decilitra vode; šećer opjenjuj i dotle kuhaj dok se ne počme otezati i kuhajuć bacati mjehure, onda ulij sok unutra i neka se na umjerenoj vatri $^1/_4$ sata kuha; i sad pjenu obiraj; a da se osvjedočiš da li je dosta kuhan radi ovako: izlij na tanjur nekoliko kapi; razidju li se nije sok dosta kuhan, ostanu li na okupu onako kako si ih metnula, tad je dobro. Povuci odmah s vatre, ohladjen sok metni u boce (flaše), poveži ih i čuvaj na hladnom mjestu.

6. Sok od malina.

(Himbeersaft).

Maline stavi u lonac, poklopi ih i metni na hladno mjesto dotle, dok se jagode dignu na površinu. Onda ih čvrsto stisni (prešaj) pa opet sok pusti preko noći, da se ustali. Zatim ga oprezno ociedi, pa na $^1/_2$ litre soka uzmi 38 dkgr. očišćena šećera. Kuhaj zajedno dok se posve od pjene ne očisti i malko sgusne. Ohladjen sok metni u boce i dobro začepi.

7. Sok od višanja.

(Weichsel-Saft).

Zrele višnje skupa sa košticami u mužaru stuci, za tim prociedi kroz platnenu krpu; na $^1/_2$ kilograma čista soka uzmi $^1/_2$ kilograma šećera i postupaj kao kod malina.

Od limuna, naranđja, dudova (murva), jagoda i sličnog voća kuha se sok na isti način.

8 Pekmez od kajsija.

(Marillen).

Kuhaj $^1/_2$ kilograma šećera sa jednom čašom vode, opjenjuj ga da bude čist, pa sve dotle kuhaj dok se počme otezati; sad uzmi zrele i sočne kajsije, oljušti ih i kroz sito protjeraj (passiraj) te metni u šećer. Na $^1/_2$ kilograma šećera uzme se $^1/_2$ kilograma kajsija. Neka se zajedno kuha 1 sat; dobro je kuhan kad se ne razilazi, kada se ohladi metni ga u staklenku ili u kamenite lončiće.

9. Pekmez od kajsija na drugi način.

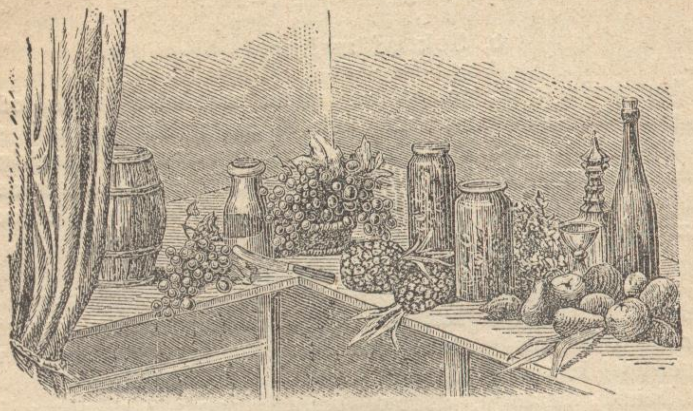
Kajsije, posve zrele, olupi i koštice izvadi. Koliko važu kajsije toliko uzmi tučena šećera i pospi na kajsije. Sutradan metni sve skupa u zemljanu i ocaklenu šerpinju, te neprestano miešaj dok dobro uzavrije. Kad stane bacati mjehure znak je, da je dovoljno kuhan. Pazi da se ne uhvati za dno šerpinje, i da predugo ne kuha, jer tad omrkne, a mora biti žut i svjetao. Ne smiješ kuhati na plamenu, nego na zatvorenom štednjaku.

Ovako se pripravlja najlaglje i najjednostavnije, a po mojem sudu jest i najbolje.

10. Jabučnica.

(Aepfelwein).

Od krušaka i jabuka pravi se takodjer mošt, koji često prolazi za vino. Od krušaka dobiva se slaba vrst i ne drži se, dočim od plemenitih vrstih jabuka može jabučnica trajati i do četiri godine. Sve vrsti jesenskih i zimskih jabuka preporučuju se za prešanje, izuzev takozvane „sladke jabuke". I ljetne ne odgovaraju svrsi. Čim se izprešaju mošt se istoči u bačve, gdje odmah počme vrienje, za to ne smiju biti bačve posve pune niti čvrsto začepljene. Rano u proljeće otoči se s droždjih u čiste posude koje se izpune i tad ne treba druge pažnje. Tečajem ljeta može se još jedanput pretočiti.



O ukuhavanju voća.

(Über das Einkochen der Früchte).

1. Ukuhano voće.

(Dunst-Obst).

Sa svim voćem jednako se postupa, a to se postupanje sastoji u tome: pripravljeno se voće metne u za to opredieljene čaše (Dunstgläser) i sokom od šećera (Zuckersaft) pokrije. Čaše se tad povežu sa duplim mjehurom od srca ili što je jeftinije pergamentom što vode ne propušta.

Kod zavezivanja važno je u bocah ostaviti što manje zraka S toga drži vodom omekčani, a onda suho obrisani mjehur lievom rukom napeto oko grla stakla, a desnom malo utisni, tako se zrak odstrani, onda nekoliko putih okolo finom špagom zategni, tvrdo zaveži, i mjehur odreži na okolo nu ne odviše štedljivo, pošto se mjehur kod kuhanja skrči. Kroz iztiskivanje zraka preprieči se to da ne pukne mjehur, pošto se kod kuhanja stopljenom i uslied toga razširenom zraku ustupilo mjesta. Dokle god ostane mjehur ravan ili utisnut jest sadržina dobra, kad se savija (wölbt) prelazi u vrienje, a onda se mora potrošiti. Za kuhanje (Dunstsieden) metnu se čaše u lonac, oblože dobro krpami da se ne sudaraju i ne razbiju kod vrienja, naliju se hladnom vodom samo do grla, jer kod kuhanja ne smije se dignuti voda do mjehura pošto bi ovaj popucao, i pazi kad zavre da ne kuhaš dulje od 10—15 minuta. Onda metni sve skupa na stranu i dobro pokrij a tek sliedeći dan izvadi čaše iz vode, obriši ih, mjehur okolo ravno poreži i spravi.

Šećer za izpunjenje čašah kuha se dokle god se na površini ne načini tanka kožica, a uzme se 1 klgr. na 1—$1^1/_2$ litre vode, a računa se $^1/_4$ do $^1/_2$ klgr. šećera na 1 klgr. voća, što zavisi o tome, koliko je voće sladko ili kiselo. Možeš nalijati topli šećer na voće u zdjelu, pa ovo tek sliedeći dan srebrenom žlicom u čaše razdieliti.

2. Mećanje voća u šećer.
(Einmachen der Früchte in Zucker).

Mečanje voća u šećer obavi se ako jesu jagode meke u jedan dan, a ako je voće tvrdje u 3—4 dana. Od voća tako pripravljena možeš iz čaše nekoliko komadića izvaditi a ostalo mjesece i mjesece sačuvati a da se ipak ne pokvari.

U obće mora se paziti: da je voće posve izraslo, nu još tvrdo, (ako je prezrelo lako prelazi u vrienje) uvieke od dobre vrsti, bez svake pogrieške i istom sa stabla odkinuto. Tvrdo voće da umekšaš koliko je treba metni u vruću (meku) vodu, a da se dalje ne kuha, pa toliko vremena ostavi u vodi dok se digne na površinu i pod pritiskom prsta popusti. Izvadi pjenačom (Schaumlöffel), metni u mrzlu nu prokuhanu vodu a kad se voće ohladi, metni ga na sito da se posuši.

3. Križke dinja i buča s šećerom kuhane.
(Melon- und Kürbis-Spalten mit Zucker eingekocht).

Od liepo izrasle nu još tvrde dinje (Melone) poreži ono zeleno meso što se korice drži u križke. Kuhaj s vodom dok se dade lako iglom probosti, onda metni u hladnu vodu, a najposlie na sito da se posuše. Istodobno kuhaj toliko šećera koliko su priesne križke težke sa klinčići i koricom od limuna povezanimi u riedkom platnu, tako zvanom organtinu, pa dok vrije prelij na križke, koje se pokriju papirom čim se ohlade. Sliedeće dane još 2—3 puta prokuhaj šećer i vreli preko polij, a najposlie prokuhaj križke skupa sa šećerom.

4. Voće u šljivovici.
(Früchte in Slivowitz).

Od dobre vrsti g r o ž đ j a škarami poreži male češuljke (Zweige), od v i š a n j a polovicu petljike, š l j i v e se ogulje a p r a s k v e (breskve) se obiele i razpolove. Voće se metne ili samo jedna vrst ili više vrstih pomiešano u čaše za ukuhanje (Einsiedgläser) pa ih na pola napuni. Na 1 klgr. voća skuha se 1 klgr. šećera, pa kad se šećer ohladi prelij ga na voće i dodaj šljivovice ili 2 decilitra ruma, komadić sladke korice i nekoliko klinčića. Čaše se dobro zavežu i drže se 14 dana na suncu.

5. Voće u octu.
(Früchte in Essig).

Metni voće u čaše; metni polovinu koliko je voće težko šećera, medjuprostore izpuni ne odviše jakim vinskim octom, dobro poveži i metni na sunce. Nakon 8 dana prokuhaj ocat s klinčići i sladkom koricom (Zimmt), kad se ohladi prelij na voće, a onda pusti čaše još nekoliko tjedana na suncu.

6. Voće u gorušici.

Upotriebljuju se: kruške, jabuke, šljive, kajsije, breskve i dinje. Kruške i jabuke olupe se. Ako su debele prerežu se na pola i izvadi se kućica, ako su manje ostanu ciele. Dinje se takodjer olupe i izrežu

u prst debele i dugačke trakove. Ovako priredjeno voće kuha se u vodi svaka vrst na pose, dok bude na pola kuhano. Zatim se izvadi iz vode i poreda na situ, da se ociedi i posuši. Šljive, praskve i kajsije samo se poliju vrelom vodom, da im se laglje oguli koža. Sad treba vagnuti voće, pak za svaki kilogram voća uzme se kilogram sladora i 12 i $^1/_2$ dkgr. brašna od gorušice. Voće metni u zdjelu; šećer namoči u vodu i neka se kuha dok bude čist, a onda onako kipući prelij po voću, koje tad pokrij i pusti da stoji. Nakon tri dana sok ociedi, prokuhaj i opet prelij po voću. Za koji dan opet ociedi sok, pak u njemu kuhaj jabuke, kruške i dinje dok omeknu, ali se ne smiju razpadati; kuhano voće pjenačom izvadi, a zatim u isti sok metni šljive, kajsije i breskve, da časak provru. Nakon toga poreda se voće, pomiešano, u čaše. Brašno od gorušice razmieša se sa nešto soka u gustu kašu, koja se tad pomieša s preostalim sokom, da ne budu sadržane grudice, ovako neka prokuha, i tad se vruće prelije preko voća. Kad su se čaše posve ohladile, poveži ih i spravi na suho mjesto.

7. Kompot od jabukah s grozdjićem.

(Aepfel-Kompot mit Ribisel).

Olupi borsdorfske ili koje druge fine jabuke, razpolovi ih i metni u hladnu vodu, da ostanu biele. Medjuto u posudu od žute mjedi (Messingpfanne) metni $^1/_2$ litre crvenoga vina, $^1/_4$ litre vode, 125 gr. šećera, malo sladke korice (Zimmt), klinčićah i koricu od limuna. Kad počme kipjeti metni u nutra jabuke, tako, da je kućica (Kernhaus) dolje okrenuta. Pokrij dobro pristalim poklopcem, pa neka naglo kuha. Tad ih odstrani od vatre i neka stoje pokrivene, dok nestane pare. Zatim ih metni na pladanj, pa ako se je sok preveć pokuhao, tad možeš još uz čašu vina dodati šećera i grozdjića i još prokuhati, dok sadržaj postane hladnetinast. Tim polij jabuke.

Sl. 170.

8. Kuhanje mošta, šire.

(Weinmost einzusieden).

Mošt od dobrog groždja što teče kad se po drugi put preša stisne, tako zvana lit, ili prešovina metne se u novi zemljani lonac i kuha se dok se na pol povri. Za vrieme kuhanja obiraj marljivo svu pjenu što se baca na površinu. Ohladjen i ociedjen metne se u boce (flaše) dobro se začepi i smolom oko čepa naliči, pa na hladnom i suhom mjestu sačuva se godinu i više. Upotriebljava se k mrkim umakam (braune Saucen) od pečenice (Lungenbraten) i k divljači na mjesto octa i vina a takodjer i za gorušicu (Senf).

Za pripravljanje gorušice kuha se takodjer jedan dio mošta s mirodijami. Zaveže se naime u riedko platno: ciela paprica

(Koriander), klinčići, sladka korica (Zimmt), krupni papar (Neugewürz), korice od limuna i češnjak; svezano metne se u mošt a kad je kuhan onda se odstrani. Od tako kuhana mošta svaki se put malo metne k gorušici, po ukusu.

S mirodijami kuhanim i vrelim moštom popari se fino, poput brašna stučena šećera, i to 10 dkgr. mrke gorušice pomieša se sa 20 dkgr. biele, pa se mieša neprestano dok se ohladi. Gusta mora biti poput guste kaše što se ipak lievati dade. Hladna metne se u kameniti lončić, začepi se i smolom oliči pa tako shrani.

9. Rajčice (patlidžan): Ciele shranjene.
(Tomate, pomi d'oro, Paradeis: Im Ganzen eingelegt).

Zrelimi, nu još tvrdimi i sa malo petljike odrezanimi rajčicami napuni čaše (Einsiedgläser), izpuni hladnim octom, koji si prokuhala sa malo slane vode, od ozgor metni prst debelo otopljene svinjske masti i tad poveži stakla sa pergamentom. Isto se tako postupa kad se meču rajčice u kuhanu slanu vodu.

10. U pari kuhane.
(Im Dunst gekocht).

Zdrave i zrele rajčice prelomi i pirjani pokrivene dok se kožice skrče, a onda ih uspi u veliko gusto sito na zdjelu položeno. Sok što iz početka sam skroz teče odlije se, a ostalo kroz sito protjera (passira). Ovu protjeranu kašu metni u jake boce (flaše), začepi i pergamentom zaveži te kuhaj u pari; mala stakla, što u jedanput potrošiš kuhaju se 1 sat, veće boce dulje. Kad ne potrošiš sve na jedanput iz jedne staklenke, tad na preostalo nalij ulja da se ne pokvari.

11. Krastavci u octu.
(Essig-Gurken).

Za shranjenje krastavaca i drugog variva najsigurnije je i najbolje čisti, pravi vinski ocat. Da kašnje ipak prekiseli ne budu pomiešaj ocat s vodom da mu ublažiš jakost. Ocat se do kraja na krastavcih dobar uzdrži i nije ga treba mienjati, ako se voda, koju octu primiešaš s potrebnom soli dotle kuha dok se sol podpuno otopi a tek onda s octom prokuha. Na 3 litre octa uzmi 1 litru vode i 6 žlica soli.

12. Cikla.
(Rohnen, Rothe-Rüben).

Da imaš za neko vrieme u zalihi cikle, to je skuhaj ili speci toliko, koliho ti treba da napuniš lonac ili široko staklo (Einsiedglas). Još tople olupi, metni ih u posudu s hrenom i ploškami jabuke, papricom (Koriander) i kuminom, pokrij hladnim octom, koji si sa solju prokuhala pa ih tek onda na ploške reži kad ih trebaš.

13. Zeleni pasulj.
(Bohnenschoten, Fisolen).

Mlade zelene ili žute mohunice (komuške) s oba kraja malo odreži, niti postrance odstrani i kuhaj u jako slanoj vodi. Zelene kuhaj

(s jednom žlicom pepeljike (Pottasche) na svaku litru) nekoliko minuta, onda metni na sito da se dobro ociede pa ih tad u zdjeli polij vrelim octom. Sliedeći dan metni ih u stakla s lukom, lovorom, zrnjem papra i kuhanim, navodnjenim nu hladnim octom izpuni dobrim uljem i zaveži pergamentom.

14. Kiselo zelje.

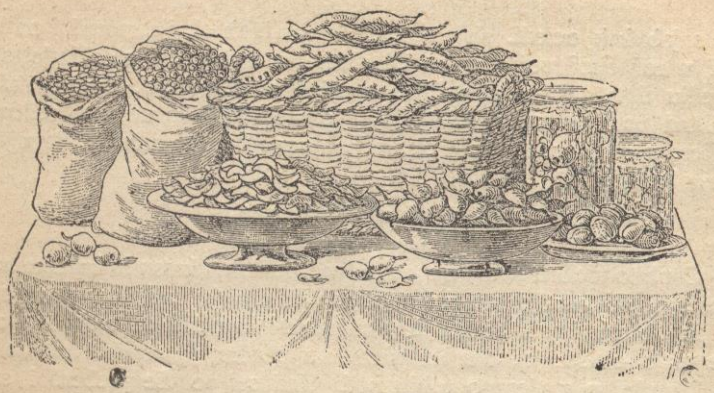
(Sauerkraut).

Tvrde glave zelja metni na kup pod krov, pa barem 8 dana neka tako stoji. Prije nego li ga režeš očisti zeleno i pokvareno lišće kocenje (Strunk) izdubi i tad zelje na ribežu (Krauthobel) izreži. U pivnici na gantare (Pfosten) naloži čist i suh kabal, u nj nasiplji naribana zelja, na svaku vrstu posuj kumina i soli, drvenim tukačem natuci da bude tvrdo natučeno (u mnogih se mjestih nogama gazi zelje, pa se s toga veli nagaženo), metni korien izrezana hrena, a neki meću takodjer tunje i borovice. Dno kabla nasiplje se zeljovim lišćem, gore se takodjer lišćem obloži, onda se metne preko svega, čista, riedka krpa, koja se naokolo malo u nutra zatakne, sad se metne pristali poklopac a na nj kamenje što posvuda jednako pritiska; ili je kabal s vretenom, a to bolje pritiska od kamenja i mnogo je prikladnije. Voda od zelja mora se dignuti nad poklopac, a onda pusti na miru dok kiselo ne miriši i dok se jako ne pjeni. Kad postane ovakovo tad svu vodu odgrabi, pa sa spužvom ili platnenom krpom dobro posvud očisti. Sad snimi kamenje ili odpusti vreteno, poklopac i krpu kojom je zelje pokriveno čisto operi, pa ako zelje hoćeš oduzeti, tad prstima posvud jednako nastruži, da ne nastanu u zelju luknje, kako bi se ovo lako pokvarilo. Sad se na isti način pokrije, ako je treba, dolije se nešto svježe vode, tako da nad zeljem stoji. Svaki tjedan zelje se ovako čisti, a kad je toplije vrieme i po dva do tri puta. Čisto držano zelje sačuva se dobro i tvrdo do novoga. Hoćeš li kisati glave zelja tad prereži glave na dvoje, kocenje izreži pa ih metni u kabal i to: jednu vrstu ribana zelja, jednu vrstu glava (polutka) čvrsto jednu do druge luknje izpuni ribanim zeljem, pa tako vrstaj dok kabal napuniš. Ne štedi soli, već uzmi na 50 glava najmanje $1^1/_2$ kilograma soli.

15. Kisela repa.

(Sauere Rüben).

Izaberi jednako velike repe, dobro ih operi, odreži srce i korien i poredaj u kabao jednu do druge; na jednu vrstu repe metni jednu vrstu dropa od groždja, opet repu, pa opet drop, dok napuniš kabal. Nalij vode, pokrij i kamenjem pritisni, pa peri kao i zelje. Kad uzimaš za porabu, najprije obieli repu, na ribež oriblji i kuhaj.



O sušenju voća i povrtelja.

(Ueber getrocknete Früchte und Gemüse).

Da sačuvamo voće i povrće, tu znamenitu granu naše kuhinje za zimsku porabu, nije dovoljno samo da ukuhamo u staklenke, već treba i sušiti ili na zraku pomoćju sunčanih traka, ili u za to opredieljenih peći. Osobito za gradjanske kuhinje nastojalo se od vajkada sahraniti što više suha voća i povrća za zimsku dobu, kad nestane zeleni. Sušeno voće i sočivo mnogo se razprodaje u trgovinah, uza sve to izplati se, da svaki sam nasuši za svoju porabu, osobito kad su plodne godine. Za sušenje potrebne su ljese ili pleteri. Na ljese razgrne se voće i metne u peć ili se postavi na suho zračno mjesto. Na limu nije dobro sušiti. Da suho voće ne bude crvivo, moraš ga do kraja dosušiti i na suho mjesto sahraniti. Za shranjivanje najbolje su drvene škrinjice s izvrtanimi škuljami, da bude zrak lako pristupan. Voće mora biti češće pregledano i premiešano, i tako se može sačuvati za više godina.

1. O sušenju voća.

(Aepfel zu trocknen)

Jabuke za sušenje moraju biti posve zrele i od dobre vrsti. Jabuke obieli, kućicu izrieši, na tanke ploške poreži i metni na ljesu jedan komadić do drugoga, pa onda postavi ljesu ili na zračno mjesto ili u mljačnu peć, da se lagano suše, dok uhvate tamno-žutu boju, nu ne smiju biti tvrde ni opaljene. Prije no sahraniš, proberi ih, osmudjene komadiće odstrani, a one mekše prije upotriebi.

2. Sušenje jabuka na francezki način.

(Aepfel zu trocknen, französisch).

Istom potrgane jabuke poliju se vrelom vodom i kuhaju, dok postanu meke, za tim ih metni na sito, a sito na zdjelu, da se u nju

voda s jabukah ociedi. Kad se ohlade, onda ih obieli, poredaj na ljesu i suši u mljačnoj peći. Poslie 24 sata izvadi ih, neka se ohlade, stisni ih medju dvie daščice, umoči ih u zdjeli u odkapljici, opet metni na sito i tad pusti u toploj sobi, da se osuše. Takove metni u redove u škrinjicu, a svaki red pokrij čistim papirom. Na isti način postupaj kod sušenja krušaka.

3. Sušenje krušaka.

(Birnen zu trocknen).

Osobito dobru vrst, nu ne odveć velikih, krasnih krušaka uzmi za sušenje. Kad su posve zrele otrgni ih i neka nekoliko dana stoje, onda ih obieli, izreži tanko, kućicu izrieši a ploškice metni na zrak, da se malo osuše; za tim ih metni na pletere (ljese) komad do komada i metni u umjereno toplu peć. Kad se posuše preberi i samo one ploškice, što su posve suhe sahrani.

4. Drugačije sušenje krušaka.

(Birnen zu trockuen, anders).

Kruške kuhaj, pa kad su na pola meke odstrani ih s ognjišta, da se ohlade; za tim ih obieli, kućicu izrieši, razgrni na ljesu, i suši na zraku ili takodjer u peći. Ovako sušene upotriebljuju se u mjesto kompota.

5. O sušenju pasulja.

(Fisolen zu trocknen).

Istom ubrani, mladi pasulj, dok još nije vlaknast polij vrelom slanom vodom i kuhaj dok postane mekan, onda ga ociedi, metni na sito da se ohladi, tad na zraku, a po tom u toploj peći posuši. Suh pasulj zaveži u platnene vrećice i objesi na zračno mjesto. Prije no što hoćeš ovakav pasulj kuhati polij ga mljačnom vodom, a onda hladnom izperi.

6. O sušenju krušaka za zasladu (Desert).

(Dessert-Birnen zu trocknen).

Tako zvane medenke (Zuckerbirn) obieli i izvadi im kućicu. U zemljani lonac metni pol vina, pol vode, nekoliko klinčića, komadić sladke korice i sok od dva limuna. U to metni kruške i kuhaj ih polagano, dok budu meke. Kad ohlade stisni ih plošasto, suši ih na zraku ili peći, suhe na redove sahrani u kamenite lonce, pospi ih šećerom i sladkom koricom, lonce poveži mjehurom od svinje i na suho mjesto sahrani.

7. Tunje za nasladu.

(Dessert Quitten).

Zrele tunje obieli, izreži, kućicu izvadi, i metni ploškice jednu do druge na zemljani pladanj. Ovako suši u vrućoj krušnoj peći, a kad ohlade pospi ih šećerom, metni u kamenite lonce i tako sahrani.

8. O sušenju zelena graška.

(Grüne Fisolen zu trocknen).

Istom ubrani zeleni grašak izrieši iz mohunica, polij vrelom vodom, dva put neka prokuha, a zatim metni na sito da se ociedi, napokon razsuj po stolnjaku i suši na zraku; skoro posve suh metni na lepenku (Pappdeckel) i dosuši u toploj peći.

9. Sačuvanje zelena graška.

(Erbsen, grüne, zu trocknen).

Mladi, istom izriešeni grašak razgrni na bugačici (Fliesspapir); kad je bugačica svu vlagu upila, metni grašak u boce, jako stresi, začepi i smolom zaliepi i prilično duboko zakopaj u suhu zemlju. Tako ostane grašak pol godine svjež i zelen.

20. Sačuvanje svježih krastavaca za šalatu.

(Gurken frisch zum Salat zu erhalten).

Mlade zelene krastavce obieli, pločasto izreži, posoli i metni u zdjelu; nakon jedne ure metni ih na bugačicu, a za tim ih razgrni na stolnjak da se podpuno posuše. Kad je suho metni u kamenite lonce do polovine, nalij dobrim octom i onda dobrim maslinovim uljem, lonce zaveži mjehurom od svinje i na hladno mjesto spravi. Tako se krastavci dugo zeleni sačuvaju i upotriebljuju se u kasnoj zimi za šalatu.

11. Sušenje šipka.

(Hagebutten zu dörren).

Zreli šipak oplakni hladnom vodom i dobro otari, za tim po sriedi prereži, koštice oprezno odstrani, i tako očišćeni šipak na papiru u toploj peći posuši i sahrani u kamenite lonce.

12. Sušenje borovice.

(Heidelbeeren zu trocknen).

Zrele borovice pročisti, na daščicu tanko razgrni, finim šećerom malo pospi, u toploj peći posuši i sahrani u kamenite lonce.

13. Sušenje trešanja.

(Kirschen zu trocknen).

Velike zrele trešnje metni s petljikami na ljese, pa najprije na zraku, a onda uz umjerenu toplinu polako suši u peći. Suhim trešnjam petljike potrgaj i takove sahrani.

14. Sušenje trešanja, drugačije.

(Kirschen zu trocknen anders).

Zrele trešnje s tvrdim mesom osuši s petljikami na pola, zatim odstrani petljike i iztisni koštice; takove trešnje metni na ljese papirom obložene i suši ih uz umjerenu toplinu, da se posve osuše. Posve hladne uzmi s ljese i sahrani

15. Sušenje kajsija (mandalica) sa šećerom.

(Marillen mit Zucker zu dörren).

Zrele kajsije uberi, polij vrelom vodom i nakon četvrt sata metni na sito, da se ociede, zatim jednu za drugom ubruscem otari, košticu iztisni i metni na stran. Medjuto prokuhaj s vodom šećera koliko je potrebno dok se šećer razteže, u takav metni kajsije, a nakon 10 minuta povuci lonac s ognjišta i pusti sve da se preko noći hladi. Sliedeći dan izvadi kajsije drvenom žlicom, na sito metni da se ociede ovakove posuj finim šećerom i lagano posuši.

16. Sušenje šljiva.

(Zwetschken zu trocknen).

Najljepše, posve zrele šljive uberi, i na ljesah u mljačnoj peći lagano suši i više puta miešaj. Osobito budu tečne šljive, ako ih prije sušenja umočiš u ošećerenu vodu.

17. Suhe šljive sahra[illegible] konjaku.

(Pflaumen zu trocknen und in Cognac aufzubewahren).

Velike zrele šljive pomnjivo uberi, oplahni u hladnoj vodi, razgrni na sito da se ociede, a onda ih poredaj u dobro ocakleni lonac, nalij bielim vinom, nakon 2 dana vino ociedi, voće posuši na zraku, zatim liepo poredaj u staklenke sa šećerom, sladkom koricom i klinčići; nalij konjakom, poveži mjehurom i nekoliko dana ostavi na suncu, a onda sahrani.

18. Sušenje i ošećerenje narandja.

(Pomeranzen zu trocknen und zu kandiren).

Zelene narandje iglom izbodi i metni u hladnu vodu iz studenca, koju nakon 2 sata ociedi, pa voće svježom, s bielim vinom pomiešanom vodom uz slabu vatru kuhaj dok bude meko, zatim oplahni hladnom vodom, na situ na zraku suši i metni u kameniti lonac. Medjuto na 1 klgr. voća uzmi 75 dkgr. šećera, koji kuhaj dok se malo sgusti; vruće polij po voću, tako učini 3 put, svaki put nakon 24 sata, zadnji put narandje prokuhaj sa šećerom, izvadi ih i ociedi, pospi šećerom, u mljačnoj peći posuši, zamotaj u čisti papir, i sahrani u škatulje.

19. Sušenje ogrozda u bocah.

(Stachelbeeren in Flaschen zu trocknen).

Posve zreli, nu još tvrdi ogrozd očisti od petljike i cvieta, metni u boce, slabo začepi posve novimi i vrlo mekimi čepi i metni u peć, pošto si iz nje kruh izvadila. Kad se jagode stisnu, izvadi boce iz peći, čvrsto začepi, smolom zaliepi i hladno sahrani. Ovakav ogrozd najviše možeš upotriebiti za ukras tortah i nekih poslasticah.

20. Sušenje groždja.

(Weintrauben zu dörren).

Tamno crvene, posve zrele grozdove odreži, sve jagode gnjile ili ne dorasle odstrani, zatim grozdove s doljnje strane na vrpcu po-

veži tako, da jedan grozd drugi ne tiče. Ovako pripravljeno izloži na zračnom mjestu, da ga grije podnevno sunce, dok se posve osuši. Zakloniti se mora od pticah, gamadi, osobito od vlage, koja prouzrokuje pliesan.

21. Sušene jagode groždja.

(Weintraubenbeeren zu trocknen).

Zdrave i zrele jagode oprezno uberi, pladnje papirom obloži na nje razgrni groždje, i lagano suši u mljačnoj peći. Ovakovo groždje može se rabiti na mjesto suhoga groždjića (Korinthen).

22. Bardaklije (ringlo, reineclaude), osušene i ošećerene.

(Reine-claudes zu trocknen und kandiren).

Ne posve zrele, ali zdrave i svježe bardaklije uberi, obriši ih, metni u riedku raztopinu šećera, u toj raztopini kuhaj ih do 20 minuta, za tim ih izvadi, neka se ociede, pospi ih šećerom, metni na ljesu, suši uz umjerenu toplinu, uz marljivo okretanje i višekratno posipavanje šećerom. Kad su sve jednako suhe, umotaj ih u svilenu artiju i shrani u škatulje.

O mirodijah.

Mirodije (Gewürze) nisu doduše hranive, ali su za probavu veoma koristne, osim toga one čine da su razne hrane ugodnije, slastnije i ukusnije, a čim je hrana tečnija, time nam bolje prija i bolje nas hrani. Za to će savjestna kućanica paziti kakove će si mirodije nabaviti, i kako će ih pohraniti, da joj se ne pokvare. Neka je preporučeno domaćicam sliedeće:

1. **Sladku koricu** (Zimet) neka nikada ne kupuju smrvljenu u prah, jer se često dogadja, da uz cimet kupe smrvljene lupine od badema. Najbolje je kupiti cimet u šibkama, a najbolje vrsti dolaze s otoka Cejlona i Jave. Nevaljaju krupne šibke, nego tankoliste i vrlo krhke, jer imaju osvježujući balzamski miris.

2. **Orašak** (muškat). Osobito valja paziti, da je ta mirodija težka i mastna, da jako miriši i da joj je ukus malo gorkast. Ako je orašak kao posut prašinom, to je znak, da se nastojalo vapnom zabašuriti njegove manjkavosti. Lagana zrna oraška, i takva što imaju slab miris ne valja kupovati, jer su šuplja i crljiva. Najbolji orašak jest okrugao, a duguljasti zrna lošije su vrsti.

3. **Klinčići** (Gewürznelken) moraju biti tamno smedje boje, veliki i mesnati, sa cvjetnom kapicom i vrlo krhki. Kad ih stisneš

prstima ili ubodeš iglom, moraju postati vlažni kao od ulja. Mali klinčići tamne boje, negrešpani i suhi nevaljaju. Kadšto se nadje u trgovinah klinčićah iz kojih je izlučeno ulje, te se pomieša s dobrimi. Takovi su mal ne crni, suhi, odbijenih glavica i bez mirisa. Smrvljeni klinčići koji na papiru ostavljaju mastne mrlje imaju patvorenih primjesah, te su samo parfumirani uljem od klinčićah, poradi mirisa i prevare.

4. **Papar** (biber) mora biti tvrd, nagužvan, velik poput sitnijeg graška, a zrnca toliko težka, da ne plivaju na vodi. Mora jako mirisati, i za jezik ljuto zapeći. Što je crniji i sitniji to je gori. Bieli papar je nezrio crni papar, te je u obće slabiji U nekojih kuhinjah ipak predpostavljaju bieli papar. Da li je smrvljeni papar patvoren, poznaje se samo po teku i po mirisu.

5. **Paprika** nalazi se pomiešana sa stučenom opekom. Najbolja vrst paprike jest rumena.

6. **Gjumbir** (ingwer). Gomoljci moraju biti bliedo žuti kao slama, suhi i puni, jako mirisavi, i osobito jaka vatrena ukusa. Mali kvrgasti gomolji mirisaviji su od velikih. Staro korienje je nagrešpano, drvenasto i tamne boje. Lahak, mekan i krhki gjumbir bieljen je s klorom i za to ne valja.

7. **Vanilija.** Dobra vrst debela je poput guskina pera, nešto spljoštena, crno-smedje boje i mesnate mohune, kao zadahnuta tananom maglicom. Mora biti mastna, a srčika puna sitnog okruglog, sjajnog, crnog sjemenja. Lošija vrst nema tako ugodan miris, a što je sušija mohuna i svetlije boje manje vriedi. Vanilija se čuva na hladnom mjestu, dobro zatvorena od pristupa zraka.

8. **Lovor.** Što je zelenije lišće ugodnijeg je mirisa. Listovi se moraju podpuno posušiti.

SLATKA ZIMNICA

KOMPOT

Najjednostavnija priprema voća je u - kompot i sastoji se u tome da se voćni plodovi, najčešće kuhani, zaliju kipućom šećernom otopinom (sirupom) ili alkoholom, steriliziraju, odnosno u dobro zatvorenim posudama (bocama ili „staklenkama“ - „teglama“) prokuhaju u vreloj vodi i čuvaju do upotrebe. Šećerna otopina, koja mora biti gušća (ali ne previše gusta), ima osobinu da sprječava razvijanje nižih organizama, a da se pri tome ne mijenja ni boja ni aroma voća. Voćni plodovi pri tome dobiju i vrlo prijatan okus.

Za kompot se uzimaju najljepši voćni plodovi od najboljih sorti, čista voda i šećer najbolje kvalitete. Pri pripremanju kompota valja paziti da se održava čistoća, da se ljuštenje voća izbjegavaju noževi od metala, ne emajlirane posude i da se kompotu ne dodaju nikakvi dodaci kao npr. salicilna kiselina, jer ona ne samo da kvari okus voća već nije ni korisna.
Stari način priprave kompota je i korištenje meda, tj. njime se zasladio vinski ocat i zasladila rakija.

Voće za kompot mora biti svježe, zrelo ali ne prezrelo, što bolje kvalitete, da je slatko i sa što tvrđim mesom. Naši stari bi rekli – *da je zdravo i jedro*.

Najviše se cijeni za kompot voće kao:

dunja	bolje su dunje jabučastog no kruškastog oblika jer su sočnije i nije im meso zrnato
jagode	šumske jagode imaju posebno specifično ugodan miris
kruške	sve omanje i osrednje kruške sa slatkim, tvrdim i mirišljivim mesom
kupina	sve krupnije sorte čije se meso ne ugiba kad se ovlaš prstom pritisne,
malina	sorte s crvenim mesom; u doba kad nije bilo coca cole i đuseva, malinovac - himbersaft, sok maline sa soda vodom, bilo je piće mladosti naših današnjih baka i djedova, a stariji su pili „musolini“ - vino, malinov sok i mineralna voda
marelica i breskva	sve iz kojih se koštice mogu lijepo izvaditi
ribizl	uzimaju se najčešće crvene sorte
šljive	isto kao marelice sa čvrstim mesom
trešnje i višnje	krupne sorte s tvrdim mesom

Pripravljanje šećerne otopine (sirupa)

Kako bi se voće što bolje održalo, a naročito ako upotrebljavaju zeleniji plodovi, potrebno ih je preliti kipućom rjeđom ili gušćom šećernom otopinom. Šećerna otopina, rjeđa ili gušća, ima svojstva sprječavanja razvijanja nižih organizama te za nju treba koristiti isključivo čist šećer – a takav je šećer u kockama.

Koristite li običan - kristal šećer njega treba pročistiti, a to se radi na slijedeći način: 1 kg šećera otopite u 0,5 l vode i kuhajte u većoj posudi, kod čega će se nečistoća dignuti na površinu u obliku pjene. Pjenu odstranite.

Potpuno čistu otopinu dobiti će te ako, tijekom kuhanja, dodate jedno ili više bjelanaca i dobro promiješate. Bjelanca će pokupiti svu nečistoću i izbaciti je u pjeni na površinu.
Kod preračunavanja količine vode za šećernu otopinu uzima se otprilike jedna trećina zapremine posude za konzerviranje voća. Npr., ako 6 „staklenki“ od po 1 l želite nadjenuti trešnjama ili nekim drugim voćem, potrebno je 2 l vode. Na 1 l vode treba 30 dag šećera, tj. za 2 l vode treba 60 dag šećera.

Za slatke plodove (npr. trešnje) dovoljno je uzeti 30 dag šećera a za kisele može se uzeti i nešto više. No količina vode kojom će se zasladiti zavisi najviše od ukusa i kvalitete.

Medna otopina

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

Posude za kompot - „staklenke“

Kompoti se pripremaju i čuvaju u staklenkama („teglama“) i staklenim bocama. Staklenke su različite veličine od ¼ do 2 l, uže i šire. Uz svaku staklenku potreban je i gumeni prsten i stakleni poklopac.

Staklene boce pogodne su za kompote od sitnog voća (jagode, maline i dr.) inače se u njima pripremaju voćni sokovi i mošt od grožđa. Također mogu poslužiti i pivske boce koje se zatvaraju podešenom spravom s dobro iskuhanim čepovima od pluta, no ipak su bolje boce uz koje ide i zatvarač s gumom (nekad ih je bilo u izobilju i u takvim su se bocama prodavala razna bezalkoholna pića).

Prije korištenja staklenke i boce potrebno je dobro oprati i osušiti i tek tada nadjenuti željenim voćem.

Priprema voća

Često je potrebno voće oguliti, izrezati na kriške ili u kolute, kako bi se odstranile koštice (jabukama i kruškama se mora zajedno s košticama izvaditi i okolna „tvrdina“, za koje postoje posebne spravice). Za guljenje voća upotrebljavaju se brončani nožići jer od običnog željeza oksidiraju – pocrne, te voće izgubi prirodan okus i lijepi izgled. Odmah poslije guljenja voće treba staviti u posudu s hladnom vodom, koja se malo posoli ili zakiseli sokom limuna.

Naši stari su oguljeno voće (šljive, breskve i marelice) držali u „krečnici“. Za kompot držali su voće, u krečnici, oko pola sata, dok je za *slatko* trebalo držati jedan sat, pri čemu se krečnica nakon pola sata odlila i zamijenila novom. To se radilo iz razloga da se voće pri kuhanju ne raspadne.

Krečnica, kreč - dobiva se od 1 kg negašenog vapna preliveno (ugašeno) s 4 do 5 l vode u većoj zemljanoj ili drvenoj posudi i dobro promiješamo. Nakon jednog sata tekućina se izbistri i tada pažljivo treba odliti bistru vodu. Najbolje je kreč gasiti 3 do 4 dana prije korištenja. Kad voće izvadimo iz kreča treba ga isprati u 3 do 4 hladne vode i staviti da se voda ocijedi. Vapno ili kreč (kalcijev-hidroksid) upotrebljavao se za neutraliziranje.

Blanširanje („pofuriti“, „popariti“)

Voda koja se koristi za blanširanje mora biti vrela (ključala), jer bi inače bilo izloženo zraku što ne bi bilo dobro. Blanširanjem voće dobiva bolji okus, postane mekše i upiti će više šećerne otopine. Blanšira se nekoliko minuta u ključaloj (vreloj) vodi dok dovoljno ne omekani, ali ne i toliko da se i raspadne. Kad se voće blanšira tad se nalazi u vodi koja ključa i kako na toj temperaturi ne mogu opstajati gljivice i bakterije i njihove klice, to će se blanširanjem uništiti i time ukloniti i glavni uzrok kvarenja. Blanširano voće može se više „zasititi“ i šećernom otopinom a i ne pliva u njoj jer mu je specifična težina veća. Blanširanje, za kućnu potrebu, izvodi se na slijedeći način:

spremljeno voće spustite u košarici u vrelu (ključalu) vodu u kojoj se drži nekoliko minuta, prema veličini, prema veličini plodova, odnosno komada, vrste i tvrdoće plodova, dotle dok dovoljno ne omekani. Da bi blanširanje bilo podjednako, potrebno je da se voće spušta u vodu koja jako ključa, i da se takvo ključanje produžava tijekom cijelog vremena dok je voće u njoj. Jako ključanje najbolje se postiže u parnom kotlu, te se zato za manju potrebu preporučuje ne stavljanje veće količine voća, jer bi se u tom slučaju voda rashladila, već se to radi malo-pomalo

Blanširano voće vadite šupljom žlicom („šupljača“) i odložite u cjediljku da se ocijedi. Nakon toga stavite ga u pliću posudu napunjenu hladnom vodom (s kockicama leda), ovim postupkom voće će se skupiti tako da se može više (veća količina) staviti u staklenku.

Stavljanje voća u staklenku („patent boce“)

Željeno voće stavite u potpuno čiste staklenke („patent-boce“). Sitne plodove (npr. trešnje, višnje, ribizle) možete staviti u staklenke samo dobro oprano i tada ih zalite kipućom šećernom otopinom (sirupom). Krupnije, tvrđe, plodove (breskve, marelice i dr.) operite, očistite i narežite na manje komade i provrite u šećernoj otopini (sirupu). Još vruće slažite u staklenke i zalijte kipućom šećernom otopinom u kojem se voće kuhalo.

Na voće uvijek ulijevajte kipuću šećernu otopinu (sirup). Obzirom da je šećerna otopina ili sirup kojim zalijevate voće, kipuć, staklenke prije morate zagrijati. Ugrijane ne stavljajte na metalnu podlogu, već drvenu a ispod podložite čistu kuhinjsku krpu. Nikada staklenke ne nalijte do vrha.

Između voća ne smije ostati ni mali mjehurić zraka, zato staklenke malo okrečite na jednu pa na drugu stranu da i posljednji, eventualno zaostali, mjehurić izađe. Voće će ubrzo početi upijati šećernu otopinu tako da je potrebno s vremena na vrijeme nadolijevati otopine.

Zatvaranje staklenki

Napunjene staklenke treba što prije zatvoriti (gumom, staklenim poklopcem i metalnom prečkom, ili celofanom ili pergament-papirom). Pergament-papir se stavlja u nekoliko slojeva (dva ili tri) i namočeno u mlakoj vodi da se može što bolje povezati uzicom. Kad se osuši dobro će se stegnuti i povezati oko staklenke.

Nekada su staklenke koje nemaju gumene prstene zatvarali dužim plutanim čepovima i dobo učvrstili žicom ili uzicom oko grlića staklenke. Neposredno prije zatvaranja staklenke čep je trebalo oprati u ključaloj vodi. Čep se utisnuo u staklenku 1 cm ispod ivice grlića i kad se završio postupak pasterizacije, praznina se ispunila rastopljenim parafinom ili pečatnim voskom (zagnjurujući otvor staklenke u rastopljeni parafin ili vosak).

Pasterizacija

Za pasterizacija ili prokuhavanje potrebna je veća posuda kojoj dno i stjenke obložite krpama ili novinama kako bi izbjegli dodir staklenki s vrućim metalom. Obložite i staklenke da se ne dotiču. Kad poslažete staklenke, nalijte ih hladnom vodom, osim ako je šećerna otopina (ili sirup) vrlo vruć, tada treba uliti mlaku vodu ali nipošto vruću. Voda u posudi za pasterizaciju smije dosezati samo do polovice, najviše dva-tri centimetra ispod ruba najmanje staklenke.

Vrijeme pasterizacije računa se od časa kad je voda u posudi uzavrela.

Čim voda provri, smanjite temperaturu grijanja tako da lagano ključa (da voda vri, tj. cirkulira)
Ako ste u staklenke stavili već u prokuhano voće, pasterizacija može biti kraća. To vrijedi i za kiselo voće, jer u kiseloj sredini mikrobi brže ugibaju. Pasterizacija je kraća što su staklenke manje.
Staklenke vadite tek kad se voda ohladi. Tada ih obrišite i spremite.
Voće možete pasterizirati i u otvorenim bocama, ali ih odmah poslije pasterizacije začepite.
Umjesto staklenki možete koristiti i boce. Voće tada narežite na sitnije komadiće, koje će odlično poslužiti za voćne salate i kolače.
Ako drugi dan primijetite da je neka staklenka ili boca loše zatvorena ili da je poklopac od celofana oštećen stavite novi poklopac i bocu još jednom prokuhajte.

Čuvanje kompota

Kompote treba čuvati što bolje, jer se inače mogu upljesniviti ili ukiseliti. Najduže traju kad se čuvaju u hladnim prozračnim i mračnim prostorijama, ali koje se ne smrzavaju.
Kompote treba često pregledavati i one koje su podložni kvarenju prokuhati i to sa dodatkom nešto šećera ili octa, prema tome s kakvom je otopinom rađen – kuhan. Nije dobro kompotima dodavati "na vrhu noža" salicilne kiseline ili potaše, „da se ne kvare", jer tada kompoti gube boju, okus i nezdravi su.

Kristali šećera na površini znače da pekmez nije dovoljno kiseo, a uzrok može biti više, kao npr.:

pekmez je prokuhao prije nego što se šećer rastopio
stavili ste u masu više šećera nego što je navedeno u naputku (receptu)
pekmez ste previše miješali tijekom kuhanja
ponovo prokuhajte pekmez i dodajte limunov sok ili žličicu limuntosa.

Ako kristala ima malo, staklenke otvorite, stavite u pećnicu i polako zagrijevajte i šećer će se rastopiti.

Plijesan. Kad se na površini napravi sitne bijele točkice cijeli sadržaj se još nije pokvario i može se spasiti. Pažljivo čistom žlicom oberite gornji sloj, sadržaj prokuhajte na jakoj vatri, stavite natrag u besprijekorno čiste staklenke, malo zapecite u mlakoj pećnici da se uhvati tanja korica. Povežite celofanom natopljenim u alkohol. Uzrok kvarenja može biti da ste:

napunili vlažne staklenke
niste dodali dovoljno šećera
niste dobro zatvorili

Stari pekmez, od prošle godine koji se stvrdnuo može se „pomladiti“, a bit će dobar i vrlo ukusan ako ga prokuhate dodajući malo voćnog soka ili soka od kompota.

Rjeđi pekmez, teko se zgušnjava radi nedovoljno pektina. Stavili ste manje šećera nego što je naputkom (receptom) predviđeno ili ste skratili vrijeme kuhanja. Na svakih 0,5 kg mase dodajte 5 dag šećera i 3 žlice vode i malo soka od limuna. Ponovo prokuhajte i kuhajte do željene gustoće.

Prekuhan pekmez, sadržaj istresite u posudu, dodajte malo vode, ponovo prokuhajte do potrebne gustine.

SLATKO

Običaj od starina bilo je posluživanje gostiju, jednom vrstom zakuske – slatkim, koje je domaćica spremala tijekom godine, kakao bi ga imala u svim prilikama.

Posluživanje je imalo i svoja pravila:

ako je gost došao do podne ili navečer	poslužuje ga se slatkim, zatim dva-tri puta rakijom i na kraju crnom kavom
ako je gost došao po podne ili poslije večere	tada ga se poslužilo nekoliko puta vinom, zatim slatkim i na kraju kavom

Slatko se posluživalo u staklenkama dok su imućnije kuće na srebrnom poslužavniku na kojem je bio i tanjurić s žličicama (opet srebrnim) i nekoliko čaša s vodom.

Slatko se razlikuje od kompota po tome što za šećernu otopinu treba više šećera, koji se s voćem jače ukuhava i ne treba je spremati u „patent staklenke“ (s gumenim prstenom, metalnim zatvaračem), ili još prije crijevom, već je dobra obična staklenka koja se povezuje pergament papirom (ili danas celofanom).

Ne pasterizira se, već se kuha na slabijoj ili jačoj vatri prema vrsti voćnih plodova od koje se slatko pripravlja.

Izbor voća

Slatko se gotovi većinom od zrelog voća s tvrđim mesom a samo se neka spremaju od zelenog voća (badema, smokava, marelica, bresaka i oraha). Prezrelo voće nije podesno. Od njega se češće cijedi sok i priprema takozvani „sulc“ - želatinasto slatko, drhtalice, (h)ladetina, žele.

Pribor za kuhanje i čuvanje slatkog

Za kuhanje se upotrebljavaju manje ili veće emajlirane posude, dok se nekada to radilo u zemljanim. Za čuvanje slatkog služe manje ili veće obične staklenke.

Šećerna otopina

Šećer za slatko treba biti najbolje kvalitete, kao i za kompote. Otopina se priprema od 1 do 2 kg šećera i vode, na 1 kg voća, i kad se skuha i opjeni, u nju se stavlja voće dok je još vrela, ili nešto ohlađena ili se voće s njom odmah miješa i kuha, prema naputku.

Uopće o kuhanju

Sitniji plodovi se uzimaju cijeli i obično neoguljeni, a krupniji se raspolove ili izrežu na četvrtine, kocke, kriške ili krupnije komade. Voće se nakon guljenja i izrezivanja odmah stavljalo u hladnu vodu da ne pocrni (oksidira). Neka su se krečila ili sumporila.

Kuha se na slabijoj ili jačoj vatri, prema naputku. Slatko se počne odmah pjeniti pa ju je potrebno odmah uklanjati (šupljom žlicom ili manjom cjediljkom). Mora se paziti da slatko bude dobro skuhano ali da svako zrno ili komadić ostane čitavo, da ima lijepu boju i da sok bude bistar. Morate paziti da kod kuhanja slatko ne prigori, zato ga promiješajte ali vrlo oprezno da ne ozlijedite voće. Tijekom kuhanja potrebno je često kontrolirati tijek posla, koji se sastoji iz slijedećeg:

- šećerna otopina, odnosno sok zahvaćen malom žličicom, stavite na mali tanjurić i ostavite minutu na hladnom mjestu. Kad se sok malo ohladio, ako je dobro kuhan mora biti dosta gust i razvlači se u konce na kojima su sićušne okrugle kapljice. Dvije – tri minute prije nego je slatko gotovo, iscijedite u otopinu (sok) sok od 1 ili 2 limuna (ili limuntosa otopljenog u šalici vode) uz dodatak željenog mirisa (najčešće klinčića, korice cimeta i vanilije; vanilij se izlomi ili se šipka usitni, i u platnenoj vrećici spusti u tekućinu).

Kad se slatko skine s vatre obično se ostavi da preko noći (pokriveno gazom), i tek sutradan puni u staklenke, koje se vežu (zatvaraju) dvostrukim ili trostrukim pergament-papirom i odlaže u odgovarajuću prostoriju, do upotrebe.

Koliko će se koje slatko kuhati, ovisi od voća, da li je manje ili više sočno, da li je vatra slabija ili jača ili da li su komadi voća veći ili manji. Kod kuhanja se mora paziti da se ne prekuha, a ne valja ni kad se ne skuha do potrebne mekoće, jer se prekuhano slatko ušećere, a nedovoljno skuhana, uskisnu.

U slučaju da se slatko ušećerilo:

treba mu dodati malo vode u kojoj je otopljeno nekoliko zrnaca limuntosa i ponovo prokuhano

a ako se primijeti da je ukisnuto:

tada se pojavljuje pjena u njemu, i potrebno je prekuhati i odstraniti pjenu

Ako se ne bi odmah prekuhalo. Onda se kasnije teško popravlja, jer se osjeća uskisao i neprijatan okus.

Stavljanje slatkog u staklenke

Kuhano voće stavite u oprane i tople staklenke i zalijte kipućom otopinom (sirupom). Staklenke pokrijte čistom gazom i zatvorite tek idući dan. Uputno je stavljati u manje staklenke takom da se odmah potroši, jer se otvoreno (a rijetko korišteno) često kvari.

Napomena:

u nekim naputcima spominje se lug, a to je: voda kuhana s pepelom za pranje rublja na starinski način; lužnica, lukšija, cijeđ,

Limuntos je - limunska kiselina, bezbojni kristalni prah, bez mirisa, kiselog okusa. Topi se u vodi i koristi u proizvodnji osvježujućih pića,

Kad dodajete vanilijin u štapićima u komadu ili usitnjen, najbolje ga je staviti u malu platnenu vrećicu, uronite u tekućinu i kad je gotov vrećicu ćete lagano izvaditi, slatko od: jabuka, krušaka i mušmula priređuje se kao i slatko od dunja na III. način.

UKUHANO VOĆE

Voće ukuhano u gušću ili rjeđu šećernu otopinu zovemo – ukuhano voće, te se zbog njenog upijanja šećera može očuvati za duži vremenski period. Od slatkog se razlikuje po tome što je potrebna veća količina šećera i što se kuhanje odvija u prekidima koji traju više minuta a često i više dana.

Veća ili manja količina šećera ovisi o vrsti voća koje se želi ukuhati, a najviše zbog količinskog sastava kiseline u voću. Kiselina omogućuje da se iz voća, veći dio voćnog šećera, pretvara u glukozu, tj. vrstu šećera koji ne kristalizira i koji se topi u vodi u većoj mjeri nego kristalizirani šećer, koji je manje sladak od njega (običnog šećera iz trgovine). Zato se od voća s više kiseline (npr. ribilzi) pri kuhanju šećerne otopine dobije ukusno voće s više soka (tj. rjeđe je) ali s manje slatkoće, no u slučaju kad se otopina iste gustoće kuha s voćem s manje kiseline (npr. višnje) dobije gušći sok s više slatkoće. Iz tog razloga, u starim uputstvima se kaže: *ako se kiselinu neutralizira lužinom (vapnenom vodom, krečom, krečnicom) ukuhano voće biti će slađe i gušće, nego u slučaju ako se kiselina u tom voću ostavi u istoj količini u kojoj je i bila. Obratno, ako se voću doda nešto kiseline, ako je nema dovoljno, ukuhano voće biti će sočnije, rjeđe. Velikog utjecaja ima i temperatura za vrijeme pripreme; na većoj temperaturi pretvoriti će se veća količina kristalnog šećera, i zato će u tom slučaju i kuhano voće biti rjeđe i manje slatko.*

Voće ukuhano u šećeru, u pravili, neće se pokvariti zato što se tijekom kuhanja unište gljivice i bakterije (fermenti) koji prouzrokuju truljenje, a šećerna otopina nije podesna podloga za razvijanje fermenata. Ukoliko se ipak dogodi kvarenje tj. vrenje, ukiseljavanje ili da se šećer kristalizira zbog čega se voće ušećeri, u pravili se može popraviti.

Vrenje	nastane onda kad je šećerna otopina rijetka (nema dovoljno šećera) a voće nije dovoljno kuhano. Popraviti ćemo na slijedeći način: prekuhati ga, ponovo kuhati na većoj temperaturi, dodati šećer i pokupiti pjenu koja se pojavljuje na površini
Ukiseljavanje voća	događa se ako je šećerna otopina previše gusta ili ako se voće kuha na nedovoljnoj temperaturi. Popraviti ćemo na slijedeći način: staklenke s voćem treba pasterizirati (zagrijati staklenke s voćem u drugoj većoj posudi s vodom koja se zagrijava do ključanja) i nakon toga maknuti posudu s vatre i ostaviti da se sve zajedno ohladi.

Pravila za ukuhavanje voća

Prije nego se pristupi posu moramo se podsjetiti na redoslijed radova i na način kako se mora sve napraviti:

kuhanje se ne obavlja na plamenu nego na žaru (već se iz ovog vidi da su naputci stari, jer se samo na ognjišta i starim pećima može napraviti i održavati žar), za gorivo treba koristi samo suha drva
da voće bude što bolje kvalitete, da nije prezrelo i da je ubrano istog dana kad se želi kuhati, da se voće koje se nošenjem (iz voćnjaka do kuće) može oštetiti tj. promijeniti, gdje je moguće kuhati na „licu mjesta“ (voćnjaku)
kuhanje se ne obavlja najedanput već nekoliko puta, otopinu šećera treba u početku zagrijati do ključanja, zatim skidati posudu s vatre svakih deset minuta, pa kad se malo ohladi, ponovo staviti na vatru. Tako treba ponavljati pet puta i kad se to obavi, onda se voće kuha do željene gustoće. Kod toga treba paziti da se mekano voće (npr. jagode) ne miješaju žlicom ili kuhačom već se posuda protrese da plodovi ostanu cijel
tijekom kuhanja treba brižljivo obirati pjenu s površine, koja se stvara na njoj

Ukuhavanje šećerne otopine i voća u stupnjevima

Ukuhavajte prema slijedećim stupnjevima:

I stupanj	60 ºC
II stupanj	70 ºC
III stupanj	80 ºC
IV stupanj	90 ºC
V stupanj	100 ºC

Pribor za kuhanje i čuvanje voće

Isti su kao i kod pripravljanja slatkog.

Prokuhavanje voća (omekšavanje, „furenje“)

Neka voća potrebno je prokuhati u vodi da se razmekšaju, da bi dobila bolji okus i mogla upiti više šećerne otopine. Takav način kuhanja najbolje se obavlja u riječnoj vodi (danas možemo samo sa žaljenje zaključiti da je to neponovljivo, a mlađi čitaoci će sa nevjericom to pročitati; no ipak, još i danas, spadamo u jedne od rijetkih zemalja koje imaju pitku tekuću vodu u gradskom cjevovodu) kojoj se češće dodajte malo stipse (alaun) da bi muljaga (muljevita zemlja, nečistoća) taložila na dnu. Voće se kuha lagano, pri čemu se mora paziti da se voda ne zagrijava do ključanja, i kad je voće dovoljno omekanilo odmah se stavlja u hladnu vodu.

Šećerna otopina

Priprema se od rafiniranog šećera, u kockama ili glavama, a ako se želi koristiti sitan šećer (šećer u prahu), onda ga je potrebno što bolje pročistiti. Za to se koristimo bjelancem od jednog jaja. Količina šećera mora odgovarati količini voća i da se za voće s više kiseline uzme više šećera, jer je to potrebno da se dobije otopina potrebne gustoće.

Zamjena šećera medom

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

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

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

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

Kad je voće ukuhano

Da bi se znalo da li je voće dobro ukuhano, uzmite malom žličicom, malu količinu, od ukuhanog voća i stavite na porculanski ili stakleni tanjurić, i držite nad hladnom vodom. Ako je otopina prozirna i gusta a voće prozračno, i ako otopina ne sklizne (pada) sa žličice, onda je voće ukuhano.

VOĆNI SOKOVI i VOĆNI SIRUP

Voćnim sokom naziva se izdvojen sok iz voćnih plodova a zgusnut do određene gustoće - sterilizacijom. Voćni sirup je sok voćnih plodova, zgusnut do određene gustoće – ukuhavanjem.

Kad se voćni sokovi dobro prirede osobitog su prijatnog okusa. U njima nema alkohola, te se zato i nazivaju – bezalkoholna pića. U upotrebi su sve više i više, jer su osvježavajući i zdravi napitci a piju se sa običnom ili mineralnom vodo, i sodom. Tako kažu uputstva pisana prije sto godina.

Posude za čuvanje voćnih sokova

Posude za čuvanje voćnih sokova mogu biti boce različitih veličina sa gumenim prstenima i staklenim poklopcem, ako ove nemate pri ruci, onda i obične pivske bode mogu poslužiti svrsi. Ove posljednje zatvaraju se zatvaraju iskuhanim plutanim čepovima tako, da u vrhu po zatvaranju boce ostane praznina do pola centimetra, te se praznina popuni voskom, parafinom ili pečatnim voskom i time spriječi pristup zraka u bocu. Bolje i pogodnije su staklene boce koje se preko prstena od gume zatvaraju staklenim poklopcem. Postoje i boce sa žičanim (metalnim) natezačima koji se lako zatvaraju i otvaraju, jer im je na zaklopcu od gume onaj dio koji zalazi u grlo boce.

Prilikom punjenja boca treba ostaviti prazninu od 3 cm.

Pribor za pripremanje voća

Da od odabranog voća dobijte odličan sok ili sirup nije dovoljno samo zrelo i najbolje kvalitete, već je potreban pogodan pribor za gnječenje ili muljanje pripremljenog voća i, pribor za cijeđenje soka iz izgnječenog ili izmuljanog voća (droždine) pripremljenog voća. Gnječenje u malom se radi pomoću drvenog tučka i drvene posude (npr. karlica; drvena posuda za pretakanje mlijeka; zdjelica), a kad se želi prirediti voćni sok ili sirup u većoj količini koristi se pasirnica kojom domaćice pripremaju sok od paradajza (rajčice) za zimu. Z cijeđenje u malome služi cjedilo od platna (jednostruko ili dvostruko) ili od flanela (laka i meka vunena tkanina ili platno).

Način gotovljenja

Naizgled bi se moglo reći da je gotovljenje voćnih sokova i sirupa jednostavan i lak posao, no, ni danas, uz svu suvremenu tehnologiju, ne može se reći da nema prigovora. Ocijeđeni sok iz voćnih plodova čim dođe u dodir sa zrakom nije više onaj sok koji je bio sastojak voćnih plodova: zamuti se, a često izmijeni i boju (npr. sok od jabuke). Iako je želja zadržati prirodnu boju soka. Domaćice primjenjuju četiri načina gotovljenja voćnih sokova i jedan način za sirup:

I način

Sok se po potrebi zasladi i pasterizira ili prije ukuha pa pasterizira. Tada se dobije bistar sok koji zadržava i svoj okus i aromu, ali se u dužem stajanju izdvoji iz njega talog, čiji sloj iznosi često visinu do 2 cm.

U svaku bocu uspite 20 dag šećera, bocu zatvorite i pasterizirajte od 10 do 15 minuta. Najbolje je da su boce tijekom pasteriziranja položene (u vodoravnom položaju) nego uspravne (okomite).

II. način

Dobiveni sok ostavi se vreti i nakon toga prerađuje. Voćni sok koji se na taj način dobije, također je bistar, ali mu je izmijenjen okus i aroma.

Voćne plodove treba samljeti i sok ocijedite i kuhati ga do ključanja. Kod voćnih plodova kod kojih se sok teže cijedi najbolje je droždinu pustit da počne vreti (bez temperature, kao kad se radi vino ili rakija). Nakon toga cijeđenje se lakše obavlja, a pektini (biljni hidrati) će se uništiti čime se odstranjuje mogućnost da se sok pretvori u drhtalicu (žele) umjesto u voćni sok.

Kad sok proključa držite ga na jakoj vatri 10 do 15 minuta, pri čemu morate obirati pjenu s površine, procijediti, dok je vreli, i naliti u zagrijane boce. Nakon 2 do 3 mjeseca pojaviti će se talog na dnu čija visina može biti oko 2 cm. Taj talog nastaje miješanjem soka sa zrakom (oksidacija) i drugi procesa koji se stvaraju. Ako takvu bocu otvorite i sok prelijte u drugu bocu bez taloga, dobiti će te bistar sok ali će se poslije nekog vremena i tom soku stvoriti talog. Prije upotrebe sok pažljivo odlijte ili ga procijedite da talog zaostane u cjediljki.

Gotovljenje s droždinom je kad se ona izlaže vrenju: droždini (na 1 l) dodajte, 1 do 2 kg šećera i dobro izmiješajte, nakon toga u drvenim kačicama se odvija vrenje. Droždinu treba pritisnuti drvenim koturom (kotač u obliku ploče, punog kruga) tako da iznad njega bude sloj soka, jer bi se inače sok ukiselio. Nakon 5 do 6 dana vrenje će se završiti, ocijedite sok i prelijte u boce.

III. način

Sok koji se ostavi vreti (da provre) ukuhava se s većom količinom šećera. Voćni sok je bistar i aromatičan ali također s izmijenjenim okusom. Mora se dodati znatna količina šećera. Ovaj način sličan je prigotavljanju voćnih sirupa, tj. dodaje se soku veća količina šećera (na 1 l doka do 2kg šećera) i kad se sok dobro ukuha, napunite boce.

IV. način

Sok se ukuhava bez šećera. Takav voćni sok ponajbolje odgovara prirodnom soku iz voćnih plodova, jer se očuva okus i aroma a pri tome je i bistar, ali je potreban vakumski aparat pri preradi.

U vakum aparatu se voćni sok kuha bez šećera.

SIRUP

Sok i često droždina, zasladi se više nego obično i dobro kuha, malo ohlađeno razlije se u tople boce. Dobiveni sok, sirup, dosta je „otužan“ jer je presladak, a osim toga nakon dužeg vremena šećer se počne izdvaja u obliku malih kristala na stjenkama boce. Radi toga se mora, odmah kad se to primijeti, prekuhati jer će se pokvariti.

Kod ukuhavanja soka mora se paziti da će sirup biti aromatičniji što se brže kuha (na većoj temperaturi), a postupak je slijedeći:

Soku se doda prema njegovoj težini odmjerena količina šećera u kockama. Ta količina može biti upola manja, jednaka količini soka ili čak i veća, prema vrsti voćnih plodova i ukusu potrošača. Neki slade droždinu i to prije nego se cijedi sok, na svaki kilogram droždine uzimaju 10 dag šećera, dobro izmiješaju i ostave da počne vrenje. Nakon što vrenje otpočne (ne čekajući da se i završi) ocijede sok i dodaju šećer. Ovo rade zbog toga što time sačuvaju aromatične sastojke. Kad se soku doda šećer, odmah se počne i kuhati što brže na jačoj vatri. Neki dodaju, prije kuhanja, jedno ili više bjelanaca, prema količini soka, da bi se pjena brže izdvajala. Da sok ne iskipi, dobro je imati pri ruci posudu s hladnom vodom, i uvijek dodati žlicu-dvije čim se primijeti da će sok zakipjeti. Dobro je i u toj vodi imati razmućeno jedno ili dva bjelanca.

Sok je nevaljao ako nije dovoljno kuhan, a nije dobro ni kad je prekuhan, zato je potrebno znati kad ga treba skinuti s vatre. Za to postoji više načina:

kad se sok sa žlice cijedi u vidu gustog ulja, tj. kad ne pada u kapljicama
kad se kapljice složene jedna do druge na tanjuriću slijevaju vrlo sporo jedna s drugom ili kad se na površini soka stavljenog na tanjur stvara smežurasta kožica

Kad je sok dobro ukuhan, posudu skinite s vatre i dok je još vruć, procijedite ga i što prije pretočite u zagrijane boce. Umjesto šećera možete soku dodati otopinu šećera ukuhan do 90 oC (4 stupanj).

I sirup je podložan kvarenju. Iz njega se nakon dužeg stajanja izdvaja šećer u vidu kristala koji se stvaraju na stjenke boce. U takvom slučaju treba dodati malo vode i kuhati dok se sav šećer u soku na otopi. Ako se to ne napravi, sirup zavreti jer u tekućem stanju dijelu nema šećera koji sprječava vrenje.

Voćni sokovi i sirupi pripravljaju se od: jabuka, krušaka, dunja, šljiva, bresaka, marelica, kupina, a najviše od grožđa, malina ribizla i jagoda.

Sok od malina, višanja, crvenih ribizla i šumskih jagoda priprema se na slijedeći način: uzmite 3 dijela malina, 1 dio višanja, 1 dio crvenih ribizla, i 1 dio šumskih jagoda, izgnječite i droždinu propasirajte kroz sito, i dobivenu kašu odložite u hladnjak na 24 sata. Šećer se ne dodaje. Sok procijedite kroz platno i napunite boce, dalje postupite kao i za dobivanje soka od šumskih jagoda na III. način. Sok je odlične kvalitete. Od drožđa koje ostane pripremite marmeladu, koja je također odlična.

Za voćni sok i sirup najpodesnije su bočice od 0,5l i 2,5 dl. Prije upotrebe dobro ih operite i prokuhajte.

MOŠT

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.

VOĆNE DRHTALICE (hladetina, žele, pače, „sulc“) i VOĆNI SIR

Voćne drhtalice, „žele“ dobivaju se kuhanjem voćnih sokova dok se dovoljno ne zgusnu i to obično sa određenom količinom šećera, a rjeđe bez njega. Soka voća sadržava sastojak – pektin, koji se zgusne u, manje-više, čvrstu prozračnu „hladetinastu“ smjesu, lijepe boje, ugodnog okusa i izvrsne arome. Takvi zgusnuti proizvodi mogu se sačuvati za duže vrijeme. Voće koje ima dovoljno kiselina i pektina najpodesnije je za pripremu drhtalica, a to su: jabuke, kruške, dunje kod kojih se pektin nalazi u tvrdini i kori (ljusci), te ga je teže „želirati“ ako se iz plodova odstrani tvrdina i kora. U jagodastom voću nalazi se u samom soku, te ga radi toga ima podjednako u svim dijelovima voća.

U slučaju da u voću nema dovoljno pektina treba dodati želatine ili agar-agar (morske alge iz kojih se dobiva želatinska tvar).

Voćne drhtalice moraju biti prozračne, ni rijetke ni preguste, moraju sačuvati okus a po mogućnosti i boju voća. Plodovi koje koristimo moraju biti potpuno zreli, jer sastojci koji se nalaze u njemu moraju drhtalici dati okus, aromu i boju. Tih sastojaka nema u nezrelim plodovima ili se nalaze u neznatnim količinama. Izuzetak je jagodičasto voće (ribizli, ogrozd, grožđe i dr.), jer se kod njega pektin nalazi u samom soku što omogućuje dobivanje odličnih drhtalica i od nezrelih bobica tog voća, te je potrebno dodati samo više šećera.

Za pripremu voćnih drhtalica najvažnije je dobro pripremiti voćni sok, jer od njegove kvalitete ovisi i kvaliteta voćne drhtalice. Sok koji nije svjež i kod kojeg je otpočelo alkoholno vrenje, nije podesno, jer se u takvom soku pektin već razgradio i nemoguće je da se zgusne. Zato je potrebno odmah nakon cijeđenja početi kuhanje soka da se i to obavi što brže, jer sporim kuhanjem ne samo što će sok postati kiseo, nego će izgubiti boju i izgubit sposobnost da se zgusne.

Sok koji je malo zagrijan, tj. loše ukuhan oteže se i jako je ljepljiv. Prilikom kuhanja soka na njegovoj se površini prikuplja u obliku pjene bjelančevina i drugi sastojci koji u njemu izazivaju alkoholno vrenje, te zato takve sastojke – pjenu, treba uklanjati – obirati, što prije.

Količina šećera mora biti tolika da je dostatna u sprečavanju razlaganja sastojaka u soku. Najčešće su pogreške u uzimanju veće količine šećera nego je to potrebno. Radi toga se dobije gusta smjesa koja se lako ušećeri i čiji je okus takav, da se potpuno izgubio okus ploda. U nekim slučajevima može se i izostaviti dodavanje šećera, jer poslije dužeg stajanja sok i sam postaje dovoljno sladak (npr. kao drhtalice od soka krušaka).

Ako želite da vam drhtalica (žele) izgleda lijepo, voće nemojte guliti niti mu odstraniti tvrdinu sa sjemenkama, jer tu ima najviše pektina. Oprano voće stavite cijelo ili narezano kuhati s tek toliko vode da bude pokriveno. Voda koju dodajete voću mora biti prokuhana i ohlađena.

Kuhajte na jakoj vatri da samo omekša. Pazite da se ne raskuha. Cjedilo obložite dvostrukom čistom gazom i ostavite voće da se polako cijedi, više sati. Voće ne stišćite! Ocijeđeni sok izvažite, pa mu dodajte toliko šećera i kuhajte na slaboj vatri. Drhtalica je gotova ako se kap odmah stvrdne na tanjuriću.

Sirov žele možete dobiti od višanja te od crvenog i crnog ribizla. Voće operite, izvadite mu sjemenke i istisnite sok. Zagrijte ga, ali ne do vrenja, pa u još topao dodajte jednaku težinu šećera. Miješajte sve dok se žele ohladi i počne stvrđivati. Tako pripremajte samo male količine.

Pribor za kuhanje

Za kuhanje soka upotrebljavaju se pliće bakrene dobro pokisitrene (iznutra presvučene kositrom) ili limene dobro emajlirane.

Pribor za čuvanje drhtalica

Za čuvanje drhtalica obično služe staklenke. Kad se drhtalicama napune staklenke, treba prije zatvaranja pergament-papirom napraviti krug od debljeg papira (veličine otvora staklenke), rumom ga natopiti i staviti na površinu drhtalice i onda zatvoriti pergament-papirom.

Odlične su i zemljane posude, samo ako su presvučene glazurom. U njima čuvane drhtalice su i ukusnije od onih u staklenkama.

Način gotovljenja

Gotovljenja drhtalica obavlja se na slijedeći način:

dobiveni sok izmiješajte s manjom ili većom količinom šećera, prema tome, da li su voćni plodovi manje ili više kiseli
kuhati dotle, dok se količina ne svede na polovinu ili dok se ne dobije potrebna gustina

probom se vidi da li je drhtalica gotova ili ne:

kad se žlicom uzme iz posude malo soka i stavi na hladan tanjurić u kapljicama, a kapljice se stisnu (zgusnu) i ne ljepe za iglu kojom se režu, drhtalica je gotova/kuhana
kad se iz žlice stavlja sok u hladnu vodu u mlazu, i ako se sok ne otaplja nego pada na dno, u vidu trake, drhtalica je dovoljno kuhana

U staklenke ili zemljane posude drhtalice se stavljaju odmah dok su još vrele. Da staklenke ili zemljane posude ne bi pukle mora ih se prethodno zagrijati.

Kad se sok duže kuha, onda ne samo što se njegova količina znatno smanji, nego se može i uništiti njegova sposobnost da se stisne)zgusne. Najbolje je da se pri kuhanju ne uzima najedanput veća količina soka, već manja i više puta kuha, dok se cijela količina ne ukuha.

Drhtalica od jagodastih plodova u kojima se nalaze i cijele bobice

Bijele ribizle očistite od lisnatih dijelova, operite ih i isperite, stavite u platnenu vrećicu i gnječenjem istisnite sok. Sok ponovo procijedite, dodajte mu na 1 l (soka) 1 kg šećera i na jakoj vatri ukuhajte da se dovoljno zgusne. Dodajte očišćene i oprane cijele plodove jagoda, malina ili kupina, nježno izmiješajte da plodovi ostanu cijeli. Posudu, sa cijelim sadržajem, stavite na vatru i kad nekoliko puta prokljuca skinite s vatre i dok je još vrelo napunite zagrijane željene posude (zemljane posude ili staklene), povežite i odložite na hladno da se stegne.

VOĆNI SIR

Priprema se od protisnutog voća koje se vrlo dugo kuha da se dobije gust, tvrd proizvod, koji je i vrlo sladak.

Prema naputku za voćni sir od dunja, na sličan način može se pripremiti sir i od drugog voća koje se lako želira (stisne). Ukoliko se teže stišće (želira) dodajte mu soka od ribizla, ukuhane kore od jabuka, malo želatine, koju slastičari koriste i za pripravu raznih krema.

VOĆNA KAŠA

Voćna kaša je pasterizirana smjesa dobivena od svježeg voća. Od nje se pripremaju pekmezi i marmelade ili se upotrebljava za jelo, takva kakva jest.

Meko voće stavite u posudu, miješajte ga novom drvenom kuhačom dok provri, a zatim ga protisnite (pasirajte) kroz sito od strune (elastična nit prvotno od životinjskog crijeva, kasnije od metala i umjetnih vlakana) ili plastike (ne metalno) ili cjedilo sa sitnim rupicama. Tvrdo voće treba najprije prokuhati da omekša.

Voćnu kašu stavite u staklenke, prokuhajte u toploj vodi (pasterizirajte kao kompot). Kaša će zadržati miris svježeg voća, a i više vitamina nego u marmeladi koja se dugo kuha.

Voće možete i sirovo složiti u staklenke i kuhati u pari (kao ukuhano), ali mnogo dulje da bi raskuhalo i djelomično pretvorilo u kašu. Nekuhanu kašu možete duboko smrznuti.

PEKMEZI

Pekmezi se razlikuju od marmelade u tome što se gotove bez šećera i što se od njih jače ukuhavaju. Najviše se pripremaju od šljive – požeškinje, jer je kod njih meso mekše nego kod drugih šljiva a i koštice se lako odvajaju od mesa. Rjeđe se pripremaju od jabuka, krušaka i drugog voća. Pekmezi od šljiva priređuju se u našim domaćinstvima od kad s šljiva počela uzgajati, što je vrlo, vrlo dugo. Pekmezi su, naročito od šljiva, odlična zakuska i odlična hrana, osobito za djecu, što je još u sjećanju naših djedova i baka kao najslađa dječja hrana. Mnogo jela od tijesta se začinjaju šljivinim pekmezom.

Izbor voća

Za pekmez voće mora biti potpuno zrelo, jer u takvom voću ima najviše šećera i drugih korisnih sastojaka, koji utječu na kvalitetu pekmeza. Od nedovoljno zrelog voća, pekmez je otvorenije boje (svjetlije nijanse), nije dovoljno sladak i lako se kvari.

Način gotovljenja pekmeza

Za domaću upotrebu, od bilo kakvog voća, gotovi se uglavnom na slijedeći način:
- potpuno zrelo voće treba što bolje i oprati, jabučasto izrezati u manje komadiće, a iz koštičavog izvaditi koštice i u bakrenom kotlu za grijanje vode (za pranje rublja) dobro pokositrenom (obložen, presvučen kositrom radi zaštite od korozije; stari tipovi velikih posuda koje su koristili naši djedovi i bake) ili emajliranoj posudi, kuhati dok ne postane kaša. Kašu protisnite (pasirajte) da odstranite kore i dijelove voćaka koji se ne mogu skuhati, ponovo kuhajte i neprestano miješajte. Kad se dobro zgusne, tako da na drvenoj kuhači ili lopatici ostaje kao čvrsta žilava masa, i da se od dna i stjenke posude, u kojoj se kuha, lako odvaja, tada je – kuhano.

Kuhan pekmez od šljiva je	crn
od jabuka i krušaka	smeđ

Pekmezu se pri kraju kuhanja mogu dodati začini da bude ukusniji, naročito korica cimeta i klinčić. Neki dodaju i ove začine: đumbir, muškatne oraščiće, vanilij u vrećici, anis, kore od limuna i drugo.

Stavljanje kuhanog pekmeza u željene posude

Kuhani pekmez prelijte, još dok je vreo, u staklenke ili zemljane posude (manje ili veće, staklene ili čupove).

Sprječavanje eventualnog pojavljivanja plijesni:
od debljeg papira (kartona) oblikujte okrugli oblik veličine otvora posude i dobro ga natopite rumom, konjakom ili rakijom. Natopljeni karton stavite odozgo na pekmez, zalijte medom ili rastopljenom mašću, i odmah posudu zatvorite pergament papirom.

Pekmez od bresaka, dunja i marelica gotove se na isti način, ali se od njih radije priprema marmelada.

MARMELADA

Marmelada svoje ime „zahvaljuje“ portugalskoj riječi marmelo što znači – *dunja* (od *lat.* melimelum, od grč. melimēlon: meli med + mêlo – voće). Dugo vremena se to značenje odnosilo samo na pekmez od dunja, no proširilo se i na šećerom zaslađene pekmeze i od drugog voća.

Od običnog pekmeza marmelade se razlikuju što se gotove sa šećerom, što znači da su zapravo – zaslađeni pekmez. Danas se koriste širom svijeta jer su vrlo ukusne, i kao začin i kao hrana, naročito za djecu i kao dodaci raznim jelima od tijesta.

Način gotovljenja

Gotove se i od jabučastog i koštičavog voća, samog ili pomiješanog. Voće mora biti potpuno zrelo i najbolje kvalitete. Oštećene i trule plodove treba odstraniti. Veće prije pripreme dobro očistite, operite i dobro isperite. Ne gulite, jer kora (ljuska) sadrži sastojke od kojih marmelada dobije lijep okus i aromu.

