

Zlatan Nadvornik

strijelac



Jela od zlata

Kad su mu brkovi bijeli, znaš da je mlad,
a kad mu pocrne, znaš da je star.

Portal majstora Radovana i kukuruz

Trogir, grad i luka, tvori otvorenu knjigu povijesti umjetnosti antike, helenizma, starokršćanske i starohrvatske umjetnosti, romanike, gotike, renesanse, baroka i neoklasi-cizma. Bedemi i utvrde svojevrstan su spomenik koji i danas čitavom gradu daju posebnu patinu i draž. Poznati povjesni-čar Bernard Berenson rekao je: *"Na svijetu ne postoji drugi grad koji bi na tako malom prostoru imao toliko umjetničkih vrijednosti i ostvarenja kao Trogir"*.

Povijest nam priča da su grčki ratnici stigli u Trogir poslije zauzimanja Visa, nekadašnje Isse. To su bili ratnički Dorci iz Sirakuze. Svidio im se čitav kraj dobro zaštićen od vjetrova. To je, prema zapisima Ptolomeja, bilo – *mjesto gdje pasu koze*.

Grčku koloniju Tragurion kasnije su pokorili i zauzeli Cezarovi vojnici i ostali sve do propasti Zapadnog Rimskog Carstva. Stigli su Bizantinci, a pisac tog vremena Konstantin Porfirogenet bilježi: *"Grad Tetragurion mali je otočić u moru sa pruženim do kopna uskim vratima kao most kojima prolaze stanovnici..."*

Trogir u 11. stoljeću dobiva svoju biskupiju, a 1107. dobiva svoja autonomna gradska prava. U 12. i 13. stoljeću doživljava snažan ekonomski uspon.

Najpoznatiji spomenik Trogira i jedan od najznačajnijih u Dalmaciji je trobrodna katedrala izgrađena na temeljima stare bazilike srušene prilikom provale Saracena 1123. godine, a kao početak gradnje spominje se 1213. godina. Katedrala je građena, uređivana i dograđivana puna četiri stoljeća. Glavni ulaz, Radovanov portal, najznačajnije djelo romaničke plastike u Dalmaciji, završio je 1240. godine majstor Radovan uz pomoć svojih suradnika.

U njega je utkao epizode svakidašnjice ljudskog života, kao npr.: likove žena u nošnjama trogirske okolice, *seljake kako obrezuju lozu, pastira kako striže ovcu, domaćina koji priređuje gozbu – kuha na ognjištu* (kao u zbilji). Tu je prikazan putnik s putnom palicom za koju je zapeo *tikvicu, zatim lov i lovačka uživanja* (čovjek zamahom noža ubija vepa – alegorijski prikaz – prosinca), te *gusti vijenci kobasica obješeni o strehu, razne biljke i životinje, i klip kukuruza!!*

Povrh nadvratnika na latinskom jeziku je otisnuto:

"Ova vrata podiže Radovan najbolji od svih u ovoj umjestnosti, kako očituju kipovi i reljefi godine 1240. poslije poroda časne Djevice, za biskupovanja Toskanca Treguana iz Firenze."

Kukuruz nam donosi i još jednu zagonetku:

Crni petak – crni petak 13. listopada 1307. godine je pravi izvor današnjeg značenja crnog petka kao nečeg lošeg, kad nisu pohvatani svi templari po nalogu Pape Klementa V. i francuskog kralja Filipa Lijepog. Prema povijesnim izvorima neki su umakli lađama u Ameriku, dakle 185 godina prije Kolumba, a za to se navode i dokazi. Škotski plemić Robert Bruce ekskomuniciran je iz crkve 1305. godine, a sljedeće godine okrunjen je za škotskog kralja. Kad su 1314. u bitci protiv Engleza kod Bannockburna Škoti bili pred porazom, odnekud im je u pomoć pristigla skupina vitezova i preokrenula pokolj u pobjedu. U znak zahvalnosti Bruce im je dao zemljište u Roslynu da izgrade crkvu. Ta je crkva završena između 1440. i 1490. i sadrži ukrase u obliku **kukuruza**, danas tako udomaćene i važne biljke.

Ovu biljku, danas nezamjenjivu, prenio je iz Amerike Fernando Cortez 1519., tek nakon otkrića Amerike 1492. godine. Tu neobičnost stručnjaci nisu objasnili do danas,

zaključak je isti: otkud majstoru Radovanu kukuruz. Neke jezikoslovne analize pokazale su da je "kukuruz" hrvatska riječ, koja se spominje u kronikama Radovanova vremena, a prvi put je zapisana 1194. godine. Tada nije označavala biljku, već je služila kao osobno ime. No, isto tako naziv je mogao nastati od španjolske riječi *kukuručo* (*cucurucho*) – tuljac, a možda od turske riječi *kokuruz* (*kok* – smrad, *uruz* – zrno), možda i od albanske riječi *kukur* – tobolac za strelice ili *kokeriz* – zrnevlje. Talijanski naziv za kukuruz je *granturco* – turski zrno. Ostali nazivi kukuruza na našem području su mumuruz (od turskog *mum* – svijeca), turkinja, turska pšenica, carevica, misir, kolombač, golokud, fermentin (od tal. *fromentane* – 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*, *papečak*, *rilek* ili *šmanjek*. U mliječnoj zriobi je *pečenjak*, *purenjak*, *pecar*, *prženjak*, *zelenjak* ili *mlečec*.

Osim američkog podrijetla kukuruza, postoji teorija o Kini kao pradomovini jedne vrste koja je nepoznata Americi, iz čega se može zaključiti da je to zapravo i azijska i američka biljka. Sve ovo nas vodi i do druge pretpostavke, ili je Radovan vidio kukuruz prije otkrića Amerike, ili je portal završen nakon njezina otkrića.

Za kukuruz je vezana još jedna zanimljivost: u staroj Austro-Ugarskoj za Srijem je postojao podrugljiv naziv "**kukuru-zenland**" – zemlja kukuruza, što znači da postoji dugotrajna kultura sadnje kukuruza kao jedne od važnih žitarica (u XVII. st. 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).

O kukuruзу

"5. studeni 1492. godine dva mornara vrativši se iz istraživanja unutrašnjosti Kube, donijeli se dva klipa kukuruза," piše u svom brodskom dnevniku Kolumbo. Kukuruz je jedan od "darova" iz Amerike, a tu su još: krumpir, jagoda, kakao-vac, suncokret, bundeva, paprika, ananas, tikvica, indijska smokva, rajčica, duhan, kikiriki, grah, puran. Mnogi od tih artikala odredit će sudbinu cijelih naroda, kao što danas ne bismo mogli ni zamisliti njive i povrtnjake bez njih, niti prepoznati naše jestvenike.

Kukuruz, tu jednogodišnju biljku iz porodice trava, uzgajali su još prije 6000 godina na području Sjeverne, Srednje i Južne Amerike. Smatra se da je izvorno iz Kolumbije. To sićušno zrno koje ponovo piše povijest pronađeno je 1998. godine u jednoj špilji u Arizoni. Analiza je pokazala da je to najstarije zrno kukuruза pronađeno u Sjedinjenim Državama te najstarije koje je pronađeno izvan srednjeg Meksika, gdje je pronađen kukuruz star 4700 godina.

Za Indijance je bio sveta biljka, ali i osnovni prehrambeni artikl. Maye, indijanski narod, zahvaljuje kukuruзу svoj prosperitet u 5. i 6. stoljeću, a bio je toliko cijenjen da se javlja i u religiji toga naroda. Duga glava Tzultace, najvećeg božanstva Maya, imitirala je kukuruzni klip a njegove su kose stilizirane u obliku kukuruzne metlice i tučkova. Božica poljoprivrede Asteka, Cinteutl (cinthi – kukuruz), slikana je s klipovima kukuruза u rukama. Indijanski narod Inka u Peruu, kao i u Kolumbiji zasnivali su svoju religiju na kukuruзу.

Prema legendi američkih Indijanaca **kukuruz je nastao iz grudi Zemlje i zato je hranjiv kao majčino mlijeko**. Na jeziku Maya kukuruz se zove mahiz (otuda i botančki naziv

za kukuruz – *Zea mays*), što znači zrno života. Od kukuru-
znog brašna i krvi zmije, božica pramajka umijesila je prve
prave ljude.

Od prastarih vremena služio je kukuruz svim indijanskim
plemenima te je bio najrasprostranjenija žitarica. Indijanci
predkolumbovske ere poznavali su *pivo* i *šećer* od kukuruza,
smedkastu prajuhu "Božansko piće" od samljevenog kakaa,
začina i kukuruza, a Garcillasso izvještava 1602. godine
kako Indijanci u Peruu od kukuruza pripremaju sirup sličan
medu, te šećer od zelenih stabljika posebne vrste kukuruza
koji dozrijeva već za 40 dana. Ti indijanski postupci dobro
su došli Francuzima u doba Napoleonove kontinentalne blo-
kade, kad se šećer od kukuruza u Francuskoj proizvodio u
velikim količinama. Poput Indijanaca prvi doseljenici živjeli
su isključivo od kukuruza, a tek se kasnije kukuruz uzgajao
za stočnu hranu. Španjolski osvajači donijeli su kukuruz u
Europu, no trebalo je gotovo dva stoljeća dok se kukuruz
počeo uzgajati u širim razmjerima kao oranična kultura.
Leonard Fuchs u svojoj knjizi, 1543. godine, "New Kräutter-
buch" o kukuruzu kaže da je bio rijetkost u Španjolskoj, a
također i u njemačkim vrtovima kao ukrasna biljka. Krajem
17. stoljeća pojavljuje se kukuruz na oranicama, a Mlečani
ga šire na Bliski istok, gdje se intenzivno kultivirao i kao
"turska pšenica" s Bliskog istoka proširio u Europu. Danas
postoji više od sto vrsta kukuruza kao npr. bijeli, žuti, naran-
časti, crvenosmeđi i šareni, ili po drugačijoj podjeli: zuban,
tvrđunac, šećerac, kokičar. Za ishranu su podobne skoro sve
vrste iako postoje posebne vrste za priređivanje hrane. U
kulinarstvu ima zaista široku primjenu i od njega se može
napraviti gotovo 200 prehrambenih proizvoda, od krejera,
slanih peciva, "čipsa", pahuljica, rezanaca, palačinki, čajeva,
palenta, tortilja, kruha, osvježujućih pića, salata, ukiseljnih
mladih klipova, pečenih ili kuhanih klipova i dr. Ulje od
kukuruznih klica poznato je po svojoj kvaliteti i najvrednije

je dijetalno ulje, s velikom količinom E vitamina. Pučka medicina također je spoznala njegovu vrijednost i upotrebljava ga za liječenje.

*U meksičkim i srodnim kulturama kukuruz je izraz **sunca, svijeta i čovjeka** istodobno. U Popol-Vuha stvaranje čovjeka dovršeno je tek nakon tri pokušaja: prvi čovjek kojega je uništila poplava bio je napravljen od gline; drugoga, od drva, rastočila je kiša; tek je treći naš otac i on je napravljen od kukuruza.*

Quetzalcoatl (Kecalkoatl), "Pernata zmija" ili "Dragocjeni blizanac" je vrhovni bog toltečkog i kasnije centralno-američkog predjela, tvorac je svijeta i ljudi i začetnik kulture. U mitu se govori kako je sišao u svijet mrtvih u potrazi za dragocjenim kostima ljudskih bića koja su živjela u prethodnim vjekovima. Skupivši kosti i poprskavši ih svojom krvlju, od kostiju su postali ljudi. Kao opravdanje ovom mitu Asteci su prinosili ljudske žrtve. Ljudi koji su određeni za žrtvu cijelu su godinu, živjeli kao "bogovi", ispunjavali su im svaku želju. Te ljudske žrtve trebale su umilostiviti vrhovnog boga "da može niknuti kukuruzni kruh za ljude". Najvažnija beskrvna žrtva je bio – kukuruz. U znak dobre berbe i budućeg sigurnog uroda kukuruza, Inke su prinosili bogu Sunca žrtve: janjice, jalovice i ovnove.

Legenda kaže: bogovi su katkada svoje međusobne svađe rješavali igranjem tlachtlija (igra loptom, preteča današnjem nogometu i košarci). Tako je Quetzalcoatl pobijedio u loptanju kišnog boga Tlaloca i njegovu djecu, te je za nagradu od njih dobio kukuruz, jednu od najvažnijih prehrambenih namirnica stare Amerike.

Znamenite gozbe iz prošlosti zanimljive su u kulinarskoj povijesti, a jedna od njih je zabilježena kao "prvi ručak u

znak zahvalnosti", što je zanimljivo i zbog europsko-indijanske gastronomije. Riječ je o ručku što su ga 1621. godine priredili europski doseljenici u tadašnjoj koloniji Plymouth, na tlu današnjeg SAD-a. Europski su doseljenici ručak upriličili za indijanskog poglavicu Massasoita i 91 člana plemena Wampanong, a na gozbi se zahvaljivalo Svevišnjem što je omogućio da doseljenici prežive. Sačuvani su i podaci o jestveniku s te gozbe, što je danas povijesno-kulinarški kuriozitet. Gosti su bili posluženi:

čorbom od mesa divljeg jelena (engleski – stew). Ta se čorba kuhala na vatri u dvorištu. Nakon toga, na stol je iznesen *pečeni divlji puran nadjeven kukuruznim kruhom*. Poslije nadjevenog divljeg purana uživali su u oštrigama kuhanim u oklopu, a zatim je slijedio *slatki kukuruz pečen u klipu*. Poslije toga, na stolu se našla kuhana tikva prelivena nekakvim sirupom. Zapisano je da su se sva jela posluživala na dugim drvenim pladnjevima, a svaki je gost ispred sebe imao jedan takav mali pladanj. Poslije ručka brat poglavice Massasoita, Quadequina, u jednom trenutku napustio je društvo i otišao nekamo u šumu. Kada se nakon nekog vremena vratio, donio je *pečena kukuruzna zrna* koja mi danas poznajemo kao kokice, odnosno "popcorn". Bio je to prvi susret Europljana s tom indijanskom slasticom koja je kasnije preplavila Ameriku i Europu.

Mit i svetkovina Indijanaca, na današnjim prostorima SAD-a govori:

prvobitni preci Indijanaca izašli su iz dubine zemlje, iz jednog brežuljka koji se uzdiže na obali oceana. Bilo ih je četvero i sa sobom su donijeli i kukuruz. Vođa se zvao "Bunda-od-Debelog Krzna", a njegova braća "Naušnica-od Lista Kukuruz" i "Čelava Tikva". Imali su i jednu sestru po imenu "Stabljika Kukuruz". Vođa je bio svećenik kukuruza i naučio je ljude kako se ova biljka gaji i kakvi joj se obredi

posvećuju. Nosio je bundu koju je bilo dovoljno poprskati vodom pa da kiša padne (bunda tj. bizon i kukuruz se u mitovima javljaju zajedno). Svećenik kukuruza je naučio ljude kako da podižu sela i obrađuju polja. Njihove kolibe za stanovanje rasporedio je u nizove kao što se sije kukuruz, a obiteljima je razdjelio polja i sjeme kukuruza, kao i sjeme graha, bundeve, suncokreta i drugih biljaka. Sestra je po cijeli dan provodila u polju nadgledajući zemljoradničke radove. Jednog dana neki stranac ju je htio posjetiti, ali ga ona nije htjela primiti. Pokušao je to još tri puta ali je uvijek bio odbijen. Taj čovjek bio je Sunce. Kad se povukao posljednji put, predskazao joj je da ništa od onoga što bude posijala neće niknuti. Sutradan od same zore počelo je tako grijati da je sav kukuruz počeo venuti. U sumrak djevojka obiđe polja šireći svoj plašt i izgovarajući riječi molitve i biljke se povrate. Četiri puta uzastopce je Sunce pržilo polja i četiri puta im je djevojka vraćala život zahvaljujući svom plaštu i svojim molitvama.

Kukuruzni valjušci, sušeno meso, bizonska mast, grah, suncokret i kuhana tikva su i mitološki najvažniji prehrambeni artikli sjevernoameričkih Indijanaca.

Južnoamerički Indijanci, Cavina, priređivali su jelo "kasuleta" – "začinjeni lonac" koje se smatra pravim biserom kuhinje o kojem su pričali prvi kolonizatori iz Gvajane. Na vatri je neprekidno (uvijek) stajao lonac u koji su svakog dana stavljali meso, razno povrće (obavezno kukuruzna zrna) i ostale željene namirnice s jakim začinima. Namirnice bi stavljali uvečer kako bi prvo jelo uvijek bilo pripremljeno za jutro, a tijekom dana samo bi lonac dopunjavali različitim sadržajem, kao i ostacima nepojedenog jela.

Kukuruz u našoj kulinarskoj tradiciji

*Ako mu podereš odjeću,
zube ti pokazuje.*

Prema arhivskim podacima iz Varaždina, prvi kukuruz u taj su kraj (varaždinski generalat Vojne krajine) donijeli povratnici s europskih ratišta već 1612. godine, što dokazuje da su naši kontinentalni krajevi znali za njega ranije nego što se to do sada pretpostavljalo. U 18. st. prodire kukuruz u Hrvatsku, posebno u Slavoniju, i u vrlo kratko vrijeme, svega za pedeset godina, postaje glavna žitarica za prehranu seljačkog stanovništva i stoke. Razlog je tome, što u našim krajevima vrlo dobro uspijeva, što treba za sjeme znatno manji dio priroda nego za bijela žita i što ima mnogostruku upotrebu: za hranu ljudi, za hranu svinja, goveda i konja. Uzrok naglom širenju bio je i taj, što se od kukuruza u mnogim krajevima nije plaćala crkvena desetina i druga davanja, jer nije bio spomenut u starim urbarima. Kako kukuruz omogućuje prehranu većeg broja ljudi a obrađivanje traži više radne snage (oko 50 posto) nego bijelo žito, nastupila je i potreba za radnom snagom a time i naseljavanje. U ratarstvu potkraj 18. st. postoje dvije glavne žitarice kojih proizvodnja dobiva i klasno značenje. Na gospodskoj se zemlji pretežno proizvodi pšenica za potrošnju feudalaca i kao robno žito. Za potrebe kmetskog gospodarstva i za hranu stoke služi pretežno kukuruz. Potrebe trgovine, osobito izvoza, traže da pšenica bude čista, slobodna od urodice i napolice. Obje te žitarice potiskuju proso i pir, koji se zadržavaju samo u planinama i u Lici.

Od prve pojave kukuruza prošlo je skoro četiri stoljeća, pa se ne treba čuditi što danas već imamo mnogo kulinarskih

specijaliteta na osnovi te žitarice, koje možemo smatrati autohtonim specijalitetima naše kuhinje (možda je majstor Radovan i bio u pravu što ga je stavio na portal). Tu možemo ubrojiti i korištenje mladog kukuruza kao povrća kuhanog ili pečenog na žaru.

Jela od kukuruza bila su u nas u posljednjih četrdeset godina podcjenjivana, a razlog tomu je što su kukuruzni žganci (pura, palenta, pulenta i sl.) dugo bili simbol našega siromaštva, podsjećajući nas i na našu, još ne tako davnu, kmetsku prošlost, u kojoj je "kuruza" bila za "muže", a pšenica za gospodu. No, kukuruzno brašno, ta glavna krušarica i hrana za "kmetove i sirotinju", odnedavno postaje gotovo luksuzno jelo. Kruh, žganci, bazlamače, poljevka, golica, kolači i druge poslastice, koje poznaje naša pučka tradicionalna kuhinja, predugo su bili zaboravljeni i ponovo počinju dobivati dostojno mjesto na našim stolovima.

Kaša, prastara ljudska hrana, kuha se od kukuruza i danas, a nosi različite nazive: *žganci*, *pura*, *palenta*... Ni ne priprema se se svuda jednako: u provrelu slanu vodu usipa se brašno poput kišice neprekidno miješajući, ili se brašno ili krupica uspu odjednom da se usred lonca stvori gruda koja se kuha ne dirajući. Katkada se kroz sredinu grude kuhačom (palentenjakom, putnjakom) načini "prolaz" da vrela voda može kolati, a drugi se put dio vode odlije. Ponekad ostane sva voda dok se gruda natrga vilicom pa miješa da se dobije povezana masa. Sve to radilo se nekad u broncinu, željeznaku, žgajnčeku (željeznom lonac za kuhanje žganaca) na ognjištu. Bez obzira na tehniku, ovisno o količini vode dobivena smjesa može biti tvrda (da se natrga na žgance), mekša (da se ulije u kalup kako bi se stvrdnula) ili rijetka poput prave kaše.

U kukuruzno brašno ili krupicu katkad se dodaje bijelo ili raženo brašno, a ponekad na kockice narezan krumpir. Opet s regionalnim razlikama: jedanput se krumpir skuha najprije da se raspadne, a onda se umiješa kukuruzno brašno, a drugi put se krumpir umiješa potkraj kuhanja da kockice ostanu cijele.

U nekim predjelima brašno se dobivalo od kukuruza koji je najprije prepržen na klipu a kasnije samljeven, što mu je dalo naročiti okus.

Umjesto obične vode žganci, pura, kuhani su u zamašćenoj slanoj vodi ili na juhi od suhe svinjetine i posuti ribanim sirom što im daje poseban fini okus. Posluživali su se sami ili kao prilog jelima od divljači u umaku (šugu) ili ostalim mesnim jelima, brudetu ili sami s mlijekom.

Istarska palenta – posluživala se uz brodet, žgvacet, ili kao samostalno jelo preliveno vrućom mašću ili maslacem i posuto ribanim ovčjim sirom.

Pura se najčešće, u Dalmaciji, jela oblikovana, odmah nakon kuhanja, u žličnjake (žlicom), posuta uljem ili lukom zaprženim na masti. Polijevala se gulašom ili posluživala kao obavezni dodatak brudetu. Isto tako kuhana se izmiješala s kuhanim i pasiranim krumpirom (pire), oblikovala u žličnjake i polijevala sokom po želji.

Zagorski žganci – pura, jela se s kiselim mlijekom, kiselim kupusom i suhim mesom umjesto kruhom.

Lička pura od kukuruznog domaćeg brašna bila je svakodnevno jelo, naročito za užinu. Jela se s kiselim mlijekom, začinjena maslom, ili uz kiseli kupus.

Na Pagu su govorili:

*da je meni palente i mlika
ja bih bila debela i lipa.*

Kukuruzni griz i kukuruzno brašno ukuhavali su u vodi, u rjeđu kašu i gustu palentu. Sve do nedavno (to glavno jelo obalnog i priobalnog dijela) danas je dodatak jelima od preljeva sa slanim ribama, uz brudet, preljeva od vina, sirutke ili masla. Kukuruzno brašno je i podloga kobasicama, koje bi u kontinentalnim krajevima proizveli nekom od suvrstica krvavica. Ovdje ih nazivaju *kulenom*. Posoljeno kukuruzno brašno zapari se vrućom vodom, umiješa svinjska krv, doda se nasjeckanih suhih smokava, groždica, limuna, papra i peršina. Smjesa se stavlja u crijeva koja su prije toga isprana u moru i potopljena u vruću vodu. Svježa kobasica jede se uz zelje, a može se i sušiti na buri i kasnije ispeći na gradelama.

Palentu na otoku Pagu začinjali su maslinovim uljem ili mješavinom meda, luka, umiješanog s vodom i s malo ulja.

Od te svakodnevne hrane, danas nam nisu nepoznate: *zlevanjka*, *presenica* (kukuruzno brašno s vrhnjem, jajima, mlijekom i maslom), *zafrig*, *zafrik*, *amper*, *ajnpren* (nekad se radio isključivo od kukuruznog brašna, a u nedostatku masnoće brašno se samo *posmudilo* na vatri i stavilo u jelo, ali u pravilu se radilo od brašna umućeno u vodi i malo zapečeno na masnoći)

Za večeru se jede ono što je ostalo od ručka ili nešto jednostavno; *sui sir*, *žganci* – *pržena mela* (brašno od kukuruza sušenog u krušnoj peći), *sirutka* i *stepka*.

Tenka gibanica (prosta gibanica) radi se od tijesta kao savijača (brašno, sol i voda), razvalja se i namaže nadjevom

od sira, jaja, soli, vrhnja i kukuruznog brašna. Prije pečenja se namaže mješavinom jaja i vrhnja.

"Vu k o l a č e o d k u k u r u z n e mele vrže se luka, peršina, a neke mećedu sira i irejev, a z vodu se mesi, a je ji, ke mesidu i z mlekom."

U nekim kućama nadijevali su pečenke nadjevom od *kukuruznog ili pšeničnog brašna kuhanog u vodi i začinenog solju, paprom i klinčićima*. Dobro izmiješani nadjev se stavljao na dno posude za pečenje, iznad njega u križ postavljena su dva drvca na koja se polagala živad. Sok od pečenja curio je na nadjev i začinjao ga. Najbolji nadjev je bio od pečene guske.

Lojenjačica – kukuruzno tijesto-pecivo; kukuruzno brašno prelije se vrućom vodom, dodaju čvarci, šećer, mirodije po ukusu i zamijesi kruh poput velike pogače, a onda ga se na starinski način peče na užarenom ognjištu ispod glinenog poklopca-čripnje.

Golica – palenta od kukuruza; palenta bez krumpira

Gudlja – obarnica, svinjska juha koja se kuha od vode (u kojoj su se kuhale kobasice) s ukuhanim kukuruznim brašnom, što je gusto i ukusno jelo, ili *gudla* koja se priređuje kao što nam kaže i stari tekst:

G u d l a je od une krvi, ka izijde, kad se svinče kele; ž nu se pomešadu jagli (debelu zmelanu kukuruzna mela), a neki mećedu rižu ali žitnu kašu; ta se kaša pojseb kuva – ok su jagli, unda ni treba riže ni žitne kaše, i jagli se pojseb kuvaju, a mesi napojseb, a mesi se zimle od čreva (debeliga), pluć i želuca, a zreže se na drebni, isiple se kaša (ali jagli, kaj već je) v kiriti i mesi se pomeša i krv, krv se kuva – to je

kubasna krv, to se unda začini; rezbeli se masti, a mast se pobere po drebu, još se meša i z rukami zdrecka, a nutar mečedu: dušice, metice i gverci i s tem se kubase nadevaju, a kaj ostane od kubas, to je gudla, samu predi nek je, kuva se, da zakipi.

Planinski kruh

Kukuruzno brašno zamijesilo se uz dodatak soli s vrućom vodom (samo što ne vrije) poslije podne i pokrilo krpom da odstoji do naveče (3-6 sati), da se "prozrači". Za to vrijeme tijesto je izgubilo suvišnu vodu. Navečer se na ognjištu naložila vatra, zagrijala peka (pekva, sač, crepulja) i pripremilo lišće kupusa. Ognjište se očistilo, tijesto se postavilo na listove kupusa, pokrilo pekom, nagnuo žar i peklo se do jutra. Tek ujutro se kruh vadio i lomio vruć. Uz kukuruzni kruh posluživala se *lukovica* (salata od luka: izrezan luk na tanke kriške se osoli, ostavi jedan sat da odstoji, izmiče, ocijedi i začini uljem, octom i paprom).

Lojanica je jelo od umiješanog kukuruznog brašna s dimljenim lojem i zapečeno u namašćenom limu. Jelo se s lukovicom.

Kukuruznim listovima možete zamatati jela od mesa ili tijesta. Nakon kuhanja listove skinite, a jelo će dobiti posebnu aromu.

Kukuruznom krupicom možete panirati ribu, meso ili povrće.

Umjesto krupice možete koristiti zdrobljene kukuruzne pahuljice – corn flakes.

*Izašla vila iz peći,
pustila kose niz pleći.*

O kukuruzu i jelima od njega govore nam i tekstovi napisani prije više od sto godina:

Vlč. Stražimir u listu "Seoski gospodar" br. 5 iz 1878. godine u članku "Kukuruz" piše: *"Kukuruz je jedna između najkorisnijih raslinah, što ih je dragi Bog dao ljudem i živini. Zrno kukuruza daje ne samo ljudem zdravu i vrlo hasnivu hranu, nego i svakoj domaćoj životinji bilo marhi ili živadi. Isto tako imade veliku hranivu vrijednost i kukuruznica, bilo suha ili zelena; navlastito od zelene kuruznice krave obilno doje, ako se njome hrane"*. Nadalje upoznaje nas sa nekoliko sorti kukuruza kao: "posavečka", "podravečka" (koja kasno zori ili ne dozori), preporučuju se tanko zrne sorte "Kralj Filip", "Stražimirovac" i talijanski obični kukuruz "Cinkantin", (hibrida tada nije bilo). Za tlo kaže da kukuruz ljubi "bujno tlo" i da ga je najbolje gnojiti u jesen, moguće i u proljeće, ali postoji opasnost da biljke izgore, ako dođe do suše. *"Tko ikako može, neka pod kukuruz ore tri puta. Tim će se ne samo prištediti mučno i teško nakapanje, nego će kukuruz također lakše niknuti, lakše se obrađivati i obilnije roditi"*. O načinu sjetve kaže: – *"omaške kao pšenicu, samo što se na rijetko baca; – pod motiku, ili na pik, to jest udari se kolcem u zemlju, u duplje se po koje zrno baci i nogom zgrne; – odorava se ili sije pod branu; – sijalom (strojem). Tko malo sije kukuruza ne može ga sijati sijalom"*. Sam župnik kaže da ga on *"sije pod branu, kao i pšenicu, i to s najboljim uspijehom"*. Među kukuruz se tada sijao grah "čepavac" ili "kolenac", "tikvanje", pa i krumpir, a neki su čak sijali dinje i lubenice. Kukuruz valja brižno čuvati, kaže dalje vlč. Stražimir, i na vrijeme obrati *"da bude vazda čist i rost od drača"*. Čim se pojave prve biljke valja kukuruz povlačiti (podražiti), a

posebno *"ako ste površje zemlje oškrljutili"*, što znači da se stvorila pokorica. Prvi put se okopava, kad su biljke visoke tri-četiri palca (palac = 2,4 cm). Drugi put se kopa kad su biljke visoke jednu do jednu i jednu i pol stopu (stopa + 12 palaca ili između 25 do 34 cm). Prije metličanja mora se kukuruz *"lijepo čisto ogrnuti* (osipati zemljom)". Deset godina kasnije Stražimir, nakon čitanje američkih publikacija o kukuruzu, u listu br. 5 1888. god. opovrgava svoje mišljenje o potrebi ogrtanja kukuruza, te kaže: *"Kad se kukuruz ogrće, zemlja se odviše isprekopa, posieče se nježno žilje, te se sa žilja uzima zemlje, da se stabljika ogrne čime biva da se uprav tamo uzme zemlja gdje ju najviše treba. Za suha vremena presječeno žilje nema vlage, a sunčani žar osuši nagrtanu zemlju. Posljedica je tomu da neogrnut kukuruz obilnije rodi od ogrnjenja"*.

Prigorje

Ž g a n c i se delaju i od kukuruzne mele ovak: Pristavi se lonac z vodu, meni ali veći, kak je već treba, k ognu. Kad voda već dobri kipi, unda se šaka po šaka mele sipuje v lonac, kuliku je već treba; tak se kuva jeni pol vure, da se niš ne meša. Kad već dobri var prehit, obrnedu se v loncu a malo se kasneje predrecneju i još malo kipiju, a unda se dobri mešaju, da ženu se pot poleva, ka je meša, pak oko ji je čuda, još bole. Za začin se zeme masla, masti ali slanine, a slaninu su najboli, pak ako još saki žganac ima svoj ocvirak, to se rezbeli (restali) na pomli, vleje se malo vode, žganci se iz lonca izmećedu v zdelu pak se poleju i unda se jedu. (...)

G u d l a je od une krvi, ka izijde, kad se svinče kele; ž nu se pomešadu jagli (debelu zmelanu kukuruzna mela), a neki mećedu rižu ali žitnu kašu; ta se kaša pojseb kuva – ok su jagli, unda ni treba riže ni žitne kaše, i jagli se pojseb

kuvaju, a mesi napojseb, a mesi se zimle od čreva (debeliga), pluč i želuca, a zreže se na drebni, isiple se kaša (ali jagli, kaj več je) v kiriti i mesi se pomeša i krv, krv se kuva – to je kubasna krv, to se unda začini; rezbeli se masti, a mast se pobere po drebu, još se meša i z rukami zdrečka, a nutar mečedu: dušice, metice i gverci i s tem se kubase nadevaju, a kaj ostane od kubas, to je gudla, samu predi nek je, kuva se, da zakipi.

Vu k o l a č e o d k u k u r u z n e mele vrže se luka, peršina, a neke mečedu sira i irejev, a z vodu se mesi, a je ji, ke mesidu i z mlekom.

