



JEGER – „SIROTINJSKA KOBASICA“



ZLATAN NADVORNIK



ZLATAN NADVORNIK

JEGER

© Copyright, Zlatan Nadvornik, Zagreb 2023.

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.

Zagreb, 23.kolovoza, 2023.

JEGER – „SIROTINJSKA KOBASICA“

Kobasica koja je pratilac lovaca, planinara, ribiča i mnogih izletnika.

Jegerwurst (*Jagdwurst*) – izvorno: lovačka kobasica (Jäger – lovac; pripadnik nekadanje austrougarske vojne lovačke kompanije/jedinice) vrsta proste njemačke kuhane kobasica, jednostavne izrade, od govedine i svinjetine, soli, papra, češnjaka, senfa, kapićuma (*lat. Capsicum*; paprika), maca (Peruanska biljka *lat. Lepidium meyenii*; hrv. maka), kardamoma i vode, radi čega je i sočna. Dio mesa je vrlo fino mljeven ali drugi dio zadržava svoju strukturu. Sadrži 20 posto masti. *Jegerica* – lovačka salama.

U zemlji podrijetla najčešće se priprema na slijedeći način:

narežite jeger na ploške (kriške, „šajbe“) debljine jedan prst, popržite ih na ulju ili maslacu da postanu hrskave. Kosani luk popržite na ulju. Dodajte usitnjene kockice slanine, popirajte zajedno, dodajte malo bijelog vina, pire od rajčice i ukuhajte. Umak mora biti gust. Poslužite sa prilogom od tjestenine ili pireom od krumpira i salatam od krumpira.



Ovako pripremljeno jelo naziva se *Jägerschnitzel* ili *Hunterscvhnitzel* (jelo se naziva isto kao *Jägerschnitzel* koji se priprema od ***telećeg ili svinjskog odreska*** ***poslužen s umakom od tamnih gljiva***).

ili na najjednostavniji način:

na svježem pecivu s dodatkom senfa.

ili

izrezan na kockice pirjan s lukom i gljivama i poslužen na pireu od krumpira (pire služi kao podloga), sa sirom na vrhu (sir se stavlja na jeger i gljive).

Jägerschnitzel



Sastojci: 50 dag gljiva, 3 dag slanine, 1 glavica luka, 1,25 dl povrtnog temeljca (juha), 1,25 dl slatkog vrhnja, ½ žličice sušenog timijana, 1 vezica peršina, mlijeka po potrebi, sol, papar, 4 svinjska odreska, brašno, 1 žumance, krušne mrvice (prezli), maslac.

Odreske lagano potucite, posolite i popaprite, valjajte u brašno, umočite u žumanjak i na kraju u krušne mrvice. Panirajte (pohajte) ih u zagrijanoj masnoći s obje strane do zlatno žute boje, Ovako panirane odreske odložite na topli tanjur. Gljive očistite, izrežite i popržite ih na masnoći od paniranje uz stalno miješanje otprilike 2 minute. Izvadite ih iz tave. Ulijte još masnoće u tavu, dodajte kosani luk i sitno kosanu slaninu. Kad luk porumeni, dodajte gljive i podlijte temeljcem (juhom i vrhnjem. Posolite, popaprite i pospite timijanom. Promiješajte i lagano pirjajte umak uz povremeno miješanje dok tekućina ne ispari (pokuha; reducira), sve će trajati oko 15 minuta. Uz miješanje dodajte onoliko mlijeka dok umak ne postigne željenu kremastu strukturu. Umak ne smije biti previše tanak i imati pregustu kremastu strukturu. Izvadite iz tave, dodajte kosani peršin u umak. Po potrebi začinite još solju i paprom. Odrezak stavite na tanjur, prelijte umakom, preostali peršin položite preko umaka kao ukras. Kao prilog stavite krokete od krumpira.