Kuhanje marmelade nije teško i može se reći da je lako i jednostavno. Za domaće potrebe, najbolje je uzeti pliće zemljane posude koje imaju caklinu (presvučene su), jer u njima marmelade zadržavaju boju plodova i ljepše su na izgledu pa i ukusnije od marmelade pripremljene u drugim vrstama posuda.

Jabuke, kruške i druge *krupnije* plodove, treba izrezati na komadiće, izvaditi im tvrdinu sa sjemenkama, a iz koštičavog voća izvaditi koštice i pristaviti na vatru s malo vode.

Jagodasto voće samo se izgnječi i odmah kuha, tj. ne dodaje mu se voda, jer ono, čim se zagrije otpušta svoj sok pa se u njemu kuha.

Marmelade pripremljene od jednog voća nazivaju se	čiste
pripremljene od različitih voćnih plodova	miješane

Miješane marmelade, nekada su se zbog pomanjkanja dovoljnih količina voća, a i da bi bile što jeftinije, u njihovu kašu dodavali kašu od *bundeve, mrkve, zrelih patliđana* i na taj način dobili veću količinu.

Da bi čvrstoća marmelade bilo što veća, naročito od voća u kome ima malo pektina (*jabuke, marelice, ribiz, šljive, drenjine*), dodaje se često na svaki kilogram kaše po 1 g *želatine*, koja se u slastičarnama koristi za gotovljenje raznih krema. Umjesto želatine bolje je koristiti, gdje je to moguće, agar-agar, koji se pomoću vrele vode dobiva iz algi (galerta alba).

Kad su voćni plodovi dovoljno kuhani, posudu izmaknite s vatre i kašu stavite u sito za pasiranje. Nakon pasiranja, što po prilici traje 20 minuta, ponovo kuhajte, ali sada s dodatkom šećera koji ste dobro umiješali.

Marmelada je dobro ukuhana, što se vidi iz probe, tj.:

ako je količina koju ste uzeli žlicom i stavili na hladni tanjurić, trakasta („fronclava“), u nitima, i ima kožicu
ako se, nakon što je stavite na tanjurić drži koso, ako ne klizi s mjesta ili ako se između palca i kažiprsta, kad se rastavi, rasteže u vidu konca

Stavljanje u staklenke ili zemljane posude

Dok je još vruća, marmeladu treba staviti u željene posude: staklenke ili još bolje zemljane (male čupove); kad se ohladi otvor povezati (zatvoriti). Kao i kod pekmeza, prije zatvaranja stavite na površinu marmelade kolut izrezan od tvrdog papira (kartona) i dobro namočen rumom, konjakom ili ljutom rakijom.

Odlaganje

Marmeladu do upotrebe čuvajte u hladnoj, suhoj i prozračnoj prostoriji. Marmelada s više šećera održava se duže i ukusnija je.

DRHTALICA - MARMELADA

Priprema se od voćnih drhtalica (želatina) i marmelade, koje se pripremaju posebno. Kod pripremanja drhtalice doda se određena količina šećera i gotova ukuhana marmelada. Ponajviše se pripravljaju od jagodastog voća, naročito od jagoda i malina, iako se gotove i od ostalog voća.

DŽEM

Iako se kaže da je džem „kasno došao u našu kuhinju“, kao „specijalitet anglosaksonskih zemalja“ (engl. *jam*) to opovrgava naš stari slatki proizvod od - *pirjanih šljiva, bresaka, jabuka, drenka, smokava,* koja su se pripravljalo prvo s medom a kasnije sa šećerom, bilo od jedne vrste ili miješano. Nećemo pogriješiti ako za džem kažemo i *pirjano voće* – što odgovara i našoj kulinarskoj baštini.

Džem se pripravlja od pojedinog voća i od mješovitog voća. Za mješoviti džem, najčešće se koriste *jabuke i ribizli*; *jabuke i maline*; *jabuke i kupine*; *jabuke, jagode i maline*; *maline, jagode i crni ribizli*.

Od sok svježih plodova se ne priprema, jer zrak utječe na njih, tj. oksidira i promijeni boju, manje ili više pocrni.

Količina šećera koja se dodaje soku kad se počne zgušnjavati, različita je prema tome od koje vrste voća je pripremljena. Na 1 l soka od jagoda, malina i jabuka, dodaje se po 25 dag šećera. Od trešanja, dunja i crnih ribizla po 30 dag; od ribizla i kupina po 50 dag šećera; a od višanja i šljiva po 75 dag šećera.

Ako u naputku nije navedena količina šećera nećete pogriješiti ako uzmete na 1 kg šećera - 1,5 kg očišćenog voća.

Zimi, u nedostatku marmelade za kolače, možete koristiti i džem, samo ga treba protisnuti ili samljeti.

Način pripremanja džema

Voćne plodove koji se želi koristiti za džem, potrebno je oprati, odstraniti peteljke, lisnate dijelove, koštice (sjemenke), ako treba i oguliti, i u vodi kuhati dok se ne razmekšaju. Gnječenjem i pasiranjem istiskujte sok. Izmjerite težinu (količinu) soka kako bi odredili i količinu šećera. Prema ukusu mogu se dodati i razni željeni začini.

Kuhanje se obavlja kraće vrijeme nego za drhtalice, zato što se osim voćnog soka i šećera ovdje nalazi i mesnati dio voćnih plodova. Džem se radi od cijelog voća, voćnog soka i šećera, tako da se kuha, sve dok se voće skuha i pusti sok.

Za kuhanje se obično računa vrijeme od 10 do 15 minuta od trenutka kad je voćna smjesa počela ključati.

PASTE

Polugusta masa od voća u početku se priprema kao i voće od koga se želi dobiti pekmez ili marmelada. Prije nego se počne stvrdnjavati, neki umiješaju jezgre od oraha, te sušena i izrezana na manje komade sliči na tlačenicu, kad je u njoj jezik).

Kad se dovoljno zgusne, tada se kaša stavlja u „kalup“ (željeni oblik) i ostavi preko noći. Sutradan se prevrne na čisti papir i suši na suncu ili toplom mjestu. Nakon što se dovoljno stvrdne reže se na komade, zamotava u čisti papir i do konzumiranja čuva, u staklenkama širokog grla, na suhom i prozračnom mjestu.

Paste se najčešće pripremaju od bresaka i dunja, iako se mogu pripremiti i od drugog voća. Ćupter, mantala, viški hjib i sir od dunja (kitnikez, kitnkes – kotonjata) autohtoni su predstavnici naših – pasta.

VOĆNE SMOKVE i VOĆNE KOBASICE

Voćna smokva je u stvari jače zgusnuta a zatim osušena marmelada – tj. voćni kolač dugačak 10, širok 7,5 , a debeli 1 do 2 cm. Po izgledu više su nalik na čokoladu nego na smokve.

Prilikom gotovljenja voćnih sokova, ostaje veće količina voćnog drožđa, koma, tropa, osobiti kad za cijeđenje soka nije upotrebljen veliki pritisak (tijesak, preša) Droždina je osobito bogat za gotovljenje voćnih smokava, jer sadrži dosta sočnih, slatkih i mesnatih dijelova. Još je bolje drožđe koje se dobiva kod gotovljenja voćnih sokova od jagodastog voća, kad se bobice tog voća pospu sitnim šećerom, jer se tada dobiva količina soka koja se sama cijedi, te je zaostala količina soka zajedno s drožđem, najpogodniji za voćne smokve.

Prezreli plodovi jagodastog voća i marelica koji se odbacuju tijekom gotovljenja kompota, osobito su dobri za gotovljenje voćnih smokava. Pripremaju se i od višanja, jabuka, i dunja.

Kad se konzumiraju hrskaju pod zubima kao i smokve, po čemu se najvjerojatnije i dobile naziv, iako im uopće nisu slične.

Pribor

Za gotovljenje voćnih smokava potrebno je pripremiti manje ili veće posude, sito sa širim rjeđim otvorima za grublje pasiranje droždine, emajlirane posude za sušenje kaše u mlačnoj krušnoj peći (temperatura kakva je nakon pečenja kruha) ili na suncu.

Način gotovljenja

Voće se kao i za pekmez i marmeladu prokuha, pasira kroz rjeđe sito, da se dobije kaša (neka se voća ne pasiraju) kojoj se na svaki kilogram doda 50 dag do 1 kg šećera, prema tome koliko je koje voće kiselo.

Zaslađena kaša uspe se u posudu i kuha dok se dobro ne zgusne. Posebno je bitno da drožđe bude svježe, tj. da nije počelo alkoholno vrenje. Tijekom kuhanja kaša ne smije zagorjeti, radi toga se mora stalno miješati.

Naše bake ili none imale su svoj „patent“ kojim su sprječavale zagorijevanje – na ploču štednjaka stavili su crijep (crijep – biber; to je ravni crijep ili su nasuli pijesak u debljini od 1 cm, pa kad se cigla ili pijesak zagrijao, na njega su stavili posudu, tako se dno ravnomjerno zagrijavalo. Što se kaša više ukuhavala toliko je više pijeska trebalo, tako da je nekad bio visok i do 5 cm. Kad se koristio crijep, dodao se novi.

Kaša se kuha dok se ne počne odvajati od kuhače i dna posude.

Ukuhanu kašu stavite u emajliranu posudu koja je prije toga namazana maslacem, medom ili voskom, pazeći da ne bude deblje od 1 do 2 cm, i da je u cijeloj posudi podjednako debela.

Kad se kaša dovoljno ohladi tada se stavlja u krušnu peć u kojoj ostaje preko noći da se sasuši. Sutradan isušenu masu izrežite na komadiće. Na našim otocima i priobalju kašu su sušili su na suncu jer se kruh pekao uglavnom ispod peke ili u crepulji, te nije bilo krušnih peći.

Nakon krušne peći kolačići su se dalje sušili u sušnici za sušenje voća ili u pećnici štednjaka na letvicama od lijeske ili vrbovog pruća. Kolačići - smokve su suhi kad se više ne lijepe za prste. Kad su potpuno suhi kolačići se odlažu do upotrebe i drvene, limene ili kartonske kutije, svaki komadić se pospe šećerom u prahu, zavije u tanki čisti bijeli papir, složi u kutiju koja je također obložena pergament-papirom i zatim izvana zamota debljim čistim papirom.

Voćne smokve najčešće se gotove od: jagoda, malina, crnih ribizla, višanja, marelica.

VOĆNE KOBASICE

Voćne kobasice nisu se često pripremale kod nas, najčešće su ih radili u Slavoniji oko Đakova, Osijeka, Vinkovaca i to od *dunja*. Nadjevom su se punila crijeva kao i za svinjske kobasice i sušile u sušnici za sušenje voća.
Vidi: kobasica od dunje

Napomena: u nekim naputcima, ovisno o kojoj se regiji radi, *voćne smokve* ili *voćne kobasice* nazivali su - voćno tijesto. Također se preporučivalo prije konzumiranja malo namočiti, raskuhati ali i jesti onako kao je pripremljeno – suho, kao koža.

UŠEĆERENO (KANDIRANO) VOĆE

Ušećereno voće u početku pripravljanja gotovi se kao i voće koje se želi ukuhati ili od koga se želi dobiti kompot. Voće je potrebno prije blanširati („pofuriti“), nakon toga staviti u hladnu vodu i na kraju ocijediti i ohladiti. Kad se to sve obavilo, sada slijedi zadnji postupak – ušećerenje (kandiranje). Za to je potrebno pripraviti nekoliko šećernih otopina različite gustoće u koje se umaču plodovi, prvo u rjeđi zatim gušći i na kraju u najgušći. Kad se dovoljno iskuha, ohladi se i pospe sitnim šećerom (šećerom u prahu) i suši u krušnoj peći (opet poslije pečenja kruha tj. topline koja ostane nakon pečenja) ili u sušnici za voće. Tijekom sušenja voće se ne smije međusobno dodirivati.

Izvađeno voće, iz šećerne otopine, stavlja se na rešetku od ljeske, a sve zajedno na rubove posude na kojoj se suši. Plodovi se tako mogu iscijediti i ostaju u posudi. Posude su bile od zemlje (služila je za pečenje mesa i drugog), zatim od porculana i na kraju od metala (lim, pleh).

Voće za ušećerenje mora biti svježe i zrelo, ali ne prezrelo. Voće ili kore koje želite ušećeriti možete oblikovati po želji, jer ćete ga koristi i kao ukras.

Za šećernu otopinu koristi se potpuno čist (rafinirani) šećer, najbolji je šećer u kocki. Šećerna otopina kuha se do potrebne gustoće u količini koja će biti dostatna za zaslađivanje voća pripremljenog za gotovljenje šećernog voća.

Za čuvanje ušećerenog voća koriste se staklenke koje se povežu (zatvaraju) pergament papirom ili u drvene kutije koje su po dnu i sa strane obložene bijelim papirom.

Najčešće se pripremaju kao ušećereno slijedeće voće: *breskve, dinje, dunje, jabuke, jagode, kruške, maline, marelice, orasi, šljive, višnje*.

Karamelizirani lješnjaci

Karamelizirani bademi

Karamelizirano voće

VOĆNI NALIVCI

Voćnim nalivcima nazivaju se pića koja se dobivaju nalivanjem rakije na izmuljeno voće i tako čuva neko vrijeme, dok se rakijom ne izvuku iz voća svi aromati. Ako je rakija jača, ljuća, i ako je više vremena voće bilo u njoj, toliko će otopiti i više aromatskih (mirišljivih) sastojaka i šećera.

Koliko vremena treba rakija biti s voćem, koje treba biti zrelo, ovisi o vrsti voća. Rastvaranje je brže kad se nalivci drže na toplom mjestu ili na suncu, no u tom slučaju nisu tako aromatični, kao kad se čuvaju na hladnijem i mračnom mjestu. Osim toga kad se drži na hladnijem mjestu, rakija neće rastvoriti i gorke sastojke kojih ima u sjemenu voća i koji nalivku daju neprijatan okus. Zato je bolje držati nalivke na hladnijem nego na toplijem mjestu.

Nalivci su dobri kad su bistri i prozračni, te je zato potrebno nakon određenog vremena dobro procijediti kroz platno. Nakon toga dodaje im se manja ili veća količina šećera, prema ukusu, a i po koja mirodija, obično cimet i klinčić, da bi bili slađi i ukusniji.

Nalivci se najčešće gotove od: višanja, bresaka, šljiva, marelica, ribizla, jagoda, malina, kupina i grožđa.

Nalivci od *jagoda, malina* i *kupina* gotove se kao i naliv od *ribizla*.

Voće s rumom

Takozvani „lonac s rumom“, koji su nekada pripremali za „bolje goste“ u gradskim kućama, danas je potpuno, može se reći, zaboravljeno.

Potreban vam je čisti lonac od pečene gline, s glazurom, ili lonac od porculana, besprijekorno zreli sezonski plodovi, šećer u omjeru 1:1 (50 dag šećera i 50 dag voća, za prvo punjenje) i 54 postotni rum, koji mora stalno prekrivati voće.

Počinje se u svibnju - lipnju s jagodama, slijede višnje, u srpnju – kolovozu breskve i marelice, u rujnu – šljive, listopadu – kruške i nekoliko kriški jabuka. Nakon zadnjeg punjenja voćem još jednom se dolijeva rum, a onda se lonac ostavi do slijedećeg proljeća.

Za „lonac s rumom“ nisu podesni plodovi ribizla, jer su kiseli. Maline i kupine su previše mekane i lako pljesnive. Zrna grožđa su previše tvrda tako da i ono nije dobro.

Lonac s rumom mora stajati na hladnom mjestu i treba se kontrolirati najmanje jednom tjedno. Da voće ne bi plivalo (lako bi opljesnivilo), u lonac se metne tanjur okrenut naopako, koji drži voće ispod površine. Povremeno treba sadržaj u loncu promiješati *srebrnom* žlicom (još jedan dokaz da se radilo o gospodskim kućama, jer su oni imali samo takav „beštek“).

Prvo punjenje: 50 dag zrelih, neoštećenih jagoda operite, ostavite da se ocijede, stavite u lonac. Dodajte 50 dag šećera i bocu 54 postotnog ruma. Lonac sa sastojcima dobro zavežite i na hladnom mjestu čuvajte do slijedećeg punjenja.

Lonac se dalje puni crnim višnjama (ne vade se koštice) i s nekoliko zrelih plodova ogrozda. Dodajte šećera koliko i voća, a ruma samo toliko da su plodovi pokriveni (i voće pušta sok). Svaki put lonac dobro zatvorite i držite na hladnom mjestu do slijedećeg punjenja.

VOĆNA VINA i LIKERI

Voćna vina i likeri nisu prava alkoholna pića, ali izvrsno prijaju uz sitne kolačiće, uvijek mogu biti pri ruci za iznenadne goste kao i izvrstan začin svakoj voćnoj salati ili kremi.

Za gotovljenje voćnog vina potrebno je: drvena preša, posuda od ocakljene keramike, te posve čisto platno ili gaza, i čiste boce ili, kao nekada, posude od ocakljene keramike (po ne znam koji puta u starim naputcima se spominju ocakljene zemljane posude, što nam je jedan od dokaza da su naši stari puno više toga koristili od prirode nego mi danas). Za pripremu dolazi u obzir svo jako mirisavo voće, npr.: maline, ribizli, naranče. Voće treba dobro izgnječiti i istisnuti sok. Izvagati sok radi uzimanja šećera (na 1 kg soka uzima se 1 kg šećera). Dobivenoj mješavini dodaje se 1 l najboljeg vina. Sve se ulije u posude od ocakljene keramike ili kremenine, i ostavlja 8 do 10 dana na tamnom, suhom i prozračnom mjestu. Tada treba posude staviti na slabu vatru, da se samo, pri „kuhanju“ stvaraju mjehurići, - pazite nikako se ne smije dogoditi da zakuha. Ohlađeno vino ulijte u boce.

Likeri su isto što i nalivci, a razlika je u tome, što se umjesto obične ljute rakije uzima prepečenica ili konjak, koji daje poseban okus. Svakome likeru dodaju se i određeni začini.

Sazrijevanje likera može se ubrzati da se poluzatvorene boce drže dulje u vodi koja se zagrijava do 60 do 70 ºC, ili griju na mjestu gdje ima sunca (nasuprot nalivcima). U slučaju da se izlažu suncu boce moraju biti dobro zatvorene.

Prema starim naputcima likeri odstajali ili „ostarjeli“ su najbolji u zemljanim ili keramičkim posudama.

Neki iskuhavaju sok sa šećerom i začinima, i u ohlađen naliju četvrti dio rakije i dobro izmiješaju.

Voćna vina i likeri „ostarjeli“ 3 do 6 mjeseci biti će kao pravo vino ili liker.

KUHANJE (ŠPINANJE) ŠEĆERA

Saharometar - Sprava za određivanje sadržaja, koncentracije, šećera u otopinama, pomoću posebnog baždarenog areometra

Uputstva, koja se navode, su stara uputstva koja im su se koristili stari poznati majstori slastičari radeći ukuhano voće, pekmeze, marmelade, sirupe, razne torte i druge slastice, koje su ponekad bile i male arhitektonske minijature. Za šećerne otopine nisu imale nikakva pomagala (instrumente) kojim bi kontrolirali količinu šećera u otopini (poput saharometra) osim dugotrajnog iskustva.

Uobičajena mjera: na 1 kg šećera potrebno je 0,5 l vode

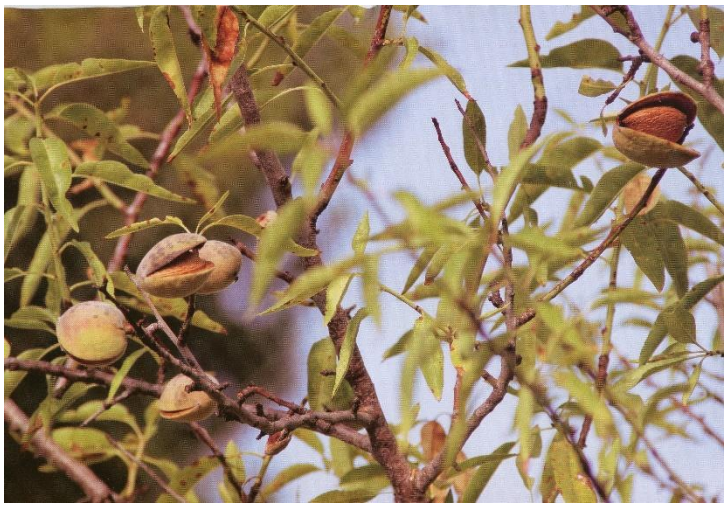
Za ukuhavanje se koristi kristalni šećer ili šećer u kockama. Posuda, zemljana ocakljenu ili metalnu mora biti potpuno čista. U posudu se nalije voda (prema pojedinoj uputi) uspe šećer i ostavi da se rastopi kod umjerene temperature. Nakon toga pojačajte vatru, promiješajte i pustite kuhati. Nečistu pjenu, koja se stvara na površini, oprezno skinite, oberite, (nekada su slastičari skidali takvu pjenu srebrnom žlicom, i zvali je „pročišćen" šećer i procijedili ga kroz lanenu krpu umočenu u vruću vodu i kuhali dalje). Nakon toga se šećer dalje kuha do željenog stupnja.

Razlikuje se nekoliko stupnjeva ukuhavanja:

1. stupanj	„široki tok". Ako se u pročišćen šećer nekoliko minuta nakon pročišćavanja umoči srebrna žlica ili još neupotrjebljena kuhača, pa se žlica izvadi, a šećer curi u širokom toku – dostigao je prvi stupanj. (saharometar pokazuje 30-34 stupnja šećera). To je pravi stupanj gustoće šećera *za ukuhavanje voća i podesna otopina za mazanje peciva za vrijeme pečenja*
2. stupanj	„mali biser" Pustimo li šećer dalje kuhati i nakon nekoliko minuta umočimo žlicu ponovo u šećer, šećer će se, kada izvučemo žlicu, vući poput niti i stvoriti na kraju kapljicu (biser), koja će otpasti, kada se nit prekine. Pravi stupanj gustoće *za sladoled, ocakline, kandirano voće, voće u octu i voće ukuhano u običnim staklenkama* (saharometar pokazuje 38 stupnjeva šećera). Ako se kod daljnjeg kuhanja šećera stvori na rubu posude krupičasta naslaga, potrebno je oprezno obrisati malim, mokrim bijelim kistom. Dobro je, da se šećer kuhanom do *2. stupnja* doda malo krumpirova sirupa (na 1 kg šećera 1 kavska žlica sirupa) ili malo limunova soka ili nekoliko kapi octene kiseline (na 1 kg šećera po prilici 8 kapi)
3. stupanj	„veliki biser", „Jaka nit" ili „špinanje". Ako se nakon nekoliko minuta daljnjeg kuhanja umoči žlica u šećernu otopinu, moći ćemo šećer, koji se prilijepio za žlicu, vući kao nit. To se radi na taj način, da se šećer uhvati između palca i kažiprsta, i prste rastavimo. Pravi stupanj za *mazive ocakline* (njem. Strichglasure) *za medenjake i ukuhano voće u običnim staklenkama* (saharometar pokazuje 40 stupnjeva)
4. stupanj	„mali let" ili „mali mjehurić". Šećer se kuha dalje, a umoči se žičana petlja i izvuče. Ako odleti mali mjehurić, kad se puše na petlju, za koju se prilijepio šećer, onda je šećer dostigao 4. stupanj gustoće. Ako želimo prirediti šećerni preljev, dobro je dodati krumpirov sirup. Pravi stupanj za *fondant-ocaklinu, ocaklinu za mazanje kolač*a itd. (saharometar pokazuje 41 stupanj)
5. stupanj	„veliki let" ili „veliki mjehur". Kuhamo li šećer još nekoliko minuta i napravimo li isti pokus (kao kod 4. stupnja), odletjet će sa žičane petlje čitav

	niz mjehurića. Taj se stupanj može ustanoviti na jedan način: umočimo li srebrnu žlicu najprije u hladnu vodu, zatim u šećer, pa nakon toga ponovo u hladnu vodu, moći ćemo šećer, koji se prilijepio uz žlicu, oblikovati mekanu kuglicu, koja se ne će razbiti. To je pravi stupanj *za marmelade, fondant-slatkiše i šećernu pjenu*, npr. za kolače „crnac u košuljici“). (Varenac od čokolade s vrhnjem („Crnac u košulji“), *Pouding au chocolat à la crème fouettée*; *Mohr im Hemd* (maslac se pjenasto izmiješa i odmah pomiješa sa žumancima, šećerom u prahu i ribanom čokoladom, a na kraju sa snijegom od bjelanaca i neoguljenim, samljevenim bademima. Smjesa se stavi u namazan i šećerom posut kalup za varenac i kuha 1 sat u pari. Nakon toga se istrese, prelije prelivom, okruži vijencem od čvrsto stučenog vrhnja i odmah posluži; *Preliv*: u čvrst snijeg od bjelanaca utuče se još vruć šećer kuhan do 5.stupnja (dok ne odleti veliki mjehur) i doda malo ruma)
6. stupanj	„lom“. Kuhamo li šećer još nekoliko minuta i napravimo li pokus žlicom, kako je već opisano, to će šećer, koji se prilijepio uz žlicu, odmah otvrdnuti. Ako ga želimo skinuti, razbit će se poput stakla. Ako ga zagrizemo, ne će se prilijepiti za zube ili nepce. Šećer kuhan do loma koristi se za pravljenje slatkiša i kandiranog voća*. U tu se svrhu voće nabode na tanko drvce, umoči u šećer i stavi sušiti na dasku ili tanjur namazan maslacem. *brzo stvrdnjavanje šećera spriječiti ćemo dodavanjem, tijekom kuhanja, malo octa (na 20 dag šećera, 1/10 l vode, 4 žlice octa). Ako želimo krhki šećer koristiti za pravljenje ukrasa od šećernih niti, preporučuje se šećeru dodati pulveriziranog vinskog kamena* (ili octa); od toga će se šećerne niti bolje vući. To se postiže malom šibom za snijeg napravljenom od tanke žice, kojom miješamo najprije polagano, a zatim sve brže i brže. Niti se ne će prilijepiti za kalupe, ako ih namažemo bademovim uljem. To je pravi stupanj *za kandirano voće, narančine pločice, nadjevene datulje*, nadalje *za pravljenje šećernih košarica* i *ostalih šećernih ukrasa*. (*vinski kamen ili birsa nastaje u vinskim bačvama pri alkoholnom vrenju. Po kemijskom sastavu to je kalij-hidrotartarat ($C_4H_5O_6K$). Koristi se za dobivanje vinske kiseline)
7. stupanj	„karamel“. Ako pustimo šećer još neko vrijeme kuhati, dobivamo svjetlosmeđu tekućinu „karamel“, čija je gustoća najpodesnija za pravljenje grilaža (grijaž), doboš-ocaklina itd., nadomjestak za med kod pravljenja medenjaka. Karamel se redovno ne pravi na taj način, već ovako: šećer prahu ili jako fini kristal šećer grije se i neprestano miješa na jakoj vatri u neocakljenoj (misli se u metalnoj) posudi tako dugo dok ne postane sasvim tekuć i zlatnožut
8. stupanj	„šećerna boja“ (couler). Kuhamo li šećer još nekoliko minuta, dobiti ćemo tamnosmeđu tekućinu, koja se razrijeđena s vodom koristi za bojanje jela i drugo. Daljnjim kuhanjem šećer bi se pretvorio u ugljen

BADEMI



Gorki badem nazivamo još *bajam, mandula, mindola*,… Badem je drvo koje naraste i do 4 m visine s listovima koji su dugoljasti i šiljasti, a na rubu nazubljeni. Cvate vrlo rano u mjesecu siječnju, ružičastim cvjetovima. Plod badema je koštica dugoljasta oblika s jednom ili rjeđe dvije sjemenke. Kao mediteranska biljka uspijeva u Dalmaciji i Primorju. U kasnu jesen beru se plodovi s kojih se skida ostatak ovojnice i suši na suncu.

Bademi pripadaju porodici ruža, zajedno sa šljivom, jabukom, trešnjom i breskvom. U srednjem vijeku posebna poslastica je bila *puding od pšenice i bademova mlijeka* koja se posluživala uz meso divljači.

Tradicija je darivanje prijatelja s ušećerenim bademom, a na vjenčanjima su na mladence bacali bademe kao simbol plodnosti, ljubavi, dobrog zdravlja i sreće.

Razlikujemo *gorki* badem od s*latkog* badema.

Gorki badem	koji nije jestiv muči mnoge domaćice kad pripremaju kolače: kako razlikovati gorki i slatki badem. Ako badem stavimo u malo tople vode, kožica omekša i lako se skida s jezgre badema koji je sastavljen od dviju plosnatih i mesnatih jezgri. Ako je boja jezgre bijela, tada se radi o slatkom bademu, ako je žućkasta, tada se radi o gorkom bademu
Slatki badem	malo prepržen vrlo je hranjiv i lako probavljiv. Torte, kolači te ušećereni bademi i konfeti najpoznatije su delicije od badema

Što kažu Primorci o mendulama: *mendula je otajstveno drevo. Se je na njoj dobro i korisno. Kitice s belemi i ružičastemi cvetići najlepje je videti na stole va važe, magar je vela škoda otkidati ih i ne pustiti da cvetići store mendulu. Drevo od menduli ni krepko i tvrdo pa se za mobiliju ni nikada sadilo. Suhe kiti, ke se porežu kad drevo miruje, najbolje je za gradele. Zelene stomanjice va keh počiva mendulat hiti se va gnoj. A od kori menduli skuha se čaj. Va litri vodi treba stavit dve pesti kori i zakuhat. Pusti se pol uri da odstoji, stavi cukara, meda ali niš,aš je čaj i bez niš dobar, i pije se, teplega al mrzlega, sejeno je. Oni parovi ki imaju više mendulat, imet te i više čaja, za su zimu pomalo kuhat. Kad se čaj popije, ona kora ka se kuhala za čaj hiti se v oganj. Tako je z mendulami čovek vavek na korist.*
Menduli su se odvavek više štimale od, rečimo, oreha. …….. Od mendul se dela mendulato. Sako ga leto prodavaju va Grade za Belu nedeju……. Rabska torta, slastica od mendul za bogi dobra.

Mendulača

Friški kvas stavite na teplo da se zdigne. Onda umesite testo od jenega putra, dve žlice masti, četiri žutanjki, jene žlice cukara, 60 dek cveta (brašna) *i par žlic mleka. Testo podelite na dva, more i na tri, pa razvaljajte.*
Prej tega stavite va zdelicu 40 dek samejeneh mendul, 30 dek cukara, naribajte koricu od lemuncina, a morete staviti i malo cizibi, ruma al kaneli. Da to ne bude presuho dobro je staviti i dve , tri žlice putra. Se to se preleje z malo vrelega mleka i pusti da odstoji. Onda se to rastegne na razvajano testo, zamota kot štrudel i stavi peć na 150 gradi. Kad se mendulača onako lepo zdigne, poveća se temperatura na 180, a na vrh štrudela stavi harta za peć da se kolač naglo ne zapeče.

Nekoliko plodova bajama i malo kruha nekada je predstavljao dobru okrepu od naporna rada. Bajame su se u starim škrinjama posebno čuvale za svečane prigode, a Uskrs je bio vrijeme kad su se one iznosile u malim zdjelicama na stol. Nudile su se gostima uz obveznu čašicu domaće rakije. U teškim vremenima bajame su uz suhe smokve bile jedina slasna delicija. Bajame, smokve i rakija na stolovima oduvijek su bile znak gostoljubivosti domaćina, a u blagdanskim i svečarskim prigodama bez njih se nije mogla zamisliti nijedna kuća.

Slatko od prženih bajama

U posudu se stavi isti omjer bajama, *cukra* (šećera) i vode. Zatim se doda malo likera od ruže i na kraju šećer od vanilije. Sve to miješa se na srednjoj temperaturi i nakon toga smjesu treba ostaviti da se ohladi, i ponoviti postupak. Na kraju, kad se postigne željena temperatura i kad se cukar dobro uhvati za bajamu koja tada mora poprimiti oblik bombona, skida se s vatre i slatki prženi bajami su gotovi.
Tako napravljeni mogu jako dugo trajati i u svakoj se prigodi mogu iznijeti na stol.

ZELENI BADEMI

Stari naputci spominju dva načina slatkog od zelenih badema

I način

Svaki badem probodite štrikaćom iglom na dva mjesta, prokuhajte ih da se skine sa njih dlačice, izvadite ih iz vode i sada stavite ponovo u vodu – ali hladnu. Kad su se ohladili, izvadite bademe i dobro obrišite da budu glatki i zeleni. Prokuhajte u više voda dok ne omekane, pazeći da ne prepuknu. Pripremite otopinu od 2 kg šećera i 1 l vode na 1 kg badema, i kad se otopina malo ohladila u nju stavite bademe i ostavite da sve odstoji 1 sat. Nakon toga posudu s otopinom i bademe stavite na vatru i prije nego što je gotovo dodajte limuntosa otopljenog u vodi i vaniliju. Prokuhajte kratko i skinite s vatre. Ohlađeno stavite u staklenke.

II. način

Gotove se kao na I. način samo što se tijekom kuhanja (kad se odstranjuju dlačice) ne uzima voda već lug (voda kuhana s pepelom za pranje rublja na starinski način; lužnica, lukšija, cijeđ)

BRESKVE

vinogradarska breskva

Dvije stare preporuke za kompot

I način

Fine sorte s malim plodovima ne moraju se guliti, samo izvadite koštice. Krupne sorte ogulite, izvadite koštice, izrežite na polovine i stavite ih u staklenke, tako da polovine budu poklopljene, okrenute prema dolje. Prelijte ih šećernom otopinom od 50 dag šećera i 1 l vode, i pasterizirajte 20 minuta, na 85 ºC. Kompot će biti ukusniji ako u staklenke od 1 l stavite 3 do 4 koštice.

II. način

Lijepe nedozrele plodove izrežite na polovine, izvadite koštice i dalje postupite kao i kod kompota od marelica, po trećem načinu.

Tri stara načina pripremanja slatkog od bresaka

I način

Postupite kao i kod slatkog od marelica po I. i II. načinu, samo breskve ne smiju biti vodene nego s tvrđim mesom.

II. način

Isto kao i marelice po III. načinu, samo breskve ogulite, izbijelite sumporom ili sumpornom trakom i dodajte sok od cijelog limuna.

III. način

Isto kao i slatko od marelica po IV. načinu.

Ukuhane breskve, prema starim naputcima, na tri načina

I način

Odaberite potpuno zdrave breskve, obrišite mekom krpom i nabodite iglom, osobiti na tvrđim mjestima. Šećernu otopinu pripremite od 75 dag šećera na 0,5 kg bresaka, i 0,5 l vode, i kad u kuhanju bude dovoljno gust, dodajte breskve. Kuhajte do ključanja i ostavite da odstoje 24 sata. Ponovo kuhajte dok breskve ne omekane, pjenu s površine obavezno oberite.

II. način

Na svakih 10 bresaka uzmite po 75 dag šećera i pola litre vode. Ukuhajte šećernu otopinu, pjenu oberite s površine, maknite s vatre, nakon 5 minuta stavite breskve i kuhajte na umjerenoj vatri. Tijekom kuhanja pazite breskve budu podjednako mekane, maknite s vatre i odložite. Nakon što odstoje 24 sata ponovo kuhajte ali do ključanja, ponovo odlijte otopinu, prokuhajte do ključanja, prelijte breskve i ostavite da odstoje 24 sata. Još jednom ponovite isti postupak (znači: breskve odstoje tri puta po 24 sata). Kad je zadnje kuhanje gotovo, izvadite breskve, stavite ih u staklenke, otopinu prokuhajte i kad se počne stezati prelijte breskve u staklenkama

III. način

Uzmite breskve koje nisu potpuno zrele, prelijte ih ključalom vodom (blanširajte), ogulite i odmah oguljenu stavite u hladnu vodu da ne pocrne. Otopinu pripremite od 75 dag šećera i dvije i pol čaše vode (1 čaša = 2dl) na svakih 50 dag bresaka. U otopini kuhajte breskve dok ne omekane, izvadite ih i stavite u sito. Kad su se ocijedile preselite u posudu i držite do sutradan. Ponovo prokuhajte otopinu, oberite pjenu, kad se ohladi prelijte breskve i ostavite tako 24 sata. Sutradan ponovo prokuhajte sve zajedno (mora ključati) i ohlađeno stavite u staklenke.

Sirup od bresaka na stari način

Gotovi se kao i sirup od marelica.

Drhtalica od bresaka na stari način

Gotove se na isti način kao i drhtalice od šljiva.

Pekmez od vinogradarskih bresaka i šljiva

Sastojci: 2 kg bresaka, 2 kg šljiva, 3 kg šećera.

Voće operite, izvadite koštice i ostavite da se ocijedi. U veliku „šerpu" stavljajte red voća, red šećera dok sve ne utrošite. Ostavite tako nekoliko sati da voće pusti sok, a zatim kuhajte na jakoj vatri uz miješanje (da ne zagori). U međuvremenu pripremite „tegle", pa topli pekmez sipajte u njih, povežite celofanom i ostavite do korištenja.

Marmelada od bresaka na stari način

Zrele breskve prepolovite, izvadite koštice, stavite u posudu, dodajte malo vode i kuhajte da omekane. Pasirajte, dodajte kaši 25 dag šećera na 1 kg kaše, i ukuhajte do potrebne gustoće.

Marmelada od vinogradarskih bresaka (breskve - kalanke ili durancije)

Sastojci: 2 kg zrelih bresaka, 1 kg šećera.

Breskve poparite vrelom vodom, potom ih uronite u hladnu vodu i odmah skinite kožicu. Izrežite breskve na manje komade i stavite u „šerpu". Pospite šećerom, promiješajte i držite u hladnjaku najmanje dva sata. Stavite ih na jaku vatru i kuhajte uz stalno miješanje, pola sata. Ovako pripremljenu marmeladu stavite u čiste i zagrijane „tegle", pospite po površini malo konzervansa i povežite celofanom. Odložite s ostalom zimnicom u ostavi.

Džem od bresaka

Sastojci: 1 kg bresaka, 80-90 dag šećera.

Breskve očistite, raspolovite. Koštice izvadite. Velike plodove razrežite na četiri dijela. Šećer s malo vode skuhajte u gusti sirup (šećerna otopina), dodajte voće i kuhajte uz češće miješanje. Ne kuhajte predugo da džem ne dobije smeđu boju.

Džem od vinogradarskih bresaka i šljiva

Sastojci: 2 kg bresaka, 2 kg šljiva, 3 kg šećera.

Breskve i šljive operite, ocijedite i izvadite im koštice. U veću posudu slažite redove voća, red šećera dok se sve ne utroši, a zatim ostavite na hladnom 2 sata da voće pusti sok. Kuhajte na jačoj vatri pazeći da ne zagori. Topao džem uspite u staklenke i povežite celofanom.

Pečeni džem

Sastojci: 2 kg zrelih bresaka, 3 kg šljiva, 1,5 kg šećera, 2 vrećice vanilin-šećera, malo ruma.

Voće operite, izrežite na polovine i izvadite koštice. Stavite u „šerpu", pospite šećerom, prekrijte čistim ubrusom i ostavite preko noći. Sutradan stavite u pećnicu zagrijanu na 200 oC i kuhajte uz povremeno miješanje. Kada je džem gotov umiješajte vanilij-šećer i rum, po ukusu. Vruć džem sipajte u zagrijane „tegle" i ostavite da se uhvati korica. Povežite celofanom i odložite uz ostalu zimnicu.

Džem od bresaka s maraskinom

Sastojci: 1 kg bresaka, 1 kg šećera, 5 g limunske kiseline, 1,25 dl maraskina, po potrebi žele od jabuka.

Breskve polijte kipućom vodom, stavite u hladnu vodu i ogulite. Raspolovite, izvadite koštice i odvagnite ¾ kg čistih bresaka i polovicu od toga sameljite. Ostale narežite na tanke ploške. Pomiješajte jedne i druge breskve, dodajte šećer, limunsku kiselinu i kuhajte neprestano miješajući. Kad dobro provri kuhajte još 10 sekundi. Ako je sadržaj prerijedak dodajte malo jabučnog želea i pustite da još jednom prokuha. U još vrelo umiješajte maraskino i odmah stavite u zagrijane staklenke, Odmah, još vruće, zatvorite.

Pasta od bresaka

Lijepe i zrele breskve, stavite u sito i držite u vreloj vodi 1 do 2 minute (blanširate – „furite"), da lakše možete guliti. Ogulite, izvadite koštice, izrežite na manje komade i stavite u odgovarajuću posudu. Pospite sa šećerom iste težine (koliko teže breskve – toliko uzmite šećera), stavite na vatru i uz neprestano miješanje kuhajte. Kad se napravi kaša i kad sa kuhače počne spadati - gotovo je. Kašom napunite kalup i ostavite preko noći da se stegne. Sutradan preokrenite iz kalupa na čisti papir, i na suncu ili toplom mjestu sušite dok se stvrdne. Obrišite vlažnom krpom, pospite šećerom i kad se posuši zamotajte u čisti papir.

Ušećerene breskve na stari način

Odaberite breskve koje nisu posve zrele, ogulite ih, izrežite na polovine, izvadite koštice i prokuhajte da omekane. Odmah ih izvadite iz vruće vode, pomoću šuplje žlice, i stavite ih u hladnu vodu koju ste zakiselili sokom limuna. Dobro ohlađene breskve stavite u drugu posudu i prelijte vrućom šećernom otopinom ukuhanom do 90 oC. Ostavite tako 24 sata. Izvadite breskve iz otopine, otopinu ukuhajte da postane gušća i dok je još vrela prelijte breskve, i ostavite 24 sata. Ponovite još jednom, tako da otopinu kuhate do 85 oC, spustite u nju breskve i kuhajte da četiri puta proključa. Maknite s vatre i ostavite da miruje 48 sati. Izvadite breskve, stavite ih na rešetku, pa na emajliranu posudu, pospite šećerom u prahu i sušite u krušnoj peći ili sušnici za voće.

Breskve s rakijom na stari način

Breskve ogulite, izvadite iz njih koštice, iscijedite sok i na svaku litru soka uzmite 2 l jake rakije, pomiješajte u čuvajte mjesec dana. Dodajte šećera 30 do 40 dag, malo vanilije i cimeta, poslije nekoliko dana procijedite i nalijte u boce.

Liker od breskvinih koštica

Sastojci: 50 komada breskvinih koštica, 75 dag šećera, 2 g cimeta, 1 g muškatnog oraščića, 1 l 95 postotnog alkohola, 1 limun.

Stavite alkohol u staklenku od 2,5 l širokog grla. Dodajte jezgre sitno nasjeckanih koštica. Začinite koricom limuna kojoj ste odstranili bijeli dio. Boce zatvorite, stavite na hladno mjesto i svakog dana je protresite. Nakon 6 tjedana napravite šećernu otopinu i 3 dl vode i prekipite 3 minute. Alkohol procijedite kroz čisto platno (gazu), dodajte ohlađenu šećernu otopinu i razlijte u boce, koje ne smiju biti do vrha pune. Zatvorite boce i ostavite još neko vrijeme da liker odstoji.

Sušene breskve

Odaberite, ne premekane, zrele, žute breskve. Ne gulite ih, samo razrežite na četiri dijela. Poslažite na čisto platno i sušite na suncu. Svake noći unesite unutra da ne padne vlaga na njih. Osušeno spremite u staklenke širokog grla.

Konzerviranje cijelih bresaka u octu

Zrele, čvrste, zdrave, manje breskve, obrišite oprezno čistim platnenim ubrusom i u svaku zabodite po dva klinčića. Stavite tako spremljene plodove u čistu emajliranu posudu i prelijte vrelim sirupom od octa (1 l bijelog vinskog octa pomiješajte s malo vode i 0,5 kg šećera. Posudu pokrijte i ostavite. Nakon 10 dana odlijte otopinu do zadnje kapi, ponovo je prokuhajte, oberite pjenu i odmah prelijte preko voća. Ostavite da se breskve i sok ohlade. Ohlađene breskve složite u suhe staklenke i prelijte hladnom otopinom u koju ste umiješali malo konzervansa. Staklenke povežite i odložite uz ostalu zimnicu.
Breskve pripremljene na ovaj način odlično se slažu uz pečenja.

BRUSNICE

Džem od brusnica bez šećera

Sastojci: brusnice

Probrane i oprane brusnice stavite u pećnicu i zagrijte, stavite ih u staklenku. Hermetički zatvorite i kuhajte u pari 15 minuta.

DINJA

U narodu su se najviše gajila tzv. dinje *cerovače*, karakteristične po mrežastoj ispucanoj površini ploda, nalik na cerovu koru.

Slatko od dinje na stari način

Odaberite dinju s brašnastim mesom (pod jezikom izaziva dojam kao da je od brašna), prepolovite je, izvadite sjeme, sredinu izrežite zupčastim nožićem na pravilne kocke. Komadiće stavite u vapnenu vodu (krečna voda, krečnica) i držite pola sata da meso očvrsne. Isperite u nekoliko hladnih voda i složite po čistoj suhoj krpi da upije vodu. Na 1 kg dinje uzmite 1 kg šećera i čašu vode (2 dl). Kuhajte sve zajedno i kad malo zagusti, dodajte jedan limun izrezan na kolute. Kuhajte dalje da dobijete postane gusto, skinite s vatre, poklopite vlažnom krpom i ostavite do drugog dana. Sutradan stavite u staklenke.

Džem od dinja

Sastojci: 3,5 kg dinja, šećera u količini očišćenih dinja + 25 dag, 2 paketića vanilij-šećera.

Dinje očistite i narežite na kockice, pospite polovicom šećera i odložite preko noći. Sutradan odijelite dinje od soka, u sok uspite preostali šećer i vanilij-šećer. Kuhajte na srednje jakoj vatri da se zgusne. Pazite da ne potamni. Kad sok postane kao sirup, dodajte kockice dinja i kuhajte na jačoj vatri. Ne zaboravite obirati pjenu. Još vruće stavite u zagrijane staklenke, zatvorite kad se ohladi.

Džem od dinja i jabuka

Sastojci: 6 kg dinja, 3 kg jabuka, 3 kg šećera.

Dinje i jabuke operite, očistite i izrežite na kockice. Stavite u duboku „šerpu”, dodajte šećer i kuhajte dok se ne zgusne. U pripremljene zagrijane „tegle” sipajte vruć džem, ostavite da se ohladi, povežite i odložite.

Ušećerena dinja na stari način

Sočne ali ne prezrele dinje izrežite na kriške, odstranite koru i mekani unutarnji dio izrežite na komadiće. Složite u zemljanu posudu, pospite šećerom (na 50 dag kriški uzmite 1 kg šećera) i ostavite preko noći. Sutradan odlijte sok koji su pustili komadići dinje, prokuhajte i prelijte dinju. Tako napravite još dva puta u dva dana. Na kraju otopinu šećera ukuhajte do ključanja, stavite komadiće dinje i prokuhajte, pazite da se ne raspadnu. Izvadite iz otopine, složite na rešetku, pošećerite i osušite u toploj peći.

Dinja u rakiji

Sastojci: na 1 kg očišćenih dinja treba dodati 0,5 kg šećera, koru od jednog limuna, 1,5 l voćne rakije, 0,5 l vode.

Očišćenu dinju izrežite na kriške i odstranite sjemenke. U vodu dodajte opranu i nastruganu koru od limuna i stavite da provri, dodajte šećer, smanjite vatru i miješajte dok se šećer ne rastopi. U taj sirup dodajte dinju i kuhajte nekoliko minuta, izvadite je iz sirupa, ocijedite, ostavite da se ohladi a onda stavite u bocu. U međuvremenu procijedite sirup, dodajte rakiju, prelijte preko dinje i hermetički zatvorite bocu. Napitak je spreman za korištenje poslije 40 dana.

DUD (murva)

Nažalost, nestao je stari običaj da se i od duda (*crnog duda, bijelog duda i crvenog duda*), jeftinog i korisnog voća, priprema zimnica, a toliko rasprostranjenog kod nas. Plodovi, od gusto zbijenih bobica sličnih kupini, sazrijevaju od početka lipnja do kraja srpnja (obzirom da kasno cvjeta i razvija listove ne prijeti mu proljetni mraz), a aromatičniji su oni od crnog od plodova crvenog i bijelog. Dudove bobice koriste se kao svježe ili prerađene u džem, marmelade, pekmeze, sirup, sok, voćno vino, voćne rakije, umake koji najbolje odgovaraju mesu jakog okusa kao divljač, janjetina i pečena guska. Da okus ovih prerađevina bude bolji, mogu se miješati s rabarbarom ili zakiseljavati limunovim sokom. Najpoznatiji proizvod od duda je *rakija*. Osim što imaju veliku hranjivu vrijednost, imaju i ljekovita svojstva. Od davnina su se sirup, sok i pekmez od duda koristili kao blago sredstvo protiv upale grla i usta.

Drvo duda, prepoznatljiv simbol starinskih dvorišta visoko do 20 metara, bilo je cijenjeno u tokarstvu, stolarstvu, izradi bačava za rakiju, a u dolini Neretve i za izradu neretvanskih lađa. Stupovi i kolci koji se koriste u vinogradarstvu najcjenjeniji su od dudova drva. Makarska je poznata po drvoredima duda.

Dudovi su sadili uz putove, oko vinograda i najčešće u dvorištima radi lijepe hladovine, kažu da je ljepša i bolje od orahove, ali i po nalogu Marije Terezije radi dudovog svilca u proizvodnju svile. Uvjet svakoj ženidbi ili udaji u k.u.k. monarhiji bila je sadnja stabla duda.

U još nedavnoj prošlosti dud je bila ukusna slastica u oskudnoj prehrani i odraslima a ne samo djeci. Iz tog vremena poznat je običaj da se ženidbi ili rođenje djece obilježi sa zdjelom duda. Plodovi duda omiljena je hrana guskama od kojeg su dobivale posebno ukusno meso.

Rakija dudovača kao i sve prirodne rakije peku se isključivo za domaće potrebe.

Legenda o dudu – murvi:

Piram i Tizba (*grč*. *Pýramos kai Thisbe*) bili su mladić i djevojka koji su živjeli u drevnom Babilonu. Voljeli su se, no roditelji su im zabranili vjenčanje. Održavali su vezu jedino kroz pukotinu u zidu. Tu su se sastajali svakog dana. Piram s jedne, a Tizba s druge strane zida, i šaputali riječi ljubavi. Ne mogavši više izdržati razdvojenost, odluče se sastati i pobjeći, jedne noći. U dogovoreno vrijeme Tizba stigne na ugovoreno mjesto. Iznenada se tu pojavi lavica kojoj je tekla krv iz čeljusti. Preplašena Tizba pobjegne, ali uz put izgubi ogrtač. Lavica ga zgrabi i zubima iskida na sitne komade, a zatim pobjegne u šumu.

Kad se malo kasnije, pojavio Piram, ugledao je Tizbin iskidani i okrvavljeni ogrtač na kome su se vidjeli tragovi životinjskih šapa. Bilo mu je jasno da je Tizba ubijena. Okrivljujući sebe za njenu smrt, probode se mačem. Krv šikne iz njegove rane i crveno oboji obližnje dudovo drvo. Međutim, Tizba se plašljivo vrati na mjesto sastanka da ne bi razočarala svog dragog. Našla je Pirama još živog, ona ga zagrli i poljubi mu hladne usne. On otvori oči, ali odmah umre.

Shvativši zašto je umro, ona odluči biti hrabra kao i on i probode se mačem. Kažu da je od tada dudov plod crven od krvi dvoje zaljubljenih.
Priču je prvi obradio Ovidije u *Metamorfozama*, zatim među ostalim W. Shakespeare u *Snu ivanjske noći*, na hrvatski preveo D. Zlatarić.

Sirup od duda

Sastojci: 5 kg crnog ili bijelog duda, 1 kg šećera.

Operite sasvim malo zrele plodove duda. Spustite ih u 5 do 6 minuta u kipuću vodu (blanširajte), a zatim spustite u ledenu vodu. Ocijedite ih i protisnite. U dobiveni gusti sok dodajte šećer i kuhajte. Neprekidno miješajte i skidajte pjenu. Kad se zgusne poput rijetkog meda, rastočite ga u boce.
Zimi je ukusan s vodom i limunovim sokom.

Sok od duda

Sastojci: 5 kg dudovih bobica, 1 kg šećera.

Uzmite bobice crnog ili bijelog duda, operite ih i poparite 5-6 minuta u vreloj vodi (stavite u cjediljku i uronite u vrelu vodu). Ocijedite i potapljajte u hladnoj vodi (sa cjediljkom). Ocijedite i protisnite kroz platno i pomiješajte sa šećerom (može i bez šećera). Sok kuhajte na vatri neprestano miješajući i obirući pjenu. Kad se sok ukuha u gustoću meda, on je gotov, maknite s vatre i ostavite da se ohladi. Hladno napunite u boce.

Vrlo ukusno i nadasve zdravo piće, koje se pije uz vodu ili „sifon“ (soda-vodu, kao što su to radili naši stari od kojih smo i preuzeli skoro sve naputke u ovoj knjizi), a koje je bilo prisutno u svakom kućanstvu preko zime.

Marmelada od duda

Sastojci: na svaki kg kaše od plodova uzmite po 80 dag šećera, jača rakija.

Isperite dud u svježoj vodi, pristavite da se kuha. Na svaki kg dodajte čašu vode (2 dl). Kuhajte oko 15 minuta, neprekidno miješajući drvenom (novom) kuhačom i gnječite bobice. Propasirajte (izgnječite). Na svaki kilogram dobivene kaše stavite 80 dag šećera. Kuhajte pažljivo i oberite pjenu. Kad se zgusne, skinite s vatre, malo ohladite, uspite u željene posude (staklenke ili zemljane čupove) i pustite da se do kraja ohladi. Sutradan površini marmelade pokrijte krugom od kartona namočenim u jaču rakiju.

Džem od duda

Sastojci: 1 kg duda, 50 dag šećera, 2 žlice soka limuna.

Oprane bobice duda stavite u lonac srednje veličine, uspite šećer i kuhajte dvadesetak minuta na tihoj vatri, uz lagano miješanje. Tijekom kuhanja sa površine skidajte pjenu. Pri kraju dodajte sok limuna. Ukoliko želite gušću smjesu dodajte vrećicu želea u prahu. Vrući džem uspite u očišćene staklenke, dobro zatvorite i okrenite naopako da leže na poklopcu oko pet minuta. Okrenute ih i ostavite da se ohlade, odložite na tamno i prohladno mjesto.

Vino od duda

Sastojci: 1 kg duda, velika šalica malina, velika šalica ribizla, 75 dag šećera, 1,5 l rakije (najmanje 50 postotne).

Pasirajte voće (protisnite) kroz gusto sito ili cjedilo od platna ili gaze. Dobiveni sok (oko 1 l) miješajte sa šećerom dok se ne otopi. Nalijte rakiju i ostavite da stoji 3 tjedna. Povremeno protresite staklenku. Ocijedite i prelijte u boce.

Liker od duda

Sastojci: 60 dag duda, 30 dag šećera, 5 dl rakije ili ruma.

Stavite u staklenku redove duda i redove šećera, pa zalijte alkoholnim pićem. Držite na suncu 4 do 5 dana, povremeno protresite da se šećer brže otopi. Kad je šećer otopljen, stavite staklenku u smočnicu na suho i tamno mjesto još 40 dana. Procijedite, rastočite u boce, ali je liker dobar tek za dva mjeseca.

Rakija od duda

Plodovi duda, bobice, koje se koriste za rakiju ne smiju biti potpuno dozreli jer su podložni pojavi pljesnivosti ali moraju biti potpuno zdravi. Za vrenje se ne smiju upotrebljavati oštećeni, natruli ili pljesnivi plodovi. Sve peteljke treba ukloniti. Također se mora paziti da u posudu u kojoj će se odvijati vrenje budu samo bobice duda bez lišća, grančica ili drugih dodataka od branja. Uslijed spomenutih stranih primjesa tijekom vrenja doći će do stvaranja nekih tvari koje će tu toliko cijenjenu rakiju oštetit tj. postati će gorkog okusa i neugodno će mirisati. Kod branja crnog duda ruke će ostati nekoliko dana plave, kao da smo prolili tintu po rukama.

U čistu posudu nakon što se stavi dud, nalije se voda u zavisnosti na količinu duda. Voda se smije nadodavati jedino ako se primijeti da je previše gusto. Voda koja se koristi za vrenje (kom) mora biti meka tj. ne veće tvrdoće od 7 stupnjeva. Nakon što se kontrolira količina slatkoće, šećera, koja treba odgovarati postotku 3%, šećera se ne treba dodavati. Ako se dodaje šećer onda se treba dodati najmanje tri dana prije završetka vrenja. Tijekom vrenja potrebno je jednom dnevnom promiješati i to obično ujutro, jer će zbog vlastite mase lako otpuštati sok. Pripremljenom komu, temperature oko 22 ºC, treba dodati pripravljenu količinu selekcionirane kulture kvasca. Kad vrenje prestane, kom se smirio i počne se spuštati, rakija se peče isti dan jer bi se i malim kašnjenjem izgubila karakteristična aroma. Rakija se peče lagano i pažljivo na vatri od kukuruzovine, stabljike suncokreta, suhog granja, … Kom se češće mora promiješati kako ne bi zagorio. Od 100 kg koma dobiti će se 5 litara jake rakije.

Nakon pečenja slijedi točenje u staklene balone od 5 ili 10 litara, te pečaćenje voskom. Ostatak ide u lagviće zapremine od 30-50 litara od ponajbolje dudovine. Baloni se ostavljaju za rođenje i vjenčanje unuka, ostalo nakon isteka određenog vremena ide na korištenje. Dudovača je ispočetka samo bezbojna tekućina specifičnog mirisa. Nakon nekoliko mjeseci, a osobito nakon godinu dana postati će prvoklasna rakija za vrhunsku degustaciju.

DUNJA (cunija, dinija, tunija, ..)

Opjevana u brojnim ljubavnim pjesmama, kad je sirova, ova blijedožuta voćka ima neugodan, trpki okus, i stoga se jede samo pečena ili kuhana. Bila je sveti plod božice Afrodite, a pretpostavlja se da su Parisove zlatne jabuke iz grčke mitologije zapravo bile dunje.

U svadbenim običajima koristila se kao znak ljubavi i plodnosti, te su mladenci pri svadbenom obredu morali pojesti dunju. U vrijeme naših baka dunja je bila sinonim izvanrednog mirisa (*mirišeš kao dunja sa ormara*), pa se tradicionalno koristila, osim u kulinarstvu, i kao osvježivač zraka u spavaonicama. Taj zlatno žuti plod našeg djetinjstva, izvanrednog okusa i mirisa, može se kuhati ili peći, pripremati kao pekmez, sok, kompot, sir od dunja (u Dalmaciji ga nazivaju – *kotonjata*, a u unutrašnjosti – *kitnkes* (utjecaj Austrije i Njemačke), ….. umak (3 veće dunje blanširajte, očistite i pasirajte. Dodajte malo krepkog temeljca od telećih kostiju, maslac, cimet, klinčiće, grubo mljeveni papar) poslužuje se ne samo uz divljač, junetinu već i uz pečenu puru, patku ili gusku... .

Sakupljeni plodovi od rujna do kraja listopada, brižljivo uskladišteni naknadno zriju čak do zime. Kod nas su najviše zastupljene dvije sorte – *jabukolika* i *kruškolika*.

Kompot

Sastojci: 1 kg dunja, kora limuna, nekoliko karanfilčića, 2 l vode, med, limunov sok.

Oprane dunje izrežite na kriške, kuhajte s limunom i karanfilčićima u 2 l vode oko 15 minuta i ohladite. Po želji dodajte med i limunov sok.

Dva stara naputka kompota za dunje

I način

Uzmite dunje jabučastog oblika, dobro ih istrljajte čistom krpom, izrežite na kriške, odstranite tvrdi dio sa sjemenkama, kuhajte dok ne postanu prozračne, izvadite iz vode i ohlađene stavite u staklenke. Prelijte šećernom otopinom od 75 dag šećera i 1 l vode, i pasterizirajte na 90 oC oko 25 minuta.
U ovom naputku posebno se upozorava da ih treba sumporiti da bi ostale bijele.

II. način

Oguljene zrele plodove jabučastog oblika izrežite na kriške i odstranite im tvrdinu zajedno sa sjemenkama. Kriške i otpatke stavite u odgovarajuću posudu i kuhajte dok ne postanu prozračni. Kriške izvadite a ljuske i tvrdinu kuhajte dok se potpuno ne razmekšaju. Tekućinu odlijte i procijedite, i u nju uspite šećera za polovinu težine pripremljenih kriški, kuhajte dok se pjena ne prestane stvarati na površini (s površine je skidajte šupljom žlicom). U tako pripremljenu otopinu stavite kriške i kuhajte dok ne omekane. Kriške i tekućinu – otopinu prelijte u pliću posudu i ostavite stajati dva dana. Nakon toga odlijte otopinu, prokuhajte je, skinite pjenu, i kad se tek malo ohladilo, još uvijek je vruća, prelijte preko kriški dunja koje ste stavili u zagrijane staklenke. Povežite i odložite do upotrebe.

Tri stara načina slatkog od dunja

I način

Odaberite dunje jabučastog oblika, ne kruškastog oblika zvanje „dunjci“. Poslije berbe trebaju odstajati barem 10 do 15 dana, nakon toga ih ogulite i izrežite na krupnije kocke. Na 1 kg kocki dunja uzmite 1 do 1,5 kg šećera i čašu vode (2 dl), napravite šećernu otopinu i u nju stavite dunje. Kuhajte na umjerenoj temperaturi dok komadiće dunje ne omekane. Maknite posudu s vatre, odstranite pjenu i stavite u zagrijane staklenke.

II. način

Na 1 kg komadića oguljenih dunja jabučastog oblika uzmite 1 do 1,5 kg šećera, ukuhajte ga u otopinu s čašom vode (2 dl). Komadiće dunja stavite u ključalu vodu i poklopite da jedanput proključa, maknite posudu s vatre i odložite. Nakon što malo odstoje pokušajte da li ih možete slamkom nabosti, i ako je to moguće stavite u hladnu vodu. Iz vode izvađene komadiće ocijedite, stavite u vrelu šećernu otopinu i kuhajte dok se otopine ne počne rastezati i na tanjuriću stvarati okrugle kapljice (uzmite malo otopine žličicom i pokapajte po tanjuriću). Kad se slatko ohladilo napunite staklenke. Ako se otopina u hlađenju pretvori u želatinu (hladetinu), odlijte je i kuhajte ponovo dok ne proključa i tada prelijte komadiće u staklenki, neće se više pretvoriti u želatinu.

III. način

Zrele dunje, neoguljene izrežite na kriške i dodajte toliko vode da voće ogrezne (bude uronjeno u vodu) i kuhajte dok se kriške ne budu mogle probosti slamkom. Stavite kriške na platno, povežite kao kad se radi sir, uzmite odgovarajući teret i pritisnite da se iscijedi sok. Na 1,5 l soka uzmite 1 kg šećera, šećer prelijte sokom i kuhajte dok se kapljice na tanjuriću ne počnu želatinirati. Tijekom kuhanja miješajte da ne bi zagorjelo. Kad se sve napola ohladi
napunite staklenke.
Ako dunje nisu dobro zrele uzmite više šećera. Po ovom naputku slatko se može kuhati i od ljuske i tvrdog dijela dunje.

Slatko od dunja

Sastojci: 2 kg dunja, 1,5 kg šećera, 2 čaše vode.

Oprane dunje stavite u čistu „šerpu", nalijte vodom da pokrije dunje i stavite na „šporet" da se kuhaju toliko „koliko prebace dva tri ključa". Još vruće izvadite iz vode, ogulite ih brzo pa ih izrežite na lijepe komade. U međuvremenu u drugoj „šerpi" na štednjaku skuhajte sirup od šećera i vode kao za svako slatko. Kada je dobro „ukuvan", maknite sa vatre i ostavite da se malo prohladi i u njega spuštajte izrezane komade dunja. Vratite na štednjak i kuhajte na jakoj vatri. Kada se slatko ukuha maknite s vatre, pokrijte vlažnim ubrusom i tek sutradan stavite u „tegle" i povežite celofanom.

Ukuhane dunje na stari način

Zrele dunje ogulite, izrežite na kriške, iz svake odstranite tvrdinu sa sjemenkama i izmjerite težinu. Uzmite triput veću količine vode od težine dunja, kuhajte kriške u toj vodi dok upola ne omekane i tada ih stavite u sito da se ocijede. Na 1 kg dunja uzmite 1 do 1,5 kg šećera i toliko vode da možete otopiti sav šećer. Kriške u otopini kuhajte do ključanja nekoliko puta i miješajte protresajući posudu. Ne miješajte kuhačom ili nečim drugim i ne zaboravite obrati pjenu. Kad kriške omekšaju i kad se ohlade stavite u staklenke i zalijte otopinom.

Sirup od dunja na stari način

Zrele dunje izgnječite i sok ostavite u hladnoj prostoriji dva dana. Sok može početi i vreti. Pripremite šećernu otopinu od 1kg šećera na 1 l procijeđenog soka. Kuhajte dok se ne zgusne i kad se ohladi prelijte u boce.

Sirup s rakijom

Sastojci:0,5 l soka od dunja, 0,5 l šljivovice, 2 g cimeta u prahu, 2 grama karanfilića, 1 g gorkog badema, 3 kg šećera ili meda.

Soka od dunja izmiješajte sa šljivovicom, dodajte cimet, karanfiličiće i badem, te ostavite da odstoji 2 mjeseca uz povremeno mućkanje. Nakon toga dodajte 3 kg šećera ili meda, kratko prokuhajte i procijedite. Dobiveni sirup pohranite u sterilizirane boce, i držite ih na hladnom i tamnom mjestu. Koristite za zaslađivanje voćnih salata, čajeva, raznih napitaka, slatkih jela i dr.

Drhtalica od dunja na stari način

Dunjama odstranite peteljke i ogulite. Meso upotrebite za kompot ili slatko, a koru kuhajte s toliko vode da u njoj ogrezne (da pokrije koru), i kad se razmekšaju ocijedite sok kroz platnenu vrećicu. Na svaku litru soka dodajte po 50 dag šećera i na jakoj vatri kuhajte dok nije gotovo. Za pojačanje arome možete dodati klinčiće i malo cimeta u platnenoj vrećici, dok kuhate.
Na isti način možete prirediti drhtalicu od dunja izrezanih na komadiće, ali bez imalo trulih dijelova i tvrdine sa sjemenkama (u njima je biljna sluz koja uništava pektin).
U jednom ili drugom slučaju koru dobro obrišite da odstranite prašak i sitne dlačice.

Ili

Sastojci: 2 kg dunja, 1 kg šećera, 2 naranče, 1 limun, 2štapića cimetove korice, šaka neslanih pistacija.

Dobro operite i obrišite korice naranči i limuna. Pistacije iskošite. Dunjama odstranite dlačice s kore, prepolovite ih, izvadite koštice i izrežite na komadiće. Dunje stavite u dublju posudu, prelijte sokom naranče i limuna, te kuhajte dok ne omekšaju. Procijedite preko gaze koju ste stavili na cjediljku. Ostatak plodova stisnite u gazi i dobro procijedite. Izmjerite količinu soka; na pola količine od 5 dl stavite 50 dag šećera, dodajte pistacije, stavite na slabu vatru i uz stalno miješanje zagrijavajte do vrenja. Obzirom da dunja sadrži mnogo pektina vrlo brzo će se zgusnuti. Punite, roz cjedilo, u vruće sterilizirane staklenke i zatvorite.

Voćni sir od dunja (tunja) kotonjata (kotonjada, ćufter) - ili kitnikez (kitnikes), mustap, muster
Vidi: Kotonjata – Sir od dunja (tunja)

Marmelada od dunja na šest starih načina

I način

Zrele dunje obrišite, što bolje oštrom krpom da odstranite sve male dlačice, i skinite sve lisnate dijelove. Izrežite na male komade zajedno s korom, odstranite tvrdinu zajedno sa sjemenkama, složite u posudu, prelijte s toliko vode da ih pokrije i kuhajte dok omekane. Pasirajte, kaši dodajte 60 dag šećera, na 1 kg kaše, i malo limunove kore. Kuhajte dok se kaša ne zgusne i marmeladom napunite zagrijane željene posude (staklenke ili zemljane čupove).

II. način

Uzmite dva dijela kaše od dunja, 1 dio kaše od jabuka i jedan dio kaše od tikava ili bundeva, dodajte na 1 kg kaše, 50 dag šećera, ukuhajte do potrebne gustoće. Od drožda pripremite drhtalicu (želatinu) na opisani način.

III. način

Potpuno zrele dunje prokuhajte, pasirajte, dodajte 50 dag šećera, na 1 kg kaše, i ukuhajte do potrebne gustoće.

IV: način

Potpuno zrele dunje izrežite na 4 kriške zajedno s korom, odstranite tvrdinu sa sjemenkama, kuhajte u vodi da omekane, pasirajte, dodajte 75 dag šećera, na 1 kg kaše, i ukuhajte do potrebne gustoće.

V. način

Zrele dunje izrežite na kriške i bez tvrdine i sjemenka, kuhajte dok se ne raskuhaju. Pasirajte da odstranite vlakna, dodajte 30 dag šećera, na 1 kg kaše, i kuhajte dok se kaša ne zgusne.

VI. način

Prokuhajte zrele dunje i pasirajte. Napravite šećernu otopinu od 50 dag šećera, na 1 kg kaše, u čaši vode (2 dl), iscijedite sok 1 limuna u otopinu, dodajte malo ribane limunove kore, sve to izmiješajte s kašom i ukuhajte do potrebne gustoće.

Marmelada od dunja

Sastojci: 1,5 kg dunja, 1 kg šećera.

Zrele i zdrave dunje operite, očistite ih od sjemenki i izrežite na komadiće. Ovako pripremljene dunje stavite u čistu „šerpu", prelijte s pola litre vode i kuhajte dok ne omekšaju. Omekšane dunje propasirajte. Dobivenu masu stavite u „šerpu" i na jačoj vatri kuhajte masu, postepeno dodajući šećer. Miješajte kako masa ne bi zagorjela. Kada je masa dovoljno gusta „sipajte" je u zagrijane „tegle" i povežite celofanom.

Džem od dunja na stari način

Uzmite dunje koje su poduže vrijeme odležale „na ormaru" (voće su nekada odlagali na ormar, u prostorije koje su bile prohladne. Slagali su ih tako da ne dodiruju jedna drugu, iz razloga ako se slučajno jedna počne kvariti da se to ne dogodi drugo, - „da je ne zarazi"), pa polovinu kuhajte s toliko vode da u njoj ogrezne (da je pokrije). Kad su dovoljno omekanile, ocijedite i cijeđenjem napravite sok. Na 1 l soka dodajte, 30 dag šećera, i odmah s drugom polovinom, kašom, prokuhajte.

Pasta od dunja

Dunje prelijte ili držite sa sitom u vreloj vodi da dovoljno omekane, ogulite i pasirajte. Odstranite koru i sjemenke, pomiješajte sa šećerom jednake težine i na svakih 50 dag kaše dodajte sok od 3 limuna i malo ribane kore limuna. Kuhajte i stalno miješajte dok se kaša prestane lijepiti za kuhaču. Kašu prelijte u „kalup“ (oblik) i ostavite do drugog dana. Sutradan, kad se dovoljno stegnula, preokrenite je (mora zadržati oblik kalupa) na čisti papir i odložite na sunce ili toplo mjesto da otvrdne.
Dalje postupite kao i sa pastom od bresaka.

Kobasica od dunja

Zdrave i lijepe dunje kuhajte cijele u vodi da omekane. Izrežite na kriške i sameljite ih u stroju za mljevenje mesa (kao da radite mesne kobasice). Kašu kuhajte sa šećerom (na 1 kg kaše uzmite 50 dag šećera) do gustoće za marmeladu, nešto manje nego je to potrebno za smokve.
Prethodno ste morali dobro oprati crijeva i očistiti punilicu za kobasice. Daljnji postupak je isti kao da radite mesne kobasice. U punilicu stavite kašu, na izlaznu cijev punilice nataknite očišćena crijeva i nadijevajte kobasice. Na podjednakim razmacima, tj. dužine, kao i mesne kobasice, zavijte crijeva i vežite uzicom.
Voćne kobasice odnesite, u sušnicu za voće, na sušenje.
Napomena: ako ste uzeli više šećera od 50 dag na 1 kg težine kaše, kobasice će biti manje-više ljepljive., da to izbjegnete dodajte na 1 kg kaše od dunja 25 do 50 dag kaše od jabuka.

Ušećerene dunje na dva stara načina

I način

Odaberite zrele žute dunje, ogulite koru, izrežite na kriške, odstranite tvrdinu i sjemenke, i kuhajte 10 minuta u otopini šećera kuhanoj do 90 ºC, da omekšaju. Sve prelijte u zemljanu posudu i ostavite 48 sati. Kruške izvadite, otopinu ukuhajte do 85 oC, kriške stavite u otopinu i kad proklјuča prelijte ponovo u zemljanu posudu. Ostavite 12 sati. Ponovo izvadit kruške, šupljom žlicom, otopinu ukuhajte do 80 ºC, spustite u nju kriške i kuhajte da dva puta proklјuča. Izvadite iz otopine, stavit u cje3diljuku da se iscijedi, pospite šećerom u prahu i osušite u krušnoj peći ili sušnici za voće.

II. način

Dunje pripremite na isti način, kao kad želite dobiti ukuhano voće. Ukuhajte otopinu od 1,5 kg šećera i 2 čaše vode na 1 kg kriški dunja. Kad se kriške izvadite iz otopine, ocijedite, pospite šećerom i osušite.

Liker od dunja na stari način

Zrele dunje ogulite, izvadite sjemenke, izribajte ih i iscijedite. Na 3 l soka uzmite 1 l prepečenice, 1 kg šećera, 1 dag cimeta, 5 dag gorkih badema. Mješavinom napunite staklenku, nakon 14 dana procijedite i pretočite u boce.

Slatko od dunja s medom

Izvrsna je, aromatična i zdrava kombinacija dunje i meda. Koristeći med umjesto šećera povećava se hranjiva i biološka vrijednost i dobiva se izražajnija aroma.
Oprane, očišćene i rasječene dunje prelijte vodom i kuhajte dok omekšaju. Ocijedite kroz cjediljku. Za 1 kg kuhanih dunja potrebna su 2 kg meda.
Med prokuhajte s pola kilograma tekućine u kojoj se kuhale dunje. U vrući sirup dodajte kuhane dunje i nastavite s kuhanjem dok masa ne postane prozirna. Vruće punite u zagrijane sterilizirane manje staklenke. Dobro zatvorite i pohranite na suho, zračno mjesto.

GROŽĐE

Stari naputak za kompot govori nam o spremanju nedozrelog grožđa

I način

Nedozrelo grožđe, bilo koje boje, isperite pa grozdovima ili samo bobicama ispunite staklenku, prelite šećernom otopinom od 40 – 50 dag šećera u 1 l vode i pasterizirajte 25 minuta na 75 ºC.

Kompot od grožđa

Sastojci: 3 kg grožđa, 80 dag šećera.

Zrna grožđa operite i složite u „tegle". Skuhajte šećer u jednoj litri vode i vrućim prelijte grožđe u teglama. Povežite celofanom.

Kompot od grožđa „muškata"

Lijepa zrna grožđa sorte „muškata" pažljivo skinite sa grozda, operite u više voda, obrišite svako zrno i stavite u niske staklenke ovim slijedom: red šećera u prahu (ne kristal), red zrna. Zadnji red mora biti šećer, odozgor polijte s 2-3 žlice ruma, povežite (zatvorite staklenku) i pasterizirajte (kuhajte 10-165 minuta). Za staklenku od 1 l treba 7 dag šećera u prahu („štaub-šećer").

Dva naputka za slatko od grožđa na stari način

I. način

Odaberite lijepe grozdove u krupnim bobicama, po mogućnosti bez sjemenki. Bobice pažljivo ogulite i „špangom" (kopča za kosu) izvadite sjemenke. Tako očišćeno stavite u vapnenu vodu u kojoj trebaju ostati pola sata. Izvadite ih i isperite u nekoliko hladnih voda, složite na platnenu krpu da upije vodu. Na 1 kg bobica uzmite 1 do 1,25 kg šećera i ukuhajte u šećernu otopinu sa čašom vode (2 dl). Tijekom kuhanja u otopinu dodajte 1 limun izrezan na kolute i šipku vanilije (u platnenoj vrećici). Gotovoj otopini dodajte bobice grožđa i kad zavri 2 –3 puta maknite s vatre, oberite pjenu, pokrijte vlažnom krpom i ostavite da prenoći. Sutradan napunite staklenke i povežite.

II. način

Iz bijelog slatkog i potpuno zrelog grožđa iscijedite mošt (sok, šira), procijedite kroz rjeđe platno. Na svaku litru mošta uzmite 1 kg šećera i kuhajte dok se dovoljno ne zgusne, pri čemu uklanjajte pjenu i kad se ohladi napunite staklenke.

Sok od grožđa na dva stara načina

I način

Potpuno zrele bobice izgnječite i prešanjem istisnite sok (mošt, šira), procijedite i dodajte na 1 l soka 40 dag šećera. Kuhajte dok god se pojavljuje, na površini, pjena i oberite je. Vrelim moštom napunite zagrijane boce i pasterizirajte 10 minuta na 85 ºC.

II. način

Iz zrelih bobica iscijedite mošt i ostavite da prenoći, pažljivo pretočite da talog ostane na dnu. Na svaku litru mošta (soka) uzmite 50 dag šećera, kuhajte dok se god pojavljuje pjena, i oberite je. Vrući mošt prelijte u zagrijane boce i dalje postupite kao i sa sokom šumskih jagoda na III. način.

Sirup od grožđa na stari način

Iz zrelih bobica iscijedite mošt, ostavite ga preko noći, ocijedite bistri dio, ukuhajte sa 50 dag šećera (na 1 l mošta) i kad se zgusne, napunite zagrijane boce. Sirup je vrlo ukusan i odlično gasi žeđ.

Drhtalica od grožđa na stari način

Zrelim bobicama odstranite peteljke i blagim prešanjem istisnite sok, procijedite preko platna; ili bobice prokuhajte s malo vode i sok procijedite. Na svaku litru soka dodajte po 60 dag šećera i na jakoj vatri kuhajte, ne zaboravite obirati pjenu. Kad je kuhano nalijte u željene posude(zemljane ili staklene). Pasterizirajte oko 10 minuta, na 80 ºC. Drhtalica je vrlo ukusna i aromatična.

Pekmez od grožđa na otočki način

Sastojci: mirisavo bijelo ili crno grožđe, na 1 kg grožđa 30 dag šećera.

Dobro oprane bobice pasirajte i odstranite sjemenke. Smjesu vagnite kako bi uzeli odgovarajuću količinu šećera, dodajte šećer i sve skupa kuhajte da postane gusto. Kad sa žlice gusto kapa tada je gotovo. Ne kuha se dugo i kad se ohladi zgusne se. Još vruće stavite u željene posude (staklenke ili kao nekada u zemljane čupiće), povežite i odložite na zračno mjesto.

Pekmez od grožđa

Sastojci: 1 kg grožđa (bijelog ili crnog) izvažite samo bobice, 65 dag šećera.

Bobice obrišite sa što finijom, mekom krpom, ako su sjemenke velike izvadite ih. Pripremite šećernu otopinu s 3,5 žlice vode i šećera. Kuhajte ga 10 minuta na vrlo laganoj vatri. Uspite bobice grožđa i kuhajte oko 1 sat (a ako treba i više). Tijekom kuhanja neprekidno miješajte da se na zagori.
Pekmezu od muškatnog grožđa dodajte sok limuna i smanjite količinu šećera na 0,5 kg po kilogramu grožđa.

Marmelada od grožđa na stari način

U 1 kg zrelih bobica ulijte čašu vode (2 dl), prokuhajte, pasirajte, dodajte 50 dag šećera na 1 kg kaše i ukuhajte do potrebne gustoće.

ili

Odabrano grožđe i malo suvica (suho grožđe) operite u više voda i kuhajte bez vode 1-2 sata. Pasirajte, odstranite sjemenke, i naglo prokuhajte oko pola sata. Ne zaboravite neprestano miješati da ne zagori i da bude gusto, i obirati pjenu s površine. Kad je kuhano prelijte u ugrijane posude, ostavite da se napravi na površini korica, kapnite dvije žličice ruma po površini, povežite i odložite.