Posavina

Žene operu, a gospodarica si vrže v kotel kuvat kluča, i srce, i slezenu. Onda si je ona pak još doma pere. Onda bele prevrne na nalice, a črne su na jopak. Onda si oceje jagle kukuruzne i skruži van poseje, i još je spuše na koritce, kak ne nigde ništa vu jnif neg čiste zrne. Onda s tu od jagel melu v korite, i donese si f v rgu toga krop a s kotla i tu melu popari i posoli, onda vrže nuter češna i stuče klinčecov i s tem diši. Onda si donese v lonce te bele devenice (te su široke), a želubec vrže kuvat v kotel (a mi to zoveme: p u c u l i c a), a gospodar je donese v zdele pečejnke i to onda reže po dva prsta široke, i duge, kak je i devenica. Onda zeme (uzme) v ruke gospodarica devenicu i zavalala ju vu te mele, i zeme te komadič mesa, onda još s tem mesem mele, i na kraju devenice počne mese i melu letati; same tak ostavi devenice, kak ne tura toga v devenicu; ne bi ga nigdar tak naturala; neg ona poriva te mese i melu nuter, a devenica se prevraća i tak se sa zrine van. Onda če je je dugše mese od devenice čudaj, onda je odreže, i v drugu vrže, kejti je moči – če hoće – baš same komadičke zmetati, same da je jedini komad, onda je bole i leže (lakše) nadeti. A če je široka devenica,

onda je treba debleše i mese, a de je mali komadić dugši, tu ga natura nuter. A ka sirota zakole pujsceka (svinju) maloga i mladoga, to su slaba, plivka čreva, a vuska: to se tak teške nadeva i sekud se spredere. A de je stara svinče, tu su čreva kakti taški (od njem. Tasche(n) – mala vrećica): ne moči beleh devenic zadovoliti z melu i z mesem.

Onda vrže kuvat jagle. Prve je opere po v dvoje vode. A jagel zasiple po prilike, kakve je svinče. Onda, kad je već zasile, onda je z veliku kuvaču meša, dok bi se prismudili; neg se baš moraju mešati: navek taplu ("tapati" – utapati se, plivati pod vodom). A kluča, kad se kuvaju, ona furt (neprestano) pluju (plivaju). Onda mora gospodar, ili gospodarica narediti reškaste ("režek" – rožić, rašljasto) drve, ko zabode v kluča i vupre je gore v jokvač (kvaka, na lancu nad ognjištem), i tak se podneriju ("podrone se"; "neriti" – roniti). Kad se jagli na pol skuvaju, onda jih ne treba več mešati, neg negda i negda, same kej onda pak ne sme pod nimi goreti s plamnem jogen, neg mora biti same vuglejne, a na strane mora sejene jogen goreti (kejt bi se ves jogen zdošel (došao bi do kraja, tj. ugasnu): same vleči vuglejne, jedne potane ("gasne", "dojde se"), a treba je druge, a otkud ga bu, ako ne bi jogen gorel !). Onda, kad su već jagli kuvani, a če nesu dosta gusti, onda je male z melu zamete. Onda zreže one joporke, ke zrežu žene od črev, i r e-č i c u (to je takve sale, ko da je šlarna peča, same kej ima po sebe klobasice (trag od biča), ko da bi je z bičem zosekel). To onda zocvre i speče v mele, ili začini je i po un rajlek masti vu jne vleje i još je osoli, dok je zasiple. I časa se tak z mastju kuvaju i onda je v korite razleju. Onda jih odgrabe, kejt bole da privržu, neg da bi jim ostale oneh krvaveh. Onda, kad se s kotla zleju, onda idu globati (glodati, strugati od kotla) i deca, i žene, i muži, teri hoče. A dekoje se tele tomu jake veseli, nadevalskem jaglom. I dobri

su. Onda odnesu v zdelice i rođaku, tak vekšomu, susedove dece. A deca su tomu vesele.

Je, te dve počnu nadevati. Jedna nameče jagle v šricu, a druga natiče devenicu na nu cev, onda z onem drvem porine i za čas je gotova. Onda ju ta sveže, pusti špricu, onda ju z ruku osnaži (očisti), kak ne na jne jagel, i vrže ju v korite. I tak se redom, dok je zgotove. A de su mlade obodve i šalne žene, one ne paze, neg se same smeju i noriju (ludoriju) rede. Onda im jocurek (ocvirak, čvarak), ili krv predere devenicu, onda jagli briznu po tere, onda apk ona nu zakrvvari – tobož: da ju ona. Onda si jedna druge redi mustača, jedna zadeba (zavreba) onu, ali ta ne mre te druge: se se znaju namazati s temi krvavemi jagli. Onda z onih devenic, ke se tak sprederu, narediju deveničke. A deca prose deveničkov, onda narede sakomu jednoga. A deca hočeju rajše (radije, rađe) male neg velike.

Onda kad je nadeneju, onda je gospodarica meče kuvat na kipuči krop. Onda zapre (zatvori) kujnu i muči, ništa ne govori. To se zate mora, da se ne bi devenice zrinule, kad bi govorila; i da bi bila vrata odprta, onda bi pucale i bi se zrinule. A oni krvavi jagli, ki ostanaju, veliju babica: "Te jagle spravete v lonec, pak se to prekuva, pak bume jeli gudlu". (...) Negda su se jagmile žene za te; pak si je prilejala vodice i prekiela. To su deca jela na južinu.

One su b e l e, ke se nadevaju z mesem i melu; a ove, ke se nadevaju z jagli i s krvju, to su č r n e. A pri beleh devenicaj je jedna široka: ta se zove p o r i t n a č a. Druge su već se jednake.

Brašno i sočivo. Pri nas je najviše mele kukuruzne. Pred tri, a je i četiri leta već (tekst pisan oko 1890. god.), kak ne rodi ni jačmen, ni šenica, ni rž. A to ne rodi zate, kejti mi sme v jake velike nižine i nas jake davi voda. A sad su počeli pak sejati okol nas, baš retke da što, kejti strn lubi grušnu zemlu,

a ri nas je zemla bole mulna; a je na jedne dve meste i grušne, ali tu je toga male, onda ne čuju ludi za jednoga i dveju čedariti; a da bi imel saki si de posejati, onda bi skupa na blage pazili.

Onda se mi služime najviše s kukuruznu melu. A da je naročiti god (praznik, svetac), onda si kakti k tomu danu kupime mele šenične: k Božiču, K Vuzmu, i k Sesvetam, i g k drugem godom premore si et, šest groši, kej si kupi tri, četiri funte mele. A ki si more zmoči, te si kupi više i drugda, ne same na te svetke. A ti siromaki veliju: "A, sem i ja pod kožu krvava, pojem i ja kakvu gibaničicu (vrsta kolača), ili si bar omesim krpice; bum i ja znala za Božič i za drugi svetek !" A drugi veli: "O, da bi bile i kruva, a ne kojekakveh oblizekov !" "Ti, za volu Božu, am se i ja Bogu molim, i moja deca! Bog je i za siromake muku trpel", A je i to: ki je tak bole premoguč, ima je navek za zafrig, kejti od kukuruzne je hrane kakti šlof (napoj od posija), i čista juva: bi se mama vu jnu podbril. Onda, komu se hoče rezancov i z vrhnem juve, te si i za melu skrbi, kejti je na svetu sake bagre ludi: ov hoče ove, a on one, ki šta; a je jih, ki nema ništa.

Mele se tak, kaka je kukuruza i kakva je voda. Sad z jeseni, da dojde novi kruv (a ki nema kruva još od Božiča, te ne mre čakati, dok bi kukuruza zosehla, – neg da bi ju mogel mleti dok (čim) je mustače imela), onda ti, ki kupuju kruv i jedu s tuđeg najža, ti si беру, još je mlečna kukuruza i najbolša kuvanica. Onda si ju vrže v peč za kruvem: tam ju sprži, sa se ščvrkne (stegne, stisne) i zažmekne (stisne kao u uzao). Kej bi, kad se uprav speče ! Onda se ta ne da mleti: na te (toj) kamen tanca, ko da bi mlel pesek. A i to je slaba mela: mlada kukuruza, a v peči spržena ima duhu po smuđovine. A dekoji pak ne čuju sušiti v peči, neg sušiju na sunce. A to na sunce po male sehne, a treba kruva, onda mora mlet, i to daju male v vrečajinke (vrečice) na melin; kejti bi se ta mela pohabila (pokvarila). A ta je kukuruza sirova, još mlečna, a ta se i gorje mele; mela je bolšoga žmaha (okusa), ali je

jedrna (krupna), kejti , ako mlinar pusti kamen niske, kak bi se dromne mlele, onda se časa mele, ali za čas se naredi pod kamenom kakgod kolač, ki se speče od hrustancov (od tikvajnske koščic), i onda ne curi ciše mela, neg se se za te kolač lovi. A to se lovi za te, kejti je kukuruza sirova, još mlečna, a međ kameni je vruče, a one sirove, i to se mam peče. Neg se mora kamen zdiči, kak to ide frus (krupno) mela, onda se mele pomale. I onda treba paziti, ali i pak ne tak, kak, dok je kamenje stisnene jake.

(...) neg lepa, zdrava kukuruza, čista – to se lepe mele, i to se more somleti, kakgod čovek hoče, dromne i jedrne. A mora se na kukuruzu paziti i snažiti ju, kejti je ludi i žen, ka ne će občinati (na rešeto čistiti, spuhavati) kukuruze, neg mam s koške, de ju trebi, tak ju skučava (sasiple) v vreče, onda preleti s kukuruzu i tulijna (ono što je na kukuruznom klasu ili klipu usađeno zrne) i štuncov (vrh tuline), i mustačov (končiči među zrnjem). Onda se to se skupi i na jokence (otvor kuda curi brašno ispod kamena) opane, onde se spreča i zapre kamen. Onda mora mlinar paziti na te vreče, dok se somele. Peču žene i bazamače s kukuruzne mele: vrže v zdelu mele, i vleje mleka, i potere tere jejce, i to razmuti, i v kastrolu vleje, i prve vu jnu vrže male masti, i to posoli, i vrže je peč. A peču i gibanice, i kuglove, i vajnkuse, i druge kolače, – ka zna kakve; ka ne zna, ta si da druge, ka zna. A dekoja ni ne peče, ka ne zna, veli: "A, kad si po pravu ne znam, kakgod si ne ču ! Ja si skuvam dobroga jela ".

Turopolje

(...) Za ručec pri nas jeju najviše ludi žgance. To je sake gospodarice prve: v jutre za ručec naleje žgajncenak, i skuva žgance. I još k tomu tere jejce potere, kej im je za žganci. A dekoja naredi prežganu juvu. A da je dojiva, onda je za žganci sirutka. To je za ručec već sekud običaj, da se jedu v jutre žganci i još kej k nim, a za jobed hranu, – kakvu bile, ki kej ima, a tak i za večeru.

Krk

(...) Fermentun ne siju nigdar gol. Mej njega posiju pest fažola, posozade pest zela i kugod jamu kunpira. On more bit i gol, ma zač ima biti gol, kada mu kunpir, broski i fažol niš ne pače? Kunpir i zeli ostanu ozdola, a fažol, ako je pračevac, zdvigne se i na fermentun ma mu niš ne naškodi, zarad njih udela fermentun istešo, če ima udelat, ako je leto š njin. ...Fermentun kopaju najmanje dva puta, a kadagod i samol jeden put. Koaju ga vavik z motikun Po pervuč kopaju fermentun, kada je va četrtion peri. Sedaj delaju z motikun teg okolo njega, potkapaju prelog mej njin, stresaju prelogu zemju ze žil i hitaju ga na ral da usehne. Još i rečeju fermentun, to je: skubu ga ça, kuda ga je prišlo ven preveć. Po drugoč kopaju fermentun, kada je visok čoviku do kolena, ozgora kolen, a već puti i do pasa; to biva pod kraj junja pek naprid do pol julija, baš o verhadbi ali o žetvi. Ovo drugo kopani se zove još negernjivani, nagernjivant. Okolo sekoga stabla od fermentuna (ali struka od kunpira) se udela, nagrebe, kupec zemje. Kada je ta kupec udelen, struk je nagernjen. I kada se kopa po drugoč i ontrat se zatira prelog, a fermentun je tribi posopet rečat. Stari judi se tako govorili, a mladi se još toga derže i sedaj, da je tribi fermentun, struk ali stablo, od fermentuna pustit delgo jedno od

drugoga da more mej njih leć jeden vol. Ki tako proroča fermentun, kako su nan stari svetovali, ta još imiva ku-tu glavicu, a ki ga pusti gusta, ta imiva kigod čep, a prave glavice nijedne. Ako nisu vrimenta ali ako se človik zaleni kopat po pervuč, s kopun, ter mu fermentun prepasa, ontrat ga najednuć i kopa i nagerne: da mu sve, če mu gre. Siju ga ako va, va, ako ne, ne. Po njen ni vele ofre, ma je boje nego sternišće pustit celo. Stari judi su govorivali, da se gre po veli fermentun z velimi mažami, a po mali z malimi, i govorili su istinu, zač to i mi provujemo: maloga fermentuna vavik malo urodi. Kopat fermentun i kunpir imaju veći del muški, to je muško delo. (...) Fermentun je zrel od Mihoje naprid i okolo Mihoje. Ki pobira fermentun, stane pol fermentuna, pol stabla, i popada glavicu z rukun za gorinji kraj pek pretisne z rukun glavicu na zdolu, neka njoj se kraj od šćuta, ki se derži za stablo, prekerši. Glavicu hitaju na kup. Ze kupa je daju na mažu i gone doma na živi, ali je kercaju va kola i pejaju na koši ali va zapletenoj ze fermentunišćen četvorici. Kada su pokeršili ves fermentun v jenon mesti, ontrat, ako je vrimenta, posiku fermentunišće (fermentunovu slamu, slamu od fermentuna, slamu), udelaju od nje snopi koti i od sirka i sprave ju na babu koti i sirek. Još ju vežu gori i doli, da ne bi pala, i puste v mesti. Potla, kada njin je lazno do deset, dvajset dan, zirenu fermentunišće na stan i sprave v jaru, v kuću, ali udelaju od njega male babice na stožišći i pomalo ga daju pojist živu, kada je tribi. Pokla su pokeršili, pobrali i prepejali fermentun doma, ontrat ga zihitaju na kup vasrid kuće. Tu ga puste dan dva, da mu omekne peri. Pek ga večer za lezna bile, dokla svega ne obile. Bile fermentun tako, da zemu glavicu v ruki, odsiku njoj šćut, ako je preveć delg, odvernu njoj pera nazad na šćut, ziskubu ž nje vlasi i hite na bandu ali poda se. Kada su njoj osnažili vlasi, ontrat njoj zikidaju ća sve pera, samo njoj ostave dva, tri najviše četiri pera po ton, kako su koj jaki pera. To se zove rep. Sve pera, ke otkinu, hite na jeden kup,

a glavicu hite obijenu na drugi kup. Kada je dosta glavica već nabijeno (obijeno), sede jeden pol obijenih glavica i zeme četiri glavice, dva para glavica, v ruki. Seki par va svoju ruku. Pogladi njin rep i složi ter je lipo sveže na uzal, repi z repi da se ne moru molat; to se zove, da je udelal jeden par od glavica. Potla dela pari se redom, dokla ne posveže sve glavice. Koliko jih on večer obile, toliko jih i povežu. Povezani pari obise odma na pruti pod gredi i puste neka se ondi suše. Kada fermentun rabi, ontrat odviše nikoliko pari, koliko je dosta za on put, i omule z rukami. One glavice, ke su jako mali, ke imaju samol nikoliko zern, ke su ostali jalovi, i one glavice, kin je otpal rep, ke su pali vežujuć, ali kin ni moglo ostat pera za rep, zač je bilo jako njilo, ni se dobro držalo za šćut, za glavicu, one glavice ze zovu omujki. Pokla su pari povezani i obišeni, sprave omujki na kup ali va mažu a jutrodan je dadu sušit na sence. Tako je suše pešest dan, a ontrat je dvije omule pek dadu tri, četire dni redom sušit fermentun, zerna, ke su omulili od omujak, a potli meju i rabe za palentu.

Ki ne će obisit fermentun na pari, ta zeme žuki, pek na nju da po šest do dvanajest pari i sveže kraje od žukve. To je jeden mac. Mace obise pod gredi, ma njin ni tribi pruti nego moraju imit sveki svoj čavel na gredi. I ki ne će omulit omujki, more od njih udelat mace. To dela ovako: Omujki prebere. Ono će je veće i pelnije, kigod omujek je i prava glavica, ono hiti na kup. Zeme čistu, očišćenu žuki i svidrić, sede i prime glavicu v ruki. Ako ima tverd šćut, zverti njoj šćut i vedije va njega žuki pek potegne ven a glavica ostane nadivena na žukvi. Ako ni šćut pravi, ontrat zverti ze svidrićen glavicu blizu šćuta, ondi kadi je najdebja, i nadije ju na žuki. Kada je na žukvi deset do petnajst omujak nadiveno, ontrat njoj kraje sveže i to je jeden mac omujak.

Boje je vezat fermentun na pari nego na mace. Na arih se boje suši i prije nego na macih, Na macih more udelat kjice (skjicat) nasvalito ako su glavice bili mokri. Mace više po

kući pače nego pari. Za mace se zadiva, kada ča čovik nosi po kući na glavi, a naše kuće su basi (po seden do osen nog je od poda do greda).

Kada se fermentun pobira, ne bivaju se glavice do jedna suhi, biva jih i zelenih, presnih, ma ne čudo. Presne glavice se obili koti i suhe, ma jih se ne da sušit, nego dije kako su obijeni, more ji se speć, skuhat i pojist . Ki ne će tako, on je omuli pek kuha friški zerna i ji kuhan friški fermentun. Pokla je fermentun suh pod gredami, more ga se i znet i omulit i spravit v iškrinju, ma to ne dela nijeden, ako mu kuća jako ne dimi, ali ako mu ga miši ne hitaju na tla, ne jidu. Kada na toj priliki moraju fermentun pohitat (zikidat, znet spod gred), pohitaju ga na od ek gaze po njen z nogami i telku ga ze šćapon, da zerna popadaju ze glavičin. Ko zerno se ne da samo z mesta, ono pek omule z rukami. I fermentun imiva plivini, kada ga se tako omuli, za to ga je tribi ostrojit na rešeto prije nego spravit ali poč mlit.

Cres

...Živimo od svega zajedno, a najviše od palente, no ovu moramo kupovati na Rijeci, jer nam doma vrlo malo urodi. (...) Sijanje i sađenje sjemenja obavlja se, kad je čemu doba, štajun. Za farmantun valja zemlju podariti jedan ili dva puta prije sijanja, rema tome, da li je potreba ili nije, i to zato, da farmantunu bude bolji teg. Sijati se počinje koliko je moguće prije Jurjeva. Ako se zemljište ore, onda se sije na brazde, a ako se kopa, baca se sjeme, kao i kod druge robe (žita, op. a.), na pregršti. Među farmantunom sije se i sirak i to šakom. Kad je i jedno i drugo posijano, tada se zemlja kopa ili ore, da se sjeme zgrije. Iza oranja ostaje zemlja grudasta, a grude valja onda motikom ili darljačom razmrvti. Radi li se to darljačom, tada se veli, da se darlja, radi li se motikom ili

čim drugim, veli se, da se majka. Sirak se može sijati i za sebe, ne najobičnije među farmantunom.

Farmantun se neko pet ili šest nedjelja iza sijanja, t. j. kad je prilično potjerao i podrastao, okapa. Radi se to motikama. Najprije se zemlja od farmantuna odgrne i odstrani korov kao zlak, trav i drugo. Nakon dva ili tri tjedna se opet nagrne, tako da se oko svakog grma stvori kupčić, zvan stog. (...)

Farmantun se počinje brati oko Miholja, i to tako, da se uzimaju ili kidaju samo glavice ili panjoki, a slama se poguli ili posiječe. Od nje imamo također nekakve koristi. Onaj, koji sam nema volove ili tovara, prodaje je onome, koji toga ima, ili njome nakrije štalicu ili mošunjicu nad kmetom ili u ograjici za ovce. Onaj pak, koji ima debeloga blaga, sigurno je ne baci. Ima li dosta farmantuna, ima i dosta slame, pa je onda ili strpa pod krov štale ili načini od nje kopu. Glavice ili panjoki nose siromasi doma u vrećama na ramenu ili na tovaru svojem ili posuđenom (jer ih lako iznose), a bogatiji ih strpaju u koš, koji onda volovima doma dovezu. Glavice se nose kući obalčene, s perjem.

Kod kuće se farmantun luži ili beli. Obavlja se to uvečer, kad susjed susjedu dolazi posedit, te pomažu svi, i muški i ženske, i stari i mladi. Pri tom se razgovara, pjeva, pije staro i novo vino – ako ga ima – i zbijaju svakakve šale.

Glavice se luže ili bele tako, da se lišće sve do zrnja odstrani, a ostave samo dva, tri lista, s kojima se onda četiri do pet glavica zajedno sveže i tako načini konjiće, koji se, kad je sav farmantun olužen i obelen, objese kod grede na za to određene kolce, da se suše, a kad ustreba, muli, melje i troši. Lišće, koje se bijeljenjem dobilo, služi za napunjanje slamnica kreveta.

Hoćemo li da farmantun ispod grede trošimo, valja ga muliti. To se radi ovako: Na koljena uzmemo bubanj, a u svaku ruku po jednu glavicu. Ovim dvjema glavicama taremo čvrsto jedno o drugu, a zrna se mule i padaju u bubanj.

(...)

Sada dolazi na red drugi posao. Valja pripremljati obed, ručnju. Radi toga: hajde, melji farmantun za palentu, žito ili jašmik za lazanje ili što drugo; (...) .

Od domaće robe (žita) dobivamo žitnu (pšeničnu) muku, jašminkovu, prosenu, ajdinu, a od farmantuna farmantunsku. Od ove kuhamo palentu, a od one prve pečemo kruh. I farmantun i roba melje se u žarnima, doma, kada treba. ...Za meljenje farmantuna imadu obično jedna, a za drugu robu druga žarna, ali koji nemaju dva žarna, melju i jedno i drugo jednima. Meljući valja paziti, da muka ne izlazi debela, na pol samlita, samo speštana ili stučena, da se samelje samo "na pol žarna". (...) dok se muka od fermentuna melje malo deblja. Muka domaća je uvijek svježa, jer se melje prema potrebi, a ona iz mlina može imati i po godinu dana. (...)

Mlijeko se ili jednostavno pije ili se u nj nadrobi tople ili studene palente ili kruha. To se zove srebro, sreblje se. Jedu to rado i djeca i odrasli, jer je vrlo dobro.

(...) Kad je salata načinjena može se jesti. Jede se obično uz palentu, bilo toplu ili hladnu, ali može se jesti i s kruhom. ...Na salatu pripremljena riba zove se: riba na inbjanko (talijan. pesce all' in bianco = riba na bijelo). Tko ne će da je tako jede ili riba možda još nije za salatu, skuha je na vodi u curici, a onda začini kao i onu. I riba na inbjanko se obično uz toplu ili hladnu palentu, ali i s kruhom, kako tko voli.

Kruha ima više vrsta, (...) Farmantunski kruh, kruh od farmantuna je od samoga farmantuna, no da bude bolji, pomiješa se i nešto cveta ili muke od žita. (...)

Kokošice (zrna od suhog kukuruza) peku se na golim matunima (opekama) ognjišta na sumprahu. To se ne peče radi potrebe, nego se time zabavljaju djeca u jesen ili zimi, dok se uvečer kod ognja grijemo ili razgovaramo. Zovu se to kokošice zato, jer se zrna, kad su pečena, raspuknu te nalikuju na kokošice. (...)

Od farmantunske muke kuha se palenta, skrob i skrobić. Za palentu se farmantun samelje kod kuće ili se kupi muka. Kad se kuha palenta, stavi se u laveč vode i objesi na komaštru, da zakuha. Kad voda zavri, vaspse se šešulom onoliko muke, koliko treba, a da palenta ne bude ni pretvrda ni premeka. Nad brašnom, koje još na vodi pliva, načini se velikim kuharićem križić, baci u palentu šaka soli, a onda počne miješati kuharićem. Dok se zasipa brašno u laveč, visi ovaj na komaštrama iznad plamena, a kad smo zasuli te se palenta ponešto zgusnula, zažarimo žeravicom na ognjištu, pristavimo mali tronog, na nj postavimo laveč i tu miješamo palentu dalje, dok nije posve kuhana. Čini se to zato, jer palenta otvrdne, pa bi je bilo teško miješati na komaštrama, jer se ta za miješanja – a s njima i laveč s palentom – previše ljuljaju, dok na trinogu počiva laveč mirno, kakogod hoćemo. Ovaj trinog je nešto drugačiji od velikoga. Ozgo nije okrugao, nego trouglat, a na svakom uglu ima jednu nogu, koje su sve kratke; repa nema, za koji bismo ga primili, nego se u tu svrhu poslužimo ognjišnim kliještima. Kuyhana se palenta vadi u zdjelu ili na tanjur kuharicom, na komade. Tko hoće po gorinjsku, taj samo prevrne palentu sa svim lavečom na dasku.

Škrob se kuha kao i palenta, samo je mnogo mekši, i ne kuha se na vodi, nego obično na juhi, što se dobije, kad se kuhaju syježe ovčje noge ili glava.

Škrobić je kao škrob. Razlika je samo ta, da se u škrobić kad je već kuhan i u zdjelici, ulije dobroga vina. To se radi za bolesnike i stare ljude, jer krjepi.

Palenta se ne jede nikada sama, nego uvijek s čim drugim, kao sa sirom, mesom na zvacet ili na lešo kuhanim, sa salatam, s jajima, broskvama, zeljem, brudetom, friganom ribom i t. d.

Istra

Palenta i ikra

To je barem jednostavno! Ne, nije. Dobru palentu treba treba kuhati s osobitom pažnjom. Bolja je od domaćeg, tek samljevenog kukuruza, koji se prosije, a "mekinje" stave u vodu. Žutu ikru pusti, da potone, dok ćeš pljevu šupljačom odstraniti. Na to uzlij vodu, a ikru kuhaj na sljedeći način: Na dno suhog lonca stavi žlicu-dvije ulja, naliij potrebnu količinu vode i osoli. Kad uzavre, uspi ikru, koju sveudilj miješaj, da ne nastanu grumeni. Nakon četvrt sata uspi šaku po šaku prosijanog brašna (kukuruznog, eh!), ali oprezno, da se ne zgusne. Žlicu ne ispuštaj iz ruke, dok palenta nije kuhana. Žaštiti lice, da brašno ne prsne. Serviraj kao rižoto, a polij brodetom ili bakalarom, zečetinom ili tingolom (meso na paprikaš).

Poljica

Pura obično je od samoga kukuruzova brašna, ne miša se brklon, nego se samo u sredini probode, osoli se i drži puno na ognju, da se dobro skuva. Skine se s ognja, ocidi se ona čorba i miša se dobro, niki na vatri (kažu da je bola), a niki i brez vatre. Vadi se tada velikon kašikon u čanke (zdilice) i svaki začina, kako more: salon, maslon, a niki pustu o'ladit pa mlikon. Zimi se kuva pura po svin Policin, dobra 'rana i ugrijane osobito za dicu i stariju čelad, koji ne trgaju život velikin trudon. (...) Pura se vari od kukuruzova brašna, a u prošle zemane običavala se i od prosena. Vari se u zemlenom sudu, niki počeli i bronzinu. Najslade je odma' iz lopiže. Vala uzavriti vode, u koju se uspe kukuruzovo brašno, u'vati se sud i malo zacula, neka se brašno oblije, na vrvu mišajon učini se rupica, u koju se uspe so. Vari se u

komadu brez da se miša, samo kadikad mišajon u sridu nega pušća se voda, a to probode se do sride, ali ne taknuti se u dno, jer bi zagorila. Kad je pura gotova, zamiša se dobro mišajon ili nad batron ili na tlevu i kašikon se izvadi u zdilu. Za nu je najlipša začina maslo, a dobra je i slanina i ule. Kažu:

'di je pura – ne će bura

(...) Kukuruz sije se odma' po Jurjevon. Za n vala prije podorat, podmetnut ili podvalit. Podmeće se nedilak dana prije sijana, a sada najviše otputa (odma') se podmeće ili podore, na podmetnuto posije, pa se zaore i zabrana. Niki uzoru po dva puta, da bude u redu oračina, da bude zemla pulija i lagla za kopane. Ko će baš luski uzorat, da ne ostanu između brazda cili prazi (ligne) zemle, podorano se miša nasukriž, a to ako se je podmećalo od istok k zapadu, miša se oruči od juga k siveru. Kad se podmeće, mora se orat plice, a zato se namisti i složi ralo. Ako je čudo složeno, reče se, da je meoko (plitko); za mišane vala ralo rastvorit, da bude dobro po'vatno, ako puno skače na visoko, jer čudo uzdignuto, kaže se da je na'rtilo. Kukuruz se okopaje, kad se lipo zazeleni i odigne od zemle, a to je obično, kad mu bude pet nedila. Okopaje se motikon, siče se guščav i razređuje, kako će se moć zgodnije ogrcat. Dvi nedile poza okopavanu (tamo prid sv. Antu) kukuruz se zgrće, 'oće se dobre motike, da se lako nacrpuju stogovi. (...)

Kukuruz se peruša ponajviše obnoć, skupi se ka' na kakvo silo više mlađarije, u pivanu i šemluku radi se lagle i veselije. Operušan kukuruz mlati se s ciovin, ili kako kažu u Docu jokačin, to će reć kočičin (sorican ili šćapin). Omelci ili toturine pribiru se i ma'nu, ako na niman ima zrna, pa se nosu na lisu, da se po zimi š niman bole upali praška. Omlaćen kukuruz šuši se više dana na guvnu, sve doklen počme dobro prskati po zubin i kada mu se klica ošuši

*(ščvrkne). Dode li kiša, vala š nin bižat na lisu ili ga razastrit po odu natanko, ako nije dobro suv.
(...) mlađarija iseče po jedan kukuruz, ide na rađu i zoble.*

U naše specijalitete možemo ubrojiti i korištenje **mladog kukuruza** kao povrća – kuhanog ili pečenog, koji se koristi na različite načine od kasnog ljeta do kasne jeseni. Zahvaljujući hladnjaku – zamrzavanju, možemo ga koristiti i zimi ili u proljeće. Kod korištenja mladog kukuruza važno je odabrati pravu kombinaciju u kojima zrna kuhanog kukuruza pristaju uz ostale namirnice. U pučkim čorbama i hladnim salatama s majonezom, on često može doći i namjesto svježeg, zelenog graška, a kuhan i pomiješan s rastopljenim maslacem bit će ukusan prilog jelima od mesa, jaja i sl. Gurmane će oduševiti i kao prilog uz meso sa žara kao i uz naglo pečena mesa, pogotovo uz pikantan umak. Svinjski kotleti sa žara, mladi kuhani kukuruz i cijeli pečeni krumpir u pepelu s komadićime maslaca – prava je delicija.

Najuobičajenije jelo, klipovi mladoga kukuruza kuhani u slanoj vodi, posluženi u klipu ili samo oruljena zrna staro je jelo naših sela. Kuhate li ga u neslanoj vodi s dodatkom malo mlijeka, a oruljena zrna posolite poslije i začinite maslacem – dobit ćete nešto novo i ukusno. Stari način pečenja očišćenog klipa od peteljki, listova i vlasi, na žaru, obogatite na taj nači da ga posolite, namažete maslacem i tek tada pečete.

Kukuruzne klipove moramo koristiti odmah čim ih otkinemo, jer već nakon jednog dana stajanja djelomično gube aromu i postaju brašnasti. Najbolje ih je ostaviti zamotane u listove u mokru krpu i čuvati u hladnjaku dva ili tri dana. Najbolje ih je čuvati zamrznute. Zamotani u plastičnu foliju i spremljeni u zamrzivaču mogu stajati godinu dana.

Za sve načine pripremanja mladog kukuruza mora se paziti da kukuruz bude zaista mlad. To ćete lako ustanoviti: zrno mladog kukuruza, na pritisak, ispušta mliječni sok. Najukusniji tip kukuruza je onaj posebno selekcioniran **kukuruz šećerac**.

Kukuruz šećerac

Ima veliku hranjivu vrijednost, a jednostavno se priprema. Može biti ukusno predjelo, juha, glavno jelo, prilog, salata i zaslada (desert). Smrznuti šećerac valja kuhati u što manje vode pet minuta, a vodu zašećerite. Na ovaj način se stvara tzv. zasićeni rastvor vode i ne gube se hranjive tvari kukuruza šećerca. Ne solite vodu kad kuhate kukuruz, jer će zrna postati kruta.

Kokice – popcorn

Od posebne vrste kukuruza peče se **popcorn**. U dublju posudu stavite nešto masnoće (najbolji je maslac), uspite zrnje i pecite u pećnici dok se ne stvore "kokice". Od kokica možete prirediti različita jela.