Izvor: Herbert Frauenberger: *Istočnonjemačka jela s poviješću.*

Domaći jeger kako se proizvodi kod nas:

- od kuhanog usitnjenog svinjskog i goveđeg mesa (npr. lopatice) uz dodatak mesnog tijesta i 20 % čvrstog masnog tkiva (leđni špek) te mješavinom soli, papra i začina (češnjaka, crvena ljuta mljevena paprika). Meso se ne melje nego reže na kockice. Dobiveni nadjev se puni u ovitak promjera 43 mm te se oblikuje u oblik koluta, a nakon toga se termički obrađuje toplim dimljenjem do 75 °C. Kobasica je čvrsta i elastična, nadjev je čvrsto sljubljen uz ovitak. Na presjeku je ružičaste boje s izraženim vidljivim komadićima mesa i masnog tkiva. Okus i miris je karakterističan za polutrajne dimljene kobasice, blagi okus i miris po dimu i pečenom mesu.

Često se dodaje: grah varivu ili drugim varivima, peče kao ražnjić, ili je sastojak raznih salata.

Najčešće se konzumira uz luk, ukiseljene krastavce ili paprike (ukiseljene ili svježe) izrezan na ploške („šajbe“) od pola centimetra.

Počeci preradbe mesa u Hrvatskoj vezani su uz ime Josipa Gavrilovića, čiji su zanatski pogoni, osnovani već početkom 19. st., bili preteča Prve hrvatske tvornice salame, sušena mesa i masti, osnovane 1883. u Petrinji. Slijedili su obrtnički pogoni Filipa Rabusa 1882. u Zagrebu, Predovića 1902. u Vrbovcu te Eduarda Vajde 1912. u Čakovcu.

Međimurci nazivaju jeger – *Međimurska pesja salama*





Uglovnica Ilice i Frankopanske poznata je ne samo po zidanoj zgradi već i po prvoj mesnicu koju je otvorio kobasičar Zellner, poslije njega Angerer, nakon njega Neidhart, kojeg je naslijedio Rabus. Stari purgeri se sjećaju Rabusa i po najboljim hrenovkama i *jegervurtštu*.

..... Samo kada bi roditelji odlazili na sajam, znali bi djeci donijeti bijelog kruha (pola kilograma) i kobasice „jegerice“, dok su bili rijetki oni koji su kupovali „pravu somericu“. (str. 124)

Divna Zečević - Zdunić (1937 – 2006) Svakodnevno pripovijedanje i usmena književna tradicija u prigradskom selu Šestinski Kraljevec.

Na mjestu današnjeg kafića Čarli, Gajeve ulica, bila je mesnica PIK Sljemena koja je još i danas ostala u sjećanju današnjih bakice, a tada mladih damama, po najboljem *šinkenbraten* (pečenoj šunki) u gradu, a njihovi muževi su tvrdili i najboljem *jegervurštu*.



Zagrebačka adventska ponuda hrane obogaćena je i jednim „novim“ street food proizvodom – *Zagrebačka jegerica*.

Jeger izrezan na ploške, dobro „griliran“ (zapečen) poslužuje se u somun pecivu sa svježe ribanim zeljem (kupusom) i mrkvom.



(dugoljasto pecivo pripravlja se od tijesta s bijelim brašnom, kvascem (germom), solju i vodom; obično se peče na kamenoj podlozi od vatrostalnog kamena na visokoj temperaturi)

JELA

Jeger, špek, luk i kukuruzni kruh u goricama (vinogradu, trsju) – na malom ražnjiću

Sastojci za 2 osobe: pola koluta jegera, domaći prodimljeni špek (prošaran; bijeli dio/slanina i crveni/dio mesnati) 2 glavice luka, domaći kukuruzni kruh, domaći sir bilo svježi ili prodimljeni.

Jeger ogulite i izrežite na veće komadiće, špek također izrežite na veće komadiće, natakните na drvene ražnjiće i ispecite na pripremljenoj vatri. Izrežite na komade veličine zalogaja, kao i luk, i kruh i sir, i bez vilice jedite i uživajte uz domaću kapljicu. Jedino što vam treba od pribora je nož ili po starinski „škljoca“ (drveni nožić domaće ručne izrade s drvenom ili rožnatom drškom na sklapanje).