Marmelada od grožđa i dunja

Sastojci: 10 kg grožđa, 1 kg dunja, 2 čaše vode (4 dl).

Oprana zrna grožđa prokuhajte bez vode, pasirajte i odstranite sjemenke. Dunje kuhajte u kori i njih pasirajte, da možete odstraniti sjemenke i kožicu. Šećer prokuhajte u vodi, oberite pjenu tijekom kuhanja i uspite kašu od grožđa i dunja. Brzo kuhajte dok marmelada ne postane gusta, još vruće pretočite u željene posude (zemljane vrčiće ili staklenke). Ostavite da se ohladi i na površini napravi korica. Pokapajte najboljom domaćom rakijom ili rumom i povežite.

Džem od grožđa i jabuka

Sastojci: 1 kg grožđa, 1 kg jabuka, 60 dag šećera u prahu.

Jabuke operite, očistite i izrežite na kockice. Dodajte oprano i na zrna odvojeno grožđe, 1 dl vode i kuhajte. Kada jabuke omekane dodajte šećer i kuhajte još 10-15 minuta. Topli džem sipajte u „tegle”, povežite i odložite.

Grožđe u rakiji na stari način I.

Zrele bobice izmuljajte, soku dodajte nešto jače rakije u količini koliko ima soka, i malo cimeta. Čuvajte 2 tjedna, procijedite, razlijte u boce i u svaku bocu uspite po 15 dag šećera. Zatvorite boce i čuvajte do upotrebe.

Grožđe u rakiji na stari način II.

Sastojci: 1,5 kg zrelog bijelog grožđa, 1 limun, 30 dag šećera, 1 l kvalitetne voćne rakije (ne šljivovice).

Zakipite 1 dl vode s cimetom i šećerom pa kuhajte dok se sav ne otopi. Pustite da se ohladi. U međuvremenu odaberite bobice grožđa podjednake veličine, operite ih, obrišite i skratite peteljke na 3-4 mm. Složite ih u staklenke, svaki red zalijte s malo sirupa pa dodajte dio cimetove korice i komadić limunove kore. Dolijte rakije. Držite na tamnome mjestu. Možete upotrijebiti poslije dva mjeseca.

Liker od grožđa

Sastojci: 3 kg grožđa, 1 kg šećera, 1 l komovice, žličica cimeta, 3 klinčića, štapić vanilije.

Grožđe dobro operite, bobice stavite u veliku „teglu", dodajte sve ostale sastojke, teglu poklopite tanjurićem i ostavite da odstoji desetak dana. Nakon toga povežite celofanom, odložite u ostavu i poslužite kao aperitiv.

Suho grožđe (grožđice)

Najbolje je uzeti dugoljasto žuto grožđe, sorte *cibib*, koje je bez sjemenki. U široku posudu stavite 5-6 l vode, dodajte 2,5 dl maslinova ulja i u jednoj platnenoj vrećici 30 dag prosijanog pepela (luga), i sve zakipite i malo prokuhajte. U ključalu vodu umočite cijeli grozd, zadržite časak, odmah raširite po čistoj širokoj daski i sušite na suncu. Tijekom sušenja na suncu dobro ga je pokriti prozračnom tkaninom (npr. gazom), da se zaštiti od osa i muha. Grožđe će se osušiti kroz nekoliko dana, malo ga stisnite i spremite u pergament papir ili limenu kutiju, zajedno s nekoliko listića lovora.

Ocat od koma (tropa) grožđa

Svježe tek istisnut kom (trop) zdrobite u čistoj kaci. Lagano opteretite i ostavite 4-5 dana. Posuda mora biti pokrivena, da u kom ne mogu ući mušice ili drugi insekti. Kad se kom dobro ugrijao nalijte toliko vode da bude pokriveno. Ostavite tako 7 do 10 dana, a zatim ocat, koji još nije dosta jak, ocijedite, istisnite kom, a ocat nalijte u čistu bačvu koju svake godine upotrebljavate samo za ocat. Bačva ne smije biti ni najmanje pljesniva kao što ne smije imati nikakav strani miris, koji bi se odmah osjetio kod konzumiranja. Ocat mora stajati u bačvi barem 3 tjedna, tako da postane dobar za upotrebu (octena kiselina uništiti će alkohol koji je nastao iz preostalog voćnog šećera za vrijeme dok se kom „grijao"). Obično se na površini octa napravi tzv. „kiseli klobuk". Nemojte ga odstranjivati jer on štiti ocat od bakterija. Tijekom čitavog vremena (postupka) bačva mora biti zatvorena.

JABUKE

Obzirom da se jabuke mogu održati duže vrijeme svježim, rjeđe se od njih radi kompot, a ako se i priredi odmah se koristi. Naše bake dijelile su jabuke na slatke – za jelo, poluslatke – za slastice od jabuka jer su pogodne za kuhanje, te kisele, ili reske – za kuhanje kompota, marmelade. Jako kisele jabuke najpodesnije su za prilog uz pečenja.

Jabuka - "carica" darova

U predsvadbenim i svadbenim običajima, u pjesmama i prozi vezanoj uz svadbu, nebrojeno se puta spominje jabuka. Prava jabuka kao dar, jabuka kao simbol. Kao metafora: lijepa i zdrava kao jabuka, crvena i okrugla kao jabuka.

Jabuka je i najuobičajeniji i obligatni predsvadbeni i svadbeni dar. Daruje se ili sama, ili s utaknutim ružmarinom, kovanim ili papirnatim novcem, s drugim ukrasima, s rupcem, na tanjuru, uz prsten. Jabukom se daruje ognjište i zdenac. Njome se uzvraća dar i, što je još važnije, potvrđuje dana obveza. Primiti jabuku znači primiti ženidbenu ponudu, obvezati se.

I. način

Oguljenim jabukama odstranite tvrdi dio sa sjemenkama, izrežite na kriške ili kolute i odmah uronite u svježu vodu kojoj ste dodali sok limuna, da ne pocrne – oksidiraju. Napravite gušću šećernu otopinu od 50 dag šećera i 1 l vode. Kriške ili kolute prokuhajte u vreloj vodi da omekšaju, kad se ohlade stavite u staklenke (dobro ih stisnite da se kasnije ne dignu) i prelijte šećernom otopinom. Pasterizirajte na 90 ºC, 20 minuta.

I. način

Oguljene jabuke -petrovače (rajske jabuke) stavite u hladnu, vodi dodajte malo stipse (alaun; sredstvo za stezanje i dezinfekciju; „kiseli kamen“; kocelj), kuhajte dok ne omekšaju. Izvadite ih iz vode, ocijedite vodu i prelijte jabuke koje ste stavili u staklenke, pripremljenom šećernom otopinom od 50 dag šećera u 1 l vode. Kuhajte u vodi do prvog ključa 15 do 20 minuta. Sitne jabuke možete pripremiti cijele s ljuskom ali im odstranite tvrdi dio sa sjemenkama.

Ukuhane jabuke na dva stara načina

I način

Odabrane jabuke ogulite, izvadite im tvrdinu zajedno sa sjemenkama, potopite ih u vrelu vodu i kuhajte dok potpuno ne omekane. Kad isplivaju na površinu skinite posudu s vatre, jabuke izvadite u sito da se ocijede i prelijte šećernom otopinom od 50 dag šećera na 1 kg jabuka.

II. način

Zimske sorte jabuka s debelom ljuskom očistite, izrežite na kriške i stavite ih u šećernu otopinu od 2 kg šećera i 2 čaše vode. Kuhajte jabuke dok ne postanu prozračne, šupljom žlicom prenesite na tanjur, u otopinu stavite druge jabuke i kuhajte kao i prve. Tako radite dok ne potrošite sve kriške, stavite ih u staklenke i prelijte gustom otopinom. U staklenke jabukama možete dodati i kolute od 1 limuna.

Sok od jabuka na stari način

Oprane jabuke izrežite na manje komade, odstranite tvrdinu zajedno s košticama, i ocijedite sok. Napunite boce, zatvorite ih i pasterizirajte 20 minuta, na 65 ºC. Bistri sok dobiti će te kad sok polako pretočite u druge boce (talog mora ostati na dnu) i ponovo pasterizirajte sok 20 minuta, 60 ºC. Ako koristite pivske boce, onda postupite kao i za sok od šumskih jagoda na III. način, tj. u dubljoj posudi, loncu ili u kotlu za grijanje vode ili pranje rublja (u takvim kotlovima se kuhala hrana za svinje, pravio sapun, …).

Sirup od jabuka na dva stara načina

I način

Iz dobrih sočnih jabuka izvadite tvrdinu zajedno sa sjemenkama, prešanjem iscijedite sok i ostavite ga preko noći. Idućeg dana ocijedite bistar sok, procijedite ga kroz platno, dodajte na 1 l soka, 1,25 kg šećera i kuhajte dok sok ne ispari na polovinu. Tijekom kuhanja stalno obirajte pjenu. Kad se sok zgusne koliko treba a pjena se više ne pojavljuje, procijedite još vreli sirup i kad se ohladi nalijte u boce.

II. način

Uzmite deset jabuka, izgnječite ih što bolje, pospite s 1,25 kg šećera, dodajte čašu vode (2 dl) i kuhajte oko 2 sata. Uklanjajte pjenu. Kad se pjena prestane pojavljivati, maknite posudu s vatre, dodajte malo limunova soka i koricu cimeta, i nakon nekoliko sati izvadite cimet a sirup prelijte u boce.

Drhtalice od jabuka na stari način

Podesne su sve sorte naročito sitnije i nedozrele koje s voćaka otpadnu. Odstranite peteljke, operite i izrežite na manje komade. Kuhajte dok ne omekane. Stavite u cjediljku i ostavite da se sok sam ocijedi ili pomozite s blagim stiskanjem (gnječenjem).

Soku od zrelih jabuka dodajte na 1 l (soka), 12,5 dag šećera, a nedozrelih plodova 25 dag šećera i kuhajte dok probom ne ustanovite da je dovoljno gusto. Drhtalica treba biti bezbojna ali se može pobojati po želji:
dodavanjem ekstrakta (esencije) od ruža ili soka od cikle biti će ružičasto,
dodavanjem soka od borovnice – siva,
od špinata – zelena.

Naročiti se cijene drhtalice od jabuka – *petrovača*.

Obzirom da sok od jabuka nije aromatičan, dodaje se obično nekakav miris kao npr. korica cimeta, kora od limuna ili naranče, malo vanilije u vrećici ili dr.

Na isti način se priređuje drhtalica od soka nekuhanih jabuka, kao i od kore koja se dobije prilikom guljenja jabuka za sušenje ili druge prerade. Tada se na svakih 5 kg oguljenih kora uzme po 2 čaše vode (4 dl) i u njoj kore kuhaju dok ne budu mekane. Nakon toga se ocijede i soku doda 20 do 30 dag šećera na 1 l soka. Kuha se do potrebne gustine. Prije zatvaranja staklenki ili zemljane posude, može se dodati malo ruma da bude ukusnije. Od 16 kg (kora) dobije se 2,5 do 3 kg drhtalica.

Pekmez od jabuka na stari način

Jabukama odstranite trule dijelove, izrežite na komadiće zajedno s korom, i s malo vode kuhajte da dobijete kašu. Protisnite je da odstranite ljusku (koru) i kuhajte dalje da dobijete dovoljno gustu kašu. Tijekom kuhanja možete dodati malo klinčića, cimetove korice ili vanilije u platnenoj vrećici, da pekmez bude ukusniji.

Pekmez od jabuka

Sastojci: 5 kg jabuka, 3 kg šećera, cimet u prahu.

Operite, ogulite i očistite jabuke, izrežite na kriške, stavite u dublji „sud", dodajte šećer i šalicu vode te kuhajte. Pred kraj kuhanja, dodajte cimet (po ukusu), dokuhajte i sipajte u pripremljene „tegle", povežite i stavite na hladno mjesto.

Pekmezu od jabuka možete dodati i malo soka od limuna.
Domaće kekse možete zalijepiti pekmezom od jabuka, kao što su to radile naše bake. Pekmezom premažite dva keksa i zalijepite ih zajedno, gornji keks također možete namazati pekmezom i posuti šećerom u prahu.

Marmelada od jabuka na pet starih načina

I način

Uzmite mirišljive jabuke (renete), operite, izrežite na manje komade, „pofurite“ (blanširajte), pasirajte i tijekom kuhanja dodajte na 1kg kaše, 40 dag šećera. Dobro miješajte, obirajte pjenu i ukuhajte do potrebne gustoće.

II. način

Jabuke izrežite na kriške, izvadite tvrdinu sa sjemenkama, stavite u posudu, dodajte toliko vode da ogreznu (da ih pokrije). Kuhajte da omekane, pasirajte, vratite u istu vodu, dodajte istu količinu šećera i ukuhajte do potrebne gustoće.

III. način

Zelen jabuke izrežite na kriške i odložite da malo omekane, izgnječite, propasirajte i na 1 kg dodajte 25 dag šećera. Ukuhajte dok se kaša nije dovoljno zgusnula. Marmelada je crvenkasta i vrlo ukusna.

IV način

Uzmite 3 dijela kaše od jabuka, 3 dijela kaše od dunja i 2 dijela šećera i ukuhajte do potrebne gustoće.

V. način

Jeftiniju marmeladu možete pripremiti od: 3 dijela kaše jabuka, 3 dijela kaše od zelenih patlidana i 2 dijela šećera. Ukuhajte do potrebne gustoće.

Džem od jabuka na stari način

Kore (ljuske) i tvrdinu iskuhajte Umora se dobro smekšati) i cijeđenjem napravite sok kojeg treba ukuhati do prvih znakova želatiniranja(stezanja u hladetinu). Od plodova, koje ste prokuhali i izgnječili, dobivenu kašu pomiješajte sa sokom i prokuhajte. Soku ne zaboravite dodati na 1l sadržine, po 25 dag šećera.

Džem od *jabuka* i *krušaka* na stari način

Od soka, bilo od jabuka ili od dijelova jabuka i krušaka pripremite drhtalicu, dodajući na 1 l soka, 50 dag šećera, i pripremljenu kašu od druge polovine plodova, i prokuhajte.

Sirup od jabuka i kupina

Sastojci: 6 dl jabučnog soka, 1,8 kg kupina, 2 limuna, 25 dag šećera.

Očišćene kupine i jabučni sok pomiješajte i ostavite zavri, smanjite temperaturu i pustite da kupine i sok jabuka kuhaju 20 minuta. Propasirajte, dodajte šećer i dobro izmiješajte da se šećer otopi. Sirupu dodajte limunov sok i kuhajte još 5 minuta. Ulijte u boce i pasterizirajte.

Sušene jabuke

Jabuke koje želite sušiti mogu biti slatke ili kiselkaste. Operite ih i narežite na ploške ili tanke kriške. Ogulite, odstranite tvrdinu i sredinu sa sjemenkama. Odmah kako ste izrezali odmah spremite u hladnu zakiseljenu vodu s limunom, da ne pocrne. Dobro obrišite, poslažite na dasku pazeći da se ne dodiruju. Sušite na zraku, u sjeni ili u pećnici na najnižoj temperaturi 3-4 dana. Kruške se jednako pripremaju, samo nemojte guliti. Dovoljno ih je prerezati na polovine, ako su male.

Jabučni „sir“

Skuhajte kisele jabuke i propasirajte. Na 1 l pasirane smjese uzmite 25 dag – 1 kg šećera, polijte s malo vode i skuhajte u gusto. U ukuhani šećer stavite pasirane jabuke, dodajte malo soka limuna i kuhajte, uz stalno miješanje, tako dugo da se kapljica koju ste stavili na mali tanjurić – stvrdne. Pripremite male, plitke zdjelice, tanjure ili slično, namažite uljem i napunite vrućim kuhanim „sirom“. Stavite na toplo mjesto da se odozgo posuši. Osušeno izvrnite na šećerom posutu dasku da se osuši i na drugoj strani. Tako pripremljeni sir od jabuka zavijte u papir i spremite na hladnom mjestu u kutiji s poklopcem. Sirom možete ukrasiti torte

JAGODE

Kompot od jagoda na tri načina (stari naputci-recepti odnose se samo na *vrtne* jagode)

I. način

Jagodama odstranite lisnate dijelove i peteljke ne otkidanjem nego uvrtanjem, tako da ne iscuri njihov sok i da se u staklenkama ne bi zdrobile. Pažljivo ih stavite u posudu, dodajte na 1 kg jagoda, 30 dag šećera i čašu vode (2 dl), pa tiho kuhajte u vreloj vodi (voda ne smije ključati). Maknite posudu s vatre, pokrijte je papirom i odložite na hladno mjesto preko prenoći (kod naših starih to je bio podrum). Drugi dan ocijedite sok, malo ga prokuhajte i kad se ohladi po potrebi ga procijedite. Jagode stavite u staklenke, prelijte ih prokuhanim i ohlađenim sokom i pasterizirajte 15 do 20 minuta na 80 ºC.

Obzirom da jagode u pripremi za kompot ispuštaju puno soka, višak procijedite, nalijte u boce i pasterizirajte 15 do 20 minuta na 90 ºC. Dobiti ćete izvrstan sok od jagoda.

II. način

Odabrane i proprane jagode očišćene od lisnatih dijelova i peteljki stavite u pliću posudu, pokrijte papirom i ostavite na hladnom mjestu preko noći. Idući dan posudu stavite na štednjak na mjesto koje manje zagrijava (na takvom mjestu je jelo je „krčkalo“, polako se pripremalo) i polako grijte da se jagode skupe (ne trebaju biti vrele). Nakon toga stavite ih u cjediljku da se ocijede, i polako složite u staklenku. Povremeno staklenku protresite kako bi se „slegle“ i napravilo mjesta za druge bobice. Sokom koje su jagode ispustile (po potrebi ga procijedite) prelijte jagode i preko toga nalijte šećernu otopinu (25 dag šećera : 1 l vode). Pasterizirajte 15 do 20 minuta na 80 ºC (ovisno o tome da li su staklenke uže ili šire).

III. način

Očišćene i proprane svježe jagode stavite u staklenke da budu što zbijenije. Prelijte toplom šećernom otopinom od 30 dag šećera i 1 l vode. Staklenke zatvorite crijevom ili pergament papirom i stavite na pasterizaciju. Pričekajte da voda proključa, ostavite da se voda ohladi, staklenke izvadite i odložite na hladno i suho mjesto do upotrebe.

Slatko od jagoda na pet starih načina

I . način

Na 1 kg *vrtnih* ili *šumskih jagoda* uzmite 2,5 do 3 kg šećera. U posudu stavite red šećera, red jagoda, dok ne utrošite jedno i dugo, i ostavite preko noći. Sutradan kuhajte na tihoj vatri i dodajte otopinu limuntosa prema ukusu. Tijekom kuhanja skidajte pjenu. Kad je gotovo ostavite sve u posudi do drugog dana i napunite staklenke.

II. način

Odabrane *šumske jagode* gotove se kao i jagode na I. način samo na 25 dag jagoda uzmite 1 kg šećera.

III. način

Na svaki kilogram *vrtnih jagoda* uzmite po 2 kg šećera i 0,5 l vode, ukuhajte toliko da se otopina rasteže na konce, maknite s vatre i kad prestane ključanje, dodajte jagode i stavite na vatru. Kuhajte nekoliko minuta na način da posudu odmičete i primičete na vatru da ključanje bude „tiho“ da „krčka“. Tijekom kuhanja skidajte pjenu i kad se ona više ne pojavljuje, kuhanje je gotovo.

IV. način

Vrtne ili *šumske jagode* stavite na čisto platno i pritiskivanjem iscijedite sok iz njih. Prelite 1 kg šećera s 2,5 dl vode i kuhajte. Kad se otopina ukuha uspite u nju 2,5 dl soka, kuhajte nekoliko minuta (kušajte je li slatko gotovo), izlijte u zagrijane staklenke, miješajte u njima dok se sve ne zgusne.

V. način

Vrtne ili šumske jagode prelijte vrelom vodom da se lakše cijedi sok i isperite ih hladnom vodom. Kad se ocijede stavite ih na čipkastu tkaninu (lagana čipkasta tkanina - veo, til), uvijte i pritiscima iscijedite sok. Na 1 kg soka uzmite 1 kg šećera, dodajte soku i kuhajte 15 minuta, sok procijedite i napunite staklenke. Slatko je hladetinasto, prozirno i vrlo ukusno.

Ukuhane jagode na stari način

Mogu se pripremiti isto kao i šumske jagode, obzirom da su mekše od njih postoji mogućnost da se pri kuhanju raspadnu te se radije primjenjuju ova dva načina:

I. način

Lijepe, nezrele jagode očistite od peteljki i lisnatih dijelova, poprskajte rumom, ostavite na hladnom mjestu 2 do 3 sata, i nakon toga kuhajte u šećernoj otopini od 75 dag do 1 kg šećera i čaše vode na svakih pola kg jagoda. Kuhajte vrlo pažljivo i poslije trostrukog kuhanja u razmaku od po 5 minuta, maknite s vatre i ohlađeno stavite u staklenke.

II. način

Krupne, ne sasvim zrele jagode složite jednu uz drugu, dobro poprskajte konjakom, pospite sitnim šećerom (na 1 kg jagoda 1 kg šećera), tako da njime budu pokrivene, i ostavite preko noći. Sutradan ocijedite sok, ukuhajte ga, oberite pjenu i u njega stavite jagode, ponovo ukuhajte i kad se ohladi stavite u staklenke.

Sok od jagoda na četiri stara načina

I način

Vrtne jagode očistite od peteljki i lisnatih dijelova, isperite, i kuhajte jagode (3 kg) u većoj posudi s 90 dag šećera i 1,5 l vode, na „tihoj“ vatri (polagano), pazeći da otopina ne proključa. Kad ste to napravili ostavite preko noći. Sutradan ocijedite sok, procijedite ga, kuhajte 2 minute, oberite pjenu, i dok je još vruć nalijte u zagrijane boce, i pasterizirajte 10 minuta na 75 ºC.

II. način

Na 1 kg *šumskih* jagoda uzmite 75 dag šećera. Odabrane, očišćene i isprane jagode složite u posudi sa šećerom, ali tako da svaki sloj jagoda pospete sa šećerom. Donji sloj s manje a gornji s više šećera. Tako pripremljene jagode i šećer odložite na 24 sata u hladnu prostoriju, pazite da ne počne vrenje. Sutradan ocijedite sok i procijedite ga kroz platno tako da se cijedi sâm, tj. bez ikakvog gnječenja jagoda i stezanja platna. Tako procijeđeni sok je crvene boje i potpuno bistar. Napunite manje boce u pasterizirajte na 65 oC, oko 15 minuta. Sok je vrlo ukusan i aromatičan.

III. način

Uzmite potpuno zrele *šumske* jagode i toliko šećera koliko je težina jagoda. Jagode i šećer stavite u posudu kao na prvi način i ostavite da prenoći. Sutradan, ocijedite sok kroz cjedilo od platna (neka sa samo cijedi). Dobiveni sok prelijte u manje boce (npr. pivske), omotajte (boce) slamom ili sjenom, stavite u dublju posudu (npr. kotao), nalijte vodom do grlića boce i zagrijavajte do ključanja. Kad vode proključa nekoliko puta, posudu skinite s vatre, zatvorite boce novim iskuhanim čepovima od pluta, i kad se voda ohladi, izvadite boce i čepove prelijte voskom, parafinom ili pečatnim voskom.

IV. način

Šumske jagode stavite u cjedilo tako da na red jagoda dođe red šećera, odnesite u hladnu prostoriju, pod cjedilo podmetnite čistu dublju posudu i ostavite preko noći. Šećera uzmite kolika je težina jagoda. Sa sokom, koji se ocijedio, postupite dalje kao i sa sokom od jagoda po III. načinu.

Sirup od jagoda na tri stara načina

I način

U porculansku posudu složite jagode i istu količinu šećera, tako da na sloj jagoda dođe sloj šećera. Ostavite preko noći, procijedite sok i dalje postupite kao sa sirupom od šumskih jagoda.

II. način

Isto kao i kod sirupa od šumskih jagoda (na 1 kg jagoda uzmite 50 dag šećera; stavite jagode u posudu i složite u redove jagode i šećer). Ostavite preko noći na hladnom mjestu (hladnjaku) 36 sati. Ocijedite i procijedite sok i dalje postupite kao i sa sirupom od šumskih jagoda (po želji dodajte koricu cimeta; kuhajte na umjerenoj vatri do željene gustoće). Ohlađeni sirup nalijte u boce.

III. način

Odabrane zrele *šumske* ili *vrtne* jagode složite u porculansku posudu, poklopite i odložite u ledarnicu (vidi: kupine) nekoliko dana. Ocijedite sok, procijedite ga, dodajte šećer (na 1 l soka – 75 dag šećera – sok 1 limuna, dodajte nekoliko klinčića) i kuhajte do željene gustoće. Oberite pjenu, ohlađeni sirup pretočite u boce, dodajte žlicu ruma u svaku bocu, zatvorite i odložite na hladno mjesto.

Marmelada na stare načine

I način

Zrele vrtne jagode protisnite kroz sito kako bi odstranili sjemenke. Kašu kuhajte najprije bez šećera, zatim dodajte šećer, na 1 kg kaše 30 dag šećera. Kuhajte dok kaša sa žlice ne otpočne padati. Vrućom marmeladom napunite željene posude.

II. način

Zrele vrtne jagode protisnite kroz sito, dobivenu kašu s istom količinom (težinskom) ukuhajte na polovinu količine. Dodajte pripremljenih zrelih jagoda za trećinu težine kaše i kuhajte dok se kaša ne ukuha do potrebne gustoće.

III. način

Zrele jagode propasirajte, kaši dodajte sitni šećer (šećer u prahu; na 1 kg kaše 25 dag) i ukuhajte do potrebne gustoće.

IV. način

Zrele jagode pomiješajte sa sitnim šećerom (na 1 kg kaše – 50 dag šećera) i ukuhajte do potrebne gustoće, uz neprekidno miješanje.

V. način

Uzmite jedan dio kaše od jagoda i dio šećera po težini, ili 2 dijela kaše od jagoda, 1 dio kaše od jabuka i 3 dijela šećera. Ukuhajte do potrebne gustoće.

VI. način

Pripremite šećerni otopinu (na 1 kg kaše – 1 kg šećera) i njome prelijte 1 dio kaše od jagoda i četvrti dio kaše od ogrozda prema težini jagoda i ukuhajte do potrebne gustoće.

VII. način

Uzmite po 1 dio kaše od jagoda, ribizla, mrkve i šećera. Ukuhajte do potrebne gustoće.

Džem od jagoda na stari način

Od polovine zrelih *vrtnih* ili *šumskih* jagoda, koje ste prokuhali, ocijedite sok i kuhajte da se počne stezati (želirati), tada dodajte na 1 l soka 25 dag šećera. Od druge polovine jagoda kad, su se plodovi kuhanjem razmekšali, pripremite kašu i pasirajte je. Dodajte sok od prvih jagoda i malo prokuhajte. Džemom napunite zagrijane posude, dok je još vrelo, i sutradan povežite.

Ušećerene jagode

Uzmite šećera koliko teže jagode ili maline. Napravite šećernu otopinu temperature do 75 oC i u nju spustite jagode (ili maline), i kad otopina proklјuča, maknite s vatre i ostavite do slijedećeg dana. Izvadite voće iz otopine, stavite u emajliranu posudu (posudu za pečenje mesa; lim; pleh) i sušite u krušnoj peći ili sušnici za voće.

Jagode u rakiji

Sastojci: 1 kg jagoda, 1 litra rakije, 1 kg šećera.

Oprezno očistite jagode, operite ih i poslažite u staklenku. Pristavite rakiju, dodajte šećer i neprekidno miješajte. Čim se otopi šećer, maknite ga s vatre i prelijte preko jagoda. Staklenku hermetički zatvorite. Čuvajte na tamnom i hladnom mjestu.

Liker od jagoda na stari način

Na 6 kg jagoda uzmite 6 dag ribanog korijena ljubičice)cvijeta), nalijte 4 l prepečenice i ocijedite nakon 48 sati. Dodajte šećerne otopine od 0,5 kg šećera 1 l kišnice, dobro promiješajte i procijedite.

Vino od jagoda

Za vino od jagoda koriste se omekšale i sitnije bobice, koje se prije muljanja operu potapanjem u većoj količini čiste vode. Zbog neujednačene zrelosti plodove je najbolje izmuljati, čime se aktivnost vrionih kvasaca povećava i prerada ubrzava. Može se muljati i *sabijanjem plodova u kaci. Izmuljani kom je prilično gust i razrjeđuje se potrebnom* količinom vode, u kojoj je otopljeno oko 20 posto šećera (na 10 l vode – 2 kg šećera). Razrijeđenom komu, uz dubinsko miješanje, dodaje se 10-15 g vinobrana na svakih 100 l. Burno vrenje u vrionoj kaci završi se obično za 3-4 dana, a nakon toga se kom procjeđuje kroz platnenu filtar-vreću, ispod koje je posuda za hvatanje – samotoka. Tvrdi dijelovi, koji zaostanu u platnu, stavljaju se u vinogradarsku koš-cijednicu, iz koje se nakon cijeđenja hvata preostala količina vina. Na ovaj način procijeđeni prevreli sok od jagoda pretoči se u bačve, u kojima je čuveno vino.

U bačvi se još kratko vrijeme nastavlja tiho vrenje, zbog toga je ne punite do vrha. Ostavlja se malo praznog prostora i bačva zatvara *vranjem* (čep za bačvu). Vrenje preostalog šećera u vinu ne mora uvijek biti do kraja. Ako se bačve drže u hladnijoj prostoriji (12-14 oC) tiho vrenje se prekida i preostala količina neprevrelog šećera daje vinu od jagoda slatkast, ugodan okus. Poslije završetka ili namjernog prekidanja vrenja, bačva se dolijeva do vrha i zatvara *vranjem.* Daljnja njega, bistrenje, otakanje i stabilizacija voćnog vina ista je kao i kod vina od grožđa.

KRUŠKE

Stari naputci spominju sedam načina pripreme kompota

I način

Odabrane oguljene kruške stavite u hladnu vodu kojoj ste dodali soka limuna. Krupne plodove izrežite na kriške i odstranite im tvrdinu sa sjemenkama. Na malim plodovima odstranite peteljke ili ih skratite, u tom slučaju morate sastrugati njihov zeleni dio. Jedne i druge prokuhajte oko pola sata, izvadite ih šupljom žlicom, ostavite da se ohlade i stavite u staklenke. Pripremite šećernu otopinu od 40 dag šećera i 1 l vode, prelijte u staklenke kruškama i pasterizirajte oko 20 minuta, na 80 ºC.

II. način

Sitne plodove ogulite, peteljke zadržite ili skratite na polovinu (obavezno sastružite zeleni dio), stavite u staklenke i prelijte šećernom otopinom od 75 dag šećera i 1 l dobrog vinskog octa (kvasine), dodajte malo klinčića i cimeta. Kad se otopina ohladi prelijte po kruškama i pasterizirajte na 90 º C, oko 20 minuta.

III. način

Lijepe, nedozrele tvrđe plodove ogulite, peteljke ostavite ali skinite zelenu koru s njih i uronite ih u hladnu vodu zakiseljenu s limunovim sokom. Izvadite ih iz vode i stavite u pripremljenu šećernu otopinu od 50 dag šećera i 1 l vode, zakiseljenu s sokom jednog limuna. Kuhajte kruške dok ne omekane. Uklonite posudu s vatre i kruške izvadite šupljom žlicom, ohladite ih i stavite u staklenke. Prelijte šećernom otopinom u kojoj su se kuhale kruške, povežite staklenke i kuhajte u vodi do prvog ključanja oko 10 do 15 minuta.

IV. način

Očišćene i u ključaloj vodi omekšane kruške, stavite u hladnu vodu pa nakon toga preselite u posudu u kojoj će te ih preliti pripremljenom šećernom otopinom od 50 dag šećera u 1 l vodi. Ostavite kruške preko noći u istoj posudi. Sutradan ocijedite otopinu, prokuhajte je da bude gušća i njome prelijte kruške, koje ste stavili u staklenke. Trećeg dana, ponovo ocijedite otopinu, ponovo prokuhajte da bude još gušća i kad se malo ohladi prelijte preko krušaka. Kuhajte u staklenke u vodi (pasterizirajte) do prvog ključa, 10 do 15 minuta.

V. način

Kruške operite i izrežite na kriške, stavite u hladnu vodu (da ne pocrne - oksidiraju) i tada preselite u ključalu vodu da omekane. Kad se malo ohlade izvadite šupljom žlicom i stavite u staklenke. Prelijte ih šećernom otopinom od 50 dag šećera, 1 l vode i 1 do 2 žlice dobrog vinskog octa (kvasine). Staklenke prokuhajte do ključanja. Umjesto octa možete staviti rakiju ili konjak.

VI. način

Omanje, ukusne, nedozrele kruške s dobrim mesom, pravilnog oblika ogulite, izrežite napola, odrežite tvrdinu i koštice, i stavite u hladnu vodu. Izvadite ih iz vode, osušite čistom platnenom krpom, stavite u odgovarajuću posudu, prelijte šećernom otopinom od 25 dag šećera i 0,5 l dobrog vinskog octa (kvasine), koju ste kuhali sat-dva. Kad se sve malo ohladilo kruške stavite u staklenke i prelijte ih otopinom, staklenke povežite i prokuhajte da izađe zrak.

VII. način

Potpuno zrele kruške dobro obrišite, nabodite na nekoliko mjesta, stavite u odgovarajuću posudu, dodajte vode i kuhajte dok toliko ne omekane da im se meso pod stiskom palca ugiba. Preselite kruške u hladnu vodu da u njoj ostanu 2 do 4 sata. Dobro je vodu promijeniti jednom ili dvaput. Kruške izvadite i stavite u cjediljku da se ocijede i nakon toga u staklenke. Pripremite šećernu otopinu od šećera iste težine ohlađenih krušaka, komu treba dodati rakije (od 15 do 20 postotnog alkohola) konjaka ili ruma, prelijte preko krušaka, staklenke povežite i prokuhajte u vodi da izađe zrak.

Kompot od krušaka u vinskom octu (kvasini)

Sastojci: kruške, čaša vod, čaša vinskog octa (kvasina), 30 dag šećera, 1 l vode.

Lijepe mirisne kruške (sorte carevka ili maslenka) izrežite na kriške i svaku natrljajte sokom limuna. Ukuhajte čašu vode (2 dl) i čašu najboljeg vinskog octa (2 dl), u tome ukuhajte 5 minuta kruške i ocijedite. Složite ih u staklenke, prelijte šećernom otopinom od 30 dag šećera u 1 l vode. Staklenke pasterizirajte oko 20 minuta.

Ukuhane kruške na tri stara načina

I način

Uzmite slatku sortu krušaka koje se kuhanjem mogu dobro razmekšati, a mogu biti oguljene i neoguljene. Odabrane kruške, koje nisu potpuno zrele, izbodite iglom na što više mjesta i spustite u šećernu otopinu od 37,5 dag šećera i čaše vode na 50 dag krušaka. Posudu pristavite na vatru i kuhajte dok otopina ne proključa, ostavite da se ohladi. Ponovo kuhajte do ključanja i tada, nakon što se ohladi, prelijte otopinu i držite je 2 dana na toplom mjestu. Otopini dodajte 12,5 dag šećera, kuhajte dok ne proključa i kad se ohladi, kruške stavite u staklenke i prelijte otopinom. Ako je šećerna otopina rijetka, odlijte je i ponovo prokuhajte. To morate raditi svakog trećeg dana dok otopina nije dovoljno gusta.

II. način

Na 1 kg krušaka uzmite 75 dag šećera i čašu vode (2 dl). Ogulite kruške, izrežite na 2 ili 4 kriške, stavite u mlaku šećernu otopinu na hladno mjesto i držite oko 6 sat. Povremeno promiješajte. Kuhajte sve zajedno 1 sat i češće promiješajte. Kad kriške postanu prozračne skinite s vatre i kad se ohladi stavite u staklenke i prelijte šećernom otopinom.

III. način

Odaberite lijepe ne sasvim zrele kruške i prokuhajte ih u vodi da omekane. Ogulite ih, stavite u hladnu vodu zakiseljenu sokom limuna i nakon toga u staklenke. Napravite šećernu otopinu od 1,5 kg šećera na 1 kg krušaka, s čašom vode (2 dl), prelijte kruške u staklenki, i ostavite preko noći. Sutradan odlijte otopinu, dodajte malo šećera, pustite da proključa na vatri i kad se ohladi prelijte kruške. To ponavljajte dok se otopina ne zgusne a tada kuhajte sve zajedno (kruške i otopinu), kad se ohladi stavite u staklenke. Šećernu vodu možete pobojati na ružičasto ako joj dodate malo *karmina* (jarkocrvena boja, najfinija grimizna boja; stari slikarski pigment *košenil* tj. dobiven iz osušenih ženki biljnih ušenaca (Coccus cacti).

Sok od krušaka na stari način

Na isti način kao i sok od jabuka.

Sirup od krušaka na stari način

Zrele, sočne kruške izrežite na kriške, odstranite tvrdinu zajedno sa sjemenkama. Kriške sa dovoljno vode (da ogreznu, da ih voda prelije) kuhajte dok ne omekane. Nakon toga prešanjem iscijedite sok, dodajte mu šećer (1 l soka – 1 kg šećera) i ukuhavajte. Prvo „istiha“ (polagano) da ne bude jaka vatra ali dovoljna, da s pojavljuje pjena. Pjenu pomalo odstranite šupljom žlicom. Kad se sirup ohladi nalijte u boce.

Drhtalica od krušaka na stari način

Gotovi se na isti način kao i od jabuka.

Pekmez od krušaka na stari način

Kuha se na isti način kao i od jabuka, ali se radije gotovi s jabukama.

Pekmez od krušaka i jabuka na stari način

Kruške oporog i kiselkastog okusa, kakve se traže i za sušenje, izgnječite, iscijedite sok i kuhajte dok se ne zgusne kao med. Uzmite isti količinu, po težini ili napola manju, jabuka i kuhajte dok toliko omekane da se slamkom mogu nabosti, kašu propasirajte i pomiješajte s kašom od krušaka. Kuhajte dok ne dobijete potrebnu gustoću.

Ovako pripremljen pekmez možete obojiti a biti će i ukusniji ako mu dodate za vrijeme ključanja čašu-dvije soka od jagoda ili bazginih bobica, i začin kao: kore od limuna, klinčić, i dr.

Marmelada od krušaka na dva stara načina

I. način

Gotovi se na isti način kao i marmelada od jabuka.
II. način

Pripremljene kriške namočite u hladnu vodu, ocijedite u cjediljku, stavite u posudu, dodajte čašu bijelog vina (1,5 dl), nekoliko zrna papra i malo klinčića (oboje stavite u malu platnenu vrećicu), sve to zajedno kuhajte na umjerenoj vatri. Kad kriške omekane, izgnječite ih žlicom, platnenu vrećicu izvadite, kašu pasirajte, dodajte, na 1kg kaše, 35 dag šećera, malo kore limuna i ukuhajte do potrebne gustoće.

Džem od krušaka

Sastojci: na 1 kg krušaka 75 dag šećera, 1 limun.

Zrele, zdrave kruške čvrste kore, prosječene veličine, ogulite i izrežite (svaku krušku) na četiri dijela. Ne zaboravite odstraniti tvrdinu i sjemenke. Komade kruške, odmah, stavite u posudu s vodom, kojoj ste dodali soka limuna. Na taj način spriječiti će te da potamni (oksidira). Izvadite i stavite u kipuću vodu na nekoliko minuta i ocijedite. U odgovarajućoj posudi otopite šećer (1 čaša -2 dl vode i 75 dag šećera) i u kipući sirup stavite kruške, limunov sok i cijelu dobro opranu koru jednog limuna. Kuhajte na jačoj vatri 45 minuta i izvadite koru limuna. U zagrijane staklenke prvo stavite kruške, prelijte sokom i ostavite da se hladi 24 sata. Zatvorite i odložite na hladno i suho mjesto.

Džem od krušaka i jabuka

Sastojci: 2 kg krušaka, 1 kg jabuka, 1 kg šećera, cimet i klinčići.

Jabuke skuhajte i propasirajte. U vodu u kojoj su se kuhale jabuke dodajte očišćene i izrezane kruške, cimet i klinčiće, pa kuhajte. Dodajte šećer i kašu od jabuka i dalje kuhajte, još 15 minuta. Topao džem uspite u staklenke i povežite celofanom.

Ušećerene kruške na dva stara načina

I način

Manje napola zrele kruške ostavite cijele, a veće izrežite na dva dijela i prokuhajte ih da omekane (toliko da možete lakoćom nabosti slamkom) i odmah stavite u hladnu vodu, kojoj ste dodali soka limuna. Ohlađene kruške stavite na rešetku da se ocijede i potom u šećernu otopinu kuhanu do 70 ºC. Kuhajte da dva puta proključa, prelijte sve u drugu posudu i ostavite do drugog dana. Kruške izvadite, otopinu ukuhajte opet do 70 ºC, kruške stavite u nju i kuhajte da proključa. Ponovo prelijte sve u drugu posudu (obično su to bile zemljane, porculanske ili emajlirane). Tako ponavljajte još tri puta, s tom razlikom da otopinu ukuhavate na kraju do 90 ºC. Posljednji put kad ukuhavate, ostavite kruške u njoj dva dana i dvije noći. Izvadite kruške iz otopine, stavite na rešetku, pospite šećerom i sušite i krušnoj peći ili sušnici za voće.

II način

Oguljene kruške na kojima ste ostavili peteljke stavite u široku zemljanu posudu tako da peteljke budu okrenute prema gore. Uspite toliko vode da pokrije samo dno, Tako složeno stavite u zagrijanu peć (zagrijana je kao da pečete kruh; vidi krušna peć) ili još bolje stavite kad pečete kruh. Ispečene kruške raširite u drugoj posudi (pleh, lim) i ostavite preko noći. Sutradan kruške spljoštite palcem, pazeći da se peteljke ne otkinu, prelijte šećernom otopinom i ponovo stavite u peć. Ponovite još jednom, pošećerite i osušite.

Kruške u vinu

Sastojci: 1 kg krušaka, 890 dag šećera, 0,5 l vina „opolo“, 1 dl vode.

Ogulite sortu tvrdih krušaka, svaku izrežite po duljini na četiri dijela i napola skuhajte u kipućoj vodi. Šećer skuhajte u mješavini vina i vode, kad se dobro opjeni dodajte kruške i kuhajte 10-15 minuta. Ponovite isti postupak po jednom svaki dan, tri dana. Kruške izvadite šupljom žlicom, stavite u staklenke i ohlađen sirup prelijte preko krušaka. Po površinu sirupa polijte žlicu ruma i povežite staklenku.

Ovako pripremljene kruške posluživali su uz pečenke.

Na isti način možete pripremiti kruške u bijelom vinu, ali u tom slučaju uzmite na 4 kg krušaka 1 l vina i 40 dag šećera. Ne stavljajte rum.

Sušene kruške

Vidi: sušene jabuke

med od krušaka

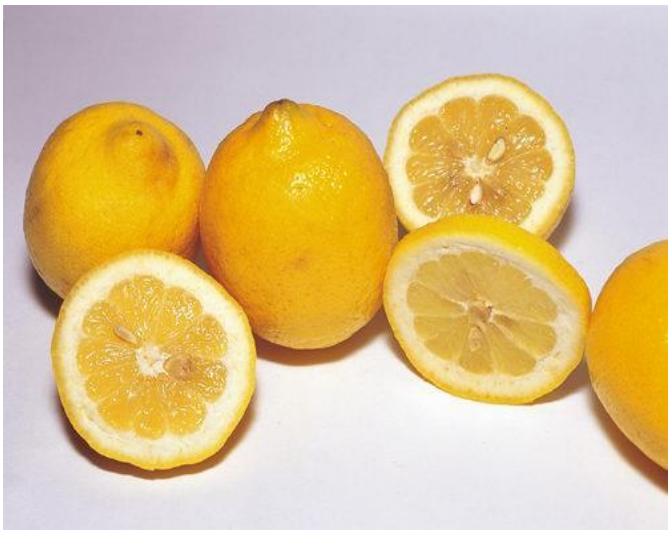
Kruške lošije kvalitete ostavite da malo ugnjile, sameljite ih u stroju za mljevenje mesa, propasirajte i dobiveni sok kuhajte. Tijekom kuhanja stalno miješajte. Kad dobijete gustoću rjeđeg meda maknite s vatre. Razlite u staklenke, ohladite, povežite i odložite uz drugu zimnicu.

Ukiseljene kruške

Sastojci: 1,5 kg krušaka, nekoliko klinčića, 2 komadića cimetove korice, 1 limun, 0,5 l bijelog vinskog octa, 40 dag šećera.

Dobro oprane kruške ogulite, očistite od koštica i u svaku četvrtinu zabodite po 2 klinčića te odmah nakapajte limunovim sokom da ne potamne. Octu dodajte istu količinu vode te pristavite s limunovom koricom, šećerom i cimetom. Kad jako provri, stavite kratko kuhati dio po dio krušaka, pazeći da se ne raskuhaju. Ohladite ih u sirupu. Podijelite kruške u staklenke, a sirup prokuhajte i nalijte na kruške. Odmah hermetički zatvorite. Ukiseljene kruške su ukusne same, u voćnoj salati i drugim slasticama, ali i kao prilog mesnim jelima. Tekućina od krušaka, ocat koji je preostao nakon što ste pojeli kruške, vrlo je ukusan za začinjavanje voćnih salata i slanih jela.

LIMUN



Limun je manje drvo, visoko od 3 do 6 metara. Ubraja se u grupu najvažnijih citrusa. Plod je okrugli, žute boje, a meso je razdijeljeno od 8-12 režnjeva u kojima se nalaze sjemenke. Sočnog je i kiselog ukusa. Od svih vrsta citrusa najbogatiji je vitaminom C koji je snažan antioksidans, zatim askorbinskom i limunskom kiselinom. Kora limuna je bogata kumarinima koji sadrži eterična ulja. Upotrebljava se u svježem stanju za osvježavajuće napitke, kao začin (naročito u pripremi ribljih specijaliteta) zatim za kolače, torte, slatko i džemove, kao i u preventivi. Najkorisniji je u svježem stanju jer se vitamin C na temperaturi uništava. Limun se ne koristi samo za dobivanje soka i limunske kiseline. Od kore se pravi kandirano voće i dobivaju esencije i pektin. Od sjemenki se dobije ulje, a ostatak se prerađuje za životinjsku hranu. U odgovarajućem podneblju limunovo drvo rodi dva put godišnje.

Otok Vis oduvijek je raspolagao izuzetnim limunima, od kojih su se radili isto tako izuzetne slastice.

Priprema slatkog na dva stara načina

I način

Uzmite 6 velikih limuna s debelom korom, probodite ih skroz, u križ, na nekoliko mjesta, zarežite koru oštrim nožem i odvojite od mesa. Nakon toga koru izrežite na široke rezance, prokuhajte u nekoliko voda da omekani i izgubi gorčinu. Pripremite šećernu otopinu od 1 kg šećera i čaše vode (2 dl) na 1 kg limuna (to je otprilike 6 limuna), iscijedite sok svih 6 limuna, dodajte prokuhane rezance od kore limuna, i kuhajte dok otopina ne bude dovoljno gusta. Tijekom kuhanja uklanjajte pjenu Kad je otopina gusta, koliko treba, slatko je gotovo. Maknite sa vatre i nastavite kao i kod slatkog kod naranče.

II. način

Nakon što ste sa 6 debelih limuna skinuli koru, izrežite je na deblje rezance, prokuhajte u 4 do 5 voda i stavite u cjediljku da se voda iscijedi. Rezance od kore stavite u pripremljenu šećernu otopinu od 1 kg šećera i čaše vode (2 dl), kuhajte, iscijedite sok od 1 limuna i sve ukuhajte. Posudu maknite s vatre, pokrijte vlažnim ubrusom i ostavite preko noći, sutradan napunite staklenke i povežite.

Sok od limuna na stari način

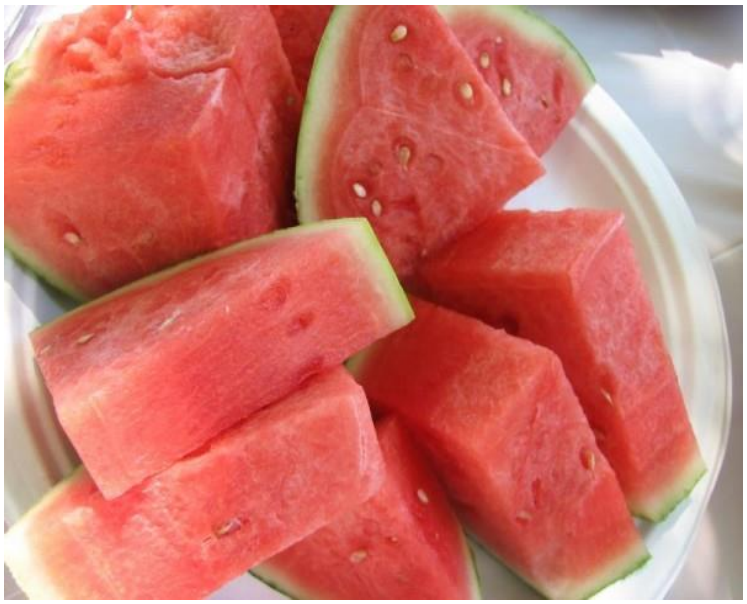
Odabrane zrele limune izrežite na komadiće, sok ocijedite i procijedite, prelijte u manje boce i pasterizirajte 20 minuta, na 75 ºC.

Džem od limuna

Sastojci: 1,5 kg limuna, 1,5 kg šećera.

Limune operite, dobro obrišite i izrežite na tanke ploške („šnite“). Oprezno izvadite sve koštice. Limun stavite u 1 litru vode i ostavite ga do drugog dana. Slijedeći dan pristavite na vatru, zakuhajte i napola ohladite. Prelijte u staklenku i tako ostavite do drugog dana. Treći dan ocijedite, ploške limuna stavite u litru hladne vode da zakuha i kuhajte sve dok limunova kora postane sasvim mekana. Ocijedite. Šećer prokuhajte 5 minuta s 3 dl vode i dodajte ploške limuna. Kuhajte još 45 minuta. Vrući džem ulijte u zagrijane staklenke.

LUBENICA



Dva stara načina priprema slatkog od ljetnih i jesenskih lubenica, od kojih su najpoznatije stare sorte, pod nazivima *sremska –vukovarska* i *bačvanska-somborska*.

I. način

Od ljetnih uzmite lubenicu debele kore, izrežite koru na kriške i ostavite jedan dan da malo uvene. Sutradan odstranite zeleni dio kore, tako da ostane samo bijeli dio s mesom lubenice. Sada izrežite pravilne komade nazubljenim nožićem, prokuhajte u 10 do 15 voda pri čemu mijenjajte vodu svaki put kad proklju̇ča. Na 1 kg bijelih komadića s mesom uzmite 2 kg šećera i sve zajedno kuhajte u 0,5 l vode, na umjerenoj vatri da lagano vri. Tijekom kuhanja dodajte kolutiće od 2 limuna, 1 šipku vanilije u platnenoj vrećici i nešto limuntosa otopljenog u malo vode, da slatko dobije potrebnu kiselinu. Slatko je kuhano kad se posuda skine s vatre i sadržaj odmah prestane ključati i pjeniti se. Pjenu morate tijekom kuhanja obirati (skidati) šupljom žlicom. Pokrite vlažnom krpom i ostavite preko noći, sutradan napunite staklenke.

II. način

Od jesenskih lubenica priprema se najbolje slatko i mogu se očuvati preko zime, te se od njih slatko može kuhati s jeseni i zimi. Gotovi se na isti način kao i slatko od ljetnih lubenica.

Slatko od lubenica

Sastojci: 1 kg očišćenih i izrezanih lubenica, 2 kg šećera, 2 štapića vanilije, 2 limuna.

Očišćene lubenice zalijte hladnom vodom i pristavite na vatru kuhati. Kada „bace dva do tri ključa”, ocijedite vodu i nalijte drugu, te postupak ponovite osam puta. Ocijedite vodu, prelijte hladnom vodom i ostavite preko noći. Drugi dan skuhajte sirup od šećera i vode, dodajte ocijeđene komade lubenica, limun izrezan na ploške i vaniliju, nastavite kuhati do potrebne gustoće. Skuhano slatko prekrite vlažnim ubrusom, ostavite da se ohladi, stavite u čiste „tegle” i zatvorite celofanom.

MALINA (crvena jagoda, crvena kupina, himber, malinjak, pitoma malina)

Višegodišnja biljka uspravnog i bodljikavog stabla naraste do 1,5 m visine, neparnih perastih listova. Raste na šumskim čistinama, u grmlju, na proplancima. Koštuničasti plod crvene boje sabire se u srpnju i kolovozu, jede se sirov i prerađuje na razne načine. Prava je poslastica pripremati voćnu salatu od malina, šumskih jagoda i ribiza.

Priprema kompota na tri stara načina

I. način

Brižljivo odabrane i očišćene maline stavite u posudu, dodajte na 1 kg malina 25 dag šećera i čašu vode, blanširajte - kuhajte u toploj vodi do 70 ºC. Nakon toga odnesite posudu na hladno mjesto da odstoji do drugog dana. Sutradan odlijte sok koji su maline ispustile, procijedite ga, a maline stavite u staklenke. Procijeđeni sok pasterizirajte 20 minuta na 75 ºC. Ostatkom soka (ako vam ostane) napunite boce i pripremite sok od malina.

II. način

Očišćene i proprane maline stavite u što pliću posudu, pospite tucanim šećerom (na 1 kg malina 25 dag šećera), nakon 2 – 3 sata pokrijte ih čistim papirom i odložite u hladnu prostoriju. Sutradan napunite staklenke i pasterizirajte 15 do 20 minuta na 75 ºC.

III. način

Pripremite kao jagode.

Slatko od malina, prema starim naputcima, priprema se na pet načina

I način

Odabrane, lijepe i krupne maline s tvrđim mesom očistite od lisnatih dijelova i properite. Vagnite, i na 1 kg malina uzmite 2 kg sitna šećera,. U odgovarajuću posudu, u kojoj će te kuhati, stavite redove šećera, redove malina. Sutradan kuhajte i čim otpusti sok iz malina ostavite da prokljuca dva-tri puta, maknite s vatre, pokrijte vlažnom krpom i ostavite do drugog dana. Napunite staklenke i odložite.

II. način

Na 1 kg očišćenih i propranih malina uzmite 2 kg sitnog šećera, složite u redovima šećer i maline, dodajte 0,5 l vode i kuhajte. Kad se otopina počne stezati maknite s vatre i ostavite do drugog dana. Sutradan napunite staklenke.

III. način

Maline stavite u sito, uronite u kreč u kojem držite pola sata i isperite u nekoliko voda. Dalje postupite kao i s malinama koje se ne stavljaju u kreč, samo im nemojte dodavati sok limuna.

IV. način

Maline izgnječite u zemljanoj posudi, sok procijedite kroz sito pa kroz rjeđe platno i kuhajte 2,5 dl soka sa 1 kg šećera, 7-do 8 minuta (dok se ne počne hvatati kožica na površini). Napunite, još vruće, u zagrijane staklenke i miješajte sadržaj – slatko u njima dok se ne zgusne.

V. način

Prigotavlja se kao slatko od jagoda na V. način.

Ukuhane maline na dva stara načina

I načni

Zrele ali tvrđe maline pažljivo uberite i očišćene stavite u posudu jednu pored druge, poškropite suhim bijelim vinom (što boljim), pospite s malo šećera i ostavite tako nekoliko sati na hladnom mjestu. Za šećernu otopinu uzmite 2 do 2,5 puta više šećera nego što je težina malina, i toliko vode da se može otopiti sva količina šećera, kuhajte, sve zajedno, do ključanja u dva puta i njome napunite staklenke kad se sve ohladi.

II. način

Uzmite odabrane i očišćene maline i stavite ih u cjediljku, prelijte vodom kojoj ste dodali malo vinskog octa (na 8 čaša vode uzmite 1 čašu octa), zatim maline isperite hladnom vodom nekoliko puta da odstranite svaki trag octa. Pripremite šećernu otopinu od 1,5 kg šećera i 3 čaše vode (1 čaša =2 dl) na 1 kg malina, kad se zgusne u nju dodajte maline i kuhajte dok ne budu prozračne. Kad se sve ohladi maline izvadite iglom, stavite ih u staklenke. Šećernu otopinu prokuhajte, procijedite kroz platno i prelijte maline (staklenke moraju biti malo zagrijane da ne puknu).

Sok od malina na dva stara načina

I. način

Očišćene i dobro oprane maline stavite u dublju posudu, prelijte s ¼ l (2,5 dl) ohlađene prokuhane vode. Dobro promiješajte i stavite na umjerenu vatru, pazite da ne proključa (uzavri), nije potrebna veća temperatura od 70 ºC. Nakon 10 do 16 minuta, maknite posudu s vatre i maline stavite u cjedilo od platna, ispod platna dublju posudu i ostavite da se sok ocijedi. Na 1 l ocijeđenog soka uzmite 15 dag šećera i prokuhajte ga u vodi da postane bistra šećerna otopina, dok je još topla prelijte je preko soka, dobro izmiješajte, napunite boce i pasterizirajte 20 minuta, na 80 ºC.

Poslije cijeđenja soka ostalo je dosta sočne droždine, protisnite je kroz plastični cjedilo (ne metalno) i promiješajte sa šećerom (na 1 kg kaše-drožđa, 40 dag šećera) i skuhajte marmeladu.

II. način

Pripremite kao voćni sok od jagoda po III. i IV. načinu.

Sirup od malina na pet starih načina (malinovac)

I način

Zrele maline izgnječite i ostavite na hladnom mjestu 2 dana. Ocijedite sok, procijedite ga kroz platno i ostavite da se izbistri. Bistri sok pažljivo odlijte, dodajte mu istu količinu šećera (1 l soka – 1 kg šećera), kuhajte dok ne proključa nekoliko puta, kad se ohladi, još jednom procijedite i pretočite u boce.

II. način

Zrele izgnječene maline ostavite 8 dana da počnu vreti, tijekom tog vremena češće ih miješajte da se ne upljesnive. Iscijedite sok i po potrebi procijedite, na svaku litru soka dodajte 2 kg šećera (ili manje, po želji), kuhajte dok se pjena ne pojavi na površini, oberite je. Ohlađeni sirup prelijte u boce, zatvorite i odložite na hladni mjesto položene (kao vino) a ne uspravno.

III. način

Isto kao i sirup od malina po II. načinu, samo se maline miješaju s višnjama da bi sirup imao ljepšu boju. Od malina uzmite 4 dijela a od višanja iz kojih je izvađena koštica 1 dio.

IV. način

Isto kao i sirup od šumskih jagoda.

V. način

Isto kao i sirup od šljiva.

Drhtalica od malina na stari način

Gotovi se kao i drhtalica od šumskih jagoda.

Marmelada od malina na tri stara načina

I način

Zrele očišćene maline pasirajte, na 1 kg kaše dodajte 30 dag šećera i dalje postupite kao i kod kuhanja jagoda na I. način.

II. način

Očišćene maline pasirajte, kašu kuhajte dok se svede na polovinu, uspite pripravljenu gušću šećernu otopinu (na polovine težine kaše uzmite duplu količinu šećera; što znači na 1 kg kaše treba 60 dag šećera i 2 dl vode) i kuhajte do potrebne gustoće.

III. način

Uzmite 2 dijela kaše od malina, 1 dio kaše crvenih ribizla i 3 dijela šećera ili 2 dijela kaše malina, 1 dio kaše jabuka, 1 dio kaše od ribizla i 4 dijela šećera, i ukuhajte do potrebne gustoće.

Džem od *malina* i *kupina* na stari način

Pripremite isto kao i džem od jagoda. Na 1 l soka uzmite 50 dag šećera.

Ušećerene maline

Postupite kao i s jagodama.

Liker od malina na stari način

Na 1 kg malina nalijte šećernu otopinu od 50 dag šećera i 0,5 l vode, poslije 3 dana procijedite u platnu ili gazi, pomiješajte s 0,5 l prepečene komovice i pretočite u boce.

Vino od malina

Malinovo desertno vino je pitkije od kupinovog, sadrži više minerala i vitamina, dok je kupinovo oporije i sadrži više željeza.
Postupak proizvodnje je identičan izradi kupinovog vina, jedino što fermentacija malina traje duže. Nakon dva mjeseca slijedi prvo otakanje. U preostala četiri mjeseca pretače se tri puta i u tom razdoblju završava proces bistrenja. Nakon ukupno šest mjeseci od početka vrenja, spremno je za punjenje u boce. Idućih šest mjeseci mora odležati da bi zrelo za degustaciju.

MANDARINA

Mandarina se ubraja među najotpornije agrume prema hladnoći. Iako liči naranči, njezina kora se puno lakše guli, kriške lakše odvajaju, a ukus joj je slađji. U 100 g mandarine ima 30 mg vitamina C (narandža na istu količinu ima 50 mg C vitamina), a tu su i vitamini B kompleksa, minerali: kalcijum, magnezijum, cink, pa čak i kalij. Plod je okrugao, mesnat, sočan i slatko-nakiselog ukusa. U kori ima eterična ulja. Koristi se najviše u svježem stanju, za voćne salate i torte. Sok od mandarina je izvrstan dijetalni proizvod koji jača imunitet, poboljšava varenje, ubrzava metabolizam itd.

Džem od mandarina s rumom

Sastojci: 1 kg mandarina, 75 dag šećera, 10 grama limunske kiseline, 2,5 dl ruma.

Pekmez kuhajte od cijelih mandarina (samo ako je kora od ne špricanih mandarina, takvih je nekada bilo u okolici Neretve), u protivnom ogulite koru. Od 4 mandarine ogulite tanki gornji sloj kore, narežite na sasvim tanke ploške, kuhajte dobro poklopljene u vodi 15 minuta sa 25 dag šećera, promiješajte. Ostale mandarine potpuno ogulite, razdijelite na kriške, izvadite koštice i sameljite. Dobivenu masu dodajte prokuhanim ploškama, dodajte ostatak šećera i limunske kiseline. Prokuhajte na jakoj vatri, skinite s vatre i uz neprestano miješanje dodajte rum. Vruće ulijte u staklenke i zatvorite.

MARELICE

Prema korištenim starim zapisima za marelice su navedena šest načina pripreme kompota.

I način

Sitne plodove upotrebite cijele, osrednje i krupne izrežite na polovine. Ogulite ih brončanim nožićem, jer će inače izgubiti svoju lijepu žutu boju. Ljuske iskoristite za pripremu marmelade. Ogulit ih možete i na dugi način: plodove stavite na minutu-dvije u ključalu vodu i zatim ih preselite u hladnu vodu, ljuske će se lako odvajati. U staklenke stavljajte polovine tako da su okrenute prema dolje, poklopljene. Kompot će biti ukusniji ako slažete u staklenke od 1 litre, uz već pripremljene marelice i 2-3 cijela ploda (oguljena) i 3 –4 koštice. Šećernu otopinu napravite od 50 dag šećera i 1 l vode i nalijte u staklenke marelicama. Pasterizirajte 20 minuta na 80-90 ºC, ovisno da li su plodovi mekši ili tvrđi.

II. način

Manje aromatični plodovi mogu pasterizirati neoguljeni zajedno s košticama (ili bez njih). Krupnije plodove ogulite, izrežite na polovine i izvadite koštice. Kuhajte ih da omekane toliko da ih možete nabadati slamkom. Složite ih na čisti platneni ubrus da upije vodu. Stavite ih u staklenke tako da polovine budu poklopljene (okrenute prema dolje). Prelite šećernom otopinom od 50 dag šećera na 1 l vode, i to gušćim ako su plodovi zeleniji (a rjeđim ako su zreliji). Dodajte malo konjaka ili ruma, staklenke povežite i na vatri držite u vodi (pasterizirajte) kad proključa 15 do 20 minuta.

III. način

Oguljene plodove iz kojih ste izvadili koštice stavite u staklenke, pospite šećerom da se njime popune šupljine između plodova, staklenke povežite, stavite u posudu s hladnom vodom i pasterizirajte pola sata. Za to vrijeme šećer će se rastopiti i pretvoriti u šećernu otopinu. Staklenke izvadite iz vode tek kad se ona ohladi.

IV. način

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

V. način

Oguljene cijele marelice ili polovine stavite u hladnu vodu i kuhajte da se mogu slamkom nabadati (voda ne smije ključati nego vreti). Izvadite ih iz vode šupljom žlicom, stavite u drugu posudu i prelijte hladnom vodom da se ohlade. Vodu odlijte a marelice stavite na čisti platneni ubrus da upije vodu. Marelice izvažite i uzmite istu težinsku količinu šećera. Polovinu šećera otopite u vodi i kad se ohladi prelijte marelice koje ste prethodno stavili u odgovarajuću posudu i odložite preko noći. Sutradan odlijte otopinu, dodajte joj polovinu od preostale polovinu šećera i kuhajte dok otopine ne postane bistra. Kad se otopina potpuno ohladila prelijte je preko marelica i ponovo odložite preko noći. Trećeg dana opet odlijte šećernu otopinu, dodajte joj ostatak šećera, uspite marelice i držite sve na vatri da nekoliko puta proključa.. Kad se ohladi napunite staklenke, povežite i pasterizirajte još 10 – 15 minuta kad voda proključa.

VI. način

Marelice izrezane na polovine stavite u odgovarajuću posudu s hladnom vodom i kuhajte dok se ne pojavi prvo ključanje. Marelice odmah prebacite šupljom žlicom u posudu s hladnom vodom, i kad se ohlade dobro ocijedite, stavite u posudu i prelijte šećernom otopinom (vrućom) od 1 kg šećera i 1 l vode. Prokuhajte i ostavite preko noći. Sutradan ocijedite šećernu otopinu, kuhajte dok se god stvara pjena (uklanjajte je šupljom žlicom) i odložite je preko noći. Idućeg dana ocijedite otopinu, dodajte joj nekoliko žlica dobrog vinskog octa (kvasine), malo klinčića i koricu cimeta, prokuhajte, procijedite, i kad se ohladi prelijte marelice koje ste stavili u staklenke. Staklenke povežite, stavite u posudu s hladnom vodom i pasterizirajte, kad voda proključa, 15 do 50 minuta, skinite s vatre i ostavite da se sve ohladi, tek tada staklenke izvadite iz vode.

Slatko od marelica prema starom naputku na pet načina

I način

Odaberite zelene marelice podjednake veličine. Ako su sasvim mlade svaku probodite pletaćom iglom, a ako nisu koštice izvadite nožićem, pazeći da ih ne raspolovite. Poperite ih u kipućem lugu i nakon pola sata ocijedite, poparite (blanširajte) čistom ključalom vodom i posudu poklopite. Nakon pola sata ocijedite vodu i marelice isperite u 4 do 5 hladnih voda, rasprostrite na čisti stolnjak ili sito. Da se odstrane zaostale kapljice. Na svaki kilogram blanširanih marelica uzmite 0,5 kg šećera i 1 l vode. Šećer kuhajte u vodi dok se otopina ne počne rastezati, kao končići, posudu maknite s vatre. U ohlađenu otopinu uspite marelice i držite pola sata. Nakon toga kuhajte i kad se počne na tanjuriću, što morate kušati malom žličicom, stvarati kapljice, dodajte sok 1 limuna ili u vodi rastopljen limuntos. Mirisi kao dodatak nisu potrebni.

II. način

Zrele krupnije marelice ogulite oštrim nožićem, krupne plodove izrežite na četvrtine a sitne na polovine, i u kreču držite 1 sat. Iz krečnice izvađene plodove isperite u nekoliko voda i stavite na platno da se ocijedi voda. Na 1 kg marelica uzmite 1,25 dag šećera, čašu vode (2 dl) i skuhajte šećernu otopinu. Posudu skinite s vatre i u otopinu stavite marelice, protresite posudu da se sve marelice jednako rasporede. Ostavite da malo odstoji, dodajte malo otopljenog limuntosa u vod (o.5 dl) i vratite posudu na jaču vatru da se što prije skuha. „Tihim kuhanjem“ marelice bi se raspale i pocrnile. Kad se slatko dobro zapjeni skinite posudu s vatre i sutradan napunite staklenke.

III. način

Zrelo tvrđe plodove ogulite, izrežite na polovine, a ako su krupnije na četvrtine. Na 1 kg marelica uzmite 1,25 dag do 1,5 kg šećera i kuhajte u čaši vode (2 dl), kad se otopina počne rastezati skinite posudu s vatre, i kad prestane ključanje spustite u nju marelice, dodajte dok pola limuna i stavite ponovo na vatru. Najprije pustite da vri „istiha“ (polako) a zatim pojačajte vatru i uklanjajte pjenu (šupljom žlicom) koja se pojavljuje na površini. Kad se od otopine na tanjurići oblikuju prave kapljice, slatko je kuhano.

IV. način

Zrele i prezrele plodove izgnječite i sok procijedite najprije kroz sito a zatim kroz rjeđe platno. Šećernu otopinu napravite od 1 kg šećera i 2,5 dl vode, dodajte 2 dl soka, i kuhajte koliko treba, napunite zagrijane staklenke i miješajte dok se slatko ne zgusne.

V. način

Gotovi se kao i slatko od trešanja po trećem načinu.

Ukuhane marelice na četiri stara načina

I. način

Marelice koje nisu potpuno zrele ogulite što pažljivije, izrežite na polovine, izvadite koštice i odmah stavite u hladnu vodu. Na vatri kuhajte dok ne omekane, pazite – voda ne smije proključati. Na 1 kg marelica uzmite 75 dag šećera. Prokuhane marelice stavite u hladnu vodu, izvadite ih i složite u sito i osušene u odgovarajuću posudu. Prokuhajte šećernu otopinu i kad se ohladi nalijte preko marelica. I odložite na toplo mjesto. Sutradan odlijte otopinu, ukuhajte do 3. stupnja (80 ºC) i ponovo prelijte marelice. To isto ponovite i nakon 24 sata s tom razlikom što ne odvajajte otopinu od marelica (kuhajte sve zajedno) ali – do ključanja. Maknite s vatre i odložite na 48 sati. Odlijte otopinu, dodajte joj malo šećera, kuhajte, oberite pjenu i prelijte marelice. Nakon toga čuvajte tako 3 do 4 dana, odlijte otopinu, ukuhajte do 3. stupnja (80 ºC), dodajte marelice, posudu vratite na vatru i kad otopina proključa ostavite je da se ohladi i prelijte u staklenke.

II. način

Marelice ogulite i uzmite toliko šećera koliko je njihova težina. Šećer otopite u toliko vode da se potpuno otopi, stavite u nju marelice i prokuhajte. Posudu maknite s vatre i nakon 1 do 2 sata opet kuhajte. To ponavljajte dok se pjena ne površini prestane stvarati. Pjenu oberite. Kad se sve ohladi napunite staklenke.

III. način

Uzmite marelice s glatkom ljuskom, narežite ih i izvadite koštice. Vagnite, za šećernu otopinu na 1 kg marelica uzmite 75 dag šećera, nalijte vode za polovinu težine marelica, otopinu izbistrite bjelancem i ukuhajte do 5 stupnja (90 ºC). Dodajte marelice tako da mogu plivati i kuhajte na što jačoj vatri. Marelice tijekom kuhanja preokrenite, da bi omekanile sa svih strane podjednako. Kad su kuhane izvadite žlicom marelice i stavite u manje staklenke. U otopinu koja je ostala u posudi skuhajte preostale marelice. Iz staklenki u koje ste stavili marelice polako ocijedite otopinu, koja se skupila s marelica, u posudu preostaloj otopini. Prokuhajte sve zajedno i zalijte marelice u staklenkama. Ohlađena otopina, u staklenkama s marelicama, zgusnuti će se (postati će hladetinasta).

IV. način

Zrele plodove izrežite na pola, izvadite koštice, plodove stavite u odgovarajuću posudu i pospite šećerom(na 1 kg plodova, bez koštica) uzmite 35 dag šećera) i ostavite tako odstoji 8 do 10 sati. Nakon toga dodajte još 0,5 kg šećera i nekoliko oguljenih jezgri iz izvađenih koštica, kuhajte oko pola sata, kad se ohladi stavite u staklenke.

Sirup od marelica na stari način

Zrele marelice ogulite, uzmite dvaput veću količinu vode nego što ima marelica (1 kg marelica – 2 l vode) i u vodi dobro prokuhajte. Iz plodova izvadite koštice a marelice izgnječite i iscijedite sok. Na svaku litru soka uzmite 50 dag šećera i ukuhajte ga do 70 ºC, kad se ohladi napunite boce.

Drhtalice od marelica na stari način

Odstranite iz njih koštice i izrežite na četvrtine. Šećernu otopinu pripremite od 75 dag šećera na 1 kg plodova i čaše vode (2 dl). Kuhajte do gustine da se otopina sa žlice cijedi u „koncima". U nju dodajte marelice i kuhajte dok ne budu staklaste (prozračne). Stavite ih u sito ili platno da se sok ocijedi, kuhajte sok 5 minuta. Obirajte pjenu s površine i dok je još vrelo napunite željene zagrijane posude.
Ostatak propasirajte na situ i od kaše pripremite marmeladu.

Marmelada na pet starih načina

I. način

Zrelim i mekanim marelicama izvadite koštice, izgnječite s malo vode, pasirajte i dodajte na 1 kg kaše, 30 dag šećera. Kašu ukuhajte na potrebnu gustoću i napunite, još vruće, u zagrijane željene posude.

II. način

Zrelim marelicama izvadite koštice, „pofurite" (blanširajte, prelijte kipućom vodom), pasirajte i na svakih 50 dag kaše dodajte 375 dag šećera. Kuhajte da se zgusne i napunite zagrijane posude.

III. način

Zrele marelice izrežite na polovine, izvadite koštice, izmiješajte s polovicom težine „tucanim" šećerom u odnosu na težinu šljiva bez koštica. Kuhajte oko 1 sat uz neprestano miješanje. Kad se kaša dovoljno zgusne, dodajte jezgre iz polovine izvađenih koštica (koštice ste prvi prokuhali i odstranili im tanku kožicu). Kad ste dobro izmiješali jezgru s marmeladom napunite zagrijane željene posude.

IV. način

Iz marelica izvadite koštice, stavite ih u posudu, uspite toliko vode da su pokrivene i kuhajte. Kad se razmekšaju, pasirajte i dobivenu kašu kuhajte dalje dok se količina ne svede na polovinu. Dodajte jednaku količinu (po težini) šećera koji ste prethodno prokuhali s malo vode, i ukuhajte do potrebne gustoće.

V. način

Oguljene marelice preplovite, izvadite koštice i stavite u posudu red marelica, red šećera, a zatim poprskajte s malo vode. Na 1,5 kg marelica uzmite 1 kg šećera. Tako ošećerene marelice ostavite preko noći. Sutradan marelice sa sokom koji su pustile ukuhajte do potrebne gustoće.

Džem od marelica

Sastojci: na 1 kg očišćenih marelica uzmite 90 dag šećera.

Marelice operite, osušite i suhima izvadite koštice. Izvažite i odredite količinu šećera. Kuhajte bez šećera20 – 25 minuta, malo-pomalo dodajte šećer, miješajte da se sav šećer otopi. Kuhajte još 10-15 minuta. Topli džem stavite u zagrijane staklenke, kad se na površini stvori korica stavite okrugli karton umočen u rum i zatvorite.

Džem od marelica s „bademima“

Sastojci: 5 kg marelica, 4 kg šećera, 2 čaše vode (4 dl), 10 jezgri od koštica, 25 dag badema.

Marelice operite, raspolovite i izvadite im koštice. Razbijte 10 koštica i izvadite im jezgru i držite 5 minuta u kipućoj vodi. Šećer otopite u vodi, zakuhajte ga umjerenoj vatri, stavite voće i kuhajte pola sata. Šupljom žlicom izvadite voće, sok prokuhajte još 2 minute. Ponovo stavite voće i kuhajte daljnjih 15 minuta. Miješajte tijekom cijelog vremena kuhanja voća. Dodajte jezgre od oguljenih koštica – „bademe“ i kuhajte još 4 minute. Voće opet izvadite i poslažite u staklenke. Sirup kuhajte sve dok se kap na hladnom tanjuriću ne zgusne. Sokom prelijte voće i ostavite da se polako hladi 24-36 sat. Površinu pokrijte okruglim kartonom namočenim u rum i zatvorite – povežite.

Džem od marelica s narančinom sokom

Sastojci: 30 dag marelica (očišćenih i oguljenih), 1 kg šećera, 3 žlice narančina soka.

Velike marelice, najbolje kvalitete izrežite na kriške, izvadite koštice i prelijte s 2,5 dl sirupa (jakom šećernom otopinom) i dobro prokuhajte. Dodajte sok od naranče i još jednom pustite za provri. Još vruće ulijte u staklenke i zatvorite.

Pekmez od marelica

Sastojci: 1 kg marelica, 60 dag šećera, ½ limuna.

Oprane marelice sameljite i kuhajte oko 20 minuta. Dodajte šećer i kuhajte, uz stalno miješanje, dok se pri miješanju ne vidi dno lonca te još oko 45 minuta. Pred kraj dodajte sok limuna. Zagrijte staklenke i u njih stavite gotov pekmez. Pokrijte čistom kuhinjskom krpom i ostavite da se ohladi.
Na isti način možete pripremiti pekmez od bresaka.

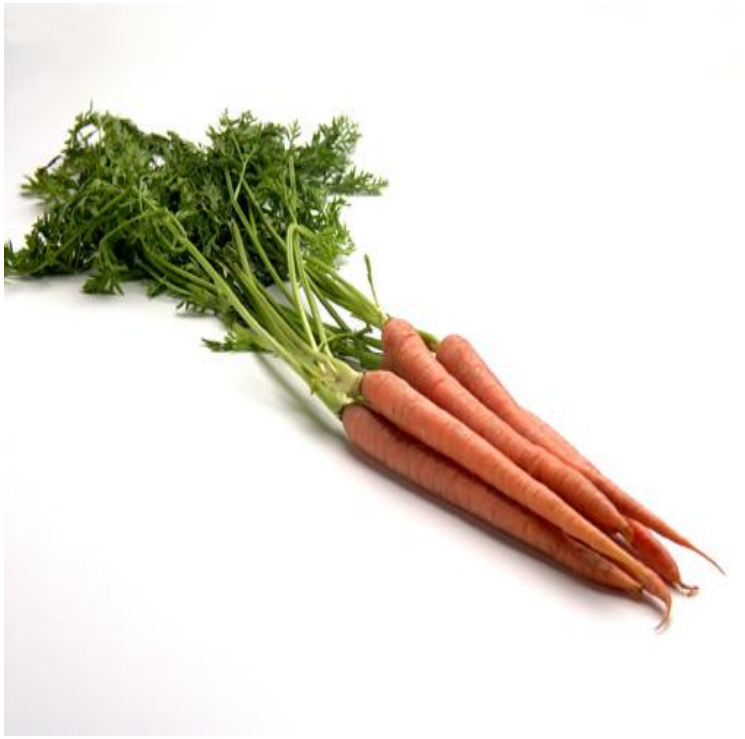
Ušećerene marelice

Iz zrelih marelica izvadite koštice, pazeći da ostanu što više cijele. Pažljivo ih ogulite i stavite u hladnu vodu. Ponovo izvadite i prokuhajte u vreloj vodi da dovoljno omekane i ponovo ih stavite u hladnu vodu. Nakon par časaka složite ih u cjediljku da se ocijede, stavite u posudu za kuhanje, prelijte vrućom šećernom otopinom i kuhajte do 90 ºC. Kad dva puta proključa, marelice zajedno s otopinom prelijte u drugu posudu i ostavite 24 sata. Drugi dan izvadite marelice iz otopine, otopinu ponovo prokuhajte da postane gušća i prelijte marelice. To ponovite još jednom i na kraju ukuhajte otopinu do 80 ºC i u njoj držite marelice tri dana i tri noći. Kad ste to obavili složite ih na rešetku, pa na emajliranu posudu (posuda za pečenje mesa; lim, protvan), pospite šećerom i sušite u krušnoj peći ili sušnici za voće.

Marelice u rakiji na stari način

Na 13 zrelih marelica izrezanih na kriške i iz kojih ste izvadili koštice, uzmite 24 dag šećera, 2 g oraščića i 6 g cimeta, sve prelijte sa 1,5 l što jače rakije. Ostavite tako 6 tjedana. Procijedite i ostavite još 6 tjedana, ponovo procijedite i nalivak nalijte u boce.