Da su kokice naša stara tradicija, kao uostalom i mnoga druga jela popularna u svijetu a kod nas pripravljana mnogo prije, govori nam i ovaj podatak iz Baranje:

salašari – mladež sa salaša odlazila je u nedelju na poslije-podneva *kola*, rijetko na *skupštine*, a u korizmeno doba, kad je bila zabranjena zabava s glazbom priređivali su se skupovi *na kokice* ili *na loptanje* (u oba slučaja ponuđene su *kokice* – pečeno kukuruzno zrnje; obično se priređivalo u korizmeno doba nedeljom poslije podne). Da bi se održala prela, muškarci su zakupili privatnu kuću koja je zamjenji-

vala krčmu, u kojoj se obično na drugi dan većih blagdana priređivala igranka.

Whisky

Galska riječ **Uisge beatha** ili **usquebaugh**, latinski **Aquavit** (**aqua vitae**), francuski **eau-de-vie**, tj. **voda života**, su riječi koje nam ukazuju da se radi o žestokom alkoholnom piću, među koje spada i Whisk(e)y. Pijući ga samog (pure) uz čašu hladne vode ili s kockicama leda (Whisky on the rocks) ili sa soda-vodom, mnogi ne znaju da se u njegovoj proizvodnji osim: raži, ječma, pšenice, krumpira, repe, koristi i **kukuruz**.

Poznati irski whisky (Irish whisky) bez okusa na dim, proizvodi se od kukuruznog slada; kanadski whisky (Canadian whisky) od raženog i kukuruznog slada; američki whisky (American whisky) sadržava najmanje 51 posto kukuruznog destilata, najbolji predstavnik je Bourbon iz države Kentucky (proizvodi se od 1789.g.) sadržava 52 posto kukuruznog destilata.

Jednom riječju, kukuruz nam je pratilac a da toga nismo ni svjesni, od pića za otvaranje teka i raznih jela od juhe do slatkog.

JELA

*Ljeti po tri para ruha navlači,
zimi se do gola svlači.*

Palenta

Palenta se može pripremiti na više načina, a najvažnije je da instant palenta ili kukuruzno brašno ne bude staro i da je miješate što duže, naročito pri kraju.

Najjednostavniji način kuhanja je: zavrite 7,5 dl vode, posolite je i stavite 50 dag kukuruzne krupice. Kad dobro proključa, dodajte žlicu ulja. Stalno i čvrsto miješajte oko 20-30 minuta i kad se masa više ne hvata za kuhaču i posudu istresite je na poslužavnik ili drugu posudu.

Vinogradarsko cvrće (kajgana)

Sastav: 8 jaja, 1 l mlijeka, 0,5 dl vode na svako jaje, 1-1,5 žlica kukuruzne krupice na svako jaje, 2-3 žličice soli, 20 dag masti ili 20 dag domaće dimljene slanine, 1 dl ulja, 0,5 dl voćnog octa, 0,5-1 kg radiča ili domaće salate, domaći kruh

Ovo jelo pripremalo se rano ujutro s izlaskom sunca za radnike u vinogradu (goricama); jelo je za najviše šest osoba.

Priređuje se u pećnici ili u kotliću na ognjištu. Razbijte jaja i miješajte dok ne dobijete ujednačenu smjesu, dodajte mlijeko i vodu, dodajte kukuruznu krupicu i sol neprekidno miješajući. Dobro izmiješanu smjesu polako istresite u posudu u kojoj je otopljena svinjska mast ili prepečena tanko izrezana slanina. Tijekom pečenja stalno miješajte desetak minuta da se ne bi prihvatilo za dno. Cvrće mora biti kašasto, mazivo i

ugodna mirisa. Jede se uz salatu i domaći kruh na koji se maže.

Kukuruzne pogačice

Sastojci za deset osoba: 0,9 l vode, 25 dag kukuruzne krupice, 2 jaja, sol, 20 dag sira;

tijesto za umakanje pogačica: 2 dl piva, 2 jaja, 10 dag brašna

U vrućoj slanoj vodi skuhajte krupicu (kuhajte 2 minute), uklonite sa štednjaka, još u vruće dodajte jaja i dobro promiješajte. Polovicu smjese stavite u ovalnu posudu (debljine 1 cm), pospite sirom, na to dodajte ostatak smjese, izravnajte i ohladite. Okruglim oblikom (kao za krafne) izrežite pogačice, namočite u pripremljeno tijesto (kao za palačinke, malo gušće, umjesto mlijeka je pivo) i pecite u vrućem ulju 6 minuta. Poslužite uz glavno jelo.

Pržena palenta

Sastav: 5 dl vode, 2 žlice ulja, 1 šalica kukuruzne krupice, 2 jaja, brašno i mrvice po potrebi, sol, 1 žlica ribanog ovčjeg sira

Vodi dodajte sol i ulje. Kad zavri, istresite kukuruznu krupicu i miješajte da nastane palenta. Kuhanu palentu istresite u lim, malo je stisnite i izravnajte. Kad se ohladi izrežite na kriške. Istucite jaja i u njih umiješajte ribani ovčji sir. Kriške palente uvaljajte u brašno, jaja i mrvice. Ispržite ih na vrućem ulju.

Šen*

Sastav: 3/4 kg kukuruzne krupice, malo soli i 1/2 litre kiselog vrhnja

Od kukuruzne krupice skuhajte dosta čvrste žgance. Prije kuhanja valja žgance odnosno brašno posoliti. Kuhane žgance izvadite žlicom kao žličnjake, stavite ih u zdjelu i polijte zgrijanim vrhnjem.

*šen: dobro raspoložen, nasmijan, živahan

Pura s kajmakom i tvrdim sirom

Sastav: 1 paket kukuruzne krupice, sol, malo ulja ili maslaca, 20 dag tvrdog sira, 15 dag zrelog kajmaka

Puru pripremite prema uputi, kad je gotova stavite je na veći zagrijani tanjur. Rastopite kajmak, dodajte mu ribani sir, dobro izmiješajte i prelijte preko pure. Poslužite kao predjelo uz sirovo povrće: rajčicu, luk, rotkvicu, ili kao večeru uz zelenu ili miješanu i sličnu salatu.

Prelivena palenta

Sastav: pola kutije kukuruzne krupice, 3 žlice maslaca, 3 žlice mrvica, čaša ovčjeg kiselog mlijeka

Palentu pripremite prema uputi na kutiji, stavite u posudu za posluživanje, pospite mrvicama poprženim na maslacu i prelijte ovčjim kiselim mlijekom. Poslužite odmah.

Palenta s mrvicama

Sastav: pola kutije kukuruzne krupice, 4 žlice otopljenog maslaca, 4 žlice mrvica, čaša kiselog vrhnja

Skuhajte palentu po uputama na kutiji. Na zagrijanom maslacu popržite mrvice do rumene boje. U zdjelu stavite red vruće palente, red poprženih mrvica, a na kraju sve prelijte vrhnjem. Odmah poslužite.

Zapečeni žganci

Sastav: ostatke žganaca, 10 dag suhe slanine, 2 dl vrhnja

Sasvim otvrdnule žgance narežite na ploškice. Slaninu narežite na kockice i ispržite je. Masnoćom namastite vatrostalnu posudu, poslažite ploškice žganaca, po njima pospite slaninu, zalijte vrhnjem i zapecite u pećnici. Odmah poslužite.

Pura s gljivama

Sastav: 45 dag instant kukuruznog brašna ili kukuruzne krupice, 4 dag maslaca, 20 dag svježih gljiva, lišće peršina;
za bešamel umak: 4 dag maslaca, 2 žlice brašna, 0,5 l mlijeka, 2 žlice ribanog tvrdog sira, sol

Palentu pripremite prema uputi, ostavite da se ohladi i izrežite na tanje i šire rezance. Na maslacu propirajte gljive izrezane na tanke listiće, posolite, popaprite i dodajte nasjeckani peršin.

Umak: maslac zagrijte, dodajte brašno, popržite ga (pazite da ne porumeni), dolijte malo hladne vode, prokuhajte, i dolijevajte pomalo mlijeko. Kuhajte na slabijoj temperaturi oko 10 minuta. Posolite, dodajte žlicu ribanog tvrdog sira i pirjane gljive.

U vatrostalnoj posudi rastopite malo maslaca, stavite red palente, prelijte umakom i ponovite dok sve namirnice ne potrošite. Zadnji red mora biti bešamel umak. Pospite preostalim sirom, dodajte kockice maslaca i zapecite u zagrijanoj pećnici na 200°C oko 20-30 minuta.

Palenta sa sirom

Sastav: 2 dl kukuruzne krupice, žličica soli, 3 žlice mrvica, 2 šalice ribanog ovčjeg sira, 6 žlica maslaca

Pristavite 0,5 l slane vode. Kad provri, pomalo umiješajte krupicu i, miješajući, kuhajte na umjerenoj vatri da dobijete gustu smjesu. Namastite lim ili vatrostalnu posudu, pospite mrvicama. Ulijte 1/4 količine palente, pospite s 1/4 količine sira i po njemu rasporedite 1/4 količine maslaca izrezanog na listiće. Zapecite u pećnici da postane zlatnožuta.

Palenta sa slaninom

Sastav: pola kutije kukuruzne krupice, 15 dag kajmaka, 10 dag dimljene mesnate slanine

Palentu pripremite prema uputi na kutiji, umiješajte kajmak i uklonite sa štednjaka. Stavite u posudu za posluživanje, prelijte kockicama popržene slanine i odmah poslužite.

Kukuruzne loptice

Sastav za 10 osoba: 80 dag kukuruznog brašna, 20 dag raženog brašna, 50 dag čvaraka, 3 dl mlijeka, sol

Svježe čvarke izmiješajte s kukuruznim brašnom, dodajte mlijeko i sol, umijesite glatko tijesto i od njega napravite loptice. Stavite ih u namašćeni lim i ispecite u pećnici.

Palenta s pirjanom kupusom i slaninom

Sastav: 30 dag kukuruzne krupice, 7,5 dl vode, 2 žlice ulja, sol, 15 dag tvrdog sira, papar, 2 žlice ostatka od pirjanog kupusa i slanine

Zagrijte vodu, dodajte sol, ulje, pirjani kupus i slaninu, ribani sir i papar. Kad voda proključa maknite sa štednjaka i dodajte brašno. Ponovo vratite na štednjak i kuhajte na umjerenoj vatri oko 5 minuta. Poslužite izrezano na veće komade uz salatu od kupusa.

Nabujak od kukuruzne krupice

Sastav: 5 dag maslaca, 4 dag brašna, 3 dl mlijeka, 1/2 omota kukuruzne krupice, 3/4 l mlijeka, 5 jaja, 13 dag ribanog sira, malo ribanog muškarnog oraščića, masnoća za kalup

Zagrijte maslac, umiješajte brašno i pržite na umjerenoj temperaturi pazeći da ne potamni. Zalijte mlijekom, miješajući dalje kuhajte da dobijete gusti umak bešamel. Posolite, popaprite i dodajte oraščić. Posebno skuhaite palentu u posoljenom mlijeku. Pomiješajte umak s palentom, maknite posudu sa štednjaka te umiješajte žumanca, jedan po jedan. Dotjerajte okus. Na kraju pažljivo umiješajte snijeg od bjelana. Namastite kalup, ulijte smjesu i stavite je u zagrijanu pećnicu. Pecite 35-40 minuta na umjerenoj temperaturi. Poslužite odmah.

Podmetaš

Ovo jelo omiljeno je zimi i u rano proljeće u Gorskom kotaru. Tada se pripremaju veće količine sarme, pa kad se sarme, komadi dimljenog mesa i ostalo pojede, u dnu lonca ostane dosta narezanog kupusa, komadići mesa, raspadnutog nadjeva, što je popadalo iz sarmi i drugoga. U to se doda vode da se dobije rijetka juha.

Sastav: otprilike 65 dag ostataka sarme, 25 dag kukuruzne krupice (griza)

Pristavite 0,5 l vode i kad provre pomalo umiješajte kukuruznu krupicu. Stalno miješajte i kuhajte 15 minuta da dobijete jelo nalik na dosta rijetke žgance. Po želji još začinite, neki vole dodati ljute mljevene crvene paprike.

Palenta s mljevenim mesom i umakom

Sastav: 6 odrezaka hladne, tvrde palente, 3-4 odreska punomasnog sira, 40 dag *mljevenog mesa s umakom*, 3 žlice ribanog ovčjeg sira, 4 dag maslaca

Mljeveno meso s umakom: meso ispržite na poprženom luku, pirjajte sa željenim začinskim biljem, rajčicama i češnjakom.

Dobro maslacem namastite zemljanu posudu, dno pokrijte komadima palente. Po njoj rasporedite sir narezan na listiće i sve prekrijte mljevenim mesom i umakom. Pokrijte komadima palente i stavljajte slojeve kao što je opisano. Na vrhu neka bude palenta pokrivena umakom. Pospite ribanim ovčjim sirom i maslacem narezanim na listiće. Stavite u zagrijanu pećnicu na 200°C i zapecite 20 minuta.

Koh od palente s mesom

Sastav: 1 kutija kukuruzne krupice, 30 dag miješanog mljevenog mesa, 8 dag luka, 2 režnja češnjaka, 4 dag ulja, 2 žlice ukuhane rajčice, 2 dl vruće tekućine u kojoj ste prokuhali mesnu kocka za juhu, 1 korijen peršina, 1 korijen pastrnjaka, list lovora, sol, papar, malo ljute crvene mljevene paprike, 8 dag ribanog ovčjeg sira, 4 dag maslaca

Palentu pripremite prema uputi. Za nadjev posebno ugrijte ulje, dodajte nasjeckan luk i češnjak, te naribano korjenasto povrće i ispirajte. Dodajte meso, malo popirjajte pa dodajte

rajčicu, lovorov list, nasjeckani peršinov list, sol i papar. Sve zajedno propirajte. U vatrostalnu posudu na dno stavite malo ulja, povrh toga rasporedite sloj palente, palentu pospite nadjevom i postupak ponovite, dok se ne utroši sav materijal. Završite palentom i pospite je ribanim sirom i tankim listićima maslaca. Stavite u zagrijanu pećnicu na 180°C i pecite 20 minuta. Ponudite sa salatom.

Pileća prsa s palentom

Sastav: 3 para pilećih prsa, 12 dag maslaca, 3 kranjske kobasice, 5 žlica brašna, 1 jaje, 4 žlice ribanog ovčjeg sira, sol, papar, 1 kutija kukuruzne krupice

Palentu pripremite dan ranije prema uputama, i kad se ohladi izrežite je na komade širine 1 cm. U tavi zagrijte jednu trećinu količine maslaca i na njemu s obje strane ispržite komade palente uvaljane u brašno. Ostavite ih na toplom mjestu. U drugoj posudi zagrijte preostali maslac, i pržite kobasice izrezane na tri dijela da porumene. Izvadite ih, i u istu masnoću stavite odeske od pilećih prsa koje ste prije posolili, popapрили, uvaljali u brašno i umućena jaja s ovčji sirom. Ispržite ih s obje strane, i stavite ih u posudu preko pržene palente i odozgo poredanih kobasica. U masnoću od prženja dodajte malo maslaca, rastopite ga i prelijte preko piletine.

Savici sa žgancima

Sastav: 80 dag kukuruzne krupice, 8 dag maslaca, sol, 50 dag telećih odrezaka, 8 dag sirove šunke ili pršuta, režanj češnjaka, 5 dag staroga kruha (meki dio), mlijeko, žumance, naribane limunove korice, sol, 1/2 žlice ribanog ovčjeg sira, papar, nasjeckani peršinov list, malo muškarnog orašćića, maslac, brašno, juha

Namočite i iscijedite kruh, umiješajte samljeveni pršut i češnjak, peršin, naribanu limunovu koricu, sir, papar,

muškatni oraščić i žumance. Načinjenom smjesom namažite odreske, savijte ih i učvrstite čačkalicama. Uvaljajte u brašno, popržite, zalijte uljem i ispirajte. Skuhajte žgance, umiješajte u njih maslac, pa na njih složite zgotovljene savitke.

Pljeskavice od palente

Sastav: šalica tvrdo kuhane palente (može i ostatak od pret-hodno skuhane), 10 dag ementalera, 1 jaje, 5 dag suhe vratine ili dimljene slanine, sol, ulje za prženje

Palentu izmiješajte s ribanim sirom, kockicama suhe vratine (ili dimljene slanine), jajem i napravite pljeskavice. Pržite ih na vrućem ulju i odmah poslužite.

Kenke – pogačice od kukuruza

Sastav: 4 šalice kukuruzne krupice, 4 šalice kipuće vode, 2 žlice jogurta, 2 žlice soli, 2 šalice kipuće vode

Umiješajte 2 šalice kipuće vode u krupicu, stalno miješajući, da se ne stvore grudice. Kad se smjesa smlači, dodajte jogurt. Pokrijte vlažnom krpom i ostavite da odstoji preko noći. Drugi dan dodajte sol i 2 šalice kipuće vode stalno miješajući. Žlicom izvadite smjesu i stavite je na alu-foliju izrezanu na kvadratiće, učvrstite krajeve tako da dobijete pravokutni oblik i kuhajte na pari dva sata. Ohladite, izvadite i poslužite toplo ili hladno.

Kukuruzne okruglice

Sastav: 50 dag svježeg kravljeg sira, 2 jaja, 10 žlica kukuruzne krupice, sol, prstohvat muškarnog oraščića

Sastojke dobro izmiješajte. Tijesto ostavite da miruje pola sata i zatim ga još jednom premijesite. Vrelu vodu posolite. Mokrim rukama oblikujte okruglice i kuhajte na niskoj temperaturi 15 minuta. Začinite čvarcima. Kukuruzne okruglice poslužite kao prilog uz gulaš, kupus, sekelji gulaš i pikantne umake.

Prigorske okruglice

Sastav: 3 dag kvasca, 1-2 dl mlijeka, malo šećera, 3 žlica svježeg kravljeg sira, 50 dag kukuruznog brašna, sol

Kvasac namrvite u mlako mlijeko, dodajte posve malo šećera, i stavite na toplo da uzađe. Svježi kravljji sir protisnite kroz sito i dodajte uzašlom kvascu. Okus sira gotovo da se neće osjetiti, ali će zahvaljujući tom dodatku okruglice biti mekane. Dobro izmiješajte sir s kvascem, kukuruznim brašnom i solju, te oblikujte okruglice. Okruglice poslažite na pobrašnjenu dasku i pokrijte zagrijanom kuhinjskom krpom. Nakon što odstoje pola sata, kuhajte ih u kipućoj slanoj vodi, ali ne više od pet minuta jer bi se stvrdnule. Želite li ih poslužiti kao samostalno jelo, a ne kao prilog, prelijte ih poprženom dimljenom slaninom narezanom na kockice.

Palenta u crijevu

Sastav: 1 kg kukuruzne krupice, slana voda, 3 žlice sitno isjeckane suhe slanine, 30 dag suhe slanine narezane na kockice, 2 srednje velika luka izrezana na rezance

Kukuruznu krupicu skuhaite u slanoj vodi i napravite palentu. Kad je kuhana, malo je ohladite. Na isjeckanoj

slanini popržite luk, dodajte slaninu izrezanu na kockice i pirjajte dok luk ne posmeđi. Primiješajte palentu i nadjenite u debelo svinjsko crijevo. Nekada su se više koristila ovčja crijeva, a "kobasica" od palente imala je i specifičan okus. Crijeva ne smiju biti ispunjena do kraja, jer će se palenta još kuhati. Kobasice zatvorite štapićem i kuhajte u vodi koja ne smije vreti.

Poslužuju se pečene na masti ili maslacu uz pirjani kiseli kupus.

Kaša od kukuruznog brašna s voćem

Sastav: 14 dag kukuruzne krupice, 1 l mlijeka, 7 dag šećera, 2 jaja, 50 dag svježeg voća, malo ruma

Brašno razmutite u malo hladnog mlijeka. Preostalo mlijeko zagrijte, kad uzavri ukuhajte brašno, kuhajte oko 5 minuta. Kašu malo ohladite. Žumanca i šećer pjenasto umutite, dodajte u malo ohlađenu kašu. Voće operite, polako umiješajte u pripremljenu kašu i stavite na hladno mjesto. Prije posluživanja ukasite s malo tučenog vrhnja i kriškama voća.

Šmudling

Sastav za 10 osoba: 50 dag kukuruzne krupice, 1 l mlijeka, 5 g sode bikarbone, sol, 8 dag šećera, 2 dag masti

U kukuruznu krupicu umiješajte sodu bikarbonu i sol, dolijte mlijeko da dobijete rjeđe tijesto. Ostavite da malo odstoji, izlijte u malo namazni lim i pecite dok ne porumeni. Pečeno pospite šećerom. Jede se žlicom.

Kajsije na slavonski način

Sastav: 6-8 kajsija (marelica), 15 dag kukuruzne krupice, 3/4 l mlijeka, 8 žlica šećera u prahu, 2 paketića vanilin-šećera, 2-3 domaća keksa (tvrda), 1 žlica višnjevače

Otopite 4 žlice šećera i 1 paketić vanilin-šećera u 4 čaše vode i u tome skuhajte oprane, raspolovljene i očišćene kajsije. U kipuće mlijeko stavite 3 žlice šećera, preostali vanilin-šećer i pomalo uspite krupicu, neprekidno miješajući. Kuhajte 10 minuta miješajući. Uspite polovicu krupice u kalup za tortu, poslažite ocijeđene kajsije, pokrijte preostalom krupicom. Pospite usitnjenim keksima i preostalim šećerom. Ispécite u pećnici. U međuvremenu kuhajte sirup u kome su se kuhale kajsije s višnjevačom da dobijete tekućinu nalik na rjeđi med. Time prelijte kolač, poslužite rashlađen.

KUKURUZNO BRAŠNO

Juha od kukuruznog brašna

Sastav: 1 žlica masti, 1/2 l kukuruznog brašna, luk, 1 jaje

Umijesite jaje u kukuruzno brašno s jednom ili dvije žlice vode. Polovicu mase ukuhajte u 2,5 l slane, vrele vode. Posebno u posudi zagrijte mast i na njoj popržite sitno nasjeckani luk, kad porumeni, dodajte drugi dio kukuruznog brašna-tijesta. Dobro popržite i dodajte juhi. Neka još jednom sve provrije i poslužite.

"Bela juha"

Sastav: 2 žlice domaće svinjske masti, 3 žlice finog kukuruznog brašna, 1 režanj češnjaka, sasvim malo peršina, 1 žličica mljevene crvene paprike, sol, 3 dl vrhnja

Zagrijte mast, dodajte brašno i pržite na umjerenoj vatri da dobije svijetložutu boju. Dodajte papriku i sasvim malo nasjeckanog češnjaka, promiješajte i odmah zalijte litrom vode. Posolite i kuhajte 20 minuta. Dodajte nasjeckani peršin i vrhnje.

Prežgana juha s kukuruznom pogačom

Sastav: 4 žlice masti, 5 žlica kukuruznog brašna, češnjak, 1,5 l kipuće vode

Na zagrijanu mast stavite brašno i kad dobije svijetložutu boju stavite češnjak, i podlijte polagano kipućom vodom. Kuhajte 30 minuta da brašno omekša. Juha se obično jela za zajuttrak. Često su u nju zakuhali i razmućena jaja (za navedeni sastav – 3 jaja). Po želji se zakiselila octom i posula nasjeckanim peršinom.

Uz juhu se jede **kukuruzna pogača** pripremljena na sljedeći način:

1 kg finog brašna "pofurite" vrelom vodom, kad se ohladi stavite sol i zamijesite okruglu pogaču. Ispecite je na ploči štednjaka ili u "roru".

Kisela juha od kukuruznog brašna

Sastav: 20 dag kukuruznog brašna, kosana mast, mljevena crvena paprika, luk, sol, ocat

Na kosanu mast dodajte kukuruzno brašno i miješajte dok ne porumeni, dodajte crvene paprike i zalijte kipućom vodom. Začinite solju te dodajte cijeli luk. Kad juha provri dodajte malo octa.

Juha od krumpira, mrkve i kukuruznog brašna

Sastav: 20 dag krumpira, 15 dag mrkve, 3-4 žlice kukuruznog brašna, žlicu masti, malo crvenog luka, 1 režanj češnjaka, sol, octa po želji

Krumpir i mrkvu izrežite na kockice i skuhajte u slanoj vodi. Kukuruzno brašno razmutite s malo vode i ukuhajte u juhu. Posebno na masti propržite crveni luk i bijeli luk, dodajte juhi i po želji zaocite.

Kukuruzna juha sa slaninom

Sastav: 50 dag krumpira, 1,5 l hladne vode, 5 žlica kukuruznog brašna, sol, 10 dag slanine, 2 dl kiselog mlijeka

Krumpir oguljen i izrezan na male kockice pristavite u hladnu vodu, i kuhajte da postane mekan. Krumpiru možete dodati kožicu slanine. Pred kraj kuhanja dodajte u juhu popržene kockice slanine zajedno s masnoćom. Kukuruzno brašno dobro razmutite s kiselim vrhnjem, dodajte juhi, posolite, dobro promiješajte i kuhajte još pola sata.

Okruglice od kukuruznog brašna za juhu

Sastav: 3 dl vode, 10 dag kukuruznog brašna, glavica luka, 2 jaja

U vrelu vodu dodajte, miješajući, kukuruzno brašno, pazite da se ne stvore grudice. Luk iskošite i popržite. Pjenasto razmutite jaja i s jajima umiješajte u palentu. Malom žlicom odvajajte komadiće i zakuhajte u gotovoj juhi.

Predjelo od palente i kobasica

Napravite meku palentu od kukuruznog brašna, stavite je na dasku, raširite na prst debljine i izrežite na jajolike komadiće. Kobasice skuhaite, skinite im kožu, izrežite na komadiće i umiješajte u umak od rajčice. Palentu (jajolike komadiće) stavite u vatrostalnu posudu, svaki red pospite ribanim ovčjim sirom, kobasicama i umakom od rajčice. Mjestimično stavite komadiće maslaca. Zagrijte sve u pećnici i poslužite kao predjelo.

Pura iz Dalmatinske zagore

Sastav: 1/5 kg kukuruznog brašna, malo soli

U 1,5 litru kipuće vode uspite kukuruzno brašno i miješajte drvenom kuhačom. U sredini napravite udubinu, posolite i dalje miješajte. Kuhajte najmanje jedan sat. Kad je gotovo, odlijte višak vode, ako je ima. Dobro promiješajte, stavite u zdjelu ili na čistu dasku i režite koncem ili nožem. To je vrlo tvrda pura koja se jede s kiselim mlijekom, kiselim kupusom ili kao zamjena za kruh s drugim jelima.

Primorska pura

Sastav: 0,5 kg kukuruznog brašna, malo soli

U 2 litre vode kuhajte kukuruzno brašno neprekidno miješajući. Pura se kuha oko jedan sat, a zatim ostavi da stoji 15 minuta. Umjesto vode koristite vodu od kuhanog suhog mesa. Poslužite posuto ribanim sirom.

Zagorski kukuruzni žganci

Sastav: 1 l vode, 2 "prgišće" (duple šake) kukuruznog brašna, malo soli;

za poliv: 1 žlica masti, mala glavica luka, 1 šalica kiselog vrhnja

Kad posoljena voda zakipi dodajte brašno, kuhačom izbodite i poklopite. Kuhajte na laganoj vatri oko pola sata uz povremeno miješanje. Kad miješate tiskajte kuhačom na jednu stranu lonca (prema sebi) dok ne postane "rahlo". Na zagrijanoj masti popržite nasjeckani luk da porumeni, dodajte vrhnje i prokuhajte da sa zgusne. Žgance narežite u zdjeli i vruće polijte željenim polivom.

Jaja s kukuruznim brašnom

Sastav: 4 žlice kukuruznog brašna, 8 žlica mlijeka, 4 jaja, ulje, ribani sir

Kukuruzno brašno prelijte s mlijekom i ostavite da odstoji 10 minuta. Umutite jaja, dodajte kukuruznom brašnu, promiješajte i ispecite na zagrijanom ulju. Tijekom pečenja miješajte masu tako da nastanu mrvice kao drobljenac. Pospite ribanim sirom i poslužite uz zelenu salatu.

Zapečena bračka palenta

Sastav: 1 šalica kukuruznog brašna, 3 šalice mlijeka, 6 dag ribanog tvrdog sira (ovčjeg), 8 dag maslaca, 5 žumanaca, 1 bjelance, sol, papar

U kipuće posoljeno mlijeko polagano uspite kukuruzno brašno. Neprekidno miješajte da ne nastanu grudice. Kad se palenta skuha, maknite je s vatre, umiješajte sir, maslac, narezan na ploškice, jedno po jedno žumance i na kraju snijeg od bjelanca. Posolite, popaprite i stavite u maslacem namazan kalup. Zapecite u pećnici oko 20 minuta.

Žganci za poslenike*

Sastav za 10 osoba: 1 kg kukuruznog brašna, sol, 50 dag svježeg sira, 10 dag masti, 4 dl vrhnja, 1,5 l vode

U vrelu slanu vodu stavite kukuruzno brašno i ostavite kuhati 5 minuta bez miješanja. Brašno preokrenite kuhačom i žgance dalje kuhajte uz stalno miješanje (od sredine prema stijenkama). Kuhane žgance poslužite u zdjeli, i to red žganaca, red posoljenog svježeg sira, dok sve ne utrošite. Prelijte mašću i vrhnjem.

* poslenici; radnici u polju

Kuruzni močnjak

Sastav za 6 do 8 osoba: 50 dag kukuruznog brašna, 1 l mlijeka, 20 dag kosane masti, 4 jaja

Mlijeko, brašno, sol i jaja dobro izmiješajte i ispecite na kosanoj masti. Miješajte da postane kašasto. Poslužite kao predjelo.

Proja

Sastav: 1 kg kukuruznog brašna, sol, voda. žlica masti

Zamijesite žitko tijesto, stavite u namašćeni lim i pecite u vreloj pećnici. Kad porumeni, premažite mašću i pecite još nekoliko minuta. Poslužite sa sirom, kajmakom, čvarcima i lukom, ili umjesto kruha uz jelo od kiselog kupusa ili grah variva.

Gambaloci*

Sastav: 1 kg kukuruznog brašna, 15 dag kosane masti, sol

U kukuruzno brašno dodajte soli i prelijte vrelom vodom. Zamijesite tijesto i napravite male okruglice ili kockice. Kuhajte ih u vreloj slanoj vodi oko 15 minuta. Kuhane isperite u hladnoj vodi, prelijte rastopljenom kosanom masti i tople poslužite.

* gambaloci: tijesto od kukuruznog brašna

Pržene ploške pure I. način

Sastav: 1 šalica kukuruznog brašna, 3 šalice čiste juhe od povrća, ribani tvrdi sir, malo maslaca, ulje

Uzavrite juhu i lagano umiješajte kukuruzno brašno. Smanjite vatru i kuhajte, stalno miješajući, oko 20 minuta. Stavite u drugu posudu, pospite ribanim sirom, dodajte malo maslaca, promiješajte i stavite u uži oblik. Odložite u hladnjak, ohlađeno izrežite u ploške i prije posluživanja ispržite na ulju.

Ploške možete prije prženja umočiti u jaje. Poslužite s jogurtom ili vrhnjem.

Pržene ploške pure II. način

Sastav: 11 dag kukuruznog brašna, 2 1/2 šalice mlijeka, 1 mala glavica uka, 1 list lovora, 11 dag parmezana ili ementalera (ribanog), 1/2 žličice gorušice (senfa), sol, papar, 1 jaje, mrvice, 1 limun, ulje za prženje

Umiješajte brašno i mlijeko u glatku smjesu i odložite. Ostatak mlijeka prokuhajte s lukom i lovorovim listom. Skinite s vatre, pokrijte i ostavite stajati 10 minuta. Izvadite luk i lovor. Ponovo zagrijte mlijeko i čim provri prelijte preko kukuruzne smjese, stalno miješajući. Ponovo stavite u posudu za kuhanje i kuhajte na laganoj vatri da se zgusne oko 10 minuta. Povremeno promiješajte. Skinite s vatre, umiješajte sir, gorušicu, sol i papar. Na ulju namazani lim istresite smjesu i ostavite da se ohladi. Izrežite na ploške i svaku umočite u razamućeno jaje i mrvice. Pecite na vrućem ulju s obje strane i posušite na papirnatom ubrusu. Poslužite s kriškama limuna, svježim umakom od rajčice i zelenom salatam.

Banijski žganci

Sastav: 25 dag kukuruznog brašna, 1 l vode, 3 dl vrhnja, 20 dag ribanog banijskog sira, sol, malo ulja, glavica luka, malo masti

Kad voda zakuha dodajte kukuruzno brašno, sol i nekoliko kapi ulja. Miješajte neprestano, dok voda ne ispari i žganci budu kuhani. U zdjelu stavite vrhnje, na njega složite žgance, vadeći ih žlicom iz lonca i pospite ribanim sirom. Popržite luk izrezan na rezance i prelijte preko sira.

Pastirska pura I. način

Sastav: 1 kg kukuruznog brašna, 1 l mlijeka, 15 dag maslaca, 10 dag kajmaka, sol

U lonac (nekad se radilo u kotliću na ognjištu) ulijte mlijeko, zakuhajte i dodajte pola predviđene količine masnoće. U kuhano mlijeko polako sipajte brašno i miješajte dodavajući usitnjeni kajmak. Puru kuhajte oko jedan sat na laganoj vatri. Prije posluživanja prelijte ucvrčalim maslom. Poslužite uz kiselo mlijeko.