Na ražnjiće možete staviti naizmjenice, jeger, komadić kruha, špek, luk i sve zajedno ispeći.





ili

Sastojci: 40 dag jegera, 20 dag svježih paprika, 15 dag luka, 2 žemlje, ulje.

Jeger izrežite na kolute debljine oko 1.5 do 2 cm. Papriku i žemlje izrežite na kocke a luk na četvrtine. Na ražnjić nabodite naizmjenično jeger, papriku, žemlju, luk, i po želji male rajčice. Pecite na dobro zagrijanom roštilju sa svake strane oko 5 minuta.



„škljoca“; drveni nožić domaće ručne izrade s drvenom ili rožnatom drškom na sklapanje

Jeger na roštilju i u vinskom umaku

Sastojci, količinu sami odredite prema količini jegera (2 koluta jegera 1 l vina): jeger, mast, crveno vino, usitnjeni češnjak (ili češnjak u prahu), lovor u prahu, osušena zelen u prahu, vlasac u prahu, origano u prahu, timijan u prahu (majčina dušica), peršin u prahu, sol, papar.

Na polovicu velikog roštilja stavite lim za pečenje (protvan, tepsija) i u njega ulijte vino, dodajte mast (pazite da se prvo zagrije vino i tek tada stavljajte mast) i začinite sa navedenim začinima u prahu prema okusu. Pažljivo stavljajte kako bi bilo ujednačeno prema okusu, tj. da Vam odgovara okus. Kad sve prokuha još jednom probajte i dodajte što nedostaje. Na dugi dio roštilje stavljajte oguljeni jeger izrezan na komade duljine prsta. Kad je jeger pečen stavite ga u vinski umak, koji polako vri (krčka), da se u njemu dobro „okupa“ i upije mio mirise i novi okus.

Poslužite uz domaći sušeni sir, kukuruzni kruh, luk ili kisele krastavce ili papriku. Ovakvi recepti nemaju točno određene količine već se uvijek prilagođuju prema namirnicama i želji (ukusu) učesnika, više ili manje ljuto.

Jeger u vinu I. inačica

Sastojci: mast, luk, malo špeka (slanina), jeger, sol, papar, ajvar, paprika, paradajz (rajčica), krumpir, 0,5 l vina.

Bez normativa količina, koristite onoliko koliko mislite da Vam odgovara prema vašem ukusu.

Popržite kosani luk i male ploške špeka na zagrijanoj masti. Dodajte jeger izrezan na ploške i sve zajedno pirjajte da jeger pusti svoje sokove koji su bogati začinima. Dodajte malo ajvara, papriku izrezanu na kockice i paradajz. Sve pirjajte da omekša i na kraju dodajte kockice krumpira. Prelijte vinom i kuhajte dok se krumpir ne skuha. Tekućina bi trebala ispariti barem za 2/3 kad je sve gotovo. Prihvatite se posla čisteći posudu s domaćim kruhom.

Jeger u vinu II. inačica

Sastojci: jeger, 2 dl ulja, 1 l crvenog vina, sol, papar, žlica češnjaka u prahu, 2 lista lovora, kosani peršin, sol, papar, senf.

Jeger ogulite, izrežite na ploške i popržite, polagano, na grill tavi. Pečeni ploške stavite u posudu u koju ste prethodno stavili sve sastojke osim jegera i dobro promiješali i zagrijali na vatri. Na laganoj vatri kuhajte (krčkajte) dok se tekućina ne reducira (pokuha) najmanje na pola. Kad je gotov dodajte što treba od začina. Poslužite uz pire od krumpira.

Jeger s jajima

Sastojci: 4 jaja, 10 dag jegera, sol, glavica luka, masnoća za prženje.

Jeger ogulite, narežite na ploške, stavite u tavu na zagrijanu masnoću i popržite sa obje strane. Dodajte luk narezan na kolutove i sve zajedno popržite. Kad luk postane staklast dodajte razmućena (trajbana) jaja i popržite do kraja, posolite i popaprite po ukusu.