MRKVA



slatko od mrkve

Proberite mrkvu i za slatko koristite samo manje komade. Dobro očistite, operite i izrežite na kolute, ili druge željene oblike kao npr. zvjezdice, spirale, srca, kockice .., debljine 10-15 mm. Mrkvu spustite u ključalu vodu, a kad omekša, naglo je stavite pod mlaz hladne vode.
Na svaki kilogram povrća pripremite šećernu otopinu od 1 kg šećera i 3 dl vode. Mrkvu prelijte vrelom otopinom i sve skupa kuhajte još 5 minuta. Skinite s vatre i ostavite 8 do 10 minuta. Dodajte 20 dag šećera i ponovo zagrijavajte sve dok otopina ne postane staklasta i željene gustoće. Na kraju dodajte žličicu limunske kiseline ili soka limuna i arome po želji: vaniliju ili koru naranče.
Slatko od mrkve možete koristiti kao poslasticu i tradicionalni stari ukras za kolače i torte.

MUŠMULE (divlja kruška)

Mušmulja (grč.) mušmula, nešpela – voćka, grm ili stablo iz porodice ruža smeđih plodova, koji se beru u kasnu jesen, kad omekšaju. Plodove je najbolje jesti sirove.

Marmelada od mušmula gotovi se kao dunje ili jabuke.

Kompot od mušmula (iz Bukovice i Ravnih kotara)

Sastojci: 1 kg mušmula, 20 dag meda, 1 limun (sok), 1 vanilija šipka, rogačica (rakija od rogača; kao zamjenu možete koristiti rum).

Polu zrele mušmule, operite, ogulite, izrežite na 1/2 ili 1/4 (ovisno o veličini), poškropite sokom od limuna i ostavite da odleže 15 minuta. Prelijte hladnom vodom i kuhajte 5 -7 minuta, dodajte med, šipku nasjeckane vanilije i kuhati još 5 minuta. Vruć kompot uspite u sterilizirane stakleneke (*tegle*) prst do vrha, po površini nanesite jednu čajnu žličicu rogačice (rakija od rogača) i zatvoriti hermetičkim zatvaračima ili duplim celofanom. Staklenke (tegle) umotati u kuhinjske krpe, spustiti u ključalu vodu (voda dolazi do 2/3 tegle), smanjite temperaturu (srednja) i kuhati još 15 minuta. Izvaditi, obrišite, omotajte u *deblju ponjavu ili biljac* (korisiti ručnik ili neku drugu deblju i topliju tkaninu) i do narednog dana ostaviti. Do upotrebe odložite na hladno mesto (podrum).

Marmelada od mušmula i bajama

Sastojci: mušmula, šećer, šipka vanilije, voda, oguljeni *bajami*, rogačica (rum).

Na 3 kg mušmula pripremljenih za kuhanje, stavite 2 litre hladne vode, a na 1 litru ispasirane smjese 3,5 dl vode, 40 dag šećera i 10 dag oguljenih *bajama*.

Mušmule operite, ogulite koru, staviti u *teću* (posudu) sve sa košticama, *pinjurom* (vilicom) malo izgnječiti, dodajte vodu i stavite kuhati oko 15 minuta. Kad je kuhano pasirajte, dodajte šećer, šipku vanilije (nasječenu), šećer i ponovno kuhajte. Kada provri, smanjite temperaturu i uz neprestano miješanje kuhati 8-10 minuta. Dodajtei isjeckane *i* kojima si prije skinila kožicu, promješajte i nastaviti kuhati još 2 minuta. Marmeladu uspite u čiste sterilizirane *tegle* (staklenke; ostaviti za 1 cm do vrha prazno), poškropire rogačicom ili rumom po korici koja se napravila na površini, zatvorite hermetičkim zatvaraćem ili duplim celofanom. Tegle omotajtei

u *deblju ponjavu (deku ili džempere)* i ostaviti do narednog dana. Odmotajte ponjavu i marmeladu do upotrebe odložite na hladno mesto.

NAR (mogranj, granat, granat-jabuka)

U divnim cvjetovima nara, kaže Biblija, uživali su Adama i Eva u raju zemaljskom, a opjevali su ga i Homer i Shakespeare. Ta „jabuka puna koštica“ kako glasi prijevod njezina imena s latinskog, do nas je došla iz Perzije.

Kod nas uspijeva duž cijele obale i na otocima, a ima ga i u Hercegovini. Predstavlja omiljeni motiv slikara, čije se slike nalaze u mnogim galerijama svijeta. Ima dobro razvijen korijen iz kojega izrasta listopadni grm ili drvo visine od 2 do 5 m. Na granama se nalaze trnoviti izraštaji. Obrnutojajasti listovi na granama smješteni su nasuprotno. Imaju sjajno lice. Plodovi nara dozrijevaju tijekom listopada i studenog, ovisno o sorti. Poželjno je nar obrati prije početka jesenjih kiša, jer nakon dužeg sušnog razdoblja za prvih kiša plodovi pucaju i gube na kvaliteti. Ubrani plodovi ako su neoštećeni mogu se čuvati do proljeća pod odgovarajućim uvjetima (temperatura 3-5 ºC). Crvene koštice-sjemenke često su ukras voćnim salatama i istarskim predjelima. Prerađuje se u sok i sirup.

Pri kupnji birajte plod sjajne kore, a izbjegavajte one čija je kora tvrda i suha. Mogu se čuvati u hladnjaku i do dva mjeseca, a očišćene sjemenke tjedan dana.

sok od nara

Zrna odvojite od vanjske kore i sameljite u stroju za mljevenje mesa. Dobivenu masu stavite u gazu i dobro ocijedite. Na svaku litru dobivenog soka stavite 25 dag šećera i miješajte dok se sav šećer ne otopi. Napunite dobro oprane, osušene boce, zatvorite ih čepom na navoj i pasterizirajte. U dublju posudu ulijte vodu i poslažite boce da se međusobno ne dodiruju (možete omotati krpama ili novinama). Zagrijavajte vodu do 80 oC i pasterizirajte približno 30 minuta. Boce izvadite iz vode, obrišite, ohladite i stavite na tamno mjesto. Sok je lijepe crvene boje, ugodnog i malo trpkog okusa.

sirup od nara

Stara i zaboravljena delirija od nara, koja obiluje vitaminima. Zarežite nar ukoso na vrhu ploda i žličicom izvadite crvene koštice-sjemenke. Zgnječite sjemenke 10-ka plodova i ostavite ih preko noći. Sutradan ocijedite sok (oko 1 litre) i pomiješajte ga s 2 kg smeđeg šećera, te kuhajte pola sata na umjerenoj temperaturi uz neprestano miješanje i uklanjanje pjene. Maknite s vatre, procijedite kroz fino sito i ulijte u tople boce, koje ste prethodno dobro oprali.

žele od nara

Ocijeđeni sok zagrijte do vrenja. Dodajte na litru soka 70 dag šećera i vrećicu želatine. Kuhajte 2-3 minute dok se šećer otopi. Miješajte i skidajte pjenu. Vruće punite u manje dobro oprane suhe i zagrijane staklenke. Odmah ih zatvorite i pohranite na hladno, tamno mjesto. Možete ga koristiti za pripremu raznih poslastica i kolača.

NARANČE

Otok Vis, pored vrhunskih vina, oduvijek je obilovao prvoklasnim limunima i izuzetnim gorkim („ljutim“) narančama, od kojih su se proizvodili, također izuzetni i skupi pekmezi, sokovi, sirupi i likeri.

Gorka naranča, zimzeleno stablo agruma, izuzetno visoko, guste krošnje i s mnogo oštrih bodlji na granama. Plod, velika žutonarančasta ili crvenkasta boba, tj. sok nije posve gorak, kako mu samo ime govori, sok je kiselkastogorkast. Kora je aromatična i gorka. Na našem primorju odavna poznata, a imala je posebnu važnost sve dok se nije proširio limun i slatka naranča. Danas je njen uzgoj dosta zapostavljen. Posebno je zastupljena u parkovima južnog primorja (Dubrovnik, Elafitski otoci, Korčula, Mljet, Hvar, Vis), gdje je osobit ukras svojim trajnim zelenilom, posebno ljepotom stabala kad su puni plodova, koji ih lijepim i kićenim izgledom rese do kasnog proljeća.

Gorka naranča je u nas vrlo cijenjena, jer služi umjesto limunova soka u čajevima i kao začin ribama, mesu i sirovim morskim školjkama. Od gorke naranče pripremaju se džemovi, marmelade, sokovi, sirupu, a od dijela kore (pokorice) vrlo ukusne slastice.

Na naše prostore ljuta je naranča dakle došla vrlo rano i udomaćila se na prostorima tadašnje Dubrovačke Republike, gdje se na tržnici u Dubrovniku pojavljuje već u 12. stoljeću. S vremenom postala je zaštitnim znakom lijepo uređena i njegovana vrta. Gotovo da i nema vrta koji u svom okrilju nema tu voćnu vrstu, pa tako putopisac Jan Lobkowicz, 1493, govori o dubrovačkim vrtovima *punim naranača*. Intenzivno narančasti do crveni plodovi resili su vrtove franjevačkog samostana, o čemu svjedoči putopis P. Casole iz 1494: *... u kojima naranče, šipci i druge vrijedne stvari natkriljuju cijeli samostan*. Putopisac Bordie pak 1604. izdvaja: *U blizini Dubrovnika je mjesto Gruž, koji je ukrašen oranžerijama, citronerijama...* O Gružu i tadašnjim vrtovima govori i Botero Benese u djelu *Le relationi universali*, dvanaest godina poslije: *Najugodnije mjesto na moru je Gruž, pun vrtova naranača, limuna i izvrsnih šipaka*. L. des Hayes, opisujući Dubrovnik, spominje: *Poredani su brojni dvorci s vrtovima, punim jasmina i naranača*. Turski pisac Čelebija 1664. u svojim zapisima s putovanja navodi da Dubrovnik leži u toplom klimatskom pojasu gdje rastu limun, naranča i drugo različito voće.

Mnoštvo je zapisa u povijesti Dubrovačke Republike koji svjedoče o *ljutoj* naranči kao kulturi koja oplemenjuje prostor dubrovačkih vrtova te uz drugo različito raslinje stvara osobit sklad ljepote i funkcionalnosti sjenovitih, mirisnih i oku ugodnih prostora oko ljetnikovaca. No one su se isticale i hranjivošću, zahvaljujući plodu, a ponekad i listu. Ljepota narančina stabla osobito se iskazivala za vrijeme jeseni i zime, posebno za Božić i Novu godinu, kada su se zimzelene krošnje sagibale pod teretom narančastih plodova koji su dočaravali sliku i ugođaj božićnog i novogodišnjeg drvca. Darivanje plodova naranče, njihova pojava u kolendama i drugim zimskim pučkim svečanostima bio je najljepši izraz ljubavi i poštovanja.

Naranča se oduvijek rado jela u dubrovačkom kraju. Nezamisliva je bila dubrovačka želatina bez soka *ljute naranče*. Kora se upotrebljavala za orancine i naribana u kolačima. Domaćice su rado pravile marmeladu i likere od naranče. Čuvene su i dubrovačke torte s narančom. Osim ploda rabila se kora, cvijet, a i lišće. Vojnović piše: *Lišće naranče daje miran san*. Takav čaj često se pio u večernjim satima jer smiruje. Lišćem su se ukrašavale mnoge slastice, a i neizostavni je sastojak dubrovačke travarice. Od umjetnoga cvijeća i lišća naranče pleo se ukrasni vijenac, *girlanda*, koji su prvopričesnici nosili na glavama. Narančini cvjetovi tradicionalno su se u dubrovačkom kraju nosili za proslave zaruka i vjenčanja, takav vjenčić vješao se i na zid. Od naranče pravio se i sok, slatkasta i osvježavajućeg ukusa. Takav je svježe iscijeđen sok ujutro davao porciju sunca i vitamina.
Drvo narandže može živjeti više od 100 godina.

Narodna mudrost kaže:

Narančin je sok zlato ujutro, srebro u podne, a bronca navečer.

Pravi poznavaoci običaja u Gradu i okolici uvijek će vam u svježe iscijeđen narančin sok kapnuti nekoliko kapi ruzoline i tek onda poslužiti.

Naranča je ušla u pučki život i običaje dubrovačkog sela. Na *božićnom kruhu* zvanom *luk,* uz jabuku, stajala je i naranča. U zimskim danima sokom ljute naranče polijevala se kuhana i pečena svinjetina. Taj se plod kao osobito drag dar davao ukućanima, susjedima, prijateljima i znancima. Od domaćih neprskanih naranača onda, a i danas, prave se arancini. Prije su djeca za Božić kitila bor osušenim kolutovima naranče koji je nekoć ukrašavao božićne trpeze od Badnjeg dana sve do blagdana Sveta Tri kralja. Kolendari su se darivali sočnim voćem. Za dobre i drage ljude kaže se:

da im duša miriše kao naranča.

Tu je i pomalo zaboravljeni kruh *luk* specifičnog, dekorativnog i neuobičajenog oblika kojim, kako mu i ime kaže, podsjeća na luk, na koji je položen vitičasti ukrašeni križ od tijesta s posebnim otvorom (malom rupom) otprilike u sredini križišta u koju se stavlja božićna svijeća ukrašena lovorikom, maslinom ili ružmarinom. Na *kruh luk* ili pored njega stavljale su se lijepe crvene jabuke i naranče. Luk je krasio dubrovačke trpeze od Badnjeg dana pa sve do Sveta Tri kralja.

Naranča je bila omiljena u gradu kao voće ali iz spisa doznajemo da je služila i u druge svrhe. Đuro Ferić* u opisu dubrovačkih krabulja svog vremena govori kako se puk znao zabavljati. Između ostalog kaže:

Teško vama krabulje ako godina dobro urodi narančama! Jao, kakva vas oluja čeka.

(Po tome vidimo da se onda gađalo narančama baš isto kako i mi danas to znamo činiti kad je velika tombola u gradu. Koliko su u Gradu voljeli naranču govori i činjenica da se spominje u mnogim narodnim pjesmama kao i u pisanim dokumentima.

U gradu je porasla naranča,
gojila je Novkinja djevojka,
ljetom ju je vodom zal`jevala,
a zimi je svilom zagrtala.

*

Pile taj zapadni dio,
taj glavni simbol ulaza u grad
Znamenja starog je čast
tu pod kamenim mostom
gorkijeh naranača vlada hlad.

*

Pade lisak naranče
nasred čaše junačke!

Ukrasni vijenac od umjetnog cvijeća i lišća naranče (gìrlānda) stavljao se prvočesnicima na glavu. Narančini cvjetovi su se tradicionalno u dubrovačkom području nosili za određene prilike kao što su vjenčanje i vjeridba, takav vjenčić vješa se i na zid. Stablo naranče gajilo se kao ukras i vrijedna biljaka, nalazimo je gotovo u svim vrtovima dubrovačkih ljetnikovaca. U dvorcu Skočibuha kao i u Vicinom vrtu u Suđurđu na Šipanu, tu je uz zidove bio položen kanal za navodnjavanje, kako bi se u sušnom razdoblju godine moglo zalijevati najvrjednije vrtne kulture poput naranče i limuna, koje su obično uzgajane na tim zaštićenim obrubnim pojasima. U Gradu je nezamislivo jesti dubrovačku želatinu bez ljute naranče. Čuvene su dubrovačke torte sa narančama. Kora se upotrebljava za orancine i naribana u kolačima. Od naranče se kod nas rado čini marmelada i liker. Pravi poznavaoci običaja u Gradu i okolici uvijek će vam u svježe iscijeđeni sok od naranče kapnuti par kapi ruzoline i tek onda poslužiti.

* Đuro Ferić, Giorgio Ferrich (5 svibanj, 1739. - 1820) isusovac, generalni vikar u Republici Ragusa (Dubrovnik) i hrvatski pjesnik.
Kao pjesnik pripadao je ilirskom krugu u Ragusi (Dubrovnik). Njegova zbirka ilirskih basni, objavljeno je u Ragusa 1794. na latinskom *Fabulae ab Illyricis adagiis disumptae*, drugi sličan tekst, samo u rukopisu, ima naslov: *Adagia illirycae linguae fabulis explicata.* Neobjavljena zbirka njegovih pjesama je na latinskom: *Slavica Poematia Latine reddita.*
U drugom desetljeću 19. stoljeća, objavio je radove na hrvatskom jeziku. Ferić je napisao zbirku kratkih pjesama u slavu onih dubrovačkih pjesnika koji su pisali u ilirskom jeziku, kao što su Dominko Zlatarić 's prijevodom *Sofokla* i Ivan Gundulić s *Osmanom.*

Vidi: Dubrovačka torta od mjendula i naranača
Nadjevene naranče
Arancini (Orancini)
Liker od cvjetova lemuna i naranče

Stari naputak za kompot od naranči

Odaberite lijepe, krupnije naranče s debelom korom, a da nemaju crveno meso. Gornju kori skinite na ribežu ili oštrim nožićem tako da ostane donji dio kore. Cijele naranče blanširajte – prokuhajte u 4-5 voda da se izgubi gorčina, pazeći pri tome da ih ne prekuhate. Blanširane naranče stavite u posudu s hladnom vodom i ostavite ih tako preko noći. Sutradan ih izvadite, zamotajte u čisti platneni ubrus ili čistu kuhinjsku krpu da se upije voda. Nakon toga izrežite ih na jednake komade i stavite u staklenku. Prelijte pripremljenom šećernom otopinom; na 1 kg naranči uzmite 40 do 50 dag šećera i 0,5 l vode. Kuhajte tako dugo dok se na žlici, kojom miješate, ne počnu stvarati končići. Tada uspite i promiješajte sok 1 limuna.
Pasterizacija traje 20 minuta na 80 ºC.

Dva stara načina priprema slatkog od naranči

I način

Na 1 kg šećera uzmite 3 do 4 krupne naranče. Na ribežu skinite gornju koru pazeći da ostane donja. Tako pripremljene naranče prokuhajte u 4 do 5 voda pri čemu morate paziti da se ne prekuhaju. Stavite ih na čisti platneni ubrus da upije vodu iz njih i ostavite preko noći. Sutradan izrežite naranču na komade i pripremite šećernu otopinu od 1 kg šećera i čaše vode (2 dl), u nju spustite naranče, dodajte malo limuntosa (kristalni prah limunske kiseline) otopljenog u šalici vode i kuhajte dok otopina ne postane gusta. Skinite s vatre i kad se komadići naranče ohlade, ostavite pokriveno preko noći. Drugi dan stavite naranče u staklenke i povežite ih.

II. način

Odaberite 4 velike naranče debele kore žutoga mesa (ne crvenog mesa), skinite s njih koru, i cijele prokuhajte u 4 do 5 voda, dok dovoljno ne omekane. Prokuhane stavite u hladnu vodu i ostavite preko noći da izađe gorčina. Sutradan stavite naranče na platneni ubrus da upije vodu, izrežite ih na pravilne komade i stavite u pripremljenu otopinu od 1 kg šećera u čaše vode (2 dl) na 1 kg naranči (to je otprilike 4 naranče) u koju ste umiješali i sok 1 limuna (ili otopljeni limuntos prokuhan u malo vode). Tijekom kuhanja u otopini uklanjajte pjenu koja se pojavljuje na površini i koštice (sjemenke) koje su ispale i komadića naranči. Kad je slatko skuhano, maknite posudu s vatre, pokrijte vlažnom krpom i ostavite da prenoći. Sutradan napunite staklenke i povežite.

Sok od naranče

Dobro oprane naranče ogulite, odijelite na kriške i procijedite. U sok dodajte koru i zagrijte na 60-70 ºC. Na toj temperaturi ostavite 6 do 10 minuta, ali pazite da ne zavre. Procijedite kroz dvostruku gazu, nalijte u boce i pasterizirajte prema općim uputama.

Marmelada od naranče na tri stara načina

I način

Uzmite zrele plodove, ogulite koru, skinite bijelo dio ispod kore, žilice i sjemenke. Meso naranče kuhate u malo vode i propasirajte. Jedan dio kore također kuhajte i dobivenu kašu uspite kaši od mesa.. Cijeloj količini dodajte šećer (na 1kg kaše – 1kg šećera) i kuhajte do potrebne gustoće. Kuhanje traje 10 do 12 minuta.

II. način

Ogulite i izrežite naranče na kolutiće, jedan manji dio, neočišćenih, stavite u vodu, i držite dan i noć. Izrežite i taj dio na kolutiće, pomiješajte sve zajedno, dodajte 1 kg šećera na 1 kg naranči i kuhajte. Marmelada je ugodno gorkasta.

III. način

Dva dijela kaše od naranče pomiješajte s jednim dijelom kaše od jabuka i na 1 kg kaše dodajte 1,340 kg šećera, Kuhajte do potrebne gustoće.

Ušećerena kora naranče

Operite 1 kg naranči pa im koru ogulite tako da uz žuti sloj zahvaćate i tanki. Narežite na rezance i pristavite u 1 l hladne vode. Kad provri, kuhajte 2 minute. Odlijte vodu i prelijte hladnu pa opet kuhajte 2 minute. To ponavljajte 4-5 puta da ublažite gorčinu. Pristavite s 50 dag šećera i kuhajte pola sata. Ušećerene kore možete umočiti u čokoladnu ocaklinu, i dodavati u mnoge slastice kao začin i sastojak.

OGROZD

Domovina ogrozda ili trnovitog ribizla je Europa. Prozirni i privlačni plod ogrozda izazov je za sve koji uživaju u okusima i mirisima raznog voća. To je trajni grm visine i do 1,5 m visine, s okruglastim izrezanim listovima i trnovitim granama. Žutozeleni malobrojni cvjetovi tvore viseće grozdove. Plod, slatkastokiselog okusa, je jajastog oblika, sočan, dlakav i zelene boje, a može biti i žute ili crvene boje. Raste među grmljem , u šikarama i svijetlim šumama, po strmim sunčanim terenima. Rado se uzgaja u vrtovima.
Od ploda se rade sokovi, vina, džemovi i marmelade.

Sok od ogrozda

1 kg zrelih plodova dobro operite, zgnječite i stisnite kroz pasirku ili lanenu krpu. Dobiveni sok ulijte u tamne boce i zatvorite. Ako želite da sok traje duže u njega stavite 1-2 klinčića i sok 1 limuna. Po želji možete dodati i med, kao što su to radili naši stari.

Pekmez od ogrozda

Jagode ogrozda prokuhajte, pasirajte i kaši dodajte 50 dag šećera na 1 kg kaše. Kuhajte dok se ne zgusne.

Marmelada od ogrozda

Sastojci: 1 kg ogrozda, 1 kg šećera, 1-2 limuna (ili limuntos)

Propasirajte smjesu ogrozda pomiješanu sa šećerom i stavite kuhati na laganu vatru. Kuhajte dok ne dobijete željenu gustoću. Pri kraju dodajte sok limuna ili vrećicu limuntosa.

Džem od ogrozda

Priprema se ne razlikuje mnogo od pripreme marmelade. Plodove kuhajte cijele ili razrezane. Kvalitetni džem dobiti će te od ne prezrelog voća (plodova i dok ima lijepu boju). Količina šećera ovisi o količini šećera u plodovima i kreće se od ½ kg do 1 kg šećera na 1 kg plodova. Tijekom kuhanja ne miješajte a vrijeme kuhanje je isto kao i kod marmelade. Džem pohranite u sterilizirane staklenke i hermetički zatvorite.

OPUNCIJA

Drugi naziv*: indijska smokva, gospina pogača, žabica, svekrvin jezik.*

Grmoliki kaktus visok 1.3 m. Članci stabljike eliptični, plosnati i mesnati, i mogu biti do 50 cm dugi. Cvjetovi su svijetložuti 6-7 cm široki s brojnim laticama. Razvijaju se uz gornji rub ogranka od svibnja do lipnja. U jesen sazrijevaju kao jaje veliki, sočni, crveni žućkasti ili ljubičasti plodovi.

Kod nas se udomaćio na području jadranske obale na otvorenim sunčanim mjestima, na stijenama i liticama. Otporan je na posolicu a izbjegava položaje izložene jakoj buri.

Zreli plodovi imaju ukusno, sočno i slatko meso, Mogu se konzumirati i sirovi. Plodovi se prerađuju u džem i marmeladu. Ponegdje se cvjetovi priređuju kao šparoge.

Marmelada od opuncije

Sastojci: 1 kg zrelih plodova opuncije, 3 veće jabuke, 1 kg šećera za ukuhavanje.

U rukavicama pod tekućom vodom ostružite nožem velike i male bodlje s opuncije. Ogulite ih i razrežite na veće komade. Stavite ih u lonac s očišćenim, razrezanim ali ne i oguljenim jabukama (radi pektina) i kuhajte bez šećera, na blagoj vatri, dok sve ne omekša. Smjesu procijedite u velikoj cjediljki pomoću kuhače (*kacjole, šeflje*) jer plodovi opuncije imaju koštice unutar ploda. Ohladite smjesu i u omjeru 1:1 dodajte šećer za ukuhavanje. Kuhajte dok se smjesa ne dobije željenu gustoću. Vruću marmelada ulijte u dobro oprane i alkoholom isprane staklenke. Zatvorite ih još vruće. Marmelada okusom podsjeća na marmeladu od šipka.

Marmelada od opuncije i dunje

Sastojci: 60 dag prešanih pulpe zrelih plodova opuncija, 40 dag kuhanih dunja, 1 kg šećera, 1 paketić učvršćivača Dr. Oetker Džemfix Classic 1:1.

Oprane zrele, tamnoljubičaste plodove opuncije kratko skuhati s malo vode u ekspres-loncu, odstraniti sjemenke, a zatim pasirajte u mikseru ili sameljite u stroju za mljevenje mesa. Dunjama odstraniti sjemenke, isjeci ih na četvrtine i kratko skuhati u malo vode. Zgnječite ih. Odvagnuti 60 dag opuncija i 40 dag dunja. Usitnjenom voću dodati šećer i Džemfix Classic te smjesu zagrijte na jakoj vatri uz stalno miješanje do vrenja. Neka vrije najmanje 3 minute. Skinite sa štednjaka, odstraniti pjenu i uliti u zagrijane staklenke. Staklenke zatvoriti, okrenuti naopako i ostaviti na poklopcima 5 minuta.

ORASI

Orah je oduvijek krasio naša domaćinstva ili u dvoru (dvorištu) ili voću. Lišće oraha zbog svog jedinstvenog mirisa tjera insekte i kukce, od zrelih plodova pekle su se orehnjače ili koristili za kolače, a zeleni plodovi koristili su se za pripravljanje orahovca.

Svaka kuća je nudila svoju verziju orahovca iako se na njemu štedjelo budući se smatrao lijekom za želučane probleme i za jačanje tijela. Za ljekoviti orahovac se zeleni orasi narezani na četvrtine stavljaju u rakiju jabukovaču (najbolja je prepečenica jabukovače), ne smiju se izlagati direktnom suncu jer gube ljekovita svojstva.

Nezreli plod oraha kojem se još nije oblikovala jezgra, najbogatiji je prirodni izvor C vitamina. Zimnica pripremljena od ovih plodova pravi je eliksir za zimske dane. Unatoč visoke temperature na kojoj se pripremaju, u krajnjem proizvodu ostanu još uvijek značajne količine vitamina. Uz pekmez od šipka, koji se priprema u mnogim našim krajevima, pa čak i onaj tvornički, poneke domaćice još uvijek i danas pripremaju slatko od oraha.

Zeleni orasi

Dva stara načina pripreme kompota

I. način

Orasi ne trebaju biti krupni, ali im jezgra i vanjska ovojnica mora biti mekana, kako bi se mogla lako nabosti. Takvi su plodovi na drvetu od kraja lipnja do polovice srpnja. Nabodite ih trnom ili zašiljenim tvrdim drvetom na više mjesta i stavite u hladnu vodu. Držite ih u vodi dok sasvim ne pocrne. Vodu svakog dana mijenjajte jednom ili dvaput. To traje otprilike 14 dana. Pripremite otopinu od 75 dag šećera i 1 l vode, i u njoj kuhajte orahe s prekidima 24 sata. Nakon toga stavite sve u staklenke, dodajte malo klinčića, ne tucana cimeta i pasterizirajte 20 minuta.

II. način

Orasima odstranite vrh i donji dio, izbodite ih na nekoliko mjesta i odmah stavite u hladnu vodu da izgube svoju gorčinu. U vodi, koju treba mijenjati dvaput dnevno, držite ih osam (8) dana. Nakon toga stavite ih u ključalu vodu, dodajte malo soli i kuhajte dok dovoljno ne omekane. Vodu odlijte a orahe stavite u hladnu vodu. Ohlađene izvadite i stavite u odgovarajuću posudu i prelijte napola ohlađenom (malo više nego mlačnom) otopinom od 1 kg šećera i 1 čaše (2 dl) vode na 1 kg oraha, dodajte malo klinčića i koricu cimeta. Ostavite tako sve preko noći. Sutradan ocijedite šećernu otopinu, prokuhajte je (tijekom kuhanja skidajte pjenu koja će se pojaviti), i napola ohlađenom prelijte orahe. Orahe ostavite preko noći. Sutradan, odlijte otopinu, prokuhajte još jednom i kad se malo ohladi u nju stavite orahe, prokuhajte s prekidima nekoliko puta. Još vruće orahe stavite u staklenke i prelijte ih otopinom iz koje ste izvadili klinčiće i cimet. Pasterizirajte 25 do 30 minuta, na 85 ºC.

Slatko od zelenih oraha na dva stara načina

I način

Orasi moraju biti glatki, jednake veličine, da nisu krupni, ni obrani s drveta čiji su plodovi koštunjičavi, da imaju meku jezgru, da im je ovojnica mekana kako bi je mogli lako nabosti. Sa svakog ploda odrežite po malo od vrha i svaki probodite pletaćom iglom, prelijte jačim lugom, pristavite na vatru i kuhajte, nakon što prvi put proključa, čitav sat. Nakon toga procijedite lug kroz sito, orahe prelijte drugim lugom, kuhajte do prvog ključa, ocijedite i sada kuhajte u čistoj vodi još četiri puta (4). Pazite da u vodi kuhate samo do prvog ključa (kad prvi put provri). Kuhane orahe stavite u hladnu vodu, svaki dobro istrljajte krpom da skinete tanku kožicu i isperite 4 do 5 puta hladnom vodom. Na svaki kilogram kuhanih oraha uzmite po 25 dag šećera i dodajte još toliko vode da orasi budu pokrivenu vodom (da ogreznu). U šećernoj otopini skuhajte orahe da omekane (otprilike 15 minuta), maknite s vatre i ostavite preko noći. Orahe izvadite, isperite 3 do 4 puta i izmjerite težinu. Na svaki kilogram oraha uzmite 1,5 kg šećera, dodajte 0,5 l vode, uspite orahe i kuhajte 1 sat. Nakon tog vremena na žlici bi se trebala hvatati kožica, kao i oblikovati u kapljice, kad je stavite na tanjurić. Iscijedite u šećernu otopinu sok 1 limuna ili u vodi rastopite limuntosa, i u isto vrijeme dodajte usitnjenu ¼ šipke vanilije i kuhajte još 2 minute. Posudu maknite s vatre i iz vrele otopine izvadite orahe i stavljajte ih u zagrijane staklenke. Kroz čisto platno procijedite šećernu otopinu i ulijte je orasima.

II način

Obradite orahe kao pod I. način i kuhajte na umjerenoj vatri pri čemu morate mijenjati nekoliko voda, dok god izlazi žuta voda. To traje nekoliko dana. Kad orasi potpuno omekane, probodite ih pletaćom iglom na 2 do 3 mjesta i ostavite da preko noći u slaboj šećernoj otopini. Drugi dan na 1 kg oraha uzmite 2 kilograma šećera i 0,5 l vode. Ukuhajte do pola šećernu otopinu, dodajte orahe, 2 limuna izrezane na ploške (kolute) i malo limuntosa, jednu šipku vanilije (u platnenoj vrećici) i kuhajte. Kad je otopina dovoljno kuhana, maknite s vatre, pokrijte s vlažnim platnenim ubrusom i ostavite preko noći. Sutradan napunite staklenke i povežite.

III. način

Orahe pripremite kao na I. način, kuhajte da skinete kožicu i kuhajte u 10 do 15 voda, tj. čim voda proključa promijenite je novom čistom hladnom vodom i kuhajte ponovo. Tako radite dok orasi ne omekane i ne izvuče se sva gorčina („žuta voda“), nakon toga držite ih u lugu 15 minuta i isperite. Na svaki kilogram oraha uzmite 1,5 do 2 kg šećera, 0,5 l vode i kuhajte orahe u šećernoj otopini. Prije nego što je gotovo, iscijedite sok 3 limuna. Kad se sve ohladi u staklenku prvo stavite orahe i na njih prelijte šećernu otopinu.

Ukuhani zeleni orasi na stari način

Orahe uberite u prvoj polovini lipnja, jer im je tada ovojnica (klapina) mekana i može se lako nabosti iglom ili vilicom. Izbodite orahe pletaćom iglom na više mjesta a na 2 do 3 mjesta i skroz, stavite ih u hladnu vodu i držite u njoj 10 dana, mijenjajući vodu svakog dana po dva puta. Uvijek moraju biti pod vodom. Nakon toga ogulite ih, tj. skinite zeleni dio i u malo posoljenoj vodi kuhajte dok toliko ne omekane da kroz njih igla može lako prolaziti. Izvadite ih iz vode, stavite hladnu vodu i osušite u situ. Pripremite šećernu otopinu od šećera težine oraha i 0,5 l vode, kad je otopina gotova stavite orahe i kuhajte dok dobro ne omekane. Skinite s vatre, ohlađene orahe stavite u staklenku i prelijte otopinom. Ako se nakon 2 do 3 dana primijeti da je otopina rijetka, odlijte je, ponovo ukuhajte (zagustite) i prelijte orahe. Prilikom prekuhavanje možete dodati koricu cimeta i malo vanilije.

Džem d zelenih oraha

Sastoci: zeleni orasi, šećera onoliko koliko teže orasi, 1 šipka vanilije, sok 1 limuna.

Zelen orahe ogulite, pažljivo im skinite gornju gorkastu koru, prelijte kipućom vodom i kuhaje 2 sata. Posuda mora biti dovoljno velika da orasi slobodno plivaju. Kuhane orahe izvadie šupljom žlicom, izvažite i istu količinu šećera dodajte vodi u kojoj su se kuhali. Sirup kuhajt pola sata, dodajte vaniliju, sok limuna i na kraju orahe. Kuhajte još oko pola sata da se sve zusne. Stavite u zagrijane staklenke i zatvorite kad se ohladi.

Orahovica

Sastojci: 20-25 oraha, 25 dag šećere, na 1 l rakije od grožđa ili 2,5 dl špirita (dobiva se al. vrenjem od voćnih sokova i koristio se za pojačavanje jačine alkohola u željenim pićima), pola šipke vanilije, komadić korijena cimeta, 6-8 klinčića.

Polovicom lipnja uberite zelene orahe. Na 1 l rakije uzmite 20-25 oraha (*dobro se stuku kamenom o kamen*; već se po tome vidi da je naputak star), stavite u bocu (staklenku) i pospite s 25 dag šećera. Pokrijte i ostavite na suncu 2-3 dana, dok pocrne. Nalijte 1 l rakije (najbolje domaće rakije), 2,5 dl špirita, pola šipke vanilije, komadić korijena cimeta, 6-8 klinčića, dobro zatvorite i ostavite na toplom mjestu 40 dana (na suncu). Procijedite, pretočite u drugu bocu, zatvorite i spremite.

Preostale, procijeđene, orahe prelijte sa 1 l dobrog bijelog vina, ostavite 30 dana da dozrijevaju, procijedite i dobiti ćete također izvrsno piće.

„Stari“ dobri poznavaoci pripremanja domaće orahovice savjetuju da što duže stoje na suncu (dok drugi smatraju da mora biti u tamnoj prostoriji tj. ne na svijetlu, radi toga je potrebno staklenku staviti u crnu najlon vrećicu, kako bi se fermentacija odvijala bez svijetla), da će biti bolja, okus će biti intenzivniji a boja tamnija. Ukoliko vam nije dovoljno slatka, možete naknadno pripremiti šećerni sirup: pola kilograma šećera prokuhajte u pola litre vode i ohlađen ulijte u gotovu orahovicu, ako više volite manje aromatičan orahovac, zelene plodove oraha probušite na nekoliko mjesta umjesto da ih režete. Umjesto šećera možete koristiti med koji će u mnogome dati još bolji okus orahovici

Najbolje je sve gore navedene sastojke staviti u staklenu bocu širokog grla koju zatvorite prozirnom folijom, tako će biti lakše promiješati sastojke.

Orahovica se pripravljaa na dan Sv. Antuna

Sv. Antun Padovanski (Lisabon, 1195. - Arcella kod Padove, 13. lipnja 1231.) Kršćanski svetac. Spomendan mu je 13. lipnja.

Orasi za orahovicu moraju se ubrati 13. lipnja, na blagdan Sv. Ante Padovanskog. Upotrebljavaju se zeleni orasi koji se, svaki pojedinačno, prije maceracije, tj. potapanja, izbode vilicom desetak puta.

Na litru lozovače dodajte 9 oraha (6 dag), šaku šećera (18 dag) i 7-8 prepršenih zrna kave (po želji radi tamne boje; umjesto prženih zrnca kave možete staviti ½ žličice mljevene kave (5 zrnca - ½ žličice mljevene kave). Sve zajedno drži se na suncu 90 dana. Nakon toga procijedite, sadržaj uklonite, a orahovicu pretočite u bocu.

Camposampiero je mjesto dvadesetak kilometara udaljeno od današnjega centra Padove idući prema sjeveru, danas u svijetu poznata kao mjesto *sv. Antuna Padovanskoga*.

Nakon čuvene propovijedi za korizmu 1231. sveti Antun bio je u potpunosti iscrpljen. Da bi se oporavio, pošao je u okolicu Padove, na imanje grofa Tisa. zagovornika franjevačkoga pokreta. Imanje je obuhvaćalo obradivo zemljište, kao i dio šume koja se protezala sjeverno od njegove kuće. Na rubu šume nalazio se golemi orah široke krošnje. Kada ga je sveti Antun ugledao, bio je oduševljen. Fratri su u okolici imali skromno prebivalište, ali je naš svetac poželio imati kućicu na spomenutome orahu, gdje bi se mogao posvetiti molitvi i kontemplaciji za vrijeme ljetnih mjeseci. Tisu se ta zamisao svidjela. Osobno je radnicima pomogao sagraditi čvrstu podlogu među granama drveta na koju su postavili zidove i krov od vrbova šiblja. Slične su nastambe sagrađene na tlu za svečeve sudrugove. Ovdje je sveti Antun proveo svoje posljednje tjedne, "poput marljive pčelice", zabilježio je njegov životopisac, u molitvi i kontemplaciji. U malenoj kućici na drvetu činilo mu se kako se već približava nebu. Na istomu je mjestu kasnije sagrađena veoma lijepa kapelica čiji su zidovi ukrašeni freskama s prizorima iz svečeva života. U crkvici se nalazi i raspelo izrađeno iz drveta oraha sv. Antuna.

Sirup od oraha

Sastojci: 0,5 kg zelenih oraha, 1 l vode, 2 kg meda

Mlade zelene orahe operite, narežite na četvrtine i kuhajte 2 sata. Procijedite i dobivenu tekućinu pomiješajte s medom i ponovo kuhajte do gustoće sirupa.

Liker od oraha na dva stara načina

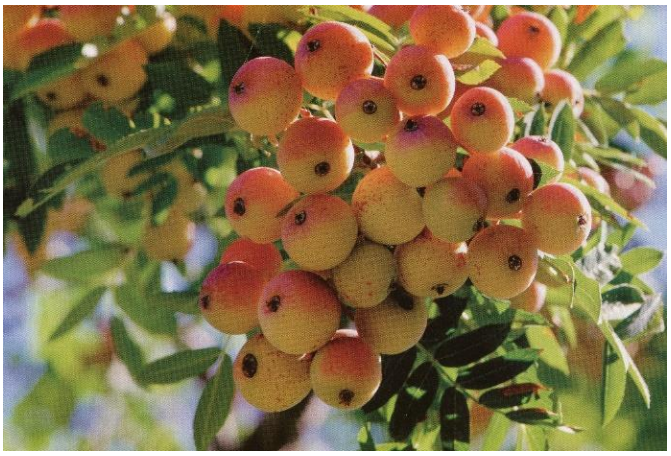
I. način

Koncem lipnja uberite 14-15 zelenih oraha, stucite ih, stavite u bocu širokog grla, prelijte 1 l najbolje rakije (ili na 1 kg zelenih oraha uzmite 2,5 l prepečenice), zatvorite i ostavite na suncu 14 dana. Procijedite, dobivenom soku dodajte na najtanje izrezanu koricu 2 naranče i šipku vanilije (ili 2 dag cimeta, 10 g klinčića). Opet ostavite 8 dana na suncu. Boce više puta protresite kako bi se sadržaj dobro izmiješao. U 2,5 dl vode prokuhajte 25 dag šećera (oberite pjenu tijekom kuhanja), nalijte u boce orasima, dobro zatvorite i ostavite da liker dozrijeva najmanje 90 dana (tri mjeseca).

II. način

Na 30 istučenih oraha na polovine, uzmite 2 g cimeta, 30 g klinčića, prelijte 1 l prepečenice (ili konjakom) i čuvajte nekoliko tjedana na mračnom mjestu. Procijedite, zasladite šećernom otopinom i razlijte u boce.

OSKORUŠE (oskorušnjak, skoruša, skruš)



Visoko drvo (10-15 metara) sa snažnom i širokom krošnjom. Listovi su neparno perasti, cvjetovi su bijeli, veliki i razvijaju se u svibnju. Plodovi su veći od lješnjaka, kruškoliki, žućkastosmeđi, a na strani koja je izložena suncu crveni. Drvo raste vrlo sporo i doživi i do 500 godina. Oskoruša raste u submediteranskom području, pojedinačno ili u manjim skupinama, i uzgajala se već u starom svijetu. Uživanje plodova bilo je rašireno od najstarijih vremena, što nam potvrđuje i Teofrast u 4. stoljeću prije Krista: „plodovi divlje oskoruše ugodnijeg su mirisa od pitome, iako nisu tako slatki i izdašni“. Oskoruša dozrijeva početkom rujna, i tek poslije dužeg stajanja i prvih mrazeva, kad sagnjiju, tj. kad ih „oprži prvi mraz“ plodovi postaju mekši, slatki i jestivi. Ta svojstva ploda sadr1ana su i u narodnoj pitalici za oskorušu:

Gorče od jeda, slađe od meda

Plodovi se jedu u svježem stanju, u obliku marmelade, ili se koriste kao dodatak kod proizvodnje jabukovače. Poznata je rakija - oskoruševica.

Osobito se uzgajala u vinorodnom kraju Vinodolu. Plodovi su se zimi skidali s ormara i grickali, ili se njihov plod dodavao vinu od jabuka da bi se poboljšao okus i povećala sposobnost čuvanja. Često se koristila za marmeladu ili umiješana u rakiju.

Marmelada od oskoruša

Zrele oskoruše operite i kuhajte u vrlo malo vode. Kad se raskaše pasirajte i još malo prokuhajte. Na 1 kg protisnutih oskoruša dodajte 10 - 15 dag šećera i kuhajte kao svaki drugi pekmez. Možete kuhati i bez šećera, ali tada trebaju biti tvrdo kuhane. Vrlo je ukusna marmelada ako se doda 2 kg zrelog, slatkog pasiranog grožđa.

Sušene oskoruše

Oskoruše se rijetko konzumiraju svježe a sušene se priređuju kao dodatak drugom voću u kompotima, marmeladama ili se od njih priprema vrlo ugodan - čaj. Uberite još zelene oskoruše, raspolovite ih i nanižite na konac. Konac rastegnite i sušite na suncu. Možete ih sušiti i u posudi za pečenje (pleh, lim) u otvorenoj pećnici na slaboj vatri. Poparene vrućom vodom zimi se dodaju drugom voću za kompot.

RABARBARA (raved, ravent, ruved)

Dekorativna zeljasta, grmolika trajnica koja dobro podnosi hladovinu, sadi se i u sjenovitim dijelovima vrta. Kao višegodišnja biljka može na istom mjestu proživjeti do dvadeset godina.

Koriste se mesnati dijelovi peteljke listova (kao vrlo ukusno povrće), koji znadu narasti do pola metra i široko do četiri centimetra. Peteljke se beru u proljeće, najčešće u travnju i svibnju. Okus im je ugodnokiselkast.

Džem od rabarbare

Sastojci: 1 kg rabarbare, 1,30 kg šećera, ½ žlice cimeta u prahu.

Peteljke rabarbara odstranite i narežite ih na kockice veličine 1 cm. Dodajte šećer i cimet, promiješajte i kuhajte 8 – 12 minuta da omekšaju. Gušći džem dobiti će te ako dodate kašu od jabuka.

„REZINE“ (rozine – suho grožđe, grožđice, cvebe, suvice, sušci, rezaćija; *njem.* Rosinen),

Marmelada od „rezina“ (grožđa)

Rezine na stari način

Nekad su se često pripremale, kao jedno od slatkog koje se koristilo u svakodnevnoj upotrebi.

Sastojci: 2 kg grožđa, 0,5 l vode, po 1 kg zrelih jabuka, krušaka, bresaka, šljiva, dunja i po želji višanja, 1 šipka vanilije, sok 1 limuna, šećera prema količini soka (na 1 l soka 75 dag šećera)

„Rezine“, se pripravljaju od zrelih bobica slatkog grožđa, bez peteljki, koje se prokuhaju u vodi dok grožđe omekša. Vodu procijedite kroz sito i vratite natrag u posudu. Grožđe propasirajte i dodajte vodi u posudu. Zrele jabuke, kruške, breskve i dunje ogulite, izvadite sjemenke i izrežite na kriške. Šljivama izvadite koštice i dodajte grožđu. Sve kuhajte. Kako je koje voće omekani (ne omekani svo voće istodobno) izvadite ga i odmah propasirajte i vratite ga natrag (ostalom voću u istoj posudi). Kad ste omekanili svo voće i propasirali dodajte vaniliju, sok limuna i šećera prema količini soka. Sve zajedno kuhajte neprestano miješajući i kidajuću pjenu s površine. Kad je marmelada kuhana, što se vidi po gustoći na dnu posude (kuhača ostavlja trag) ulijte u čiste staklenke i sve u malo zagrijanu pećnicu da se na površini napravi korica. Sutradan po površini stavite malo ruma i zatvorite pergament papirom (nekada se koristilo crijevo) i odložite ostaloj zimnici.

RIBIZLI

Tri stara načina pripreme kompota

I. način

Uzmite krupne ribizle bilo koje boje. Nakon što ste ih očistili, poperite ih, blanširajte i stavite u staklenke i prelite šećernom otopinom od 1 kg šećera i 1 l vode. Staklenke pasterizirajte 10 do 15 minuta na 75 ºC.

II. način

S krupnih sorti odstranite ili zadržite peteljke (po želji), blanširajte i stavite u staklenke, prelijte šećernom otopinom od 1 l vode i 7 dag šećera. Pasterizirajte 20 minuta na 75 ºC.

III. način

Priprema se na jednaki način kao i kompot od jagoda

Slatko od ribizla gotovi se kao i slatko od jagoda na V. način, samo se uzima na 1 kg soka 1,5 kg šećera.

Ukuhani bijeli ili crveni ribizli na stari načina

I način

Zrele ribizle (obje vrste podjednake količine) očistite i izvadite im sjeme. Šećernu otopinu pripremite od dva puta veće količine šećera (od crvenih ribizla tri puta više) i na svakih 50 dag šećera dodajte po pola čaše vode (1 dl). Otopinu pažljivo očistite bjelancem (potpuno čistu otopinu dobiti će te ako, tijekom kuhanja, dodate jedno ili više bjelanaca i dobro promiješate. Bjelanca će pokupiti svu nečistoću i izbaciti je u pjeni na površinu) i kad proključa dodajte u nju ribizle, posudu češće protresite i oberite pjenu. Kad su ribizli ukuhaju, maknite s vatre i kad se ohlade stavite u staklenke.

Ukuhani crni ribizli na stari način

Sa zrelih bobica uklonite peteljke i lisnate dijelove i zajedno sa sjemenkama kuhajte ih u otopini od 1 kg šećera i 2 čaše vode, računajući na svakih 50 dag ribizla. Kuhajte do ključanja nekoliko puta: tijekom kuhanja posudu samo protresite da ne bi zagorjeli. Ukuhane ohladite i napunite staklenke.

Sok od ribizla na tri stara načina

I. način

Cijeđenjem u preši istisnite 1 l soka i pomiješano s 50 dag šećera kuhajte u široj posudi oko 1 minutu. Oberite pjenu, kad se malo ohladi napunite boce i pasterizirajte oko 10 minuta, na 90 oC. Ovako možete pripremiti crvene, bijele i crne ribizle.

II. način

Samljevene ribizle stavite u pliću posudu i držite na suncu dna-dva, kad sjeme počne izlaziti na površinu, sok procijedite, prelijte u boce pa ih kao jagode na III. način, pasterizirajte 10 minuta.

III. način

Pripravlja se kao i sok od šumskih jagoda na III. način.

Sirup od ribizla na pet starih načina

I način

Bobice izgnječite, stavite u posudu s dobrim poklopcem i držite na hladnom mjestu 4 do 5 dana. Ocijedite sok, ostavite da se izbistri, odlijte ga i procijedite. Soku dodajte istu količinu šećera (1 l soka – 1 kg šećera), kuhajte sve dok se pojavljuje pjena, oberite je i ohlađeni sirup prelijte u boce. Boce zatvorite i odložite u vodoravnom položaju (kao vino).

II. način

Bobice izgnječite, sok procijedite i držite u hladnjaku 24 sata (nekad su držali u *ledarnici*). Soku dodajte istu količinu šećera (1 l soka – 1 kg šećera) i kuhajte sve dok se stvara pjena. Oberite pjenu. Ostavite da se izbistri i ohladi, oko 12 sati, i bistrim sirupom napunite boce.

III. način

Isto kao i sirup od šumskih jagoda.

IV. način

Uzmite 2 djela crvenih ribizla, 2 djela bijelih i 1 dio crnih, izgnječite i držite na hladnom mjestu 8 do 10 dana, nakon toga ocijedite i procijedite sok. Na svaku litru soka uzmite 1 do 2 kg šećera. Od soka uzmite toliko koliko je potrebno da se otopi šećer i kuhajte dok sve dok se pjena stvara na površini, čim prestane oberite pjenu. Dodajte i ostalu količinu soka, dobro izmiješajte i ohlađeni sirup prelijte u boce.

V. način

Uzmite na 1,5 kg ribizla, 0,5 kg crvenih malina i 0,5 kg višanja iz kojih izvadite koštice. Izgnječite, ocijedite sok i procijedite ga kroz platno. Ostavite na hladnom mjestu 3 do 4 dana. Sok još jednom procijedite, dodajte mu 1, 35 kg šećera i kuhajte sve dok se stvara pjena. Oberite je. Maknite posudu s vatre i kad se sirup ohladi prelijte ga u boce.

Drhtalica od ribizla na stari način

Od njih se drhtalica priprema vrlo lagano, jer u njima ima dovoljno pektina, zbog čega se dodaju voću koje je s njim oskudno, da se sok lakše zgusne (pretvori u žele, drhtalicu).
Iz bobica ocijedite sok prešanjem, da bi sve to olakšali dodajte malo prethodno prokuhane i ohlađene vode. Sok procijedite kroz platno, dodajte mu , na 1 l soka, 50 dag šećera i na jačoj vatri kuhajte kao i sok od jagoda, dok se sok dovoljno ne zgusne. Kad ste sokom napunili željene posude (staklene ili zemljane), odnesite ih na hladno mjesto da se što bolje stegnu.

Marmelada od ribizla na pet starih načina

I. način

Zrele očišćene crvene ili bijele ribizle prokuhajte, pasirajte, na 1kg kaše ribizla dodajte 50 dag šećera i kuhajte na jakoj vatri. Brižljivo miješajte i kad marmelada bude gotova napunite željene zagrijane posude dok je još vruća.

II. način

Zrele bobice očistite, izgnječite, pasirajte, pripremite uobičajenu šećernu otopinu od čaše vode (2 dl), 90 dag šećera na 1 kg kaše. Kašu uspite u šećernu otopinu i kuhajte do potrebne gustoće.

III. način

Uzmite 2 do 3 dijela kaše od ribizla, 1 dio kaše od jabuka i 3 do 4 dijela šećera, i ukuhajte koliko je potrebno.

IV. način

Ljetne slatke jabuke ogulite, odstranite tvrdinu sa sjemenkama, izrežite na komadiće, pasirajte i na 1 dio kaše dodajte 2 do 3 dijela kaše od ribizla, dodajte 1,5 kg šećera (npr., jedan dio = 1 kg to je ukupno 3 dijela = 3 kg = 1,5 kg šećera) i ukuhajte do potrebne gustoće. Marmelada je lijepe boje, čvrstine i nadasve okusa.

V. način

Zrele crne ribizle, očišćene i oprane stavite u sito da se ocijede. Ne kuhajte niti pasirajte. Dodajte na 1 kg ribizla 50 dag šećera i ukuhajte koliko treba. Jak miris ribizla izgubi se tijekom kuhanja. Marmelada se najviše upotrebljava za jela od tijesta.

Džem od ribizla na stari način

Pripremite isto kao i džem od jagoda a šećera uzmite dva puta više.

Džem od crnog ribizla

Sastojci: 1 kg crnog ribizla, 1,20 kg šećera.

Ribizle operite, odstranite previše zrele ili natrule/trule (pokvarene) bobice, stavite ih u posudu, prelijte s 6 dl vode i kuhajte. Kad se bobice dignu na površinu (ne smiju se raspasti) izvadite ih šupljom žlicom, stavite u drugu posudu, dodajte šećer i ukuhajte.

Džem od crvenog i crnog ribizla

Sastojci: 1 kg pomiješanog ribizla, 1 kg šećera.

Ribizle operite i odstranite im peteljke. Skuhajte šećernu otopinu (sirup) od 2 dl vode i 20 dag šećera, uspite bobice i kuhajte sve dok se počnu raspadati. Dodajte preostali šećer i ukuhajte do kraja.

Ribizli i njegovo lišće u rakiji na stari način

Gotovi se od crvenih i crnih ribizla a i od lišća crnih ribizla.

Uzmite 4 l rakije, 2 l soka od crvenih ribizla i pomiješajte, dodajte 4 g cimeta i 2 g klinčića, ostavite da odleži mjesec dana. Dodajte šećernu otopinu od 2 kg šećera u malo vode, procijedite i napunite boce.

Na 1 kg crnih bobica ribizla (izmjerenih dok su cijele) uzmite 1 l što jače rakije, dodajte malo klinčića i cimeta, pomiješajte i ulijte u boce. Zatvorene boce čuvajte na hladnom i suhom mjestu nekoliko mjeseci. Procijedite i na svaku litru dodajte šećernu otopinu od 0,5 kg šećera i 3 čaše vode. Napunjene boce čuvajte do upotrebe. Što je nalivak stariji utoliko je bolji.

U lipnju uzmite lišće crnih ribizla, operite ga, izrežite, stavite u posudu (staklenku širokog grla), prelijte rakijom da lišće bude pokriveno i čuvajte tako 6 tjedana. Procijedite po želji zasladite i razlite u boce.

Liker od crvenih ribizli na stari način

Na 1 kg zrelih izmuljanih ribizla uzmite 75 dag šećera, malo klinčića, cimeta i ribane kore od dva limuna. To prelijte s 2 l prepečenice, napunite staklenku, zatvorite je i držite 6 tjedana. Procijedite kroz platno (ili gazu) i prelijte u boce.

Liker od crnih ribizli na dva stara načina

I. način

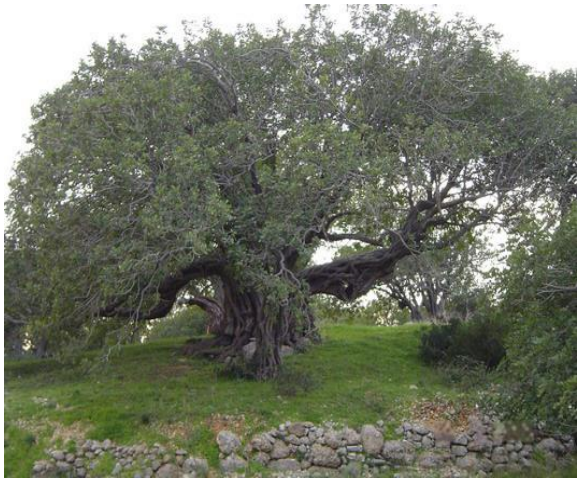
Napravite šećernu otopinu od 1 kg šećera u 2 l vode i prelijte 1,5 kg bobica, dodajte fino kosano lišće crnih ribizla (do 60 komada), ½ g klinčića, 1 g cimeta, 1,5 l prepečene komovice. Nakon 2 tjedna procijedite i prelijte u boce.

II. način

Kilogram bobica prelijte s 4 l prepečenice. Nakon 2 mjeseca procijedite, po želji zasladite (na 1 l tekućine dodajte 50 dag šećera) i prelijte u boce.

ROGAČ

Rogač (kaluber, karobe, korube, roščić, rožić, rožiček, slatka korica (at. Ceratonia siliqua).



Brašno od rogača

Rogačica

Vidi: DIVLJI PLODOVI ili *jela od rogača ili rogačica*

SMOKVE (fige)

Mediteransko voće iz porodice dudova. Sveto Pismo često spominje smokvu u slikama i u usporedbi s vinovom lozom, za smokvu se kaže: *najvećim dobrom života*. U klasičnoj Grčkoj vino i smokva postali su opća životna potreba. U vrijeme Rimskog carstva smokva je (svježa ili sušena) općenito zdrava hrana. U zemljama Sredozemlja smokva rodi dvaput, prvi urod sastoji se od prošlogodišnjeg cvata, od kojeg nepravi plodovi dozrijevaju u lipnju te se nazivaju „ljetne smokve“. One nisu podesne za sušenje, čak i prekomjerno uživanje (previše su mliječne) može izazvati povraćanje i proljev. „jesenske smokve“ koje se beru krajem kolovoza i u rujnu, jedu se već ubrane s drveta sasvim zrele ili suše.

Nekada su rubovi naših vinograda, zaklonjeni prostori ispod suhozidova i po škrapama bili zasađeni smokvama. Smokva je bila hraniteljica, prodajom njenih plodova zarađivalo se za preživljavanje, a suhe smokve često su bile jedina „spiza“ naših težaka tijekom posnih zimskih dana. Po obliku i broju poznato je između 20 i 30 domaćih sorti, „jednorotki“ i „dvorotki“. Najbolje su za sušenje: *zamorčica* koja najčešće počinje dozrijevati krajem kolovoza, odnosno prije jesenskih kiša; *bjelica, termenjača,* drugi rod *petrovače bijele*, također su dobre *šaragulja* i *zimnica*. Jednorotku *crnu smokvu* sorte *šaragulja*, na Korčuli nazivaju *crnicom,* u Dubrovniku i okolici *bružetkom*, raširena je po cijeloj Dalmaciji. Vrlo je sočna i slatkasta, dobra je za jelo i svježa.

Zbog narodnog vjerovanja da donose sreću, smokve su se sadile u atrijima gospodskih kuća duž cijele obale Dalmacije.

Suhe smokve namočene u vinjak (konjak) odlična su zamjena suhim šljivama u pašticadi.

Šteta je što se danas smokve ne jedu stalno ili češće, nego samo gotovo obredno za Badnjak, Uskrs, pučke fešte, te u nekim mjestima i krajevima, kao dobrodošlica, uz čašu rakije (lozovače ili travarice).

Sušenje smokava - biraju se samo potpuno zreli plodovi (naši stari kazali su da smokva za sušenje mora „klonuti“ na stablu), beru se sa drškom jer će se u protivnom početi brzo kvariti, raširе se na sušilo od lijese (napravljene od trske, šiblja ili šaša), tkaninu ili ravni kamen, tako da budu na suncu i zraku. Svaka smokva mora tako ležati da ne dodiruje drugu, svaki dan se okreću dok nisu potpuno suhe (za to treba 12-14 dana). Smokve je dobro prije sušenja

sumporitit, čime se sprečava vrenje tj. zakiseljavanje plodova, truljenje, pojava plijesni, a ni ličinke muha neće ih napadati. Kod sumporenja smokve treba okrenuti da im držak bude okrenut prema dolje, a „usta“ prema gore da iz njih ne bi istjecao slatki sok. Sušenje na zraku traje 4-5 dana, a plodove treba okretati i pomalo stiskati. Smokve su suhe kad ne sadrže više od 30 posto vlage. Presušene smokve su tvrde, krute i „ušećere“ se tj. šećer izlazi iz njih na površinu i kristalizira se. Sušenje u sušarama obavlja se na temperaturi od oko 65 ºC.

Na otocima se radi od smokava neka vrsta „konzerve“ i to tako da se plod stlači u čunjasti oblik. Tako stlačeno smokvino meso „mantala“ (*smokvin sir*) drži se dulje vrijeme, te se koristi kao dijetetik (za reguliranje probave). Za mantalu se uzimaju najljepše polusušene smokve i miješaju s ljuštenim bademima, lješnjacima, pistacijama, zrnima pinije, finim travama i mirodijama.

Od smokava se zbog velikog sadržaja šećera radi i rakija - smokovača. Nekada se radio i ocat; dobar po okusu i održivosti, hvalio ga je i rimski pisac o ratarstvu Kolumela (1 stoljeće poslije Krista). Od smokava radi se: sok, sirup i smokvino vino. Poznata smokvina kava (Karlsbader Kaffeegewürz) priređuje se prženjem i mljevenjem smokava, nakon što je odstranjen liko, uz pridodavanje 1-2 % $NaHCO_3$.

Grmuša, volić, „smokvin drozd“, je mala ptica koja se hrani i plodovima smokve, od kojih se jako ugoji. Ta ptica bila je poznata kod starih Rimljana radi odličnog okusa kao poslastica. Nazivali su je „avis Cypria“, jer se u slanoj vodi spremljena (u maloj bačvici) dopremala u Rim, najviše sa Cipra. Još nedugo su pravi sladokusci plaćali velike svote za tu ptičicu, tako da je Anthelme Brillat-Savarin pisao:

Kad bi ta ptica bila velika kao fazan, tada bi sigurno stajala, koliko jedno jutro zemlje

Uz maslinu i vinovu lozu smokva je jedno od stabala koje simbolizira izobilje. Prema rimskom vjerovanju pod smokvom su rođeni Romul i Rem.

Riječ - sikofant (grč. sykofántes) svoje postojanje nalazi se u riječi - sykon = smokva. Sikofanti, zvali su se oni koji bi koga radi zabranjena izvoza smokava iz Atike, tajno prijavili. Poslije se to ime preneslo i na one koji bi prokazivali i druge stvari; denuncijant, potkazivač, špijun, doušnik.

Uz maslinu, na našim otocima, primorju i Dalmaciji, smokva je izuzetno dekorativno drvo u vrtovima ispod čije zelene zavjese uživamo u ljetnim vrućinama, i jutarnjim i večernjim spizama.

U starim zapisima o životu i običajima, često se može naći: *cijeli dan sam kopa vinograd za pola kilograma sušenih smokava, šaku badema, malo crnog kruha i litru Babića.* To je bilo doba kad se nije znalo za povišeni tlak, kolesterol, tumore i zloćudne bolesti kao danas. Još i danas stari kažu: *„Ispod smokve, badema i loze pravila su se i rađala djeca“,* i to je bila jedina prava domaća trokomponenta Viagra, a za doručak najviše su voljeli: *malo prave travarice, bijelu kavu, bademe i orahe.*

Nekada je gotovo svako domaćinstvo u primorju i na otocima suhe smokve pomiješano s lovorovim lišćem spremalo u škrinje ili bi smokve nizali u vijence i spremali ih na hladno mjesto, kakao bi ih grickali u hladne zimske dane ili od njih pravili kolače. Težina vjenčića se zbog prodaje vagala na pola kilograma. Ne kaže se bez razloga da je na našim otocima i priobalju uz maslinu i vinovu lozu bila najvažnija voćka, te i danas gotovo da nema vrta ili maslinika u kojem nema pokoje stablo smokve.

Prve smokve u Americi zasadio je u drugoj polovici 19. stoljeća naš iseljenik Stjepan Mitrović – iz rodne Dalmacije dopremio je u Kaliforniju tisuću sadnica (o Dalmatincima koji su se u Kaliforniji istaknuli kao uspješni voćari i vinogradari pisao je Jack London u romanu „Mjesečeva dolina“)

Slatko od smokava na dva stara načina

prvi način

Odabranim zelenim smokvama skinite nožićem kožicu, prokuhajte u nekoliko voda da omekane i odložite ih u hladnu vodu. Na 1 kg smokava uzmite 2 kg šećera i toliko vode da šećer ogrezne (utone u vodu), kad je otopina napola gotova, dodajte smokve, iscijedite sok 1 limuna i 1 šipku vanilije. Kad su smokve ukuhane koliko treba, maknite posudu s vatre, pokrijte vlažnom krpom i ostavite preko noći. Sutradan napunite staklenke.

drugi način

Sastojci: 1,5 kg manjih zrelih smokava, 25 dag vapna, 4-5 l vode, 1,25 kg šećera,, sok 2 limuna, 1 šipka vanilije.

Smokvama ogulite gornju kožicu, stavite u duboku posudu i prelijte hladnom vapnenom vodom (25 dag vapna otopite u 4-5 l vode, ostavite da se do sutradan izbistri). Smokve držite pola sata u vapnenoj vodi, izvadite ih i dobro operite hladnom tekućom vodom. Ocijedite. Dok se smokve cijede napravite šećernu otopinu (od 1,25 dag šećera i 2 dl vode), koja mora biti gusta kao med. Smokve stavite u otopinu, uspite sok od 2 limuna i dodajte šipku vanilije. Kuhajte na jakoj vatri da sve postane gusto. Maknite sa štednjaka, oberite pjenu s površine, pokrijte vlažnim ubrusom i ostavite do sutradan da se ohladi. Uspite u čiste staklenke i povežite (zatvorite) i odložite ostaloj zimnici.

Zelene smokve

Zelene, ne prezrele smokve obrišite čistim mokrim ubrusom i stavite u posudu. Pospite šećerom (na 1 kg smokava 30 dag šećera), dodajte štapić vanilije i malo ribane limunove kore. Zalijte s malo vode ili pola čaše crnog vina i kuhajte na laganoj vatri 2 sata. Ostavite da se hladi do drugog dana. Ohlađeno stavite u staklenku, po vrhu polijte nekoliko žlica ruma ili rakije i zatvorite.

Pekmez od zrelih smokava

Smokvama ogulite kožu i kuhajte ih u malo vode, da ne zagore. Kuhajte oko 3 sata. Za 4 kg svježih smokava treba 60 dag šećera. Kuhane smokve pasirajte kroz fino sito, tako da ne prođe ni jedna sjemenka. Šećer prokuhajte sa čašom vode i dodajte mu pasirane smokve, neprestano miješajte i odstranite pjenu. Dodajte štapić vanilije, jedan limun izrezan na kolute i sve naglo prokuhajte 20 minuta. Prije nego što će te ukloniti s vatre dodajte 5 - 6 žlica ruma, dobro izmiješajte i vruće punite u staklenke.
Ovim pekmezom punite medenjake, koji će dobiti specifičan i fini okus.

Pekmez od zelenih smokava

Sastojci: 1 kg smokava, 0,5 kg šećera, 1 paketić vanilije.

Maleni još zelenim smokvama odrežite vrh i dobro ih oparite (ne treba ih guliti). Pripremite šećernu otopinu od šećera s čašom vode (2 dl), kad se počne zgušnjavati dodajte smokve i vaniliju. Smokve kuhajte sve dok se raspadnu.

Marmelada od smokava bez šećera

Ogulite 4 kg potpuno zrelih smokava, sameljite i kuhajte sa čašom vode. Neprestano miješajući da ne zagori. Nakon 2 sata kuhanja, u pećnici ispržite 2 kg badema (bajama) poškropljeno s malo vode. Nasjeckajte ih i dodajte u marmeladu s 2 nasjeckane kore limuna. Kad postane tako tvrdo da se više ne može miješati, marmelada je gotova. Punite vruće u zagrijane staklenke ili drvene kutije obložene pergament papirom.

Marmelada od smokava

Marmelada od smokava i krušaka

Marmelada od smokava

Ogulite koru na 4 kg smokava, dodajte vrlo malo vode i kuhajte 2 sata. Pasirajte kroz gusto sito, dodajte 50 dag šećera i kuhajte naglo oko 20 minuta. Pri kraju dodajte jedan limun izrezan na kolute i 2 - 3 žlice ruma. Vruće se puni u tople staklenke kao i svaka druga marmelada.

Marmelada od suhih smokava

U vrućoj vodi smočite 1 kg suhih smokava i 1 kg suhih šljiva, i ostavite preko noći. Drugi dan dobro operite, ocijedite i sve sameljite. Na svaki kilogram dodajte 10 dag šećera, a može i bez šećera, sve zajedno skuhajte. Gotovo i još vruće stavite u ugrijane staklenke, ostavite da se ohladi i zatvorite.
Umjesto šljiva možete upotrebiti jabuke i dodati ih smokvama.

Džem od smokava

Sastojci: 1 kg žutih velikih smokava, 20 dag šećera, 1 limun.

Ogulite smokve i prerežite na 2-3 komada. U malo vode skuhajte gust sirup (šećernu otopinu) i u njega stavite smokve. Kuhajte polagano. Kad su napola kuhane, dodajte sok od limuna. Kuhani džem uspite u manje zagrijane staklenke i ostavite da se ohladi do kraja, i zatvorite.

Džem od smokava

Sastojci: 80 dag smokava, 20 dag jabuka, 40 dag šećera, 1 dag limunske kiseline, 1 dl bijelog dalmatinskog vina, 1 mahuna vanilije.

Jabuke operite, ogulite, očistite i narežite na sitne kocke. Smokve operite (svježe ubrane ne perite) i krupno narežite. Zakipite zajedno i kuhajte 5 minuta. Dodajte uzdužno prorezanu vaniliju, vino, limunsku kiselinu i šećer. Kad provri, smanjite temperaturu na najniže i, miješajući, kuhajte 25 – 45 minuta (ovisno o ukusu). Spremite u staklenke.

Džem od smokava

Količina: 3 kg zrelih smokava, 90 dag šećera, 2 vanilin šećera, 3 naribane žlice korice od limuna i naranče, 2 žlice ruma.

Smokvama odstranite peteljku i dio kore, koliko najbolje možete. U veliki lonac od rostfraja stavite očišćene i na komadiće izrezane smokve (možete ih i samljeti u stroju za mljevenje mesa). Dodajte šećer, vanilin šećer, koricu od naranče i limuna te rum. Kuhajte na laganoj vatri uz neprestano miješanje da ne zagori. Kuhajte otprilike dva do dva i pol sata, dok se smjesa ne zgusne. Džem je gotov kada je dovoljno gust, a još uvijek tečan i ulijte u ranije sterilizirane staklenke.

Džem od smokava s vinom

Sastojci: 1 kg smokava, 30 dag šećera, malo vanilije, 1 dl domaćeg crnog vina (dalmatinsko vino), nekoliko žlica ruma.

Smokve obrišite čistom krpom, stavite u lonac, pospite šećerom, dodajte vaniliju i zalijte vinom. Kuhajte na laganoj vatri oko dva sata. Ostavite da se dobro ohladi. Sutradan džem prelijte u staklenke i svakoj po površini smokava stavite malo ruma.

Salama od suhih smokava

Suhe smokve prelijte vrućom vodom, dobro ocijedite i sameljite na stroju za meso. Izribajte 1 limun i narančinu koru, ocijedite sok naranče, dodajte malo dobrog likera, 10 dag krupno rezanih oraha i 15 dag oguljenih, isprženih na sitno izrezanih bajama (badema). Od navedenih sastojaka zamijesite salamu, dobro povaljajte u kristal šećeru i ostavite 2 dana da se na zraku suši. Nakon toga dobro zamotajte u pergament papir i spremite na suho zračno mjesto. Režite na kolute i poslužite uz liker.

Vino od smokava I. način

Vino od svježih smokava ne ispadne baš dobro te ga se obično ne radi, no vino *od suhih smokava* spada u naše stare specijalitete.

Sastojci: 5 dag kvasca, 0,5 kg šećera, 0,5 kg izrezanih smokava, 1,5 l vode.

Kvasac, šećer i smokve prelijte vodom, i dobro izmiješajte. Stavite sve na štednjak i grijte oko 2 sata do vrenja. Skinite s vatre i ostavite da stoji 6 tjedana. Nakon toga sok procijedite kroz tanko platno, dodajte 0,5 kg šećera i 1,5 l vode. Sve dobro izmiješajte i ulijte u boce. Ne punite do vrha i tako spravljeni sok ostavite još 6 tjedana. Boce zatvorite i držite na hladnom mjestu.

Vino od smokava II. način

Sastojci: 10 kg suhih smokava, 100 l vode, 100-njak plodova brinje, 2 dag vinskog kvasca.

U plastičnu posudu namijenjene prehrambenim proizvodima stavite izrezane suhe smokve, vodu i vinski kvasac. Sve dobro promiješajte. Sve dobro zatvorite i ostavite oko mjesec dana da provrije. Ocijedite sadržaj od taloga i pretočite u boce, koje ste prethodno sterilizirali. Boce (sada već skoro vino od smokava) odležane dva mjeseca na hladnom mjestu, spremne su za upotrebu.
Nakon završenog vrenja dobro je kontrolirati postotak alkohola jer o tome ovisi kako dugo se boce (vino) mogu čuvati ili brzo potrošiti da se ne bi pokvarilo.

Smokve s rumom

Sastojci: 0,5 kg šećera, 2,5 dl vode, 1 kg svježih smokava.

Napravite šećernu otopinu od šećera i vode i u nju stavite neoguljene smokve s peteljkom. Ostavite na laganoj vatri kuhati 3 sata. Nakon toga prelijte u staklenku širokog grla i po površini nalijte čisti rum. Smočite rumom i pergament papir i duplim slojem povežite staklenku. Ostavite u smočnici do posluženja.

Smokov liker

Sastojci: 1 l domaće lozovače, 20 dag suhih smokava.

U staklenu bocu šireg grlića (najpogodniji je primorski bocun od 1,5 litre) stavite domaću lozovaču i u nju uspite prepolovljene suhe smokve. Sadržaj miješajte svakih pet dana. Nakon 2 mjeseca smokve izvadite kako ne bi preuzele sav alkohol. Smokov liker poslužuje se dobro rashlađen i uz krišku limuna.

ŠLJIVE

Osim za rakiju, pekmeze, kompote ...., šljiva (i sušena) se u nas koristi u pripremi 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.

A 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 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.

Za pripremu kompota od šljiva ima najviše naputaka, koji se spominju u starim knjigama, koje vam prenosimo, tj. četrnaest naputaka (recepta):

I način:

Lijepe, zlatnožute, nezrele plodove sorte mirabele (žutica; mirabelka; čije se meso pod pritiskom prsta ne ugiba), properite u hladnoj vodi, odstranite peteljke, obrišite čistom platnenom kuhinjskom krpom i stavite u staklenke. Moraju biti dobro zbijene, prelijte šećernom otopinom od 50 dag šećera i 1 l vode, i pasterizirajte na 85 ºC, 20 minuta.

II. način

Sortu mirabel, ali zrele i tvrde plodove ,prelijte u cjediljki hladnom vodom i jednu po jednu obrišite čistom platnenom kuhinjskom krpom, stavite u staklenke i zalijte pripremljenom šećernom otopinom: 75 dag šećera i 1 l vode. Staklenke povežite i stavite u posudu s hladnom vodom, pasterizirajte pazeći da šećerna otopina ne proključa. Kompot pripremljen na ovaj način dobije boju jantara i vrlo prijatnu aromu.

III. način

Sortu – renklode (*franc*. reineclaude, po kraljici Claude, ženi francuskog kralja Franje I. (15-16 st.) vrsta plemenite šljive; ringlov – ringlovka) zrele no još uvijek potvrđe plodove izbodite iglom do koštice i stavite u hladnu vodu, izvadite je i stavite u vrelu ali ne ključalu vodu i držite u njoj dok ne omekane. Kad omekane dignu se na površinu (npr. kao kuhane okruglice ili valjušci), posudu sa šljivama uklonite sa vatre i odložite do drugog dana. Sutradan ponovo stavite na vatru kuhajte u vreloj vodi (ne ključaloj) dok se dovoljno ne razmekšaju. Malo ohlađene stavite u pripremljenu šećernu otopinu od 75 dag šećera i 1 l vode, i ostavite u njoj preko noći. Idućeg dana odlijte otopinu, stavite je na vatru i kad proključa držite ja na vatri 10 minuta. Tijekom kuhanja odstranjujte pjenu. Kad se otopina malo ohladila u nju stavite šljive, vratite na vatru i čekajte dok otopina ne proključa. Posudu skinite s vatre, šljive vadite šupljom žlicom i stavljajte u zagrijane staklenke i prelijte ohlađenom šećernom otopinom. Kad se sve ohladi, staklenke povežite, stavite u hladnu vodu i malo prokuhajte da izađe zrak.

IV. način

Zrele šljive kao ringlov, mirabel ili požeškinja (požegača – Prunus insitita) izbodite iglom do koštice, spustite u vrelu vodu i držite dok ne omekane, izvadite ih i stavite u hladnu vodu. Izvadite na čistu platnenu krpu da se ocijede, stavite u staklenke i prelijte šećernom otopinom od 75 dag šećera u 1 l vode. Staklenke povežite i kuhajte u vodi dok ne proključa 1 do 15 minuta.

VI. način

Od šljiva požeškinja pripremite kompot kao pod V. način, samo je razlika u tome što njih nije potrebno guliti.

VII. način

Neoguljenim šljivama požeškinje ostavite peteljke, obrišite što bolje možete čistom krpom, stavite u staklenke, prelijte rashlađenom otopinom 50 dag šećera u 1 l dobrog vinskog octa (kvasine), dodajte cimet i klinčić, staklenke povežite, stavite u vodu i kad proključa, držite još 15 do 20 minuta.

VIII. način

Odabrane šljive požeškinje, properite, raspolovite, izvadite koštice, stavite u staklenke, dodajte 2 žlice tucanog šećera (nekad se prodavao u „glavama“ te ga je trebalo tucati - usitniti, danas uzmite kristal šećer) i pasterizirajte na 90 ºC, 20 minuta. Na ovaj način šljive mogu stajati i godinu dana a koriste se za pripremu okruglica sa šljivama („cvečknknedle“), kuhanje i drugo.

IX. način

Operite požeškinje, stavite u staklenke, dodajte malo cimeta, prelijte pripremljenom šećernom otopinom od 75 dag šećera i 1 l vode. Staklenke povežite, stavite u hladnu vodu i kuhajte (pasterizirajte) do prvog ključa, ostavite ih u vodi 20 do 30 minuta. Ovako pripravljen kompot vrlo je prijatnog okusa.

X. način

Kompot od požeškinja se priprema kao pod način broj IX., a razlika je u tome što se šljive zajedno s ljuskom raspolove i odstrani koštica.
Po starom običaju ovako pripremljeni kompot posluživao se uz pečenja i razne pite, naročito pite od mesa.

XI. način

Odabrane požeškinje stavite u sito, i spustite u vrelu vodu do 2 minute da se lakše ogule. Oguljene stavite u hladnu vodu, ostavite ih da se malo smežuraju, i tada preselite u staklenke. Prelijte pripremljenom šećernom otopinom od 75 dag šećera u 1 l vode, stavite u posudu s hladnom vodom i kuhajte 15 minuta da početka ključanja otopine.

XII. način

Lijepim krupnim požeškinjama ostavite peteljke, stavite ih u posudu, prelijte šećernom otopinom od 30 dag šećera i čaše (2 dl) dobrog vinskog octa (kvasine) i kuhajte dok šljive dovoljno ne omekane. Ostavite ih u posudi 6 do 7 dana. Ocijedite otopinu, prokuhajte ga kako bi odstranili pjenu, kad se ohladi prelijte preko šljiva koje ste u međuvremenu stavili u staklenke. Staklenke povežite i držite u vodi koju ste zagrijali da iz kompota izađe zrak.