Pastirska pura II. način

Sastav: 1 luk, 1/2 lončića nasjeckanog celera, 1 režanj nasjeckanog češnjaka, 1 l vode, 1 lončić kukuruznog brašna, 2-3 žlice ribanog ovčjeg sira

Popirjajte nasjeckani luk, celer i češnjak da postanu smeđkasti. Zagrijte vodu i kad provri polako dodavajte kukuruzno brašno, stalno miješajući da se ne stvore grudice. Dodajte pirjano povrće i kuhajte na tihoj vatri, poklopljeno, oko pola sata, dok ne postane gusto. Stavite u namašćeni lim i ostavite da se ohladi. Ohlađeno izrežite na kocke, pospite ribanim ovčjim sirom i zapecite u zagrijanoj pećnici na 200°C dok ne postane smeđe. Poslužite s *umakom za špagete*.

Umak za špagete: 8 usitnjenih rajčica, 1 luk, 6 paprika babura, malo nasjeckanih gljiva, umak od rajčice, 3-4 režnja usitnjenog češnjaka, 4 žlice bosiljka, 3 žlice vinskog octa
Sve sastojke usitnite i još izmiješajte u mikseru, osim bosiljka. Ispirajte na zagijanom ulju oko jedan sat, dodajte bosiljak i još pirjajte oko pola sata.

Pura s kiselim mlijekom

Sastav: 1 kg kukuruznog brašna, 1 l kiselog mlijeka, mast, sol

U kipuću slanu vodu polagano dodavajte brašno uz stalno miješanje. Kuhajte pola sata. Posolite. Prije posluživanja žlicom odvojite komade i prelijte kiselim mlijekom i vrelom masnoćom.

Palenta s vinom

Sastav: 20 dag kukuruznog brašna, 1 dl maslinova ulja, 6 dl vode, sol, 8 dl crnog vina

U posudu stavite vodu, sol i ulje, kad tekućina proključa uspite kukuruzno brašno i uz stalno miješanje kuhajte oko 45 minuta. Poslužite s hladnim ili kuhanim toplim crnim vinom u dubokim drvenim zdjelama.

Dedele*

Sastav za 6 do 8 osoba: 1,5 kg krumpira, 40 dag kukuruznog brašna, 20 dag kosane masti, 3 dl vrhnja

Oguljeni krumpir skuhaite u slanoj vodi. Kukuruzno brašno prelijte kipućom vodom, dodajte krumpir i promiješajte. Zamašćenom žlicom režite (uzimajte) komade, stavite u tanjur i prelijte vrelom masti i prokuhanim vrhnjem. Obično se posluživalo za zajuttrak.

* dedele: smjesa krumpira i kukuruznog brašna

Lička palenta krumpirica

Sastav: 50 dag krumpira, 20 dag kukuruznog brašna, 5 dag masti, 10 dag čvaraka, sol, 0,5 l vode

Krumpir ogulite, razrežite na manje komade, zalijte vodom i skuhajte na pola. Dodajte mu brašno i 2 dag masti, poklopite i polagano kuhajte još pola sata. Ako se voda za to vrijeme nije dosta pokuhala, ocijedite. Smjesu dobro izmiješajte kuhačom, posolite, dodajte još ocijeđene vode (prema potrebi) i na štednjaku još 5 do 10 minuta miješajte. Ostalu mast i čvarke dobro ugrijte. Žlicu umočite u vrelu mast, izbodite krumpiricu i složite na poslužavnik, prelijte vrelom mašću i čvarcima.

Palenta krumpirica (bijeli žganci)

Sastav: 50 dag krumpira, 20 dag kukuruznog brašna, sol, 2 žlice ulja, voda, 10 dag maslaca

Oguljen i izrezan krumpir na manje komade skuhajte u slanoj vodi. Dodajte ulje i brašno, i kuhajte oko 20 minuta, bez miješanja. Odlijte višak vode i dalje kuhajte uz stalno miješanje dok se smjesa ne počne odvajati od kuhače i lonca. Napravite žličnjake (velikom žlicom umočenom u vrelu vodu uzimajte dijelove smjese), stavite ih u plitku zdjelu, prelijte rastopljenim maslacem i odmah poslužite.

Dinarska palenta krumpirača

Sastav: 25 dag kukuruznog brašna, 50 dag krumpira, 8 dl maslinova ulja, sol, 5 dl kiselog mlijeka

Krumpir ogulite, izrežite na ploške i kuhajte u posoljenoj vodi dok ne omekša. Umiješajte mu ulje i brašno, i kuhajte još 20 minuta bez miješanja, na laganoj vatri. Kuhajte dalje uz stalno miješanje dok se smjesa ne počne odvajati od kuhače i lonca. Palentu istresite u limenu posudu premazanu uljem, ugrijte u pećnici (nekad se ugrijala na ognjištu) i poslužite preliveno kiselim mlijekom.

Bjelovarska kukuruzna kaša

Sastav za 10 osoba: 60 dag kukuruznog brašna, 8 dag masti, 5 dag luka, sol, 2 l vode, 6 dl vrhnja

Luk popržite na masti, dolijte vode, zasolite i kad zavri dodajte, uz stalno miješanje, kukuruzno brašno. Kaša mora biti gusta i mekana. Stavite na tanjure i prelijte kiselim mlijekom.

Poljevka*

Sastav: 1 kg kukuruznog kruha, 2 dl ulja

Narezani kukuruzni kruh stavite u poveću zemljanu zdjelu, polijte zagrijanim uljem i zapecite u pećnici.

** često jelo tijekom posta*

Međimurski Gašprec

Sastav za 6 do 8 osoba: 1 kg kukuruznog kruha, 20 dag kosane masti, 20 jaja, sol

Ploške kukuruznog kruha popržite naglo s obje strane na kosanoj masti i prelijte razmućenim jajima u koja ste umiješali sol. Popržite malo kruh i poslužite kao predjelo.

Bilogorski kukuruzni žganci

Sastav za 10 osoba: 1,5 kg kukuruznog brašna, 20 dag krumpira, sol, 2 l mlijeka, 1,5 l vrhnja, 50 dag čvaraka, 40 dag kiselog zelja, masnoća za pirjanje zelja

Krumpir izrežite na sitnije kockice i stavite kuhati. Kada je kuhan, dodajte brašno i ostavite kuhati 10 minuta bez miješanja. Promiješajte i kuhajte dalje uz stalno miješanje. Poslužite s mlijekom, vrhnjem, čvarcima ili pirjanim kiselim zeljem.

Križanski rižanac

Sastav: 25 dag kukuruznog brašna, 15 dag pšeničnog brašna, 15 dag suhe slanine-potrbušine, 20 dag kosti od pršuta, 2 jaja, 2 dl ulja, sol, papar

Od brašna, soli, jaja i vode umijesite glatko tijesto. Razvaljajte ga u deblju plohu i izrežite na duže rezance. U vreloj vodi, od kuhanja kosti pršuta, ukuhajte rezance. Potrbušinu izrežite na kockice i popržite na ulju. Kuhane rezance ocijedite, stavite u zdjelu, dolijte malo vode od kuhanja, prelijte poprženom slaninom, posolite, popaprite i poslužite.

Ovo istarsko jelo obično se jelo za zajuttrak.

Slatka repa s kukuruznim brašnom

Sastav za 10 osoba: 1 kg repe, 10 dag masti, 20 dag luka, 10 dag kukuruznog brašna, 3 dl mlijeka ili vrhnja, crvena mljevena paprika, sol, 2,5 l vode

Repu izrežite na kockice i prokuhajte, vodu bacite i stavite kuhati u svježu vodu. Na masnoći popržite luk i crvenu papriku. Kukuruzno brašno razmutite u mlijeku i zajedno s lukom i masti prelijte preko repe i prokuhajte. Poslužite uz pogačice od kukuruznog brašna ili kukuruzne žgance.

Žganci s košticama

Sastav: 1 kg kukuruznog brašna, 1 dl ulja, 2 l vode, 15 dag koštica od tikve, sol

Brašno kuhajte u slanoj, malo pouljenoj, vodi tako da postane tvrđa smjesa. Promiješajte i narežite žgance. Tikvine koštice tučene ili samljevene stavite u malo vrele vode, posolite i prokuhajte. Prelijte preko žganaca. Smjesu od koštica možete i pošećeriti kad su koštice suhe i mljevene.

Poriluk s jajima i kukuruznim brašnom

Sastav: 2 struka poriluka, 2-3 žlice masti, 3 jaja, 3 žlice kukuruznog brašna, sol

Poriluk operite, razrežite po duljini i ponovo na veće komade. Ispirajte ga na masti. Pomiješajte brašno s malo vode, u to dodajte razmućena jaja, dobro sve istucite i posolite. Dobivenu mješavinu izlijte na napola ispečeni poriluk i ispecite do kraja. Odmah poslužite.

Pita lukovača

Sastav: 40 dag kukuruznog brašna, 0,5 l mlijeka, 1,5 l bistre juhe, 50 dag luka, 11 dag maslaca, sol, papar

Luk izrežite na kolutove i popržite ga na 2,5 dag maslaca. Prije nego što luk porumeni, skinite ga s vatre, posolite i popaprite. Pomiješajte mlijeko i juhu i stavite da provri. Polako dodajte brašno i miješajte da upije tekućinu. Skinite s vatre i dodajte 7,5 dag maslaca. Maslacem premažite lim, ulijte polovinu smjese, dodajte prženi luk i dodajte drugu polovinu smjese. Pecite 45 minuta u pećnici dok korica ne porumeni.

Pita od kukuruznog brašna

Sastav: 25 dag starijeg zrelog kajmaka, 4 jaja, 30 dag kukuruznog brašna, 7,5 dl mlijeka, 1 dag kvasca

Kajmak i jaja dobro umutite. Kvasac izdrobite, dodajte mu malo šećera i mlakog mlijeka, ostavite da uzade. Mlijeko zagrijte, polako uz stalno miješanje dodajte kukuruzno brašno, miješajte dok masa ne bude gusta. Skinite s vatre, dodajte umućen kajmak s jajima i uzašli kvasac. Sve dobro izmiješajte. Dublji lim namažite mašću i uspite pripremljeno tijesto. Pecite u dobro zagrijanoj pećnici oko 40 minuta. Pečenu pitu izrežite na veće kocke i poslužite kao toplo predjelo uz dodatak kiselog mlijeka.

Kukuruzna zjevka sa špinatom

Sastav: 50 dag kukuruznog brašna, 50 dag špinata, 5 dl mlijeka, 2 dl ulja, 3 jaja, sol

Špinat očistite, prokuhajte i izrežite na rezance. Izradite rijetku smjesu za zjevanku od umućenih jaja, kukuruznog brašna, mlijeka, špinata i soli. Izlijte u namašćeni lim i ispecite u zagrijanoj pećnici oko pola sata. Pečenu zjevanku zalijte mlakom vodom i rastopljenim maslacem.

Durđevačke kukuruzne pogačice s čvarcima

Sastav: 1 kg kukuruznog brašna, 1 l mlijeka, 1 žlica papra, 1 žličica soli, 1/2 žličice šećera, 2 jaja, 1 duboki tanjur svježih čvaraka, 1-2 žlice glatkog brašna

Kukuruzno brašno prelijte kipućim mlijekom, umiješajte glatko brašno, sol, papar, šećer, samljevene čvarke i jaja. Zamijesite u finu prhku smjesu. Oblikujte pogačice, poslažite ih na namazani lim i ispecite na vrlo jakoj vatri (pecite kratko vrijeme), jer na polaganoj vatri pogačice pucaju.

Kukuruzne pogačice s porilukom

Sastav za 10 osoba: 1,5 kg kukuruznog brašna, 30 dag poriluka, 4 dl vrhnja, 5 dag masti, sol, 1,5 l vode, listovi vinove loze za pečenje

Kukuruzno brašno krupnije samljeveno prelijte slanom kipućom vodom. Nakon što brašno malo odstoji dodajte izrezani poriluk, vrhnje i oblikujte pogačice. Svaku stavite na list vinove loze i ispecite u pećnici. Poslužite uz suhi sir, kuhanu sirutku ili kiselo mlijeko.

Punjeni kelj

Sastav: 6 listova kelja, 50 dag kukuruznog brašna, 20 dag mesnate dimljene slanine, 5 dag maslaca, sol

Skuhajte parentu. Nakon prvih pola sata kuhanja umiješajte ispržene kockice slanine. Listove kelja ispirajte na maslacu i posolite. Skuhanu parentu ulijte u okruglu zdjelu. Kad se stvrdne, iskrenite je na pladanj i pokrijte listovima kelja da nalikuje glavici.

Primorska palenta s jetricama i slaninom

Sastav: 50 dag kukuruznog brašna, sol, 50 dag pilećih jetrica, 25 dag suhe slanine, nekoliko listića ružmarina i lišće peršina, ulje, papar

U 2 l kipuće posoljene vode uspite pomalo kukuruzno brašno neprekidno miješajući. Miješajte dalje da se skuha. Jetrica i kockice slanine ispržite na zagrijanom ulju, malo popaprite i prelijte preko palente. Na preostalom ulju izmiješajte listiće ružmarina i peršina, i prelijte preko jetrica i slanine.

Bazlamača s mljevenom ribom

Sastav: 20 dag oštrog bijelog brašna, 20 dag kukuruznog brašna, 2 jaja, prašak za pecivo (to je noviji dodatak), 1 dl ulja, 2 dl mlijeka, sol, 15 dag kuhane miješane očišćene od kostiju i samljevene ribe (pastrva, klen, bjelka)

Sve sastojke spojite, izlijte u zamašćenu posudu i pecite u pećnici na 220°C. Pečenje traje oko 20 minuta. Poslužite toplo s kajmakom ili kiselim mlijekom.

Kukuruzne okruglice iz Vrbovca

Sastav: 50 dag kukuruznog brašna, 3 dag kvasca (germe), 1-2 dl mlijeka, 1 žlica sira, sasvim malo šećera, sol, 20 dag dimljene slanine

Kvasac zdrobite u mlijeku, dodajte malo šećera i ostavite da uzade. Zamijesite tijesto s brašnom i mlijekom da dobijete gustu smjesu. Sir protisnite i dodajte smjesi. Sir se neće osjetiti ali će okruglice biti mekanije. Posolite. Oblikujte okruglice i složite ih na vruću krpu. Kuhajte ih u posoljenoj kipućoj vodi oko pet minuta, pazite da se ne prekuhaju, jer će se stvrdnuti. Poslužite uz kuhano suho meso i umak od kopra. Narežite slaninu, ispržite je i prelijte preko okruglica.

Kukuruzni rezanci

Sastav: 20 dag kukuruznog brašna, 10 dag bijelog brašna, 3 jaja, sol

Od jaja, soli i brašna načinite vrlo tvrdu masu. Stavite je u plastičnu vrećicu da u njoj neko vrijeme miruje. Razvaljajte i razrežite na rezance debele 1 cm. Skuhajte ih u vrućoj slanoj vodi kojoj ste dodali nekoliko kapi ulja. Kuhani kukuruzni rezanci odlično prijaju uz gulaš ili pirjani kupus.

Uštípci od kukuruza

Sastav: 5 dl kukuruznog brašna, 1 luk, 3 bjelanca, 0,5 dl mlijeka, 2 dl crnog brašna, 1/2 žličice crvene mljevene paprike, 1 žličica paraška za pecivo, papar

Sve sastojke spojite, ostavite da tijesto malo odleži, oblikujte uštípke i ispecite ih na zagrijanom ulju. Poslužite uz piletinu i zelenu salatu.

Bjelovarska proja

Sastav: 4 žličice kukuruznog brašna, 4 žličice običnog brašna, 4 jaja, 4 žličice mineralne vode, 2 šalice uja, 1 prašak za pecivo, 25 dag tvrdog sira, sol

Jaja, sol i ulje umiješajte s ribanim sirom. Izmiješajte dvije vrste brašna s praškom za pecivo i umiješajte prvoj masi. Sve promiješajte i primiješajte mineralnu vodu. Izlijte u namašćeni lim i zapecite u pećnici na 250°C. Poslužite toplo.

Proja s kajmakom i čvarcima

Sastav: 1 kg kukuruznog brašna, 3 jaja, 10 dag kajmaka, 15 dag čvaraka, 8 dag masti, 1 prašak za pecivo, 0,5 l mineralne vode, malo soli, mast za lim

Čvarke nasjeckajte i pomiješajte s brašnom, jajima, kajmakom, mašću i praškom. Zalijte zagrijanom mineralnom vodom pa zamijesite tijesto. Neka odleži jedan sat na toplom mjestu. Tijesto ulijte u namašćeni lim i ispecite u pećnici na 200°C.

Daruvarske pogačice od kukuruznog brašna

Sastav za 10 osoba: 80 dag kukuruznog brašna, 20 dag bijelog brašna, 25 dag mljevenih čvaraka, 20 dag maslaca, 4 jaja, 5 dag šećera, 2 dl vrhnja, sol

Umijesite tijesto od kukuruznog brašna, samljevenih čvaraka, maslaca, jaja, šećera, soli i vrhnja. Razvaljajte ga, izrežite okruglo ili u polumjesec i stavite peći u pećnicu dok ne porumene.

Zapečena palenta s gljivama

Sastav: 25 dag mekog kukuruznog brašna, 25 dag gljiva, 10 dag salame, 5 dag ribanog ovčjeg sira, 4,5 dl bijelog umaka, 5 dag maslaca, sol, papar

Zakuhajte kukuruzno brašno u litri kipuće posoljene vode. Kuhajte miješajući oko 20 minuta. Gljive iskošite, propržite na rastopljenom maslacu. Gotove su kad tekućina uvene.

Maslacem namažite posudu za pečenje u pećnici, i u nju stavite 1/3 palente na dno. Preko toga stavite 1/3 gljiva, 1/3 salame i 1/3 *bijelog umaka*. Tako slažite drugi i treći red. Posljednji red mora biti preliven umakom, posut ribanim ovčjim sirom i paprom. Pecite u pećnici oko 30 minuta dok se površina ne zapeče. Poslužite u istoj posudi.

Bijeli umak: 2,5 dag brašna, 2,5 dag maslaca, 1,5 dl bistre juhe od mesa ili ribe, 1,5 dl mlijeka, sol, papar
Otopite maslac, dodajte brašno i pržite oko 2 minute, neprestano miješajući. Uklonite s vatre, dodajte pomalo, neprestano miješajući, toplu tekućinu-juhu i na kraju mlijeko. Kad se sve spoji (ne smije biti grudica) stavite na štednjak i miješajte dok ne provri. Smanjite temperaturu, dodajte začine i kuhajte dok se ne zgusne.

Hajdučka večera

Sastav za proju: 30 dag kukuruznog brašna, 10 dag čvaraka, 2 jaja, sol, 25 dag kajmaka; masnoća za lim i prženje paprike; 60 dag paprike, 40 dag svježeg kravljeg sira, 25 dag kajmaka, 5 jaja, brašno

Zamijesite rjeđe tijesto od brašna, sitno nasjeckanih čvaraka, kajmaka, jaja, soli s vodom. Namastite lim, ulijte tijesto i pecite oko pola sata. Paprikama odrežite gornji dio i očistite ih od sjemenki i unutarnji uzdužnih pregrada. Pomiješajte 4 žumanca s kajmakom, sirom i malo soli. Od bjelanaca napravite snijeg, lagano ga umiješajte u smjesu žumanaca i sira pa time napunite paprike. Zatvorite ih odrezanim gornjim dijelom ("poklopac"), uvaljajte u brašno i umučeno jaje pa ispržite povremeno okrećući. Uz papriku poslužite ispečenu proju koja se lomi rukama.

Varenac od palente

Sastav za 6-8 osoba: 50 dag kukuruznog brašna, sol, 20 dag purećeg bijelog mesa, 1 glavica luka, 10 dag zamrznutih mahuna, 20 dag guljenih rajčica, 20 dag dimljene kobasice, 15 dag poriluka, 20 dag punomasnog i 4 žlice ribanog sira, 2 dl vina, 4 žlice ulje, 1/2 žlice brašna

Skuhajte palentu u 0,5 l slane vode, izlijte je da se ohladi u tanjem sloju. Ispržite nasjeckani luk, dodajte samljeveno meso i kobasicu. Isprženo popražite brašnom i zalijte vodom. Dodajte mahune, narezani poriluk i rajčicu, posolite i kuhajte 20 minuta. Sok mora ispariti. Narežite palentu na komade široke 4 cm i njime obložite kalup, stavite sir narezan na kocke, umak, naribani sir i poklopite s palentom. Zapecite u pećnici u vodenoj kupelji 30 minuta na 190°C.

Slane srdelice na palenti

Sastav: 20 dag slanih srdelica, 1 dl maslinovog ulja, gotova palenta

Slane srdele očistite od ljusaka, odstranite im kosti i stavite na malo ugrijano ulje da se poprže. Prelijte preko palente. Po želji možete posuti sirom za ribanje (paški ili parmezan).

Kolubice*

Sastav: 1 kg sitnih srdelica, 5 dag češnjaka, 3 dag brašna, 5 dag kukuruzne krupice, 3 dag peršinova lišća, ulje, sol, papar

Sitne srdelice očistite i operite, ako su velike izvadite im utrobu i odsijecite glave, dodajte nasjeckani češnjak, peršin, sol, papar, brašno i kukuruznu krupicu. Lagano izmiješajte i oblikujte male popečke od pet do šest srdelica, i ispržite u dubokom ulju. Poslužite sa salatnom od krumpira, palentom, crvenim zeljem ili kuhanim krumpirom.

* ovo jelo poznato je u Crikvenici kao – *rupice*, u Novom Vinodolskom kao – *lunice* (lunjica – nešto malo i okruglo), a u Damlju kao – *gunjci*

Sitna riba na posavski način

Bjelice i drugu sitnu ribu očistite, posolite, uvaljajte u kukuruzno brašno, koje ste malo popapirili. RIBE gusto složite u lim, polijte s nekoliko žlica rastopljene masti i ispecite u pećnici da porumene.

Šaran na podravski način

Sastav za 10 osoba: 3 kg šarana, 20 dag češnjaka, dosta nasjeckanog peršinova lista, 2 kg krumpira, 0,5 l vrhnja, 40 dag suhe slanine, 2 dl vina, list lovora, celerov list, sol, 10 dag kukuruznog brašna, voda

Šarana očistite, operite i posušite krpom, zarezite poprijeko samo pod kožu sa svake strane. Posolite s vanjske i unutarnje strane, u utrobu stavite lovorov list, list celera i malo slanine. Vanjske narezane dijelove napunite isjeckanim češnjakom i slaninom izrezanom na trake. Ovako pripremljenog šarana pospite kukuruznim brašnom i stavite u nauljeni lim. Pecite ga u dobro zagrijanoj pećnici uz podlijevanje vinom. Posebno skuhaite krumpir izrezan na

kriške i dodajte napola pečenom šaranu. Polijte kiselim vrhnjem i zapecite 10-15 minuta dok ne porumeni. Prije posluživanja ukasite kriškama limuna i peršinovim listom.

"Sendvič" sa šampinjonima

Sastav: 50 dag kukuruznog brašna, sol, 25 dag šampinjona, 1 dl ulja, 1 dl mlijeka, papar, 30 dag tvrdog sira

Skuhajte palentu i izlijte je u lim da se hladi u tanjem sloju. Očistite i sitno narežite šampinjone, i ispržite ih na ulju. Dodajte im usitnjeni češnjak, posolite i popaprite. Pirjajte podlijevajući mlijekom da dobijete gustu smjesu (ako je prerijetka zgusnite s malo glatkoga ili škrobnog brašna). Ohlađenu palentu narežite na komade – "sendviče". Na svaki stavite sloj šampinjona i pokrijte ploškicama sira. Poslažite ih na vatrostalni pladanj i zapecite u pećnici na visokoj temperaturi da se sir otopi, otprilike 10 minuta. Poslužite odmah.

Koledveni* obed

Sastav za 6 osoba: 70 dag suhih rebara, 70 dag domaćih kobasica, 70 dag suhih kožica, 2 kg broskve ili zelja, 1,5 dl maslinova ulja, 5 dag suhe slanine, 3 režnja češnjaka, sol, 70 dag kukuruznog brašna, 1,5 l vode, sol

Suha rebra, kobasice i suhe kožice skuhaite u 1,5 l vode. Broskvu izrežite na krupnije rezance i stavite u hladnu vodu da se moči. Ocijedite je i skuhaite u slanoj vodi. Skuhajte palentu. U zdjelu složite zaimačom, uz rub, puru, u sredinu na manje komade izrezane kobasice, rebra i kožicu i s druge strane uz rub broskvu. Podlijte s malo juhe i poslužite toplo.

* koledveni: božićni

Puževi na vrbovečki način

Sastav: 1 kg očišćenih puževa, 3-4 glavice luka, 2 žlice masti ili ulja, 2 žlice brašna, 2 žlice fino mljevenog kukuruznog brašna, 3 dl vrhnja, 1 žlica mljevene crvene slatke paprike, papar, malo juhe

Puževe spustite u kipuću vodu i kuhajte 5-10 minuta. Odvojite kućice i crijeva, pa ih operite u više toplih voda. Kuhajte još 2-3 sata. Skuhane ocijedite i dobro operite. Isprženi nasjeckani luk, dodajte puževima i pirjajte još pola sata. Pospite kukuruznim i običnim brašnom, nekoliko puta promiješajte, dodajte papriku, sol i papar, zalijte juhom, prokuhajte i na kraju dodajte vrhnje. Poslužite s okruglicama od kukuruznog brašna.

Pileća jetrica s palentom

Sastav: 50 dag pilećih jetrica, 20 dag gljiva, 7,5 dag šunke, manja glavica luka, 1 režanj češnjaka, 2 žlice brašna, 3 dl pilećeg bujona, 7 žlica maslinova ulja, lišće peršina, sol, papar, 18 dag finog kukuruznog brašna

Zagrijte 6 dl posoljene vode i kad zavri dodajte, neprestano miješajući drvenom kuhačom, fino kukuruzno brašno. Kada brašno upije vodu, smanjite temperaturu i kuhajte na tihoj vatri još 30 minuta, neprestano miješajući. Kad palenta postane gusta uklonite sa štednjaka, istresite na dasku i stanjite na debljinu jednog centimetra. Čašom, promjera 7 cm, izrežite kolačiće.

Jetrica operite i osušite. Izrežite na komadiće i uvaljajte u brašno. Operite gljive i izrežite na komadiće. Šunku izrežite na kockice. Zagrijte 3 žlice maslinova ulja i popržite nasjeckani luk (oko 4 minute), dodajte jetrica i pržite dok ne dobiju žućkastu boju. Na kraju dodajte gljive, šunku, nasjeckani češnjak i bujon. Posolite, popaprite i pirjate oko 5

minuta. Umak treba biti gust. Kad je gotovo uklonite sa štednjaka i ostavite na toplom.

Zagrijte preostalo ulje i na njemu ispecite kolačiće od palente. Pecite s obje strane oko 3-4 minute. Ocijedite, stavite na tanjur, pospite nasjeckanim peršinom i poslužite s jetricama.

Picek u kuruznoj melji*

Sastav: 2 kg pileta, 50 dag kukuruznog brašna, 4 žlice masti, sol

Očišćeno pile izrežite na komade, dobro uvaljajte u kukuruzno brašno i stavite na lim u vruću mast. Pecite u pećnici oko jedan sat na 200°C. Kod pečenja pazite da ravnomjerno ispečete jednu i drugu stranu, okrećite. Poslužite s krumpirom i zelenom salatom.

* melja: brašno

Guska s palentom I. način

Sastav: 1 guska, 0,5 kg kukuruznog brašna, gušćje iznutrice, glavica luka, 3-4 režnja češnjaka, žlica mljevene crvene paprike, papar, sol

Gusku posolite izvana i iznutra, i ostavite je da odstoji do drugog dana. Premažite je uljem i ispecite u pećnici. U lonac stavite 7,5 dl vode, posolite i skuhajte palentu postepeno sipajući brašno. Posebno na ulju ispržite nasjeckani luk i češnjak, pospite mljevenom crvenom paprikom, paprom i posolite, dodajte nasjeckane iznutrice i pirjajte dok ne omekšaju. Pečenu gusku izvadite iz masnoće u kojoj se pekla, u nju stavite kuhanu palentu, prelijte je iznutricom i odozgo stavite gusku. Kratko sve zapecite u pećnici.

Guska s palentom II. način

Sastav: 25 dag kukuruznog brašna; za umak: 1 kg gušćetine (mogu biti lošiji dijelovi), 1 grančica celera, 1 glavica luka, 1 mrkva, 3 žlice ulja, sol, papar, 1-2 žlice glatkoga ili škrobnoga brašna, 4 rajčice

Oljuštite i nasjeckajte luk. Ispržite ga. Mrkvu ogulite i naribajte što sitnije. Celer nasjeckajte. Gušćetinu narežite na manje komade, popržite ih na luku, dodajte mrkvu i celer pa pirjajte podlijevajući vodom. Dodajte narezanu rajčicu, pa dalje pirjajte da sve omekša. Posolite, popaprite, umak zgusnite brašnom. Dotjerajte okus. Uz gušćetinu poslužite palentu.

Odresci s kukuruznim brašnom

Sastav: 30 dag junećih odrezaka, 25 dag kukuruznog brašna, 2 jaja, sol, papar, ulje

Pripremljene odreske složite u tanjur, svaki red dobro poprašite kukuruznim brašnom, posolite i popaprite. Ostavite da odstoje. Prije prženja, na vrelom ulju, umočite ih u razmućena jaja i kukuruzno brašno.

Drenovačka cicvara

Sastav: 1,60 kg janjetine, 30 dag kukuruznog brašna, 30 dag base (vrsta kratkotrajnog ličkog sira), 3 dag luka, lišće peršina

Janjetinu operite, izrežite na komade i kuhajte u posoljenoj hladnoj vodi s poprženim lukom na plamenu i lišćem peršina. Kuhajte dok meso ne omekša. Izvadite ga iz juhe i stavite na toplo. Juhu procijedite, zavrijte, dodajte kukuruzno brašno i basu. Stalno miješajte i kuhajte oko pola sata. Poslužite zajedno s kuhanom janjetinom.

Zapečena palenta

Sastav: 30 dag kukuruznog brašna, 25 dag kobasica pečenica, 20 dag dimljene mesnate slanine, 1 dl ulja, 4 tvrdo kuhana jaja, sol

Skuhajte palentu od kukuruznog brašna u slanoj vodi. Slaninu nasjeckajte i ispržite na ulju. Izvadite je i na istoj masnoći popržite pečenice. U skuhanu palentu umiješajte slaninu i kobasice te samo dio masnoće od prženja. Namastite zemljanu ili vatrostalnu posudu, ulijte palentu i poravnajte površinu. Jaja narežite na kriške i posložite po palenti, zalijte preostalom masnoćom i zapecite u pećnici.

Istarske krvavice (divenice, mulice) s pšenicom i kukuruznim brašnom

Sastav: 1 kg stupane oljuštene pšenice, 20 dag kukuruznog brašna, 1 kg mesa od svinjske glave, 3 dl krvi, 10 dag mrkve, 5 dag korijena celera, 5 dag korijena peršina, 4 dag masti, 5 zrna papra, mljeveni papar, sol, debelo crijevo

Glavu skuhaite u slanoj vodi (oko 3 l) zajedno s očišćenom mrkvom, celerom, peršinom i paprom u zrnu. Kuhanu glavu izvadite, juhu ocijedite i u njoj kuhajte 2-3 sata oljuštenu pšenicu. Pšenicu ocijedite i ohladite. Dodajte joj mast, krv, kukuruzno brašno, sol i papar. Izmiješajte u jednoličnu gustu smjesu. Nadjevom ispunite crijeva. Kobasice skuhaite u dosta vrele vode.

Istarske krvavice s povrćem

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

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

Kukuruzne čurke*

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

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

* čurke: krvavice, kobasice

Domaća bijela kobasica

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

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

Poslužite sušene ili suhe kuhane u varivu (grah, kelj, poriluk, kiselo zelje).

Meljna kobasica

Sastav: 1 cijelo svinjsko carsko meso (svježe, ne sušeno), 1 velika glavica češnjaka, sol, papar, 1 kg domaćeg kukuruznog brašna ("melje"), oporak od cijele svinje

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

Maščec*

Sastav: 50 dag kukuruzne kaše (šrot), 1 l mlijeka, 2 jaja, 10 dag šećera

U mlijeku ukuhajte kukuruznu kašu, dodajte razmućena jaja i zašećerite. Prokuhajte. Ovo se nekad smatralo dječjom hranom.