Ribani krumpir i jeger

Sastojci po osobi: 2-3 krumpira, pola koluta jegera, mast, sol, papar.

Krumpir izribajte, posolite, popaprite i promiješajte, jeger izrežite na ploške („šajbe“). U posudo zagrijte masnoću, stavite ribani krumpir, preko njega stavite ploške jegera i pospite ribanim krumpirom. Polagano ispecite da krumpir postane hrskav. Na dno uvijek stavite krumpir jer bi se jeger mogao prepeći. Poslužite s domaćim kiselim vrhnjem i mladim lukom.

Gulaš od jegera

Sastojci: 45 dag jegera (lovačka kobasica), 3 glavice luka, 3 rajčice, 1 zelena paprika babura, 1 češanj češnjaka, 1 dl suhog bijelog vina, slatka crvena mljevena paprika, lovorov list, masnoća (izvorno mast, danas ulje ili maslac)), sol, papar.

Na zagrijanoj masnoći popržite kosani luk, dodajte kosani češnjak, kratko popržite, dodajte narezanu papriku i narezane rajčice na komade (rajčice pofurite vrelom vodom (polijte) - blanširajte i skinite kožicu). Sve zajedno pirjajte 5 – 10 minuta, odmaknite s vatre i pospite mljevenom paprikom (pazite: kad se radi s mljevenom crvenom paprikom morate paziti da buduće jelo ne bude vruće da se paprika ne karbonizira i sve pokvari; posudu odmaknite s vatre, promiješajte i tek tada vratite natrag na štednjak), dodajte jeger (lovačku kobasicu) narezanu na deblje kolutove („šajbe“), podlijte vinom i istom količinom tople vode, dodajte lovorov list, posolite, popaprite. Kuhajte dok se tekućina ne reducira (pokuha, smanji) na pola. Poslužite uz kuhane slane krumpire posute ribanim hrenom i uz salatu od kisele paprike.

Seljački „čušpajz“

Sastojci: 2-3 vezice mladog luka zeleni dio, 5-6 većih krumpira, koncentrat (pire) od rajčice, domaća slanina, jeger, 3 češnja češnjaka, sol, papar.

U toplu vodu stavite domaću slaninu da se prokuha oko pola sata, dodajte kosani češnjak, koncentrat rajčice i kuhajte još 15 minuta. Zeleni dio mladog luka narežite na male trakice, krumpir narežite na kockice, jeger na male kolutiće („šajbe“) i sve zajedno dodajte u jelo i kuhajte dok krumpir ne omekša tj. oko pola sata. Na kraju začinite solju i paprom i ukuhajte, umiješajte laganu zapršku.

Grah varivo sa kobasicom i špekom

Sastojci: 70 dag graha, 2 glavice luka, 30 dag jegera, 10 dag špeka, 4 žlice masti, 3 žlice glatkog brašna, 1 žlica pirea od rajčice (koncentrat), crvena mljevena paprika, sol, papar.

Koristite grah iz konzerve ili ga kuhajte: grah namočite dan prije. Prokuhajte ga u vodi 10 minuta, procijedite ga. U loncu otopite 1 žlicu masti te na njoj popirjajte kosani luk za zarumeni. Dodajte jeger izrezan na kolutiće („šajbe“) i špek narezan na kocke. Kratko popržite. Dodajte grah, vodu i kuhajte. Dodajte i pire od rajčice. Kad grah omekani probajte vodu i začinite po želji. Tijekom kuhanja podlijevajte s onoliko tople vode koliko se pokuha (ispari). Kad ste ga začinili po želji i grah je omekanio umiješajte zapršku: na rastopljenoj masti popržite 3 žlice brašna do žute boje (nekoliko minuta), dodajte grahu i kuhajte miješajući još 10 minuta.

Lonac s jegerom

Sastojci: 50 dag jegera, 60 dag krumpira, 20 dag mrkve, 15 dag luka, 0,5 dl ulja (ili 2 žlice masti po starom), 1,5 dl crnog vina, 8 dl mlake vode, 1 žlica kosanog peršina, malo mljevene crvene paprike, sol, papar.