XIII. način

Odabranim požeškinjama izvadite koštice, stavite u odgovarajuću posudu i prelijte pripremljenom otopinom šećera, od 3 dag šećera i čaše (2 dl) dobrog vinskog octa. Ostavite tako 24 sata. Ocijedite otopinu, dodajte joj koricu cimeta i klinčiće, i kuhajte dok ste odstranili svu pjenu (tijekom kuhanja se pojavljuje pjena na površini). Šljive stavite u otopinu i kuhajte dok ne omekane. Odlijte otopinu i procijedite je. Šljive stavite u staklenke, nalijte procijeđenu otopinu da u njoj ogrezne (sve šljive moraju biti u otopini), povežite, stavite u hladnu vodu i postepeno zagrijavajte, držite desetak minuta da izađe sav zrak.

XIV. način

Požeškinjama izvadite koštice, stavite u posudu, prelijte s toliko vode da u njoj ogrezne (budu prelivene), pristavite na vatru i ostavite da voda proključa. Šljive vadite šupljom žlicom u drugu posudu, u ostatak vode stavite na 1 kg šljiva 75 dag šećera i kuhajte dok se ne počnu stvarati končići na žlici kojom miješate. Napola ohlađenom otopinom prelijte šljive i ostavite do drugog dana. Sutradan šljive i otopinu zagrijavajte i kuhajte vrlo kratko vrijeme kad zavri. Izvadite šljive, otopinu prokuhajte i ohladite. Šljive stavite u staklenke, dodajte čašicu-dvije rakije od 15 do 20 gradi (šljivovice, ruma ili konjaka) prelijte otopinom i povežite staklenke. Ovako pripremljene šljive mogu se dugo održati, kažu da su što duže odstoje i ukusnije.

Kompot od svježih šljiva

Sastojci: za staklenku od 0,5 l napunjenu šljivama skuhajte sirup od 3 žlice šećera i 8 žlica vode.

Manje šljive možete samo oprati, oguliti i staviti u staklenke. Veće šljive raspolovite i izvadite im koštice. I njih ogulite. Prelijte ih vrućim sirupom i pasterizirajte 15-20 minuta.

Za pasteriziranje (prokuhavanje) potrebna vam je veća posuda, kojoj dno i stjenke obložite krpama ili novinama da izbjegnete dodir staklenke s vrućim metalom. Staklenke stavite u hladnu vodu koja je do polovine visine posude. Zagrijavajte i čim voda provri, računajte vrijeme pasterizacije. Staklenke izvadite tek kad se voda ohladila i dobro zatvorite.

Kompot od suhih šljiva

Sastojci: suhe šljive, cimet, klinčić, limunova kora, vino.

Operite šljive u toploj vodi, stavite ih kuhati u vruću vodu, dodajte im komadić cimeta, malo limunove kore, nekoliko klinčića i malo vina. Prema ukusu možete dodati i nešto šećera. Skuhane šljive stavite na hladno. Poslužite kao hladan kompot.

Kompot od šljiva bilo je uobičajeno poslužiti za poklade.

Slatko od šljiva na tri načina prema starim naputcima

I. način

Nepotpuno zrele šljive ogulite i pletaćom iglom istisnite iz njih košticu. Stavite u slabiji kreč (vapno) i držite 1 sat. Isperite u nekoliko voda i raširite po čistoj krpi da upije vodu. Na 1 kg šljiva uzmite 1,25 kg šećera i čašu vode (2 dl), skuhajte šećernu otopinu, stavite šljive u otopinu i kuhajte na jačoj vatri. Dodajte kolute od 1 limuna i pola šipke vanilije i platnenoj vrećici. Kad se otopina skuha koliko treba, maknite s vatre, pokrijte vlažnom krpom i ostavite preko noći. Sutradan napunite staklenke. Neki stavljaju u šljive po jezgru badema.

II. način

Kuha se kao i slatko od marelica po III. načinu, razlika je što se šljive trebaju izbijeliti sumporom ili sumpornom trakom i što treba dodati sok limuna.

III. način

Isto kao i slatko od marelica po IV. načinu.

Ukuhane šljive na stari način

Za ukuhavanje su najbolje šljive *renklode* i *mirabele*

Renklodama odrežite vrh i na svakoj na mjestu gdje je bila peteljka, iglom izvadite košticu. Mogu se pripremati i sa košticama, a može se zadržati i jedan dio peteljki, u tom slučaju šljive morate slagati u posudi u krug, tako, da peteljke budu u sredini jedna do druge. Sve šljive izbodite i u vodi prokuhajte dok ne omekane da im meso pod palcem, kad se lagano pritisnu, pod njim ugibaju. Šećernu otopinu napravite od 1 kg šećera i jedne i pol čaše vode na 1 kg šljiva (1 čaša = 2 dl). Ukuhajte do 1. stupnja (90 ºC). Prokuhane šljive stavite u sito da se voda ocijedi, prosušene stavite u šećernu otopinu i držite na toplom mjestu nekoliko sati, kako bi se šljive što više natopile otopinom (nekada se držalo na toplom na kraju štednjaka iznad spremnika s toplom vodom koji je bio kraj izlazne cijevi za dim). Nakon toga ponovo kuhajte do ključanja, maknite s vatre i ostavite preko noći. Sutradan odlijte otopinu, ukuhajte ga, prelijte šljive dok je još otopina topla i ostavite tako da odstoji nekoliko dana. Potom još jednom odlijte otopinu, ukuhajte je do 4 stupnja (80-85 ºC), dodajte šljive i kuhajte do ključanja. Kad se ohladi napunite staklenke.

Mirabele i ostale šljive gotove se na slijedeći način: otopinu napravite od 75 dag šećera i čaše vode na 1 kg šljiva. Očišćene šljive koje nisu potpuno zrele stavite u hladnu vodu i posudu pokrite. Izvadite jednu po jednu šljivu, nožićem je ogulite, izvadite košticu (ako je nećete zadržati) i stavite u hladnu vodu. Vodu ocijedite, stavite ih u drugu posudu (šljive) i prelijte svježom hladnom vodom, ostavite prenoći. Sutradan stavite u sito da se voda ocijedi i šljive posuše. Stavite ih u šećernu otopinu i kuhajte dok se pjena ne pojavi.

Mogu se ukuhati i zelene šljive, njih treba izbosti iglom na nekoliko mjesta do koštice, prokuhati dok ne omekane, i kad se tijekom kuhanja počnu dizati na površinu (poput okruglica), izvadite ih, ocijedite i stavite u hladnu vodu. Hladnu vodu malo zasladite i šljive držite u njoj

na hladnom mjestu oko 24 sata. Šljive dobro isperite svježom vodom, stavite ih u staklenke i zalijte gušćom šećernom otopinom pripremljenu od 1 kg šećera i 1 čaše vode (2 dl) na 50 dag šljiva. Nakon 24 sata ocijedite otopinu iz staklenki sa šljivama, prokuhajte do ključanja i njima ponovo zalijte šljive. Ovo ponovite još koji put na svaki put dodajte malo šećera da otopina ne postane rijetka. Pri zadnjem prokuhavanju otopine šljive zalijte dok je otopina na pola vruća.

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

Sirup od šljiva na dva stara načina

I. način

Iz renkloda, mirabela ili požeškinja, izvadite koštice, stavite ih u otopinu šećera (1 kg šljiva na 1 kg šećera i čaša vode (2 dl) koju ste dobro skuhali, ključala je više puta. Oberite pjenu i prelijte je u zemljanu posudu, nakon nekoliko sati ocijedite sirup i prelijte u boce.

II. način

Priprema se kao i sirup od malina.

Drhtalice od šljiva na stari način

Iz zrelih šljiva, naročito renkloda i mirabel, izvadite koštice, stavite u posudu, prelijte s toliko vode da se njome pokriju i kuhajte dok ne omekane. Stavite ih u cjedilo, ocijedite sok i dodajte mu, na svaku litru, po 50 dag šećera i malo soka ribizla, kuhajte na jakoj vatri što brže možete do potrebne gustoće. Tijekom kuhanja obirajte pjenu. Napunite zagrijane željene posude (zemljane ili staklene).

Pekmez od šljiva na stari način

Potpuno zrele šljive, kod kojih se kožica smežurala oko peteljki, dobro isperite, izvadite koštice i u odgovarajućoj posudi kuhajte dok se od njih ne napravi kaša. Kašu propasirajte da možete odstraniti kožice. Kašu vratite natrag u posudu i kuhajte dalje dok kuhača, kojom neprestano miješajte, dok kuhača ne bude mogla stajati u njoj – uspravno. Ukoliko zaboravite miješati samo nekoliko minuta, možete pokvariti cijeli trud – pekmez će vam zagorjeti. Tijekom kuhanja možete dodati i neki željeni začin, da pekmez bude ukusniji. Vrelim pekmezom napunite željene posude, zatvorite i čuvajte na hladnom suhom mjestu.

U slučaju da se pekmez počne kvariti, ponovo ga prekuhajte i dodajte malo šećera, to morate uraditi odmah čim to primijetite. Pokvareni dio – pljesnivi, odstranite žlicom ili kuhačom prije kuhanja.

U našim krajevima sa češkom manjinom, pekmez od šljiva kuhaju u besprijekorno očišćenim bakrenim kotlovima koji prije upotrebe namažu maslacem (putrom), da pekmez ne bi zagorio. Ubrane zrele šljive spremljene za kuhanje pekmeza dobro se isperu u nekoliko hladnih voda i ostave na „hrpi“ (gomili) nekoliko dana (što više to bolje, pazeći da ne pređu u alkoholno vrenje). Nakon što se šljive u kotlu dobro razmekšaju, dobivenu „čorbu“ procijede kroz rešeto (pomagalo od mrežaste ili rupičaste površine, oka tako velikih da ne propušta zrnje žitarica; nekada rađeno od slame, u okruglom okviru; služi za prosijavanje zrna i odvajanje od otpada) i nakon toga kuhaju kašu dok se ne svede na polovinu, jer je tada dovoljno gust.

Pekmez od šljiva

Sastojci: 5 kg šljiva.

Potpuno zrele i slatke šljive operite, povadite im koštice i kuhajte bez ikakvih dodataka da dobijete gustu i tamnu, gotovo crnu kašu. Kuhajte na umjerenoj vatri i često miješajte da ne zagore, a ruke zaštitite rukavicama, jer pekmez jako prska/šprica. Ako ga ne možete skuhati u jednom danu, nastavite kuhati drugog dana, jer pekmez je posve gotov tek kad kuhača u njemu stoji uspravno. Ohlađen pekmez stavite u staklenku, a gornju površinu izravnajte da bude glatka i pokrijte komadom celofana umočenog u rumu. Zatvorite staklenke.

Neke domaćice su pripravljale pekmez od šljiva kojima su ogulile kožicu.
Šljive su „pofurile“ (prelile kipućom vodom), ogulile i izvadile im koštice. Još topli pekmez su ulijevale u staklenke i zatvarale pergament papirom ili celofanom, dobro umočenim u rum.

Miješani pekmez (od šljiva i jabuka)

Uz malo dobre volje i umješnosti može se pripremiti vrlo ukusni pekmez od šljiva i jabuka, s tim da bi jabuke trebale biti malo kiselkaste.
Iz šljiva izvadite koštice, a jabuke izrežite na tanje ploščice i odstranite sjemenke. Ako prvi put pravite ovaj pekmez, krenite s manjom količinom: uzmite 2 kg šljiva, 1 kg jabuka i 70 dag šećera. Pripremljeno voće stavite u posudu srednje veličine, nalijte vodu i lagano kuhajte. Kada plodovi omekšaju propasirajte ih i nastavite lagano kuhati. Pri kuhanju na maloj jačoj vatri lagano dodavajte šećer i miješajte sve dok se pekmez ne skuha i postane gust.
Staklenke u koje se stavlja pekmez trebaju biti besprijekorno čiste i tople. Povežite ih celofanom i ostavite na hladnom i tamnom mjestu.

Pekmez od šljiva i dunja

Sastojci: 3 kg šljiva, 1 kg dunja, 2 kg šećera.

Šljive operite, očistite od koštica, stavite u veću posudu, pospite šećerom i kuhajte na srednje jakoj vatri. Za to vrijeme dunje operite, ogulite, očistite od sjemenki, izrežite na kriške i skuhajte. Ocijedite i dodajte šljivama. Zajedno kuhajte dok se ne zgusnu. Topli pekmez uspite u zagrijane staklenke i kad se ohlade povežite celofanom.

Marmelada od šljiva na osam starih načina

I. način

Lijepe, potpuno zrele šljive stavite u sito, držite ih pola minute u toploj vodi (blanširate) i odmah uronite u hladnu vodu. Ogulite i izvadite koštice. Kuhajte u odgovarajućoj posudi bez dodavanja vode i pri kraju kuhanja dodajte na 1 kg šljiva (bez koštica) 30 dag šećera i malo muškatnog oraščića (ili drugog željenog začina) i ukuhajte do potrebne gustoće.

II. način

Iz zrelih mirabel – šljiva izvadite koštice, pasirajte, na 1 kg kaše dodajte 30 do 40 dag šećera i kuhajte dok se kaša ne zgusne.

III. način

Zrele šljive kojima ste izvadili koštice, stavite u odgovarajuću posudu, prokuhajte, pasirajte i kašu kuhajte. Pred kraj umiješajte 40 dag šećera na 1 kg kaše.

IV. način

Šljive, kojima ste izvadili koštice, stavite u odgovarajuću posudu, pospite šećerom (na 1kg šljiva, 25 dag šećera), kuhajte i često miješajte. Kašu, kad se napola zgusne, pasirajte kako bi odstranili ljuske, i kuhajte dalje do potrebne gustoće. Tijekom kuhanja možete dodati malo limunove ili narančine korice, marmelada će imati još bolju aromu.

V. način

Zrele šljive stavite u sito, spustite sve zajedno u vrelu vodu i držite 1 minutu, izvadite ih, ogulite i izvadite koštice. Stavite u posudu i kuhajte i miješajte dok se šljive ne raskuhaju. Istovremeno skuhajte dvije naranče u vodi dok ne omekane, izvadite iz njih meso a koru izrežite na krupnije kriške. Kad se šljive raskuhaju (sada je to već kaša) dodajte im meso naranče i kore i kuhajte sve zajedno do potrebne gustoće. Marmeladu još vruću prelijte u željene posude i zatvorite ih tek drugi dan.

VI. način

Na svakih 5 kg šljiva dodajte 1 kg šećera i do 0,5 l najboljeg vinskog octa (kvasine) i sve zajedno ukuhajte.

VII. način

Šljive ogulite, izrežite na polovine, odstranite koštice i na 1 kg, tako pripremljenih šljiva umiješajte 50 dag sočnih krušaka, dodajte 25 dag šećera i kašu ukuhajte da se dovoljno zgusne.

VIII. način

Jeftiniju marmeladu, ali ipak dobru, pripremite će te na slijedeći način: uzmite 1,5 kg kaše od šljiva, 1 dio kaše od zrelih patlidana i istu količinu ili manju prema ukusu, šećera. Ukuhajte do potrebne gustoće.

Marmelada od šljiva s octom

Sastojci: 5 kg šljiva, 2 kg šećera, 0,5 l vinskog octa (kvasine), nekoliko klinčića, cimet u prahu, 2 dl ruma.

Šljive operite, očistite i sameljite. Od šećera i octa pripremite (skuhajte) šećernu otopinu, dodajte šljive i kuhajte sve dok se pekmez počne stvrdnjavati. Neprestano miješajte. U gust pekmez dodajte začine i rum, te još vruć prelijte u zagrijane staklenke.

Marmelada od šljiva

Sastojci: 3 kg šljiva, 1,25 dag šećera, korica cimeta.

Zrele i neoštećene šljive operite, izvadite im koštice i stavite u čistu „šerpu" da se u vlastitom soku kuhaju dok ne omekšaju. Šećer dodavajte postepeno. Tijekom kuhanja neprekidno miješajte, dodajte izdrobljenu koricu cimeta a možete dodati i „šoljicu" ruma radi bolje arome. Gotovu marmeladu „sipajte" u zagrijane „tegle", povežite celofanom i odložite u ostavu. Površinu možete posuti s malo konzervansa.

Marmelada od šljiva i jabuka

Sastojci: 2 kg šljiva, 1 kg jabuka, 70 dag šećera.

Za tu vrstu marmelade potrebni su zdravi plodovi šljiva i jabuka, s time da što bi jabuke trebale biti malo kiselkastog okusa. Iz šljiva izvadite koštice a jabuke izrežite na tanke kriške i odstranite sjemenke.
Jabuke i šljive stavite u veću posudu, nalijte vode i lagano kuhajte. Kad plodovi omekšaju propasirajte ih i nastavite lagano kuhati. Pri kuhanju na malo jačoj vatri treba lagano dodavati šećer i miješati sve dok se marmelada ne skuha i ne postane gusta. Staklenke u koje stavljate marmeladu trebaju biti besprijekorno čiste i tople. Povežite ih celofanom i ostavite na hladnom i tamnom mjestu.

Marmelada od šljiva, krušaka, bresaka i dunja

Sastojci: od svake vrsta voća potrebno je po 1 kg i ukupno 2 kg šećera.

Šljivama odstranite koštice, a ostale plodove dobro operite, izrežite na kriške i odstranite sjemenke. Dunje treba oguliti. U veću posudu stavite sve plodove, nalijte hladnu vodu i lagano kuhajte. Za kuhanja uz miješanje dodavajte šećer i kuhajte sve dok masa ne postane gusta. Gotovu marmeladu uspite u čiste i tople staklenke, zatvorite celofanom i ostavite na hladnom i tamnom mjestu.

Džem od šljiva

Sastojci: 1 kg šljiva, 70 dag šećera.

Šljive operite i izvadite im koštice, kuhajte sa 2 dl vode da omekšaju. Šećer popržite („špinani šećer" - poprženi šećer dok ne posmeđi; tada se rasteže u tanke paučinaste niti) i dodajte ga šljivama i kuhajte još 5-10 minuta.

Džem od šljiva i bresaka

Sastojci: 2 kg šljiva, 2 kg bresaka, 2 kg šećera.

Voće operite, ocijedite, očistite od koštica i složite u veću posudu, svaki red pospite šećerom. Prvo kuhajte na srednjoj vatri do voće pusti sok. Ako treba dodajte čašu vode. Tada vatru pojačajte i uz miješanje džem kuhajte 40 minuta. Topa džem uspite u zagrijane staklenke i kad se ohlade povežite celofanom.

Sir od šljiva

Šljivama izvadite koštice, raskuhajte ih u malo vode i pasirajte. Na 1 kg kaše uzmite 0,5 kg šećera i kuhajte, uz neprestano miješanje, dok žlica u kaši stoji uspravno. Još vruće stavite u kalup i osušite u pećnici da se stegne.

Šljive u rakiji na stari način

Gotovi se na isti način kao i od bresaka, samo se uzima manje šećera. Osobito je dobar nalivak od sorti *renkloda* i *mirabela*.

Šljive u vinu

Sastojci: 3 kg šljiva, 1,5 kg šećera, 2 l bijelog vina.

Opranim šljivama napunite (do pola) veće „tegle". Svaki red šljiva pospite šećerom i na kraju prelite vinom toliko da ogreznu. Ostavite da stoji oko jedan sat, odlite vino, zagrijte ga i ponovo prelijte šljive. Postupak ponovite tri puta u toku tri tjedna. U slučaju da vino kuhanjem ispari, dolijte novo, jer šljive treba da ogreznu u vinu. Treći dan „tegle" povežite duplim celofanom.

Ukuhane šljive za kolače

Sastojci: malo manje od 4 kg šljiva (za jednu staklenku malo manje od 1 kg), 30 dag šećera.

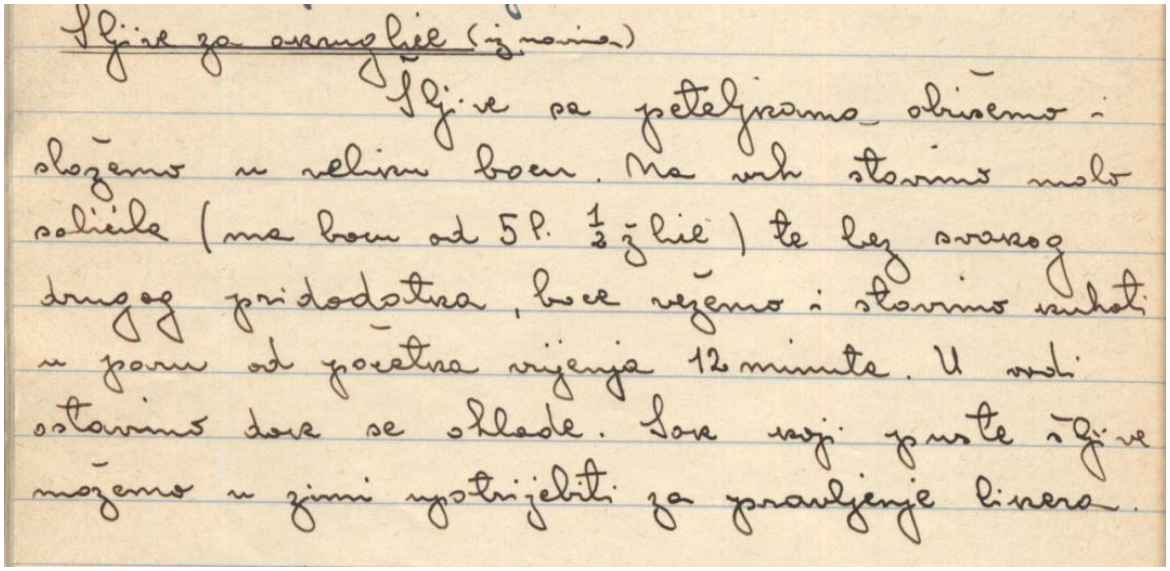
Jednu po jednu dobro opranu šljivu obrišite krpom, raspolovite je i izvadite košticu. Slažite ih u staklenku oblom stranom prema gore i prelijte prokuhanim i rashlađenim šećernim sirupom (skuhajte šećer u litri vode). Pasterizirajte 30 minuta, ali nemojte dopustiti da kuhaju naglo.

Ukuhane šljive za okruglice

Sastojci: na staklenku od 0,5 l napunjenu šljivama stavite 1/2 žlice šećera i malo konzervansa.

Šljive operite i dokraja osušite. U staklenku stavite šećer i konzervans, na to slažite šljive. Staklenke zatvorite i pasterizirajte 5 minuta. Ostavite ih u vodi još 15 minuta, a onda ih izvadite i spremite.
Nekad su to radili sa salicilom:
Obrisane šljive s peteljkama slagali su u staklenke, posuli salicilom (na staklenku od 5 l stavili su ½ žlice) te bez ikakvih drugih dodataka boce zatvorili i kuhali u vodi 12 minuta (stavili su u hladnu vodu i grijali je, kuhanje se računa od prvog vrenja). U vodi su staklenke ostale sve dok se nisu ohladile. Sok koje su šljive pustile može se koristiti za pravljenje likera, nakon što se šljive potroše.

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.



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.*

Povjesničari gastronomije kažu da su jelo - okruglice od šljiva - cvečkenknedli (njem. Zwetschke – šljiva; Zwetschkenknödel), prvi put pripremljene tijekom Bečkog kongresa. Austrijski knez, političar, državnik, Metternicha, Clemens Wenzel Nepomuk Lothar (rođen 15.5.1773. godine u Koblenzu, umro je 11.6.1859., u Beču) tijekom Bečkog kongresa 1814.-15. bio je središnja ličnost, i po njegovom nalogu (navodno) spremljene su za kraljevsku večeru „okruglice (knedle) od šljiva“. Kažu, da su sve uzvanice doslovno bile oborene s nogu finoćom istih.

Pečene šljive

Sastojci: 2 kg šljiva, 20 dag šećera, malo ruma, konzervans.

Šljive operite, preplovite i izvadite im koštice, stavite u „tepsiju", pospite šećerom, stavite u zagrijanu pećnicu i pecite. Vrata od pećnice nemojte zatvarati, samo pritvorite i pecite oko tri sata. Kada popucaju i puste sok (počnu plivati u vlastitom soku), vruće sipajte u zagrijane „tegle", prelijte sokom koji su pustile, poprskajte rumom i povežite „tegle".
Šljivama prije pečenja možete dodati i nekoliko klinčića.

Pirjane šljive za zimu

Sastojci: 5 kg šljiva, 1 kg šećera, 2 dl ruma, šipka vanilije.

Šljive operite, raspolovite i izvadite koštice. Dodajte šećer i skuhajte da se sok zgusne, ali da polovine šljiva ostanu cijele. Sa šljivama kuhajte i vaniliju i kad je gotovo, izvadite je. Dodajte rum, promiješajte vrlo oprezno i napunite u staklenke, zatvorite i svaku staklenku stavite u drugu posudu s vodom. Kuhajte (pasterizirajte) dok voda provri, kuhajte još pola sata ali voda ne smije ključati. Ostavite zamotano (u krpama) dok se potpuno ne ohladi.

Sušene šljive

Šljive moraju biti sasvim zrele i velike, jer se sušenjem jako stisnu. Ako želite možete im izvaditi koštice, ali oprezno da ih ne „izmrcvarite". Sušite ih na suncu ili u pećnici, a možete i naizmjence. Temperatura u pećnici mora biti stalna – 40 ºC kod prvog sušenja, nakon toga toplija do posljednjeg, ne više od 80 ºC. Po želji možete prije sušenja na trenutak šljive uroniti u kipuću vodu.

Liker od šljiva

U veću staklenku stavite red šljiva red šećera do 2/3 staklenke te zalijte domaćom šljivovom rakijom. Staklenku stavite na mjesto gdje ima dosta sunca i pričekajte dok se šećer ne otopi. Liker procijedite i ulijte u boce.

Na isti način možete spraviti liker od višanja.

TREŠNJA

Dva stara načina pripreme kompota od trešanja

I. način

Odaberite lijepe, krupne i neoštećene trešnje (peteljke odstranite uvijanjem), isperite ih, ocijedite, osušite i stavite u staklenke. Ako radite za djecu izvadite koštice. Staklenke zalijte pripremljenom šećernom otopinom od 30 dag šećera i 1 l vode. Pasterizirajte na 80 oC, 20 minuta.

II. način

Pripremljene trešnje kuhajte dok ne omekšaju (držite ih u ključaloj vodi 5 minuta, dodajte malo limunovog soka, prema ukusu, i dalje radite kao na I. način.

Slatko od trešanja na tri stara načina

I način

Odabrane trešnje operite, odstranite peteljke i iglom izvadite koštice. Na 1 kg trešanja uzmite 1 kg šećera i čašu vode, i kad se šećer na umjerenoj temperaturi dobo ukuha, dodajte trešnje, pojačajte vatru, dodajte ploške od 1 limuna i pola šipke vanilije,. Kuhajte u skidajte pažljivo pjenu koja se pojavljuje. Kad se slatko zgusnulo, to se vidi po kapljicama koje kapaju sa žlice, maknite posudu s vatre i pokrijte je vlažnim platnenim ubrusom. Ostavite do sutradan i napunite staklenke.

II. način

Iz trešanja izvadite koštice i operite u 2 do 3 hladne vode, Stavite ih u cjediljku da voda otkapa. Vagnite trešnje i uzmite istu količinu šećera (1 kg trešanja, 1kg šećera, 2 dl vode) koji otopite u čaši vode (2 dl). Ukuhajte dok se ne počne otopina istezati u konce, dodajte trešnje i pojačajte vatru. Tijekom kuhanja uklanjajte pjenu i kad slatko bude skoro gotovo dodajte sok 1 limuna, malo vanilije (usitnjene ili u vrećici) i kuhajte još 1 do 3 minute.

III. način

Trešnje kojima ste izvadili koštice stavite u posudu, nalijte 1,5 l vode i kad omekane, ocijedite sok i soku (1,5 l soka) dodajte 1 kg šećera i kuhajte 20 minuta. Gotovo slatko trebalo bi biti prozirno i vrlo ukusno.

Slatko od trešanja

Sastojci: 1 kg trešanja, 1 kg šećera, 1 limun, štapić vanilije.

Šećer prelijte čašom vode i kuhajte dok ne postane gust sirup. Stavite očišćene trešnje, limun izrezan na ploške i kuhajte. Pred kraj dodajte vaniliju i kuhajte sve dok kap soka, stavljen na hladan tanjurić, se ne počne želirati. Vruće slatko pokrijte vlažnim ubrusom i ostavite do drugog dana hladiti. Ohlađeno stavite u „tegle".

Ukuhane trešnje na stari način

Pripravljaju se kao višnje sam za šećernu otopinu treba manje šećera (prema ukusu)

Pekmez od trešanja

Sastojci: 7 kg trešanja, 1 kg šećera, 2 dl vinskog octa (kvasine), 2 paketića vanilij-šećera, 1 limun.

Trešnje operite, očistite i sameljite strojem za mljevenje mesa. Dodajte šećer, donekle, otopljen u vinskom octu i vanilij-šećer. Kuhajte da se stvrdne. U malo ohlađen pekmez dobro umiješajte sok limuna i stavite u zagrijane staklenke.

Marmelada od trešanja na dva stara načina

I način

Zrelim trešnjama odstranite peteljke i koštice (možete ih i ostaviti), prokuhajte, pasirajte, dodajte na 1 kg kaše - 30 dag šećera i što brže ukuhajte. Brže će se zgusnuti ako dodate 2 dag želatine ili agar-agar, kao što će se tada marmelada moći rezati kao sir.

II. način

Trešnje kuhajte s malo vode dok se dobro ne raskuhaju. Pasirajte i dobivenoj kaši dodajte 50 dag šećera (na 1 kg kaše) i 2 dag želatine (ili agar-agar) i ukuhavajte što brže možete. Dobiti će te vrlo čvrstu marmeladu koju će te rezati kao sir.

Džem od trešanja

Sastojci: 1 kg trešanja, 1 kg šećera, 2,5 dl soka od ribizla, 1 kg šećera.

Trešnje operite, odstranite im peteljke i koštice. Šećer (25 dag) otopite u sasvim malo kipuće vode i stavite trešnje, kuhajte 10 minuta. Šupljom žlicom izvadite trešnje, stavite u staklenke a sirupu dodajte sok od ribizla i preostali šećer. Kuhajte još 10 minuta i izlijte u zagrijane staklenke, u koje ste ranije stavili trešnje.

Ušećerene trešnje

Sastojci: 1 kg trešanja, 1,5 kg šećera, 0,5 l soka od ribizla.

Trešnje operite, odstranite peteljke i koštice, stavite u cjedilo. Šećer otopite u ¾ l vode i kad provri stavite trešnje. Kuhajte 15 minuta na umjerenoj vatri. Ostavite da se ohladi, prelijte u drugu posudu i ostavite da se ohladi. Izvadite trešnje kad se ohlade (nakon 2 sata), šećernu otopinu ponovo ukuhajte sve dok se na žlici ne zadrži tanak sloj zgusnutog soka. Ponovo u otopinu stavite trešnje, prokuhajte nekoliko minuta, uspite sok od ribizla, i kuhajte još 25 minuta. Ostavite da se sve ohladi, izvadite trešnje i stavite na rešetku, pošećerite i osušite u peći ili sušnici.

VINJIKE (ZERDELIJE)

Vrsta sitnih ranih šljiva, šljiva ranka, žuta šljiva, arzelinka, amula, mulica, dženerika Na riječkom području nazivaju ih amule kao i u Gorskom kotaru mjestu Mrzle Vodice. Ova gotovo zaboravljena voćna sorta dozrijeva u srpnju a svoju punoću dosiže u rujnu.

Sok od vinjika

Sastojci: 1 kg bobica vinjika, 75 dag šećera.

Dobro operite 1 kg zrelih krupnijih bobica, stavite u posudu zajedno s 75 dag šećera i ukuhajte sa košticama. Kad se dobro ukuha ostavite do drugog dana u hladnoj prostoriji, ocijedite sok i prelijte ga u boce. Od ostatka možete pripremiti marmeladu nakon što se odstranili koštice i još prokuhali.

Sok od zrelih vinjika s rakijom

Sastojci: 1 kg vinjika, 60 dag šećera, 4 dl vode, 1 dl rakije.

Potpuno zdrave plodove operite, oko peteljke probodite čačkalicom nekoliko puta i stavite u posudu. Pospite šećerom, prelijte vodom, umiješajte rakiju i skuhajte sirup. Dobivenim sirupom prelijte bobice („pofurite“; blanširajte), ostavite par minuta i ocijedite, ponovo zagrijte sirup i opet prelijte preko bobica. Tako napravite četiri puta. Sve prelijte u staklenku, povežite i odložite u „špajzu“.
Sok pripremljen na ovaj način posluživao se kao liker ili sa soda-vodom.

VIŠNJE

Četiri stara načina priprave kompota od višanja

I. način

Prigotavlja se isto kao i kod trešanja po I. načinu, samo se za šećernu otopinu uzima na 1 l vode 50 dag šećera, jer su kisele. Peteljke se mogu zadržati, skratiti na polovinu ili odstraniti.

II. način

Krupne višnje (npr. amarele; sorta krupnih višanja kvalitetnog ploda; kojima se mogu zadržati ili skratiti peteljke na polovinu) nakon što ih properete, stavite u staklenke i prelijte ohlađenom pripremljenom otopinom od 1 l dobrog vinskog octa i 75 dag šećera, kojoj dodajte malo klinčića (karanfil) i koricu cimeta. Kad su staklenke ohlađene pasterizirajte ih na 80 oC, 20 minuta.

III. način

Krupnim crnim višnjama tvrđeg mesa, odstranite peteljke do samog ploda, poperite ih u cjediljki i ostavite u njoj da im se kožica smežura. Nakon toga stavite ih u staklenke, prelijte otopinom od 50 dag šećera u 1 l vode. Staklenke sa sadržajem kuhajte u vodi, nakon što proključa još 15 minuta.

IV. način

Staklenke napunjene višnjama pospite šećerom i prelijte šljivovicom ili komovicom od 15 posto da višnje u njoj ogreznu. Staklenke zatvorite i odložite na hladno mjesto.

Kompot od višanja

Sastojci: za staklenku od 0,5 l napunjenu očišćenim višnjama priredite sirup od 5 žlica šećera i 4,5 žlice vode.

Višnje operite i očistite od peteljki (možete izvadite i koštice). Stavite ih u staklenke, zalijte kipućim sirupom i skuhajte u pari.

S obzirom da je sirup kipuć, staklenke unaprijed ugrijte u toploj vodi, ne stavljajte ih na metalnu, već na drvenu podlogu a ispod ih podložite krpom da ne puknu. Osim toga, sirup nalijevajte postupno. Staklenke nikada ne smiju biti pune do vrha. Kad slažete voće povremeno protresite staklenku da se voće složi jedno uz drugo. Sirup mora prekriti voće.

Dva stara naputka za slatko od višanja

I način

Za 1 kg višanja uzmite 1,5 kg šećera. U posudu stavite red šećera, red višanja, i tako redom dok ne utrošite sav šećer i višnje. Kuhajte dok slatko ne bude gotovo.

II. način

Višnje izgnječite što bolje možete, sok ocijedite kroz sito ili rjeđe platno, dodajte 2 čaše vode (oko 4 dl) i šećera za polovinu težine soka, kuhajte dok se na njemu ne počne hvatati površinska kožica. Kad se to dogodi izlijte u zagrijane staklenke i miješajte dok se sok ne zgusne.

III. način

Zrele višnje izmuljajte u posudi ne uklanjajući koštice i ostavite tako preko noći. Drugi dan sok ocijedite kroz sito ili rjeđe platno, dodajte isti toliko soka od ribizla i šećera za polovinu težine oba soka ili nešto više. Kuhajte do potrebne gustoće, pri čemu uklanjajte pjenu. Kad se sok napola ohladi uspite u staklenke i povežite.

Stari naputci za ukuhane višnje na četiri načina

I način

Odaberite krupne i zrele višnje, odstranite im peteljke (uvrtanjem a ne trganjem) i koštice. Šećernu otopini pripremite od 75 dag šećera i čaše vode (2 dl) na 1 kg višanja, kuhanjem do 5. stupnja (90 ºC). Kad je otopina gotova u nju stavite višnje i kuhajte 2 do 3 puta da proključa u razmaku od 5 minuta i ostavite preko noći. Sutradan ocijedite otopinu i ukuhavajte je do 2 stupnja (85ºC) pri čemu morate stalno obirati pjenu s površine, prelijte višnje o ostavite dva dana. Opet ocijedite otopinu i ukuhajte je do 3. stupnja (80 ºC), dodajte višnje, kuhajte do ključanja i kad se sve ohladi stavite u staklenke.

II. način

Uzmite 1,5 kg višanja, odstranite peteljke i koštice, stavite ih u posudu, dodajte malo soka od ribizla ili soka od maline procijeđenog kroz platno i kuhajte oko pola sata. Tijekom kuhanja oberite pjenu s površine i dodajte šećer u težini 1/3 težine višanja i soka. Kuhajte sve zajedno da proključa i nastavite na tihoj vatri još oko pola sata. Skinite s vatre i kad se ohladi stavite u staklenke.

III. način

Uzmite 1 kg višanja i kad ste odstranili peteljke i koštice, dodajte 75 dag šećera i dvije čaše riječne vode (4 dl). Kuhajte oko 1,5 sat, obirajte pjenu, maknite s vatre i napunite zagrijane staklenke.

IV. način

Uzmite 1 kg višanja, odstranite peteljke i zajedno s košticama pomiješajte s 1 kg šećera, ostavite tako da odstoje 24 sata. Nakon toga pripremite šećernu otopinu od 0,5 kg šećera i dvije čaše vode (4 dl) i ukuhajte sve zajedno. Da se višnje ne ušećere, treba ih nakon što ste ih stavili u staklenke, preliti još toplom želatinom od ribizla.

Ukuhane višnje i sirup

Sastojci: 2 kg višanja, 80 dag šećera u prahu, 1,20 kg šećera.

Od ovog naputka istodobno dobivate sirup i ukuhane višnje. Opranim, zrelim višnjama otkinite peteljke i izvadite koštice. Pospite ih šećerom u prahu i ostavite da stoje 12 minuta. Nakon toga ih pristavite na vatru da kuhaju 20 minuta. Tada ih istresite na sitno cjedilo, a ispod stavite posudu u kojoj će se skupljati sok. Kad se višnje ocijede, stavite ih u lonac, dodajte šećer i kuhajte još četrdesetak minuta. Još vruće stavljajte u staklenke. Ostavite da se ohlade, pa tek tada zatvorite. Dobiveni sok izvažite, dodajte mu jednaku količinu šećera i kuhajte još pola sata, skidajući pjenu. Ohlađeni sok nalijte u boce.

Sok od višanja na stari način

Istucite višnje s košticama i ostavite preko noći. Sutradan ocijedite sok, dodajte na 1 l soka 20 dag šećera i čašu vode (2 dl), i kuhajte 2 minute, pazite da ne kipi. Vrući sok prelijte u zagrijane boce i pasterizirajte na 90 ºC, oko 15 minuta. Sok je lijepe crvene boje i vrlo ukusan. Neki ne tucaju sve koštice već samo nekoliko.

Sirup od višanja na četiri stara načina

I način

Zrelim višnjama odstranite peteljke, lisnate dijelove i izvadite koštice, dodajte čašu vode (2 dl) i na jakoj vatri prokuhajte i procijedite. Na 1 l soka uzmite 75 dag šećera, kuhajte sa šećerom pola sata pri čemu pažljivo obirajte pjenu. Kad se sok zgusne u sirup, skinite s vatre i kad se ohladi nalijete u boce.

II. način

Iscijeđenom soku iz višanja dodajte, na svaku litru, po 1 kg tucanog šećera, malo klinčića (karanfila) i koricu cimeta, držite na hladnom mjestu 7 do 8 dana. Sirup procijedite, napunite u boce i do upotrebe držite na hladnom mjestu.

III. način

Potpuno zrelim višnjama odstranite peteljke, izgnječite ih što bolje i zajedno s košticama ostavite 24 sata. Posudu dobro pokrijte da drožđe ne bude u neposrednom dodiru sa zrakom. Sok ocijedite, dodajte mu istu količinu šećera (na 1 l soka – 1 kg šećera) i ostavite tako 8 dana. Posudu opet dobri poklopite. Tijekom tog vremena češće promiješajte. Poslije 8 dana sirup procijedite i prelijte u boce.

IV. način

Zrele višnje što bolje zgnječite, koštice istucite i kad koštice odstoje 2 do 3 sata u droždu, sok ocijedite i procijedite. Na svaku litru soka uzmite po 1 kg šećera, šećeru dodajte čašu vode (2 dl) i kuhajte dok se gode pojavljuje pjena na površini. Oberite je. Šećernoj otopini dodajte sok višnje, kuhajte dok prvi put proključa, maknite s vatre. Kad se sirup ohladi prelijte ga u boce.

Drhtalice od višanja na stari način

Gotove se isto kao i slatko od višanja po II. načinu. Da se bolje stegnu (želiraju) soku treba dodati malo soka od ribizla.

Kaša od višanja

Sastojci: 1 kg višanja, 35 dag šećera.

Šećer skuhajte s malo vode, pa mu dodajte oprane višnje bez peteljki i koštica. Kuhajte da se omekša. Ako je previše soka, višnje povadite, a sok kuhajte da se zgusne. Vratite višnje, pa ih uspite u staklenke. Hermetički zatvorite i kuhajte u pari petnaest minuta.

Pekmez od višanja na stari način

Gotovi se i od slatkih i kiselih višanja. Iz njih treba izvaditi koštice, kuhati s nešto vode i kad dobro omekane, kaša se propasira i kuha dok se dovoljno ne zgusne.

Marmelada od višanja na četiri stara načina

I način

Zrele višnje očistite od peteljki, izvadite koštice, prelijte šećernom otopinom obične gustoće (na 1 kg višanja uzmite 50 dag šećera i čašu vode (2 dl), i kuhajte do potrebne gustoće.

II. način

Zrele višnje iz kojih ste izvadili koštice prokuhajte bez vode, kad dovoljno omekane pasirajte, uspite onoliko šećera koliko teži kaša i kuhajte do potrebne gustoće.

III. način

U posudu stavite cijele višnje, kuhajte dok ne omekane u vlastitom soku, pasirajte, dodajte 50 dag šećera na 1 kg kaše i ukuhajte do potrebne gustoće.

IV. način

Uzmite 2 djela kaše od višanja, 1 dio kaše od jagoda i 1,5 do 2 kg šećera (1 dio = 1kg) i ukuhajte koliko treba.

Marmelada od višanja

Sastojci: na 1 kg višanja 60 dag šećera.

Oprane i očišćene višnje sameljite strojem za mljevenje mesa. Stavite u staklenu zdjelu, dodajte šećer, dobro izmiješajte i ostavite stajati 24 sata. Slijedećeg dana pristavite pekmez na vatru. Kad zavri kuhajte još samo deset minuta. Toplo stavljajte u zagrijane staklenke, pokrijte ih čistom krpom. Drugog dana zavežite pergamentom ili celofanom.

Džem od višanja

Sastojci: 1 kg višanja, 60 dag šećera.

Višnje operite, odstranite peteljke i koštice, kuhajte s 1 dl vode sve dok ne omekšaju. Dodajte šećer i kuhajte toliko da dobijete gusti sok.

Ušećerene višnje

Zrelim višnjama odstranite peteljke i koštice, spustite u šećernu otopinu ukuhanu do 85 ºC. Na 1 kg višanja uzmite 85 dag šećera. Kad otopina nekoliko puta proključa (obavezno oberite pjenu koja se tom prilikom stvara na površini) maknite posudu s vatre, prelijte u emajliranu posudu i ostavite tako 24 sata. Višnje složite na rešetku a otopinu zagrijte do ključanja i u nju ponovo spustite višnje., pazeći da se u njemu ne drže dulje od 2 minute. Višnje i otopinu opet prelijte u emajliranu posudu i ostavite 24 sata. Nakon što su višnje odstajale, izvadite ih i složite na rešetku, tako da ona stranu koja bila okrenuta prema dolje (na posudi) bude sada okrenuta prema gore (da bude slobodna). Rešetku sa višnjama stavite na emajliranu posudu (na rubove), pospite šećerom i odnesite na sušenje u krušnu peć ili sušnicu za voće.

Neki ne odstranjuju peteljke već sada višnje povezuju u snopiće (kite), s peteljkama ih kuhaju u šećernoj otopini do 75 ºC i onda suše u sušnici ili krušnoj peći.

Višnje u rakiji na četiri stara načina

I način

Najpoznatija višnjev naliv je ratafia (izvorno je rusko-poljskog podrijetla, tj. slavenskog), a gotovi se od: 3 kg zrelih višanja kojima se izvade koštice, istucaju se i pomiješaju sa izmuljenim višnjama. Sve se ostavi na hladnijem mjestu 2 dana. Za to vrijeme u posebnoj posudi (staklenka širokog grla) prelite koru od 1 limuna s 3 l jake rakije i nakon dva dana, njome, prelijte višnje, dodajte otopinu od 75 dag šećera i malo vode. Ostavite tako mjesec dana. Dobivenu tekućinu procijedite i nalijte u boce.

II. način

Uzmite podjednaku količinu višanja i trešanja, izvadite koštice, dodajte crvenih ribizla za polovinu količine višanja i trešanja, pospite šećerom, nalijte rakijom i ostavite neko vrijeme da se šećer otopi, ponekad promiješajte. Ocijedite otopinu od višanja i trešanja. Na 3 l otopine uzmite 4 l jake rakije, razlijte u staklenke (širokog grla) i zatvorite. Držite tako 7 dana i nalivak procijedite i ponovo nalijte u staklenke. Na 3 l rakije uzmite najviše do 1 kg šećera.

III. način

Uzmite 3 kg višanja i cijele prelijte s 6 l jake rakije i ostavite tako 4 do 6 tjedana. Dodajte pripremljenu otopinu šećera (1,5 kg šećera s malo vode) i ostavite dok se tekućina ne izbistri. Kad se to dogodi nalivak pretočite u boce.

IV. način

Na 1 kg crnih višanja zajedno s košticama uzmite 2 l jake rakije, 3 dag cimeta, 15 g klinčića i 7 g muškatnog oraščića. Sve to pomiješajte i ostavite mjesec dana, povremeno protresite posudu. Tekućinu ocijedite i dodajte 0,5 kg šećera, kad se šećer otopi, nalivak procijedite kroz platno i nalijte u boce.

Višnje u rakiji

Sastojci: 1 kg višanja, 1 l rakije, 30 dag šećera u prahu, pola šipke cimetove kore, 1 klinčić.

Operite i dobro ocijedite višnje. Četvrtinu odvojite, pa ih zgnječite, a pritom zdrobite dobro i koštice, jer one daju poseban okus (po maraskinu). Prelijte ih s pola litre, začepite i ostavite da stoje mjesec dana. Preostalim višnjama prerežite peteljke do polovine, pa i njih prelijte rakijom, začepite i spremite. Nakon mjesec dana ocijedite sadržaj prve staklenke, nalijte na cijele višnje, dodajte šećer, cimet i klinčić. Pažljivo začepite staklenku i ostavite još najmanje dva mjeseca. Budite strpljivi, bolje su kad još malo dulje odleže.

Liker od višanja na dva stara načina

I. način

Posudu sadržine 12 l napunite višnjama koje ste oprali i odstranili peteljke. Višnje prelijte s toliko prepečenice da u njoj ogreznu (da je prekrita prepečenicom), dodajte malo cimeta i klinčića. Posudu prekrijte platnom ili gazom i držite duže vrijeme na toplom mjestu ili na suncu. Napravite šećernu otopinu od 2 kg šećera i 1 l vode, uspite u posudu i kad se tekućina izbistri, to će se dogoditi nakon 5 do 6 dana, razlijte liker u boce.
Višnje možete još jednom upotrebiti, prelijte ih ponovo rakijom i dalje ponovite isti postupak.

II. način

Zrele višnje nalijte prepečenicom, dodajte dobro crno vino za dva puta više nego što ima prepečenice, dodajte malo cimeta i klinčića. Držite neko vrijeme na toplom mjestu i procijedite.

Liker od višanja

Sastojci: 1,5 kg višanja, 1 l dobre šljivovice, 1 kg šećera, 1 šipka vanilije, kora od cimeta, nekoliko klinčića,, malo limunove korice.

Oprane i posušene višnje stavite u redovima u staklenku širokog grla, svaki red pošećerite i dodajte mirodije. Zalijte šljivovicom kojoj ste dodali litru vode. Ostavite na suncu 6 tjedana, procijedite sok i prelijte u manje boce.

Višnje s rumom

Sastojci: 3 kg višanja, 1,5 kg šećera, 8 dl ruma, vanilija.

Višnjama skinite peteljke, operite ih i dokraja obrišite. Slažite ih u redove u staklenku široka grla, svaki red pospite šećerom, a u sredinu stavite vaniliju. Zalijte ih rumom sve do vrha. Staklenku pokrijte tanjurićem i držite je na suncu četrdeset dana. Povremeno je protresite da se sav šećer rastopi. Kad se šećer otopi, višnje su gotove. Staklenku zavežite i odložite. Dobili ste izvrstan liker.

Vino od višanja

Vino od višanja spravlja se po sličnom postupku kao vino od jagodastog i bobičastog voća (jagode, maline, ribizle, kupine). Osnovno je da prilikom prerade što manje peteljki dospije u kom (kljuk, drožđe, trop), jer se time pogoršava kvaliteta vina. Iz istih razloga, umjesto muljanja višnje se blago sabijaju. Muljanjem bi mogle koštice puknuti i zdrobiti se, a vino postalo gorko i neugodnog okusa. To je i razlog što se prije vrenja sok ne cijedi, nego se kom podvrgava vrenju. Fermentacija je mnogo bolja i pravilnija kad se umjesto malobrojnih prirodnih kvasaca, koji se padavinama lako speru s glatke pokožice, dodaje selektivan kvasac „vrelko“. Fermentacija traje 3-4 dana. Nakon toga, ako komu nije dodan rijetki šećerni sirup (otopina), dobijemo - stolno višnjevo vino.
Desertno vino prijatnog slatkastog okusa dobije se ako se tijekom vrenja, najbolje nekoliko puta, višnjevom komu dodaje šećer ili gušći šećerni sirup (šećerna otopina). Time se ujedno snižavaju štetne visoke temperature tijekom burnog vrenja.

RAZNO VOĆE

Kompot od miješanog sitnog voća

Uzmite 1 kg crnih trešanja (izvadite im koščice), 50 dag malina, 50 dag jagoda i 50 dag ribizla. Očistite od lisnatih dijelova, stavite u poveću posudu, dodajte 1,5 kg šećera i blanširajte i kad se ohladi, stavite u staklenke i pasterizirajte 20 minuta na 80 oC.

Razno voće u rakiji

Sastojci: šljive, breskve, grožđe, kruške, jabuke, šećer, rakija.

Oprano voće slažite u slojevima u veću „teglu", ali svaki sloj pošećerite. Kad ste napunili „teglu" prelijte je rakijom i držite na suncu kako bi se šećer otopio. Otprilike treba oko mjesec dana. Povremeno „teglu" protresite. Na kraju „teglu" povežite celofanom i ostavite za zimu.

U medu spremljeno voće

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

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

Marmelada od kupina i drenjina

Sastojci: 2 kg kupina, 1 kg drenjina, na 1 kg pasiranog voća 0,5 kg šećera,

Kupine pasirajte. Drenjine operite, stavite u posudu, prelijte s malo vode i kuhajte dok ne budu potpuno mekane. Pasirajte i spojite s pasiranim kupinama, dodajte šećer i kuhajte stalno miješajući. Marmelada će biti dobra kad se sve zgusne. Uspite u tople staklenke, stavite u mlačni „rol" (pećnicu) da se na površini uhvati korica. Staklenke povežite platnom i pergamentom.

LIŠĆE VINOVE LOZE

Lišće vinove loze

Sastojci: lišće loze, sol, konzervans.

Dobro oprano lišce vinove loze poparite s dvije litre dobro zasoljene vrele vode, kojoj ste dodali pola vrećice konzervansa. Ocijedite, stavljajte u „tegle”, odozgor prelijte 2 centimetra vode s konzervansom. Kada se ohladi povežite celofanom i ostavite na hladnom u ostavi. Zimi koristite za uvijanje sarmica.

ZELENA RAJČICA

pekmez od zelene rajčice (paradajza)

Sastojci: 3 kg rajčice, 1 kg šećera na 1kg rajčice, 2-3 kapi ekstrakta kruškovca.

Rajčice stavite u veću posudu, prelijte vodom da ga pokrije (da ogrezne) i kuhajte na tihoj vatri oko 2 sata. Kad se počne raspadati, vodu ocijedite i rajčicu pasirajte. Na svaki kilogram rajčice dodajte 1 kg šećera i kuhajte da se „pekmez“ zgusne. Na kraju dodajte 2-3 kapi ekstrakta kruškovca, napunite staklenke i zatvorite (povežite) celofanom dok je još vruće.

MASLAČAK

Marmelada od maslačka

Sastojci: 30 cvjetova, 30 cvjetnih glavica, 1 kg šećera, 1 limuna, 1-1,5 l vode.

Očistite cvjetne glavice, prelijte ih vodom i kuhajte na laganoj vatri uz miješanje. Kad provri dodajte kriške limuna te nastavite miješati dok se sve ne rastvori. Umiješajte 1 kilogram šećera i lagano kuhajte do željene gustoće. Možete dodati i želatinu.

Sirup od maslačka.

Sastojci: 30 cvjetova, 30 cvjetnih glavica, 3 kg šećera, 3 limuna, 3 l vode.

Cvjetove namočite u vodi 24 sata i nakon toga ih prokuhajte. Smjesu procijedite i dodajte šećer, sok limuna i sve sastojke ponovo prokuhajte da dobijete gustu smjesu – sirup.

Cvjetovi se beru do konca svibnja.

Rakija od maslačka

U bocu složite ploške narezanog korijena maslačka, prelijte jakom rakijom i ostavite stajati, barem, šest tjedana. Prelijte u novu bocu preko gaze.

Korijen se vadi u proljeće ili jesen i dobro očisti od zemlje. Nareže se na štapiće i suši na toplom i zračnom mjestu.

ŠUMSKO VOĆE ili VOĆE iz ŠIPRAŽJA (*šiprag* – gusto izraslo šiblje; grmlje; *šipražje* – predio pod šipragom)

BAGREM (kapinka, akacija, bijela drača, krunčica)

Da li su plod i cvijet bagrema prvo ušli u narodnu medicinu ili narodno kulinarstvo, ne može se sa sigurnošću tvrditi. Ovo divlje i svima dostupno „povrće“ narod je od davnina koristio za pripremanje raznih variva ili kao dodatak drugim jelima – sjemenke iz mahuna, ili kao potpuno zrele u zamjenu za kavu. Napitke su pripremali od prženog a zatim samljevenog sjemena. Samljevene sjemenke kao brašno odličan su dodatak pravom brašnu za kruh ili peciva.. Najveću popularnost ima cvijet. Bagremove mahune priređuju se kao i zelene mahune. Mogu se konzervirati i sušiti. Od sirovih i suhih sjemenki bagrema pripremaju se jelo slično grahu.

Nažalost, kao što je to sa mnogim drugim voćem pitomim ili divljim, mnoge ukusne delicije odlaze u zaborav i nestaju sa naših jestvenika (jelovnika).

Slatko od cvijeta bagrema

Sastojci: 60 dag cvijeta bagrema, 0,5 l vode, 1 kg šećera, 2 limuna.

Cvjetove bagrema dva puta potopite u veću posudu s vodom, a zatim dobro ocijedite (bagremov cvijet privlačan je za razne insekte i ovakvim načinom pranja najlakše će te ih odstraniti). Cvjetove skinite s peteljki i pažljivo odstranite listiće. Očišćene i dobro ocijeđene cvjetove izvažite i na svaki kilogram šećera uzmite 60 dag cvjetova. U široku posudu ulijte 0,5 l vode, stavite pripremljene cvjetove i kuhajte 10 minuta. Nakon toga uz lagano miješanje, postepeno stavljajte šećer. Kuhajte uz lagano miješanje, na tihoj vatri dok se slatko ne zgusne. Pred kraj provjerite da li je tekućina dovoljno gusta: na tanjurić stavite nekoliko kapi i ako se razlijeva – još kuhajte, a ako se ne razlijeva – slatko je gotovo. Limun izrežite na kriške, stavite u slatko i još jednom prokuhajte. Maknite s vatre i žlicom oberite pjenu koja se napravila na površini. Posudu sa slatkim pokrijte navlaženom čistom krpom i ostavite preko noći. Sutradan slatko razlijte u pripremljene čiste posude (zemljanu ili staklenku). Povežite (zatvorite) dvostrukim

celofanom namočenim u rakiju (po želji rum) i odložite na suho i hladno mjesto, s ostalom zimnicom.

Uštipci s cvijetom bagrema

Sastojci: 30-40 cvjetova bagrema, 0,5 l mlijeka, 15 dag šećera, 2 vrećice vanilij-šećera, malo soli, brašno, 3-4 jaja.

U veću posudu ulijte vode, potopite cvjetove i ostavite tako 5-10 minuta. Vodu odlijte i sve ponovite. Cvjetove stavite na suhu i čistu kuhinjsku krpu da se dobro ocijede. Pažljivo odvojite cvjetove od peteljki i zelenih dijelova. Umutite jaja, šećer i malo soli. Kad se šećer otopio, dodajte pomalo brašno i mlijeko, miješajući napravite „meko tijesto“ bez grudica. U tijesto stavite pripremljene cvjetove i umiješajte laganim pokretima. Iz pripremljene mase vadite žlicom uštipke i pecite ih s obje strane u vreloj masti ili ulju (stari naputak govori o masti). Uštipke složite na tanjur i pospite „sitnim šećerom“ (šećer u prahu) u koji ste umiješali vanilij-šećer. Ovu staru poslasticu treba poslužiti dok je topla.

BAZGA (bazgovina, crna bazga, zova, zovika)

Bazga je grm ili poludrvo visoko do 10 metara. Cvjetovi su prljavo bijele do žućkaste boje, sastavljeni u paštirac („bazgin tanjurić") promjera do 20 cm. Bazga cvjeta od početka svibnja u nizinama do početka srpnja u višim brdskim predjelima.

Od potpuno zrelih bobica može se pripravljati pekmez, kuhani sirup, kuhani kompot i kuhano vino. Svježe bobice miješaju se s jabukama u pitu. Bazgino vino, Gorani su koristili kao izvanredno sredstvo protiv prehlada, i pili kao „bevandu" (1 decilitar vina na 1 decilitar vode). Bazgu su cijenili još u antici, a upotrebljavali su je i kao boju za vunu i kosu. I još nešto: čarobni štapići mađioničara izrađivani su od bazgina drva.

Uz kamilicu, vjerojatno, ne postoji ni jedna druga biljka koja je postala tako pučka kao bazga i ubraja se među najstarije ljekovito bilje. Još i danas vrijedi u narodu poslovica da se pred bazgom mora skinuti šešir.

Drhtalica od bazginih bobica

Sastojci: bazgine bobice, šećer, cimet ili klinčići u prahu.

Prokuhajte bazgine bobice s vrlo malo vode, pa ih protisnite. Stavite istu količinu šećera koliko ste dobili soka (npr. 5 dl soka 5 dl šećera). Skuhajte da se zgusne. Provjerite da li je dovoljno slatko, pa dodajte šećera ili – ako je preslatko – limunovog soka. Kako bazge nemaju određeni miris, dodajte cimeta ili klinčića. Rastočite u staklenke.

Džem od bazginih bobica i jabuka.

Sastojci: 1 kg bazginih bobica, 75 dag jabuka, 17,5 dag šećera, 6 žlica soka limuna.

Bobice očistite od peteljki i operite. Jabuke ogulite, očistite i narežite na tanke ploške. Pristavite na vatru s 2,5 dl vode i kuhajte deset minuta. Dodajte šećer i limunov sok. Kuhajte da potrebne gustoće, prelijte u staklenke.

Bazgino vino

U 10-litarsku ili veću emajliranu posudu stavite 7 l vode i 2 kg smeđeg šećera, prokuhajte 10 minuta, ohladite do mlačnog i dodajte u slatku tekućinu 3 l bazginih bobica bez peteljki. Zagrijte sve do 80 ºC (ne smije zavreti) i ohladite pokriveno. U ohlađenu masu dodajte 20 g kvasca smrvljenog u prah, promiješajte, prelijte u 2 staklena balona („demižona", bocuna) po 5 litara. Kroz čep svakog bocuna provedite vrelnjaču (S-cjevčica s učvršćenom gazom na vrhu cjevčice i vodom u koljenu cjevčice za sprečavanje ulaska octenih bakterija). Bocune ostavite u prostoriji na temperaturi oko 20 ºC kako bi se proces vrenja optimalno završio. Nakon 3 tjedna treba pretočiti mlado vino u sterilne boce i ostaviti ih začepljene i položene u hladnom podrumu do upotrebe. Pri pretakanju je bitno da ne mućkate talog kako bi on ostao u *bocunu*. Za pretakanje treba upotrijebiti stakleni ili plastični pribor (lijevak, velika žlica ..)

Sladokusci prije upotrebe mogu bazgino vino prokuhati do 10 minuta s klinčićem i koricom cimeta što uveliko poboljšava okus.

Sirup od bazge

Sastojci: 30 cvjetova bazge (zove), 3 kg šećera, 7 gr limunske kiseline.

Cvjetove bazge što prije nakon branja namočite u tri litre vode. Drugog dana procijedite, dodajte šećer i miješajte da se rastopi. Ne kuhajte! Dodajte limunsku kiselinu, rastočite u boce i začepite.

Medna kaša

od prokuhanih i zgnječenih bobica s jednakom količinom ribanih jabuka može se napraviti ukusnu i izvrsno jelo.

Bazgin pekmez

priprema se isto kao pekmez od šipka, drijenka, borovnice ili kupina.

Liker od bazginih bobica

Sastojci: 1 l bazginih bobica, 1 kg šećera, 1 vanilija, 6 klinčića, 1 limun, 0,5 l alkohola.

Oprane i očišćene bazgine bobice kuhajte posla sata u 2 l vode. Procijedite ih, u sok dodajte šećer, vaniliju i klinčiće, te kuhajte još jedan sat. Dodajte limunov sok. Kad se ohladi ulijte alkohol.

ukiseljene bazgine bobice

Sastojci: 0,50 kg zelenih bazginih bobica, 4 žlice soli, bijeli ocat.

Zelen bobice skinite s drški, operite i ocijedite, stavite u dublju posudu, pospite solju, malo promiješajte i ostavite da odstoje 2 sata. Nakon toga složite ih u manje staklenke, u svaku dodajte po žličicu soka koje su pustile, i prelijte prokuhanim i ohlađenim razblaženim octom. Povežite celofanom i odložite na hladno mjesto. Upotrebite umjesto kapara kao dodatak raznim salatama, umacima, pečenom mesu.

Sok od bazge

10 velikih cvjetova bazge namočite u litri vode i ostavi 24 h da stoji, dodajte jedan cijeli narezani limun. Kada odstoji procijedite i dodajte 1 kg šećera i prema ukusu limunsku kiselinu (oko 2 žlice, ali probajte da ne bude prekiselo). Držite u hladnjaku jer nema konzervansa.

BOROVNICA (brinje, kleka, venja, smrika, smrča)

U našim šumama borovnica raste kao niski grm, koji potkraj lipnja i početkom srpnja obiluje tamnoplavim sitnim bobicama posebne arome i okusa. Najbolji je ih brati ujutro nakon rose, pažljivo da se ne ošteti plod. Plodovi se odlažu u košarice ili plitke široke posude bez pritiskanja. U povoljnim uvjetima, u hladnjaku na temperaturi oko ništice i relativnoj vlazi 85-90 posto, mogu sadržati svježinu 3-4 tjedna. Plodovi se koriste najčešće u svježem stanju, no mogu se prirađivati u sokove, sirupe, vino, marmeladu, te za pripremu raznih slastica, kao npr. poznatu savijaču od borovnica. Omiljeni su začinski dodatak ribljim i mesnim jelima, sastavni su dio marinada za divljač, a često se dodaju i kupusu pri kiseljenju.

Tri stara načina pripreme kompota od borovnica

I. način

Odabrane plodove isperite u većoj količini vode, izvadite iz vode i osušite u cjediljki. Stavite u staklenke, zalijte pripremljenom šećernom otopinom od 25 dag šećera u 1 l vode. Pasterizirajte 20 minuta na 80 oC.

II. način

Pripremljene borovnice stavite u staklenke, u svaku uspite žlicu tucanog šećera i kuhajte dok ih sok, koji borovnice puštaju, sasvim ne pokrije. Kuhajte staklenke uronjene do pola u drugu posudu s vodom.

III. način.

Odabranim i dobro propranim borovnicama napunite staklenku. Dodajte 2 žlice vode i pasterizirajte ili kuhajte dok borovnice ne ogreznu (utonu) u svoj sok.
Ovako pripremljeni kompot najčešće se koristio za torte, palačinke i drugo slatke kolače.

Drhtalica od borovnica na stari način

Lijepe borovnice s jasno crvenom bojom raskuhajte, sok ocijedite i procijedite, dodajte mu na svaku litru po 50 dag šećera i kuhajte dok se dobro ne zgusne. Prelijte u željene posude.

Džem od borovnice

Sastojci: 1 kg borovnica, 0,5 kg šećera, 2 dl vode, sok od jednog limuna, nekoliko klinčića i koru cimeta.

Šećer prokuhajte u vodi i dodajte očišćene, oprane i dobro ocijeđene borovnice. Klinčiće i cimet stavite u malu vrećicu od guste gaze, koju nakon kuhanja izvadite. Smjesu kuhajte 10 minuta uz miješanje i obiranje pjene. Vrući džem ulijte u manje, tople, suhe, sterilizirane staklenke (sterilizirajte ih u pećnici zagrijanoj na 105 ºC dva sata). Staklenke dobro zatvorite i označite naljepnicom (vrsta i datum). Vrući je džem gotovo tekući, hlađenjem se želira.

Pekmez od borovnica

Sastojci: 2 kg borovnica, 1,5 kg šećera.

Rastopite šećer u 0,5 l hladne vode. Borovnice operite i očistite, istresite u šećerni sirup i pristavite kuhati. Često miješajte da se ne prihvati za dno i skidajte pjenu s površine. Kada dobijete jednoličnu masu, pekmez je gotov. Još vruć stavljajte u staklenke.

Borovnice s vinom

Sastojci: 1 kg borovnica, 40 dag šećera, 1/2 čaše bijelog vina, 1 čaša vinskog octa, 1 list lovora, 1 karanfilčić, komadić kore od limuna.

Borovnice operite, ocijedite i očistite. Sve mirodije zavežite u komadić čiste gaze i stavite među borovnice, dodajte šećer, vino i ocat, pristavite na vatru da kuhaju 5 minuta. Izvadite gazu s mirodijama. Borovnice stavite u veliku staklenku i poklopite tanjurićem. Nekoliko dana za redom cijedite sok, prokuhajte ga i ponovo zalijte borovnice. To ponavljajte sve dotle dok se sok prilično zgusne.

Rakija od borovnice

Sastojci: koliko borovnice toliko šećera i rakije (šljivovice), količinski, ne težinski.

Svježe ubrane borovnice slažite u staklenku široka grla u redove, a svaki red dobro pošećerite. Staklenku držite na suncu da bobice puste sok (to može potrajati i do mjesec dana). Tad nalijte rakiju da dobijete vrlo rijetku mješavinu, borovnice ostaju u piću. Razrijedite s malo vode ili soka od borovnice da ne bude prejako.

Liker od borovnice

Sastojci: 1 kg zrelih očišćenih borovnica, 1 l voćne rakije, 75 dag šećera, nekoliko klinčića, kora od cimeta.

Očišćene, oprane i dobro ocijeđene borovnice stavite u veću staklenu zdjelu zajedno s rakijom, šećerom, klinčićima i cimetom. Poklopite i ostavite na sunčanome mjestu 5-6 tjedana, odnosno dok se sav šećer otopi. Procijedite kroz gustu gazu uz gnječenje bobica, da se istisne što više soka. Prelijte u čiste, suhe boce i ostavite stajati još četiri tjedna. Prije upotrebe još jednom procijedite.

Borovnice s maraskinom

Sastojci:1 kg borovnica, 1 kg šećera, 1 limun, 2 do 3 dl maraskina.

Oprane i osušene borovnice stavite u staklenku, pospite šećerom i zalijte limunovim sokom. Neka stoji 1 dan, zalijte maraskinom i ostavite na suncu. Neka stoje otprilike tjedan dana, a povremeno protresite da se šećer bolje topi. Čim je šećer otopljen, možete ih jesti, ali i spremiti za zimnicu.

Vino od borovnice

Sastojci: 1 kg zrelih borovnica, 3 l rakije, 75 dg šećera, 5 klinčića.

Očišćene i oprane borovnice stavite u posudu s rakijom, šećerom i klinčićima. Ostavite da odstoji 40 dana na suncu, s vrijeme na vrijeme protresite. Nastojite da staklenka bude uvijek na istoj temperaturi. Zgnječite bobice i procijedite kroz gusto sito ili cjedilo od platna ili gaze. Prelijte sok u boce i ostavite još 3 tjedna. Što je starije, bolje je. Prije posluživanja procijedite.

Vino od borovnice može se spremiti i u boce za pjenušac, no to se radi tek kad se „očisti“ tj. kad se u posudi za vrenje primijete samo pojedinačni mjehurići. Boce treba dobro začepiti i čepove čvrsto povezati žicom. Vrenje vina završiti će se u bocama, a kad se otvori biti će pjenušavo i imati osvježavajući okus.

Da bi vrenje bilo bolje potrebno je „malo pomoći“ tj. žlicu bobica treba iskosati i preliti s 1 dl vruće vode. Kad se ohladi, doda se, „vrelko“ (prema uputstvima) ili neki drugi vinski kvasac i ostavi stajati dna-dva u bočici zatvorenoj vatom. Sada se može postupiti na dva načina:

na pola kilograma sušenih bobica prokuha se 3,5 l vode i procijedi bez gnječenja. Kad se ohladi doda se sadržaj bočice u kojoj se razvio kvasac i ostavi stajati 1 dan. To se radi u posudi za

vrenje, najbolje većem staklenom balonu. Drugog dana doda se polovina šećerne otopine od 1 l vode i 1 kg šećera i 10 g limunske kiseline. Kad je odstajalo 4 dana doda se ostatak otopine. Uvijek treba zatvoriti čepom za vrenje – vrelnjačom. Kad je vrenje gotovo, kad se „očisti“, vino se može pretočiti u manje posude za vrenje, ostaviti nekoliko dana stajati i razliti u boce. Može se i ranije preliti u boce u kojima će se završiti vrenje.

Drugim načinom

ne cijedi se, nego se bobice zajedno s otopinom uliju u posudu za vrenje i tu ostaje tijekom cijelog vrenja. Takvo vino se ne ulijeva u boce dok sasvim ne završi vrenje. Aromatičnije je od vina dobivenog na prvi način

BREKINJA (brekulja, breka, brek, bokunja)

Starinski liker od brekinja

Sastojci: brekinje, domaća rakija, šećer.

Za liker skupite plodove brekinja poslije prvih mrazova. Operite ih, ocijedite i osušite. Stavite u glinenu posudu (kao što su to radili naši „stari“), obilno prelijte domaćom rakijom i ostavite stajati mjesec dana. Uspite šećera prema ukusu, promiješajte i ostavite dalje stajati dok se sav šećer ne rastopi. Liker procijedite kroz gustu gazu, ulijte u odgovarajuće boce, dobro zatvorite i odložite na hladno mjesto.

Vino od brekinja

Sastojci: brekinje, šećer, voće, vinska kiselina, pivski kvasac.

Usitnite oprane zrele plodove brekinja i stavite u metalnu posudu. Posudu poklopite i pustite da fermentiraju 3 dana na toplom mjestu, 20 ºC. Procijedite kroz cjedilo, izmjerite sok i dodajte mu jednaku količinu vode. Sve prelijte preko voćne pulpe, dobro promiješajte i opet ostavite stajati nekoliko dana. Ponovo procijedite i na svaku litru soka dodajte 12,5 dag šećera, 0,5 g vinske kiseline i 0,5 g pivskog kvasca razmućena u malo mlake vode. Posudu ostavite stajati na sobnoj temperaturi još osam dana. Na kraju vino procijedite kroz gustu gazu, ulijte ga u sterilizirane staklene boce, dobro zatvorite i odložite na hladno mjesto.

ČIČIMAK (ŽIŽOLA, ŽIŽULA)

Žižula je grmolika biljka ili manje stablo visine do 5 m, sa gustom krošnjom i povijenim granama. Na granama se nalazi veliki broj oštrog trnja i manje, lisne grančice duge do 25 cm. Na lisnim grančicama rastu manji, duguljasti, sjajni, kožnati i blago nazubljeni listovi. Cvjetovi su maleni, dvospolni i privlačni pčelama. Na istim grančicama rastu cvjetovi i plodovi, a one otpadaju po završetku vegetacije. Plodovi su jajasti i oblika masline, kao nedozreli su svijetle zelene boje. U rujnu počinju mijenjati boju, lagano žute, a zatim poprimaju jarku crvenonarančastosmedju boju. Krajem rujna ili početkom listopada plodovi se beru i upotrebljavaju. Meso ploda je svijetle, žućkasto-zelene boje, prijatnog, slatko-kiselog ukusa, a u sredini je tvrda koštica. Od plodova žižule prave se marmelade, sokovi i rakija na bazi lozovače. Plodovi, lišće i kora žižule koriste se u farmaceutskoj industriji za proizvodnju lijekova i čajeva.

Čičimak u Dubrovniku, *žižula* u Dalmaciji, *čičindarica* Vodičani a zove se i *kineska datulja*. Iako je rasprostranjena u Skradinu (dio zvan Rokovača) i dolini Neretve, za nju u Hrvtaskoj rijetko tko zna. Od plodova žižule rade se marmelade, sokovi i rakija na bazi lozovače. Popeti se na stablo čičimka je poprilično zahtjevno, osim što su tu trnovite oštre bodlje i grane su mu dosta tanke i suhe i treba to moći i znati. U Dubrovniku postoji izreka za nešto što je gotovo nemoguće napraviti - *prije bi se popeo na čičimak*, a postoji i za one situacije kada nekome nešto nećete napraviti pa kažete - *ne bi ti to napravio taman da se popneš na čičimak*.

Prema Kinskoj legendi stavlja se na šešire jer mirisni cvijet privlači ljubav.

Džem od čičimaka

Sastojci: 1 kg čičimaka (žižola), 70 dag šećera, limunov sok.

Posve zrelom čičimaku izvadite koštice, dodajte sok 1 limuna, i umiješajte šećer. Ostavite stajati na hladnom mjestu nekoliko sati da voće pusti sok. Nastavite postupak kuhajući smjesu na laganoj vatri dok se ne počne zgušnjavati. Vrući džem ulijte u zagrijane staklenke, ostavite nekoliko sati nepoklopljeno i zatvorite celofanom. Čuvajte na hladnom mjestu.

Marmelada od žižula

Sastojci: 50 dag čičimaka ili žižula, sok od jednog limuna, hladne vode da prekrije čičimake, 25 dag smeđeg šećera, 1 vanilin šećer.

Čičimake očistiti od koštica, nožem svaki zarežite, kod onih koji su se malo osušili koštica lako ide vani, a onima koji su tvrđi narežite meso oko koštice. U posudu za kuhanje stavite očišćene čičimake, prelijte sokom od limuna i vodom toliko da ih prekrijte. Kuhajte na laganoj vatri dok ne omekšaju, oko 1,5 sat, po potrebi dolijte malo vode. Kada su omekšali čičimake usitnite (u blenderu ili štapnim mikserom). Dodajte šećer i vanilin šećer, i dobro ih umiješajte, kuhajte dok ne uzavru a zatim još 20-tak minuta. Smjesa će se brzo početi zgušnjavati i zato je potrebno stalno miješati. Marmelada je gotova, razlijte u čiste i zagrijane staklenke. Dobro zatvorite i preokrenite na poklopac. U ovakvom položaju ostavite 10 minuta, okrenite ih na pravu stranu, ohladiti i odložite na tamno i prohladno mjesto.
Ova marmelada nije od onih koje ćete namazati na kruh, ona se jede žličicom i takva je najbolja.

Rakija od žižula I. način

Rakija od žižula nekad je bila piće koje se nudilo gostima u posebno svečanim prilikama poput vjenčanja ili Božića.

Staklenku od 3 l, do pola napunite sa žižulama i prelijte do vrha rakijom lozovačom, ostavite da odstoji na suncu 45 dana. Dobro je da su žižule uvele da nisu zelene, jer inače treba dodati i malo šećera, kad se određena količina popije možete nadodati nova rakija, ili plodove grickati kao dodatak uz čašicu rakije.

Rakija od žižula nekad je bila piće koje se nudilo gostima u posebno svečanim prilikama poput vjenčanja ili Božića.

Rakija od žižula II. način

U staklenku osim žižula stavite malo vanilije, narančinog i limunovog soka i šećera, pa sve to zajedno ostavite na suncu mjesec i pol dana. Nakon toga ulite rakije i ponovno stavite na osunčano mjesto, gdje zrije dva do tri mjeseca.

DREN (drijenak, drenjina)

Dren, drenj, drenovina, drenjina je malo drvo ili grm. Ima tanku žućkastu ispucanu koru. Drvo je tvrdo, teško i jako žilavo te se rabilo za izradu raznih drški za alatke i za pokućstvo. Plodovi su dugoljasti i eliptični, crvene i sjajne koštunice oko 15 mm duge i oko 10 mm široke, su jestive. Dozrijevaju potkraj kolovoza. Plod je trpak i kiseo, a kad sasvim sazre postane tamnocrven i poprima slatkokiseli okus, te se može jesti svjež i neprerađen, kao ukusno i vrlo zdravo voće. Najbolje ga je brati poslije prvih mrazeva. Najviše se prerađuje u marmeladu, zatim u voćne sokove, kompot, slatko, rakiju (kažu – ljekovitu, kao i od kruške - *tepke*) i vino.

Drenjine sušite na suncu ili u pećnici. Plodove prvo preberite, odstranite sve nezdrave i oštećene plodove (bobice). Poredajte ih u tankom sloju na lim za pečenje, koji ste prije prekrili čistom krpom. Pećnica mora biti zagrijana na 50-60 ºC i malo otvorena vrata za vrijeme sušenja. Dobro osušene bobice su elastične, a presušene lako lomljive i krte.

Drijenak se još u starom vijeku priređivao za jelo (o tome govori Dioskorid i Hipokrat), još nepotpuno zrele plodove konzervirali su u slanoj vodi aromatiziranoj s komoračem. Uživali su ih poput maslina.

Slatko od drena na stari način

Odaberite što krupnije plodove, tvrđe i zrelije drenjine i „špangom“ (kopča za kosu) izvadite iz njih koštice, tako da svaka bobica bude skroz šuplja a da se pri tome ne raspukne. Na 1 kg očišćenih bobica uzmite 1,5 kg šećera koji s čašom vode (2 dl) ukuhajte u otopinu. Dodajte bobice drena i kad još 3 – 4 puta proklјuča, slatko je gotovo.

Slatko od drena

Sastojci: 1 kg očišćenih drena, 1,5 kg šećera, vrlo malo limunske kiseline u prahu.

Krupne očišćene drenjine operite i očistite od peteljki, i vrlo pažljivo „špangom" za kosu izvadite koštice. Šećer prelite čašom vode i skuhajte sirup kao za svako slatko. Kada je sirup dobro ukuhan dodajte drenjine i nastavite kuhanjem kao što se kuha svako slatko. Pred sam kraj dodajte limunske kiseline, protresite „šerpu", kuhajte još toliko da slatko „baci dva tri ključa". Maknite s vatre, pokrijte vlažnim ubrusom i ostavite da se ohladi. Sipajte u „tegle" i povežite celofanom. Držite u mračnoj hladnoj prostoriji.

Drenak ukuhan u pari

Jako zrele ali još tvrde i očišćene bobice drenka stavite u staklenke, dodajte po jedan klinčić i malo cimeta. Zalijte prokuhanom i ohlađenom otopinom šećera. Na 1 kg plodina stavite 1/4 do 1/5 kg šećera. Napunjene staklenke zatvorite i kuhajte na pari 15 - 20 minuta pri temperaturi od 85 ºC.

Zreli drenak i šećer

Uberite zreli drenak, očistite te ga i stavite u staklenke. Red drenka, red šećera. Između redova stavite klinčić i malo cimeta. Najgornji red mora biti od šećera. Na 1 kg drenka stavite 75 dag šećera. Napunjenu staklenku zatvorite i stavite na sunce ili toplo mjesto. Tekućina koja se dobije od drenka i šećera vrlo je ukusna.