* maščec: smjesa kukuruzne kaše s dodacima

Siromaki

Sastav: 1 svježi kravlji sir, 5 žlica brašna, 4 žlice otopljenog maslaca, 2 dl vrhnja, 5 dl kukuruznog brašna; veliki listovi kupusa

Sve sastojke dobro izmiješajte. Dobiveni nadjev premažite preko listova kupusa. Nekada se taj kolač pekao u krušnoj peći a danas se peče u pećnici. Ispečeno odmah poslužite, a svatko žlicom skida pečeni nadjev s lista kupusa.

Veliko Zdenačka bazlamača*

Sastav za 10 osoba: 50 dag kukuruznog brašna ili kukuruzne krupice, 10 dag bijelog brašna, 50 dag svježeg kravljeg sira, 6 jaja, 1 l mlijeka, 3 dl vrhnja, sol, mast

U mlijeko umiješajte kukuruzno i bijelo brašno, izmravljeni sir, žumanca i sol. Na kraju lagano umiješajte snijeg od ulupanih bjelanjaka, stavite u namazani lim i pecite u pećnici na temperaturi od 150°C, dok ne porumeni. Prelijte je vrhnjem i malo zapecite.

* bazlamača: vrsta kolača s vrhnjem, obično od kukuruznog brašna

Bazlamača s orasima

Sastav: 1 l mlijeka, 4 jaja, 4 žlice šećera, malo soli, limunove korice, mljevenih oraha i 0,5 kg kukuruznog brašna

U mlijeku razmutite jaja, šećer, mljevene orahe, limunovu koricu i malo soli. Dodajte kukuruzno brašno i dobro izmiješanu masu izlijte u zamašćenu tavu, ispecite u pećnici. Izrežite na četvorine koje u sredini ukrasite pekmezom.

Moslavačka bazlamača s orasima

Sastav: 35 dag kukuruznog brašna, 3,5 dl mlijeka, malo kvasca, 1 jaje, 8 dag šećera, malo soli, 4 dag maslaca, 15 dag oraha, 1,5 dl vrhnja

Otopite kvasac u mlakom mlijeku. Zagrijte svo mlijeko, uspite kukuruzno brašno, dobro promiješajte, umutite jaje, malo soli, pola šećera i kvasac. Ostavite da se ohladi i tijesto malo dignite. Sameljite orahe i dodajte šećera po ukusu. U vatrostalnu posudu (nekad se to radilo u zemljanoj posudi) ulijte pola tijesta, pospite orasima i prelijte drugu polovinu tijesta. Stavite u zagrijanu pećnicu. Kad bude napola pečeno, prelijte otopljenim maslacem i vrhnjem, pa ispecite do kraja.

Kukuruzna zlijevka

Sastav: 2 jaja, 20 dag kukuruznog brašna, 2,5 dl kiselog mlijeka, 2 dag kvasca, 10 dag šećera, 3 dl vrhnja, maslac za lim

Pomiješajte jaja, brašno, kiselo mlijeko, kvasac i šećer. Neka stoji na toplome 30 minuta. Namastite lim, ulijte tijesto da bude u tankom sloju. Sirovo tijesto prelijte vrhnjem, ispecite u zagrijanoj pećnici i toplo poslužite.

Daruvarska kukuruzna zlevanka

Sastav za 10 osoba: 50 dag kukuruznog brašna, 1 l mlijeka, 20 dag svježeg sira, sol, 5 g sode bikarbone, 3 dl vrhnja, masnoća, šećer za posipanje.

U mlijeku umutite kukuruzno brašno i izmravljeni svježi sir, dodajte sodu bikarbonu i sol. Smjesu izlijte u namašćeni lim, prelijte vrhnjem i pecite u pećnici oko 30 minuta. Pečenu zlevanku izrežite i pospite šećerom.

Grđevačka kukuruznica – kukuružnjača

Sastav za 10 osoba: 50 dag kukuruznog brašna, 1 l mlijeka, 3 dag kvasca, 5 dag masti, 2 jaja, 10 dag šećera, sol, 2 dl kiselog vrhnja, 10 dag pekmeza

Kukuruzno brašno pomiješajte s mlijekom u kojem ste razmutili kvasac, dodajte jaja, šećer, sol i mast. Promiješajte i ostavite da se tijesto digne. Stavite u dobro namašćeni lim, pecite u pećnici. Kad je napola pečeno, prelijte vrhnjem ili vrhnjem i mašću. Pečeno premažite pekmezom.

Kuruzna kelašica*

Sastav za 6 do 8 osoba: 2 kg kukuruznog brašna, 10 dag kosane masti, 2 l mlijeka, 1 jaje, sol, 5 dag šećera

Od kukuruznog brašna, masti, soli, jaja, šećera i mlijeka umijesite tijesto. Oblikujte ga u male hljepčiče. Ispecite u namašćenom limu i dobro zagrijanoj pećnici.

* kelašica: tanko okruglo tijesto (kelašice i palke/paljenke, poljka) radili su prvotno od raženog ili bijelog brašna okruglog oblika što je ujedno služilo i kao tanjur za meso ili nešto drugo. Obogaćeno mesnim ili drugim sokom takva pogača bila je još ukusnija za jelo. Bez imalo pretjerivanja može se reći da smo imali našu pizzu davno prije nego što je ona došla iz Italije.

Žufenjaki* – Kukuruzna zlevanka sa žufom

Sastav za 10 osoba: 30 dag bundevinih koštica (žufa), 80 dag kukuruznog brašna, 10 dag maslaca, 8 dag šećera, sol, malo vode ili mlijeka

Tučene i prosijane suhe bundevine koštice pomiješajte s kukuruznim brašnom i napravite tijesto uz dodatak maslaca, šećera, soli i vode. Tijesto razvucite i narežite na komade

željene veličine. Stavite ih u lim namazan maslacem ili mašću. Malo maslaca ili masti stavite i na tijesto. Ispecite u zagrijanoj pećnici.

* žufenjaki: tučene i prosijane suhe bundevine koštice

Bilogorska pita od kukuruznog brašna

Sastav za 10 osoba: 90 dag kukuruznog brašna, 30 dag mekog brašna, 50 dag kravljeg sira, 0,5 l vrhnja, voda, 3 jaja, sol

Umijesite tijesto od kukuruznog i mekog brašna, jaja, malo soli i malo mlake vode. Tijesto razdijelite na dva dijela i razvaljajte na debljinu oko 2 mm. Stavite u lim, premažite nadjevom od umiješanog sira, jednim jajem, soli i vrhnjem. Pokrijte drugom polovicom tijesta i poprskajte mlijekom. Ispecite u pećnici (nekada se pekla u krušnoj peći).

Savijača s kukuruznim brašnom

Sastav za tijesto: 25 dag brašna, malo soli; za nadjev: 20 dag sira, 2 jaja, 1 dl vrhnja, 1 šaku kukuruznog brašna, malo šećera; mast za lim, 3 dl vrhnja za preljev

Zamijesite tijesto za savijaču sa soli i vodom, i razvaljajte. Za nadjev zgnječite vilicom sir, dodajte razmućena jaja i ostale sastojke. Rasporedite nadjev po tijestu, zavijte ga i narežite na komade. Stavite u namašćeni lim, prelijte vrhnjem i ispecite.

Kuruzna zlevka sa zeljem

Sastav: 1 kg zelja, 5 dl mlijeka, 50 dag kukuruznog brašna, 10 dag kosane masti, 10 dag šećera, 2 jaja, 2 dl kiselog vrhnja, sol

Zelje naribajte, posolite i ostavite da pusti vodu i nakon toga dobro istisnite. U kukuruzno brašno dodajte mlijeko, šećer, jaja, malo soli i masti. Sve zajedno dobro izmiješajte i stavite u namašćeni lim. Prelijte vrhnjem i ispecite u zagrijanoj pećnici. Pečenu zlevanku pospite šećerom i toplo poslužite.

Frmentjača

Sastav: 80 dag kukuruznog brašna, 20 dag suhih smokava, 5 dag šećera, 3 dag kvasca, 1 dl maslinova ulja, 5 dag luka, sol

Kvasac izmrvite i izmiješajte s malo brašna, šećera i mlakom vodom. Ostavite da odstoji pokriveno na toplom mjestu. U brašno dodajte kvasac, šećer, sol, mlako ulje na kojem ste zažutili isjeckani luk, sitno isjeckane smokve i toliko mlake vode da dobijete gusto polutekuće tijesto. Ostavite da odstoji jedan sat na toplom mjestu da uzade. Ispecite u okruglom namašćenom limu u pećnici na temperaturi od 200°C oko 45 minuta.

Palenta zi toćon od kunje (palenta s umakom od dunje)

Sastav za 6 osoba: 40 dag kukuruznog brašna, 5 dl vode; za umak od dunje: 40 dag dunje, 15 dag svježih rajčica, 10 dag luka, 1 dl ulja, 0,5 dl bijelog vina, 3 dag brašna, peršin, bosiljak, lovor, majoran

Kukuruzno brašno skuhaite u posoljenoj vodi uz stalno miješanje. Kuhanu palentu istresite na drvenu dasku, izrežite na komade i stavite u zdjelu. Na poprženi luk dodajte oguljenu i usitnjenu rajčicu i lovor, kad se zgusne, dodajte

brašno, dolijte vode, vino i pustite da umak ukuha. Dodajte očišćenu i izrezanu dunju i kuhajte dok se ne zgusne. Začinite i vruće prelijte preko palente. Odmah poslužite.

Dukati, cekini

Sastav: 7,5 dl mlijeka, 5 dag maslaca, žličica soli, 40 dag kukuruznog brašna, 2 žumanca, 10-15 dag polutvrdog sira, ribani muškatni oraščić, ribani ovčji sir, maslac za posudu

Pristavite vodu sa 1/2 l vode, solju, oraščićem i maslacem. Kad provri, skuhajte palentu. Miješajte otprilike 35 minuta. Maknite sa štednjaka te primiješajte nasjeckani polutvrđi sir da se otopi. Dodajte žumanca. Promiješajte, istresite na poveći lim i razmažite u tanji sloj. Oblikujte "dukate" malom čašom i poslažite na namašćeni lim. Pospite ribanim sirom, zalijte otopljenim maslacem i zapécite u pećnici na visokoj temperaturi.

Zljevanka*

Sastav: 1 čaša običnog brašna, 2 čaše kukuruznog brašna, 3 jaja, 1 čaša šećera, 1 vanilin-šećer, 1 prašak za pecivo, 1 čaša mlijeka, 1 čaša ulja.

Umutite jaja dodajući ulje, mlijeko, šećer, brašno, kukuruzno brašno i prašak za pecivo. Masu izlijte u namašćeni lim i pecite na 180°C oko pola sata.

* zlevanka, zlevanjka: vrsta kolača koja se radi od rijetkog tijesta koje se ulijeva u kalup (lim, protvan)

Dizana zlevanjka

Sastav: 1 l mlijeka, 1 omot kvasca, 1 jaje, malo soli, malo šećera, 1,5 kg kukuruznog brašna, maslo ili mast za lim

Smiješajte sve sastojke i ostavite na toplom da uzade. Lim namastite, ulijte smjesu, ostavite ponovo da uzade i ispecite na srednje jakoj vatri.

Dardska "digana kukuruzna zlevanka"

Sastav: 50 dag kukuruznog brašna, 5 dl mlijeka, 1 omot kvasca; za nadjev: 3 jaja, 25 dag oraha, 25 dag šećera

Kvasac stavite močiti u malo mlijeka s malo šećera. Brašno prelijte mlakim mlijekom, dodajte dignuti kvasac i ostavite da nabuja (15-20 minuta). U namašćeni lim ulijte smjesu, na to nadjev (tucite jaja sa šećerom i dodajte mljevene orahe). Pokrijte preostalim tijestom i pecite na srednje jakoj vatri.

Cicmara*

Sastav: 40 dag kukuruznog brašna, 1 kvasac, 2 jaja, 2,5 dl mlijeka, 2 dl vrhnja, malo soli i šećera

Kvasac otopite u polovici mlijeka i pustite da se digne. Dodajte preostalo mlijeko, razmućena jaja, 1 dl vrhnja i sol, pa polako umiješajte brašno. Tijesto razvucite, stavite u lim, prelijte preostalim vrhnjem i ispecite.

* cicmara, cicvara i cicvera: izvorno, gusta jela od brašna, masla i sira

Cicvara

Sastav: 7 dl kukuruznog brašna, 7 dl svježeg kravljeg sira, 3 jaja, 7 dl mlijeka, malo soli, mast za kalup, 1-2 dl vrhnja, šećer za posipanje

Pomiješajte brano sa zgnječenim sirom, zalijte mlijekom, dodajte sol i jaja. Dobro promiješajte. Kalup namažite mašću, stavite mješavinu, odozgo premažite vrhnjem i ispecite. Pečeno pospite šećerom.

Bilogorska cicvara

Sastav za 10 osoba: 1 kg kukuruznog brašna, 25 dag pšeničnog krupičastog brašna, 1,5 l mlijeka, 25 dag šećera, 2 jaja, 2 dl vrhnja, 2 dag kvasca, 5 dag masti, cimet za posipanje

U kukuruzno brašno i pšeničnu krupicu dodajte rastopljeni kvasac u malo mlijeka sa šećerom, jaja, vrhnje i uz dodatak mlijeka dobro izmiješajte. Ulijte u namašćeni lim i pecite u dobro zagrijanoj pećnici. Pečenu cicvaru pospite šećerom i cimetom.

Posavska cicvara

Sastav: 50 dag kukuruznog brašna, 40 dag kajmaka, 15 dag maslaca, sol, 2 jaja

Pristavite kajmak i maslac, kad provri umiješajte brašno. Miješajte na umjerenoj temperaturi da se skuha. Umiješajte jaja i kuhajte dalje. Pred kraj provjerite treba li još sol, jer kajmak je slan.

Kukuruzni "štrudli"

Sastav: tijesto za savijaču; za nadjev: 1 veći svježi kravlji sir, 2 dl kukuruznog brašna, malo soli, šećer po ukusu, 1 dl vrhnja, 1 dl otopljenog maslaca; maslac za lim i mašćenje savijače ("štrudla")

Zgnječite sir za nadjev i umiješajte ostale sastojke. Tijesto poskropite otopljenim maslacem i prekrijte nadjevom. Savijte tijesto u savijaču, stavite je u namašćeni lim i ispecite da porumeni. Odozgo savijaču premazujte maslacem dok se peče. Odmah poslužite.

Palačinke od kukuruznog brašna I. način

Sastav: 125 dag kukuruznog brašna, 25 dag običnog brašna, malo soli, ulje, 2 žlice octa, 2 dl mlijeka, 3-4 jaja

Izmiješajte kukuruzno brašno s običnim, dodajte malo soli, ulja i ocat, i zamijesite s mlijekom tijesto. Posebno umutite jaja i pomalo ih dodajte masi. Tijesto ostavite duže vrijeme "odmarati", najbolje ga je napraviti ujutro za ručak. Ispečene palačinke možete posuti prženim slanim sirom ili premazati samo šećerom ili pekmezom po želji, ako se žele slatke palačinke.

Palačinke od kukuruznog brašna II. način

Sastav: 3½ šalice kukuruznog brašna, 1 žličica soli, 2½ šalice vode (smjesa za 8-10 palačinki)

Pomiješajte brašno i sol, dodajte dosta vode kako bi dobili čvrstu i gustu smjesu. Ostavite da odstoji oko 5 minuta. Oblikujte tijesto u plosnati oblik 8 cm širok i 1½ cm debelo. Namastite tešku željeznu tavu i pecite palačinke oko 5 minuta sa svake strane. Ispečene stavite u lim i pecite još u pećnici 20-30 minuta, povremeno okrećući.

Kukuruzne palačinke s mesnim nadjevom

Sastav: 15 kukuruznih palačinki, 60 dag mljevene govedine, 1 sitno nasjeckani luk, 2 režnja zdrobljenog češnjaka, 2 žlice koncentrata rajčice, 2 žlice crvene suhe zdrobljene paprike u komadiće, sol, 2 žlice masti, vrlo malo vode

Na masti popržite luk, dodajte meso, češnjak i zdrobljenu papriku. Poprženom mesu primiješajte ostale sastojke. Nadjevom puniti palačinke.

Bilogorske kukuruzne palačinke sa sirom

Sastav za 10 osoba: 60 dag kukuruznog brašna, 10 dag bijelog brašna, 30 dag masnoće, 6 jaja, 1 kg svježeg sira, 5 dl vrhnja, 1 paketić groždica, 10 dag maslaca, 5 dl mlijeka, 20 dag šećera

Od mlijeka, 4 jaja, kukuruznog i pšeničnog brašna napravite masu za palačinke i ostavite da odstoji pola sata. Ispecite 10 palačinki i nadjenite ih sirom u koji ste dodali šećer, jaja i groždice. Lim namažite maslacem, ugrijte ga, stavite palačinke, prepecite s obje strane i prelijte razmućenim jajima i vrhnjem. Pustite da proključa. Kod posluživanja obilno zalijte preljevom u kojem su se pripremale.

Tenka gibanica

Sastav: 60 dag brašna, 2 dl mlijeka, 4 jaja, 10 dag maslaca ili domaće masti, 1,5 kg svježeg kravljeg sira, sol, 20 dag kukuruznog brašna, 5 dl vrhnja

Od brašna mlijeka i 1 jajeta zamijesite tijesto i razvucite tanko, pa stavite u namazani lim da dno i stranice budu pokriveni. Za nadjev dodajte preostala jaja razmravljenom siru, umiješajte kukuruzno brašno, 2 dl vrhnja i malo mlijeka. Stavite u tankom sloju na tijesto, stranice presložite (preklopite) na tijesto (oko 5 cm), pa prelijte preostalim

vrhnjem, poprskajte otopljenim maslacem i ispecite u pećnici.

Hameturnjak – kolač (pogača) od kukuruznog brašna

Sastav: 70 dag kukuruznog brašna, 20 dag običnog brašna, 30 dag groždica, 20 dag suhih smokava, 10 dag šećera, 2 svježa kvasca, sol

Kukuruzno brašno poparite kipućom vodom i ostavite da se ohladi. U ohlađenu smjesu umijesite groždice, usitnjene smokve, brašno i šećer. Umijesite rastopljeni kvasac u mlakoj vodi. Tijesto ostavite da malo odstoji. Stavite u okrugli namašćeni lim i ispecite u zagrijanoj pećnici, na umjerenoj temperaturi, oko pola sata.

Moslavačka kukuruzna pita sa sirom

Sastav: 0,5 kg kukuruznog brašna, 3 dl mlijeka, malo soli, 10 dag šećera, 1 kvasac; nadjev: 0,5 kg svježeg sira, 25 dag šećera, 3 jaja, paketić vanilin-šećera, 2 žlice brašna, groždice

Brašno prelijte kipućim mlijekom, dodajte šećer i sol, a na kraju kvasac. Promiješajte i stavite da se diže. Žumanca izmiješajte sa šećerom, dodajte usitnjeni sir i brašno, groždice i snijeg od bjelanaca. U namašćeni lim stavite polovicu tijesta od kukuruznog brašna, nadjev od sira, preostalo tijesto i ispecite na srednje jakoj vatri.

Grđevačka orajova (orahova) kukuružnjača

Sastav za 10 osoba: 1 kg kukuruznog brašna, 1 l mlijeka, 1,5 dag suhog kvasca ili 3 dag svježeg kvasca, 2 jaja, 25 dag šećera, sol, 10 dag maslaca, 2 dl vrhnja, 30 dag oraha*

U mlijeko umiješajte jedno jaje, sol, 5 dag šećera, rastopljeni kvasac u malo mlijeka sa šećerom i kukuruzno brašno. Promiješajte i ostavite stajati da se tijesto malo dignu. U

namašćeni lim stavite malo više od polovice tijesta, pospite zašećerenim mljevenim orasima i prekrijte ostatkom tijesta. Prelijte rastopljenim maslacem, premažite razmućenim jajima i vrhnjem. Ispecite.

* orahe i mak, nekad su tukli najprije u velikoj drvenoj stupi a zatim u maloj tokarskoj

Grđevačka makova kukuružnjača

Sastav za 10 osoba: 1 kg kukuruznog brašna, 1 l mlijeka, 2 dl kiselog vrhnja, 1,5 dag suhog kvasca ili 3 dag svježeg, 20 dag šećera, 30 dag maka

Kukuruzno brašno pomiješajte s mlijekom i vrhnjem, dodajte rastopljeni kvasac, sol, šećer i ostavite stajati da se smjesa malo digne. Lim namažite uljem i nalijte polovicu smjese. Preko nje pospite tučeni ili samljeveni mak. Preko njega nalijte ostatak smjese, premažite uljem i ispecite u zagrijanoj pećnici na laganoj vatri.

Trepa

Sastav: 2 kg jabuka, 20 dag kukuruznog brašna, 5 dl vrhnja, 5 dag kosane masti, 30 dag šećera, 1 paketić cimeta

Jabuke ogulite i naribajte, dodajte šećer i cimet. Dobro promiješajte. Dno lima premažite kosanom masti i ravnomjerno složite polovinu količine kukuruznog brašna. Na to stavite jednaku količinu jabuka i prekrijte drugom polovinom kukuruznog brašna. Zalijte kiselim vrhnjem. Pecite u dobro zagrijanoj pećnici oko 45 minuta. Pečeni kolač pospite šećerom, narežite na trokute ili kocke i poslužite toplo.

Klecin prot*

Sastav: 30 dag raženog brašna, 30 dag kukuruznog brašna, 3 dag kvasa, 10 dag suhih šljiva, 10 dag režnjeva suhih jabuka, 10 dag režnjeva suhih krušaka, 2 jaja, 10 dag šećera

U raženo brašno dodajte kvas, šećer, jaja i sitno narezano voće. Po potrebi dodajte mlake vode i dobro umijesite. Vrelom vodom poparite kukuruzno brašno, dodajte ga raženom i sve promijesite. Oblikujte male hljepčice i stavite ih u namašćeni lim da se dignu. Ispécite u vrućoj pećnici.

* klecin prot: božićni kolač od sušenog voća, izvorno: klec(e)nbrot – njem. Klötzenbrot – vrsta kolača s orasima, naš izraz – kolednik

Gosparski* kolač sa suhim voćem

Sastav: 30 dag kukuruznog brašna, 15 dag šećera, 20 dag suhih smokava, po 10 dag groždica, pinjola, oraha, oguljenih bajama (badema), datulja i maslaca, 2 dl mlijeka, 3 dl ruma, 3 žlice mrvica

U litru kipuće vode pomalo uspite brašno i kuhajte otprilike pola sata. Neprekidno miješajte. Dodajte šećer, maslac i mlijeko, pa još malo kuhajte miješajući. Narezano suho voće ranije potopite u rum, dodajte palenti i ulijte u namazani kalup za tortu. Pospite mrvicama, pokrijte listićima maslaca i pecite pola sata.

* gospodar: u Dubrovniku, onaj koji je iz vlasteoske obitelji, plemić; onaj koji se odlikuje dostojanstvom i lijepim ophođenjem, gospodin

Torta od kukuruznog brašna

Sastav: 3 jaja, 1 žlica mlijeka, 1/2 žlice masla, 4 šake kukuruznog brašna, 1 žlica šećera, 1 prašak; za nadjev: 30 dag oraha, 4 žlice šećera, 2 dl mlijeka, 10 dag maslaca; pekmez za premaz; bobice grožđa i kukuruzne kokice za ukras

Istucite jaja sa šećerom, dodajte omekšano maslo i mlijeko, pa brašno i prašak. Pecite u dva lista u manjoj posudi. Ohlađene listove slijepite nadjevom od otopljenog šećera u mlijeku, zagrijte i kipućeg prelijte preko oraha i dodajte maslac. Izvana tortu namažite pekmezom i ukrasite.

Kukuruzni kruh I. način

Sastav: 4 kg kukuruznog brašna, 30 dag raženog brašna, 60 dag pšeničnog brašna, 10 dag kvasca

U veću posudu stavite 3 kg kukuruznog brašna, prelijte ga kipućom vodom i ostavite da se ohladi. Dodajte ostatak kukuruznog i ostalog brašna. Dobro izmiješajte i dodajte uzašli kvasac. Ponovo dobro izmiješajte i ostavite da tijesto odstoji. Pecite u zagrijanoj pećnici 3-4 sata.

Kukuruzni kruh II. način

Sastav: 2 kg kukuruznog brašna, 20 dag raženog brašna, 5 dag kvasca, 1 l kipuće vode, mast

Kukuruzno brašno prelijte kipućom vodom – oparite. Kada se ohladi, dodajte raženo brašno i rastopljeni kvasac u hladnoj vodi. Dobro premijesite. Po potrebi dodajte vode ili kukuruznog brašna, što ovisi o mekoći tijesta. Pokrijte platnenom krpom i ostavite 15 do 20 minuta da odstoji. Ponovo premijesite, stavite u namašćeni lim i odmah u vruću pećnicu. Pecite na temperaturi od 200°C oko sat i pol.

Kukuruzni kruh III. način

Sastav: 75 dag brašna, 25 dag polubijelog brašna, 3 dag kvasca, 1-2 žlice soli, mast za mazanje

Kukuruzno brašno poparite s 3/4 l vrele slane vode. Kvasac razmrvi i otopite u malo mlake vode i s 2 žličice brašna pomiješajte u glatku kašicu te je stavite na toplo. Uzašli kvasac stavite u ohlađeno kukuruzno brašno. Umiješajte još pšenično brašno i dobro izmijesite. Neka uzade na toplome. Premijesite, stavite u namašćeni kalup ili na lim, pa ispecite.

Kruh od turkinje ispod čripnje (kukuruzni kruh)

Sastav: 60 dag kukuruznog brašna, 40 dag bijelog brašna, 2 dag kvasca, 2 jaja, sol, vode 7 dl

Kvasac i malo bijelog brašna otopite u mlakoj vodi i ostavite na toplom mjestu da uzade. Stavite u brašno, dodajte sol, jaja i umijesite tijesto. Ostavite da odstoji oko pola sata na toplom mjestu. Ponovo premijesite, oblikujte kruh i stavite na namašćeni lim od čripnje*, poklopite gornjim limom, zgrnite žar i pecite oko 1,5 do 2 sata. Ukoliko pečete u pećnici, tada je zagrijte na 200-220°C i pecite oko 45 minuta.

* čripnja: izvorno zemljana posuda za kruh (manja od peke i u nju se stavlja masa, vremenom se izrađivala od debljeg lima)

Banatski kukuruzni kruh punjen ribom

Sastav: 20 dag kukuruznog brašna, 20 dag oštrog brašna, 2 jaja, prašak za pecivo, 1 dl ulja, 1 dl mlijeka, sol, 15 dag ribe (smuđ, som, šaran)

Ribu očistite od kosti i sameljite na najmanjem otvoru stroja za mljevenje mesa. Umiješajte sve sastojke zajedno, kao kad se radi kruh. U zagrijanoj pećnici pecite oko 20-25 minuta

na temperaturi od 220°C. Poslužite toplo s kajmakom ili vrhnjem.

Kukuruzna pogača I. način

Sastav: 2 šalice kukuruznog brašna, sol, 1 žlica maslaca, 1 prašak za pecivo, 2 jaja

U brašno umiješajte sol i prašak za pecivo. Uspite u provrelu slanu vodu i miješajte da dobijete kašu. Umiješajte u nju jaja i maslac, i ispecite u pećnici otprilike pola sata na srednje jakoj temperaturi.

Kukuruzna pogača II. način

Sastav: 20 dag kukuruznog brašna, 25 dag bijelog brašna, 1 žlica šećera, 1 žličica soli, 1 žličica praška za pecivo, 4 dl mlijeka, 6 dag rastopljenog maslaca, 1 jaje

Kukuruzno i bijelo brašno umiješajte zajedno sa šećerom, praškom za pecivo i solju. Jaje istucite i dodajte mu mlijeko i rastopljeni maslac. Izmiješajte i načinite tijesto. Stavite u namašćeni lim i pecite 45 minuta na srednjoj temperaturi. Pogaču, koja se malo ohladila izrežite na kriške i poslužite s maslacem.

Đurđevačke kukuruzne prge*

Sastav: 1 kg kukuruznog brašna, 25 dag drožđa (mast s dna posude u kojoj su ostali najsitniji čvarci), malo soli i šećera, žlicu-dvije vrhnja

Zagrijte mast i prelijte preko brašna, posolite, malo pošećerite i stavite toliko vrhnja da se mogu oblikovati stošci. Stavite u zagrijanu pećnicu i kratko prepecite na visokoj temperaturi.

* prge: stošci

Surutka (Boza) I. način

Sastav za 10 osoba: 1,5 l surutke, 1,5 l mlijeka, 20 dag kukuruznog brašna, soli ili šećera prema ukusu

U vrelu surutku ukuhajte, uz miješanje, kukuruzno brašno razmućeno u mlijeku i kuhajte dok brašno ne bude mekano. Pripremite slano ili slatko po želji. Kod posluživanja dodajte ostatak hladnog kuhanog mlijeka.

Surutka (Boza) II. način

Sastav: 0,5 kg kukuruznog brašna, 2 dag kvasca (germe), 0,5 kg šećera

U veliku posudu stavite brašno i zalijte s 5 litara mlake vode. Ostavite preko noći, sutradan kuhajte na umjerenj vatri oko 2 sata. O podne razmutite kvasac u 2 dl mlake vode, ulijte u skuhanu brašno i ostavite da opet stoji. Trećeg dana ujutro (dan poslije) procijedite piće, dodajte šećer i dobro rashladite prije posluživanja.

KUKURUZNE PAHULJICE – CORN FLAKES

Kukuruzni omlet od pahuljica

Sastav: 1 šalica zdrobljenih kukuruznih pahuljica (corn flakes), 2 jaja, 2 žlice ulja, 1 šalica mlijeka, 1 dl mineralne vode, 1/2 šalice brašna, prstohvat soli

Sve sastojke dobro izmiješajte u miješalici. Dobiveno tijesto ostavite da miruje pola sata. Tavu namastite i kad se zagrije ispecite omlete na željenu veličinu. Nadjenite ih poprženim mljevenim mesom ili nekim drugim nadjevom. Možete ih također samo posuti šećerom.

Hrskavi čokoladni kolačići

Sastav: 5 dag maslaca ili finog margarina, 2 žlice tekućeg meda, 1 dl šećera, 2 žlice čokolade u prahu, 2 šalice corn flakesa

Skuhajte na pari čokoladu, maslac, šećer i med. Kad se zgusne, umiješajte corn flakes (cijele ne slomljene komade). Dvije žlice umočite u hladnu vodu i njima grabite male količine mješavine, pa stavite na namašćeni papir da se ohlade i stvrdnu.

Kruške sa sladoledom i pahuljicama

Sastav: 3/4 kg ranih krušaka, šećer (ovisno o slatkoći krušaka), omot groždica, 1 dl ruma, omot sladoleda od vanilije, kukuruzne pahuljice za ukras

Kruške ogulite, narežite i prokuhajte u zaslađenoj vodi (neka bude što manje vode). Stavite da se dobro ohlade, u sok dodajte rum i u to namočite groždice. U dobro rashlađene čaše stavljajte sladoled i kruške, i pospite kukuruznim pahuljicama.

KUKURUZNA ZRNA

Kukuruzna juha

Sastav: 10 dag pilećih prsa razrezanih na trake, snijeg od jednog bjelanca, 1 žlica nasjeckanog pršuta, 1 limenka kuhanih zrna kukuruza, 8 dl vode, 1 kocka za juhu, 1 žlica škroba, papar

Kukuruzna zrna isperite hladnom vodom i stavite u miješalicu zajedno s malo juhe (ili vode). Kukuruz sameljite u pire i dodajte zavreloj juhi ili vodi s jušnom kockom. Pileće meso povaljajte u škrob, a zatim u snijeg od bjelanca i dodajte juhi. Ostavite da vri neko vrijeme. Posolite i popaprite. Prije posluživanja juhu pospite nasjeckanim pršutom.

Maneštra od bobići (mladi kukuruz)

Sastav: 40 dag bobića, 25 dag crvenog graha, 50 dag krumpira, 10 dag slanine, kost pršuta, 3 dag češnjaka, 1 vezica peršinova lista, sol, papar

Kuhajte očišćeni grah i prethodno prokuhanu kost pršuta. Dodajte pešt (isjeckana slanina, češnjak i lišće celera), a kad je grah gotovo kuhan, dodajte mladi kukuruz. Kukuruz iz konzerve možete dodati kasnije. Krumpir izrezan na kockice također dodajte. Kad je sve kuhano izvadite kost od pršuta i očišćeno meso (s pršuta) vratite natrag. Krumpir izgnječite, začinite po ukusu i poslužite.

Maneštra krčkog seljaka

Sastav za 6 osoba: 20 dag mladog kukuruza, 20 dag mrkve, 10 dag luka, 20 dag mahuna, 12 dag masti, 20 dag krumpira, 20 dag leće, peršin i celer po želji, sol i papar po želji

Povrće operite i izrežite na kockice. Mladi kukuruz kuhajte posebno dok ne omekša. Leću skuhajte posebno. Povrće ispirajte na nasjeckanom luku, zalijte s malo juhe ili vode i pirjajte dok ne omekša. Dodajte kukuruz i leću s vlastitom vodom. Sve zajedno prokuhajte, začinite i poslužite toplo.