Na zagrijanoj masnoći popržite kosani luk da omekša. Dodajte krumpir narezan na kockice, mrkvu narezanu na kolutiće i popržite 3 -4 minute na srednje jakoj vatri. Dodajte oguljen i na ploške („šajbe“) izrezan jeger i još kratko popržite da dobije lijepu smeđu boju. Podlijte vinom i pirjajte dok vino ne ispari (dok se ne reducira). Podlijte s 8 dl mlake, začinite sa solju i paprom i po želji s crvenom mljevenom paprikom (omjer slatke i ljute po želji i ukusu), promiješajte i kuhajte poklopljeno na laganoj vatri. Kad su krumpir i mrkva omekšali, maknite s vatre, umiješajte kosani peršin i posložite.

Možete umiješati i manju konzervu ocijeđenih i ispranih mahuna.

Jeger s heljdom

Sastojci: 0,5 l vode, povrtni temeljac, 40 dag jegera, 20 dag heljde, 15 dag luka, 50 dag šampinjona (pečurki), 2 češnja češnjaka, 2 žlice masti (ili ulja), 2,5 dag maslaca, 0,5 dl bijelog suhog vina, malo mljevene crvene paprike. 2 žlice kosanog peršina, sol, papar.

U 0,5 l kipuće vode dodajte povrtni temeljac, promiješajte, dodajte heljdu i kuhajte dok heljda ne upije svu vodu. Poklopite posudu i odložite na stranu. Tavi na zagrijanoj masnoći popržite kosani luk da postane staklast. Dodajte zgnječeni

češnjak, šampinjone narezane na četvrtine (ako imate više vrsta gljiva jelo će biti još ukusnije), oguljeni jeger narezan ploške („šajbe“) i pržite da jeger dobije zlatnu boju. Podlijte vinom i pirjajte dok vino ne ispati (ne reducira se). Dodajte ocijeđenu heljdu, pospite kosanim peršinom, poklopite i držite na toplom do posluživanja.

Jeger sa krumpirom i sirom u zemljanoj posudi

Sastojci: 30 dag jegera, 80 dag krumpira, 20 dag svježeg sira, 20 dag luka, 1 žlica mast, 2 dl domaćeg kiselog vrhnja, sol.

Luk izrežite na ploške, jeger i krumpir na ploške debljine do pola centimetra. Zemljanu posudu namažite mašću, prvo luk položite na dno posude i preko njega stavite krumpir. Pospite jedno i drugo s malo soli i po želji paprom. Na kraju složite ploške jegera. Pecite u zagrijanoj pećnici na 180 °C oko pola sata. Dok se jelo peče u pećnici umiješajte sir i vrhnje, posolite. Zemljanu posud izvadite iz pećnice, po jegeru rasporedite mješavinu sira i vrhnja i pecite još 15 minuta. Poslužite sa zeljovom (kupus) salatom začinjenu bučinim uljem.

Mladi krumpir, mesnata slanina i jeger

Sastojci: 1 kg mladog krumpira, 1 manja glavica koromača, medvjedi luk, 10 dag tanko narezane slanine, 15 dag ploški jegera, mast (ili ulje), sopl, papar.

Mlade krumpire dobro operite od zemlje i kuhajte u posoljenoj vodi. Kad zakipi pustite da lagano vrije oko 15 minuta. Zemljanu posudu (ili vatrostalnu) namažite mašću, stavite ocijeđeni i posušeni krumpir, posolite, popaprite, promiješajte i pecite na 180 °C dok krumpir ne dobije koricu. Narežite koromač, slaninu i jeger na tanke rezance, složite preko krumpira i zapecite tako da slanina dobije koricu. Izvadite iz pećnice i pospite medvjedi lukom, promiješajte i odmah poslužite uz salatu od rikule.