Na Cvjetnicu ujutro, mladež se umiva u vodi, u kojoj su namočeni cvjetovi drijenka - simbolom zdravlja i snage.

Pekmez od drenka

Dobro operite 1 kg zrelih drenaka i izvadite im koštice. Propasirajte ih i u posudu stavite red drenaka i red šećera (1kg drenaka - 1 kg šećera). Ostavite tako 2-3 sata i zatim ih skuhajte na laganoj vatri uz stalno miješanje oko 3 sata. Skuhani pekmez stavite u staklenke.

Pekmez se može napraviti i bez kuhanja. 1 kg zrelog drenka, 1 kg šećera (nekad se koristio samo smeđi šećer). Probrane plodove raširite na dasci ili platnenoj krpi i ostavite na suncu nekoliko dana da jednolično omekšaju. Operite ih, pasirajte i pomalo miješajući dodajte sav šećer. Trebate dobiti jednoličnu gustu masu. Napunite staklenke i dobro zatvorene čuvajte na hladnome mjestu. Pekmez nije dugotrajan.

Marmelada od drenka

Posve zrele i mekane plodove očistite od peteljki i dobro operite, te kuhajte u malo vode. Kad omekša, pasirajte, izmiješajte sa šećerom i kuhajte na jačoj vatri dok smjesa postane gusta. Ne zaboravite miješati i obirati pjenu. Još vruću smjesu ulijte u zagrijane staklenke ili manje zemljane čupove, kad se ohladi stavite krug od kartona namočen u rum i zatvorite. Na 1 kg kaše (mezgre) stavite 1 kg šećera, neki naputci kažu da je dovoljno i 30 dag šećera za kiselkastiju marmeladu.

Marmelada od drijena je među najboljim marmeladama i svatko koji ju je pokušao pripravljati zna da vrijedi truda. Marmeladi možete pred kraj dodati i razne začine po želji kao što su muškatni oraščić, limun, kora naranče, …

Džem od drenka

Za spremanje džema plodovi moraju biti dovoljno zreli, da se koštice mogu lako odvajati od „mesa". 2 - 3 kg zrelih drenaka dobro operite u nekoliko voda, ocijedite, izvadite koštice i propasirajte. Količina plodova i šećera ovisi o okusu (slatkiji ili trpkiji džem). Na spomenutu količinu dodajte 1 kg šećera, sve dobro izmiješajte i ostavite 24 sata da stoji. Džem stavite u staklenke, zatvorite celofanom i gumicom. U hladnoj prostoriji džem može stajati i 2 - 3 godine, jer je vrlo postojan i ne kvari se.

sok od drijenka

Drijenak kuhajte kao grah (stavite ga u visoku posudu i prelijte vodom za tri prsta iznad plodova). Lagano kuhajte dok drenak ne popuca, procijedite ga i dodajte šećer (na 1 l soka dodajte 1 kg šećera). Ukuhavajte oko 20 minuta uz obiranje pjene s površine. Ako se kuha dulje vrijeme dobije se – žele. Topli sok ulijte u čiste boce.
Sok možete napraviti i od svježeg drijenka. Zgnječite drijenak (odstranite koštice) i pomiješajte s jednakom količinom šećera, dodajte malo limunske kiseline te miješajte, barem, tri sata. Dodajte 8 dl vode na 2 dl smjese. Ostavite da odstoji 48 sati, povremeno promiješajte.

rakija od drijenka

Macerirajte (smekšajte natapanjem) drijenak u istoj količini najbolje rakije, na suncu ili toplom mjestu. Ocijedite i po potrebi ili ukusu malo zasladite.

GLOGINJE

Tako se nazivaju plodići grmova crvenoga gloga (gloga, glogića, glaga, glagovca) i bijelog gloga (bijeli trn, bijela drača). Obje vrste rastu među drugim grmljem, uz rubove šuma i polja, te u svjetlijim šumama. Upotrebljava se i za živice, a neke vrste i kao ukras.

Gloginje dozrijevaju u rujnu, a bolje su nakon prvih mrazova. Rijetko se koriste za jelo, što je šteta, jer su plodovi oba grma vrlo bogati vitaminom C, drugim vitaminima, mineralima i sličnim vrijednim sastojcima. Ne valja ih jesti sirove nego u prerađenom obliku, tako da su odlični za pripremanje zimnice – marmelada, želea, sirupe, kompote. I listovi bijelog gloga bogati su vitaminom C, pa se miješaju s drugim lišćem za narodne čajeve. Inače su omiljela ptičja hrana.

Drhtalica od gloginja

Sastojci: gloginje, šećer, vanilij-šećer.

Odaberite sasvim zrele gloginje nakon mrazova, pa kuhajte s malo vode da se raspadnu. Protisnite ih i izvažite dobivenu kašu: na 1 kg kaše stavite 75 dag šećera i ¾ žlice vode. Skuhajte gustu drhtalicu s vanilij-šećerom. Rastočite u staklenke.

JAGODE ŠUMSKE

Jagoda, jagodnjača, mamica, pozemljuša raste po šumama, krčevinama, uz šumske putove, grmlje, šikare i živice, u nizini i po planinama. Sitni kugličasti plodovi dozrijevaju od svibnja do kolovoza na planinama. Šumske jagode se *jedu svježe*, a mogu se preraditi u džem, marmeladu, slatko, žele, sirup, kompot, sladoled, kolače, vino, itd. Međutim, svi ti oblici prerade teško mogu sačuvati posebnu, izvanrednu aromu šumskih jagoda, pa čak ni uzgojene/kultivirane nemaju te arome).

Vračajući se kući, s pašnjaka ili posla iz šume, naši „djedovi“, često su jagode *zataknuli* za traku nad obodom šešira, i tako ih donosili djeci na veselje. Ako ih je bilo više tada su ih stavljali u posudice – košarice (*kotarice, krbulja, lubura*), koje su izradili u šumi, od sirove kore ljeske ili johe (josice) pojačane ili „prošivene“ u krajevima s trnovim bodljama, ili od brezove kore, ili od svježih grana drveća ili omorike. Pastiri i čobani su također izrađivali takve košarice koje su u različitim dijelovima imale i različite nazive, kao npr.: Banat – *kuzolaš,* Lika – *kuzolić, kuzolica*, Panonija – *kažub, kožub*.

košarica od brezove kore

Stari načini pripreme slatkog, vidi: Jagode vrtne: I. ,II., IV., V. način.

Dva stara načina pripremanja ukuhanih jagode

I način

Na 50 dag odabranih i očišćenih jagoda uzmite isto toliko šećera i 1,5 čašu vode (3 dl), i kad otopina proklјuča prelijte jagode. Ostavite tako 24 sata, otopinu odlijte, prokuhajte , oberite pjenu s površine i prelijte jagode. To ponovite nakon 24 sata, ali otopinu jače ukuhajte, da bude gušća, prokuhajte dva puta u razmaku od 5 minuta, maknite s vatre i kad se jagode ohlade stavite u staklenke.

II. način

50 dag zrelih jagoda dodajte gustoj šećernoj otopini od 25 dag šećera i čaši vode (2 dl) koja klјuča. Kuhajte 5 puta do klјučanja, poslije svake 2 minute skinite s vatre i još 2 puta kuhajte po 5 minuta , pri čemu posudu samo protresite, sadržaj ne miješajte. Ostavite preko noći i sutradan stavite u staklenke.

Sirup na stari način

Zrele šumske jagode očistite od lisnatih dijelova, izgnječite i ostavite tako preko noći. Sutradan ocijedite sok, procijedite ga kroz platno. Na svaku litru soka uzmite po 75 dag šećera i soka od 1 limuna (može i korica cimeta) i kuhajte na umjerenoj vatri dok se ne zgusne do željene gustoće. Ohlađeni sirup procijedite i nalijte u boce.

Drhtalica od jagoda na stari način

Drhtalica od šumskih jagoda je ukusnija nego od vrtnih i aromatičnije. Obzirom da u soku jagoda nema dovoljno pektina koji pomaže da se sadržaj zgusne, potrebno je dodati malo bobica od ribizla. Jagode prelijte s 2 čaše vode (na 1 kg jagoda) koju ste prethodno iskuhali i ohladili. Sve zajedno (voda, jagode, ribizli) izmuljajte, ocijedite i procijedite sok. Dodajte mu 40 dag šećera na 1 l soka, na jakoj vatri ukuhajte što brže (20 minuta). Probom provjerite da li je drhtalica gotova i prelijte je u željene posude (zemljane ili staklene).

Marmelada od jagoda na stari način

Šumske jagode protisnite i odstranite sjemenke. U isto vrijeme pripremite šećernu otopinu od 25 dag šećera na 1 kg kaše (s 1 dl vode), i u otopinu uspite prvo ¼ kaše i kuhajte, zatim dodajte u razmaku od po nekoliko minuta drugu, treću i četvrtu, četvrtinu kaše. Kuhajte dok se kaša ne zgusne koliko je potrebno.

Sirova marmelada od jagoda

Sastojci: na 1 l jagoda, 1 kg šećera.

Oprane i očišćene jagode osušite, a zatim ih novom ili prokuhanom kuhačom miješajte sa šećerom pola sata do jedan sat. Stavite ih u staklenke i zavežite.

Džem od jagoda

Sastojci: jednaka količina jagoda i šećera.

Jagode operite, dobro osušite, pa im povadite peteljke. Stavite ih u posudu i pošećerite. Džem od jagoda ne smijete miješati, pa samo s vremenom na vrijeme posudu protresite da jagode ne pregore. Čim zakuha, snizite temperaturu.

Piće od šumskih jagoda

Sastojci: 1 l šumskih jagoda, 20 dag šećera, sok polovice limuna, 3 dl bijelog vina.

Od jedne litre šumskih jagoda odaberite 3 dl najljepših i stavite ih u posudu na led ili u vrlo hladnu vodu. Ostale jagode pasirajte, pomiješajte sa šećerom, sokom limuna i bijelim vinom. Procijedite u staklenu zdjelu. Pažljivo dodajte odabrane jagode i tako priređeno piće ostavite nekoliko sati na ledu. Poslužite uz fine kolačiće.

Sladoled od šumskih jagoda

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

Propasirajte 0,5 kg šumskih jagoda i u tu masu stavite sok od 2 limuna. U 0,5 l vode otopite 35 dag šećera, prokuhajte, ohladite i stavite na propasirane jagode. Na sve to dodajte 1 dl svježeg vrhnja, izmiješajte i stavite na led da odstoji 2 sata.

KUPINE (kupinjača, crna kupina, crna jagoda)

Trnoviti trajni grm koji naraste 1-2 m visoko. Duge savitljive, tanke bodljikave grane djelomično se pružaju po zemlji ili se penju po ostalom grmlju ili drveću. Kupine rastu u velikoj množini uz rubove šuma, uz grmlje i putove, po živicama, šikarama i svjetlijim šumama, u ravnici i po planinama. Plodovi – kupine su isprva svjetlozeleni, zatim crveni a kad sazriju postaju crni i sjajni. Na jednom ogranku obično se od kolovoza do listopada mogu naći plodovi u različitim stadijima razvitka. Obzirom da se ne mogu duže čuvati u svježem stanju prerađuje se u džem, sok, sirup, vino ili se zamrzavaju.

Najčešća tri, stara, načina pripreme kompota

I način

Zrele očišćene i proprane kupine pospite šećerom (na 1 kg kupina 30 d0 40 dag šećera). Kupinama napunite staklenke da budu što zbijenije, prelijte šećernom otopinom kojeg su pustile nakon što su kratko vrijeme odstajale. Pasterizirajte 20 minuta na 75 oC.

II. način

Očišćene i proprane kupine prokuhajte u otopini od 75 dag šećera na 1 l vode dok ne omekane i ostavite na hladnom mjestu preko noći. Sutradan ocijedite sok, prokuhajte ga da bude što gušći i njime zalijte kupine koje ste stavili u staklenke. Držite ih 15 minuta u toploj vodi da izađe sav zrak i povežite otvor.

III. način

Postupite kao na II. način, osim što za šećernu otopinu treba 30 do 40 dag šećera i kupine u staklenkama treba pasterizirati 20 minuta na 75 ºC.

Kompot od kupina

Sastojci: 4 kg kupina, 75 dag šećera.

Kupine dobro očistite, odstranite sve peteljke, te nezrele ili nezdrave plodove. Dobro ih operite u cjedilu i ostavite da se dokraja ocijede. Ocijeđene istresite u zdjelu i pospite šećerom, pa oprezno pomiješajte da sve kupine budu uvaljane u šećer. Tako ih ostavite da stoje jedan sat. Tada ih oprezno stavljajte u tople staklenke

Tri stara načina slatkog od kupina

I način

Odaberite što krupnije kupine s tvrđim mesom, očistite od lisnatih dijelova i peteljki i na 1 kg kupina uzmite 1 kg šećera. Kupine i šećer stavite u odgovarajuću posudu, prelijte čašom vode (2 dl) i kuhajte na umjerenoj vatri, pri čemu stalno skidajte pjenu. Kad se slatko skuha skinite s vatre, posudu pokrijte vlažnom krpom i ostavite da prenoći. Sutradan napunite staklenke i povežite.

II. način

Na svaki kilogram očišćenih i opranih kupina uzmite 1,5 kg šećera i čašu vode (2 dl) Kad se otopina dobro ukuhala dodajte kupine i prije nego što je gotovo dodajte sok od 1/2 limuna, ostavite da proključa 3 do 4 puta i maknite s vatre. Kad se ohladi stavite u staklenke

III. način

Prigotavlja se kao slatko od jagoda po V. načinu.

Slatko od kupina

Zrele kupine operite i dobro ocijedite. Skuhajte sirup; za 1 kg kupina treba 80 dag šećera. Kuhajte šećer oko 15 minuta u pola litre vode i dodajte sok jednog limuna. Kada je gotovo, stavite kupine i na tihoj vatri kuhajte još barem 10 minuta. Daljnji postupak je kao kod ostalog slatkog.

Ukuhane kupine na tri stara načina

I način

Na 50 dag kupina uzmite 75 dag do 1 kg šećera i čašu vode (2 dl) U ukuhanu otopinu stavite kupine i kad se kuhanjem sve dobro prožme (objedini) kupine su ukuhane.

II. način

Uzmite 25 dag tek zarudjelih (sazorenih) kupina i 37,5 dag šećera. Od šećera pripremite gušću otopinu (u 1,5 dl vode), u nju stavite kupine, posudu protresite da otopina prelije kupine (ne miješajte sadržaj)i kuhajte do ključanja. Kupine pažljivo izvadite iz otopine. Otopinu ponovo kuhajte dok proklju̇ča, ohladite je i prelijte kupine. Sutradan ocijedite otopinu, kuhajte i uklanjajte pjenu s površine, ohladite i prelijte kupine. Nakon dva dana opet prokuhajte otopinu, vratite u nju kupine, odmaknite posudu sa vatre i kad se ohladi napunite staklenke.

III. način

Na 25 dag kupina uzmite 20 dag šećera. Os šećera pripremite otopinu koju treba kuhati do 1. stupnja (90 ºC), dodajte joj kupine i dalje kuhajte pažljivo, naročito u početku uklanjajući pjenu. U početku miješajte manje a kasnije sve više. Kad kupine otpočnu „padati“ na dno, a pjena se pri tome ne stvara, maknite sa vatre. Ohlađenim kupinama i otopinom napunite staklenke.

Sok od kupina na tri stara načina

I način

Pripremljene kupine izgnječite, stavite u cjediljku i iscijedite sok. Na 1 l soka uzmite 30 dag šećera i kuhajte dok se god stvara pjena na površini. Oberite pjenu. Još vrućim sokom napunite zagrijane boce i pasterizirajte 10 minuta, na 90 ºC.

II. način

Iz zrelih kupina nakon što ste ih izgnječili, ocijedite sok i na svaku litru dodajte 1 kg šećera. Kuhajte dok se ne prestane stvarati pjena na površini. Pjenu oberite. Napunite zagrijane boce još vrućim sokom , zatvorite iskuhanim plutanim čepovima i pasterizirajte 10 do 15 minuta, na način kao i šumske jagode na III. način.

III. način

Zrele kupine stavite u zemljanu ili porculansku posudu (terina, činija) i odložite u ledenicu (ledarnica; prostorija sa ledom; rupa od iskopane zemlje obložila se slamom i u zimskim mjesecima napunila ledom s obližnjih potoka ili rijeka; krov prostorije je također bio od slame

dok su stranice/zidovi bili složeni od pletenog debljeg šiblja i ispunjeni i obloženi blatom (ilovačom), na nekoliko dana. Ocijedite sok, na svaku litru soka dodajte 75 dag šećera i sok jednog limuna. Kuhajte dok se pjena ne prestane stvarati na površini. Oberite pjenu i još vrući sok ulijte u zagrijane boce, dodajte u svaku žlicu ruma i zatvorene boce pasterizirajte na način kao i šumske jagode na III. način, 10 do 15 minuta.

Sirup od kupina na dva stara načina

I način

Iz zrelih izgnječenih kupina ocijedite sok, na svaku litru dodajte 1 kg šećera i kuhajte dok god se pojavljuje na površini pjena. Oberite je. Posudu maknite s vatre i kad se sirup ohladi napunite u boce.

II. način

Priprema se kao i sok od jagoda po IV. načinu.

Drhtalica od kupina na stari način

Odabranim kupinama dodajte malo prokuhane i ohlađene vode. Kuhajte na slaboj vatri dok se dovoljno ne razmekšaju. Stavite ih u cjedilo da se sok iscijedi i dodajte mu, na 1 l soka, 40 dag šećera. Kuhajte na jakoj vatri da se što prije skuha i prelijte u željene posude (staklene ili zemljane) da se stegne.

Marmelada od kupina na stari način

Pripremljene kupine pomiješajte sa šećerom (uzmite 25 dag šećera na 1 kg kupina) „istiha“ (polagano) prokuhajte, pasirajte i ukuhajte do potrebne gustoće.

Marmelada od kupina i jabuka

Sastojci: 2 kg kupina, 2 kg jabuka, 2 kg šećera.

Kupine operite i ocijedite, dodajte kilogram šećera i kuhajte petnaest minuta. Jabuke operite, ogulite, izrežite na kocke i stavite u posebnu posudu s 1 kg šećera. Kuhajte, a kad omekane propasirajte. Spojite kupine i jabuke, dobro promiješajte i kuhajte još 10 minuta. Toplu marmeladu uspite u tople staklenke, a kad se ohlade povežite celofanom.

Džem od kupina

Sastojci: 1 kg očišćenih i opranih kupina, 70 dag šećera, rum.

Kupinama dodajte šećer i ostavite oko jedan sat na hladnome mjestu, da puste sok. Nakon toga kuhajte ih oko 15 minuta uz stalno miješanje i pobiranje pjene. Vrući džem prelijte u čiste, suhe i zagrijane staklenke. Ostavite pokriveno preko noći na hladnome mjestu da se želiraju. Površinu džema poškropite s nekoliko kapi ruma, staklenku dobro zatvorite poklopcem na navoj, označite naljepnicom, te pohranite na suho i prozračno mjesto.

Džem od kupina, bresaka i krušaka

Sastojci: 2 kg bresaka, 2 kg krušaka, 0,50 kg kupina, 3 kg šećera.

Breskve operite i očistite od koštica. Kruške operite i očistite od sjemena i izrežite na kriške. Stavite u posudu, dodajte kupine, pospite šećerom i ostavite nekoliko sati da puste sok. Tada stavite na laganu vatru i postepeno pojačavajte vatru uz povremeno miješanje. Topli džem, uspite u zagrijane staklenke i kad se ohlade povežite celofanom.

Marmelada od kupina

Sastojci: 1 kg kupina, 60 dag šećera, 2 dl soka od ribizla, rum.

Očišćene i oprane kupine zgnječite i procijedite kroz gustu gazu. Dodajte šećer i kuhajte 30 minuta uz povremeno miješanje i pobiranje pjene. Pri kraju kuhanja dodajte sok od ribizla da marmelada bolje želira. Punite u očišćene i zagrijane staklenke, i ostavite na toploj pećnici, dok se na vrhu stvori korica. Dodajte malo ruma, staklenke zatvorite, označite i odložite na suho i zračno mjesto do upotrebe.

Sok od kupina

Dobro operite i ocijedite 4 kg kupina, stavite u staklenku širokog otvora sa 60 dag šećera u prahu na sunce. Ocijedite sok, stavite u bocu i dobro zatvorite. Možete piti sa hladnom vodom.

Liker od kupina na stari način

Na 2 l soka uzmite 1,75 kg šećera, 15 g cimeta, 15 g muškatnog oraščića, 8 g klinčića i 30 g tucanog papra, sve to zagrijte do ključanja i procijedite. Kad se ohladi, dodajte 1,5 l prepečenice ili konjaka u prelijte u boce.

Vino od kupina

Sastojci: 4 kg očišćenih kupina, 1 kg šećera, 2-3 prutića vanilije.

Kupine malo zgnječite i složite u veću staklenku, oko 5 l. Na svaki sloj kupina stavite nekoliko žlica šećera i komadić vanilije. Na vrhu mora biti šećer. Staklenku punite do tri četvrtine zapremine. Poklopite tanjurićem i stavite na sunčano mjesto 10-15 dana, odnosno dok se sav šećer otopi. Kupine se dignu na površinu a sok se odlijte u čiste staklene boce. Boce ne zatvarajte, već samo prekrijte čistom gazom, radi daljnjeg vrenja, koje obično traje 3-4 tjedna. Završetak vrenja je kad više ne izlaze mjehurići. Gotovo vino još jednom prelijte u čiste, suhe boce, da se odvoji preostali talog i dobro začepite. Vino mora biti bistro. Čuva se na suhom i hladnome mjestu. Preostale kupine možete koristiti za pekmez. Vino se pije u malim količinama, jer je prilično jako.

Vino od kupina (u podrumarstvu)

Proizvodnja vina od kupina razlikuje se od proizvodnje vina od grožđa. Kupina ima znatno manje sladora nego grožđe, pa je potrebno dodati određenu količinu šećera želimo li dobiti dobro vino s dovoljno alkohola koji će ga čuvati od kvarenja.

Ako kupina ima 3 posto alkohola, kod vrenja, što je premalo, treba povećati količinu za 1 posto. Na 100 litara masulja od kupina dodajte 1,7 kg šećera, želimo li dobiti kupinovo vino sa 10-11 posto alkohola, mora se dodati 15 kg šećera na 100 litara masulja.

Nakon muljanja, odnosno, gnječenja kupina, masulj ulijte u posudu od inoksa i dodajte mu šećer prethodno otopljen u mlakoj vodi. Nakon toga dodajte 10 dag selekcioniranog vinskog kvasca i 5 g – Vinobrana na 100 litara masulja. Masulj u inox posudi vrije 5-6 dana tijekom čega se stvara boja i aroma. Nakon toga se sok otoči i ostavlja na tihom vrenju dok ne provrije šećer. Temperatura kod vrenja soka od kupina ne bi smjela biti viša od 17 ºC. Ako naraste preko te granice bačvu treba polijevati hladnom vodom da bi se zadržala niža temperatura. Kod visokih temperatura vrenja mošt gubi veliki dio aromatičnih i mirisnih tvari, što nije poželjno, a i vrenje bi se kod previsokih temperatura moglo prekinuti. Nije poželjna ni preniska temperatura. Ako se to dogodi potrebno je bačve u podrumu grijati, recimo kaloriferom.

Vino treba proizvoditi i čuvati u sasvim čistim posudama, nikada se vino ne smije stavljati u octikave bačve, jer se to ne može popraviti. Ako vino posmeđuje treba ga sumporiti sa 7 g Vinobrana na 100 litara vina, jer će jedino tako sačuvati lijepu crvenu boju, ovog kvalitetnog i ljekovitog vina.

DIVLJE JABUKE, KRUŠKE i TREŠNJE

Divlja jabuka i kruška iako su zbog tanina opori, korisniji su od pitomih.

Divlja jabuka

Divlja jabuka raste u miješanim bjelogoričnim šumama, pokraj putova i polja, među grmljem, uz okrajak šuma i po sunčanim obroncima planina. Okus divljih jabuka je trpak i kiseo. Zbog velike količine pektina ponekad se upotrebljava za želiranje proizvoda od drugog voća. Plodovi su okruglasti, do 3 cm u promjeru, žućkastozeleni a kad sazriju često su crvenkasti na strani okrenutoj prema suncu. Dozrijevaju početkom lipnja. Prerađuje se u rakiju ili u voćni sok, ocat, a strugana i osušena za voćni čaj.

Od divljih jabuka - *lisnika*, pomiješanim s kruškama radio se mošt.

Ocat od divljih jabuka

Danas, samo ponegdje (npr. u Lici, jer na obroncima Velebita ima još uvijek, u očuvanim šumama, divljih jabuka; obzirom da ne rode svake godine treba biti strpljiv i uporan), tj. vrlo rijetko – radi se i ocat.

I inačica

Za 1 l octa potrebno je 3 kg jabuka, sameljite ih i prešajte. Dobiveni gusti sok pomiješajte s 3 l prokuhane vode i ostavite 6 mjeseci u poluzatvorenim bačvama da prođe alkoholno i octeno vrenje. Nakon toga treba sve procijediti i ostaviti da odstoji 1 do 3 godine za dobivanje pravog kvalitetnog, pitkog i gustog octa. Za začinjavanje salate potrebna je 1 žlica octa u čaši vode. Ukoliko ne želite čekati tako dugo, možete ga procijediti i koristiti već nakon 15 dana od prestanka vrenja.

II. inačica

Na 1 kg jabuka ide otprilike 3 do 5 litra vode, zavisno želite li jači ili slabiji ocat. Na tu količinu stavite 5 do 10 dag šećera. Više šećera se stavlja ako su jabuke manje slatke, ako imate slatke jabuke šećer i ne treba. Šećer je neophodan radi fermentacije i u potpunosti će nestati tijekom dobivanja jabučnog octa.

Jabuke izribajte, stavite u staklenku, dodajte malo šećera, prelijete vodom i prekrijete gazom, ostavite na mjesto stabilne temperaturom od oko 20 stupnjeva. Nema potrebe ocat stavljati na sunce. Nakon sedam do deset dana osjetiti ćete miris octa u prostoriji u kojoj je staklenka sa smjesom za jabučni ocat. Miris je dosta jak tako da jabučni ocat ne možete držati u kuhinji ili stanu, već mora biti u nekoj prostoriji u kojoj nema drugih prehrambenih namirnica. Nakon 25-30 dana dobiveni mladi jabučni ocat možete početi koristiti ali to još uvijek nije pravi jabučni ocat. Da bi bio pravi, jak – rezak, jabučni ocat mora odstoji barem dva mjeseca, nakon toga treba ga pretočiti i procijedi od kožice koju kvasne plijesni naprave na vrhu. Nakon toga, još treba odležati 6 mjeseci i na kraju opet procijedi da bi se dobio ocat od jabuke koje ima zlatnu boju i jaku kiselost.

Divlja kruška

Divlju krušku susrećemo uz rubove šuma, živica, pašnjake i putove, od ravnice do pretplaninskog pojasa. Koliko god neugledna, divlja kruška je lijepa, osobito po narančastožutim plodovima i ujesen lišću koje poprimi jarke okerske tonove boje. Dragocjena je i kao „genetski resurs“, jer je vrlo otporna prema mrazu i štetočinama. Plodovi dozrijevaju u rujnu i listopadu, a pod prvim se mrazovima smekšaju, pa su – potkraj godine – važna hrana za divljač. Prezreli i nagnjili su vrlo ukusni i slatki. Da je to divljuša, opazi se odmah po grančicama, jer su trnovite. Plod uopće nije kruškolik nego okrugao, malen, drvenasto tvrd. Sirov je gorak, trpko gorči. U davna vremena ljudi su plodove divlje kruške jeli kao „voće od nevolje“. U nekim krajevima još se bacaju svinjama. Nekad se mnogo prerađivalo zgnječene plodove na razne načine kao i drugo voće, dobivalo ocat ili pekla rakija, a sjemenke su davale ulje, makar i „mršavo“.

Drvo stabla koristili su za klupe, škrinje i ormare. Od debelih grana izrađivali su kolje za vinograd, jer otporno je po tvrdoći.

Prije dva stoljeća u Gorskom kotaru bilo je puno divljih voćaka o čemu nam govori i mjesto Divjake u blizini Skrada. Prvi stanovnici koji su nastanili današnje mjesto Divjake nazvali su ga upravo zbog mnogobrojnih stabala divljih voćaka.

Pred crkvom sv. Izidora ratara, u Divjakama, bila je ogromna lipa promjera 4,5 metara, sveto drvo naših predaka pod kojim su se sastajali i donosili sve važne odluke.

Divlja trešnja

U proljetnim mjesecima uz rubove šuma (listopadnim nizinskim i planinskim) i među grmljem, još uvijek, mogu se vidjeti gusti cvatovi lijepih bijelih cvjetova divlje trešnje. Mnogi i ne znaju što je to iako stablo divlje trešnje nije teško prepoznati jer ima specifičnu koru, tanku i kožastu, koja se ljušti u okomitim trakama. Naraste i do 20 m, a deblo je promjera i većeg od 50 cm. Krošnja nije gusta, sastoji se od grana s grubom korom koja na sebi nosi svjetlozelene jajaste, zašiljene, do 12 cm duge listove, nazubljena ruba. Plod divlje trešnje okrugla je, sjajna, crna koštunjača s okruglom košticom, promjera oko 1 cm. Divlje trešnje vise na dugim peteljkama, vrlo su sočne, mesnate i ukusne. Bogate su vitaminima.

Pekmez od divljih trešanja

Sastojci: 1 kg divljih trešanja, 50 dag šećera, 1 vanilijin šećer, 0,5 dl bijelog vinskog octa, sok od pola limuna.

Divlje trešnje operite, odstranite im peteljke i koštice. Sameljite ih u stroju za mljevenje mesa i dodajte im šećer, vanilijin šećer i ocat. Kuhajte na laganoj vatri uz stalno miješanje dok pekmez ne dobije potrebnu gustoću. Malo ga ohladite pa umiješajte limunov sok. Ulijte ga u zagrijane, sterilizirane staklenke, koje zatvorite tek kad se na površini pekmeza uhvati tanka kožica.

Kompot od divljih trešanja

Sastojci: 1 kg divljih trešanja, 20 dag šećera, 2 dl crnog vina, cimet.

Divlje trešnje operite i odstranite im peteljke. U lonac u kojem ćete kuhati kompot najprije ulijte vino i malo vode, dodajte šećer i cimet pa pustite da zakuha. Tada dodajte trešnje i kuhajte na laganoj vatri oko 15 minuta. Kompot ohladite i poslužite.

Kandirane divlje trešnje

Sastojci: 1 kg divljih trešanja, 1,75 kg šećera, 7,5 dl vode, 5 dl soka od crvenog ribiza.

Divlje trešnje operite, ocijedite, odstranite im peteljke i vrlo pažljivo izvadite koštice. Šećer izmiješajte sa 7,5 dl vode i kuhajte na laganoj vatri dok se ne rastopi. Dodajte trešnje i kuhajte daljnjih 15 minuta. Ostavite stajati na hladnom mjestu nekoliko sati, nakon toga rupičastom žlicom izvadite trešnje a sirup kuhajte dok se ne počne zgušnjavati. Tada u njega ponovo stavite trešnje, kratko prokuhajte i ulijte ribizov sok. Kuhajte na laganoj vatri još pola sata. Ohladite i spremite u sterilizirane staklenke. Prije nego što ćete tako pripremljene trešnje koristiti, izvadite ih iz sirupa, ocijedite i uvaljajte u kristal šećer.

MAGINJA (maginja, manjiga, magunja, planicić, planičac, planika, prpak)

Razgranati mediteranski zimzeleni grm naraste čak i do 8 metara, rasprostranjen na primorju i otocima, naročito Pelješac i Korčula. Raste u gustoj makiji sa hrastom, primorskim klekom i drugim biljnim vrstama. Listovi su jajoliki-dugoljasti, kožasti, sjajni i rijetko nazubljeni, slični su listu lovora. Cvjetovi su mali, bijeli do zelenkastobijeli u grozdićima sastavljeni od više cvjetića. Cvjeta i u zimi (od listopada do prosinca). Plod je dosta krupan (veličine manjeg oraha) i loptast. Sličan je zreloj jagodi. Prvo je zelen, zatim žut, a u zrelom stanju narančastocrven. Na površini je neravan i gusto posut bradavičastim izraslinama. Sazrijeva kasno u jesen ili zimi, tako se dešava da se na jednom grmu nalaze cvjetovi i zreli plodovi. Velike i razvijene skupine nalaze se na otoku Mljetu, Lošinju, na otocima oko Zadra, na Pelješcu, Braču, Hvaru, Korčuli, Lokrumu, Šipanu, kod Šibenika.

Još je starim Rimljanima bilo poznato djelovanje, ako se jedu u većoj količini. Naučno ime vrste, *unedo*, stari je rimski naziv za maginju, izveden prema Pliniju od „unum tandum edo“ (jedem samo jedan).

Plodovi su hranjivi i ukusni, bogati šećerom i vitaminima, naročito vitaminom C. Mogu se jesti sirovi, ali ne u velikoj količini, jer mogu izazvati prolazne poremećaje dok su u manjoj količini neškodljivi (jedu se sa šećerom). Kuhaju se kao kompot, prerađuju u marmelade i sl. U nekim mjestima Dalmacije još i danas rade rakiju, liker ili vino od plodova. Listovi se koriste kao začin umjesto lovorovih listova.

Voćni sir od maginja

Operite 4 kg maginja i procijedite. Dodajte 2 kg šećera, stavite u posudu i kuhajte na nagloj vatri, neprestano miješajući oko 40 minuta. Dodajte sok od 2 limuna i ostruganu koru. Vruće stavite u kalupe i postupite kao s marmeladom.

Marmelada od maginja na I. način

Sastojci: 4 kg maginja, 1 kg šećera, čaša vina, 2 limuna.

Zrele oprane maginje kuhajte da se potpuno raskaše. Pasirajte kroz sito ili platno. Dobivenu kašu pomiješajte sa šećerom, vinom i miješajući kuhajte da ne zagori. Kad postane gusto dodajte sok od 2 limuna i ostruganu koricu 1 limuna, promiješajte i napunite zagrijane željene posude (zemljane ili staklenke). Kad se ohladi povežite.

Marmelada od maginje na II. način

Sastojci: maginje, na svaki kg kaše maginja uzmite 30 dag šećera, sok od 1- 2 limuna, lovorovo lišće.

Plodove dobro izgnječite i kuhajte s malo vode neprestano miješajući da ne zagori. Pasirajte kroz gusto sito ili platno. Na svaki kilogram kaše uzmite 30 dag šećera i kuhajte dok ne postane gusto kao med, umiješajte i sok od 1 ili 2 limuna. Napunite zagrijane staklenke, ali najbolje je ako to uradite na stari način:
uzmite drveni kalup, četvrtastog oblika (ili nekog drugog, kao npr. riba, kojeg su koristili), umočite ga u hladnu vodu na pola sata i sušite 2-3 dana. Masu izlijte u kalup, ostavite da dobije čvrsti oblik i istresite na pergament papir i odložite na prozračno mjesto da se suši. Ako masu ne možete izvaditi iz kalupa stavite na par časaka (minuta; kako se nekad govorilo)) u toplu vodu. Osušeno spremite, do korištenja, u kutiju, pospite šećerom i obavijte lovorovim lišćem.

Marmelada od maginje, sir od maginje, ćupter spremao se gotov na isti način.

Rakija od planike

Na 1 kg opranog ploda dodajte 1,50 l dobre rakije, štapić vanilije, i pustite da se topi s koricom limuna 40 dana. Procijedite i spremite u boce.

MUKINJA (muk, mukovnica)

Voćni sir od mukinja

Sastojci: 1,5 kg plodova mukinja, 1 kg šećera.

Oprane plodove mukinja stavite u široku emajliranu posudu, dodajte toliko vode da ih prekrije. Na laganoj vatri kuhajte 10 minuta, i nakon toga odlijte tekućinu. Omekšale plodove protisnite kroz sito. Dodajte šećer i uz stalno miješanje kuhajte dok ne dobijete gustu masu. Dobivenu masu razmažite u sloj debel oko 1 cm na plitki lim za pečenje i stavite sušiti u mlaku pećnicu (vrata ostavite otvorena) dok se sir ne stvrdne. Osušeni sir izrežite na kockice ili oblikom za kekse (kalupom) izrežite željene oblike i spremite, do upotrebe.

Ocat od mukinja

Sastojci: 2 kg plodova mukinja, 1,10 kg šećera, 1 dag kvasca, 2,5 dl nepasteriziranog octa s octenom maticom (sluzava želatina koja se stvara na površini), 5 l vode.

Plodove mukinje odvojite od peteljki, operite ih, stavite u prikladnu posudu i prelijte s 4 l vrele vode. Ostavite stajati tjedan dana, ali svaki dan promiješajte. Na omekšale plodove nalijte ostatak vode u kojoj ste razmutili šećer s kvascem. Posudu prekrijte tkaninom i ostavite stajati na toplom mjestu, oko 20 ºC, dok fermentacija ne završi. Tekućinu pretočite u čistu posudu, dodajte joj ocat s maticom, prekrijte tkaninom i na 25 ºC ostavite stajati dok se ne stvori ocat. Kad je dovoljno jak, ovisi o Vašem ukusu, procijedite ga kroz sloj guste gaze i natočite u čiste boce. Dobro zatvorite, začepite plutanim čepom, i odložite na suho, hladno i tamno mjesto.

ŠIPAK (divlja ruža, obični šipak, šepurika, šipurika)

Razgranjeni grm do 3 m visine obrastao zavinutim bodljama, tipično je divlje voće koje potječe iz porodice ruža. Raste u živicama, na rubovima šuma ili uz putove, po šikarama i među grmljem, uz plotove, u ravnici i po planinama. Nepravi crveni plod (šipak) sazrijeva od kraja kolovoza. Jajastog je oblika, dug 15-20 mm. Plod nastaje iz cvjetne lože, koja postaje mesnata. Sakuplja se u jesen, kada plodovi sazriju i postanu blještavo crveni. Šipci su jestivi u prerađenom stanju. Ubrane plodove razrežite i pažljivo odstranite sve koštica. Plodove kuhajte oko 15 minuta u malo vode, te ih procijedite. Ovakvu smjesu od šipka možete zatim koristiti za marmelade, sok ili desert. Sušene koštice koriste se za pripremanje čaja.

Drhtalica od šipka na stari način

Uzmite što zreliji šipak, odstranite peteljke i čašice, operite ih da s njih uklonite dlačice, stavite u posudu, dodajte toliko vode da ih pokrije za 3 cm. Pristavite na vatru i kad upola omekane, izvadite i iscijedite sok, Procijedite ga, dodajte mu šećer, na svaku litru soka, po 50 dag šećera. Ukuhajte da dobijete žele i njime, dok je još vruć, napunite zemljane posude. Drhtalica je vrlo ukusna, lijepe boje i nadasve – zdrava.

Od ostataka pripremite marmeladu. Kaši dodajte, na svaki kg, po 40 do 50 dag šećera.

Pekmez od šipka

Sastojci: na 1 l propasiranog šipka 0,5 kg šećera.

Odaberite zrele, zdrave šipke, očistite ih, operite i stavite kuhati. Kad se ohlade, propasirajte ih kroz sito. Pasiranim šipcima dodajte šećer i kuhajte na jakoj vatri. Pekmez je kuhan kad se pri miješanju vidi dno osude. U međuvremenu pripremite i zagrijte „tegle”, pa u njih sipajte vruć pekmez, povežite i stavite ostaloj zimnici u ostavi.

Šipkov pekmez najstarija je poznata slastica predcivilizacijske Europe, tragovi su mu pronađeni u sojenicama. Sladilo ga se tada s medom.

Palačinke nadjevene pekmezom od šipka i zapečene u vrhnju bila je česta poslastica sela Bjelovarsko-Daruvarske regije.

Marmelada od šipka

Za preradu u marmeladu šipak se bere kad su plodovi potpuno zreli, a dobro je ako ih je „uhvatio" mraz. Crveni šipak prvo dobro operite i ocijedite, a zatim ga kuhajte u poklopljenom loncu s malo vode, i stavite u veći lonac s vodom koji također mora biti poklopljen. Kad je kuhan propasirajte ga. Na 1 kg šipka, pasirane mase, dodajte po želji, ukusu, od 50 do 70 dag šećera kuhanog s malo vode (tako dugo dok ne postane bistar). Sve dobro promiješajte i kuhajte uz stalno miješanje dok ne postignete željenu gustoću. Vruću marmeladu ulijte u dobro oprane staklenke i zatvorite tek kad se marmelada potpuno ohladila. Možete marmeladu napraviti i na slijedeći način; opranim zrelim plodovima odstranite koštice
(možete ih osušiti za čaj). Očišćeni šipak pospite šećerom (na 1 kg 70 dag šećera), sve prelijte sa četiri decilitra voćnog octa i sokom limuna. Ostavite stajati tako dugo dok se šećer potpuno ne rastopi, a zatim smjesu kuhajte na uobičajeni način za marmeladu.

Najčešće korišten omjer: 3 kg šipka, 1 kg šećera; tome možete dodati i 2 naranče; sok naranče dodajte šipku prije kuhanja, kore naranče stavite u sredinu pekmeza zajedno s koricom cimeta u staklenku.

Liker od šipka

Sastojci: 1 l rakije, 1 kg šipka, 0,5 kg kandiranog šećera.

Šipku odstranite lisnate dijelove i sjemenke, operite, pomiješajte sa šećerom i rakijom i ostavite u staklenki širokog grla, 15 dana. Procijedite, razrijedite s malo prokuhane vode prema ukusu. Dobiveni liker djeluje vrlo osvježavajuće.

TRNINA (trnjina, crni trn, divlja šljiva, grmulja, travka)

Gusto razgranjeni grm u svijetlim hrastovim šumama i na rubovima šuma, s plodovima (trnjina, kukinja) crnkastoplave, sivkaste boje. Kiselkasto meso dozrijeva od kolovoza, a mogu ostati na granama sve do proljeća, kad ih mraz nekoliko puta „ofuri“ kad su ukusniji. Plodovi, plavkastocrvena, sivkasta, okrugla promjera 1 do 1,5 cm, iznutra mesnata i zelena, jestivi su tek kad prezrele. Od njih se priprema vino, rakija i liker, ali isto tako i kompot, marmelada, sirup, drhtalica i vino. Vrlo su dobri i sušeni plodovi: valja ih pobrati nakon jesenskih mrazova i sušiti u hladu, na suhom. Prije upotrebe dovoljno ih je močiti u mlakoj vodi.

Sirup od trnjina

Sastojci: trnjine, šećer.

Trnjine dobro operite i osušite. Iscijedite sok, dodajte dvostruku količinu šećera (npr. 1 l soka – 2 l šećera). Prokuhajte obirući pjenu i miješajući. Gusti sirup rastočite u čiste boce i začepite. Zimi razvodnite.

Liker od trnjine

Sastojci: 1 kg trnjina (branih nakon prvih mrazeva), 1 dl rakije prepečenice ili alkohola (mora biti 45 postotna), šećerna otopina gustoće po ukusu.

Oprane i zgnječene bobice prelijte alkoholom i močite 3 mjeseca. Procijedite i dodajte šećernog sirupa (šećerne otopine) po ukusu.

SUŠENO VOĆE

Vijenac smokava (između smokava
je lišće lovora kao zaštita od insekata)

Kompot od suhoga voća

Sastojci: šljive, jabuke, kruške, itd.

Suho voće operite toplom vodom i stavite kuhati u vruću vodu. Ne dolijajte vode, jer će se samo sve razvodniti, umanjiti hranjivost tvari i izgubiti će se voćni miris. Ako je kompot premalo sladak dodajte šećer. Kompot od suhog voća nije lijep izgledom, ali je ukusno i zdravo jelo.

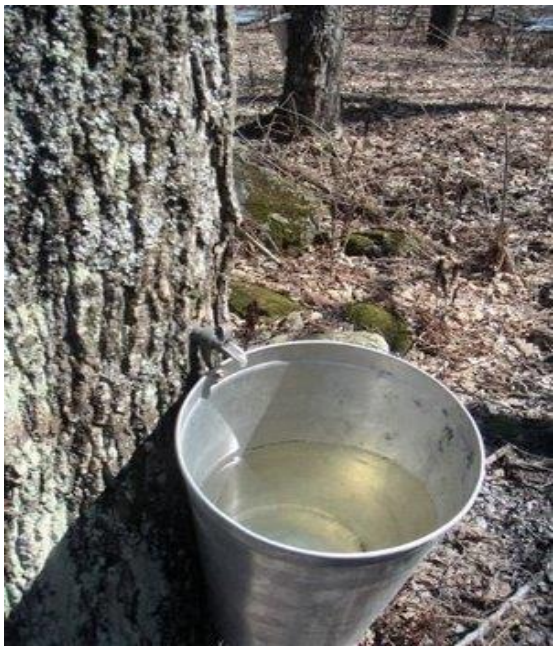
Kompot od divljih krušaka često se nosio na polje tijekom ljetnih poljskih radova, za okrjepu i žeđ.

„ŠUMSKI“ BILJNI NAPITCI

Musa

Musa je sok drveća: bukve, cera, graba, jasena, klena koji su najčešće koristili pastiri. Da bi se došlo do soka mora se u drvetu napraviti rupica, u nju se stavi drvena cjevčica i ispod nje malo barilce (drvena posuda). Nakon 24 sata rupica se mora zatvoriti drvetom ili najbolje voskom, a sok i barilce odnose. Kroz 48 sati može se sakupiti prosječno 4,5 l soka. Nabolje vrijeme za skupljanje soka je svibanj i lipanj. Stablo iz kojeg se uzima sok mora biti najmanjeg promjera 20 cm i to mjereći 1 metar iznad tla. Rupica u drvetu mora biti duboka 2 - 3 cm. Nikada ne koristite metalnu cjevčicu ili posudu. Sok je ugodna okusa i tečan. Pastiri nikada nisu dvaput u jednoj godini vadili sok iz istog drveta.

Brezin sok



Brezin sok sakupljen na proljeće još je bolji. Svijetli slatkasti sok pije se sam ili s dodatkom cimeta i drugih mirodija, nakon što kratko vrijeme odleži u podrumu. Od soka, šećera, vina, limuna i kvasca priređivalo se *brezino vino* - vrlo ugodno piće slično pjenušcu.

Sok od smreke

Sastojci: 3 kg mladih vrhova smreke i 1 kg šećera.

Mlade oprane vrhove smreke pospite šećerom i ostavite da stoje na hladnom mjestu preko noći. Slijedećeg dana sadržaj premjestite u sokovnik za cijeđenje. Od tri kilograma izbojaka smreke dobiti će te oko dvije litre hranjivog soka, koji ima izvanrednu dijetetsku vrijednost.

Napitak od izbojaka četinara

Ovaj napitak može se pripraviti od mladih izbojaka jele, bora i smreke. Prijatnog je aromatičnog okusa i sadrži veliku količini C vitamina.

Mlade izbojke spustite u vrelu vodu da se otopi sloj smole. Nakon toga odvojite iglice i ostavite da stoje 2 sata u hladnoj vodi. Napitak ocijedite i zasladite medom po ukusu.

Sok od limuna i lipovog cvijeta

Sastojci: 10 l vode, 1 kg šećera, šalica jabučnog octa (može i vinski), limun, šaka suhog cvijeta lipe.

Vodu, šećer, ocat cvijet lipe i izrezan limun na kruške stavite u veću staklene posudu širokog grla. Poklopite i stavite da stoji 3 dana, a sadržaj povremeno promiješajte. Procijeđen napitak razlijte u sterilizirane boce i hermetički zatvorite. Nakon 10 dana napitak možete koristiti.

MALA SLATKA JELA OD VOĆA

Prilikom pripremanja, jednog od ovih naputaka, na kraju posla uživajte sa svojim pomagačima i u slatkom jelu, po izboru.

BAZGA

Bazgin popečak

U malo gušću smjesu za palačinke umočite i dobro natopite cvjetni paštitac te ga popržite u vrućem ulju. Kada blago porumeni s donje strane, škaricama brzo odrežite peteljke i okrenite popečak na drugu stranu. Sa svake strane pržite 2-3 minute ovisno o temperaturi ulja. Gotovi popečak stavite na papir za upijanje masnoće.
Uz popečak izvrsno ide krumpirova salata s lukom i listovima maslačka ili listovima krumpirače (list sličan maslačku, miriši na „restani“ (pirjani) krumpir, a cvijet krumpirače je sličan cvijetu maslačka).
Popečke možete poslužiti i kao slatko jelo, ali tada smjesi za palačinke dodajte šećer i poslužite kao desert s kompotom ili voćnim sokom.

Bazgin cvijet

Sastojci: 2,5 dl mlijeka, 1 žumanjak, sol, 15 dag brašna, 1 bjelanjak, 1 žlica ruma, cvjetovi bazge, ulje za prženje.

Od mlijeka, žumanjka, brašna i malo soli napravite rijetko tijesto, umiješajte čvrsti snijeg od bjelanca i naposljetku rum. Ostavite da malo odstoji. Cvjetove bazge operite i osušite. Umočite ih u tijesto i pržite na vrućem ulju. Ovako pržen bazgin cvijet možete poslužiti sa salatom ili ga posuti šećerom pa poslužiti s kompotom.

Umjesto mlijeka možete staviti tamno pivo i dobiti će te poslasticu koja se često radila u zagrebačkim kućama između dva svjetska rata. Na ovako pripremljen bazgin cvjet stavljali su i sirup od maslačka.

DUD

Kolač od duda

Sastojci: 2 jaja, 1 šalica šećera (2 dl), 1 šalica ulja (2 dl) 1 šalica brašna (2 dl), 3 šalice kukuruzna brašna (3 dl), 1 pecivo, 1 vanilijin šećer, 1,5 kg duda (bez peteljki).

Sve sastojke osim duda dobro izmiješajte i uspite u namazani lim (pleh), na vrh složite dud i pecite u zagrijanoj pećnici 30-40 minuta, dok se napravi zlatnožuta korica, a kolač počne odvajati od lima. Izvadite iz pećnice i kad se ohladi pospite šećerom.

DUNJA

Nadjevene dunje

Sastojci: 6 velikih dunja, 10 dag mljevenih oraha, 10 dag grožđica, 15 dag šećera, 25 dag maslaca, 2 dl domaćeg vrhnja, 1 žlica šećera u prahu, 1 žličica cimeta.

Dunje ogulite, očistite i izdubite im sredinu, te ih nadjenite mješavinom od mljevenih oraha, grožđica, šećera i cimeta. Nadjevene dunje uspravno složite u posudu i prelijte ih otopljenim maslacem. Pecite u pećnici 30-35 minuta na umjerenoj temperaturi. Pečene i ohlađene dunje stavite u zdjelu za posluživanje i prelijte domaćim vrhnjem u koje ste umiješali šećer u prahu i ½ žličice cimeta.

Dunje s medom

U posudu za pečenje (lim) stavite malo vode, kako se ne bi zalijepile za dno, poslažite polovice očišćenih, neoguljenih dunja premazanih medom, dodajte i malo lješnjaka ili badema, pokapajte sokom limuna i pecite u pećnici na srednjoj temperaturi dok ne omekšaju.

Savijača od dunja

Sastojci: 30 dag debljeg vučenog tijesta s jajetom za savijače, 10 dag maslaca; *nadjev*: 1 kg zrelih dunja, 2 žlice tekućeg meda, sok limuna, 05 dl bijelog suhog vina, 10 dag svijetlih grožđica, 2-3 žlice drhtalice želea) od dunja i jabuka, šećer u prahu za posipanje.

Dunje dobro obrišite (ne perite ih) a mjesta koja su prljava i oštećena odrežite. Narežite ih na tanke kriškice, stavite u 0,5 dl kipuće vode s vinom. Kuhajte da omekšaju ali ne i raskuhaju (raspadnu). Ocijedite. Oprane grožđice namočite u malo vode od kuhanja dunja. Ohlađene dunje ogulite i odstranite tvrdu sredinu. Kriškice narežite na kockice. Umiješajte grožđice i med. Po želji zakiselite sokom limuna. Posudu za pečenje (lim) namažite maslacem. Razdijelite listove za savijaču i nakapajte otopljenim maslacem. Slažite listove jedan na drugi da dobijete dva sloja. Namažite drhtalicom, na svaku nanesite pola nadjeva od dunja. Savijte, savijaču stavite u namaštenu posudu i prelijte rastopljenim maslacem. Pecite 45 minuta u pećnici zagrijanoj na 180 oºC. Izrežite na komade i pošećerite.

JABUKE

Pečene jabuke

Jabuke operite, izdubite je i odstranite peteljku i koštice. U otvor stavite kosane orahe pomiješane s malo šećera. Ispecite u pećnici u namaštenom limu.

Zapečene jabuke

Sastojci: 6 velikih kiselkastih jabuka, 1,5 dl šećera, 1 komadić cimeta, 10 dag badema, 1 dl finih krušnih mrvica, 2 žlice otopljenog maslaca, tučeno slatko vrhnje („šlag“).

Jabuke ogulite, prorežite napola i izdubite koštice. Otopite šećer u 4 dl vode, dodajte cimet i polako kuhajte jabuke da gotovo sasvim omekšaju. Poslažite ih okruglom stranom prema gore u posudu (nekad zemljanu), pospite grubo samljevenim bademima i mrvicama, zalijte sokom i otopljenim maslacem, pa zapecite (10 minuta) na 175-220 ºC. Poslužite s tučenim slatkim vrhnjem.

Jabuke u „šlafroku“

Sastojci: 3 jabuke, 15 dag brašna, 0,7 dag kvasca, 1 žlica šećera, 1 žumanjak, sol, ulje za prženje (nekad su se pržile u rastopljenoj masti), šećer u prahu za posipanje.

Izmiješajte kvasac s brašnom i mlakom vodom, šećerom, žumanjkom i malo soli, u tekuće tijesto. Stavite posudu na toplo mjesto i neka se kvasac polako diže. Ogulite jabuke, odstranite im sredinu i narežite na kolutove. Kolutove namočite u tijesto i ispržite u dubokoj masnoći do lijepe žućkaste boje. Šupljom žlicom ih izvadite i stavite na papirnati ubrus da upije masnoću. Pospite šećerom i poslužite još toplo.

„šlafrok“; 1. ženska ili muška odjeća koja se nosi nakon kupanja, prije ili poslije spavanja; 2. kućni ogrtač, kućna haljina; 3. *jabuke u šlafroku* – domaća slastica.

Okruglice od jabuka I. način

Naribajte kilogram jabuka i malo posolite. Dodajte pola kilograma oštrog brašna, po potrebi više. Napravite smjesu i oblikujte vlažnim rukama okruglice i stavite ih odmah u blago posoljenu kipuću vodu. Kuhajte oko 20 minuta na laganoj vatri. Izvadite ih šupljom žlicom i uvaljajte ih u mrvice i popržite na zagrijanoj masnoći, možete ih posuti i mljevenim lješnjacima ili orasima. Na kraju sve prelijte sirupom po želji.

U ovako pripremljene okruglice možete utisnuti šljivu, marelicu ili višnju, bez koštice, i nastaviti kao u naputku (receptu). Pržiti možete i na ovaj način: mrvice pržite na zagrijanoj masnoći, uvaljate okruglice i pržite kratko vrijeme sve zajedno. Izvadite, pošećerite ili prelijte sirupom.

Okruglice od jabuka II. način

Sastojci: 0,5 kg šećera, 1 kg oguljenih ribanih jabuka, korica 1 naranče ili limuna i sok, malo ruma, malo šećera.

Šećer „špinajte“ karamelizirajte da postane taman. U masu dodajte jabuke, korice naranče ili limuna i sok, i kad se malo ohladi dodajte malo ruma. Oblikujte male okruglice i uvaljajte u šećer.

KRUŠKE

Pečene kruške

Sastojci: 6 zimskih krušaka, 2 žlice meda, 3 žlice vode, ¼ žličice cimeta, maslac.

Oprane kruške stavite uspravno u podmazani lim maslacem. Otopite med u vodi i prelijte kruške. Potkraj pečenja pospite cimetom.

Na isti način možete pripremiti i zimske jabuke.
Jednu vrstu zimskih jabuka zvali su *Carska*, jer je to kvalitetom i zaslužila. Plosnata jabuka, izrazito crvena posuta svijetlim točkicama, bijelog mesa i tvrdog, kiselkastog i oporog okusa.

SMOKVE

Suhe smokve pečene

Suhe smokve nabodite na štapić i pecite na roštilju. Okrećite da se speku sa svih strana. Pečene smokve umočite u maraskino i odmah jedite. Na ovaj način smokve su se priređivale u hladnije vrijeme kraj ognjišta.

Smokve s bademima

Sastojci: 6 tvrđih smokava, 10 dag mljevenih badema. 5 dag šećera, 3 žlice slatkog vrhnja, malo mljevenih klinčića, 1 žlica ruma, 6 velikih badema.

Pomiješajte mljevene bademe, rum, šećer, slatko vrhnje i klinčiće u gustu kremu. Oprane i obrisane smokve s gornje strane razrežite u obliku križa. Razrezane dijelove razdvojite. U sredinu svake smokve stavite malo kreme i ukrasite bademom.

Smokve s konjakom

Sastojci: 4 velike zrele smokve, 4 žlice šećera u prahu, 4-8 žlica konjaka, 4 ukuhane trešnje.

Operite smokve i oprezno ih ogulite. Prorežite ih na četiri kriške tako da se u sredini drže i svaku stavite u jednu zdjelicu. Pospite ih šećerom i natopite konjakom. Dobro ih rashladite pa prije posluživanja ukrasite ukuhanim trešnjama ili svježim grožđem.

Zapečeni „sendvič“ sa smokvama

Sastojci: 1 kg smokava, 25 dag šećera, 6 odrezaka mliječnog kruha ili biskvita ili kupovnog voćnoga kolača, 10 dag maslaca, 15 dag biskvitnih mrvica.

Oprane smokve prepolovite pa pristavite sa šećerom i nalijte s toliko vode da budu pokrivene. Kuhajte na niskoj temperaturi 30-40 minuta. Ocijedite ih. Kruh ispržite na maslacu, poslažite na namašteni vatrostalni pladanj i po njemu rasporedite smokve. Malo ih navlažite sirupom u kojem su se kuhale, pospite mrvicama i zapecite (5 minuta u jako zagrijanoj pećnici). Poslužite odmah.

Umak od smokava

Sastojci: masnoća od pečenja, 3 dag suhih smokava, 2 dag škrobnog brašna, 1 dl prošeka, majčina dušica, kosani peršin, sol, papar.

Nakon što ste izvadili gotovo pečenje (svinjetina, junetina, krupna divljač) iz masnoće (nekad mast, danas maslac) dodajte usitnjene smokve i svjetlo popržite. Dodajte prošek, promiješajte malo, umak zagustite brašnom koje ste razmutili u nekoliko žlica tople vode. Prokuhajte kratko i začinite majčinom dušicom, kosanim peršinom, solju i paprom. Dodajte meso i sve zagrijete na laganoj vatri. Prilog po želji (tjestenina ili valjušci od krumpirova tijesta).

ŠLJIVE

Pržene šljive

Sastojci: 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 kojemu ste dodali cimet.

Kolač sa šljivama

I. inačica

Sastojci: 0,5 l mlijeka, 45 dag ribanog bijelog kruha, 10 dag maslaca, 5 dag brašna, 12 dag šećera, 4 jaja, zrele šljive, cimet, korica limuna, kocke šećera.

Odstranite šljivama koštice i na njihovo mjesto stavite ½ ili ¼ kocke šećera, složite ih u maslacem namazani oblik (lim, protvan), tako da bude do 1/3 ispunjen. Promiješajte u jednoličnu smjesu ribani kruh s mlijekom, dodajte rastopljeni maslac, žumanca, šećer, malo soli, ribanu koricu limuna i cimet. Na kraju lagano primiješajte čvrst snijeg od bjelanaca, prelijte po složenim šljivama i ispecite u prilično zagrijanoj pećnici. Pecite oko 1 sat. Kolač poslužite topao ili hladan.

II. inačica

Sastojci: 15 dag maslaca, 20 dag brašna, 1 vrečica praška za pecivo, 1 žlica šećera, 3 žutanjka.

Umijesite sve sastojke i sve stavite u namazani pleh (lim). Po površini, na gusto (jednu do druge) složite šljive, koje ste prerezali na pola i izvadili im koštice, tako da im je otvoreni dio okrenut prema gore (obli dio leži na smjesi za kolač). Ispecite u zagrijanoj pećnici na 180 oC. Pečeni kolač izvadite i prelijte mješavinom od 3 bjelanjka i 15 dag šećera.

TREŠNJE

Kolač od trešanja

Sastojci: koliko važe 6 jaja toliko šećera, koliko 4 jaja toliko brašna, koliko 2 jaja toliko maslaca (putra).

Umiješajte brašno, 6 jaja, dobro izmiješani maslac i malo vode da dobijete čvršće tijesto. Trešnjama izvadite koštice. Tijesto složite u mašću podmazani pleh, stavite trešnje i pospite šećerom. Ispecite u zagrijanoj pećnici.

VIŠNJE

Savijača s višnjama

Sastojci, za tijesto: 30 dag pšeničnog glatkog brašna tip 550, 2 žlice ulja (nekad se koristila mast), 1-2 dl mlake vode, sol; za nadjev: 5 dag maslaca, 5-7 dag krušnih mrvica (možete zamijeniti biskvitom), 70 dag višanja bez koštica, 15 dag šećera, 1 cimet; za premazivanje: maslac; za posipavanje: šećer u prahu.

Priprema tijesta: brašno stavite na dasku, u sredinu dodajte ulje i miješajte dodajući mlaku, slanu vodu. Kad dobijete mekano tijesto, dobro ga izradite rukom (ili električnom miješalicom) dok ne postane sasvim glatko. Tijesto razdijelite na dva dijela, premažite uljem i ostavite stajati oko pola sata. Radnu površinu pospite brašnom, tijesto stavite u sredinu i valjkom ga malo izvaljajte, a zatim rukama izvlačite od sredine prema kraju, dok ne postane gotovo prozirno. Priprema nadjeva: na maslacu popecite krušne mrvice, pa ih premažite po razvučenom tijestu. Potom složite pola količine ocijeđenih višanja, posipajte s pola količine šećera, vanilin šećera i cimeta, pa pomoću stolnjaka savijte savijaču. Postupak ponovite s drugim dijelom tijesta. Stavite je u namašćeni pleh, premažite rastopljenim maslacem i pecite oko 40 minuta na temperaturi od 200°C. Pečene savijače još tople posipajte šećerom u prahu.

SUHO VOĆE

Kaša od raži sa suhim voćem

Sastojci: 10 dag raži, 3 šalice vode, ½ šalice suhog voća.

Raž sameljite u fino brašno i pomiješajte sa mlakom vodom u kašu bez grudica. Tijekom miješanja zagrijavajte na „tihoj vatri“. Nakon desetak minuta grijanja kad je kaša zavrela maknite s vatre. Dodajte miješani suho voće koje će sve aromatizirati i zasladiti.

SLANA ZIMNICA

Kako u povrću nema kiselina, poput voća koja sprječava razmnožavanje bakterija, spremanje slane zimnice zahtijeva posebnu pažnju i oprez, bez obzira hoćete li dodavanjem octa postići potrebnu kiselost.

Ukuhano povrće

Povrće se ukuhava kao i voće te su i postupci uglavnom i slični, što znači: sirovo ili malo prokuhano (blanširano, „pofureno“) povrće stavljajte u staklenke, prelijte posoljenom vodo i pasterizirajte (kuhajte staklenke u vodi i pari).

Zimnica se priređuje od samo posve zdravog, zrelog i neoštećenih plodova, željenog, povrća, koje se prvo sortira po veličini i slaže po jednakoj veličini.

Povrće se mora savjesno oprati, očistiti, još jednom oprati, jer se lakše kvari od voća. Ne smije se ostavljati u vodi.

Tvrde vrste uroda uronite u kipuću posoljenu vodu da se malo blanšira (prokuha). Iz kipuće vode povrće se mora odmah preseliti u vrlo hladnu vodu da se ne raspadne.

U staklenku se stavlja oprezno da se ne zgnječi. Pravilo govori, da se povrće složenu u staklenku treba zaliti ohlađenom vodom neposoljenom vodom ili slabo posoljenom vodom koje se naziva – presolac.

Presolac	naziv kojim se označava: 1. slana voda u kojoj se drži sir; otopina za pripremanje zimnice koja se priprema od: vode, octa i soli. U nekim naputcima je potrebno kuhati, a u nekim naputcima se plodovi prelijevaju nekuhanim presolcem; 2. na 1 l vode stavlja se 2 dag soli (po želji se može dodati malo šećera i začina). Presolac je stara kulinarska prerađevina od vremena Ilira (nazivali su ga: *garum*). Napunjene staklenke moraju se odmah zatvoriti

Želite li povrće sačuvati kao da je samo skuhano, a ni ukiseliti ni čuvati u ulju, ukuhajte ga kao kompot. Kako povrće za razliku od voća nema kiselina koja sprječava razvoj uzročnika kvarenja, spremanje slane zimnice zahtijeva posebnu pažnju, a ukuhavati se može pod uvjetom da pravilno pasterizirate. Patent-boce nakon pasteriziranja izvadite tople iz vode, a metalne prečke skinite tek kad se posve ohlade.

Kuhanje u pari (pasterizacija)

Vrijeme kuhanja se računa od trenutka kada voda prvi put zavri. Omotajte staklenke krpom ili slamom da se ne dodiruju jer bi inače pukle.

Potrebno vrijeme za neka povrća:

cvjetača	90 minuta,
grašak	120 minuta
korabica	120 minuta
mahune	120 minuta
mrkva	120 minuta
šparoge	75 minuta

Nakon kuhanja ne ostavljajte boce da se hlade u vodi.

Ukiseljeno povrće

Najomiljenija zimnice je ukiseljeno povrće, jer se tako reći može ukiseliti svako povrće, te se smatra da je to i najstariji način spravljanja zimnice.
Povrće se ukiseljava na dva načina:

u slanoj vodi
u razblaženom octu

Povrće se kiseli u slanoj vodi tako da se u njoj drži sve dok se kiseli. Neko se povrće ukiseli za desetak dana, nekom je potrebno i više tjedana, što ovisi o veličini i vrsti povrća. U slanoj otopini se stvara mliječna kiselina koja štiti povrće od kvarenja, ali njome povrće promijeni boju a često i okus.

U razblaženom octu, radi djelovanja kiseline, neće se razviti i razmnožiti mikroorganizmi, čime bi se povrće pokvarilo. Ocat možete začiniti raznim začinima i mirisnim travama, po želji.

Povrće za ukiseljavanje ne režite na komade, ako to nije naputkom (receptom) preporučeno. Narezani veliki krastavci pustiti će sok i tako razrijediti ocat.
Neke vrste povrća se mogu najprije natrljati solju, ostaviti odležati 24 sata i tek nakon toga se kuhaju u kipućem octu.

Ukiseljeno povrće ne stavljajte u staklenke koje se zatvaraju metalnim zatvaračem, već povežite (zatvorite) celofanom ili pergament papirom.

Ukiseliti, ali zaliti samo vinskim octom – kvasinom, možete i razno voće (dinje, kruške, šljive, višnje itd.). Octu dodajte šećer, limunov sok i neku drugu mirodiju, kao npr. cimet.

Skuhano povrće i voće stavite u staklenke i zalijte octom. Ocat mora sasvim pokriti povrće. Nekim naputcima (receptima) preporuča se na ohlađenu površinu doliti sloj ulja koji sprječava dodir sa zrakom. Povežite i odložite na tamno i suho mjesto.

Cijele krastavce, masline, paprike i drugo deblje i tvrđe povrće na više mjesta nabodite čistom nehrđajućom iglom ili čačkalicom, da ocat dobro prodre unutra.

Koristite samo prvorazredan ocat. *Bijel*i, bio *vinski* ili *alkoholni* ocat čuva boju povrća. Kad koristite *esenciju* treba je razrijediti do 6 postotne kiselosti.

Vinski crveni ocat najbolje odgovara ukiseljenom luku, ljutici, cikli i nekim miješanim salatama.

Jabučni ocat je za povrće nježnog okusa jer ga neće previše „pokriti“.

Povrće u ulju

Ulje onemogućuje uzročnicima kvarenja dodir sa zrakom. Samo po sebi nije konzervans pa brojne vrste povrća valja najprije ukiseliti na jedan od načina. Želite li da se jače osjeća okus i miris povrća, uzmite obično a ne maslinovo ulje. Ulje u kojem ste konzervirali povrće vrlo je ukusno i koristite ga za pripremanje salata, kuhanih jela i drugog po želji.

Začini i mirodije (mirisne trave)

Začine koje koristite, tijekom kuhanja, zdrobite, stavite u platnenu vrećicu ili zavežite u gazu. Nakon kuhanja samo izvadite vrećicu ili gazu, u tom slučaju ne morate cijediti.

Ocat začinjen mirodijama i mirisnim travama dat će poseban okus pripremljenoj zimnici, te možete postupiti na slijedeći način, odgovara za sve vrste povrća:

mirisni ocat slano-kiseli: na 1 l razblaženog octa stavite 4 klinčića, 2 lista lovora, malo majčine dušice, mažurana, muškatni oraščić, koricu cimeta, 12 zrna papra, kozlac (trajna zelen iz porodice kozlaca, upotrebljava se kao fina začinska biljka za slana jela), 15 g soli.

Sve prokuhajte i ostavite dva sata i ocijedite.

nekom povrću dodajte i *hren*
mirisni ocat slatko-kiseli: 2/3 octa, 1/3 vode, 2 žlice šećera, ostalo kao gore

Usoljeno povrće

Sol apsorbira (usisa) vodu iz povrća s kojim dolazi u dodir. Posoljena voda koja se tako stvara lako se isparava ili odstranjuje (osim povrća usoljava se meso i riba).

Mješavina za usoljavanje, najčešći naputak: 1 l vode i 4-5 žlica soli (5 dag), otopina se može koristiti hladna i kipuća.

Kod pripremanja zimnice koristite sitnu morsku sol.

Kako to da sol čuva hranu od kvarenja, a uništava metal (uzrokuje koroziju) i topi led.

Oksidi i kloridi, a sol je klorid, točnije - natrijev klorid, uzrokuje koroziju (hrđanje). Oksidi kemijskim procesima stvaraju na metalu nešto poput tankog „filma“, a kloridi pak ljušte slojeve metala i tako uzrokuju koroziju.

Zbog svojstva da snižava točku smrzavanja vode sol je zimi idealna za otapanje leda na cestama.

Sol čuva hranu (npr. povrće ili meso, ribu, ..) jer potiče određene bakterije da stvaraju kiselinu, koja sprečava razvoj onih bakterija zbog kojih se hrana kvari. Porast kiselosti takvoj hrani daje i specifičan okus.

Sušenje zelenog povrća

Kao voće tako se može sušiti i povrće, ako je zdravo i dobro očišćeno. Sušenjem na razne načine oslobađa se voda iz povrća, praktično je, jer se ne kvari, zauzima malo mjesta i nadasve – ukusno je. Zar to nije naša - vegeta.

Povrće se prije sušenja oguli (obijeli) ili nareže i umoči u slanu vodu, da sačuva boju. Najbolje je povrće prije sušenja pariti u parnom kotliću ili loncu, kao i voće, jer se povrće tako brže i ljepše suši. Povrće treba pariti tako dugo, da se svaki komad može slamkom probosti, a zatim se uredno naslaže na ljesice i suši u sušionici. Možete ga sušiti i na vrlo slaboj vatri u otvorenoj pećnici, a još bolje na jakom suncu. Povremeno ga okrećite.

Osušeno povrće stavite u vrećicu od gaze, objesite na zračno i tamno mjesto. Dan prije upotrebe ga namočite.

Povrće sušenjem izgubi samo onu vlagu, koja uzrokuje, da se povrće kvari, pak je toga radi sušeno povrće isto tako ukusno i hranjivo, kao i svježe povrće samo s tom prednosti, da ga se može imati i u ono doba godine, kada toga povrća nema svježeg ili nije urodilo ili pak uopće ne raste u svakom kraju. Jela od sušenog povrća priređuju se isto kao i jela od svježeg povrća.

Turšija (*tur*. turu ← *perz*. turš, turuš: kiselo) – kulinarski: ukiseljeno povrće ili voće sačuvano za zimu u vodi, rasolu ili octu. Turšija u lokalnom značenju je i paprika dobra za kiseljenje.

Starinska turšija na I. način

Za pripremanje ove turšije koristi se razno povrće: paprika, krastavci, mrkva, karfiol (cvjetača), zelena rajčica (paradajz), luk, nezreli plodovi lubenica i drugo. Za zimnicu se koristi samo potpuno zdravi plodovi. Očistite ih, operite i složite u kacu (od drveta je) ili neku drugu veću posudu. U turšiju ne morate odmah staviti sve povrće, već postepeno dodajte kako dospijeva. U međuvremenu pripremite presolac od 2 l vode, 1 l octa i soli po ukusu. Neprokuhanim, hladnim presolcem prelijte povrće. Na 5 kg plodova stavite vrećicu vinobrana.
Ovako pripremljenu turšiju prekrijte čistom lanenom krpom. Drvenim daščicama i na kraju opteretite kamenom.

Starinska turšija na II. način

Sastojci: po 2 kg lijepih jedrih zelenih paprika, žutih paprika, krastavaca, malih dinja, malih lubenica (lubenice i dinje moraju biti veličine šake), zelene rajčice, 15 dag hrena, šaka ljutih papričica (feferone).
Za presolac: 30 dag soli, 2 dl octene kiseline, 2 vrećice vinobrana, 10 l vode.

Svô povrće očistite, dobro operite i u redovima složite u besprijekorno čiste staklenke, nalijte presolcem, povežite i držite s ostalom zimnicom.
Presolac pripremite na slijedeći način: stavite u lonac od 1 litre i 30 dag soli da provri, maknite s vatre i dodajte 2 dl octene kiseline, 2 vrećice vinobrana. Ovu mješavinu uspite u 9 l već prije prokuhane i ohlađene vode, pa sve promiješajte.

Nekuhana turšija od paprike i hrena

Izribajte hren i malo mrkve. Povrće dobro posolite i prelijte vinskim octom. Sve dobro izmiješajte i ostavite preko noći kako bi povrće pustilo sok. Sutradan hren i mrkvu dobro iscijedite, i količinom koju možete uzeti žličicom premažite unutrašnjost svake paprike. Ovako „nadjevene“ paprike slažite u veću staklenku i dobro nabijte, da između slojeva bude što manje zraka. Na kraju u staklenke nalijte tekućinu koja je ostala poslije cijeđenja povrća (hrena i mrkve). Površinu turšije dobro opteretite (daščicama u križ) i zatvorite.

ARTIČOKE

Povrće starih civilizacija koje su poznavali i kultivirali prije Krista. Njeno mesnato cvjetište i sočni, zadebljali listovi koriste se kao omiljena salata i ukusno varivo. Danas se smatra, neopravdano, pretežno luksuznim povrćem. Ljepotica ljubičastih cvjetova prilagodljiva je škrtoj zemlji i zrmljiuz morsku obalu. Berba traje od početka ožujka do početka lipnja zahvaljujući postojanju dviju sorti, opal – koja dozrijeva ranije i opera - dolazi kasnije. Artočoka je poznta kao afrodizijak još od straih Grka i Rimljana, poznato sredstvo za dobivanje muških potomaka. Danas se naziva i kraljicom mršavljenja i detoksikacije.

ukuhane artičoke

Sastojci: 1 kg artičoka na 1 l vode, 8 g soli morske, 6 zrna papra, korijander, 2 žlice maslinova ulja, lišće peršina, nekoliko malih glavica luka, limun.

Artičokama odstranite vanjske tvrde listove, sredinu razrežite na četiri dijela. Svaki dio odmah potopite u zakiseljenu vodu da ne potamni (oksidira). Kuhajte ih, pola sata, sa svim navedenim sastojcima. Povrće ocijedite, odmah isperite hladnom vodom i složite na čistu krpu da se osuši. Suhe artičoke utisnite u staklenke, zalijte ohlađenom vodom u kojoj su se kuhale i dodajte žlicu soka limuna. Staklenke zatvorite i skuhajte kao kompot (jedan sat nakon što voda provri). Maknite s vatre i nakon 4 dana još jednom skuhajte, jedan sat.

artičoke s graškom

Sastojci: 12 komada artičoka, 40 dag graška, 16 dag slanine (pancete), 2 češnja češnjaka, 20 dag mladog luka, 25 dag mrvica (prezla), pola struka (vezice) lišće celera, 1 dl maslinova ulja, sol, papar.

Na ulju popržite na kolutiće izrezan mladi luk, dodajte na kockice izrezanu pancetu. Kada postane masa staklasta, dodajte na grubo isjeckan list celera i malo graška, pripremili ste nadjev. Posolite i popaprite, i dalje pirjajte. Artičoke od vrha izdubite žlicom, nadjenite nadjevom i stavite pirjati zajedno s graškom. Povremeno malo podlijte toplom vodom ili još bolje juhom i pirjjate dok grašak i meso artičoke omekšaju.

BOB

Na Sredozemlju, odakle i potječe, bob su uzgajali još drevni narodi. Prehranjivao je seljake, težake i sirotinju, a bio je i temelj posebne prehrane rimskih gladijatora. Poznata je obična rimska juha/kaša od boba koja se jela za doručak/ručak i osiguravala energiju običnom čovjeku. Dok su bogataši mogli uživati u puhovima iz meda, utrobama divljači i ostalim kulinarskim delicijama koje su nekad graničile i kulinarskim perverzijama, oni obični su se hranili prosom, raži i bobom. U „popularnoj“ literaturi često možete naići na podatak da su Rimljani često spravljali kašu od graha, ne vjerujte (ne nasjedajte) na to, nisu! Naime, grah je grahorica donesena s američkog kontinenata. I kod slavnog rimskog gastronoma Apicija, u njegovoj „kuharici“ *De re coquinaria,* možemo pronaći nekoliko recepata za pripremanje boba, kao npr.:

zeleni bob	se posluživao s presolcem, uljem, zelenim korijanderom, kimom, i kosanim i kuhanim porilukom
prženi bob	se posluživao s presolcem
bob	*se* posluživao s tucanom slačicom, medom, pinjolima, rutvicom, kimom i octom

ili na tipično mediteranski način (nakon otkrića Amerike):

Sastojci: 50 dag boba, 40 dag pelata (mala konzerva), maslinovo ulje, 2 – 3 češnja češnjaka, 1 žličica slatke mljevene paprike, 1 žličica kumina, 1 ljuta papričica, sol, papar.

Bob prokuhajte u kipućoj vodi. Češnjak iskošite, kumin i papričicu sameljite. Na malo maslinovog ulja zažutite češnjak, dodajte usitnjene pelate, mljevenu papriku i ostale začine. Pirjajte dok se jelo ne počne zgušnjavati. Umiješajte bob i po potrebi dodajte malo vode, sve još kuhajte 10 – 15 minuta da se okusi prožmu i bob bude kuhan do kraja. Poslužite kao prilog ili samostalno jelo.

Nažalost, gubi sve više značaj u kulinarstvu unatoč vrlo visokoj hranjivoj vrijednosti. Mlade mahune koje se pojavljuju već u svibnju, sa krupnim ili srednje krupnim zrnima, kad još nema drugog povrća, bile su značajne u nekadašnjoj ishrani stanovništva, kao jelo u raznim

oblicima. Za kuhanje je najbolji mladi bob jer ima mekane mahune (ne veće od 7,5 cm), a ne mora se ni iz njih vaditi. Zreliji bob svakako treba izvaditi iz mahune i ne predugo kuhati u slanoj vodi. Sušeni bob treba namočiti dan prije (kao i grah) zatim ga ocijediti i staviti kuhati u novu vodu. Bob se doista može pripremati na stotine načina. Okus mu mogu pojačati razni mediteranski začini poput metvice, timijana, ali i limunove korice te sušene papričice.

Od nekih vrsta mahunarki, po tradiciji, pripremaju su se drhtalice, kao npr. od boba.

Uzmite 1 kg boba, navečer ga namočite u vodi (kao grah), i ostavite preko cijele noći. Ujutro oljuštite bob, stavite u posudu (najbolje zemljanu) i na „tihoj vatri“ kuhajte dok zrnje napola ne omekša. Dodajte žlicu ulja i nastavite kuhati. Na kraju začinite solju i dodajte 4 sitno kosana češnja češnjaka. Razlijte u tanjure i ostavite na hladno mjesto da se stegne – da se napravi drhtalica (hladetina). Prije posluživanja pospite crvenom mljevenom paprikom i uljem.