Sočivo

Sastav: 25 dag graha, 25 dag mladog kukuruza, 40 dag krumpira, 25 dag mrkve, 5 dag riže, 6 dag suhe slanine, 6 dag masti, luk, češnjak, peršin, začine po potrebi, juhe od kuhanih kostiju pršuta (1 kg kostiju) ili sušenog svinjskog mesa.

Grah namočite u vodi dan ranije. Kad omekša kuhajte ga, kukuruz kuhajte u posebnoj posudi. Krumpir i mrkvu izrežite na kocke. Kuhanom grahu dodajte kuhani mladi kukuruz, krumpir, mrkvu, luk i zalijte juhom od kosti. Za pešt iskošite češnjak, slaninu, peršin, pomiješajte i dodajte maneštri, začinite. Uspite rižu i kuhajte 15 minuta. Poslužite toplo.

Mišano sočivo na ulje

Sastav: 8 dag graha, 8 dag bižele (gráška), 8 dag boba, 8 dag čičvarde (slanutak), 8 dag pšenice, 8 dag kukuruza, 8 dl maslinova ulja, 8 dag luka, papar, sol, 40 dag mladog ovčjeg sira

Sve sočivo očistite, operite i močite najmanje 12 sati. Ocijedite i kuhajte 15 minuta. Ponovo ocijedite i stavite kuhati u malo hladne vode. Posolite, dodajte nasjeckani luk i

kuhajte dok sve ne omekša. Voda se treba smanjiti tako da ostane samo 1/3 od visine sočivica. Toplo začinite paprom i maslinovim uljem, promiješajte i poslužite u zemljanoj posudi s posebno narezanim ovčjim sirom na tanjuru.

Koh od kukuruza s jajima

Sastav: 50 dag kuhanih zrna mladog kukuruza, 40 dag svježih paprika (zelenih i crvenih), 50 dag svježe rajčice, 2 glavice luka, 4 dag maslinova ulja, 8 jaja, 2 žlice kečapa, 4 žlice naribanog trapista, vezica lišća peršina, sol, papar, maslac ili ulje za podmazivanje

Očišćeni luk narežite na tanke kolutiće, paprike narežite na rezance, a rajčice ogulite i narežite na četvorine. Na ugrijanom ulju 10 minuta pirjajte luk i paprike. Vatrostalnu posudu namažite maslacem, kuhani kukuruz i rajčice dodajte paprikama i luku, popaprite i posolite te stavite u vatrostalnu posudu. Jaja umutite s kečapom, posolite, prelijte po povrću, pospite sirom i pecite u zagrianoj pećnici na 220°C 15 do 20 minuta. Prije posluživanja pospite nasjeckanim peršinom.

Poljičko sočivo

Sastav: 20 dag goveđe vratine, 4 dag suhog graška, 4 dag čičvarde (slanutak), 8 dag graha, 8 kukuruza, 8 dag leće, 12 dag krumpira, 8 dl maslinova ulja, 8 dag luka, 2 dag češnjaka, lišće peršina, papar, sol

Čičvardu, grah, grašak, kukuruz i leću operite i staviti močiti 12 sati. Ocijedite, stavite u hladnu vodu i prokuhajte oko 15 minuta. Ponovo ocijedite i stavite kuhati u malo mlake vode, kuhajte dok ne omekša. Na ulju popirjajte luk i meso izrezano na kockice, oko pola sata. Povremeno podlijte hladnom vodom. Mesu dodajte kockice krumpira, isjeckan češnjak i sol. Pirjajte dok ne omekša i tada izmiješajte s

kuhanim sočivicama. Začinite paprom, pospite nasjeckanim peršinom i poslužite toplo.

Varivo od graha s kukuruzom

Sastav za 10 osoba: 80 dag graha, 1,5 kg suhih svinjskih rebara, 40 dag kukuruznih zrna, 10 dag mrkve, 10 dag ulja, 10 dag brašna, 10 dag luka, 2 dag češnjaka, crvene mljevene paprike, papar, sol, 3 l vode

Grah prokuhajte, ocijedite i stavite kuhati u čistu vodu s dobro opranim suhim rebrima. Posebno skuhaite kukuruzna zrna i mrkvu narezanu na kockice. Pomiješajte s grahom i napravite zapršku. Na ulju popržite brašno, sitno nasjeckan luk, češnjak i crvenu papriku, i dodajte grahu. Promiješajte, ostavite da malo prokuha i začinite po potrebi paprom i soli.

Kukuruz s grahom

Sastav: 2 šalice kuhanog bijelog graha, 4 šalice ocijeđenih kuhanih zrna kukuruza, 2 srednja luka izrezana na komadiće, 1/2 šalice ulja, 2 žlice crvene mljevene paprike, sol

Na ulju pirjajte luk dok ne omekša, ne smije ostati smeđ već samo staklast. Dodajte crvenu papriku, sol i promiješajte. Umiješajte grah i kukuruz i pirjajte još 5 minuta. Istresite u zemljanu posudu i zapecite u pećnici otprilike 40 minuta na srednje jakoj temperaturi. Poslužite s pečenom kobasicom ili svinjskom pečenkom, ili samo.

Popečci od kukuruznih zrna

Sastav: 1 limenku kukuruznih zrna (25 dag), 2 jaja, 5 žlica brašna, ulje, sol

Napravite srednje mekano tijesto od umućenih jaja, brašna i soli. Masi dodajte ocijeđena kukuruzna zrna. Tijesto popržite na vrelom ulju, uzimajući manje dijelove žlicom.

Pirjani kukuruz

Sastav: 1 limenka zrna kukuruza, 1 žlica maslaca, 3 žlice vrhnja, sol, papar, 1 zdrobljeni češnjak

Otopite maslac, dodajte kukuruz, češnjak, sol i sve pirjajte. Dodajte vrhnje i malo prokuhajte. Prije posluživanja pospite bijelim paprom.

U naputku možete ispustiti vrhnje i dodati tučena jaja, kao što možete i dodati nešto graška i na kocke narezanu kuhanu mrkvu.

Pirjani kukuruz poslužite kao prilog uz pečeno meso.

Kukuruzni puding

Sastav: 2 limenke kuhanih zrna kukuruza, 2 žlice maslaca, 2 žlice brašna, 1 šalica vrhnja ili mlijeka, bijeli papar, prstohvat (priza) zdrobljenog pimenta, 2 jaja, sol, prstohvat crvene paprike, 1 žlica sitno narezane šunke, masnoća za premazivanje posude, malo mrvica

Kukuruz sameljite. Otopite maslac, dodajte brašno i pripremite svijetlu zapršku. Zalijte je vrhnjem ili mlijekom, i ostavite da malo provri. Istucite žumanca i dodajte papar, piment, sol i crvenu papriku. Sve dobro izmiješajte i dodajte ohlađenoj zapršci. Uspite mljevena kukuruzna zrna i limenku cijelih zrna, sve dobro promiješajte. Od bjelanaca napravite snijeg i pažljivo umiješajte mješavini. Posudu za pečenje premažite maslacem, pospite mrvicama i u nju stavite kukuruzni puding. Pospite nasjeckanom šunkom. Pecite na srednje jakoj temperaturi 30 do 40 minuta. Djelomično ohlađeno poslužite sa salatnom ili umakom po želji, ili kao predjelo.

Piletina s kukuruzom

Sastav: pile od 1,20 kg, 3 klipa mladog kukuruza, sol, papar, 1 svježa crvena paprika, malo brašna, ulje, glavica luka, 2 dl kiselog vrhnja, lišće peršina

Skuhajte kukuruz i oruljite zrna. Pile narežite na manje komade, posolite i popaprite, uvaljajte u brašno. Luk nasjeckajte, ispržite na ulju, dodajte piletinu i popržite je sa svih strana. Papriku narežite na kockice, primiješajte kukuruzu i dodajte piletini. Pirjajte podlijevajući vodom. Gotovu piletinu izvadite, umak zgusnite s malo brašna, prokuhajte vrhnje, dotjerajte okus i vratite piletinu. Pospite s isjeckanim peršinom prije posluživanja.

Lonac s mladim kukuruzom

Sastav: 50 dag zrna mladog kukuruza, 40 dag junetine ili govedine, 2 glavice luka, 4 dag ulja, sol, papar, ljuta mljevena crvena paprika, 7,5 dl juhe od mesne kocke, 25 dag šampinjona iz konzerve, 10 dag riže, 40 dag mahuna, 4 svježe rajčice

Kukuruz skuhaite u neposoljenoj vodi s malo mlijeka, ohladite. Meso narežite na kockice ili rezance, stavite na vruće ulje i prepecite sa svih strana. Dodajte sitno narezani luk i zajedno pirjajte dok luk ne postane staklast. Posolite i popaprite, nalijte juhu. Kada provri, dodajte koso narezane mahune, a kada i mahune omekšaju dodajte ocijeđene šampinjone, ljutu papriku, kuhani kukuruz i rižu, koju je prethodno trebalo držati u vrućoj vodi da malo nabubri. Sve zajedno kuhajte dalje, pa potkraj kuhanja dodajte oguljene i na režnjeve narezane rajčice. Kuhajte još 10 minuta i provjerite okus. Poslužite s raženim kruhom.

Garešnička svinjska koljenica s mladim kukuruzom

Sastav za 10 osoba: 5 svinjskih koljenica, 1 kg mladog kukuruza, 50 dag luka, 2 dl masnoće, 50 dag svježe paprike, 30 dag svježih rajčica, 40 dag šampinjona, 3 dl vrhnja, 20 dag ribanog tvrdog sira, sol, papar

Svinjske koljenice posolite i ispecite napola, izvadite ih i stavite na toplo. Posebno na masnoći propirjajte luk izrezan na ploške, do zlatnožute boje, dodajte svježu papriku izrezanu na krupnije komade i lagano pirjajte dok paprika ne bude napola pirjana. Na nju stavite šampinjone izrezane na listiće i kuhani mladi kukuruz i lagano pirjajte nekoliko minuta. Posolite i dotjerajte okus. Vatrostalnu posudu namažite masnoćom, stavite u nju pečene koljenice i obložite kukuruzom. Po kukuruzima složite rezane kolutove svježe paprike i rajčice, stavite nekoliko kapa od šampinjona, zalijte razmućenim vrhnjem, posipajte ribanim sirom i zapecite. Prilikom posluživanja meso odvojite od kostiju i izrežite, obložite koljenicu, a kukuruz stavite pored mesa.

Prepečeni kukuruz

Sastav: 2 šalice kuhanih zrna kukuruza bez tekućine, 1 jaje, sol, masnoća za pečenje

Žumanca pjenasto umutite sa soli, dodajte kukuruzna zrna i promiješajte. Istucite tvrdi snijeg od bjelanaca i primiješajte ga kukuruzu. U tavu stavite masnoću i kad se zagrije uspite kukuruz. Pecite na niskoj temperaturi da se na donjoj strani ne zapeče. Okrenite jelo i prepecite na drugoj strani. Poslužite sa salatoma ili željenim umakom.

Kukuruzni žličnjaci

Sastav: 1 limenka ocijedenih zrna kukuruza, 2 jaja, 6 žlica brašna, 1 omot praška za pecivo, prstohvat muškatoog oraščića, sol, 4 žlice maslaca

Jaja dobro istucite i dodajte im muškato oraščić, sol i mljeveno zrnje kukuruza. Sve dobro izmiješajte i dodajte brašno s praškom za pecivo. Maslac rastopite. U vrući maslac uranjajte žlicu i njome vadite žličnjake. Pržite ih ili pecite u vrućem maslacu. Maslac ne smije biti prevruć, jer bi zagorio i postao gorak. Umjesto maslaca možete koristiti ulje, ali će aroma biti drugačija. Žličnjake poslužite kao prilog uz glavno jelo; možete ih poslužiti sa salatom. Također ih možete posuti šećerom u prahu i poslužiti kao slasticu.

Palačinkice s kukuruzom u umaku

Sastav: 2 dl svježeg skuhanog mladog kukuruznog zrnja, 1,5 dl brašna, 1/2 omota praška za pecivo, 1,5 dl mlijeka, sol, 2 jaja, ulje; za umak: 2 dl vrhnja, sol, papar, sok limuna, mnogo vlasca ili neke druge mirišljive trave po želji

Tucite mlijeko, brašno, prašak za pecivo s jajima i solju. Ostavite da stoji neko vrijeme, umiješajte kukuruz. Zagrijte ulje na tavi i ispecite palačinke. Posebno pomiješajte vrhnje s drugim sastojcima i umak poslužite uz palačinkice.

Palačinkice s kukuruzom i rajčicom

Sastav: 35 dag zrnja mladog kukuruza, 2 jaja, sol, 0,5 dl brašna, ulje za prženje

Skuhajte kukuruz i cijedite ga. Jaja razmutite, dodajte brašno, zrnje kukuruza i sol, i tucite da dobijete glatku smjesu. Ispecite palačinkice, poslažite na poslužavnik i ukasite svježim rajčicama i narezanim zelenim dijelom mladog luka.

Salata s mladim kukuruzom

Sastav: 2-3 klipa mladog kukuruza, ostaci pečene piletine, 1-2 paprike, 10 dag gljiva, sol, papar, ulje, vinski ocat, sok limuna, lišće peršina, češnjak

Skuhajte posebno kukuruz, a posebno prokuhajte gljive. Orunite zrna s klipa, dodajte mu narezano meso, gljive, te papriku narezanu na tanke rezance. Začinite uljem, octom, sokom limuna, posolite, dodajte zgnječeni režanj češnjaka i obilato isjeckanog peršina. Sve dobro promiješajte.

Salata s kukuruzom

Sastav: 3-4 rajčice, po jedna crvena i zelena mesnata paprika, glavica luka, svjež ili kiseli krastavac, šalica kuhanog kukuruznog zrna, ulje, vinski ocat, papar, sol

Sve povrće očistite i usitnite, dodajte kuhana zrna kukuruza i začinite.

Salata od riže i kukuruza

Sastav: 30 dag riže, 1 kisela jabuka, 15 dag šunke, 10 dag badema, 1/2 konzerve kukuruznih zrna, 1 vrećica majoneze, 2 žlice gorušice (senfa), 2 kisela krastavca, 1 čajna žlica šećera, 0,5 dl bijelog vina, ulje, ocat, sol, papar, zelena salata za ukras

Rižu skuhaite, nešto tvrđu nego obično, u dosta vode, koju ste prethodno posolili. Ocijedite vodu, riži dodajte kukuruz, nasjeckane krastavce na kockice, oguljenu i na kockice izrezanu jabuku i šunku izrezanu na rezance. Bademe blanširajte ("ofurite"), skinite im ljusku i prepecite u pećnici da dobiju zlatnosmeđu boju. Dodajte ih riži. Napravite umak od majoneze, gorušice, šećera, soli, papra, bijelog vina, ulja i octa. Umak dobro izmiješajte sa rižom i kukuruzom.

Poslužite u staklenoj zdjeli čije ste dno i stranice obložili zelenom salatom.

Jesenska salata

Sastav: 1 glavica salate, 2 crvene svježe paprike, 2 svježe zelene paprike, 2 glavice luka, 35 dag kuhanog zrna kukuruza, lišće peršina, jogurt, sol, papar

Operite povrće, paprike narežite, peršin isjeckajte. Povrće stavite u zdjelu, u jogurt umiješajte sol, papar i time začinite salatu. Pospite peršinom.

Kolač od kukuruza i krumpira

Sastav: 1 šalica mrvica, 2 šalice svježeg sira, papar, 4 šalice kuhanog kukuruza, 4 velika kuhana krumpira, 1/2 šalice ribanog tvrdog sira

U vatrostalnu posudu stavite mrvice i preko njih krumpir izrezan na ploške. Svježi sir, papar i kukuruz izmiksajte i stavite preko krumpira; red krumpira, red sira. Ostatak mrvica izmiješajte s ribanim sirom i pospite odozgo. Pecite u srednje zagrijanoj pećnici 30-40 minuta da se na površini stvori zlatnosmeđa korica.

KUKURUZ ŠEĆERAC

Juha od kukuruza šećerca

Sastav: 1 limenka kukuruza šećerca (oko 50 dag), 3/4 l pilećeg bujona (kocka), 1 dl slatkog vrhnja, 3 žlice grožđica, 2 žlice prženih badema, 1/4 žličice bijelog mljevenog papra, 3 žlice brašna, 1/4 žličice soli

Izlijte sadržaj limenke u zdjelu (tekućinu i kukuruz), izmiješajte ili propasirajte pa ulijte u priređeni bujon i kuhajte na laganoj vatri. Začinite paprom i solju po želji. Izmiješajte brašno u zdjelici sa šest žlica vode i dodajte juhi. Operite grožđice i dodajte ih s listićima prženih badema u juhu. Kuhajte 10 minuta na laganoj vatri. Maknite s peći, dodajte vrhnje i poslužite.

Pileća juha s okruglicama

Sastav: 25 dag miješanog povrća, jedno pile, 10 dag pileće jetrice, 5 dag mrkve, 5 dag juhe u kocki, 10 dag kukuruza šećerca, 3 dl bijelog vina, režanj češnjaka, lišće peršina, sol, papar

Pile kuhajte u dosta vode, dodajte miješano povrće, začinite po ukusu i nastavite kuhanje. Pri kraju dodajte kocku juhe, režanj češnjaka i malo peršinova lista. Okruglice pripremite na isti način kao jetrene okruglice za juhu ali dodajte kukuruz i vino. Kuhajte u posoljenoj vodi, dodajte ocijeđenoj juhi i još malo prokuhajte.

Kukuruz šećerac sa sardinama

Sastav: 25 dag smrznutog kukuruza šećerca, konzerva sardina, glavica luka, sol, papar, gorušica (senf)

Kukuruz šećerac kuhajte pet minuta i ocijedite. Luk sitno iskošite, sardine zgnječite i umiješajte kukuruz. Dobro začinite, izmiješajte i poslužite ohlađeno.

Šećerac kao prilog

Sastav: 1 limenka šećerca, 20 dag riže, 20 dag rajčice, 8 dag margarina, feferon, 1/2 žličice soli, 6 jaja, peršinov list, litra vode, malo papra

U posudu ulijte vodu, lagano posolite, dodajte očišćenu i opranu rižu, kuhajte na laganoj vatri 15-20 minuta. Ocijedite gustim cjedilom. Na zagrijanoj masnoći ispirajte kosani feferon, dodajte ocijeđenu rižu, izmiješajte i grabilicom za juhu oblikujte četiri okruglice od riže i stavite ih na zagrijani pladanj. Ispecite jaja na oko, položite ih oko riže, pazite da se žumanca ne razliju. Na otopljenom maslacu zagrijte ocijeđeni kukuruz šećerac, stavite ga u kupovima na pladanj. Pladanj ukasite kolotovima sveže rajčice i peršinovim listom.

Zapečena mućkalica

Sastav: 20 dag kukuruza šećerca, 20 dag paprike izrezane na rezance, 20 dag rajčice, 10 dag cvjetače, 5 dag luka, 30 dag mljevenog svinjskog mesa, 10 dag trapista, 15 dag dimljene slanine, 5 dag ulja, sol, papar, mljevena ljuta crvena paprika po ukusu

Prokuhajte kukuruz, cvjetaču i rajčicu, dodajte sol, papar, mljevenu ljutu papriku i malo ulja. Dok se povrće kuha, popržite na vrućem ulju isjeckani luk zajedno s mesom. Sve promiješajte, stavite u vatrostalnu posudu, odozgo složite

reznjeve slanine, naribajte sir i ispecite u dobro zagrijanoj pećnici dok se sir ne rastopi.

Punjena paprika

Sastav: 1 kg paprika (babura), 2 limenke kukuruza šećerca, 6 dag maslaca, lišće peršina, 1/4 žličice soli

Operite paprike, odstranite sjemenke, koži, isperite i ocijedite. Ocijedite kukuruz šećerac na cjedilu, zagrijte žlicu maslaca i na njemu lagano ispirajte kukuruz, dodajte kosani peršin i posolite po želji. Nadjenite paprike. Vatrostalnu posudu namažite maslacem, složite nadjevene paprike, pospite listićima maslaca, stavite u zagrijanu pećnicu na 200°C i pecite poklopljeno 15-20 minuta. Poslužite uz kruh s punim zrnom i vinom.

Šećerac na meksički način

Sastav: 50 dag kukuruza šećerca, 75 dag rajčica, 15 dag svježih crvenih paprika, 3 žlice ulja (najbolje maslinovo), 1/2 žličice soli, 1/4 žličice cayenna papra

Ocijedite šećerac. Ogulite rajčice i izrežite na kockice. Zagrijte ulje, dodajte rajčice i papriku, pirajte poklopljeno pet minuta, začinite solju i paprom, dodajte kukuruz šećerac, posudu lagano protresite da jelo ne zagori. Poslužite uz kosane odreske.

Kroketi od šećerca

Sastav: 50 dag kukuruza šećerca, 10 dag brašna, vrećica kvasca, 15 dag mrvica, 3 dl ulja, 2 jaja, pola žličice soli

Kukuruz izmiksajte, izmiješajte kvasac s brašnom i dodajte kukuruz, izmiješajte jaje sa solju i spojite sve sastojke. Dasku pospite brašnom i na njoj lagano razvaljajte smjesu, oblikujte u prutiće i izrežite ih na debljinu oko 2 cm.

Razmutite jaje u tanjuru, umočite prutiće u jaje a potom u mrvice. Pržite do zlatnosmeđe boje na zagrijanoj masnoći. Poslužite vruće.

Miješano povrće s junetinom

Sastav: 25 dag junetine narezane na kockice, 50 dag mahuna, 10 dag luka, 40 dag svježe rajčice, 50 dag kukuruza šećerca, sol, papar, 2 dl vode, 1 dl ulja, svežnjić vlasca, 2 češnja češnjaka

Luk i češnjak izrežite na sitno. U posudi zagrijte maslac, dodajte luk i češnjak, pirjajte 5-7 minuta. Dodajte meso, poklopite i pirjajte 5 minuta na laganoj vatri. Očistite mahune, narežite na prutiće, ogulite rajčice i narežite na kockice. Dodajte sve s ocijeđenim kukuruzom mesu i začinite. Pirjajte podlijevajući pola sata. Na kraju pospite kosanim vlascom i poslužite.

Duveč sa šećercom

Sastav: 30-50 dag kukuruza šećerca, 10 dag riže, 30 dag luka, 30 dag svježe paprike, 30 dag svježe rajčice, sol, papar, 1 dl ulja, lišće peršina

Zagrijte ulje u posudi, ispirjajte luk narezan na ploške, dodajte narezanu papriku i rajčice, kukuruz, rižu, kosani peršin sol i papar. Poklopite i pirjajte na laganoj vatri 15-20 minuta, uz povremeno miješanje. Poslužite uz panirane odreske.

Omlet sa šećercem

Sastav: limenka šećerca, 5 dag luka, 25 dag mljevene svinjetine, 2 žumanca, 2 dag koncentrata rajčice, 8 jaja, ulje, 2 žlice kosanog peršinova lista, malo timijana, sol, papar, 5 dag margarina

U tavi zagrijte ulje, dodajte mljeveno meso i pirjajte uz miješanje 10-15 minuta. Luk i češnjak fino usitnite i dodajte pirjanom mesu. Pirjajte zajedno još 5-7 minuta. Izmiješajte žumanca s koncentratom rajčice i timijanom, umiješajte mesu, začinite po ukusu. Jaja istucite pjenjačom, dodajte sol i papar i ocijedeni šećerac. Zagrijte u tavi maslac i ispecite dva veća omleta. Nadjenite masom, pospite peršinom i vruće poslužite.

Salata ili prilog

Sastav: 25 dag kukuruza šećerca, 10 dag narezane paprike, 10 dag graška, 10 dag krumpira, 10 dag mrkve, 1 dag cvjetače, 20 dag dimljene šunke ili bijelo pileće meso, 20 dag majoneze, kriška limuna, sol, papar

Kukuruz kuhajte pet minuta u kipućoj vodi, ocijedite i ohladite. Na isti način pripremite ostalo povrće. Sve zajedno izmiješajte, dodajte usitnjenu šunku, majonezu, papar, sol i limunov sok. Odložite u hladnjak. Poslužite kao hladno predjelo ili prilog glavnom jelu.

Salata od kukuruza šećerca

Sastav: 25 dag kukuruza šećerca, 1 glavica celera, 4 rajčice, ocat, ulje, vlasac, sol, gorušica (senf)

Kukuruz skuhaite i ocijedite, dodajte narezanu rajčicu, ribani celer, sol, ocat, ulje, vlasac i gorušicu. Salatu lagano izmiješajte i poslužite uz pečeno meso.

Zaslada (desert)

Sastav: 50 dag kukuruza šećerca, 2 dl bistrog soka od jabuka, 5 dag meda, vanilin-šećer, 2 dag mljevenih oraha, malo tučenog slatkog vrhnja

Kukuruz skuhaite, ocijedite i ohlađenog rasporedite u čaše. Skuhajte, uz stalno miješanje, sok od jabuka, med i malo vanilin-šećera dok se med ne rastopi, poslije toga rashladite i stavite kukuruz. Pospite mljevenim orasima, prekrijte tučenim slatkim vrhnjem i ukasite voćem.

Kruh od kukuruza šećerca

Sastav: limenka kukuruza, 2,5 dl mlijeka, 10 dag maslaca, 2 jaja, žličica soli, 75 dag brašna, vrećica i pol praška za pecivo, 1/2 žličice sjemenki kima

Izmiksajte kukuruz šećerac, u posudu stavite brašno, umiješajte prašak za pecivo i sol. Kukuruzu dodajte otopljeni maslac, žumanca i kim. Sve pomiješajte s brašnom i dolijevajte mlijeko. Od bjelanaca napravite snijeg i njega umiješajte, ali polagano. Namažite lim otopljenim maslacem, pospite brašnom i izlijte smjesu. Pecite u zagrijanoj pećnici na 180°C 30-40 minuta, dok ne dobije zlatnosmeđu boju. Izvadite iz pećnica, pokrijte, ohladite, narežite na uzdužne ploške i poslužite uz nereske.

ČAJ OD KUKURUZA

Nova Zagrebačka KUHARICA, praktični naputak za kuhanje, pečenje i ukuhavanje od Marije Kumičić, tiskana početkom 1900. godine u Zagrebu, među ostalim, govorio i o kukuruznom čaju:

Kukuruzni čaj

(Kukuruz Thee)

Hraniv, lako probavljiv i što ne uzrujava jest čaj (Thee) od kukuruza. Nekoliko satih prije uporabe stuci nešto kukuruzna zrnja i u čistu vodu namoči, a onda kuhaj dokle god ne bude voda sluzava i ne miriše poput vanilije. Pije se sa šećerom i mliekom na mjesto kave, ili sa šećerom i rumom ili vrućim crvenim vinom.

Sa mliekom, šećerom i žumanjci, pripravljen kao laka krema pije se poslie predavanja i sličnog, da se grlo nakvasi.

JELA IZ DOMOVINE KUKURUZA

Pod nazivom *anchi* i *choclo* podrazumijevaju se razna jela pripremljena od kukuruza u zemljama Latinske Amerike, koja se jedu uz *borono* kukuruzni kruh, ili *caraca*, talo-kukuruznu pogaču, *chafarrano* je dvopek od kukuruza. *Alborato*, *ancua* ili *cancha* je pečeni kukuruz kojeg su radili još Indijanci u posudi zvanoj *callana* a *chicha* ili *azua* je rakija od kukuruza. *Funche* je isto što i naši žganci, pura, palenta, koja se uglavnom naziva – *polenta*, a *fanfollo* kukuruzna kaša. *Gacha* je kukuruzna kaša za djecu od kukuruznog brašna *gofio*, a *ñaco* zašećerena kukuruzna kaša. *Pinol*, *pinole* je brašno od prženog kukuruza kojem se dodaje osnovno: kakao i šećer, i ostali željeni sastojci za izradu slastice u Ekvadoru, Gvatemali, Hondurasu i Kostariki. *Ponteduro* je kuhani kukuruz preliven vrućim medom, česta poslastica ne samo za djecu. *Popusa* je kukuruzna pogačica nadjevena sirom ili mesom, ništa manje poznata od hamburgera. *Chalupa* je kukuruzna pogača sa začinima, *humita* pogača od kukuruza, rajčice, sira i začina – pizza na drugačiji način, *chancaca* kolač od prženog kukuruza s medom. *Pozol*, *pozole* je naziv za: 1. jelo od mladog kukuruza i mesa, 2. astečka kaša od kuhanog ječma i graha, 3. zašećereno piće od kukuruznog brašna. *Tamal* je tijesto od kukuruznog brašna punjeno mljevenim mesom i kuhano u kori od banane ili u komušini (kukuruznom lišću). *Tortilja* je pogačica, vrsta palačinke (moramo je razlikovati od španjolske) od kukuruznog brašna koje se miješa s vodom i peče u velikoj željeznoj tavi (poput naše za kotlovinu), bez ulja ili masti. Kad se jede prvi put, čini se da i nema okusa, ali vrlo brzo čovjek postaje svjestan njena posebna okusa koji dolazi do izražaja u kombinacijama s raznim umacima, sirom, mesom. (...) *Ampamita* je vrsta kukuruza sitnog klipa.

Sendecho je poznato meksičko pivo koje nosi ime starog astečkog pića od kukuruza (pjena se radila posebno, ručnim mlinom) kojeg su prvi došljaci pili i bili oduševljeni njegovom aromom. *Aloja* je alkoholno piće dobiveno vrenjem kukuruza, grožđa i drugog voća. *Chilate* je piće s paprom, prženim kukuruzom i kakaom.

Pachamanka, gozba, koja se u andskim zemljama priređuje u osobitim zgodama. Riječ je indijanska, a znači *rupa u zemlji*. Za pachamanku se iskopa jama duboka oko metar, u nju se složi kamenje i ogrjev pa opet kamenje; zatim se drva potpale. Kad se kamenje užari, prekrije se debelim slojem lišća. Znatna količina mesa: odojak, jare, zamorče, kokoši, stavi se na lišće. Između mesa poslažu se lonci s rižom, različitim povrćem, klipovima kukuruza i krumpirom. Zatim se sve pokrije lišćem, još jednim slojem kamenja i zemljom. Dok se meso i povrće zgotove, prođe više sati. Tada se *pachamanka* otvori i počne gozba. Meso i povrće poprime aromu lišća i drva. Danas se u Peruu pod tim imenom označuje meso pečeno među crijepljem, što je jednostavniji postupak od ranije opisanog.

Argentinska *carbonada*, ragout od govedine sa slaninom, krumpirom i kukuruzom, poznata je u susjednim zemljama kao i *empanadas* pašteta s mesom, kojih ima u svim kombinacijama (*carbonada* je i meso na roštilju kao i palačinke u Čileu; *empanada* je i omrvičeni mesni odrezak/pohano meso/). Pečeni kukuruz *ancua* također je omiljeno jelo u Argentini i Čileu. *Capia* je poznati argentinski i čileanski slatkiš od kukuruza. U Argentini se pod imenom *mazamorra* podrazumijeva kuhani kukuruz koji se jede ohlađen, sa šećerom i mlijekom. *Patasca* je umak od svinjetine kuhan s kukuruzom, a *pururu* su kokice, pečeno kukuruzno zrno. Argentinski i čileanski pladanj za kuhanje kukuruza je *cayan*, a *chancua* najpoznatija vrsta argentinskog kukuruznog brašna.

Bolivijci prave guste juhe od raznog povrća kao i kukuruza pod imenom *lahuas*. Najraširenije jelo je *plato paceno*, mješavina kukuruza, debelog graha, pečenog sira i slatkog krumpira. Uz to se poslužuje pikantan umak i pije pivo. *Tanta* je kukuruzni kruh Bolivije i Perua. *Capi* je bijelo kukuruzno brašno Bolivije, a *mote* su kokice, pečeno zrno kukuruza u Boliviji i Peruu. *Muco* je žvakani kukuruz od kojeg se pravi piće *chica*.

Uz grah, u Brazilu je najomiljenija namirnica kukuruz.

Guinapo je kukuruzno brašno iz kojeg u Čileu prave alkoholno piće *chicha*. *Neya* (nesga) je čileanska i meksička kukuruzna pogača, dok je *sancho* samo u Čileu. *Pastela de choclo* raskošno čileansko jelo od: mljevene govedine, luka, češnjaka, groždica, čilija, kumina, crvene paprike, soli, crnog papra, pileline, crne masline, kukuruza – nakon pirjanja se zapeče u pećnici. *Porotos granados* je čileansko jelo koje sadrži tri tipično indijanske vrste povrća: grah, kukuruz i tikvice. Poslužuje se vruće u jušniku. Priprema se od: graha, luka, češnjaka, oguljenih rajčica, bosiljka, mravinca, crnog papra, tikvice, kukuruza. *Ulo* je vrsta palente, žganaca u Čileu i Peruu. *Cabrito* je pečeno kukuruzno zrno.