Jeger u vinskom umaku

Sastojci: 80 dag jegera, 25 dag luka, 2 češnja češnjaka, 3 dl crnog vina, 1 dl vode, list lovora, 1 žličica šećera, 1 /2 žličice mljevenog klinčića, 3 žlice ulja (ili masti po starom), 2,5 dag smrznutog maslaca, sol, papar. 20 dag kukuruzne krupice, 8 dl vode, 1 žličica soli, 5 dag maslaca.

Jeger ogulite, prerežite po dužini i narežite na ploške („šajbe“). U tavi na zagrijanoj masnoći popržite luk izrezan na polumjesece i popržite da omekša. Dodajte narezani jeger, zdrobljeni češnjak i pržite dok jeger ne dobije zlatnožutu boju. Podlijte vinom i sa 1 dl tople vode, dodajte šećer, mljeveni klinčić, malo posolite i popaprite. Kad tekućina provri (zakuha) smanjite vatru, poklopite i kuhajte 15 minuta ili dok se umak ne zgusne. Uklonite s vatre, dodajte smrznuti maslac i lagano okrećite tavu dok se maslac potpuno ne rastopi. Kukuruznu krupicu uspite u 8 dl kipuće posoljene vode, miješajte na laganoj vatri 8 minuta i umiješajte maslac. Poslužite s kuhanim žgancima (palentom, purom) i salatam od zelje (kupusa) začinjenu bučinim uljem.

Zapečeni svinjski file s jegerom

Sastojci: 80 dag svinjskog filea (lungića), 25 dag jegera, 1 žlica senfa, 30 dag sira mozzarelle, 2 rajčice, 1 žlica masti, sol, papar. *Za umak*: 1 vrećica lovačkog umaka (Fant), 3 dl mlake vode, 0,5 dl crnog vina, kosani vlasac.

File izrežite na odreske, pospite solju i paprom i premažite senfom. Jeger ogulite i narežite na ploške („šajbe“) debljine okom pola centimetra. Mozzarellu i rajčice narežite na ploške. Na zagrijanoj masti prepecite filee s obje strane. Izvadite ih i složite posudu z pečenje (lim, protvan). Na svaki odrezak složite rajčice, jeger i na kraju mozzarellu, posolite i poparite. Pecite u zagrijanoj pećnici na 180 °C oko 8-9 minuta. Fant – lovački umak uspite u 3 dl mlake vode i na vatri grijte uz stalno miješanje dok na zakipi. Dodajte crno vino, vlasac i kuhajte 3 minute na laganoj vatri uz neprestano miješanje. Poslužite na slijedeći način: na tanjur stavite umak kao podlogu, a na njega odreske koje ste ispekli. Oko lungića složite, kao prilog, kuhano povrće po želji.

Lovačka salata

Sastojci: 35 dag jegera, 1 svežanj mladog luka, 1 svežanj rotkvica, 2 žlice vinskog octa, ulje, sol, papar.

Kobasicu ogulite, narežite na kolute, oprani luk za jedno sa zelenim dijelom i rotkvice narežite na kolutiće. Sve stavite u zdjelu, začinite octom, uljem soli i paprom, i dobro izmiješajte. Ostavite kratko vrijeme da odstoji, Poslužite uz domaći kukuruzni kruh.

Sadržaj:

JEGER – „SIROTINJSKA KOBASICA“

Jegerwurst (Jagdwurst)

Domaći jeger

Jägerschnitzel ili Hunterscvhnitzel

JELA

Jeger, špek, luk i kukuruzni kruh

u goricama (vinogradu, trsju) –

na malom ražnjiću

Jeger na roštilju i u vinskom umaku

Jeger u vinu I. inačica

Jeger u vinu II. inačica

Jeger s jajima

Ribani krumpir i jeger

Gulaš od jegera

Seljački „čušpajz“

Grah varivo sa kobasicom i špekcom

Lonac s jegerom

Jeger s heljdom

Jeger sa krumpirom i sirom u zemljanoj posudi

Mladi krumpir, mesnata slanina i jeger

Jeger u vinskom umaku

Zapečeni svinjski file s jegerom

Lovačka salata