CELER

Povrće izvanrednog okusa i hranjivosti koje se koristi, najčešće, kao začin ili pripravljen na salatu.

celer za salatu

Operite i ogulite oko 1 kilogram celera. Cijele glavice stavite u staklenku, prelijte mješavinom voćnog octa, vode i soli. Odozgor možete staviti i nekoliko listova celera. Staklenke zatvorite i odložite na hladno mjesto.
Tijekom zime celer će poslužiti kao izvanredna salata, izrezana na vrlo tanke listiće.

celer sa začinima

Sastojci: 1 kg širokih stabljika celera, 7,5 dl vinskog bijelog octa, 2,5 dl suncokretova ulja, 1 žlica šećera, 1 češanj češnjaka, 5 listova lovora, 2 klinčića, 1 žličica miješanog crvenog i crnog papra u zrnu (radi dekoracije), sol.

Celer narežite na tanke štapiće duge 3 centimetra, operite ih i odložite u posudu za kuhanje. Dodajte šećer, 2 žlice soli, češnjak, lovor, klinčiće i papar, te stavite kuhati na srednje jakoj vatri. Kad počne ključati, ostavite samo 2 minute na štednjaku. Celer sa začinima i tekućinom u kojoj se kuhao ulijte u zagrijane staklenke i hermetički zatvorite. Uronite staklenke u vruću vodu i ostavite pola sata kuhati na laganoj vatri. Izvadite je, obrišite i odložite u smočnicu („špajzu“). Roj trajanja ova pripremljenog celera je godinu dana, a kad se jednom otvori najbolje je držati u hladnjaku i potrošiti za 2 tjedna.

celerova sol

Od suhog celerovog korijena i lišća možemo napraviti celerovu sol, stari narodni začin. Korijen celera izrežemo i osušimo, kao i lišće. Usitnimo i pomiješamo sa kuhinjskom soli. Ovako pripremljen začin odličan je za umake, juhe, jela od mesa i razne salate.

CIKLA ili CRVENA REPA

Zdravo i ukusno povrće bez kojeg nema ni jednog vrta, a koristi se korijen i mlado lišće za: salatu, juhe i druga jela.

ukuhana

Svježoj cikli odstranite lisnate dijelove, dobro operite i neoguljenu kuhajte tako dugo dok ne omekani. Odmah je stavite u hladnu vodu, izvadite i ogulite, izrežite na ploške, složite u staklenke širokog grla i prelijte slanom vodom razrijeđenom octom. Zatvorene (povezane) boce prokuhajte na 80 ºC.

u octu

Dva do tri kg skuhane i očišćene cikle izrežite na ploške ili izribajte na rezance. U staklenku ili zemljanu posudu slažite slojeve cikle, a između papar u zrnu, kolute hrena i kim. Jednu glavicu luka izdubite, stavite u nju 2-3 klinčića, list lovora i to složite i središnji dio posude. Pripremite otopinu od 1,5 l vinskog octa, 2,5 dl vode, 4 dag soli i 8 dag šećera. Još vruću otopinu razlijte u zagrijane posude i odmah zatvorite. Posudu možete na kratko pasterizirati. Čuvajte na hladnom i po mogućnosti tamnom mjestu, kako cikla ne bi izgubila boju.

cikla za zimu

Sastojci: cikla, ocat, sol, kiml.

Ciklu skuhajte, ogulite i izrežite na kolute. Slažite je u staklenke, prelijte razblaženim octom komu ste dodali sol i kiml, povežite i odložite uz ostalu zimnicu.

sušena cikla

Neoguljenu ciklu dobro operite i skuhajte, ohlađenu ogulite i narežite na tanke ploške. Poslažite na lim (posuda za pečenje) pokriven papirom za upijanje masnoće i sušite u pećnici na temperaturi od 50 – 60 ºC. Prvih 10 – 15 minuta vrata ostavite odškrinuta, onda ploškice okrenite i sušite još 1 sat. Do kraja ih sušite na toplom mjestu u stanu ili na suncu.

CVJETAČA

Drugim imenom – karfiol, delikatesno povrće koje stoji po hranjivosti uz bok ostalom kupusnom povrću, kao samostalno jelo ili dodatak drugim da im popravi okus.

ukuhana

Cvjetaču raskolite na manje komade - *kitice* – i stavite u hladnu vodu na nekoliko sati. Vodu češće mijenjajte. Cvjetaču uronite na nekoliko minuta u vrelu vodu, koja još ne ključa, izvadite je i uronite odmah u hladnu vodu. Složite u staklenke širokog grla, prelijte slanom vodom, zatvorite i boce prokuhajte (pasterizirajte) 1 sat na 100 ºC. Nakon 3 –4 dana ponovite pasterizaciju i to 15 minuta na 100 ºC.

DRAGOLJUB

ukiseljeni dragoljub

Sastojci: potpuno svježe zelene bobice, bijeli vinski ocat, sol, malo estragona.

Bobice moraju biti mekane. Prelijte ih kipućim octom tako da budu potpuno oblivene. Nakon 24 sata ocijedite ocat, ponovo ga zakuhajte i kad zavri uspite bobice. Maknite s vatre i čim počne malo vreti. Neka ostaje još 24 sata. Bobice složite u malu staklenku, malo posolite i dodajte estragon, i zalijte svježim octom. Zatvorite staklenku i držite 2 mjeseca na tamnom i umjereno toplom mjestu. Upotrebljavaju su kao ukiseljeni kapari

---

Domovina dragoljuba je Južna Amerika i preseljen je u Europu početkom 17. stoljeća kao omiljena ukrasna biljka. Po našoj zemlji raste i podivljala vrsta, u blizini potoka, groblja i vrtova. Svježi listovi i cvjetovi dragoljuba upotrebljavaju kao fini aromatični začin za juhu, salate variva, kao i za garniranje i ukras mnogih jela. Još malene i čvrste cvjetne pupoljke i nedozrele, zelene plodove ulažu se u ocat i koriste kao pikantan začin, u zamjenu za kapare.

FEFERONI

feferoni u octu

Sastojci: 1 kg većih crvenih feferona, 1 l octa, sol.

Crvene feferone očistite, razrežite najprije na pola, odstranite unutrašnje žilice (to je najljući dio feferona), nakon toga ih narežite. Prokuhajte 5 minuta u mješavini ¾ l octa i ¼ l vode, posoljenoj prema ukus. Feferone ocijedite i stavite u male staklenke. U rasol ulijte još ¼ svježeg octa, prokuhajte i ohlađeno prelijte feferone.

GLJIVE

Sa gljivama treba biti jako oprezan, ako se napravi i najmanja nepažnja u postupku, gljive se mogu pokvariti. To je lako uočljivo, jer se sadržaj u staklenkama zamuti i postane sluzav. Tada je mogući samo jedno – sve bacite, radi vašeg zdravlja.

ukuhane

Manje, zdrave i svježe gljive dobro očistite, narežite na manje komadiće i stavite u zasoljenu vodu i zakiseljenu sokom limuna (na taj način gljive će zadržati svoju boju), i prokuhajte u slanoj vodi. Ohladite, složite u staklenke, polijte sokom koje su pustile tijekom kuhanja. Zatvorite staklenke i kuhajte (pasterizirajte) 90 minuta na 100 ºC. Staklenke ne smiju biti pune. Nakon 14 dana pregledajte staklenke i ako utvrdite da je poklopac popustio, a sadržaj je bistar i nije sluzav, ponovo pasterizirajte.

ili

oprane i očišćene gljive izrežite na manje režnjeve i pirjajte, deset minuta, na vatri da puste obilje vode, koja ne smije biti prejaka. Pirjane ohlađene gljive slažite u staklenku, dobro zatvorite i pasterizirajte oko 1,5 sat, na 95 ºC, i ostavite da se polako ohlade. Prekontrolirajte da li je dobro zatvoreno pergament papirom, koji ste stavili prije pasterizacije.

Gljive spremljene na ovaj način mogu stajati i do godinu dana.

u soli

Svježe, male neoštećene i čiste gljive (najbolje samo kapice) cijele ili narezane, stavite u drveni sandučić s puno soli (sloj soli na dno, sloj/red gljiva pospite solju, pa opet tako; odozgor mora

biti sol). Tako spremljene gljive ostanu kao da su svježe nabrane a prije korištenja moraju se močiti u vodi, da ne budu preslane.

gljive u octu, na stari način

Sastojci: 0,5 kg pečurki (danas su to umjetno uzgojeni – šampinjoni), 1 luk vlasac, 1 češanj češnjaka, estragon (kozlac, troskotnjača, mali zmaj), ocat.

Očistite pečurke, operite ih i blanširajte u ključaloj vodi, ocijedite. Stavite u staklenku, prelijte otopinom octa, dodajte luka vlasac i češnjak. Hermetički zatvorite. Ostavite da odstoji oko mjesec dana prije upotrebe.

u octu

Očišćene i oprane gljive prokuhajte 5 minuta u slanoj vodi i ocijedite. Na 11 dl vode dodajte 4 dl 5 postotnog octa; ili 10 dl vinskog octa i upola manje vode, 3 žlice soli, vrećica papra u zrnu i nekoliko listova lovora. U ovu mješavinu dodajte prokuhane gljive i kuhajte 5 minuta, izvadite i ohladite. Ohlađene gljive slažite u staklenke i prelijte octom i mirodijama. Najbolje je staklenke hermetički zatvoriti i čuvati na hladnom mjestu.
Gljive pripremljene na ovaj način mogu se sačuvati od 6 mjeseci do 2 godine, što ovisi o jačini octa, ali prevelika količina octa prouzrokuje kiselost gljiva.

u slanoj vodi, na stari način

gljive očistite operite, veće izrežite na tanke komadiće. Kuhajte desetak minuta u otopini od 3 dijela vode i jednog dijela octa., ocijedite i ohladite. Ohlađene gljive stavite u staklenke i prelijte hladnom prokuhanom osoljenom vodom (prokuhajte - 1 l vode i 30 dag soli). Gljive moraju biti pod tekućinom, zatvorite celofanom i odložite.

Ovako pripremljene gljive mogu se čuvati i do 6 mjeseci.

u ulju

Dobro očišćene gljive izrežite ne veće komade, operite i kuhajte deset minuta u mješavini od 3 dijela vode i 1 dijela octa, uz dodatak malo soli. Prokuhane gljive ocijedite, ohladite i složite u staklenke. Između redova gljiva složite papar u zrnu, ružmarin i lišće lovora. Zalijte uljem i kad se sve dobro slegne zatvorite i odložite na hladno i tamno mjesto.

Ovako pripremljene gljive mogu se održati i do 6 mjeseci.

ukiseljene lisičarke

Sastojci: 1 kg lisičica (lisičarke), sol, limunov sok.

Gljive očistite, operite i stavite ih da se dobro ocijede. Skuhajte ih u posoljenoj vodi i zakiseljenoj limunovim sokom. Ocijedite, i još vrele slažite u staklenke. Kiselu vodu (rasol) još jednom prokuhajte i njome prelijte lisičice. Zatvorite i pasterizirajte u vodi 80 minuta, nakon što voda prvi put provri.

ajvar od gljiva

Za pripremu ajvara odaberite mlade vrganje, lisičarke i druge vrste koje imaju čvrsto meso. Poželjno je odabrati barem jednu vrstu gljiva koje imaju izraženu aromu i doda ostalim koje nisu aromatične.
Gljivama odstranite neupotrebljive, pocrnjele ili potamnjele dijelove, donji dio koji se ne može dobro očistiti odsijecite. Krupnijim gljivama odvojite drške od klobuka, a zatim pod mlazom vode (iz slavine) sve dobro operite. Pripremite kipuću otopinu od 2 dl vode, 10 g soli i 4 g limunske kiseline, za svaki kilogram gljiva. Uronite u otopinu i kuhajte na „tihoj vatri“ sve dok se ne spuste na dno. Povremeno oberite pjenu s površine, koja se tijekom kuhanja stvara. Gljive ocijedite u cjediljki, a nakon toga sameljite. Na svaki kilogram mljevenih gljiva dodajte po 4 žlice (za juhu) maslaca, žlicu senfa, 4 žlice octa, a soli i papra po ukusu. Ajvar kuhajte sve dok ne ispari višak tekućine i ne sjedini se sve u kompaktnu smjesu. Razlijte u pripremljene zagrijane staklenke ili zemljane posude i zatvorite celofanom. Na kraju još kratko pasirajte u emajliranoj posudi s vodom. Odložite na hladno mjesto.

začinski umak od gljiva

Pripremite samo od aromatičnih gljiva, kao što su: vrganjevka, lisičarka, rujnica, velika gnojštarka, zimska panjevka, đurđevača, smrčak i dr. Najbolje je pripremati od više vrsta gljiva. Gotov umak je izvanredan dodatak jelima od mesa. Može se koristiti i za aromatiziranje raznih juha, čorbi i drugih jela.

Svježe gljive preberite, odstranite nečistoću i prezrele dijelove. Dobro operite pod mlazom vode i izrežite na manje komade. Na svaki kilogram gljiva pripremite otopinu od 2 dl vode, 10 g soli i 2 g limunske kiseline. Kad otopina provri, dodajte usitnjene gljive i na „tihoj vatri“ kuhajte pola sata. Tijekom kuhanja oberite pjenu s površine i dodajte oko decilitar vode. Skuhane gljive procijedite kroz gusto platno ali tekućinu ne moj te baciti. Gljive sameljite, a nakon toga dobro stisnite (prešajte) da iscijedite što više soka. Dobivenu tekućinu (obje) ulijte u emajliranu posudu i polako zagrijavajte. Kuhajte sve dok ne dobijete gustoću sirupa, i odmah rastočite u pripremljene staklenke ili zemljane vrčiće od po 2 dl. Zatvorite celofanom, stavite u veću posudu s vrućom vodom i pasterizirajte. Kad voda provri, kuhajte još 15 minuta. Posudice čuvajte na hladnom mjestu. Gljive koje su vam ostale poslije cijeđenja soka (prešanja) iskoristite za pripremanje jela po želji.

sušene gljive

Za sušenje su najbolje „bijele gljive“ - pečurke (šampinjoni), vrganji, osinci, smrčci, vilovnjače, gljive izražajnog okusa. Gljive za sušenje samo očistite, ali ih nemojte prati (sagnjiti će). Po vrućem vremenu gljive možete nanizati cijele na konac (ali mora ostati prazni prostor između njih, ne smiju se doticati) i sušiti ih na suncu (suhe su za 2-3 dana). Nizove gljive objesite tako da su napeti. Inače ih možete sušiti u pećnici na 70 – 80 ºC (narezane na ploškice debljine 3-4 mm), u limu za pečenje (na dno stavite papir da upije vlagu) ali vrata pećnice moraju uvijek biti pritvorena da može izlaziti vlaga. Kad su gljive suhe, izvadite ih i dokraja osušite na suncu ili na toplom mjestu. Ne sušite predugo jer će izgubiti okus i miris. Osušene gljive spremite u staklenke ili pamučne vrećice (da se dalje suše). Sušene gljive dobre su godinu dana, ali ipak češće provjerite nije li se pojavila plijesan.

Suhe gljive najmanje 1 sat prije upotrebe operite i namočite u hladnoj vodi. Računajte da 3 dag suhih gljiva zamjenjuje 20 dag svježih.

GRAH

mahune graha ukuhane

Mahunama sa slabo razvijenim zrnjem odrežite vrškove, operite i prokuhajte u malo slane vode, 10-15 minuta. Ocijedite vodu, mahune stavite u hladnu vodu, i nakon toga složite u staklenke i prelijte slanom vodom koja mora biti 4 do 5 cm iznad mahuna. Staklenke zatvorite, stavite u lonac s vodom i kuhajte 1,5 sat na temperaturi od 100 ºC. Ukuhavanje ponovite nakon 4 - 5 dana, ali sada samo pola sata na 100 ºC. Ukuhavanje (pasterizacija) mora se obaviti brzo, na velikoj temperaturi, jer mahune mogu poprimiti gorkokiseli okus.

mahune graha u soli

Mahune namočite na nekoliko sati u vodi, obrišite lagano čistom kuhinjskom krpom, narežite i stavite u zemljanu posudu i ostavite 2 dana. Izvadite ih i presložite u staklenku širokog grla (složite ih tijesno, stisnite) i prelijte slanom vodom (sol se topila u vodi 2 dana), zatvorite pergament papirom i odložite na hladno mjesto. Mogu se koristiti već nakon nekoliko mjeseci.

Prije korištenja mahune namočite u vodi da ne bi bile preslane.

sušeni mladi grah

Posve mladi, još zeleni grah, dok je još u mahunama, očistite i stavite u kipuću posoljenu vodu. Skuhajte ga skoro do kraja. Ocijedite, raširite po situ (to je bilo kuhinjsko pomagalo pomoću kojim se prosijalo brašno, ili duga sipka namirnica, prije nego se mijesilo) da se zrna gotovo ne dodiruju. Sušite najprije na zraku, a zatim, dokraja, u pećnici na sasvim slaboj vatri.

mladi grah ili bob u ulju

Sastojci: 1,5 kg graha ili boba, 1 l octa, mirodije, papar u zrnu, sol, 2 šalice ulja.

Očistite grah ili bob, operite i posušite. Ocat stavite da kuha, dodajte grah (bob) i kuhajte 5-6 minuta. Izvadite i rasprostrite ga na čisto platno, da se potpuno osuši. Sasvim suhi grah ili bob stavite u pripremljenu čistu staklenku, posolite, dodajte željene mirodije i zrna papra. Prelijte uljem. Staklenke stavite na hladno mjesto, ne zatvarajući i ostavite nekoliko dana. Kontrolirajte nivo ulja, dodajući ako je potrebno da sadržaj uvije bude pokriven. Kad se količina ulja stabilizira povežite staklenke i ostavite s ostalom zimnicom.
Ovako pripremljen grah ili bob odličan je za pripremanje raznih salata.

GRAŠAK

Grašak je jedno od rijetkih povrća koje svi vole, a prisutno je u ljudskoj ishrani već od brončanog doba. Pronađen je u starim grčkim grobovima još 6 tisuća godina pr. Kr., a u Rusiji 5 tisuća godina pr. Kr. u starim arheološkim slojevima. Početkom 17. stoljeća, u Europi postaje jedno od glavnih jela, a i danas je omiljeni dodatak ili samostalno jelo u gotovo svakoj kuhinji.

ukuhan

Probrano zrnje svježeg graška stavite u sito i u vrelu, u malo zasoljenu, vodu, ne dulje od 5 minuta. Vodu ocijedite, a grašak ohladite u hladnoj vodi. Stavite u staklenku i prelijte drugom prokuhanom i ohlađenom slanom vodom. Grašak mora biti pokriven vodom, ali tako da iznad vode do ruba staklenke ostane još 4-5 cm. Staklenke zatvorite, stavite u lonac s vodom da su pokrivene do ¾ visine. Ukuhavanje (pasteriziranje) traje 1,5 sat na temperaturi od 100 ºC. Nakon 2-3 dana kuhanje se ponovi ali sada samo 45 minuta. Ukuhavanje se mora brzo obaviti, jer se grašak može ukiseliti.

U ovom starom naputku, posebno se napominje da grašak mora biti sa zemlje koja nije svježe pognojena.

grašak u slanoj otopini

Sastojci: 1 kg mladog graška u zrnu, 1 l vode, 10 dag soli.

Prebrana zrna graška kuhajte 5-6 minuta u otopini napravljenoj od 1 l vode i 10 dag soli. Grašak premjestite u čiste, zagrijane staklenke i prelijte vrućom otopinom. U svaku staklenku iscijedite malo limunovog soka i hermetički zatvorite. Staklenke stavite u veću posudu s vodom i pasterizirajte 60 minuta do temperature ključanja (100 ºC; vrijeme se računa od prvog ključanja

vode). Kad se staklenke ohlade odložite ih u tamnu hladnu prostoriju. Pasterizaciju ponovite, nakon nekoliko dana, na istoj temperaturi ali sada samo pola sata.

grašak sa šećerom

Na kilogram očišćenog graška stavite 10 dag šećera, pomiješajte sve zajedno i napunite patent-staklenke. Odložite na tamno mjestu okrenutu na zatvarač.

HREN

Biljka koja ne zahtijeva njegovane vrtove nego raste na skromnoj zemlji i kao samonikla, a podnosi i niske temperature. Sočni korijen s prijatnom ljutinom koristi se od davnine u narodnom kulinarstvu. Najviše raste u kasno ljeto i jesen tako se da se vadi iz zemlje krajem listopada ili početkom studenog. Može se očuvati u hladnom podrumu, trapu (plika rupa u zemlji u kojoj se sprema povrće i voće kako bi se očuvalo od hladnoće) kao i drugo korjenasto povrće.

salata s hrenom

Kilogram hrena očistite i izribajte. Ovome dodajte 4 kg samljevenog i dobro ocijeđenog zelenog paradajza (rajčice), 1 l ulja i 1 kg senfa. Sve posolite po ukusu, dobro izmiješajte i napunite staklenke. Povežite dvostrukim celofanom i odložite na tamno i hladno mjesto.

KAPARI (kapar, kapra, kapri, kaparuni)

Rabska stara gradska jezgra je domaćin na daleko poznatoj deliciji – kaparima – bujnom grmolikom tamnozelenih listova i prekrasnog bijeloroskastog cvata, što se kao slapovi spuštaju sa starih građevina. Osim na rabskim zidinama kapare nerijetko nalazimo kao samonikle u našem okruženju od Pirana do Dalmacije, a posebno na pučinskim otocima Sušcu i Palagruži. Još su stari Rimljani rekli: „Mediteran počinje tamo gdje samoniklo rastu kapari".

Grmolika i razgranjena biljka naraste do 1 m visine s prilegnutim ili visećim ograncima. Listovi su ovalni, plodovi oblika krastavca dugi do 6 cm s brojnim sjemenkama.
Cvjetni pupoljci kapara, što su manji - to su cjenjeniji, kao delicija upotrebljavaju se pripremljeni na više načina kao dodatak i začin jelima: juhama, umacima, mesnim i ribljim jelima, salatama te jelima od jaja. Često se koristi za garniranje hladnih pladnjeva i malih sendviča. Kapari su jedna od naših tari autohtonih začina.

Gorkokiselkastog su okusa. Nakon branja treba ih očistiti od peteljki, posušiti i posoljene ostaviti 12 sati. Nakon toga se stave u staklenku i zaliju domaćom kvasinom (vinski ocat). Nakon dva mjeseca kvasina se izlije i kapare stave u mješavinu 2/3 kvasine i 1/3 vode.
Kao patvorina kapara služe pupoljci kaljužnice, ledinjaka, dragoljuba, tušta, tratinčice, maslačka, …

kapari u octu

Sastojci: svježe ubrane kapare, sol, vinski ocat (kvasina), konzervans.

Kaparima ogulite vanjske listiće, rasprostrite ih na čisti podlogu (pladanj, daska, ..) pospite solju, ostavite u sjeni na zraku da stoje 2 dana. Osušene složite u male staklenke. Prokuhajte 5 minuta toliko kvasine, koliko stane u staklenke do vrha. Ohladite i ulijte kaparima. Celofan oblikujte u krugove veličine otvora staklenke, umočite jedan kraj octom i pospite konzervansom

i tu stranu položite na površinu octa. Zatvorite (povežite) i odložite ostaloj zimnici. Nakon mjesec dana možete koristiti

usoljeni kapari

Sastojci: svježe ubrani pupoljci kapara, krupna morska sol.

Birajte što sitnije pupoljke i odmah po ubiranju rasprostrite ih na masni papir, posolite i ostavite u hladu, na zračnom mjestu, barem dva dana. Uložite ih male staklenke.

kapari u slanoj vodi

Kapari se mogu konzervirati u slanoj vodi, a koriste se kao začin uz salame, pršut, ribu, sir te za ukrašavanje jela. Prokuhajte vodu sa solju i stavite pripremljene kapare kao da će te ih uložiti u ocat.

KORABICA

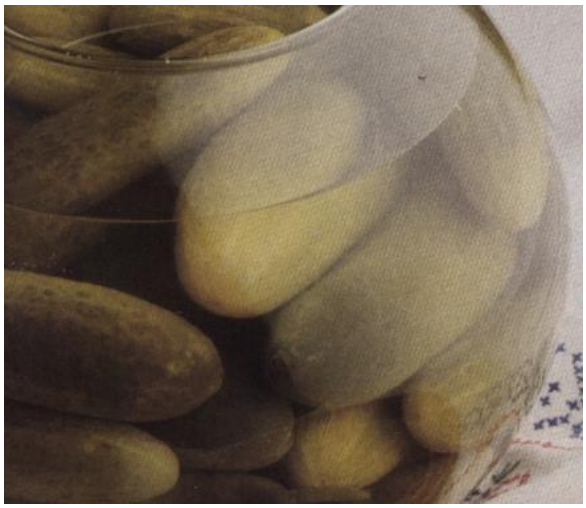
Kao i kupus vrlo stara povrtna biljka porijeklom iz primorskih predjela.

korabica s lišćem

Sastojci: 3 kg mladih korabica s lišćem, 2 l vode, 2 žlice soli.

Korabice očistite i s peteljki odstranite nježne zelene listove. Korijenje izrežite na rezance, a ostatak listova na kraće komade. Sve blanširajte 2 minute. Korabicu složite u staklenke i prelijte vrelom otopinom od vode i soli. Hermetički zatvorite i staklenke složite u veću posudu s vodom. Zakuhajte vodu i pasterizirajte oko 1 sat na temperaturi ključanja. Ohlađene staklenke odložite na tamno i hladno mjesto.

KRASTAVCI



Kiseli krastavci

Krastavci nemaju izraženu aromu, pa se za konzerviranje mogu koristiti raznovrsni začini i mirodije, kao npr.: zrna gorušice, Čubar, papar u zrnu, klinčići, listovi dunja, višanja, hrasta, ribizla, korijen hrena, luk, luk vlasac, …..

Kornišon - naziv za veći broj sitnih (kratkih) vrsta plodova krastavaca.

Zahvaljujući Grcima i Rimljanima proširen je po cijeloj Europi, a kod nas se uzgaja od davnina.

u octu, na stari način

Malene, svježe ubrane i neoštećene krastavce stavite u poveću posudu, dobro nasolite i ostavite 12 sati. Slažite ih u staklenke širokog grla ili zemljanu vrč (širokog grla), svaki krastavac prije blago obrišite). Između krastavaca složite nekoliko listova višnje, kopra, lišća vinove loze, papar u zrnu i po želji zelenu papriku (ako stavljate zelenu papriku bilo dobro da je blago ljutkasta). Krastavce prelijte vinskim octom (kvasinom; najboljom). Nakon što osam dana odlijte kvasinu (vinski ocat) i prokuhajte je, dodajte malo nove kvasine jer će dio ishlapiti. Tijekom kuhanja stvarat će se na površini pjenu koju obavezno oberite. Ohlađeni ocat prelijte

preko krastavaca. Staklenke čvrsto povežite pergament papirom i odložite na hladno i suho mjesto.

Umjesto vinskog octa možete koristiti i jaki voćni ocat, a takvom octu dobro je dodati i malo octene esencije (ekstrakt) da pojača ocat.

ukuhani na stari način

Oprane krastavce ogulite (obijelite), narežite na ploške i sjemenke odstranite. Nasolite i stavite u cjediljku. Nakon nekog vremena ispustit će sok. Ploške krastavaca složite u staklenku, prelijte prokuhanim, razrijeđenim i ohlađenim octom. Ne slažite ih u staklenke previše natiskane, da se mogu podjednako „napiti“ octa. Zatvorene staklenke prokuhajte 20 minuta na 80 ºC.

u soli, na stari način

Srednje velike krastavce operite vodom i odložite ih u hladnu vodu na 1 dan, da izgube gorčinu. Izvadite ih, obrišite čistom kuhinjskom krpom i složite u staklenku (širokog grla) ili zemljani vrč (tako su radili izvorno), jedan red krastavaca, jedan red lišća vinove loze ili višnje, jedan red krastavaca, jedan red kopra i tako redom do kraja. Na dnu staklenke mora biti lišće, kao i na vrhu. Tako napunjena posuda/e naliju se mlakom slanom vodom koja mora pokriti lišće. Na 1 l vode uzme se 5 dag soli. Ovako pripremljeni krastavci ostavite na toplom mjestu, da se „kvase“ (kiseliti, fermentirati; kvas je stari praslavenski izraz) a zatim odlažite na hladno mjesto.
Ako tekućina ishlapi dolijte novu. U tekućinu se dodaje i malo hrena. ako se uzmuti.

krastavci u sirutki, na stari način

Krastavce dobro operite četkom i svakom odstranite peteljku. Složite u veću staklenku širokog grla, tako da ostane što manje praznog prostora između plodova. Po ukusu posolite svježu sirutku i razlijte je u staklenke. Svaku staklenku poklopite malim tanjurom ili povežite jednostrukim celofanom. Odložite na tamno i ne prehladno mjesto. Krastavci će se ukiseliti već za 2-3 dana. Mogu se konzumirati tijekom ljeta i predstavljaju izvanredan, osvježujući dodatak ljetnim delicijama.

ukiseljeni kornišoni

Kornišone dobro operite četkom, očistite i stavite u veću posudu. Pripremite presolac od 2 l neprokuhane vode, soli po ukusu i čašice esencije octa. Ovim presolcem prelijte kornišone i ostavite da u njemu stoje 5 do 6 sati. Nakon toga slažite ih u staklenke i na kraju prelijte ostatkom presolca. U svaku staklenku stavite papar u zrnu, lovorov list, korijen hrena i celerov list. Staklenke povežite dvostrukim celofanom i odložite na tamno i hladno mjesto.

krastavci u slanoj vodi, na stari način

Sastojci: 2 kg krastavaca, 3-4 papra u zrnu, korijen hrena, 2 lista vinove loze, lišće od mirodije (aromatični začin), 2 lista lovora

U posudu stavite krastavce, poparite ključalom vodom, pokrijte i ostavite da se ohlade. Obrišite i složite u staklenke. Dodajte malo papra u zrnu, korijen hrena, listove vinove loze, lišće od višnje, mirodije i listove lovora. Prelijte prokuhanom slanom vodom. Povežite i ostavite na toplom mjestu da uskisnu. Svaki dan protresite staklenke. Kad su krastavci uskisli, ostavite ih na hladnom mjestu.

ukiseljeni krastavci na stari način

Sastojci: 1 kg sitnih krastavaca, 2-3 žlice soli, kopar, hren, papar u zrnu.

Krastavce operite četkicom pod mlazom vode. Na dno staklenke stavite oguljeni i dobro oprani hren te kopar.- na to poslažite krastavčiće. Prokuhajte 1 l slane vode s paprom i dok je mlako nalijte na krastavce. Odložite na sunce da se krastavci ukisele za nekoliko dana. Možete ih odmah trošiti, a želite li ih sačuvati za zimu, pasterizirajte kao kompot.

ili

Sastojci: 4 kg krastavaca, 1 l octa, 2 l vode, 15 dag soli, 15 dag šećera, 1 žličica (kavena) vinobrana, kopar.

Oprane krastavce složite u staklenku i prelijte mješavinom od navedenih sastojka.

prijesni krastavci za salatu, na stari način

Sastojci: 3 kg krastavaca, oko 1 kg soli, ulje.

Ogulite i izrežite krastavce kao za salatu, posolite i ostavite da stoje 1 sat. Ocijedite i složite u staklenke, tako da na 1 šaku ocijeđenih krastavaca dođe 1 šaka soli. Staklenke nalijte uljem i povežite.
Zimi, 4 sata prije upotrebe, stavite krastavce u hladnu vodu, koju treba nekoliko puta promijeniti dok ne izađe suvišna sol.

rezani krastavci u octu, na stari način

Sastojci: 2 kg krastavaca, sol, 4-5 zrna papra, ocat, ulje.

Ogulite krastavce i izrežite kao za salatu (na ploške od ½ cm) i poparite kipućom slanom vodom 5-10 minuta. Ostavite preko noći da se ohlade. Složite u staklenke, dodajte papar u zrnu i prelijte prokuhanim octom razblažen vodom, a odozgora nalijte ulje. Prokuhanom octu naša bake su dodavale salicil.
Ovako pripremljenim krastavcima možete dodati i luk, koji ste izrezali na ploške posolili i ostavili preko noći stajati. U staklenke slažite red krastavca, red luka.

krastavci za zimu, na stari način

Sastojci: 3 kg malih krastavaca, malo stipse (alaun, kiseli kamen – sredstvo za dezinfekciju), malo suhe mirodije i vinove loze, sol.

Male krastavce stavite u posudu i poparite ključalom vodom u koju ste prethodno dodali malo stipse. Mlake krastavce izvadite i stavite na čistu bijelu krpu da se osuše (iz šarenih krpa stipsa će izvući boju). Složite u staklenke, ali samo do polovine, stavite malo suhe mirodije i vinove loze, nalijte potpuno hladnu umjereno slanu vodu. Povežite i držite na toplom mjestu dok presolac potpuno ne pobijeli i odložite uz ostalu zimnicu. Presolac napravite od 2 l vode i 1 žlicom soli.

kiseli krastavci s lučicama

Sastojci: 1 kg sasvim malih krastavaca, 30 dag soli, ¾ l octa, 10 dag sitnih glavica luka, (lučica), nekoliko češnja češnjaka, malo kopra.

Krastavce dobro operite i istrljajte, jedan po jedan, odrežite im peteljke (repiće) i slažite na čisti krpu. Posolite i dobro promiješajte. Obrišite, svaki, i opet posolite i ostavite preko noći. Sutradan ocijedite. Prokuhajte ocat i ostavite da se ohladi. Krastavce prelijte octom (ohlađenim) i ostavite do drugog dana. Ocijedite ocat i opet ga prokuhajte. Krastavce složite u staklenke zajedno s lučicama, paprom, koprom i češnjakom. Prelijte ohlađenim octom. Ako nisu dobro pokriveni dodajte još malo svježeg octa. Dobro zatvorite i ostavite da odstoje 2 mjeseca prije upotrebe.

krastavci s mirisavim začinima

Sastojci: za 3 l staklenku: 40 malih krastavaca, 30 dag lučica, 1 l mješavine octa i vode, 2 žlice šećera, 2 žlice soli, estragon, kopar, timijan, hren po želji, 2 lista lovora i žličica zrnaca bijelog papra.

Krastavce dobro očetkajte pod hladnom vodom i složite s očišćenim lučicama i začinima u staklenku. Prokuhajte vodu i ocat sa šećerom i solju, i vruće prelijte preko krastavaca. Nakon 2 dana tekućinu izlijte i ponovo prokuhajte i ulijte u staklenku. Nakon što se ohlade, staklenku dobro zatvorite. Tako pripremljeni krastavci dobro se drže i do dvije godine.

KUKURUZ

kukuruz za zimu

Svjež, mladi kukuruz očistite od vanjskih listova (komušine) i brkova. Stavite u lonac i prelijte s 2 l vode (vodu posolite i dodajte na vrhu noža konzervansa; nekada su koristili, danas zabranjeni, salicil). Kukuruz kuhajte pola sata, stavite u cjediljku i ostavite da se dobro ocijedi. Kad se kukuruz ohladio, složite ga u čiste staklenke tako da su vrhovi okrenuti prema gore. Staklenke dobro povežite pergament papirom i pasterizirajte 45 minuta. Staklenke izvadite i odložite uz ostalu zimnicu.

kuhani kukuruz

Sastojci: mladi kukuruz, sol.

Kukuruz oruljite, zrna prokuhajte 5 minuta u kipućoj slanoj vodi. Ocijedite, uspite u staklenke, prelijte slanom vodom, hermetički zatvorite i pasterizirajte sve dok voda ne zakipi. Ostavite da se u vodi ohladi.

KUPUS, ZELJE

Kiseli kupus nezaobilazna je namirnica u tijeku zimskih mjeseci i naše je omiljeno jelo. Za domaću potrošnju kupus se kiseli potkraj listopada i početkom studenoga. Odabiru se čvrste glavice, malo plosnate, širokih tankih listova, malih i tankih rebara i malog korijena, prosječne težine oko dva kilograma. Obično se za domaćinstvo od 4-6 članova kiseli 25-30 kg kupusa. Za ovu količinu kupusa potrebno je 1,0-2,0 kg soli, 10 dag papra u zrnu, 2 korijena hrena, 10 dag kukuruza u zrnu ili 1-2 dunje, nekoliko listova lovora.

Kod pripreme kiselog kupusa treba koristiti jestivo biljno ulje ili svinjsku mast. Maslac ili margarin mogu se koristiti, ali jelu daju poseban okus. Guščja mast daje najbolji okus jelima od kiselog kupusa.

Ne perite kiseli kupus prije priprema jela, jer pranjem gubi hranjive vrijednosti.

Pri dodavanju začina jelima od kiselog kupusa, ne škrtarite i budite maštoviti, iskoristite sve mogućnosti: svježi crveni usitnjeni luk, češnjak, lovorov list, klinčić, piment, borovica/kleka, svježa zelena ili crvena paprika izrezana na ploške ili rezance, koncentrat rajčice, kiselo vrhnje. Za preljev koristite rasol, vodu, mesni bujon, sok jabuke. Kad je jelo gotovo dodajte mu i oporo bijelo vino ili pjenušac.

Kuhanom kupusu uvijek dodajte nešto svježe usitnjenog kupusa uz dobro miješanje, što će ga obogatiti i dobit će miris svježeg kupusa.

Kace za kiseljenje kupusa, koje su imala pojedina domaćinstva, bile su visoke do 3 metra i promjera 2 metra. To su okrugle posude sastavljene od jelovih dužica, opasane drvenim ili željeznim obručima.

Ribež, sprava za ribanje kupusa, sastavljena je od daske duge 1 metar, široke o,3 m. U sredini daske nalazi se poprijeko nekoliko noževa, jedan iza drugoga. S gornje strane na daski je drveni sandučić, zvan *škatula*, bez dna. U malom žlijebu sa svake strane škatule se pomiče po noževima.

Dobro ukiseljen kupus

posude za kiseljenje moraju biti čiste. Rasol se ne smije ostavljati, naročito u drvenim kacama, jer je izvor zaraze i neugodnog mirisa. Lakše za održavanje i higijenski sigurnije su bijele plastične posude, čija zapremina mora biti najmanje 160 l, da bi se postigla potrebna temperatura vrenja od 20 ºC.
prilikom pripremanja ribanog kupus dodaje se 2,5 kg soli na 100 kg kupusa. Soli se po slojevima. Kada se kisele glavice, dodaje se toliko otopine soli da glavice budu prekrivene tekućinom. Otopina se priprema otapanjem 5 kg soli u 100 l vode, Prilikom pripremanja miješanog kupusa (glavice i ribanac), na 100 kg rasporedi se 3,5 kg soli. Sortama kupusa koje zahtijevaju začine, dodaju se: hren, papar, borovicu (kleku) i zrna domaćeg žutog kukuruza zbog boje.
kupus složen u posudu prekriva se daskama izrađenim po mjeri otvora posude. Daske se opterete da se onemogući pristup zraka.
prvih 20 dana potrebna je temperatura vrenja od 20 ºC. Zato se posuda drži u toploj prostoriji i omota starim pokrivačima (dekama).
po završetku vrenja (poznaje se o stvaranju pokožice i smirivanju reakcije) posuda se smješta na tamno i hladno mjesto. Najbolje je da temperatura bude od 3 do 13 ºC, nikako ispod nule. Čuvanje kupusa je u istim uvjetima.
nakon svakog otvaranja posude i uzimanja kupusa, daske treba pravilno namjestiti i opteretiti.
kamen koji se koristi za opterećenje mora biti živ, tj. ne smije se *kruniti* – odlamati u komadiće.

Kiseljenje kupusa

Za kiseljenje treba odabrati zdrave, čvrste i žutozelene glavice, tankih listova i malih rebara. Najbolje je glavice ostaviti 3 - 4 dana da uvenu i nakon toga odstraniti vanjsko lišće. Na taj način odstranjuje se mehanička nečistoća a ujedno zamjenjuje pranje. Oštrim nožem izrežite korijen iz glavice i sada ga kiselite na jedan od željenih načina, rezani, u glavicama ili miješano jedno i drugo. Kiselite ga u drvenim ili plastičnim bačvama koje moraju biti dobro oprane. Temperatura fermentacije, tj. prostorije, mora biti između 15 - 18 ºC. Kvaliteta kupusa ovisi o temperaturi i koncentraciji soli, optimalna je 2,25 posto. Ako je manja omogućit će razvoj mikroorganizama koji omekšavaju tkivo, a ako je veća uvjetovat će žilavost.

Ribani kupus

Na dno bačve složite nekoliko zdravih čistih listova kupusa. Kupusnu glavicu izrežite na pola i ribajte izravno u bačvu na specijalnom ribežu na što dulje rezance, ili režite rukom na duge tanke rezance. Rezanci ne smiju biti deblji od 5 mm, što je kupus sitnije riban, bolji su uvjeti za kiseljenje. Među redove ribanog kupusa stavite oprana i osušena zrna kukuruza, crnog papra, 1 - 2 lovorova lista, red lišća vinove loze, kriške rezane dunje, smrekovih boba i komorača i korijen hrena. Na svakih 30 kg ribanog kupusa dodajte 1 kg soli, koju rasporedite između slojeva. Sloj po sloj valja dobro pritisnuti (da se istisne što više zraka i da kupus pusti što više soka). Kad je bačva puna, zatvorite je poklopcem na navoj, u slučaju neposjedovanja takve bačve gornji nasoljeni sloj kupusa pokrijte debljom prozirnom folijom čije rubove prebacite preko bačve. Na foliju nalijte slanu vodu (5 dag soli na 95 dag vode) u sloju 5 - 10 cm. Taj sloj će zamijeniti kamen, kojim se nekada sve opteretilo (kupus se pokrivalo čistom krpom, daščicama i opteretilo kamenom). Nekoliko prstiju ispod gornjeg ruba napravi se rupica i u nju utakne cjevčica kroz koju izlazi suvišna voda. Bačvu odložite u prostoriju čija je temperatura između 15 - 18 ºC.

Kupus u glavicama

Za manju obitelj dovoljno je ukiseliti 50 kg glavica. Odaberite veće glavice od 2 kg, jer će najbolje odgovarati za sarmu (listovi će biti veliki). Glavicama izdubite korijen, stavite u otvor sol i slažite ih okrenutim prema gore. Složene glavice kupusa zalijte hladnim slanim rastvorom. Između glavica kupusa dodajte po koje zrno kukuruza, korijen očišćenog hrena i očišćenu ciklu. Rastvor pripremite otapanjem kuhinjske soli u običnoj hladnoj vodi (o,5 kg soli na 9,1 l vode, za kiseljenje u bačvi; 0,5 kg soli na 9,5 l vode, što daje koncentraciju od 5 posto soli u vodi, za kiseljenje u plastičnoj vreći). Pričekajte neko vrijeme da glavice upiju rasol i nadopunite rasolom. Preko bačve prebacite foliju, nalijte na nju slanu vodu (rasol) tako da bude u sloju 5 - 10 cm, ili bačvu zatvorite poklopcem na navoj. Bačvu odložite na 3 - 4 tjedna u prostoriju u kojoj je temperatura 18 - 20 ºC.

Kiseljenje ribanog kupusa i kupusa u glavicama

Na dno bačve stavite nekoliko zdravih listova, zatim složite red rezanog kupusa, 25 - 30 cm, pospite solju i paprom u zrnu, dodajte nekoliko komadića očišćenog i narezanog hrena i dunje (da bi kupus dobio lijepu žutu boju). Na to složite cijele glavice, tako da im je otvor od izvađena korijena okrenut prema gore. Korijen izvadite i na njegovo mjesto stavite sol. Količina soli koja se stavlja u glavice uzima se od ukupne količine soli - 2,5 posto. Prekrijte rezanim kupusom i tako slažite sve do vrha posude. Između glavica također ugurajte rezani kupus. Za 50 kg kupusa

treba 1,5 - 2 kg soli, 10 dag papra u zrnu, 2 - 3 korijena hrena, 1 - 2 dunje, 10 dag kukuruza i po želji nekoliko manjih feferona koji kupusu daju pikantan okus. Na vrh stavite rezani kupus ili prekrijte listovima kupusa. Svaki sloj dobro nabijte da se istisne zrak i da kupus pusti što više soka. Pokrijte na jedan od već ranije opisanih načina. Ovako pripremljeni kupus ostavite dvadesetak dana (3, 4 tjedna) na temperaturi od 17 - 21 stupanj C. Nakon nekoliko dana tekućina iznad kupusa počet će se pjeniti, a kupus kiselo mirisati. Vrenje je završeno kad se na površini prestane pjeniti, a rasol postane bistar. Bačvu premjestite na hladnije mjesto, gdje će stajati cijelu zimu.
Da bi kupus zadržao čvrstoću i lijepu boju te rasol postao bistar, potrebno ga je povremeno prati. Prvi se put pere odmah nakon završenog vrenja, zatim svaka tri tjedna, odnosno najbolje kad se kupus vadi radi korištenja. Pere se tako da odlijete tekućinu s vrha, skinete krpu i operete. Kako kupus mora biti stalno pokriven tekućinom, dolijte po potrebi 4 - 5 l prokuhane ohlađene vode i ponovo prekrijte krpom i daskama.

Ako prilikom nabijanja kupus nije pustio dovoljno tekućine da bude prekriveno, valja dodati nešto mlake, prokuhane, slane vode. Na 1 l vode dodajte 3 dag soli.
Kupus možete kiseliti i u čvrstim plastičnim vrećama, koje nakon punjenja dobro zatvorite i ne otvarajte dok vrenje nije završilo.
Ne koristite crne plastične vreće za smeće, nego bijele - prozirne i atestirane za korištenje u prehrambene svrhe.
Prilikom nabave, pakiranog, gotovog kiselog kupusa obratite pažnju na rok pakiranja. Nakon što ste otvorili vrećicu, sadržaj istresite u zdjelu ili tanjur i prekrijte mokrim ubrusom ili kuhinjskom krpom, tako će te ga sačuvati na hladnome mjestu do korištenja.
Rasol je zdrav i poznat je kao napitak kod mamurluka.
Naši stari su prostorije u kojima su kiselili kupus (zelje) ili repu, ako je bila prehladna, za vrijeme sunčanih dana provjetravali. Kad se kupus ili repa već ukiselila tada su joj noću otvarali vrata da bi održavali potrebnu temperaturu.

Brzo kiseljenje kupusa

Sastojci: 1 kg kupusa, 2 dl octa, 10 dag šećera, 3 lista lovora, žličica soli.

Kupus očistite, narežite na rezance ili izribajte, i posolite. Octu dodajte 6 dl vode, šećer i lovor, te skuhajte. Kupus dobro ocijedite, stavite u staklenku, zalijte kuhanim rasolom i poklopite tanjurom. Za 5 - 6 dana kupus se može koristiti za jelo.

Kiseli kupu s mrkvom i zelenom rajčicom (paradajzom)

Pet kilograma bijelog kupusa izrežite na rezance, 1 kg mrkve na kolute i 1 kg zelene rajčice na kriške. Usitnjeno povrće posolite po ukusu, možete mu dodati i po koju ljutu papričicu. Sve dobro izmiješajte i stavite u kačicu (manja drvena posuda) ili veću staklenku. Svaki sloj povrća dobro zbijte drvenim tučkom, sve dok se na površini ne počne pojavljivati tekućina koju pušta povrće. Površinu dobro opteretite i zatvorite. U ovako ostavljenom povrću odvijat će se prirodno vrenje tako da ga je dobro ostaviti na toplom mjestu ili na suncu. Nakon dva tjedna može se koristiti kao i kiseli kupus, sve do toplih proljetnih dana.
Pet kilograma bijelog kupusa izrežite na rezance, 1 kg mrkve na kolute i 1 kg zelene rajčice na kriške. Usitnjeno povrće posolite po ukusu, možete mu dodati i po koju ljutu papričicu. Sve dobro izmiješajte i stavite u kačicu (manja drvena posuda) ili veću staklenku. Svaki sloj povrća

dobro zbijte drvenim tučkom, sve dok se na površini ne počne pojavljivati tekućina koju pušta povrće. Površinu dobro opteretite i zatvorite. U ovako ostavljenom povrću odvijat će se prirodno vrenje tako da ga je dobro ostaviti na toplom mjestu ili na suncu. Nakon dva tjedna može se koristiti kao i kiseli kupus, sve do toplih proljetnih dana.

Smrzavanje kupusa

Kupus očistite od oštećenih i zaprljanih listova, razrežite na četvrtine, odstranite korijen i blanširajte 1 - 2 minute na 80 ºC. Prelijte hladnom vodom, ohladite i spremite u plastične vrećice, zatvorite i odložite u zamrzivač. Kupus možete prije blaniranja i sitno narezati ili naribati, i blanširati samo pola minute. Za upotrebu nije ga potrebno odmrzavati već ga odmah stavite u kipuću vodu ili pirjajte.

Hladna juha od rasola

Od rasola se pravila odlična nekuhana juha. Izrežite sitno 25 dag kiselog kupusa, dodajte malo kosanog lišća peršina, mljevene crvene paprike, jednu zdrobljenu suhu ljutu crvenu papriku, nalijte rasolom po želji (jedna litra otprilike), prelijte obilato uljem i sve dobro izmiješajte.

LUČICE

lučice u octu

Sastojci: 1 kg posve malih glavica luka (lučica), malo celerova peršinova lista, korijen celera, mrkve i peršina, 1,5 dag klinčića, 1,5 dag papra, majčine dušice, sol.

Odaberite male, podjednake lučice, potopite ih u kipućoj vodi i odmah ogulite. Raširite ih po dasci i posolite, te ostavite 24 sata. Opet ih operite u hladnoj vodi i dobro osušite. Složite u staklenku, Kuhajte ocat s mirodijama i začinima u 1 l vode, 5 minuta, ohladite procijedite i prelijte lučice.

marinirane lučice

Sastojci za 2 staklenke: 1 kg kučica (odaberite krupnije); za naljev: 2 dl octa, 6 dl vode, 1,6 dag soli, 1,6 dag šećera, 4 lovorova lista, 10 zrna crnog papra.

Lučice u ljusci operite i ocijedite. U veću „rajnglu“ stavite veću količinu vode i ugrijte je do vrenja. Ocijeđene lučice istresite u uzavrelu vodu, promiješajte i poklopite, te ostavite 5 do 10 minuta da odstoji. Lučice istresite u veću cjediljku i ohladite pod mlazom hladne vode. Svakoj lučici nožićem odrežite korijen i prstima je istisnite iz ljuske. Tako očišćene lučice operite, ocijedite i složite u staklenku. Naljev pripremite od navedenih sastojaka i još ga toplog (70 oC) nalijte u staklenke u koje ste uložili lučice. Staklenke zatvorite i pasterizirajte u pećnici na temperaturi od 80 ºC, pola sata, a zatim ih ohladite i pospremite.

Specijalitet uz pršut i sir, te ostale mesne prerađevine.

LUK

Najstarija povrtna kultura bez koje se ne bi moglo zamisliti ni jedno jelo.

Žuti luk – najčešće se koristi kod kuhanja, ima najjači okus i za većinu jela je najbolji izbr. Posebno je dobar ka ga se želi karamelizirati (bogaz je prirodnim šećerom). Najbolji je kada ga se usitni na sitne kocke.

Ljubičasti luk – ima najbolji okus ako se ne kuha i zato je idealan kad ga se konzumira u svježem stanju il u salatama.. Sadrži manje šećera i bogat je amninokiselinama. Reže se na kolute i razdvaja prstima.

Luk srebrenac – savršen je izbor za jela više teksture. Najhrskaviji je od svih i reže se na trakice.

Slatkasti luk – jako nalikuje žutom luku, ljuska mu je više narančasta nego žuta. Ima blagi okus i dobar je u svježem stanju. Odličan je izbor za pripremu umaka od rajčice (šalše).

ukiseljeni luk (arpadžik – crveni luk za sadnju)

Poznato je, u Dalmaciji, da su najsitnije često neupotrebljive male glavice „crnog“ luka ujedno i najbogatiji vitamini, stoga se one ukiseljavaju i dobije izvrstan vitaminski dodatak jelima.

Glavice luka podvrgavaju se prirodnom vrenju i na taj način se dobije proizvod s znatno više vitamina nego što sadrži svježe povrće.

Luk proberite, odstranite korijenje i grubo oljuštite. Glavice na kratko spustite u ključalu vodu, a zatim dobro rashladite pod mlazom tekuće vode. Očistite ostatak ljusaka, i glavice složite u pripremljenu staklenku. Po želji stavite začine, kao npr.: lovorov list, papar u zrnu ili slačicu. Ako stavljajte slačicu, najbolje je jedna žličica na 2 kg luka. Pripremite otopinu od octa i soli. Na 1 l octa stavite 4 l vode, ali se može pripremiti i sa jačom koncentracijom octa. Sol se stavlja po ukusu, oko 2 posto. Staklenku treba zatvoriti i ostaviti na suncu. Nakon 2 do 3 tjedna luk će prevreti i staklenke premjestite na tamno i hladno mjesto.

mladi luk u octu

Sastojci: 1 kg mladog luka, 7,5 dl svijetlog vinskog octa (kvasine), komadići cimetove korice, klinčići, sol.

Odrežite zeleni dio mladog luka te donji dio s korjenčićima. Dobro operite i potopite u provreli ocat s istom količinom slane vode. Kuhajte četiri minute i stavite luk na koso postavljenu dasku da se iscijedi. Ohlađeni složite u staklenku dodajući cimet i klinčiće. Prelijte prokuhanim octom, zatvorite staklenku i pasterizirajte 15 minuta.

LJUTIKA (kozjak, škanjola, škalonja, vlašac)

Mlada pera (listovi)

Ne tako davno gotovo svako je seosko kućanstvo u Zagori i na otocima u uzgajalo *dalmatinsku ljutiku* u većim količinama nego danas. Posebnim mirisom i okusom tradicionalna je delicija. Sadi se u busenjima u dolčićima, lastvama i škrapama na malo plodne zemlje kao i uz vinovu lozu. Odlično se sljubljuje s *krumpirima i suhim mesom* a posebno sa *suhom dalmatinskom pancetom*. *Ukiseljena s kvasinom* (vinski ocat) i nezaobilazna je u smočnicama Dalmacije. Gurmani cijene u proljeće *mlada pera pripremljena s puževima* iz škrapa dalmatinske-zagore i dalmatinsko-otočkog podneblja, no ne smije se zaboraviti da ni delicije kao *janjeća i kozja pečenja s ražnja* ne mogu biti poslužena bez ljutike. Odlična je pripremljena i na *salatu s jajima*. *Ljutika i slane srdele* uz malo kruha, odgojila je mnoge generacije. Ljutika je sastavni dio naše kulinarske tradicije.

Kiseljenje se obavlja vrlo jednostavno. Lukovice škalonje dobro prosušite na suncu prije ulaganja u staklenku. Staklenku napunite kvalitetnom kvasinom, dobro je zatvorite i stavite na sunce. Povremeno je okrećite. Dozrijevanje traje oko 40 dana. Ljutika škalonja, poslužuje se u sva mesna jela, od kuhanih (lešo) do pečenih uključujući i gradele.

MAHUNE

U ishrani stanovništva mahune su imale nezamjenljivu ulogu, naročito „putar mahune“ nježnog mesa i žute boje koje su dominirale u vrtovima.

u octu, na stari način

Zelene mahune 5 minuta prokuhajte u slanoj vodi, ocijedite, u zdjeli prelijte octom i ostavite do drugog dana. Sutradan složite u staklenke sa širokim grlom. Između njih složite malo luka kozjaka, papra u zrnu, lišća lovora (lorbera) i prelijte octom. Staklenke zatvorite pergament papirom i odložite na hladno mjesto. Mahune će se još bolje sačuvati ako na površinu ulijete malo finog ulja.

mahune za prilog, na stari način

Sastojci: 1 kg mahuna, 8 dag luka poprženog u 5 dag ulja, 30 dag rajčice, 10 dag mrkve, 2 dag peršinovog korijena popirjanog na 5 dag ulja, žlica octa, žlica šećera, 5-6 zrna papra, 2 lista lovora, peršinov list, sol po ukusu.

Mahune očistite i izrežite na komade dugačke oko 4 centimetra. Na kratko spustite u vrelu slanu vodu (blanširajte) i ostavite da se ocijede. Luk izrežite na tanke ploške i popržite na ulju. Posebno ispirjajte ribanu mrkvu i korijen peršina. Ogulite zrele rajčice, usitnite na ribežu i kuhajte 15 minuta, dodajte sol, ocat, šećer, ispirjano povrće, začine i poparene (blanširane) mahune. Sve kuhajte desetak minuta i prelijte u zagrijane staklenke. Zatvorite staklenke, poslažite u veću posudu s vodom i pasterizirajte oko 1 sat na temperaturi do ključanja (vrijeme se računa od prvog ključanja). Kad se ohladi odložite na tamno i hladno mjesto.
Ovako pripremljene mahune možete koristiti kao varivo ili prilog jelima od mesa.

mahune u glinenom loncu

Sa 2,5 kg opranih mahuna očistite niti i narežite ih uzduž na tanke komadiće. Naizmjence ih s 0,5 kg soli i 12 dag finog sitnog šećera u prahu slažite u sloj po sloj u pocakljeni glineni lonac i lonac povežite. Slažite čvrsto u lonac tj. tiskajte.

sušene mahune

Mahune očistite, prvo prokuhajte u posoljenoj vodi, a onda ocijedite. Sušite ih prema uputstvima za ciklu ili ih nabodite na konac i objesite da se suše na suncu. Suhe su kad postanu prozirne. Vrlo su dobre za salatu i varivo.

MASLINE

Maslina (maslica, maslinka, olika, oljika, ulika, uljenika)

zelene masline u octu, na stari način

Sastojci: 1 kg zelenih maslina (vrsta maslina, ne zelene ne dozrele), 1 dl octa, malo pepela od drveta.

Masline očistite i operite, nabodite drvenom iglom (ili trnom) i zalijte 1 l vode u koju ste razmutili pepeo. Ostavite da stoji sve dok masline ne omekšaju. Izvadite ih, operite hladnom vodom, poslažite u staklenku i zalijte prokuhanim octom. Kad se ohladi, zatvorite. Mogu se jesti već za 12 dana.

zelene masline u salamuri, na stari način

Prije nego što će te ih spremiti (potpuno zdrave plodove), morate masline – odgorčiti. Masline umiješajte u kašu od pepela ili vapna, i držite dok im meso ne požuti do koštica. Povremeno kontrolirajte. Za 10 kg masline potrebno je 6 kg pepela ili 3 kg vapna. Kad plodovi više nisu gorki, operite ih i ostavite u vodu 10 dana. Vodu mijenjajte svaki dan. Nakon što masline nemaju više okus na lužinu, odlijte tekućinu i preko maslina nalijte salamuri. Salamuru će te napraviti od 8-10 postotne otopine soli (80dag – 1 kg soli) na 10 l vode. Tako pripremljene zelene masline, potpuno uronjene u salamuru, mogu se dugo održati (u bačvici, staklenki). Između maslina možete staviti zrna papra, listove koromača ili lovora.

Masline možete odgorčiti i brzim postupkom: masline koje su već od zelene boje *prešle* na zelenožutu boju (potpuno zdrave plodove) stavite u otopinu (lužinu) natrijeva hidroksida (NaOh) s dodatkom 1,8 posto kamene kuhinjske soli (NaCl). Postupak se radi na temperaturi od 18 do 26 ºC i traje oko 11-12 sati, ovisno o tome koliko su krupni plodovi. Odgorčavanje traje duže ako su plodovi krupniji. Masline su odgorčene kad je lužina prodrla do koštice.

/Kontrola se radi pomoću indikatora – fenolftaleina (C6H4OH)2COC6H4CO; svjetložut kristalni prah, u lužini oboji se crvenoljubičasto dok u kiselini ostaje bezbojan, u medicini se koristi kao purgativ). Masline na presjeku dobiju crveni prsten do koštice./ Sada treba plodove oprati u vodi 3-4 dana, tako da se svakih 12 sati voda mijenja. Kad se sve to napravi, onda se masline stavljaju u staklenku i preliju 8-10 postotnom salamurom.
Najstariji način odgorčavanja vršio se otopinom lukšije koja se pripremala od pepela, vapna i vode. Postupak je trajao do dva dana nakon čega su se plodovi ispirali četiri do pet dana čistom vodom uz dodavanje 4 do 10- postotne otopine kuhinjske soli i aromata prema želji.
---

masline u soli

Sastojci: po 30 dag zelenih i crnih maslina, 2 češnja češnjaka, 1 ljuti feferon, 2 lista lovora, 5-7 dag krupne morske soli, ulje.

Operite masline i stavite ih u staklenku s kosanim češnjakom, narezanim feferonom i lovorom. Skuhajte 1 l slane vode u dok je još vrela prelijte masline. Kad se ohladi nalijte ulje po površini kao zaštitni sloj. Zatvorite i spremite.

suho usoljene crnih maslina

Netom, ubrane masline stavite u platnenu vrećicu i uronite u kipiću vodu, ali ne dulje od 30 sekundi do najviše 1 minute. Izvadite ih i odmah slažite u staklenku, u slojevima. Sloj morske soli, sloj maslina. Vodite računa da ih ne presolite. Odvagnite količinu maslina, i uzmite najviše 8 posto soli. Između možete, kakao su radile none, staviti usitnjeno lišće koromača, lovora, ružmarina i drugih mirisnih mirodija iz istog podneblja. Kada ste posudu napunili, protresite je da masline puste (što brže) zaostalu vodu koja im daje gorčinu. Voda koju masline ispuste prekriti će ih.

mokro soljenje crnih maslina

Kada ste masline izvadili, zajedno s platnenom vrećicom iz kipuće vode, nakon najdulje 1 minute, odmah ih stavite pod tekuću hladnu vodu. Nakon toga slažite ih u staklenke i prelijte slanom otopinom - salamurom. Soli uzmite, od vagnute količine maslina najviše 8 posto. Salamuru prvih šest do sedam tjedana promijenite 5-6 puta, ili čak i više. Tijekom postupka će se na površini stvarati pjena, i kad se više ne bude stvarala, ostavite zadnju salamuru. Između maslina složite list lovora, koromača, nekoliko zrna papra, i na površinu ulite malo maslinova ulja.

sušenje crnih maslina

Potpuno zrele plodove sušite na temperaturi od najviše 60 ºC. Na višoj temperaturi kožica maslina će previše očvrsnuti. Sušite u pećnici, na limu 6-8 sati, tako da izgube oko 25-30 posto svoje vlažnosti. Ukoliko posjedujete krušnu peć, tada ih sušite u njoj, nakon pečenja kruha. Tada masline dobiju poseban, specifičan okus i aromu. Osušene masline malo pouljite maslinovim uljem, složite u staklenku i oko njih aromatičnog bilja, po želji.

masline u moru

Rujanske, zelen ubrane masline, bez peteljki petnaest dana držite u slanoj vodi (5%) ili moru. Svakodnevno izmjenjujte vodu i more ili kad se zamuti. Želite li ih koristiti za mjesec dana, svaki plod zarežite ili ga malo potucite, a ako ih želite koristiti tek iduće godine moraju biti potpuno zdrave i neoštećene. Nakon petnaest dana složite ih u staklenke, između redova stavite lišće komorača i prelijte morem (morska voda se uzima iz dubine 3-4 metra, to je čisto more) ili 10- postotnom salamurom. Prije upotrebe plodove odsoljavajte držanjem u vodi.

Ukoliko želite držati dulje vrijeme, pasterizirajte do prvog vrenja, zatvorite i odložite uz drugu zimnicu.

---

učinjene masline

Sastojci: 10 kg maslina, 7 l vode, 1 kg vode.

Svježe zelene masline stavite u posudu i zalite morskom vodom ili običnom vodom. Tijekom 8 dana svaki dan mijenjajte vodu. Posebno u vodi prokuhajte sol i ostavite da se ohladi. Masline izvadite iz vode, složite u staklenku, prelite ohlađenom slanom vodom i staklenku dobro zatvorite. Nakon 5 dana masline će dozrijeti i mogu se konzumirati. Dužim stajanjem biti će još bolje.
Poslužuju se prelivene s malo ulja (maslinovog) i toplim domaćim kruhom (nekad se radio samo crni kruh).

Stari način pripremanja maslina za jelo konzerviranjem – tučene masline

Masline, zelene i crne, naši preci su konzerviranjem pripremali za jelo na različite načine. *Tučene ma*sline pripremale su se samo od početka rujna do Male gospe.

Dok čekate da masline „sazore“ u jedenom od navedenih postupaka, možete ih pripremiti i odmah koristi na slijedeći način: uberite 1 ili 2 kg maslina operite, posušite, posolite, stavite u lim i pecite u dobro zagrijanoj pećnici. Pecite oko dvadeset minuta do smeđe boje.

Zelene masline uberite dok su još tvrde i natucite ih drvenim batićem da im meso pukne. Stavite ih u staklenku (nekada su ih stavljali u kamene ili zemljane posude) i prelijte salamurom. Plodove pritisnite, u križ, tankom drvenom daščicom da budu potpuno potopljeni. Posudu s maslinama stavite u prostoriju koja ima sobnu temperaturu. Sada će početi fermentacija i tekućina će se zamutiti. Svakih nekoliko dana potrebno je tekućinu potpuno zamijeniti, izlijte staru i nalijte novu. Vrenje ovisi u temperaturi prostorije i traje obično 20-30 dana. Kad vrenje prestane tekućinu odlijte i ulijte novu i to 10-postotnu salamuru i kosani koromač. Posudu, staklenku, dobro zatvorite i odložite.
Masline koje mislite upotrebiti za jelo ostavite u običnoj vodi, barem pola dana, da se ispere višak soli.

Crne masline uberite dok su plodovi potpuno zreli, operite ih, stavite na rešetke na vjetrovito mjesto i osušite. Kad su osušeni posolite ih i ostavite da upiju sol. Namreškati će se i biti napola suhe. Nakon dva-tri dana, prije nego se crna boja počne mijenjati u smeđu, stavite ih u pećnicu na temperaturu od oko 50 ºC, i ostavite oko 40 minuta da se još malo posuše. Ohlađene masline spremite u staklenke tako da red po red pospete sitnom morskom solju i kosanim komoračem i doda malo (malo poškropite) maslinova ulja. Svakih nekoliko dana staklenke protresite da se svi plodovi izmiješaju kako bi sve bilo pokriveno solju i uljem, da se ne pojavi plijesan.

ili na ovaj način

Crne masline uberite s drva kad su potpuno zrele i neoštećene, ali malo namreškane (što je znak zrelosti). Stavite ih slojeve od 10 cm, po sloj u drvenu bačvicu od 30-40 litara. Svaki sloj pospite morskom solju. Za zrele plodove treba manje soli a za nešto manje zrele više soli. Posudu dobro zatvorite drvenim poklopcem, položite i provaljajte. Valjanje ponovite svaki dan kakao bi masline bile jednako namočene tekućinom (otopljenom soli i tekućinom koju je sol izvukla iz maslina). Nakon 20 dana, ako su masline u bačvici stajala u dovoljno toploj prostoriji, odgorčavanje je završeno. Tekućinu iz bačvice izlijte, masline isperite, rasprostrite i osušite. Takve masline možete spremati u staklenki prelivene salamurom. Prije upotrebe treba ih oprati tj. držati jedan dan i običnoj vodi da se izvuče sol.

MRKVA

Od pamtivijeka poznata, narodima Sredozemlja, kao povrtna biljka široke i raznovrsne upotrebe u ishrani, od korištenja u sirovom stanju do pripremljena kao kuhana u samostalnom jelu ili kao dodatak drugim jelima.

marinirana mrkva

Odaberite mrkve podjednake veličine, očistite, operite i ostavite da se osuše na čistoj kuhinjskoj krpi (lanenoj nekad). Mrkvu izrežite na manje komade. Danas ima posebnih kuhinjskih noževa kojima se mrkva može izrezati na različite oblike kao: rebraste oblike, kolute, zvjezdice ili spirale. Posolite vodu i sačekajte da proključa Spustite mrkvu u otopinu, dodajte na svaki kilogram mrkve po 10 dag ulja, 10 dag češnjeva češnjaka i nekoliko listova peršina. Kad mrkva omekša, slažite komade u čiste i suhe staklenke. Pripremite salamuru od 25 dag vode, 15 dag octa, 1,5 dag soli, 3 dag šećera. Vruću razlijte u staklenke s komadima mrkve, zatvorite dvostrukim celofanom i pasterizirajte dvadesetak minuta (vrijeme računajte od prvog ključanja vode).
Ovako pripremljena mrkva može se koristiti kao salata ili prilog drugim jelima.

salata od mrkve

3 kg mrkve dobro operite četkom, očistite i izrežite na kolute. Uzmite 10 dag češnjaka, 10 ljutih papričica (feferona) i dvije vezice („pušleka“) kosanog peršina. Sve prelijte 1 l octa, 1 l ulja i posolite po ukusu. Dodajte konzervans i sve dobro izmiješajte da dobijete ujednačenu smjesu. Salatom ispunite staklenku, zatvorite dvostrukim celofanom i odložite na tamno i hladno mjesto.

mrkva u slanoj vodi, na stari način

Sastojci: 1 kg mrkve, 2 dag soli, 2 kocke šećera.

Manje mrkve jednake dužine, ostružite i operite, blanširajte oko 10 minuta u slanoj vodi. Ohladite u hladnoj vodi, ocijedite i složite u staklenke. Nalijte prokuhanom slanom vodom (na svaku litru vode stavite 2 dag soli) i dodajte 2 kocke šećera. Hermetički zatvorite i prvog dana pasterizirajte 1 sat na 100 ºC, a drugog dana 1,5 sat.

mrkva u octu

Dobro oprane mrkve izribajte i stavite u staklenke. Prelijte mješavinom octa i soli, zatvorite pergament papirom i odložite na tamno i hladno mjesto,

PAPRIKA

U našoj tradicionalnoj kuhinji gotovo nema jela u koje se ne stavlja paprika (bilo svježa ili sušena mljevena, slatka ili ljuta). Tijekom zime se koristi uglavnom sitna, začinska, ljeti u svježem stanju, a za listopad se može slobodno kazati da je u kulinarskom smislu – mjesec paprike. U svim domaćinstvima se vreće crvenih, zelenih, ljutih i drugih vrsta paprika slažu u staklenke ili nekad u zemljane posude s najrazličitijim sadržajima. Spremaju se ajvari, turšije, salate … Uz ono što ide obavezno, mnoge domaćice imaju svoje tajne i trude se u posude (zemljane ili staklenke) staviti i nešto novo.

Priroda se pobrinula da ovako vrijedno povrće ima i za nepce osobit okus. Naime, sastojak *kapicin* koji daje ljutinu paprici, u umjerenim količinama pojačava apetit i koristi probavi hrane.

Paprike možete očuvati za duže vrijeme i u svježem stanju, sve do početka zime. Prije nego se pojave prvi mrazevi, paprike s plodovima koji su ostali u vrtu, iščupajte iz zemlje s korijenjem. Sa stabljike odstranite plodove koji nisu zdravi ili su oštećeni i objesite ih tako da vise korijenom okrenutim prema gore. Prostorija u kojoj vise mora biti suha. Na ovaj način paprike će se najdulje održati. Ako su paprike kupljene na „placu“ (tržnici) kupite samo jedre (čvrste, krupne, krepke), zdrave paprike, svaku zamotajte u papir i složite u gajbe (košara). Odložite ih u suhu prostoriju, i svježe plodove moći će te koristi slijedeća 2 do 3 mjeseca.

Feferoni su sitna sorta ljutih papričica koje se najčešće ukiseljavaju na domaći način. Najpoznatije su sorte *žuta*, čiji zeleni plodovi prilikom sazrijevanja postaju narančasti i *karmen* u koje zelena boja prelazi u crvenu.

pržene ljute papričice

Pripremite ljute dugačke papričice, operite ih i svakoj skratite peteljku (dršku), Popržite na ulju i ostavite da se ohlade. Složite ih u staklenku, a između redova stavite komadiće mrkve, češnjaka i zrna papra. Sadržaj prelijte otopinom od 1 l octa, ½ l vode, 10 dag soli i 50 dag šećera.
Ovako pripremljene paprike poslužuju se kao pikantan dodatak jelima od mesa.

pečene paprike na stari način

Sastojci: 4 kg paprike, vinski ocat, ulje, sol, češnjak.

Krupne mesnate dugačke paprike, crvene boje, dobro operite, izbrišite i ispecite sa svih strana. Pazite da ne pregore. Ogulite ih i pažljivo izvadite sjemenke vodeći računa da paprike ostanu cijele. Slažite ih u posudu i prelijte vinskim octom da ogreznu (da budu potopljene). Ostavite paprike preko noći. Sutradan ih izvadite iz octa, svaku papriku ocijedite i slažite u slojeve, u zemljanu posudu (danas u staklenku): sloj paprike, sloj soli (po ukusu), tako da se sva paprika utroši i napuni posudu. Između paprika ne smije biti šupljina. Na kraju nalijte malo ulja. Povežite staklenku čistim platnom, pa preko njega stavite malo smočen pergament papir. Prije upotrebe izvadite papriku iz posude i poslužite sa češnjakom.
Ovako pripremljena paprika je odličnog okusa i dobro se održava.

pečene paprike za zimu, na stari način

Sastojci: 4 kg mesnatih paprika, vinski ocat, sol, 1 žlica šećera, 2 korijena hrena.

U pleh slažite dobro oprane mesnate paprike i ispecite u pećnici. Za to vrijeme postepeno zagrijavajte staklenke na vatri, a istovremeno skuhajte vinski ocat koji treba posoliti po ukusu i dodati 1 žlicu šećera. Kad su paprike pečene, slažite ih u staklenke još dok su vruće. Staklenke ne punite do kraja, već ostavite mjesta za oko 4 prsta. Paprike pritisnite s dva komada očišćena hrena složena u križ. Prelijte vrućim octom, povežite pergament papirom i odmah staklenke stavite u perjani jastuk sa u toplom ostane do sutradan (još jedan dokaz starog naputka). Hladne staklenke odložite na suhu i mračnu prostoriju, uz ostalu zimnicu. Zimi prije upotrebe očistite papriku od kožice, prelijte uljem i po želji pospite kosanim češnjakom. Na ovaj način ostavljene paprike vrlo dugo su dobre i ukusne.

pržene paprike, na stari način

Sastojci: 5 kg paprika, 2 l octa, šaka soli, ulje za prženje.

Odaberite zdrave i mesnate paprike, operite ih, očistite, odstranite sjemenke i slažite uspravno na čistu kuhinjsku krpu da se ocijede. U veću posudu uspite ulje koliko je potrebno da se pokrije dno. Kad se ulje zagrije složite paprike i pržite ih sa svih strana da porumene. Pržene paprike slažite u čistu i zagrijanu staklenku (nekad zemljanu posudu) i posolite. Kad je posuda napunjena, paprike prelijte prokuhanim ohlađenim octom. Poklopite tanjurićem i ostavite preko noći, jer će paprike upiti sok. Sutradan dolijte ocat, povežite staklenke celofanom i odložite uz ostalu zimnicu.

paprike pržene na ulju

Crvene mesnate paprike dobro operite i ispecite (na suho, bez masnoće) na ploči štednjaka ili tavi, poklopljeno da se kasnije lakše očiste. Kad ste sve paprike ispekli očistite od sjemena, posolite i nakon 15-20 minuta pržite na ulju, neprestano miješajući. Još tople složite u staklenke. Na vrhu ostavite barem 2 cm prazno da možete preliti uljem, Zatvorite celofanom i papirom, i odložite uz ostalu zimnicu.

kuhane paprike za zimu, na stari način

Sastojci: 100 mesnatih okruglih žutih paprika - babura, 4 l octa, 25 dag soli, 2,5 dl ulja, nekoliko zrna papra.

Babure operite, izrežite na polovine uzduž i očistite od sjemenki. U provrelu tekućinu od: octa, soli, šećera, ulja i papra spuštajte polutke paprike. Pustite da se s jedne i druge strane skuhaju (da tekućina zavre). Izvadite šupljom žlicom i slažite u zagrijanu posudu (nekad zemljana, danas staklenka). Na kraju prelijte tekućinom u kojoj se paprika kuhala, i dodajte – prelijte s malo ulja. Zatvorite čistim platnom, smočenim pergament papirom, čvrsto zavežite i odložite do upotrebe.

pečene paprike u octu

Mesnate paprike operite, osušite i ispecite na ploči štednjaka. Neočišćenu papriku malo posolite i ostavite u posudi jedan dan. Paprike očistite, svaku umočite u ulje i slažite u slojevima u dobro zagrijane posude (staklenke ili zemljane posude). Svaki red paprika opet posolite i sve to ostavite još 2 do 3 dana. Nakon toga u svaku posudu ulijte dobro, prokuhani ohlađeni vinski ocat. Posude ne zatvarajte nego samo poklopite, jer će se u slijedećim danima odvijati vrenje. Kada se vrenje završi, u svaku posudu dolijte još malo octa i dobro povežite (zatvorite).

paprika u mlijeku

Potpuno zaboravljen način spremanja paprike.

Za 10 kg mesnatih paprika potrebno je oko 12 l svježeg kravljeg mlijeka (neobranog) i 30 dag vrhnja. Paprike operite i očistite, kad se osuše, slažite ih u krug na dno manje drvene kačice. Svaki red paprike posolite, sve dok ne napunite kačicu. Prekrijte poroznom tkaninom (gazom) i ostavite do sutradan. Sada prvi put stavljate mlijeko. U 6 l mlijeka stavite žličicu octa, dobro promiješajte i prelijte paprike. Tako treba ostavit 2-3 dana, dok se ne odvoji gruš od sirutke. Pažljivo odlijte sirutku, a kačicu dopunite svježim posoljenim mlijekom. Ovaj postupak ponavljate slijedećih desetak dana. Prilikom zadnjeg nalivanja, u mlijeko umiješajte vrhnje.

paradajz-paprika s medom

Potpuno zaboravljen način spremanja paprike.

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

paprika i sir u sirutki

Probrane, zdrave paprike, operite i odstranite im peteljke. Svaku papriku probodite drvenom iglom na nekoliko mjesta i slažite ih u kacu ili neku drugu veću posudu. Prvi i posljednji red u kaci mora biti paprika, a između stavljajte domaći bijeli sir (ne svježi nego tvrdi, tj. mora biti dobro ocijeđen). U međuvremenu svježu sirutku posolite po ukusu i prokuhajte. Kad se ohladi, prelijte paprike i sir tako da sve ogrezne u sirutki. Površinski sloj prekrijte drvenim daščicama i blago opteretite. Nakon mjesec dana možete koristiti sir i paprike, koji su izvanrednog okusa.

paprike u octu, na stari način

Sastojci: 2 kg paprike, 3-4 zrna papra, 1 korijen hrena, 1 žlica soli, malo vinskog octa.

Operite paprike i na 2-3 mjesta probodite ih pletaćom iglom koju ste malo „popalili na vatri (dezinficirali na stari način). Peteljke odrežite do pola, i paprike složite u staklenke (nekad zemljane vrčeve). Između redova stavite nekoliko zrna papra, a odozgo ribani hren. Prelijte presolcem (u 2 l vode stavite 1 žlicu soli i malo vinskog octa).
Ovako se mogu ostavljati šiljaste male ili okrugle paprike.

paprike za nadijevanje, na stari način

Paprike operite i očistite od sjemenki, u svaku stavite po 1 žličicu soli, i slažite ih u veliku posudu, svaki red još malo posolite. Ostavite da prenoće. Sutradan paprike slažite u staklenke (nekad zemljane vrčeve), prelijte vodom koja se iz njih ocijedila tijekom noći. Ako te vode nema dovoljno dolijte ohlađene prokuhane slane vode. Povežite i odložite ostaloj zimnici.
Prije upotrebe stavite paprike u hladnu vodu da prenoće. Mijenjajte vodu dok sol ne izađe. Ovako pripremljene paprike odlične su za nadijevanje.

paprike u ulju, na stari način

Sastojci: 4 paprike, 0,5 l ulja.

Oprane paprike složite u staklenku i prelijte ih uljem. Zatvorite staklenke i pasterizirajte oko 15 minuta na temperaturi od 100 ºC.

paprike sa začinima u ulju, na stari način

Sastojci: 0,50 kg zelenih paprika, 5 češnjeva češnjaka, listovi nane (metvica), sol, papar, 0,5 l ulja.