Ekvadorska kuhinja je uobičajena slika južnoameričke kuhinje; jaki začini (jela moraju žariti), raznovrsno priređivanje ribe i razna jela od kukuruznog brašna. Jedno od omiljenih jela je *ceviche* prijesna riba s limunovim sokom posuta ljutom paprikom i poslužena s pečenim zrnima mladog kukuruza. Meso, kojeg kuhaju u juhi ili peku na žaru, obično poslužuju s *tamales* (kolač od kukuruznog brašna i komadića svinjetine), uvijek dobro začinjeno. *Tamales* poslužuju i same s tvrdo kuhanim jajima i ljutom paprikom. *Ceviche* je prijesna riba s limunovim sokom,

posuta ljutom paprikom, poslužuje se s pečenim zrnima mladog kukuruza.

Tipično jelo Gvatemale i okolnih zemalja je i malo drugačiji *tamal*, pašteta od kukuruznog brašna umotan u list banane ili u kukuruzovinu, i kuhano. Pašteta se nadijeva mesom, povrćem ili voćem. Postoji barem dvadeset različitih vrsta *tamalesa* koje za te zemlje znače isto ono što za Talijane – špageti. Tamales je kolač od kukuruznog brašna s komadićima svinjetine, poslužuje se s tvrdo kuhanim jajima i ljutom paprikom. *Enchilada*, vrsta kolača od kukuruza jednako je omiljena u Gvatemali i Meksiku, kao i *esquite* kokice – prženi kukuruz u Hondurasu, Gvatemali i Meksiku. *Totoposte* je dvopek od kukuruznog brašna u Gvatemali i Meksiku.

Atolillo je uštupak od kukuruznog brašna, šećera i jaja u Hondurasu i Kostarici; *memela* je omiljena kukuruzna pogačica u Hondurasu i Meksiku; *punches* su kokice, pečeno zrnje u Hondurasu. *Quesadilla* je kukuruzni kolač sa sirom i medom u Hondurasu i Meksiku.

Cajongo je honduraška pogača od kukuruza, a *marquesote* torta od kukuruznog brašna s jajima i šećerom. *Quesadilla* je kukuruzni kolač sa sirom i medom u Hondurasu i Meksiku.

Juhe, variva, jela od mesa ili zaslada (desert) ne mogu se zamisliti u Kolumbiji bez kukuruznog brašna i *arepe*, malog kukuruznog kruha i *arepite*, pogače od kukuruza i sira. *Mute* je oljušten kukuruz kuhan s krumpirom, dok je isto jelo u Venezueli kuhan kukuruz s ovčetinom.

Kao i u drugim latinskoameričkim zemljama i u Kostarici su omiljene *tortilje* pogačice, lepinje, omlet od kukuruznog

brašna, koje se nadijeva raznim nadjevima. One u mnogome zamjenjuju kruh prilikom obroka, kao što se priređuju i kao samostalno jelo. *Atolillo* poznati je uštupak od kukuruznog brašna Kostarike i Hondurasa. *Cajongo* je kukuruzna pogača iz Hondurasa.

Goyori kokice, pečeno zrnje kukuruza i majarete poslastice od kukuruza, mlijeka i šećera (meda), Kubanci su jeli daleko prije nego što je Europa znala za kukuruz.

Meksičke pogačice od kukuruznog brašna *clascal*, *memela* i *pamol* česti su prilog uz jelo umjesto kruha. *Elote* kuhani kukuruz jedan je od čestih dodataka mesnim i bezmesnim jelima. *Sope* i *envueleto* su prženi kukuruzni kolačići, a *tiste* osvježujuće piće od prženog kukuruznog brašna, kakaa i šećera. *Totoposte* je dvopek od kukuruznog brašna u Gvatemali i Meksiku.

Rellena su nikaragvanske kukuruzne pogačice sa sirom.

Bori-bori su karakteristične paragvajske kuglice od kukuruznog brašna i mesa, česti prilog ili samostalno jelo. *Aloja* je paragvajsko alkoholno piće dobiveno vrenjem kukuruza, grožđa i drugog voća. *Atol*, piće od kukuruznog brašna, je stari indijanski napitak.

Mazamorra morada je peruanska kaša od kukuruznog brašna (*machica*, dok je fino brašno *maicena*), slatkog krumpira, suhog voća, ananasa, bresaka, klinčića, cimeta, šećera i meda, omiljeno jelo za zasladu (desert). Karakteristično je i po tome što se kod pripreme koristi *plavi kukuruz*, koji uspijeva jedino u toj zemlji – domovini Inka. Od iste vrste kukuruza pravi se i omiljeno piće *chicha morada*, pije se kao slatko piće prije vrenja a kasnije kao alkoholno. Najčešće jelo je *locro* jelo od mesa, krumpira i

kukuruza. Peruanski Indijanci pravili su svoja omiljena jela od *machica* brašno od kukuruznog prženog zrna, koje ima specifičan okus. *Mazamorra* je jednostavna svakodnevna kaša sa šećerom i medom ili samo kuhani kukuruz koji se jede ohlađen sa šećerom i mlijekom. *Mote* su kokice, pečeno kukuruzno zrnje peruanskih i bolivijskih Indijanaca. *Muco* je žvakani kukuruz od kojeg se u Boliviji pravi alkoholno piće *chicha*; *chica morada* je peruansko piće od plavog kukuruza koje se pije kao slatko prije vrenja i kasnije kao alkoholno piće. *Vinapon* je peruansko piće pripremljeno od kukuruza.

Puchero u doslovnom prijevodu – glineni lonac za kuhanje jela ili figurativno svakodnevna hrana, je nacionalno jelo Argentine i Urugvaja. To je lonac u koji osim mesa dolazi krumpir, razno povrće i vrlo oštri začini. Ta krepka, gusta juha dobro dolazi ljudima poslije napornog i dugog jahanja.

Cachapas su venezuelanske lepinje od kukuruznog brašna. *Cachapa* je kukuruzni kruščić, pogača, *gofio* vrsta kukuruznog keksa, a *manjarete* kolač od kukuruznog brašna, a peku se u posudi zvanoj budare. Prvi doseljenici u Venezueli bili su iznenađeni vidjevši žuto brašno monoco od kojeg su Indijanci priređivali jelo *monoco-tapioca*. *Mute* je jelo od ovčetine kuhane s kukuruzom u Venezueli, dok je u Kolumbiji to oljušteni kukuruz i kuhan s krumpirom i zelenjem. *Ollera* je jelo od kukuruza. *Tequiche* je jelo od prženog kukuruznog brašna, kokosovog mlijeka i maslaca.

Mlade klipove kukuruza kuhajte ili pirjajte, već prema naputku i poslužite cijele uz jelo.

Juha od kukuruza

Sastav: 4 šalice pileće juhe, sol, 1/4 žličice usitnjenog češnjaka, 1/2 žličice majorana, 0,5 kg rajčice, 35 dag mladog kukuruza u zrnju, limun u kriškama

Pomiješajte pileću juhu, sol, češnjak, majoran, rajčice i kukuruz, kuhajte na blagoj vatri 30 minuta. Na kraju u gustu juhu dodajte limun u kriškama i poslužite.

Argentinska juha

Sastav: 1 pile, 1 teleća potkoljenica, 25 dag govedine, 4 klipa mladog kukuruza, 50 dag mrkve, 1 celer (korijen i lišće), 6 krumpira, 3 poriluka, 4 glavice luka, 2 rajčice, sol, papar

Povrće očistite, operite i narežite na veće komade. Piletinu narežite na 6 dijelova, govedinu na manje komade, i kuhajte s teletinom i povrćem (osim krumpira i kukuruza) 2 sata. Kukuruz narežite na komade, krumpir na kriške, dodajte juhi, začinite i dokraja skuhajte.

Asteška juha (kuha se po sačuvanom drevnom naputku)

Sastav za deset do dvanaest obroka: 5 dag pinjola (jezgra sjemenki bora), režanj češnjaka, 5 dag bučinih sjemenki, 5 dag oraha, 2 nasjeckana luka, 1 pile, 2 klipa kukuruza, 10 dag svinjske masti i posebno mast za prženje, 6 jaja, 25 dag tortilja, mladi sir, sol, papar

Očišćeno pile kuhajte s kukuruzom dok ne dobijete bistru juhu. Tortilje izrežite na tanke rezance i ispržite na masti dok ne požute. Posebno rastopite 10 dag masti i na njoj pržite pinjole, nasjeckane orahe, nasjeckani luk, dodajte češnjak

(cijel). Pirjajte i protisnite (pasirajte) kroz sito. Posebno sameljite očišćene bučine sjemenke i dodajte ih protisnutoj kaši. Tvrdo skuhaite jaja, odvojite bjelanca a žumanca usitnite i dodajte kaši. U 2 l procijedene pileće juhe dodajte sastojke ovim redom: kuhana kukuruzna zrna, žličicu oraha i žumanaca te na kraju tortille. Juhu poslužite u zemljanoj posudi u koju ste stavili krišku sira i zapekli je u pećnici da se sir otopi. Poslužite posuto komadićima kuhanog bjelanca. Kuhano pile poslužuje se kao drugo jelo uz razno povrće i umake.

Meksička juha od kukuruza

Sastav: 6 klipova kukuruza, 2 l mesne juhe, 1/2 šalice isjeckanog luka, 2 žlice maslaca, 1/3 šalice pirea od rajčice, sol, papar, malo zgnječenog češnjaka, 1/4 žličice ljute paprike, 1/2 žličice mljevenog kima, 1/2 šalice gustog vrhnja

Tri klipa kukuruza kuhajte 10 minuta u vodi. Izvadite ih, ohladite i zrna skinite. Preostalim nekuhanim klipovima skinite zrna i dodajte mesnoj juhi. Luk ispržite na maslacu i stavite u juhu. Dodajte pire od rajčice, kuhani kukuruz, sol, papar, ljutu papriku, češnjak i kim, poklopite i kuhajte 20 minuta. Na kraju dolijte vrhnje, smanjite temperaturu i kuhajte. Kad je gotova odmah poslužite.

Juha od piletine i kukuruza

Sastav: 1,5 kg pilećih prsiju, 4 šalice vode, 1 mali luk, 12 zrna papra, sol, 1/2 žličice korijandera, 1 celer, 1 mrkva, 6 klipova mladog kukuruza, 2 žlice pirea od rajčice.

Pileća prsa, vodu, luk, papar, sol, korijander, narezani celer i mrkvu kuhajte 40-50 minuta ili dok piletina ne bude mekana. Meso izvadite, juhu procijedite i stavite u drugu posudu. U nju stavite kukuruz i kuhajte 10 minuta. Meso

odvojite od kosti, izrežite na komade i vratite u juhu. Na kraju umiješajte pire od rajčice, prokuhajte i poslužite toplo.

Seljačka juha iz Kostarike

Sastav: 1 žlica ulja, 2 glavice luka, 25 dag svinjetine od vratine, 4 rajčice, sol, papar, 1 l mesne juhe, 1 svježa paprika, 2 žlice kuhanog mladog kukuruza, 1 šalica celerova lišća, 2 šalice ribanog sira

Luk izrežite u četiri dijela i pecite na ulju dok ne požuti. Meso izrežite na komade i stavite na luk, pržite uz miješanje. Posolite, popaprite, dodajte narezanu papriku i mesnu juhu. Kuhajte 1 sat na blagoj vatri. Na kraju u juhu stavite kuhani kukuruz i celerov list. Prije posluživanja juhu pospite ribanim sirom.

Juha od kukuruza s rebrima

Sastav: 1,25 dag svinjskih rebara, 1,5 žlica octa, 3 žličice soli, 1/2 žličice kima, malo papra, 1/2 žličice majorana, 1 izmravljeni list lovora, 1/2 sjeckanog češnjaka, 1 mali nasjeckani luk, 4 šalice hladne vode, 3 klipa mladog kukuruza, 1,5 šalica sjeckanog krumpira, 1/2 šalice mlijeka

Rebra razdvojite, prelijte marinadom od soli, kima, papra, majorana, lovora, luka, češnjaka, octa i ostavite preko noći. Prije nego što rebra kuhate isplahnite ih vodom, poklopite i kuhajte 1 sat, dok meso ne omekani. Kuhanom mesu dodajte kukuruz, krumpir, mlijeko, posolite, promiješajte i kuhajte 10 minuta, odnosno dok povrće ne omekani. Prilikom posluživanja u svaki tanjur stavite po jedno rebro.

Goveda juha na kolumbijski način

Sastav: 25 dag goveđih kostiju ili rebra, 1 isjeckani luk, 1 narezana mrkva, 2 žlice sjeckanog peršina, 1 rajčica, 1,5 šalica kukuruznog brašna, 1/3 šalice mlijeka, sol, papar

Goveđe kosti, luk, peršin, mrkvu i rajčicu kuhajte u vodi dok meso ne omekani. Meso odvojite od kostiju i kuhajte još 20 minuta. Kukuruzno brašno pomiješajte s mlijekom, dodajte malo vrele goveđe juhe i napravite kašu. Kašu posolite i popaprite, izlijte u juhu i još 10-15 minuta kuhajte na blagoj vatri.

Porotos granados

Sastav: 37 dag bijelog graha, 50 dag tikvica, 1 šalica kuhanih zrna kukuruza, 2 glavice luka, režanj češnjaka, 5 žlica maslinova ulja, 50 dag oguljenih i nasjeckanih rajčica, po 1 žličica sušenog bosiljka i origana, malo papra, sol

Grah skuhajte. Isjeckani luk i češnjak popržite na maslinovu ulju, dodajte rajčice, bosiljak, origano i papar. Popirajte sve u gustu kašu. Dodajte meso tikvica narezano na kockice. Kuhajte sve jedan sat. Umiješajte kukuruzna zrnja i kuhajte još 5 minuta, začinite solju. Poslužite u velikom jušniku.

Kukuruzna palenta posuta sirom

Sastav: 75 dag kukuruznog brašna, mlijeko, sir, masline, sol, rajčice, maslac

Kukuruzno brašno miješajte u kipućoj vodi i prema potrebi dodajte mlijeko i vode. Polako kuhajte 1 sat. Izlijte u zdjelu; sloj palente, sloj narezanog sira (sir sličan "bel paeseu", mekani punomasni kravlji sir) pa opet palentu i tako redom dok sve ne utrošite. Na vrhu mora biti palenta posuta sirom i poslije toga maslacem. Pecite u pećnici na umjerenoj temperaturi 1 sat. Poslužite uz masline i salatu od rajčice.

Američka palenta

Sastav: polovica pakiranja instant palente, 10 dag margarina, 20 dag ribanog tvrdog sira, tabasco (po želji), crni mljeveni papar, 2 bjelanca, 15 dag luka

Luk izrežite na sitno. Pola masnoće zagrijte, na njoj ispržite luk. Načinite palentu prema uputi na pakiranju, dodajte proprženi luk, preostali maslac, ribani sir i začinite. Istucite bjelanca u čvrsti snijeg, sve dobro umiješajte u palentu. Namažite vatrostalnu posudu masnoćom, istresite u nju palentu, poravnajte kuhačom i pecite u zagrijanoj pećnici na 175°C 30 minuta, dok površina ne dobije rumenu boju. Izrežite u pravokutnike i poslužite uz govedinu u umaku ili kao zamjenu za njoke od krumpira, uz crno vino i salatu.

Kaša od mladog kukuruza

Sastav: 3 šalice okrunjenog mladog kukuruza, 2 šalice mlijeka, 1/2 šalice šećera, 1/2 žličice soli, 1,5 šalice kokosova mlijeka, 1/4 žličice vanilije, malo mljevenog klinčića

Kukuruz kuhajte zajedno s mlijekom, solju, kokosovim mlijekom, šećerom, vanilijom i mljevenim klinčićima, uz stalno miješanje, da se ne zgusne. Poslužite hladno.

Pikantni kukuruz

Sastav: 3 šalice zrna mladog kukuruza, 1/2 šalice mlijeka, 2 izrezane zelene paprike, 1/4 šalice nasjeckanog luka, komadić oraška, malo ljute crvene mljevene paprike, 1/4 šalice maslaca, sol, 6 kuhanih i izrezanih rajčica, 1/2 šalice ribanog sira, 3 tvrdo kuhana jaja izrezana na kriške

Kukuruz iskošite i stavite u vatrostalnu posudu. Prelijte mlijekom, dodajte zelenu papriku, isjeckani luk, orašak, ljutu papriku, maslac, sol i sve dobro promiješajte i kuhajte na slaboj vatri dok se ne zgusne. U zdjelu za posluživanje

naizmjenice stavljajte slojeve rajčice, sir i jaja i na kraju sve prelijte umakom od kukuruza.

Američki kukuruzni omlet

Sastav: 6 žumanaca, 6 bjelanaca, 10 dag mladog kukuruza u zrnju, sol, papar, mast za pečenje

Žumanca pjenasto umutite, dodajte kukuruzna zrna, malo soli i papar. Bjelanca ulupajte i polagano ih umiješajte žumancima s kukuruzom. Ispecite omlet na vreloj masti. Gornja strana mora ostati mekana ali suha. Omlet preklopite i odmah poslužite.

Američki kukuruz

Sastojci: četiri klipa mladog kukuruza, 0,25 l mlijeka, sol, šećer, maslac, papar

U litru vode stavite mlijeko, posolite i pošećerite pa u tome skuhaite kukuruz. Posuda neka bude otkrivena. U međuvremenu otopite maslac, posolite ga i jako zapaprite. Oruljite kuhani kukuruz, zrna prelijte umakom od maslaca i poslužite uz pečeno meso.

Venezuelanski kuhani kukuruz

Sastav: 2 žlice isjeckanog luka, sol, 2 žlice brašna, 2 žlice maslaca, 2 žlice prženog šećera, 2 šalice mlijeka, 2 tučena jaja, 50 dag kuhanog mladog kukuruza u zrnju, papar, 1/2 žličice oraška

Luk popržite na maslacu da omekani. Pomiješajte ga s brašnom, solju i šećerom, ulijte mlijeko i miješajte da smjesa postane gusta. Malo tople smjese izmiješajte s jajima i vratite natrag. Pomiješajte kukuruz, papar i orašak te dodajte mješavini s mlijekom. Promiješajte, ulijte u namašćenu posudu, stavite iznad vrele vode i kuhajte na pari 15 minuta.

Mladi kukuruz s rajčicama

Sastav: 8 zrelih rajčica, 8 manjih klipova mladog kukuruza, 1 žlica maslaca, sol, papar, malo šećera

Rajčice ogulite, sjemenke istisnite i razrežite ga na manje komade. Kukuruzna zrna skinite s klipa vilicom, pomiješajte s rajčicama i maslacem, posolite, popaprite, malo zašećerite i kuhajte dok ne postanu mekana.

Tamales – paštetice od kukuruza

Sastav: 8 klipova mladog kukuruza, 3 šalice usitnjenog pilećeg mesa, 2 žlice masti, 2 jaja, sol, papar, 2 režnja češnjaka, 2 žlice nasjeckanog luka, 1/4 svježe crvene paprike, 1 šalica rastopljenog maslaca

Klipove kukuruza kuhajte dok zrna ne omekane i tada ih propasirajte. Pasirani kukuruz pomiješajte s jajima, češnjakom, lukom, paprikom, pilećim mesom, solju i paprom. Stavite na dasku i masu posve usitnite. Skuhajte listove kukuruza, izvadite iz vode, ocijedite i osušite. Kuhane listove nadjenite isjeckanim povrćem, začinima i kukuruznom kašom, pažljivo umotajte i učvrstite koncem. Kukuruzne svitke kuhajte u slanoj vodi 1 sat. Prije posluživanja paštetice prelijte maslacem.

Bijeli grah s "arepama"

Sastav: 50 dag bijelog graha, 20 dag dimljene slanine, 4 oguljene banane, 3 isjeckane rajčice, 4 klipa kukuruza, 1 jaje, sol, 1 izrezana svježa paprika, papar, češnjak

Namočeni bijeli grah kuhajte u vodi u kojoj se kuhalo meso. Kad postane mekan, dodajte sitno izrezanu slaninu i banane prepečene s oguljenim rajčicama na ulju.

Poslužite s "arepama". Kukuruzna zrna skuhaite u kašu, dodajte jaje, svježu papriku, papar i češnjak. Sve dobro izmiješajte, iz tijesta izrežite okrugle kolačiće i ispecite ih na žaru.

Pečeni žličnjaci od kukuruza

Sastav: 6 klipova kukuruza, malo papra, 1 jaje, 1/4 šalice brašna, 2 žličice šećera, sol, 2 žlice ribanog sira

Zrna kukuruza pomiješajte s brašnom, šećerom, solju i paprom. Dodajte razmućeno jaje, pomiješajte u jednoličnu smjesu i žlicom od mase uzimajte dijelove, koje pržite na vreloj masti dok ne dobiju zlatnosmeđu boju. Ocijedite ih na papirnatom ubrusu i poslužite za zajutrak, objed ili večeru.

Arepa

Sastav: 3 šalice vrele vode, 2 žličice soli, 2,5 šalice bijelog kukuruznog brašna, maslac, ribani sir

U kipuću slanu vodu umiješajte kukuruzno brašno i kuhajte uz povremeno miješanje, dok se ne zgusne. Ohladite. Od mase oblikujte pogačice debele 1,5 cm i ispecite ih na okrugloj ploči dok se s obje strane ne stvori kora. Pogačice poslažite u vatrostalnu posudu i pecite ih 1 sat na 190°C. Poslužite ih tople, premazane maslacem i posute sirom.

Meksičke tortilje (europeizirani naputak)

Sastav: 2 šalice kukuruznog brašna, 1 žlica maslaca, 1 šalice pšeničnog brašna, 1 žličica soli, topla voda

Kukuruzno brašno, sol i pšenično brašno pomiješajte i dodajte maslac. Na to dolijte vode da tijesto bude tvrdo. Napravite tijesto i ostavite da odstoji 20 minuta. Oblikujte kuglice, velike poput jajeta i stisnite te ih u tanke pogačice. Ispecite ih na slabo namašćenoj okrugloj ploči s obje strane.

Meksičke tortilje – Masa harina (kukuruzno brašno na meksički način)

Ako želite praviti tortilje, morate ih obavezno raditi od kukuruznog brašna. Brašno koje se kod nas kupuje u dućanima ili na tržnici nije za to.

Pola kilograma kukuruza šećerca stavite kuhati i kad voda zakipi maknite s vatre i ostavite da se ohladi. Ohlađena zrna dobro rotrljajte rukama kako biste odstranili ljuske. Dobro ocijeđena zrna sameljite i još jednom dobro ocijedite. Masi dodajte sol i svinjsku mast i umijesite u tijesto. Načinite kuglice od tijesta, tanko ih razvaljajte i vrlo kratko ispecite s obje strane na vrućoj ploči ili teškoj gusnatoj tavi.

Tortilje s grahom

Sastav: 13 dag kukuruznog brašna, 1/2 šalice ulja, 1/2 šalice mlake vode

za nadjev: 25 dag kuhanog bijelog graha, sol, papar, 1 žlica mesnog ekstrakta, 1 žlica sjeckanog celera, 1 šalice usitnjene kuhane govedine, 2 luka prepečena na maslacu, 1/2 šalice ribanog sira

Od kukuruznog brašna, ulja i vode napravite tijesto za tortilje. Ispecite ih s jedne strane. Drugu stranu, nepečenu, ogulite tako da bude tanja nego što je bila prilikom valjanja. Sada je ispecite do kraja, da bude hrskava, na masti.

Posve mekani kuhani grah propasirajte kroz sito, dodajte sol, ekstrakt od mesa i isjeckani celer. Time premažite pečene tortilje, na to stavite isjeckanu kuhanu govedinu, prepečeni nasjeckani luk i na kraju ribani sir. Zavijte u svitak. Ispecite ih u pećnici i poslužite vruće.

Nikaragvanske tortilje

Sastav: 4 šalice kuhane svinjetine isjeckane na komadiće, 1/2 šalice isjeckanog luka, 1 isjeckana rajčica, 2 žlice masti, sol, 12-18 podgrijanih tortilja, mljevena paprika, 18 dag soka od rajčice, 1 razmućeno jaje, 1 izrezana banana, strugana kora jedne naranče

Luk i rajčice pržite na masti dok luk ne bude gotov. Dodajte meso, jednu tortilju izrezanu na uske trake, sol, papriku i sok od rajčice. Pirjajte 10-15 minuta uz povremeno miješanje. Dodajte jaja, bananu i koru naranče, pirjajte još 10 minuta uz stalno miješanje. Na svaku tortilju stavite 1-2 žlice nadjeva, smotajte je i krajeve zavrnite. Ostatom mesne mješavine prelijte zamotuljke tortilja i poslužite kao predjelo.

Pašteta od mesa i kukuruznog brašna

Sastav: 4 šalice goveđe juhe, 2 žlice šećera, 2 žlice mljevene crvene paprike, 1/2 šalice maslaca, 3 šalice bijelog kukuruznog brašna, 2 tučena jaja; za nadjev: 50 dag mljevene govedine, 15 dag kuhane pileline, 2 isjeckana režnja češnjaka, 1 isjeckan luk, 3 žlice ulja, 1 izrezan luk kozjak, 2 žlice kopra, 2 žlice šećera, sol, 1 isjeckana ljuta paprika, 1/4 šalice ukiseljene gorušice, 4 oguljene i izrezane rajčice, 1/3 šalice mrvica, 1/4 šalice isjeckanog peršina, 1/2 šalice finog bijelog vina

Govedu juhu pomiješajte sa šećerom i paprikom i pustite da zavrije. Dodajte maslac i kad se otopi uspite kukuruzno brašno, stalno miješajte, i kuhajte 15 minuta. Kad tijesto postane glatko uklonite s vatre. Umiješajte jaja i tucite da sve postane jednolična masa.

Na ulju popržite luk, češnjak i mljeveno meso. Kod miješanja tijekom pirjanja vilicom razdvajajte meso. Dodajte piletinu, luk kozjak, kopar, šećer, sol, papar, ukiseljenu gorušicu i ocat. Pirjajte 10 minuta na blagoj vatri. Umiješajte

rajčice, mrvice, peršin, vino i opet pirjajte 10 minuta na blagoj vatri.

Tijesto izvaljajte, na alu-foliji ili staniolu veličine 20 cm, na četverokut 12x6 cm. U sredinu stavite 2 žlice nadjeva, pokrijte drugom polovinom tijesta i rubove spojite. Krajeve alu-folije ili staniola uzdignite, spojite i nekoliko puta zavrnite tako da pita bude dobro zaštićena od vode. Isto tako učinite s preostalim tijestom. Zamotuljke s nadjevenim tijestom stavite u kipuću vodu i kuhajte 1 sat. Alu-foliju ili staniol razmotajte i pite s mesom odmah poslužite.

Pečeni ugor

Sastav: 1 kg ugora, sol, papar, 12 dag slanine, 1 šalica nasjeckanog luka, 2 šalice brašna, 4 režnja češnjaka, malo majorana, malo klinčića, kim, 1/2 limuna, 2 žlice pirea od rajčice, 2 velika krumpira, 12 dag zrnja mladog kukuruza, 1 šalica slatkog vrhnja, 1 žličica slatke mljevene crvene paprike

Očišćenog ugora izrežite na komade i pirjajte s kockicama slanine, solju, paprom i nasjeckanim lukom dok ne postane smeđ. Pospite po njemu brašno i još malo pirjajte dok brašno ne požuti. Dodajte zgnječeni češnjak, majoran, klinčiće, kim, limunovu koru, kukuruz, pire od rajčice, tanke ploške krumpira, slatko vrhnje i slatku mljevenu papriku. Najbolje je pomiješati pire od rajčice sa slatkim vrhnjem i paprikom i polako nalijevati na ribu. Posudu poklopite i pecite na 220°C. Pečenog ugora poslužite s kriškama tvrdo kuhanih jaja.

Kostarikanska piletina s kukuruzom

Sastav: 1 skuhano pile, 1 l mladog kukuruza, 1 jaje, 23 dag ribanog sira, 1 šalica kuhane i izrezane mrkve, 50 dag konzerviranih mahuna, 50 dag konzerviranog graška, sol, 10 dag isjeckanih svježih maslina, 1 šalica pileće juhe, 4 žlice groždica, 2 žlice maslaca, po 1 svježa zelena i crvena paprika

Jaje i kukuruz pomiješajte sa sirom. Iz kuhane piletine izvadite kosti i meso izrežite u sitnije komade. Pomiješajte piletinu s povrćem, solju, maslinama, pilećom juhom i groždicama. U nauljenu vatrostalnu posudu stavite sloj piletine s povrćem te sloj kukuruza. Tako nižite nekoliko slojeva, a posljednji sloj mora biti kukuruz. Na vrh stavite maslac i poslažite kriške paprike u obliku cvijeta. Pecite u pećnici na 175°C 40 minuta.

Pile na brazilski način

Sastav: 2 mlada pileta, 3 žlice soka limuna, 2 glavice luka, 2 režnja češnjaka, sol, papar, 2 dag masti, 1 kg rajčica, 3 glavice luka, vezica peršina, 2 žlice maslaca, 1 feferon, 1 žlica kukuruznog brašna

Mlade očišćene piliće izrežite na osam komada i stavite ih u marinadu od nasjeckanog luka, papra, soli, češnjaka i limunova soka, da odleže dva sata. Izvadite iz marinade i pecite ih na vreloj masti sa svih strana do zlatnožute boje. Dodajte im oguljene i narezane rajčice, nasjeckani luk, nasjeckani peršin i pirjajte dok meso ne omekani, a umak ne ukuha tako da ostane samo mast. Dodajte maslac, narezani feferon i na kraju sve zajedno pospite kukuruznim brašnom. Pazite da brašno ne zagori. Poslužite uz zelenu salatu.

Urugvajski lonac

Sastav: 50 dag govedine izrezane u kocke, 1/4 šalice brašna, malo papra, 1/4 šalice ulja, 2,5 šalice vode, 1 šalica kuhane i izrezane mrkve, 50 dag kuhanog slatkog krumpira, 50 dag mladog kukuruza u zrnu, 3 izrezane male tikvice, 1 isjeckani luk, 1 isjeckana paprika, 1 žlica isjeckanog peršina

Govedinu uvaljajte u brašno, sol i papar. Ispržite je na ulju sa svih strana, zalijte vodom i tekućinom od kuhanog povrća, poklopite i kuhajte 20-30 minuta. Poslužite s kuhanim povrćem i posuto isjeckanim peršinom.

Bolivijski puchero

Sastav: 1,5 kg govedine za juhu, 12 malih kobasica, 25 dag slanine, 0,5 kg krumpira, 2 klipa mladog kukuruza izlomljenog u komade, 12 dag mahuna, 2 luka, 2 luka vlasca, 12 dag mrkvice, 12 dag cvjetače, 5 dag kupusa, 50 dag bundeve, 2 žlice riže, 12 dag svježeg graška, 1 šalica pirea od rajčice, sol, ljuta mljevena crvena paprika, 2 l vode

Meso kuhajte u vodi uz stalno skidanje pjene. Kad juha ostane čista dodajte grubu sol. Osim bundeve svo povrće izrežite u velike komade (ako su mrkvica i krumpir mali ne treba ih rezati). Kuhajte sve dok meso ne bude mekano. Bundeve i rižu stavite u juhu pola sata prije posluživanja. Pire od rajčice začinite paprom, ljutom paprikom, dobro promiješajte i dodajte juhi. Kuhano meso izvadite, narežite na ploške i stavite na pladanj. Oko njega posložite povrće iz juhe.

Pastel de choclo

Sastav: 50 dag mljevene govedine, 50 dag piletine, 3 žlice maslinova ulja, 2 glavice luka, režanj češnjaka, 5 dag namočenih groždica, 1 smrvljeni suhi čili, 1 žličica kumina, 1/2 žličice ljute mljevene crvene paprike, sol, papar, 10 dag crnih maslina bez koštica, 2 šalice kuhanog kukuruza, 1 žličica šećera

Mljevenu govedinu popržite na maslinovu ulju, umiješajte isjeckani luk i češnjak, groždice, čili, kumin, crvenu papriku sol i papar. Pirjajte sve zajedno oko 10 minuta na blagoj vatri. Piletinu izrežite na četiri dijela i popržite na maslinovu ulju sa svih strana. Dalje pirjajte na blagoj vatri oko 25 minuta. Mljevenom mesu dodajte masline i prženu piletinu. U mikseru usitnite kukuruz sa žlicom mlijeka, popirjajte (uz miješanje) na maslinovom ulju da dobijete nabubrenu čvrstu kašu. Kukuruznu kašu razmažite po piletini, pospite žličicom šećera i zapecite 45 minuta u zagrijanoj pećnici na 200°C. Posljednjih 15 minuta pojačajte temperaturu na 225°C. Poslužite vruće u istoj posudi.