Paprike operite, osušite, izvadite im sjemenje, izrežite na rezance a zatim na kockice. Posolite i ostavite u posudi preko noći. Ocijedite i osušite na krpi. Napunite staklenke, između redove stavite češnjak, nanu, papar i sol. Prelijte uljem i zatvorite.

sušene paprike za nadijevanje, na stari način

Sastojci: mesnate crvene paprike.

Zdrave, mesnate crvene paprike operite i nanižite na konac koji prolazi kroz drške (peteljke). Vijenac paprika stavite na prozračno, suho mjesto koje nije izloženo direktnom suncu, sušiti. Prije korištenja paprike poparite vrelom vodom, očistite od sjemenki i nadjenite na uobičajen način. Posebno je ukusno jelo od miješanih smrznutih i sušenih nadjevenih paprika.

paprika nadjevena kupusom, na stari način

Sastojci: 2 kg paprika za nadijevanje (babura), 2 kg kupusa, sol, 2-3 korijena hrena, ocat, ulje.

Svježe paprike dobro operite i očistite kao za nadijevanje. Stavite ih u dublju posudu, prelijte vrelom vodom i ostavite da stoje. Sladak kupus očistite od vanjskih listova, operite, izribajte na sitnom ribežu, posolite i ostavite da malo odstoji. Paprike ocijedite od vode i nadijevajte ranije ocijeđenim kupusom. Tako nadjevene babure slažite u veću staklenku, a između paprika stavite po koji komadić očišćenog hrena. Posebno skuhajte ocat (ako se radi s esencijom, onda se prvo kuha voda sa solju, i kad proključa maknite s vatre, ohladite i dodajte esencije po ukusu). Staklenke ovlaš povežite, jer upijaju mnogo octa i treba ih nadolijevati. Kad paprike prestanu upijati tekućinu, nalijte uljem, povežite čistim platnom, stavite pergament papir i odložite ostaloj zimnici.

ljuta salata s rajčicom (paradajzom)

Operite zrele, glatke paprike, očistite od sjemena i ispecite na jakoj vatri da ne izgube puno soka. Stavite ih u veću posudu, pospite solju i poklopite. Kada se malo ohlade, ogulite ih i izrežite na rezance. Između redova, u staklenkama, stavite ribanu mrkvu, kosani peršinov list, mirodije (aromatični začin: papar, cimet, oraščić, …) i kolute ljute paprike – feferone. Pripremite umak, kojim ćete zaliti sadržaj u staklenki;
Poparite rajčice u vrućoj vodi i ogulite. Na 1,5 kg rajčice uzmite 10 do 12 dag ulja i kuhajte sve dok ne dobijete gusti umak. Prelijte preko paprika u staklenkama, dobro zatvorite i sadržaj pasterizirajte oko 1 sat.
Ovako pripremljene paprike tijekom zime mogu se koristiti kao prilog ili salata. Prije posluživanja možete dodati kosani češnjak.

paprike za salatu na stari način

Sastojci; za presolac: 2 l vode uzmite 1 žlicu soli i malo vinskog octa, 1 kg paprike, ulje.

Mesnatim baburama odrežite vrh kod peteljke, izvadite sjemenke, izrežite na tanke kolute i složite u staklenku. Prelijte ohlađenim presolcem, odozgo uspite malo ulja. I povežite.
Zimi, prije upotrebe ocijedite od octa i ulja, u kome su bile i začinite svježim uljem i octom.

paradajz-paprika u umaku na stari način

Paprike operite i ispecite na zagrijanoj ploči samo toliko da se pokožica može skinuti. Ogulite ih i složite u staklenke. Umak za podlijevanje pripravite od: 4 dijela rajčice, dva dijela crvenih paprika i dijela mrkve. Rajčicu i paprike propirjajte u umaku koji će povrće pustiti, a mrkvi dodajte vode. Kad povrće za umak omekša, sve sjedinite i popržite na ulju. Na 10 kg povrća stavite 1 l ulja. Kad dobijete ukuhan umak, dopunite njime staklenke i dobro zatvorite. Pasterizirajte oko 1,5 sat.
Ovako pripremljene paprike koriste se kao prilog jelima od mesa ili uz riječnu ribu.

crvena babura kao začin (stari naputak)

Sastojci: 100 komada crvenih mesnatih paprika, sol, malo ulja.

Paprike očistite od sjemenki, operite, stavite u posudu i nalijte vodom, da paprike ogreznu. Posudu stavite na vatru i pustite da s paprika kuha. Kada je paprika skuhana, posudu skinite s vatre, ohladite i nakon toga papriku pasirajte. Pasiranu papriku ponovo stavite u posudu i kad se dovoljno ukuha, postane gusta, posolite po ukusu. Ohlađenu papriku uspite u zemljane posude – vrčiće (danas staklenke), nalijte malo ulja i povežite pergament papirom.
Ovako pripremljene paprike odličan su začin svim jelima, jer imaju vrlo dobar okus i miris, a mogu dugo stajati i ne kvare se.

paprika i rajčica za đuveč, na stari način

Sastojci: 1,25 kg rajčice, 0,5 kg paprike, 6 dag soli.

Rajčice operite, očistite i izrežite na kolute i posolite. Paprike očistite od sjemenki, izrežite na rezance i posolite. U staklenku slažite jedan red paprike, jedan red rajčice. Napunjenu staklenku zatvorite i kuhajte u pari. Hermetički zatvorene staklenke 15 minuta, a u običnim oko 30 minuta, na temperaturi od 100 ºC. Ako se koriste hermetički zatvorene posude sol se ne mora koristiti.

pikantan crveni ajvar na stari način

Sastojci: 100 crvenih mesnatih slatkih paprika, 5 kg rajčice, 7,5 dl ulja, sol, 3 veća korijena hrena.

Paprike dobro operite, izbrišite čistom krpom i ispecite. Rajčice operite, stavite u „pleh“ i ispecite u pećnici. Pečene paprike ogulite kao i rajčicu, sve sameljite u stroju za mljevenje mesa. Uspite ulje u posudu i zagrijte, uspite ulje u masu paprike i rajčice, posolite po ukusu i pržite oko 1 sat. Hren izribajte i dodajte u ajvar, i promiješajte. Uspite u čiste zagrijane zemljane posude (danas – staklenke) i zatvorite crijevom prethodno smočenim u alkohol.

AJVAR (uparen)

Paprike prvo operite, nakratko potopite u ključalu vodu, ocijedite, ohladite u hladnoj vodi i ogulite. Nakon toga odstranite sjemenke, ponovo dobro isperite hladnom vodom i ocijedite. Tako pripremljenu papriku izrežite na komadiće ili krupno sameljite i kuhajte je na „tihoj vatri“ (55-60 ºC), da ne bi zagorjela na dno posude dodajte malo ulja i obavezno poklopite. Ako je temperatura veća dolazi do razgradnje korisnih sastojaka, kao npr. C vitamina, kojim ovo povrće obiluje. Kuhanje traje nekoliko sati, sve dok paprika ne postane kaša. Sada treba dodati začine prema ukusu. To su: ocat, češnjak, sol i malo mljevene svježe feferone (ne treba odstranjivati sjemenke). Ako netko voli sladak ajvar – možete dodati malo šećera. Sada slijedi– uprživanje. Temperaturu povećajte na 80 ºC i kratko vrijeme pržite.
Staklenke (širokog grla) za ajvar moraju biti čiste i zagrijane. Napunjene i zatvorene pasterizirajte u pećnici. Kad se, ajvar, ovako pripremi ne treba dodavati nikakav konzervans.

osušena i samljevena paprika – začin

Dobro osušena i samljevena paprika može stajati i tri-četiri godine. Paprika za sušenje bere se na početku rujna, kad su plodovi zreli, odnosno crveni izvana i iznutra. Ne smiju biti pjegavi, crvljivi ili natruli. Beru se s peteljkama, i to nekoliko puta, i to nekoliko puta, no najkvalitetnija je prva berba. Čiste plodove prosušite nekoliko dana na suncu, proberite, pa nanižite u vijence i sušite na propuhu. Paprika izlagana dulje vremena izravnu suncu potamnit će i izgubiti prirodnu crvenu boju, što uvelike utječe na kakvoću i boju mljevene paprike. Više je treba sušiti na mjestu zaštićenu od jaka sunca.
Nakon sušenja paprika se skida s vijenaca i melje ili tuče u avanu, a to zahtijeva mnogo truda i vremena. Kvalitetno osušena i mljevena paprika može se čuvati na suhu i tamnu mjestu nekoliko godina.

FILANA PAPRIKA (nadjevena paprika, punjena paprika)

Jedno najdražih ljetnih jela koje nas svojim okusom vraća u djetinjstvo je *punjena* (filana,) *paprika,* koja je podjednako zastupljena u svim našim regijama. Nije kompliciranа priprema a osigurava ručak za dva, tri dana. Priprema se u više varijanti.

Tijekom kuhanja punjenim paprikama možete dodati umjesto vode i mesni ili povrtni temeljac. Dodavanjem pasirane rajčice sprječavate raspadanje mesa, ali nemojte zaboraviti i dodati malo šećera kristala na samom kraju kuhanja kako ne biste dobili prekiseli umak. Što se priloga tiče možete zaista upotrijebiti bilo što, a glavni i oni najčešći prilozi su kuhani krumpir ili kašica od krumpira (pire krumpir).

Da bi paprike bile "prave paprike" kuhajte u *loncu na cvjetiće – loncima naših baka*.

I. Inačica:

Sastojci: paprike 1,2 kg svježih paprika (11 kom): *nadjev* 20 dag mljevenog mesa* (svinjskog), 50 dag mljevenog mesa (junećeg/goveđeg), 1 cijelo jaje, 2 žličice slatke crvene mljevene paprike, 1/2 žličice soli, 1/4 žličice mljevenog papra, 18 dag sitno nasjeckanog luka (1 i pol luk), 2 zdrobljena češnja češnjaka, 5 žlica riže**, sitno sjeckanog peršina: *umak:* 2-3 žlice ulja

(nekada se stavljala mast), 1/2 sitno nasjeckanog luka (4,5 dag), 1 češanj zdrobljenog češnjaka, 2 dag nasjeckane mrkvice, 2 dag nasjeckane stapke celera, 1 manji nasjeckani krumpir, 2 dag sjeckane rajčice (iz limenke), sol, papar, kipuće voda.

---

*Tko ne jede svinjetinu može koristiti pileće meso ili od neke druge vrste mesa napraviti nadjev.
**Punjena paprika i sarma prvotno se radila s ječmom, a riža je došla kasnije. Ječam se danas rijetko upotrebljava za izradu kruha jer se „ne diže" tj. ostaje tvrd, no ipak se još i danas od njega prave *peciva za doručak* ili *lepinje*. Ako se upotrebljava za kruh dolazi kao mješavina s pšenicom i raži. U kulinarstvu se najčešće upotrebljava za pripravljanje *kaša* ili *gustih juha s mesom* ili *ječmene juhe sa zelenjem*.
Preko zime ječam se kuhao sa suhim svinjskim mesom ili slaninom. Ako nije bilo mesa, kuhao se s krumpirom.

Pripremite smjesu za punjenje; u zdjeli rukama izmiješajte obje vrste mljevena mesa s ostalim sastojcima i ostavite po strani. Kasnije provjerite okus i dodajte ako što treba. Očistite paprike od peteljke, izdubite i operite. Okrenite ih da se dobro ocijede. Napunite svaku papriku nadjevom, a od ostatka smjese (ako ostane) napravite male loptice koje također možete kuhati pokraj paprika. Ogulite jedan krumpir i narežite ga na ploškice njima zatvorite napunjene paprike.
Na malo masnoće (mast, ulje) stavite pirjati kosani luk, nakon nekoliko minuta dodajte češnjak i sjeckanu rajčicu iz limenke, malo zažutite, dodajte kosani peršin i mrkvicu, krumpir i ostalo. Podlijte malo vrućom vodom i prokuhajte 3-5 minuta, nakon toga sve u dobro izmiješajte i usitnite (možete to uraditi žicom za miješanje ili danas – štapnim mikserom) vratiti u posudu i dalje kuhajte. Kušajte, dotjerajte okus ako je potrebno dodajte soli, papra ili još sjeckane rajčice ili pirea od rajčice (paradajza).
U umak složite paprike i male loptice od mesa između paprika. Poklopite i kuhajte (možete također kad se malo prokuhaju premjestite posudu u zagrijanu pećnicu i nastaviti kuhati još oko 30-tak minuta). Kuhane paprike poslužite uz pire krumpir.

II. inačica:

Sastojci: 10 većih paprika; *nadjev*: 35 dag svinjetine od buta, 35 dag junetine, 2 jaja, 3 češnja češnjaka, 2 glavice luka, 1 čajna žličica papra, 1 žličica slatke mljevene paprike, 1 čajna žličica soli, 1 žličica peršina; *zaprška*: 2 dl ulja (ili odgovarajuća količina masti), 4 žlice brašna, 1 žlica slatke mljevene paprike, 1 dl umaka/pirea od rajčice (paradajza). Gušći umak dobiti će te dodajući još brašna.

Paprike izdubite, očistite, operite i odložite sa strane dok pripremate smjesu. U veću posudu stavite meso, sitno isjeckani luk, češnjak, sol, papriku, jaja, papar, peršin i rižu (rižu možete skuhati ranije, tako se paprike neće prekuhati a prije će biti gotove). U lonac u kojem će te kuhati papriku ulijte 2 dl ulja, stavite 3 žlice brašna i na kraju 1 žličicu slatke mljevene paprike i u to ulijte vodu (ovisi o gustoći koju želite postići) te još dodajte 1 dl umaka/pirea od rajčice (ili iskosane 2 svježe rajčice).

III. inačica:

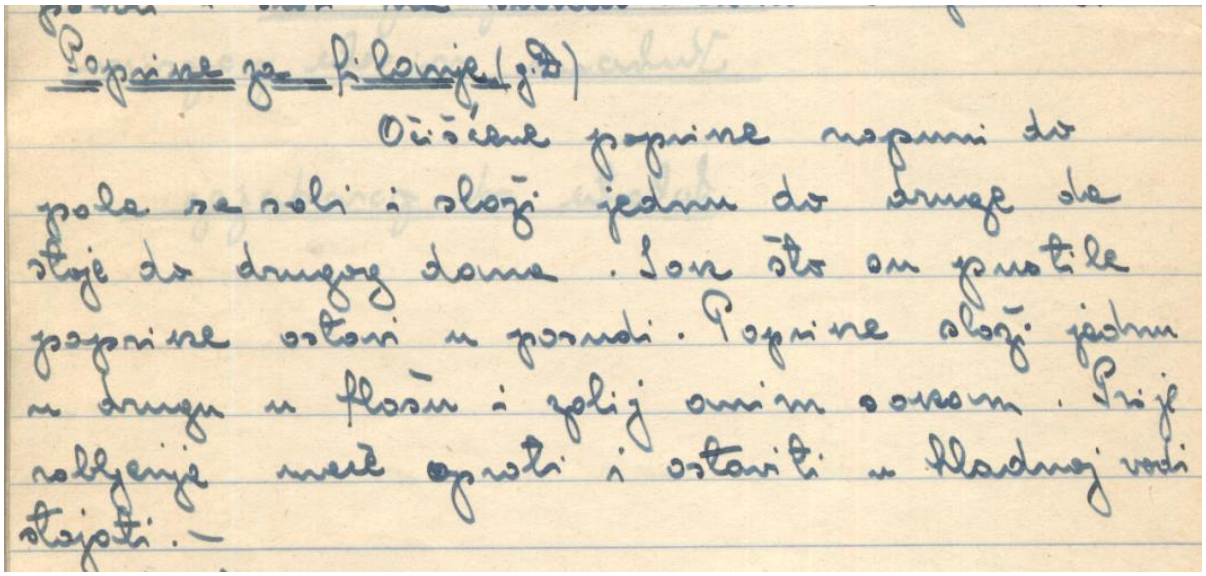
Sastojci: 4 paprike; *nadjev*:- 30 dag mljevene junetine, pola čaše riže, malo domaće pancete narezane na sitne kockice,- 1 jaje, 1 luk, 1 rajčica, 1 mrkva, sol, papar.

Sve sastojke umijesite i napuniti paprike sa nadjevom. Umak za kuhanje paprika: narežite luk na sitne kockice i zapržite na ulju dok ne dobije zlatnu boju. Dodajte oguljenu i sitno narezanu

rajčicu i naribanu mrkvu. Podlijte vodom i pustiti da prokuha. Malo popaprite i posolite. Prema želji možete i zgusnuti umak s gustinom ili zaprškom od ulja i brašna. Stavite paprike i kuhajte na laganoj vatri u polu poklopljenom loncu oko 1,5 sat.

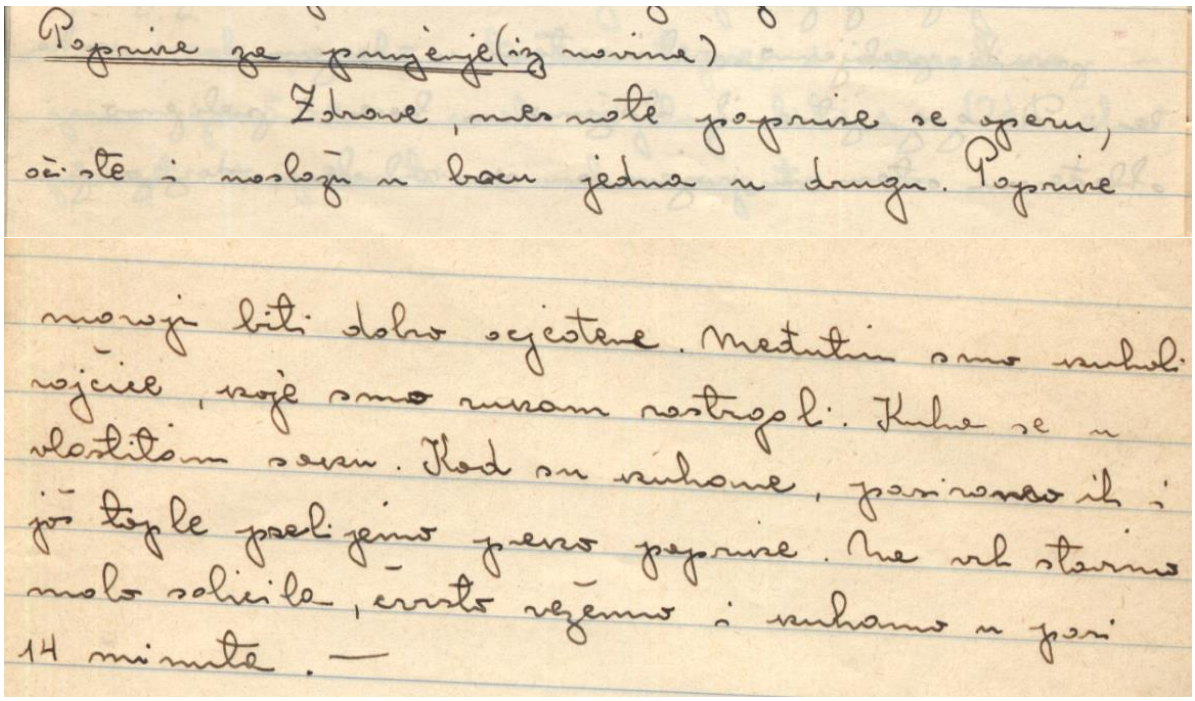
paprika za filanje, punjenje

Dva naputka pisana oko 1938. godine, u bilježnici polaznice Domaćinske škole, objašnjavaju nam kako pripremiti paprike za jelo *Nadjevene (filane, punjene) paprike* u vrijeme kad ih više nema



Paprike za filanje (punjenje)

Očišćene paprike napuni do pola sa soli i složi jednu do druge da stoje do drugog dana. Sav ćete sok koji su pustile paprike ostavi u posudi. Paprike složi jednu u drugu u flašu i zalij ovim sokom. Prije nalijevanja treba ocijediti i ostaviti u hladnoj vodi stajati. —



Paprike za punjenje (iz mrvine)

Zdrave, nemrvite paprike se speru, očiste i nasloži u lonac jedna u drugu. Paprike moraju biti dobro ocijeđene. Međutim smo nekoliko njih, koje smo ranom raztrgali. Kuha se u vlastitom soku. Kad su kuhane, poriznemo ih i još tople pustimo preko paprike. Ne vrh stavimo malo soli i, ovako rezane i kuhane u pari 14 minuta. —

Salicil, koji se spominje, nekada je bilo jedino sredstvao kojim se zimnica mogla održati za dulje vrijeme.

PATLIĐAN (balancan)

Patliđani su svi gorkasti te im je i okus gorkast. Sasvim mladi patliđani su gorkasti upravo koliko treba. Što dulje stoje postaju gorči, te ih je dobro nakon što su narezani posoliti i ostaviti da dio tekućine istekne. U neka jela dodajte malo šećera da ublažite gorčinu.

zeleni patliđan u octu na stari način

Male zelene patliđane blanširajte 1 do 2 minute u vreloj vodi, a zatim ih složite u veliku staklenku sa crvenom paprikom i malim glavicama luka. Prelijte alkoholnim octom, ranije kuhanim oko 5 minuta. Stavite da stoji pokriveno oko 24 sata. Iz staklenke istočite ocat, ponovo prokuhajte, i prelijte ponovo preko patliđana. Prije octa dodajte u staklenku papar u zrnu. Zatvorite i ostavite da stoji 2 mjeseca do upotrebe.

zeleni patliđan za nadijevanje na stari način

Sastojci: 3 kg zelenih patliđana, sol, kuhani sok rajčice.

Male zelene patliđane izdubite i složite u velike staklenke, prelijte kuhanom rajčicom (sokom). Povežite krpom i kuhajte u pari oko 3 sata.
Ovako pripremljen zeleni patliđani mogu se zimi nadijevati, ali za pripremu nadijevanja ne treba koristiti sok od rajčice u kome su bili.
Postoji još jedna način za ostavljanje patliđana za nadijevanje: zelene patliđane izdubite, složite u staklenku, prelijte ohlađenim presolcem (na 5 l vode stavite 15 dag soli(, dodajte malo vinskog octa,. Povežite i kuhajte u pari oko 3 sata.
Ovako pripremljene patliđane prije korištenja prokuhajte, i tek tada nadijevajte.

RAJČICA

Ma kako bile zrele rajčice, uvijek su malo kiselkaste i zato u zimnicu dodajte malo šećera. Ovisno o ukusu, neki dodaju, jer vole slatkoću, drugi manje, jer im služi samo za ublažavanje kiselosti. Uvijek kušajte malu količinu zimnice pa po želji dodajte šećer. Kod ponovnog kuhanja opet kušajte da li je kiselost možda biti manja ili veća. U naputcima se držite svih uputstava ali jedino mijenjajte količinu šećera. Među rajčicama postoje i svijetlocrveni „divovi“, a riječ je o staroj sorti „volovsko srce“ koja je zbog gotovo idealnog omjera kiseline i šećera savršena za pripravu zimnice. Manje plodove ovalnog oblika bolje je koristiti za pripremu salata nego za kuhanje zimnice jer imaju tvrđu kožicu od domaći, starih sorti i teže ih je protisnuti kroz cjedilo.

Zelene plodove možete očuvati 30 do 40 dana ako se drže na temperaturi od 10 do 12 ºC i vlažnosti zraka od 85 do 95 posto. Najduže se očuvaju srednje krupni plodovi. Zreli plodovi se teško čuvaju – najviše desetak dana. U Dalmaciji zrele plodove rajčice, sitne šljivolike plodove, krajem ljeta uzimaju zajedno s grančicom i objese ih o uzicu u obliku vijenca, kao grožđe. Na taj način produžuju im rok upotrebe.

Uz pomoć malo soli i puno jakog ljetnog sunca možete sačuvati rajčice – osušene - za kuhanje tijekom cijele godine.

mljevena rajčica na stari način

Sastojci: količina rajčice po želji, celerovo i peršinovo lišće, mlada zelena paprika.

Svježu rajčicu operite u hladnoj vodi, jer mora biti hladan kad se stavlja u boce. Sameljite ga u stroju za mljevenje mesa i posolite po ukusu. Cijelu masu izmiješajte, stavite kosani celerovo i peršinovo lišće, i kosanu mladu zelenu papriku. Boce moraju biti dobro oprane i potpuno suhe. Na grlić (vrat) boce stavite lijevak i uspite u boce. Na vrh uspite malu žličicu ulja. Boce zatvorite

tankim crijevom (prethodno očišćeno i ovlaženo alkoholom. Odmah odnesite na hladno, tamno i prozračnom mjesto.
Tako pripremljena rajčica odličan je dodatak za paprikaše i đuveče.

stari način kuhanja rajčice

Sastojci: 5 kg rajčice, nekoliko paprika, vezica celerova i peršinova lista.

Zrele rajčice operite, odstranite zelena ili trula mjesta, izrežite na komadiće i stavite u veću metalnu posudu, Rajčici dodajte nekoliko paprika – babura (ne ljute; nekada su skoro sve paprike bile ljute, neke više neke manje; rijetkost je bilo naći slatku papriku), kosani celerov i peršinov list. Kuhajte dok se kožica-ljuska rajčice ne odvoji. Maknite posudu s vatre i rajčicu propasirajte kroz sito. Procijeđenu – pasiranu rajčicu ponovo stavite u posudu i na vatri neprekidno miješajući kuhajte. Pazite da ne zagori. Kad od prvobitne količine ostane polovina, rajčica je skuhana. Boce dobro operite, isperite hladnom vodom i prevrnute u košari ostavite da se osuše (zar vam sve ovo ne govori i starosti naputka). Osušene boce zagrijte, stavite na grlić lijevak i uspite gusti sok rajčice. Zatvorite tankim crijevom prethodno izrezanim na komade i smočenim u otopinu alkohola i vode. Zatvorene boce složite u košaru, obloženu iznutra dekom, pokrijte i ostavite preko noći. Sutradan, pažljivo izvadite boce, povežite ih papirom ili krpicom preko crijeva i odložite na suho i hladno mjesto.

brzi način kuhanja rajčice

Sastojci: 2 kg rajčice, vezica celerova i peršinova lista.

Način pripreme je isti kao i kod starog načina kuhanja rajčice, samo što se dobro oprana i očišćena rajčica melje na stroju za mljevenje rajčice, koja odmah odvaja sjeme i kožicu. Dobiveni sok stavlja se na vatru i kuha uz neprestano miješanje. Rajčici treba dodati dobro opranu i uvezanu vezicu celerova i peršinova lista. Prije nego se stavlja u boce izvadi se.

pekmez od rajčice

Sastojci: 3 kg rajčice, 2 kg šećera, 2 čaše vode, 1 limun, 1 šipka vanilije.

Rajčice stavite u veću posudu, prelijte ključalom vodom, ogulite, isperite u hladnoj vodi i izrežite na polovine. Pomoću male žličice izvadite sjemenje i izrežite na manje komade. Pripremite sirup od vode i šećera 2 dl vode i 2 kg šećera), pustite da proključa i u njega stavite rajčice. Dodajte limun izrezan na kolute i šipku vanilije. Kuhajte na tihoj vatri oko 3 sata. Izvadite vaniliju, odstranite pjenu i uspite u staklenke, Odmah zatvorite.

zelena rajčica s hrenom

Uzmite 3 kg zelene rajčice (paradajza) podjednake veličine, operite i izrežite na kolute. U drugu posudu uspite 2 l vode, 1/2 šalice ulja (oko 1 dl), ½ šalice esencije (koncentrata octa), šalicu šećera, šalicu soli i papra u zrnu. Mješavinu koje ste upravo pripravili zovu i – presolac, prokuhajte i još vruć prelijte preko rajčice. Kad se ohladi, dodajte kosani češnjak, peršin i hren izrezan na kockice. Ne zaboravite dodati i konzervans (prema uputstvu na vrećici). Sve promiješajte. Iz posude uzimajte povrće sa začinima i slažite u čiste staklenke. Kad ste sve napunili ostatak presolca prelijte u staklenku/e. Zatvorite dvostrukim celofanom i odložite na tamno i hladno mjesto.

sok od rajčica

Sok od rajčice aromatiziran povrćem, koristio se u zimskim mjesecima kao osvježujući napitak.

Na 10 l soka rajčice doda se pire pripremljen od: 3 kg crvenih paprika, 1 kg mrkve, 0,5 kg luka, i korijena celera. Pire pripremite na slijedeći način: povrće kuhajte u dobro zatvorenom loncu uz dodatak 4 dl vode. Kad je kuhano, sameljite, pasirajte i dodajte krupno mljeveni papar, muškatni oraščić i 5 g mljevene vanilije.
Ukuhani sok spremite u staklenke i pasterizirajte još 20-tak minuta.

cijele rajčice u soku od rajčice

zelene rajčice poparite (blanširajte) ključalom vodom, ohladite hladnom vodom „iz bunara“ i ogulite. Cijele plodove poslažite gusto u staklenke širokog grla (ili zemljane posude), prelijte po ukusu posoljenim vrelim sokom rajčice. Sadržaj u posudu treba biti 2 centimetra ispod gornjeg ruba posude. Dobro zatvorite i još pasterizirajte u posudi s vodom, dvadesetak minuta.

marinirane rajčice

Odaberite ujednačene plodove zelene rajčice. Najbolji su u početku zrenja. Operite ga i stavite u staklenke (ili zemljanu posudu) Između redova stavite mirodije. Sadržaj u posudi učvrstite drvenim letvicama i prelijte prokuhanom i ohlađenom marinadom. Na 10 kg rajčice uzmite 6 l octa, 2 l vode, 75 dag šećera. 50 dag soli, 10 klinčića, 10 zrna mirte (mrča, mrčela, mrtvina, murta; zimzelena sredozemna biljka, sitnih bijelih cvjetova, bogata eteričnim uljima), 10 zrna papra i 5 listova lovora. Posudu zatvorite i odložite na hladno mjesto.

rajčica u octu

Svaku odabranu zelenu rajčicu dobro obrišite i složite u staklenke, širokog grla, do vrha. Vinski ocat (kvasina) najbolje kvalitete razblažite vodom (2 dijela kvasine, 1 dio vode) umiješajte 2 žlice soli (na 1 l) i prokuhajte. Ovako pripremljene rajčice odlične su za brodet ili gulaš.

Na isti način možete pripremiti krastavce

rajčica u ulju

Sastojci: male zelene rajčice podjednake veličine, češnjak, vinski ocat, maslinovo ulje, sol, zrnca papra.

Pristavite posoljeni ocat s istom količinom vode, dodajte papar i oljušteni češnjak. Kad provri, dodajte rajčice i ostavite da samo jedanput jako zakipi. Rajčice oprezno izvadite i rasporedite na krpe da se potpuno osuše. Složite ih u staklenke i zalijte uljem.

rajčica u rasolu

Odaberite zdrave i tvrde rajčice sa peteljkama, svaku obrišite čistom i vlažnom krpom. Rajčice složite u staklenku širokog grla. Svaki red pospite sitnom morskom soli, tako slažite do vrha. Na 1 kg rajčica uzmite 20 dag soli. Vodu prokuhajte i ohlađenu, polako, ulijte na rajčice. Staklenku pokrijte gazom i ostavite da miruje. Povremeno staklenku lagano protresite. Nakon 40-50 dana rajčice možete konzumirati.

rajčica ukuhana

Manje zrele i dobro oprane rajčice probodite drvenom iglom da se tijekom kuhanja ne raspuknu. Tijesno ih složite u staklenke širokog grla, prelijte ohlađenom prokuhanom slanom vodom. Zatvorite i kuhajte (pasterizirajte) 40 minuta na 90 ºC.

rajčica u soli

Zelen rajčice obrišite čistom kuhinjskom krpom, probodite na nekoliko mjesta drvenom iglom i stavite u staklenke. Na dno složite deblji sloj lišća od vinove loze ili višanja, zatim sloj rajčica, na rajčice sloj kopra i tako naizmjenično do vrha. Odozgor mora biti lišće. Napravite mlaku slanu otopinu od 1 l vode i 5 dag soli, i prelijte preko rajčica. Zatvorite i odložite na hladno mjesto. Rajčice pripremljene na ovaj način mogu se konzumirati već nakon 2 tjedna.

cijele rajčice u slanoj vodi

Sastojci za staklenku od 1 litre: 1 kg rajčice, 1 žličica soli.

Rajčice srednje veličine operite i stavite na čistu krpu da se osuši. Krpu uhvatite za sva četiri kraja i potopite u ključalu vodu na 15 sekundi, a zatim odmah ohladite u hladnoj vodi. Rajčice ocijedite, ogulite i složite u staklenke. Zbijte ih što više. U svaku staklenku dodajte malo soli, i prelijte ohlađenom prokuhanom slanom vodom. Hermetički zatvorite i pasterizirajte 20 minuta, na 100 ºC, ako su staklenke od 1 l, a 15 minuta od ½ litre.

rajčica za čorbu ili đuveč (sušena rajčica)

Sastojci: 3 kg zrelih, zdravih rajčica, sol.

Oprane rajčice izrežite na dijelove debljine 1 cm, svaki komad posolite, složite na dasku i osušite na suncu. Kad je jedna strana osušena, okrenite na drugu, posolite i ostavite da se i druga strana osuši. Suhe rajčice složite u staklenku i koristite za kuhanje čorbi ili đuveča.

patlidan i rajčica za đuveč

Sastojci: 0,5 kg rajčice, 2 manja patlidana, 2 babure, 2 male paprike mjesečarke (paprika koja rodi svaki mjesec), malo celerova lišća. Navedena količina je za staklenku od 1 kilograma.

Patlidan ogulite, izrežite na kocke, posolite i ostavite da malo omekša. Babure izrežite po dužini i u dobro opranu i suhu staklenku slažite slojeve patlidana, babure, lišće peršina, male papričice i izrezanu rajčicu. Na vrh stavite lišće celera. Ako staklenka nema patent zatvarač, povežite pergament papirom i stavite u posudu s vodom do polovine visine. Kuhajte u pari pola sata.

domaći „kečap“ (ketchup)

sastojci: 5 kg rajčice jabučara, 10 mesnatih babura, 10 glavica luka, 1 vezica celerova lišće, 1 šalica soli, 1 šalica šećera, 1 šalica octa, 1 žličica mljevenog papra, ½ vrećice cimeta.

Sve povrće očistite, izrežite, kuhajte i pasirajte. Pasiranoj masi dodajte začine i kuhajte uz neprekidno miješanje dok se ne pretvori u gusti „pekmez“. Maknite s vatre, promiješajte, uspite u zagrijane staklenke i pasterizirajte 15 minuta, na 80 ºC. Kad se ohladi držite s ostalom zimnicom.

konzerviranje rajčica bez kuhanja

Na otoku Murter domaćice primjenjuju specifičan i rijedak uzgoj rajčica i njihovo konzerviranje. Sade ih u *gaje* (jarke) na kolcima od modravske crnike (jedinstveni prostor između Vranskog jezera i mora, nekad najveći maslinik istočne obale Jadrana), smrike i trstike. Zrele rajčice izrežu na kriške i ostave 3-4 dana u posudama u podrumu, miješajući ih u tom vremenu više puta. Kad ocijene da je fermentacija gotova, masu cijede kroz sito, a dobiveni sok izliju u gustu platnenu vrećicu i objese u podrumu 10-15 sati. Kad iskapa suvišna voda, preostalu masu stavljaju u drvene tanjure (plitke posude) i ostavljaju na suncu kako bi isparila preostala voda. Gustom pekmezu dodaju sol i stavljaju ga u staklenke sa širokim grlom i dobo zatvore. Na taj način rajčice ne kuhaju i ne gube se vitamini.

Sušene rajčice

Starim načinom sušenja, koji je nekad bilo uobičajeni način čuvanja i pripremanja povrća za zimu, osigurati će te rajčice za kuhanje tijekom cijele godine. Postupak je vrlo jednostavan a jela spravljena koristeći takve rajčice, kap npr. juhe, brodet, buzare i drugo, dobiti će potpuno drugi okus. Ukoliko ste uzgojili rajčice na prirodan način, bez prevelike upotrebe kemikalija ili preparata za zaštiti gotov jelo poprimiti će nezaboravan okus jela naših nona, koje su sušile rajčice na stari način.
Osnovno je ubrati zrele, zdrave rajčice srednje veličine ili najbolje one velike. Operite ih u vodi i otkinite peteljke. Od deset kilograma svježih rajčica dobiti će te 1 kg suhih. Uobičajeno je da od 10 kilograma svježeg povrća ili voća ostane samo 1 kg sušenog. Razrežite rajčice preko sredine na dvije jednake polovine, ali ne do kraja, tako da se dijelovi drže zajedno kožicom. Posolite ih krupnom morskom solju ili prerezane polovine umočite u sol. Soli ne smije biti previše ni premalo. U krajevima s više vlage, više kišnih dana ili su noći hladnije, rajčice treba posoliti nešto više nego u toplijim krajevima (srednja ili južna Dalmacija. Rajčice posložite na ravnu dasku, drvene gradele ili mrežu, tj. ravnu podlogu. Podloga mora biti manja u slučaju da morate zbog kiše brzo unijeti pod krov.
Nakon 3 dana rajčice će znatno dehidrirati i sada ih možete malo stisnuti i dosoliti, ako treba. Ako je sunce dovoljno jako, rajčice su četvrtog dana već znatno suhe. Možete izravnati zakovrčane rubove prema unutra, kako bi se osušile do kraja.
Nakon 6 do 10 dana rajčice su dovoljno suhe da ih možete spremiti. Rajčice su tvrde i savitljive, ne pretvrde i krute da se lome. Preklopite obje polovice, pritisnite i priljubite.
Slažite ih u staklenke, između dva sloja stavite malo soli, ali ne previše. Drugi način spremanja je u plastičnim kutijama ili vrećicama, i sve spremljeno u zamrzivač. Ovako osušene rajčice mogu se sačuvati i do dvije godine.
Rajčicama kojima se na nekim mjestima, tijekom sušenja, pojavi plijesan, je znak nedovoljne količine soli. Obično se to pojavljuje ako nema dovoljno sunca ili ako ih je za vrijeme sušenja smočila kiša. Ako se plijesan pojavi samo na manjem dijelu rajčice, možete ju očistiti, malo dosoliti, i zdravi dio nastaviti sušiti.

REPA

Kisela repa

Repa je prije otkrića krumpira bila osnovna namirnica. Rimljanin Gavinus Apicius jeo je repu s mirtinim bobicama, medom i kvasinom. Repa je oduvijek bila zdrava namirnica koja je ponekad u prošlosti predstavljala jedinu hranu siromašnog seoskog i gradskog stanovništva. Danas se repa najviše koristi u jelima sa suhim mesom, a manje kao varivo. Kao ukusna i tražena namirnica u zimskim danima, repa ima prednost jer se sije u srpnju, nakon žetve ječma, pšenice ili vađenja ranog krumpira.

Najčešće se koristi za jelo ukiseljena repa, koja uz kiseli kupus obogaćuje zimski jestvenik. Kiseli se uz dodatak soli u bačvama ili u staklenki. Prije kiseljenja dobro je operite i svakoj provjerite okus da nije gorka. Gorku repu ne kiselite.

U manju staklenku (5 - 8 l sadržine) ili veću čistu bačvicu/kacu, na dno stavite sloj ribane repe (15 - 20 cm), dodajte žlicu soli, po želji list lovora, nekoliko zrna papra, kim i ponovo sloj ribane repe. Tako slažite dok ne napunite staklenku ili bačvicu. Na 1 kg repe dodajte 1 - 1,5 dag soli. Repu pritisnite da istisnete zrak i da pusti sok.

Na vrh bačvice stavite čistu platnenu krpu, na nju daščice i opteretite čistim kamenom. Repa mora biti pod pritiskom da se ne digne, jer se vrenje odvija bez prisutnosti zraka. Nekoliko prsta ispod gornjeg ruba bačvice/kace složite cjevčicu na koju ističe suvišna voda.
U staklenki na vrh stavite dvije daščice u križ i pokrijte tanjurom.

Tijekom vrenja koje traje 15 do 20 dana, držite na sobnoj temperaturi - oko 20 stupnjeva C. Kada repa postane ugodno kiselkasta, vrenje je završeno i može se prirediti na jedan od željenih načina. Držite je dalje na temperaturi koja nije niža od 0 ºC, a najpovoljnija je +10 ºC.

Kad se radi u velikoj bačvi ili kaci tada se prije vađenja repe potrebne za potrošnju mora postupiti na slijedeći način: izvadi se kamenje i poklopac, a prije nego se repa opet pokrije, treba poklopac, krpu (koja je na poklopcu i na nju se stavlja kamen) i kamenje oprati vodom. Svaki tjedan se mora krpa, poklopac i kamenje oprati vodom.

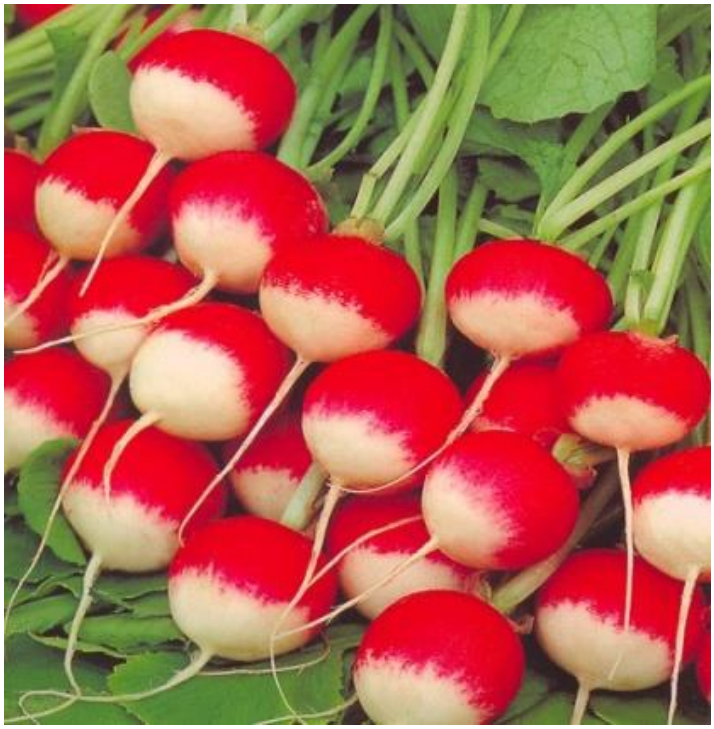
Kisela repa s kominama

Cijela oprana i neoguljena repa (stara riječ za guljenje je – bijeljenje) slaže su u kace u slojeve između kojih se složi komina (drožđe, kom, trop) voćna ili vinska. Prvi sloj koma je na dnu bačve, i na vrhu, prekrije se njime zadnji sloj repe. Nakon toga se prelije čistom vodom, da izađe iznad poklopca (poklopcem se poklopi repa a njega optereti kamenom). Tako pripremljena repa vrlo brzo se ukiseli i dobije izvanredan voćni ili vinski okus.

Kisela repa, kobasica i slanina

Kisela repa, valjušci i kuhani buncek, sve posuto mrvicama čvaraka

ROTKVICA



ukiseljena rotkvica

Sastojci: veće mlade rotkvice, sol,; za rasol (kisela voda) 1 l octa, 2,5 dag soli, majčina dušica, lovor, 1 klinčić.

Rotkvice operite, očistite, veće narežite na četvrtine, a manje na polovine (one male ostavite cijele) i stavite u porculansku zdjelu. Posolite i ostavite stajati 8 dana, operite ih u hladnoj vodi i osušite. Skuhajte ocat s mirodijama i začinima. U kipući stavite rotkvice i maknite s vatre. Složite u staklenke, ocat ponovo prokuhajte i još vrelim, procijeđenim da nema mirodija) prelijte rotkvice u staklenkama. Povežite (zatvorite) i odložite ostaloj zimnici.

ŠPAROGA

U primorskim krajevima, tijekom ožujka i travnja, mnogi traže ovo povrće u prirodi, beru i iznose na tržnicu vezano u snopiće. Dobri su samo mladi izdanci, jer su stariji, zbog obilja celuloze, teško probavljivi. Poznata još od Egipćana i Rimljana, ovo delikatesno i skupocjeno povrće, koristi se kao povrće i ljekovita biljka.

Mekani dio izboja se od odrvenjele dijela lako odvaja prelamanjem. Najjednostavnije se priprema kuhanjem, pri čemu nažalost, gubi C vitamin. Šparoge se mogu preliti rastopljenim maslacem, maslinovim uljem ili umakom od majoneze, kada se obično poslužuju uz kuhanu šunku. Na primorju rado ih prže s jajima i šunkom.

ukuhana

Šparoge uberite nekoliko minuta prije konzerviranja. Prerežite ih tako da su svi komadi jednako dugački. Nježnu kožicu ispod glave ogulite a oguljene (obijeljene) komade odmah stavite u malo slane vode, da ne posmeđe. Ostavite tako 40 minuta, a vodu mijenjajte svakih 10 minuta. U užoj posudi uzavrite malo slane vode, u nju složite šparoge (tako da stoje uspravno) a glavice budu iznad vode (vir iz vode).Posudu pokrijte, šparoge 5 minuta prokuhajte (mora prekipiti), izvadite i ohladite u hladnoj vodi. Šparoge složite u staklenke s vrhovima na dolje („strmoglavce“), zatvorite i kuhajte (pasterizirajte) 20 minuta na 100 ºC.

ŠPINAT

Poseban značaj ove povrtne kulture je u tome što dolazi u vrijeme kada drugog povrća ima malo. Nježni mladi listovi sadrže mnoge hranjive tvari.

ukuhan

Ni premlado ni prestaro lišće špinata prokuhajte u slanoj vodi, ocijedite i stavite u hladnu vodu, ižmičite i sitno nasjeckajte. Stavite u staklenku, zatvorite i kuhajte (pasterizirajte) 1 sat na temperaturi od 100 ºC. Ponovo ukuhajte nakon 4 dana, ali sada samo pola sata na 100 ºC.

TIKVICE

tikvice u octu

Sastojci: tikvice, ocat, sol, papar u zrnu, kim.

Tikvice naribajte, posolite i ostavite nekoliko minuta da puste sok. Ocijedite ih i stavite (blanširajte) u ključalu otopinu od vode i octa. Tikvice izvadite iz otopine i slažite u staklenku zbijeno u redove. Između redove stavite malo papra u zrnu i kima, po ukusu posolite i prelijte otopinom od kuhanja. Hermetički zatvorite i kratko pasterizirajte. Ohlađeno odložite na tamno i hladno mjesto.

VRGANJI

Ukiseljeni vrganji

Sastojci: 1 kg podjednako velikih vrganja, 2 dl bijelog vinskog octa, 1 feferon, 2 češnja češnjaka, listići lovora, zrnca bijelog papra, sol, ulje.

Proberite što sitnije gljive, očistite ih i dobro obrišite. Nemojte ih prati. Češnjak nasjeckajte. Octu dodajte istu količinu vode, sol, papar i češnjak. Kad provrije, dodajte dio po dio gljiva i kuhajte 3-4 minute. Premjestite ih u staklenke i u svaku dodajte listić lovora. Ocat procijedite i nalijte na vrganje. Na vrh ulijte debeli sloj ulja.

u octu

Male, zdrave i neoštećene vrganje operite u hladnoj vodi, prokuhajte nekoliko minuta u slanoj vodi i stavite u vreli ocat, prokuhan s malo muškatnog oraščića, papra u zrnu i kopra. Posudu s vrelim octom odmah maknite s vatre i kad se vrganji ohlade, složite ih u staklenku i ocat, zajedno s mirodijama, prelijte preko vrganja. Odozgor nalijte malo najboljeg ulja, zatvorite pergament papirom i odložite na hladno mjesto.

ĐUVEČ (đuveđ)

Đuveče (tur. güveç) vrsta jela: raskošni složenac od mesa i povrća;1. komadi mesa pomiješani s lukom, rižom i krumpirom koji se peku u zemljanoj posudi. Đuveč je i konzervirano meso pomiješano s raznim povrćem; 2. zemljana posuda u obliku duboke manje tave (tignja) u kome se peče đuveč i slična jela

đuveč od raznog povrća

Sastojci: 6 patliđana, 3 tikvica, 3 velike glavice luka, 3 velike rajčice, 2 paprike, sol morska, papar, 2 češnja češnjaka, lišće peršina, 2 dl maslinova ulja.

Tikvice nemojte prati, obrišite ih i narežite na kolutove. Patliđane također. Narežite luk, rajčice narežite na manje komade, a paprike na rezance. U posudi pržite sve na ulju. Kad se ukuha (smanji sok), posolite, popaprite, dodajte kosani češnjak i nasjeckano lišće peršina. Poklopite i pirjajte na laganoj vatri pola sata. Ako je previše soka, pojačajte vatru i kuhajte oklopljeno da se ispari. Napunite staklenke, i stavite u lonac s vodom. Nalijte vode do 2/3, a na dno stavite daščice ili metalnu mrežicu. Pasterizirajte 15 minuta kad voda provri. Ostavite da se ohladi, zimi podgrijte.

ZAČINSKO BILJE

Zeleni dijelovi začinskog bilja mogu se spremiti za zimu, tako da uvijek možete jela začiniti po svom ukusu.

Praktično se svi zeleni dijelovi začinskog bilja mogu sušiti, osim luka, peršina i celera, zato što gube svoje važne začinske osobine pri sušenju. Nikako ne treba sušiti zelene dijelove na suncu, nego u sjeni i na temperaturi koja ne prelazi 35 oC. Osušeno se čuva u tamnim posudicama čvrsto zatvorenima (staklenkama, papirnatim vrećicama), obavezno na tamnim mjestima.

Listovi peršina, celera i drugih biljaka mogu se konzervirati solju. Slaže se red listova, posipa solju, sve dok se posudica ne napuni. Na dva dijela bilja stavlja se jedan dio soli (2:1). Čuva se na tamnom i hladnom mjestu, najbolje u hladnjaku.

Pomiješane začinske biljke po vlastitom ukusu mogu se usitniti, zaliti octom i čuvati na hladnom 3 do 4 tjedna. Smjesa bilja dat će svoj osobni okus i aromu octu za nekoliko dana. Aromatiziran ocat može se koristiti za obične salate, meso, ribu – uopće po osobnom ukusu. Dovoljno ga je dodati malo pa će mirisati kao da ste upotrijebili svježe a ne suho bilje.

Uvijek koristite bijeli vinski ili jabučni ocat te fino ulje, ali ne prejakog okusa – maslinovo ili bučino, koje će prevagnuti okusom.

Uloženo bilje u octu ili ulju, neka prije upotrebe odleži 2-3 tjedna. Kako trošite dolijevajte ocat ili ulje. Ako ulje bude prejakog okusa, prije upotrebe malo razrijedite svježim.

Danas sve rjeđe otočani i žitelji uz morsku obalu rabe matar (motar, morski kopar, petrovac, šćulac, slatki kopar) za jelo, iako je to bila prije uobičajena prehrambena i začinska biljka. Naši pomorci na put su nosili sa sobom konzervirane listove matara u octu (radi skorbuta). Od listova se može napraviti ukusan rižot, te ukusna miješana salata s raznim proljetnim samoniklim jestivim biljem.

Listovi peršina, i celera mogu se zamrznuti direktno u svježem stanju. Sadrže mnogo organskih kiselina i u smrznutim stanju one se sačuvaju svu zimu. Kod pripremanja jela možete lomiti listove i peteljke neposredno u juhu ili na meso za pečenje.

Začinske biljke mogu se spremati za zimu u kockicama leda u zamrzivaču. mnogi griješe kad prvo usitne biljke, zatim ih stave u posudicu za kockice i onda zaliju vodom. Bolje je bilje usitniti u maloj količini hladne vode i odmah zaliti u posudicu. Kad se kuha ili u gotovo jelo dodaje se kockica, bez prethodnog odmrzavanja.

U kockice leda mogu se spremiti i razno aromatično ili kiselo voće koje će dobro poslužiti za razna alkoholna i bezalkoholna pića.

usoljena miješana zelen

Sastojci: 3 dijela mrkve, po 1 dio celera, peršina i paštrnjaka, na svaki kg miješane zeleni pripremite po 10 dag morske soli.

Zelen prvo dobro očistite četkom, a zatim operite. Kad se zelen dobro ocijedi, sameljite je, sve sastojke dobro izmiješajte i pospite solju. Ostavite preko noći da zelen pusti sok. Ujutro samljevenu masu dobro ocijedite i slažite u pripremljenu čiste staklenke. Redove dobro sabijte, tako da istisnete sve mjehuriće zraka. Gornji sloj u staklenki prekrijte kružno izrezanim komadićem celofana koji ćete na kraju posuti slojem soli. Staklenku povežite dvostrukim celofanom i čuvajte na hladnom i tamnom mjestu.
Ovako pripremljena zelen koristi se za začinjavanje juha, čorba, ili jela od povrća i mesa.
Sok (pun vitamina) koji se iscijedio iz zeleni nemojte baciti. Prelijte ga u staklenku, kratko pasterizirajte i čuvajte do upotrebe. Odličan je dodatak za začinjavanje raznih vrsta jela.

usoljen peršin s lišćem

Korijen peršina očistite, operite i dobro iscijedite. Lišće također operite i sitno iskošite. Korijenje sameljite, a na svaki kg mase pripremite 10 dag soli.. Na dno čiste staklenke slažite prvo sol, zatim samljeveni korijen peršina, kosano lišće i tako sve dok ne napunite staklenku. Slojeve dobro sabijte, a na kraju još sve pospite solju. Staklenke povežite i čuvajte na hladnom i tamnom mjestu.
Kad usoljen peršin koristite za začinjavanje vodite računa da je već slan i da ne presolite jelo.

sušeni zeleni peršin i celer

Lišće peršina i celera, svako posebno, raširite na sito ili rešeto. Sušite u pećnici 3-4 sata na 40 ºC. Spremite u papirnatu vrećicu i držite na suhom mjestu. Na isti način možete sušiti i kopar.

sušeno povrće za juhu, na stari način

Uzmite mrkve, korijen celera i peršina, te pasternaka u omjeru koji stavljate u juhu. Sve dobro operite, očistite i malo prokuhajte. Narežite na tanke listiće i raširite po čistom platnu da se na zraku dobro osuši. Kad vlaga nestane s površine, rasporedite u tankom sloju (1 do 2 cm) na lim (posuda za pečenje u pećnici) i sušite u pećnici na blagoj vatri (50 – 60 ºC) nekoliko sati. Pri tome vrata pećnice moraju biti otvorena da vlaga izlazi van.

kopar za zimu

Nekoliko vezica sasvim svježeg kopra operite u nekoliko voda, i potopite u kipuću vodu, na 5 minuta. Cijedite i skuhajte ga u slanoj vodi. Iskošite i stavite u malu staklenku i kuhajte kao kompot. Zimi ga dodajte u jelo (za pripremu juha ili umaka)ili

kopar u octu

Sastojci: ¼ kg kopra, 0,5 l octa, ½ žlice soli.

Kopar operite, otrgnite donji, deblji dio, i složite u staklenku. Ocat prokuhajte sa solju i kad se ohladi prelijte preko kopra. Zatvorite i odložite ostaloj zimnici.

mažuran i bosiljak u ulju

Uzmite po 6 svežnjića mažurana i bosiljka, skinite listiće, operite i dobro osušite. Slažite u redove u male staklenke, svaki red posolite (oko25 dag soli). Zalijte s 5 dl ulja i hermetički zatvorite.

listovi matara u octu

Konzervirani listovi matara u vinskom octu (kvasini) je najstariji način upotrebe za jelo. Zbog jake aromatičnosti i posebnog okusa (slankastog, slabog okusa) u svježem stanju listovi se mogu malo posušiti da izgube jak aromatični miris i okus te se na taj način koristi za jelo. Suhe usitnjene listove možemo rabiti kao dobar začin za začinjavanje raznih jela.
Sjeme matara se isto tako koristi kao začin, a kosani listovi pomiješani s maslacem daju nadasve ugodan umak.

Kiseljenje matara je stari otočki način. Uzmite oko 0,50 kg mladih sočnih listova i kratko ih prokuhajte u 1 l vode u koju ste ulili 1 dl vinskog octa (kvasine) i 1 žlicu krupne morske soli. Izvadite listove i stavite u staklenku, prelijte s vodom u kojoj ste ga kratko prokuhali. Zatvorite celofanom i odložite ostaloj zimnici.

MIJEŠANA SALATA u OCTU

Miješana „sitna“ salata

Pet glavica karfiola (cvjetače) iskidajte na male ružice (rozete) i stavite u veću posudu. Tome dodajte: 1 kg oljuštenih malih glavica „crnog“ luka, 1 kg zelene rajčice (paradajz), 1 kg mrkve izrezane rebrastim nožem na kolutiće, 1 kg usitnjenog celera, glavicu crvenog kupusa izrezanog na rezance i 25 dag papričica. Po ukusu možete dodati i nekoliko češnjeva češnjaka. Na svaki kilogram povrća uzmite 25 g soli, dobro izmiješajte i ostavite da odstoji nekoliko sati. Izmiješano povrće slažite u slojevima u pripremljene staklene posude, i na kraju prelijte vrućom octenom otopinom koju ste pripremili od: 1 l octa, 1 l vode i 15 dag soli. Napunjene posude što proje zatvorite.

Ako su uvjeti gdje držite zimnicu dobri (hladna prostorija, tamna i prozračna) ovakva miješana salata može se održati i bez pasterizacije. Ukoliko niste posve sigurni da vam je prostorija za odlaganje zimnice – takva – postupite na slijedeći način: zatvorene posude složite u veću posudu s vrućom vodom i zagrijavajte. Kad se u staklenkama počne pojavljivati mjehurići, nastavite sa zagrijavanjem još dvadesetak minuta, a nakon toga staklenke što prije ohladite (izvadite ih, kratko zadržite na zraku i polagano stavite u vodu, pazite da staklo ne pukne).

Ljuto povrće

U više malih ili jednu veću staklenku na dno stavite male ljute papričice (feferone), kojima ste odstranili peteljke. Nakon toga slažite u slojevima usitnjeni karfiol (cvjetaču), mrkve i celer. Na 5 l mase dodajte 25 dag soli i 25 dag šećera, pomiješajte soli i šećer i pospite po svakom sloju.. Povrće prelijte ukuhanim i ohlađenim čistim octom. Posude zatvorite i čuvajte na hladnom mjestu.

Salata od kupusa i rajčice

Izrežite na rezance po: 0,5 kg luka, zelenih rajčica (paradajza) i kupusa. Sve pomiješajte i stavite u pripremljene staklenke. Prokuhajte: 0,5 l bijelog kvalitetnog vina, 2,5 dl octa, 2,5 dl vode, 3 žlice šećera i soli po ukusu. Još vruće prelijte u staklenke s povrćem. Povežite celofanom i na kratko pasterizirajte.

Trobojna salata

Pripremite jednake količine karfiola (cvjetače), zelenih i crvenih mesnatih paprika. Karfiol iskidajte ma male rozete (cvjetiće), a papriku izrežite na rezance. U staklenke slažite sloj crvenih paprika, red zelenih, a zatim karfiol. Između slojeva stavljajte kolute peršinovog korijena, koji će dati aromu salati. Masu u staklenkama dobro sabijte i prelijte vrućom otopinom od: dijela vinskog octa (kvasine), dijela vode i svakoj litri dodajte 8 dag soli. Staklenke zatvorite i čuvajte na hladnom mjestu.

ULAGANJE JAJA

Jaja što su ih spremali kao zimsku zalihu moraju biti potpuno svježa i neoštećena, i čista. Prljava jaja nisu prikladna za ulaganje jer sloj prljavštine smanjuje trajnost. Ne možemo ih temeljito očistiti jer bi oštetili prirodni zaštitni sloj koji ovija svako jaje. Napuknuta jaja također ne možemo ulagati. Obzirom da je često teško vidjeti napuklini, doskočiti ćemo stavljanjem u jaja u hladnu vodu. Nakon 24 sata jasno ćemo razabrati i ona mjesta koja su prije bila nevidljiva. Odabir jaja bio je na slijedeći način:

u posudu nalijte slanu vodu i u nju stavite jaja. Svježa jaja potonu na dno, jer sadrže malo zraka i jer su teška.

Tri do četiri tjedna stara jaja ostaju plivati otprilike u sredini tekućine, a preko 2 mjeseca stara jaja isplivaju tupom stranom na površinu. Ona sadrže puno zraka i nisu prikladna za ulaganje

Svježinu jaja možemo provjeriti i slijedećim pokusom:

jaje stavimo u dlan i zatvorimo prstima (jaje ostane u sredini), okrenemo ga prema svijetlu i pogledom (između palca i kažiprsta) mora biti providno (svijetlo) bez crnih mrlja.
Nakon provjere, jaja treba obrisati čistom krpom, složiti u čistu posudu ili lonac od kamenine (tradicionalni materijal, porozna keramika za izradu ukrasnih ili uporabnih predmeta) i preliti s toliko tekućine za ulaganje da ih ona pokriva otprilike 4 cm visoko.

Uložena jaja drže se prosječno godinu dana, ali ih ipak treba dobro nadzirati. Svako jaje koje je isplivalo na površinu predstavlja opasnost za sva ostala jaja pa ga odmah izvadite. Ne radite rukom, nego žlicom.
Uložena jaja možemo kuhati, ali ih najprije moramo na šiljastoj strani probosti iglom. Kod propisno uloženih jaja može se odvojiti žumance od bjelanca, a od bjelanca istući snijeg.

Tekućina za ulaganje:

gašeno vapno treba razrijediti s vodom u mliječnu otopinu i njome preliti jaja složena u loncu. Zatvoriti pergament papirom ili celofanom i odložiti na hladno mjesto
na 100 jaja uzmite 0,5 kg specijalnog vodenog stakla u ljekarni i otopite ga s 5 l vode. Jaja slažite u široke staklenke ili neku drugi pogodnu posudu s vrhom prema dolje i prelijte ohlađenom otopinom, tako da budu pokriveni najmanje 20 centimetara. Posudu s jajima zatvorite pergament papirom i odložite u podrum ili neko drugo hladno mjesto. Jaja možete koristi u svako doba. U ovako pripremljenoj otopini jaja mogu ostati preko cijele jeseni i zime potpuno svježa. I nemaju nikakav loš okus ili miris. Od njih možete pripremiti snijeg, kao i od svježih jaja ili peciva, kao i razne „fine“ kolače

DOMAĆE KONZERVIRANE SRDELE

Sastojci: srdele, istu količinu luka; za rasol: ocat, morska sol. korijen mrkve, peršin, gorušica, papar u zrnu, lovorov list, hren.

Potpuno svježe srdele očistite, odrežite im glave, dobro operite, ocijedite, posolite i ostavite da odstoje 24 sata. Luk očistite i izrežite na rezance, posolite i ostavite, također, stajati 24 sata. Umjereno kiselom octu dodajte ostale sastojke za rasol i prokuhajte. Srdelice dobro operite od soli i slažite u redovima u staklenku. Red srdela, red luka, zadnji red također mora biti luk. Prelijte ohlađenim rasolom. Staklenku povežite i ostavite da odstoji najmanje mjesec i pol dana, prije upotrebe.

DOMAĆE KONZERVIRANE GERE

Gerama (giricama) odstranite glave i kožu i stavite u posudu sa suncokretovim uljem. U maslinovom ulju će pocrnjeti. Kod posluživanja se preliju maslinovim uljem.

M J E Š A V I N E Z A Z A Č I N J A N J E

Iz antičkog doba ostala nam je jedna od mješavina, za začinjavanje, zapisana kao Liburnijsko ulje, što ju je zapisao Apicije. Na osnovu, dosta vjerodostojnih, izvora to ulje su stari Rimljani preuzeli od Liburna koji su živjeli između rijeke Raše i Zrmanje. Nažalost to ulje je ostalo samo drevna uspomena, kao i mnoga druga jela, što su se radila na ovim prostorima.

Liburnisko ulje; radilo se od ločnjaka (maslinovo ulje najbolje kvalitete ili još zvano puveno ulje) i trava: oman (devesilje, lepuh, ovnak), silj (ovas, pir, usjevna zob) i svježeg lišća lovora. Trava se prvo usitnila, prosijala da se dobije fini prah i pomiješala s pečenom i istucanom morskom soli. Sve se stavilo u ulje, najmanje tri dana, s vremena na vrijeme se pažljivo promiješalo i ostavilo dulje vrijeme da odstoji. Koristilo se za začinjavanje različitih jela.

Osim odabira temeljnog povrća i umješnosti kombiniranja različitih sastojaka, za pripremu salate od odlučujućeg je značenja - dresing („odijelo za salate“). Ta engleska riječ udomaćila se kao naziv specifičnog umaka kojim začinjavamo salatu. Najuobičajeniji je dresing na bazi ulja i octa, kojem se osim soli i papra mogu dodati senf, sitno nasjeckano začinsko bilje, rajčice i češnjak i luk. Pod nazivom „sauce vinaigrette“ (od vinaigre - ocat) koji se nametnuo u kuhinje cijelog svijeta, podrazumijeva se miješanje ulja i octa dok se sve ne poveže u kremastu masu, kojoj se tek na kraju dodaju ostali sastojci. U mediteranskim zemljama osim octa često se koristi limunov sok i neizbježno maslinovo ulje. Neka podneblja vole dresing na temelju majoneze i jogurta ili vrhnja. Izbor tih temeljaca neće ovisiti samo o željenom ukusu, već i o (ne)dopuštenim đulima (kalorijama). U mješavinu majoneze i jogurta, ili samo jogurta i vrhnja, obično se dodaje osim soli, papra i malo limuna, malo worchestera, sitno nasjeckan češnjak ili luk, te obilje svježih začinskih trava (peršin, vlasac, kopar i drugi).
Iako je u pripremi dresinga dozvoljena, pa čak i nužna maštovitost, postoji nekoliko pravila koja treba imati na umu:

što su lakši sastojci za salatu, lakši mora biti dresing. Salate od mesa, kobasica, sira i krumpira bolje podnose kompaktnije umake na temelju majoneze i mliječnih prerađevina, nego one od samog svježeg zelenog povrća
ulje neutralnog okusa (od suncokreta npr.) dobro podnosi aromatični ocat, a ono od buče ili maslina bolje se slaže s neutralnom kiselinom
dresing na bazi kiselog vrhnja i jogurta ne slaže se dobro s aromom octene kiseline. Ona je prenametljiva za nježnu kiselost mliječnih pripravaka i ako je želite pojačati, trebate samo malo limunovog soka
da bi salata bila ukusna, važno je dobro odmjeriti količinu dresinga i umiješati ga u salatu u pravo vrijeme. Ako pripremate salatu od lisnatog zelenog povrća (zelena salata, cikorija, špinat), dovoljno je da dresing u tankom sloju obavija povrće, a potrebno ga je umiješati pred iznošenje salate na stol. Teže salate od krumpira, riže, mesa i ribe mogu u njemu „plivati“ i to po mogućnosti neko vrijeme prije posluživanja

Ocat (kvasina)

Tamo gdje je dobro vino, dobra je i kvasina

Prava kvasina je puno više nego začin, to je digestiv, to je liker. Od nje salata postaje ravnopravna delikatesa svakoj drugoj, pa čak i onoj koja je najpomnije spravljana. Da bi bila prava, mora biti prvo dobro vino, a zrenje kvasine pravilno, mora u bačvici biti samo do dopola, kako bi se mogli razvijati esteri koji joj daju mirisni karakter.

Po želji se takva vrhunska kvasina može začinjavati raznim uzmorskim biljem – *kaduljom, majčinom dušicom, mravincem, lovorom,* ili drugim po želji, što joj daje posebne aromatične varijante.

Gotovo ni jedno otočko kućanstvo nije bilo bez kvasine, a posebnost je i to da se manja zaliha kvasine držala i na „stanovima“ ili u poljskim kućicama. To je bilo zbog njene višenamjenske upotrebe. Tijekom dugih toplih dana u najvećim kampanjama sezonskih poslova (žetva, vršidba, spremanje drva za ogrjev, kopanje vinograda, krčenju itd.) upotrebljavala se kao *užitni napitak* razblažen vodom. Kvasina je bila uvijek uz težaka i ribara.

Najstariji ocat nije bio vinski, ni jabučni, bio je – *medeni*. Egipćani su prvi radili i trošili ocat još prije 3500 – 4000 godina pr. Krista, prije prvih posađenih vinograda.

Najbolji med za proizvodnju octa je bagremov med razblažen vodom. Nakon što fermentira (ne pasterizira se), pri čemu se ne unište korisne bakterije i enzimi, dobije se ocat zlatne boje, intenzivna mirisa, koji je manje kiseo od vinskog ili jabučnog. Korišten u salatama, začinjanju povrća ili kao dodatak miješanim umacima gorkasto-slatkastog okusa, daje novi i mnogima nepoznati okus, ali zato vrlo profinjen.

Mirišljivi, aromatični, ocat

Ocat kojim začinjavamo svakodnevno salate i druga jela, prema povjesničarima hrane, jednako je star koliko i proizvodnja vina, jer je prvi ocat upravo i nastao od ukiseljenog grožđanog soka. Od davnina ocat se priređivao od vina, raznih otpadaka voća ili začinskog bilja. Vinski ocat (kvasina) priprema se od vina najbolje kvalitete, bijelih ili crnih (tradicionalno se koristi crno vino), a ne smije u sebi sadržavati nikakve umjetne tvorevine ili druge dodatke. Preporučuje se grožđanom moštu u toku fermentacije dodati određeni postotak kvalitetnog octa starog najmanje 10 godina.

Osnova za spravljanje aromatičnog vinskog octa od bijelog vina mora biti čuvan u keramičkoj posudi, pri čijem eventualnom bojenju nije korištena nijedna boja koja u sebi sadrži metale. U takav vinski ocat stavljaju se svježe ili sušene začinske trave (samonikle ili uzgojene, npr.: bosiljak, lovor, krasuljica, kopar, komorač, matičnjak, mažuran, metvica, ružmarin, majčina dušica, mravinac, i dr.; cvjetne latice ukrasna ili samonikla bilja: djetelina, bazga, dragoljub, jaglac, ružine latice, cvjetovi ružmarina, lavande, ljubice i sl.; plodovi začinskog bilja: papar, kim, korijandar, gorušica, češnjak; ili podzemni dijelovi nekih biljaka, puni eterična ulja: npr. hren), računajući na svakih pola litre vinskog octa po prstohvat (priza) osušene, odnosno dvije svježe začinske biljke.

U zagrijanom octu (ne prevrućem) može se tridesetak dana, po mogućnosti na sunčanom mjestu. Svaki dan promućkajte. Poslije toga se močene trave isprešaju, a dobiveni sok zajedno s octom još jednom profiltrira i potom stavlja u hermetički zatvorene staklene boce i čuva na tamnom mjestu. Aromu možete pojačati grančicom ili s nekoliko listova biljke kojom ste ocat aromatizirali.

Aromatično bilje: peršinov list, bazilika, žalfija, origano, mažuran, timijan, menta i druge mogu se koristiti bez ograničenja. Ovo bilje sadrži eterična ulja koja u ustima stimuliraju izlučivanje sline, a u želucu sokove, tako da time pospješuju probavu.

Kako napraviti ocat

Od vinskog ili voćnog octa možete dobiti i aromatičan ocat dodatkom raznog, često i ljekovitog, bilja ili jestivih cvjetnih latica. Takav ocat služi za začinjanje salata, za marinade i umake.

Za pripremu su vam potrebni:

- staklena ili porculanska posuda sa širokim grlom (staklenka za zimnicu, porculanski vrč)
- cjedilo
- pamučna tkanina
- gaza
- staklena boca
- plutani čepovi
- osnovna sirovina

Osnovne sirovine za domaći ocat mogu biti lupine voća, zrelo voće, pulpa nakon početne faze fermentacije pri dobivanju vina, voćni ili biljni sok. Octeno vrenje može se ubrzati kvascem, domaćim stari nepasterizirani ocat, octena matica (sluzava želatinozna „kapa“ koja se stvara na površini) i šećer kao dodatak sirovini koja sama nema dovoljno šećera potrebnog za nastajanje octa.

Ocat od čvrstih plodova

Najprije nasijecite plodove, zatim zgnječite i prešajte, da istisnete što više soka. Jako sočno voće samo zgnječite. Ostatak voća (lupine) prelijte vodom i kuhajte dok ne omekšaju, zatim ih protisnite kroz cjedilo ili gustu tkaninu. Na svaki litru soka dodajte 10 dag šećera i ¼ paketića razmućena kvasca. Sok ulijte u staklenku ili porculansku posudu i otvor (grlo) prekrijte slojevima gaze. Ostavite stajati na temperaturi od oko 10 ºC.

Prva faza dobivanja octa u kojoj šećer uz pomoć kvasca prelazi u alkohol obično traje dva tjedna.

Druga faza počinje kad fermentacija prestane, odlijte tekućinu s taloga. Za svaku tekućine priredite 2,2 dl dobrog domaćeg nepasteriziranog octa. Tekućinu i ocat prelijte u odgovarajuću posudu, otvor prekrijte gustim platnom i ostavite na toplom sve dok ocat ne postane dovoljno jak za upotrebu. S površine skinite octenu maticu, ocat procijedite i ulijte u čiste staklene boce. Začepite plutanim čepom i obilježite datum i vrstu octa. Odložite na tamno i hladno mjesto.

Ocat s lukom

Napunite staklenku neoguljenim sitnim glavicama luka (po mogućnosti dalmatinskog, crvenkastog), dodajte dva lista lovora, malo majčine dušice i nekoliko zrna papra. Zalijte litrom vinskog octa.

Ocat sa češnjakom

Na 1 litru vinskog octa stavite 8 oguljenih češnjeva češnjaka.

Ljuti ocat (ocat s hrenom)

Sastojci: 10 dag hrena, 1 žlica lučica, 1,25 g papra u zrnu, 2,5 g soli, 1 l jabučna octa.

Hren naribajte, a lučice sitno iskošite. U staklenku široka grla stavite hren, lučice, sol i papar, sve prelijte ugrijanim octom. Posudu poklopite i ostavite na toplom deset dana. Ocat procijedite, ulijte ga u lonac i zakuhajte. Hladan ulijte u staklenu bocu, začepite i odložite.

Ocat s metvicom

Na jednu litru vinskog octa stavite veliku grančicu svježe metvice (mente, nane) i žličicu šećera u prahu.

Ocat sa začinskim travama - I način

Vezicu majčine dušice, mažurana i drugih začinskih trava nasjeckajte, dodajte dva klinčića i malo naribanog muškatnog oraščića i to stavite u litru vinskog octa (prije upotrebe procijedite). Za sve navedene naputke morate pričekati najmanje mjesec dana do upotrebe. Kad salati dodajete takav ocat, ona već time dobiva poseban okus.

Ocat sa začinskim travama - II način

U jednu litru kvasine (bijele) stavite grančicu ružmarina i kadulje, nekoliko listića svježe metvice, te dva češnja češnjaka. Ostavite da se namače dva tjedna i procijedite. Na iste začinske biljke možete uliti još jednu litru octa.

Ocat s celerom i bazgom

Sastojci: 7-8 l vinskog octa, grančicu-dvije kozalca, 7 mladih celera (i lišće i očišćeni korijen), svežnjić čubra (u kuhinji se često koristi u zamjenu za papar), 2 cvata („tanjura“) bazge, obilatu šaku jako mirisnih ružinih latica, 10 klinčića, 1 kg oguljenog luka, 1 glavicu češnjaka, 10 grama korijandera, 25 dag grube morske soli, 2 dag papra u zrnu, 4 listića lovora.

Sastavite sve sastojke u ocat, začepite posudu i ostavite da stoji najmanje mjesec dana. Kako trošite ocat, tako dolijevajte novi, a nakon godinu dana sve dodatke bacite, i napravite novi ocat. Odličan je prilog salatama, umacima, jelima od mesa i za marinade.

Ocat od bazginih cvatova

Dva veća bazgina cvata odvojite od peteljki i stavite u litrenu staklenku. Prelijte domaćim jabučnim octom, poklopite i ostavite dva tjedna. Ocat procijedite i ulijte u staklenu bocu i začepite. Čuvajte na hladnom mjestu.
Ovaj ocat, specifična mirisa i okusa, najbolje se sljubljuje s jelima od riba i divljači.

Ocat od bazginih bobica

Sastojci: 32,5 dag bazginih bobica, 1 mala glavica luka, 2 češnja češnjaka, 1 žlica šećera, 1 žličica papra u zrnu, malo osušenog muškatnog cvijeta, 3 dl jabučnog octa.

Zakuhajte zrele bazgine plodove (bobice) i ocat. Ostavite stajati u poklopljenoj posudi 24 sata, i nakon toga dodajte sitno kosani luk i češnjak, šećer, papar i muškatov cvijet. Ponovo sve zagrijte, ohladite i procijedite. Ocat ulijte u čistu staklenu bocu, začepite plutanim čepom i odložite na hladno mjesto.

Ocat s kozalcem

Dva do tri mala luka (sa crvenkastim pregradnim opnama) oguljena, grančicu opranog kozalca (estragon, zmijina trava) stavite u bocu s litrom vinskog octa. Bocu dobro zatvorite i ostavite stajati najmanje mjesec dana do upotrebe.

Ocat s majčinom dušicom

Sastojci: 3 šake svježe majčine dušice, 7,5 dl bijelog vinskog octa.

U staklenku široka grla stavite samljevenu majčinu dušicu, prelijte zagrijanim domaćim octom, poklopite i ostavite na sunčanom mjestu dva tjedna. Procijedite, ocat ulijte u manje staklene boce, u svaku stavite po jednu svježu grančicu majčine dušice, začepite i spremite u „špajzu“ (smočnicu).

Ocat s matičnjakom (melisa, pitoma metvica, pčelinja metvica)

U bocu vinskog octa dodajte grančicu matičnjaka, 4 očišćene i narezane mandarinke, nekoliko zrna papra i ostavite 4 dana. Procijedite i čuvajte na hladnom mjestu. Koristi se kod masnih riba.

Jabučni ocat

Jabučni ocat je stoljetni životni eliksir (jabučni ocat, med, 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). Jabučni ocat dobiva se bakterijskom fermentacijom jabukovače jačine 4 posto octene kiseline (vinski ocat-kvasine jačine je od 8 posto).

Prvi značajni zapisi o jabučnom octu datiraju iz 5. st. prije Krista. Stare civilizacije cijenile su svojstva octa kao zaštitnu, higijensku i terapeutsku namirnicu.

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. 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.

Mirišljivo ulje za zimu – I. način

Sastojci: 1 l maslinovog ulja, 5 dag peršina, 4 češnja češnjaka, po jednu grančicu majčine dušice i ružmarina, 1 list lovora, 2-3 crvene papričice, 1 žlica vinskog octa (kvasine).

U staklenku stavite iskosani peršin, oguljene, ali čitave češnjeve češnjaka, te ostale začine, prelijte uljem i držite dan/dva na suncu. Nakon toga stavite u hladnjak i uzimajte kad trebate začiniti neko jelo; npr. razne miješane salate, kuhanu ribu kuhamo meso i sl.

Mirišljivo ulje – II. način

Sastojci: 1 l finog maslinovog ulja, nekoliko grančica majčine dušice, žalfije i peršina, nekoliko iglica ružmarina, po želji ″ listića lovora, 1-2 režnja češnjaka.
Sve začinsko bilje pažljivo operite i dokraja obrišite pa osušite. Stavite u bocu i zalijte uljem. Dobro je začepite. Neka stoji osam do deset dana, a onda ga možete upotrebljavati za marinade, pečenke, salate, umake, tjesteninu i sl.

Mirišljivo ulje – III. način

Ovo ulje može se koristiti prilikom pripremanja svih jela. Nasjeckajte tri vezice vlasca, dodajte žlicu soli, žlicu limunovog soka, mljeveni papar. Sve sastojke ostavite da odstoje pola sata, a tada prelijte s pola litre maslinovog ulja i nekoliko klinčića (karanfilčića). Ostavite sve da stoji na tamnom i hladnom mjestu nekoliko tjedana prije korištenja.

Senf u domaćoj izradi

Sastojci: 50 dag brašna crne gorušice, 50 dag brašna bijele gorušice, 10 dag pšeničnog brašna, 2 g pimenta, 10 dag soli, 2 g praha klinčića, 5 g mljevenog crnog papra, 5 g mljevenog đumbira, 10 dag šećera u prahu, kvalitetan vinski ocat (kvasina).

Sastojke umiješajte jedan po jedan, i kad su dobro promiješani, polako dodavajte kvalitetan ocat, stalno miješajući dok sve ne postane kašasto.

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