Urugvajski puchero

Sastav: 1 kg govedine, 2 l vode, sol, papar, 2 izrezana korijena celera, 1/4 šalice prijesne riže, 2 žlice masti, 2 krumpira izrezana na kockice, 25 dag mahuna, 3 klipa kukuruza izlomljena u komade od 5 cm, 3 zelene paprike izrezane na kriške

Meso izrežite na komade, stavite u vodu zajedno sa solju i paprom. Kuhajte na blagoj vatri 1,5-2 sata, dok meso ne smekša. Meso izvadite, odvojite 5 šalice juhe, a ostalo sačuvajte. Rižu i celer popržite na masti dok riža ne požuti, dodajte povrće i 5 šalice juhe, poklopite i kuhajte 30 minuta. Meso ponovo zagrijte u preostaloj juhi, ali meso, juhu i

povrće sačuvajte odvojeno. Kod posluživanja stavljajte na tanjur od svakog ponešto.

Bogotska pirjana govedina

Sastav: 1 kg govedine, 1 list lovora, 1/2 žličice kima, 6 zrna papra, 1 režanj češnjaka, 1 žličica octa, 2 žličice soli, 2 osrednja krumpira, 2 velike mrkve, 2 korijena celera, 4 klipa mladog kukuruza, 1/2 šalice sjeckanog luka, 1/2 šalice izrezanih svježih rajčica, 1/4 žličice šafrana, 1/2 žličice majorana, 1 šalica svježeg graška

Suvišnu mast s mesa skinite i meso izrežite na komadiće od 2 cm. Primiješajte lovor, kim, papar, češnjak, ocat, sol zalijte vodom i poklopite. Pirjajte 1 sat ili dok meso ne omekša. Dodajte narezani krumpir i mrkvu. Celer izrežite u komade od 1 cm i s kukuruzom, češnjakom i rajčicom dodajte mesu. Poklopite i pirjajte 15 do 20 minuta dok povrće ne bude mekano. Šafran namočite u žličici vode, pomiješajte s majoranom i graškom i dodajte mesu. Pirjajte poklopljeno još 5 do 10 minuta. Kukuruz izvadite i poslužite s pirjanim mesom i povrćem.

Meksički lonac

Sastav: 50 dag masne govedine, 25 dag mahuna, 4 režnja češnjaka, 4 glavice luka, 1/2 žličice mljevene crvene paprike, papar, malo ljute paprike, 25 dag svježih krastavaca, 2 rajčice, 2 šalice kuhanog mladog kukuruza u zrnu, 1 šalica krasuljice

Meso izrežite na komadiće i kuhajte pola sata u slabo posoljenoj vodi. Očišćene mahune izrežite u dva dijela i zajedno s isjeckanim češnjakom i začinima dodajte mesu. Poslije 15 minuta kuhanja dodajte još na kocke izrezane krastavce, razrezane rajčice i kukuruz. Nakon daljnjih 15

minuta jelo je gotovo. Poslužite u loncu u kojem se kuhalo. U svaki tanjur stavite sjeckane krasuljice i prelijte jelom.

Pirjana govedina u bundevi

Sastav: 2 isjeckana režnja češnjaka, 3 žlice masti, 1 veliki isjeckani luk, 2 rajčice, nekoliko bresaka, 1 veća zelena paprika, 1 kg mekane govedine izrezane na kockice, 1 žlica šećera, 6 krumpira srednje veličine, 30 dag mladog kukuruza, 2 šalice juhe od govedine, 1/4 šalice malvazije, 1 bundeva srednje veličine, 1 žlica rastopljenog maslaca, 1/2 žličice soli

Češnjak popržite na masti i odložite. Na preostaloj masti propirajte luk da postane žut, dodajte rajčice, narezanu papriku, govedinu, sol i šećer. Dobro promiješajte i 20 minuta pirjajte na blagoj vatri. Dodajte breskve, krumpir, mladi kukuruz i mesnu juhu. Posudu poklopite i kuhajte 40 minuta na blagoj vatri. Na kraju dodajte vino. Gornji dio bundeve odrežite i sačuvajte. Izvadite koštice i opnu te je premažite maslacem i solju. Kuhano meso izlijte u očišćenu bundevu i poklopite odrezanim dijelom. Ispunjenu bundevu stavite u lonac i pecite 1 sat dok ne bude mekana. Poslužite na podlozi od zelenog lišća.

Tikvice s kukuruzom

Sastav: 75 dag izrezane rajčice, 1 isjeckani luk, 2 isjeckana režnja češnjaka, 2 žlice ulja, 3 klipa mladog kukuruza, 3 zelene paprike izrezane u duge rezance, 75 dag tikvica izrezanih u kocke, 4 šalice mesne juhe, 1 žličica soli, malo papra, 1 šalice kiselog vrhnja

Rajčicu, luk i češnjak popržite na ulju. Zrna kukuruza zajedno s paprikom i tikvicama dodajte mješavini s rajčicama. Pirjajte tako dugo dok se umak ne zgusne i

povrće ne smekša. Na kraju umiješajte kiselo vrhnje, maknite s vatre i poslužite.

Meksički Burito Durango

Sastav: 40 dag svinjetine od buta (bez žilica), 2 manje glavice luka, 10 dag crvenog indijanskog graha (u nas ga možete naći u konzervama), 10 dag kuhanog kukuruza, 10 dag paprike, 2 manje rajčice, sol, čili u prahu, 1 manja glavica salate kristal, 6 dag ribanog edamera, 6 dag ribanog tvrdog ovčjeg sira, 8 tortilja.

Na svinjskoj masti malo zapržite meso izrezano na kockice, dodajte izrezanu papriku na rezance i luk isječen na ploške. Posolite i pirjajte dok meso nije gotovo. Dodajte kuhani crveni grah i kukuruz, i na kraju oguljenu i izrezanu rajčicu na kockice. Začinite s čili po ukusu. Smjesu složite na tortilje, preklopite tako da s donje strane načinite džep, a potom preklopite lijevu na desnu stranu kako bi palačinka-tortilja bila otvorena s jednog kraja. Prije zatvaranje pospite sirom i poslužite na zelenoj salati izrezanoj na rezance.

Meksički tamale s mesom

Sastav: 1 šalica kukuruznog brašna, 1 šalica hladnog mlijeka, 3 žličice soli, 3 šalice vrele vode, 6 režnjeva slanine izrezane u kockice, 1 kosani luk, 1 izrezana zelena paparika, 1¼ žličice ljute paprike, 2 žličice slatke paprike, 1/2 žličice zgnječenog češnjaka, 2,5 šalice nasjeckanih rajčica, 75 dag mljevene govedine, 25 dag pirea od rajčice, 1 šalica zelenih maslina, 3/4 šalice ribanog sira

Mlijeko i kukuruzno brašno pomiješajte, posolite, zalijte vrelom vodom i 30 minuta miješajte na blagoj vatri. Slaninu propržite na jakoj vatri. Jednu žlicu istopljene masti sačuvajte, a ostalo ocijedite. Na toj žlici masti propržite zelenu papriku, luk, sol, papar, ljutu i slatku papriku,

zgnječeni češnjak. Dodajte mljevenu govedinu i pržite dok ne posmeđi, zalijte pireom od rajčice i nasjeckanim rajčicama. Otkriveno pirjajte 30 minuta. Vatrostalnu posudu namažite i trećinom pirea od kukuruza pokrijte dno i strane. Na to izlijte mješavinu mesa i prekrijte slojem preostale kaše. Sve to pecite u zagrijanoj pećnici 1,5 sat. Poslužite obloženo maslinama i posuto ribanim sirom.

Nikaragvanske tamale

Sastav: 2 šalice kuhane svinjetine izrezane u kockice, 1 isjeckan luk, 1 isjeckan režanj češnjaka, 1 žlica ulja, 1 šalica isjeckanih maslina, malo korijandera, 2 žlice mljevene ljute paprike, 1 žličica soli, 50 dag rajčice, 4 šalice goveđe juhe, 2 šalice kukuruznog brašna, 1 žlica maslaca

Luk i češnjak popržite na maslacu, dodajte masline, svinjetinu, ljutu papriku, korijander i rajčice pa sve pirjajte 10 minuta. Goveđu juhu zakuhajte, umiješajte kukuruzno brašno i maslac, kuhajte na blagoj vatri 15 minuta uz neprestano miješanje. Dno i stranice posude za pečenje premažite kukuruznom kašom tako da ostane još trećina mase. Na kukuruznu kašu stavite pirjano meso s povrćem i prekrijte preostalom kašom. Pecite jedan sat na 160°C u pećnici.

Puchero Argentino (nacionalno jelo)

Sastav: 1 kg žutog graha, 1 kg govedih prsa, 0,5 kg slanine, 0,5 kg ovčjeg mesa, 0,5 kg svinjskih krvavica, mala kokoš, 25 dag mrkvice, 25 dag luka, 2 klipa mladog kukuruza, 1 kg celera, 1 kg kelja, 1 krumpir, nekoliko svježih paprika bez sjemenki.

Grah močite 12 sati u vodi. Svo meso, slaninu i kobasice kuhajte na laganoj vatri. Kad se pjena ukuhala dodajte kosane mrkvice, luk, kukuruz, paprike, celer, narezani kelj i

krumpir. Čim se povrće skuha, izvadite ga iz posude, a meso kuhajte dalje. Kad je gotovo izrežite ga na male komade i poslužite s kuhanim povrćem, preliveno umakom od rajčice.

ili drugačije koje se slično priređuje u Šanjolskoj

75 dag govedine narezane na krupne kocke, 1/2 kokoši za juhu bez kostiju, teleće nožice rasječene na 4 dijela, zakuhajte i oberite pjenu. Meso kuhajte oko 1,5 sat i dodajte jedno za drugim 4 cijele ostrugane mrkve, po 4 oguljena slatka i obična krumpira, 4 klipa mladog kukuruza, 2 cijele oguljene glavice luka i malo prije no što je sve povrće gotovo, 2 oguljene rajčice i 4 kriške tikvina mesa, te pustite da se zajedno kuha. Narežite na kocke 13 dag dimljene slanine, istopite je i zajedno s mašću dodajte jelu. Začinite paprom i solju, pa meso, povrće i juhu poslužite u zemljanim posudama.

Čileanski goveđi ragu

Sastav: 75 dag govedine, 8 žlica maslaca, 2 luka, 1 šalica narezane svježe paprike, 2 krumpira, 1 šalica riže, 2 šalice kockica bundeve, 1 šalica mladog graška, 1 šalica mladog kukuruza, 4 šalice vode, sol, papar, ljuta mljevena crvena paprika, feferoni, 4 žumanca

Govedinu, izrezanu na kocke, prepržite na maslacu sa svih strana da postane smeđa, dodajte narezani luk i kad dobije zlatnosmeđu boju dodajte narezane paprike. Kad je i paprika popržena dodajte rižu, kockice bundeve, grašak, kukuruz i vodu. Ragu kuhajte još jedan sat, s vremena na vrijeme promiješajte i na kraju začinite. U praznu zdjelu za posluživanje stavite razmućena jaja i na njih nalijte ragu. Jelo poslužite s rižom ili pečenim krumpirom na maslacu.

Venezuelansko pirjano meso s povrćem

Sastav: 75 dag govedine, kosti za juhu, 3 l vode, 2 žličice soli, 1/4 žličice papra, list lovora, 2 isjeckana luka, 3/4 šalice isjeckanog kupusa, 2 velike narezane rajčice, 1/2 žličice majorana, 1 šalice svježeg graška, 50 dag mladog kukuruza u zrnu, 2 oguljena i narezana krumpira, 2 žlice octa

Govedinu i kosti skuhaite u slanoj vodi. Povremeno skidajte pjenu. Kad se više ne pojavljuje pjena pospite paprom, dodajte papar u zrnu, lovor i luk. Poklopite i kuhajte na blagoj vatri 2,5 sata. Nakon toga dodajte kupus, rajčice, grašak, kukuruz, majoran i ocat, te sve još kuhajte 30-40 minuta. Meso i kosti izvadite iz juhe, izrežite meso i opet vratite u juhu.

Svinjetina s kukuruznom kašom

Sastav: 1 kg svinjetine, 2 isjeckana luka, 3 žlice ulja, 5 žličica mljevene ljute paprike, 1 žlica brašna, 1 žličica soli, 1/2 žličice majorana, 2 šalice vode, list lovora, 2 šalice kaše od mladog kukuruza

Luk i svinjetinu propržite na ulju, popaprite, posolite, pospite brašnom i dodajte majoran. Uz miješanje polako dodavajte vodu, stavite lovor, poklopite i kuhajte 1 sat na blagoj vatri. Na kraju dodajte kukuruznu kašu i dokuhaite.

Nadjevna komušina

Sastav: 12 šalina zrna mladog kukuruza, 1¼ šalice masti, 1/4 šalice šećera, 1,5 žličica praška za pecivo, 3 žličice soli, 50 dag zelene paprike izrezane u kriške, 1,5 kg kuhane i usitnjene svinjetine, 3 žlice ulja, 25 dag oguljenih i isjeckanih rajčica, papar

12 velikih komušina kukuruza močite 30 minuta u vodi, ocijedite. Kukuruz sameljite. Mast otopite, dodajte

samljeveni kukuruz, šećer, prašak za pecivo i sol. Masu jednolično izmiješajte i ostavite da odstoji. Papriku i svinjetinu ispržite na ulju, dodajte rajčice, luk, papar i sol, pirjajte dok se sve ne zgusne. Ocijedene komušine premažite tankim slojem ohlađenog kukuruznog pirea, na sredinu svake stavite malo nadjeva od svinjetine. Rubove komušina savijte i učvrstite koncem. Komušine parite 1 sat i odmah poslužite.

Kukuruz á la Texas

Sastav: 20 dag govedine, 20 dag svinjetine od plećke, 4 dag ulja, 5 dl juhe od mesne kocke, 30 dag svježih zelenih paprika, 25 dag svježih zrelih rajčica, 35 dag zrna kukuruza (sirovog, smrznutog ili iz konzerve), 20 dag graška (sirovog ili iz konzerve), 15 dag mrkve, sol, papar, malo škrobnog brašna.

Skuhajte juhu od kocke. Meso narežite na veće kocke pa ga stavite na vruće ulje i za 10 minuta popecite sa svih strana. Mesu nalijte juhu, poklopite i na tihoj vatri pirjajte oko 35 minuta. Operite paprike i rajčice i izrežite na tanke trake (kao rezance), mrkvu narežite na kockice ili tanke kolutiće. Mesu najprije dodajte mrkvu, potom paprike, kukuruz i grašak. Sve zajedno pirjajte da omekša, a potkraj pirjanja dodajte sol i papar, te rajčice. Ako želite gušće jelo možete ukuhati malo škrobnog brašna razmućenog u malo mlake vode.

Kukuruzne palačinke s mesom

Sastav: 13 dag kukuruznog brašna, 1/2 šalice ulja, 1/2 šalice mlake vode, mast za pečenje; za nadjev: 1/2 šalice mljevene teletine, 1/2 šalice mljevene govedine, 1 šalica isjeckane svježe paprike, 1 žlica pirea od rajčice, 1 žlica kiselog vrhnja

Od kukuruznog brašna, ulja i mlake vode napravite rijetko tijesto i od njega ispecite vrlo tanke palačinke. Na svaku palačinku stavite ispirjani nadjev od mesa i povrća s vrhnjem. Palačinke savijte i ispecite u dobro nauljenoj tavi sa svih strana.

Meksičke kukuruzne palačinke

Sastav: 2 jaja, 2 dl mlijeka, 1 žlica rastopljene masti, 2 dl vode, 2 dl kukuruznog brašna, 3 žlice bijelog brašna, prstohvat soli, nekoliko kapi tabasco umaka (ili nekog drugog ljutog umaka), prstohvat ljute paprike

Od sastojaka pripremite tekuće tijesto, nešto gušće nego za obične palačinke. Ostavite da miruje pola sata. Palačinke ispecite na manjoj tavi. Možete ih koristiti slatke, ali isto tako dati i kao prilog uz gulaš ili kiseli kupus. Možete ih također nadjenuti meksičkim ili nekim drugim mesnim nadjevom.

Meksički nadjev: 60 dag mljevene govedine, 1 šalica kuhanog graha, 2 žlice namočenih groždica, 1 dl kečapa, 2 žlice gorušice (senfa), 2 žlice zdrobljene ljute crvene paprike, sol, papar, 2 dl juhe ili temeljca, 2 žlice nasjeckanog luka, 2 žlice masnoće (Meksikanci koriste mast), 1 veća zrela rajčica (ogulite je i izrežite na sitne komade), 1 zelena paprika izrezana na sitne komadiće

Na masti popržite luk, dodajte meso i pirjajte, primiješajte narezanu papriku, rajčicu i groždice. Tim nadjevom ispunite palačinke, složite ih u namašćeni lim, prelijte razrijeđenim kečapom, pospite ribanim tvrdim sirom i zapecite u zagrijanoj pećnici.

Ovo je europeizirani način pripreme, jer nema svih sastojaka i začina karakterističnih za Meksiko.

Američka salata od mladog kukuruza

Sastav: 2 klipa mladog kukuruza, sol, 1 tvrdo kuhano jaje, papar, 1 žlica gorušice (senfa), 1 žlica sjeckanog vlasca, 1 žlica ulja, 1 žlica bijelog vina.

Mladi kukuruz skuhaite u slanoj vodi i vilicom skinite zrna. Kuhano žumance zajedno s bjelancem sitno isjeckajte, posolite, popaprite, dodajte gorušicu, isjeckani vlasac, ulje i vino. Sve dobro izmiješajte da dobijete glatku smjesu. Tim umakom prelijte kuhani mladi kukuruz.

Meksička salata

Sastav: 1 šalica kukanog mladog kukuruza, 1/2 crvene paprike, 1/2 zelene paprike, 1 šalica šampinjona, 2 struka mladog zelenog luka, 1 mala ljuta zelena paprika, 1/2 šalice *umaka od ulja*

U velikoj zdjeli za salatu izmiješajte kukuruz i ostalo povrće (očišćeno i narezano). Ostavite u hladnjaku pola sata. Prelijte umakom, dobro promiješajte i odmah poslužite.

Umak od ulja: izmiješajte vilicom 1/2 žličice gorušice (senf), 1 žlicu vinskog octa, sol i papar. Na kraju dodajte ulje i ponovo dobro izmiješajte.

Salata od piletine s kukuruzom

Sastav: 1/2 pileta, 1/2 šalice isjeckanih rajčica, 1/2 šalice isjeckane svježe paprike, 1/2 šalice graška, 1 šalica kuhanog mladog kukuruza, 2 žlice majoneze, 1 šalica kiselog vrhnja, 1 žlica đumbira, 1 žličica šećera, sol, 1 žličica mljevene crvene paprike, 2 tvrdo kuhana jaja, 1 svežnjić rotkvica, 8 zelenih maslina

Pile skuhaite i juhu ohladite. Izvadite kosti a meso izrežite u komadiće, pomiješajte s isjeckanim rajčicama, paprikom, graškom i mladim kukuruzom u zrnju. Prelijte marinadom od

majoneze, kiselog vrhnja, đumbira, šećera, soli i mljevene paprike. Zelenu salatu izrežite u uske trake, razdijelite u zdjelice i na nju stavite priređenu salatu. Ukrasite kriškama tvrdo kuhanih jaja, rotkvicama i maslinama.

Indijanski kruh

Sastav: 1/2 šalice pšeničnog brašna, 1,5 šalice kukuruznog brašna, sol, 4 žlice šećera, 3 jaja, 1 šalina kiselog vrhnja, 1 prašak za pecivo, 1,5 šalice mlijeka, malo groždica, suhe marelice, narančina kora, 1/2 šalice nasjeckanih badema ili oraha.

Pšenično i kukuruzno brašno pomiješajte sa solju i šećerom, dodajte umućena žumanca, kiselo vrhnje i miješajte tako dugo dok se u tijestu ne pojave mjehurići. Dolijte mlijeko s rastopljenim praškom za pecivo, groždicama, suhim marelicama i nasjeckanim bademima. Tijesto pecite pola sata u pećnici, dok ne dobije lijepu smeđu boju. Kad se ohladi izrežite ga na kocke i poslužite uz bijelu kavu ili čaj.

Polenta dulce – slatka palenta

Sastav: 3 šalice mlijeka, 3/4 šalice kukuruznog brašna, 3/4 šalice šećera, 1/4 žličice anisovog sjemena ili 1/2 žličice cimeta, 3/4 žličice vanilije

Mlijeko, kukuruzno brašno i sol pomiješajte. Dodajte anisovo sjeme ili cimet te uz stalno miješanje kuhajte 20 minuta na slaboj vatri, tj. dok ne postane gusto. Kad je gotovo pospite vanilijom. Poslužite hladno s mlijekom ili bez njega.

Puding od kukuruza

Sastav: 3 klipa mladog kukuruza, 3 žlice maslaca, 2 jaja, 1/2 žličice soli, 5 žličica šećera s cimetom, 1/2 šalice tučenog slatkog vrhnja

Kukuruzna zrna zgnječite u kašu, dodajte izmiješan maslac, žumanca, sol, šećer sa cimetom i dobro promiješajte. Bjelanca istucite u čvrsti snijeg i umiješajte kukuruz. Sve stavite u okruglu namašćenu posudu i pecite 1 sat na temperaturi od 160°C, tj. dok ne postane tvrda. Izvadite iz kalupa i neposredno prije posluživanja sredinu ispunite tučenim vrhnjem.

Američki kolač od kukuruznog brašna

Sastav: 50 dag kukuruznog brašna, 1 paketić praška za pecivo, 1,5 šalice mlijeka, 3 jaja, malo soli, 1 limun, 2 žlice ruma, 4 žlice maslaca

Brašno, prašak za pecivo i jaja umijesite, dodajte limunove korice i rum. Vatrostalnu posudu dobro namažite maslacem i u nju ulijte tijesto, prelijte rastopljenim maslacem i pecite 1 sat u vrućoj pećnici. Još vruć kolač izrežite na kocke i poslužite uz čaj.

Kolumbijski kolač od kukuruznog brašna

Sastav: 25 dag maslaca, 25 dag svinjske masti, 37 dag šećera, 4 jaja, 50 dag kukuruznog brašna, 50 dag pšeničnog brašna, kandirano voće, krema od vanilije

Maslac i mast dobro izmiješajte na laganoj vatri. Kad se ohlade, dodajte šećer, jaja, kukuruzno i pšenično brašno, i sve dobro izmiješajte. Iz tijesta napravite male okruglice, stavite ih u lim, u svaku utisnite malo udubljenje i ispecite. Prije posluživanja u udubljenje stavite kandirano voće ili kremu od vanilije.

Urugvajski kolač od kukuruznog brašna

Sastav: 5 dag maslaca, 4 rajčice, 1 šalica isjeckanog luka, 1 šalica zrna mladog kukuruza, sol, papar, 1/2 šalice slatkog vrhnja, 1/2 šalice narezane svježe crvene paprike, 2 jaja, 1 šalica mlijeka, 2 šalice brašna, 2 šalice mrvica, 10 dag maslaca; za umak: rajčice, malo crvene mljevene paprike, 12 isjeckanih maslina

Rajčice, luk, mladi kukuruz, sol i papar propirjajte sve dok kukuruz ne bude mekan. Dodajte malo slatkog vrhnja i dobro miješajte dok se cijela masa ne pretvori u gustu kašu. Umiješajte narezane paprike, mlijeko, brašno i na kraju žumanca. Čim se masa ohladi dodajte snijeg od 2 bjelanca i od mase napravite loptice. Uvaljajte ih u mrvice i ispecite na vrelom maslacu da požute. Kolače poslužite s umakom od rajčice, jako začinjene crvenom paprikom i isjeckanim maslinama.

Kanadska torta s javorovim sirupom

Sastav: 1 šalica sirupa od javora, 1/2 šalice kipuće vode, 3 žlice kukuruznog brašna, 3 žlice hladne vode, žlica maslaca, badema po želji, tijesto za tortu

Javorov sirup kuhajte 5 minuta u kipućoj vodi, dodajte kukuruzno brašno zamućeno u hladnoj vodi i prokuhajte 2 minute. Dodajte maslac, promiješajte, izlijte na polovicu tijesta od torte i sjeckane bademe. Drugu polovicu tijesta stavite na nadjev i pecite u vrućoj pećnici dok torta ne postane smeđa.

*Na glavi perčin ima,
a glave nema.*

Sadržaj

Portal Majstora Radovana i kukuruz.....	2
O kukuruzu	5
Kukuruz u našoj kulinarskoj tradiciji.....	10
Prigorje	17
Posavina.....	18
Turopolje	23
Krk	23
Cres	26
Istra	30
Mladi kukuruz	31
Kukuruz šećerac	32
Kokice – popcorn	32
Whiskey.....	32

JELA

KUKURUZNA KRUPICA

Palenta	35
Vinogradarsko cvrće (kajgana)	35
Kukuruzne pogačice.....	36
Pržena palenta	36
Šen	37
Pura s kajmakom i tvrdim sirom	37
Prelivena palenta	37
Palenta s mrvicama	38
Zapečeni žganci.....	38
Pura s gljivama	38
Palenta sa sirom.....	39
Palenta sa slaninom.....	39
Kukuruzne loptice.....	39

Nabujak od kukuruzne krupice	40
Podmetaš	40
Palenta s mljevenim mesom i umakom	41
Koh od palente s mesom	41
Pileća prsa s palentom	42
Savici s žgancima	42
Pljeskavice od palente	43
Kenke – pogačice od kukuruza	43
Kukuruzne okruglice	44
Prigorske okruglice	44
Palenta u crijevu	44
Kaša od kukuruznog brašna s voćem	45
Šmudling	45
Kajsije na slavonski način	45

KUKURUZNO BRAŠNO

Juha od kukuruznog brašna	47
Bela juha	47
Prežgana juha s kukuruznom pogačom	47
Kisela juha od kukuruznog brašna	48
Juha od krumpira, mrkve i kukuruznog brašna	48
Kukuruzna juha sa slaninom	48
Okruglice od kukuruznog brašna za juhu	49
Predjelo od palente i kobasica	49
Pura iz Dalmatinske zagore	49
Primorska pura	50
Zagorski kukuruzni žganci	50
Jaja s kukuruznim brašnom	50
Zapečena bračka palenta	51
Žganci za poslenike	51
Kuruzni močnjak	51
Proja	52
Gambaloci	52
Pržene ploške pure I. način	52

Pržene ploške pure II. način.....	53
Banijski žganci	53
Pastirska pura I. način	54
Pastirska pura II. način	54
Pura s kiselim mlijekom	55
Palenta s vinom	55
Dedele	55
Lička palenta krumpirica	56
Palenta krumpirica (bijeli žganci).....	56
Dinarska palenta krumpirača	57
Bjelovarska kukuruzna kaša	57
Poljevka	57
Međimurski Gašprec	58
Bilogorski kukuruzni žganci	58
Križanski rižanac	58
Slatka repa s kukuruznim brašnom	59
Žganci s koščicama	59
Poriluk s jajima i kukuruznim brašnom	59
Pita lukovača	60
Pita od kukuruznog brašna	60
Kukuruzna zljevka sa špinatom	60
Đurđevačke kukuruzne pogačice s čvarcima	61
Kukuruzne pogačice s porilukom	61
Punjeni kelj	61
Primorska palenta s jetricama i slaninom	62
Bazlamača s mljevenom ribom	62
Kukuruzne okruglice iz Vrbovca	62
Kukuruzni rezanci	63
Uštípci od kukuruza	63
Bjelovarska proja	63
Proja s kajmakom i čvarcima	64
Daruvarske pogačice od kukuruznog brašna	64
Zapečena palenta s gljivama	64
Hajdučka večera	65
Varenac od palente	66

Slane srdelice na palenti	66
Kolubice	67
Sitna riba na posavski način.....	67
Šaran na podravski način.....	67
Sendvič sa šampinjoniima	68
Koledveni obed	68
Puževi na vrbovečki način.....	69
Pileća jetrica sa palentom	69
Picek u kuruznoj melji	70
Guska s palentom I. način.....	70
Guska s palentom II. način	71
Odresci s kukuruznim brašnom.....	71
Drenovačka cicvara.....	71
Zapečena palenta	72
Istarske krvavice (divenice, mulice) s pšenicom i kukuruznim brašnom	72
Istarske krvavice s povrćem.....	73
Kukuruzne čurke	73
Domaća bijela kobasica.....	73
Meljna kobasica.....	74
Mašcec.....	74
Siromaki	75
Veliko Zdenačka bazlamača	75
Bazlamača s orasima.....	75
Kukuruzna zlijevka	76
Daruvarska kukuruzna zlevanka.....	76
Grđevačka kukuruznica – kukuružnjača	77
Kuruzna kelašica	77
Žufenjaki – kukuruzna zlevanka sa žufom	77
Bilogorska pita od kukuruznog brašna.....	78
Savijača s kukuruznim brašnom.....	78
Kuruzna zlevka sa zeljem.....	79
Frmentnjača	79
Palenta zi točon od kunje (palenta s umakom od dunje)	79
Dukati, cekini	80

Zljevanka	80
Dizana zlevanjka	81
Dardska digana zlevanka	81
Cicmara	81
Cicvara	82
Bilogorska cicvara	82
Posavska cicvara	82
Palačinke od kukuruznog brašna I. način	83
Palačinke od kukuruznog brašna II. način	83
Kukuruzne palačinke s mesnim nadjevom	84
Bilogorske kukuruzne palačinke sa sirom	84
Tenka gibanica	84
Hameturnjak – kolač (pogača) od kukuruznog brašna	85
Moslavačka kukuruzna pita sa sirom	85
Grđevačka orajova (orehova) kukuružnjača	85
Grđevačka makova kukuružnjača	86
Trepa	86
Klecin prot	87
Gosparski kolač sa suhim voćem	87
Torta od kukuruznog brašna	88
Kukuruzni kruh I. način	88
Kukuruzni kruh II. način	88
Kukuruzni kruh III. način	89
Kruh od turkinje ispod čripnje (kukuruzni kruh)	89
Planinski kruh	15
Banatski kukuruzni kruh punjen ribom	89
Kukuruzna pogača I. način	90
Kukuruzna pogača II. način	90
Đurđevačke kukuruzne prge	90
Surutka (Boza) I. način	91
Surutka (Boza) II. način	91

KUKURUZNE PAHULJICE – CORN FLAKES-a

Kukuruzni omlet od pahuljica.....	92
Hrskavi čokoladni kolačići	92
Kruške sa sladoledom i pahuljicama.....	92

KUKURUZNA ZRNA

Kukuruzna juha	93
Maneštra od bobiči	93
Maneštra krčkog seljaka	94
Sočivo.....	94
Mišano sočivo na ulje	94
Koh od kukuruza s jajima.....	95
Poljičko sočivo	95
Varivo od graha s kukuruzom.....	96
Kukuruz s grahom	96
Popećci od kukuruznih zrna.....	96
Pirjani kukuruz	97
Kukuruzni puding.....	97
Piletina s kukuruzom.....	98
Lonac ss mladim kukuruzom	98
Garešnička svinjska koljenica s mladim kukuruzom.....	99
Prepečeni kukuruz	99
Kukuruzni žličnjaci.....	100
Palačinkice s kuruzom u umaku	100
Palačinkice s kukuruzom i rajčicom	100
Salata s mladim kukuruzom.....	101
Salata s kukuruzom.....	101
Salata od riže i kukuruza	101
Jesenska salata.....	102
Kolač od kukuruza i krumpira.....	102

KUKURUZ ŠEĆERAC

Juha od kukuruza šećerca	103
Pileća juha s okruglicama	103
Kukuruz šećerac sa sardinama	104
Šećerac kao prilog	104
Zapečena mućkalica	104
Punjena paprika	105
Šećerac na meksički način	105
Kroketi od šećerca	105
Miješano povrće s junetinom	106
Đuveč sa šećercom	106
Omlet sa šećercom	106
Salata ili prilog	107
Salata od kukuruza šećerca	107
Zaslada (desert)	107
Kruh od kukuruza šećerca	108

ČAJ OD KUKURUZA

Kukuruzni čaj	109
---------------------	-----

JELA IZ DOMOVINE KUKURUZA

Juha od kukuruza	116
Argentinska juha	116
Azteška juha	116
Meksička juha od kukuruza	117
Juha od piletine i kukuruza	117
Seljačka juha iz Kostarike	118
Juha od kukuruza s rebrima	118
Goveđa juha na kolumbijski način	119
Porotos granados	119
Kukuruzna palenta posuta sirom	119
Američka palenta	120

Kaša od mladog kukuruza	120
Pikantni kukuruz.....	120
Američki kukuruzni omlet.....	121
Američki kukuruz.....	121
Venezuelanski kuhani kukuruz	121
Mladi kukuruz s rajčicama.....	122
Tamales – paštetice od kukuruza.....	122
Bijeli grah s arepama	122
Pečeni žličnjaci od kukuruza	123
Arepa.....	123
Meksičke tortilje.....	123
Meksičke tortilje – Masa harina (kukuruzno brašno na meksički način)	124
Tortilje s grahom	124
Nikaragvanske tortilje	125
Pašteta od mesa i kukuruznog brašna	125
Pečeni ugor	126
Kostarikanska piletina s kukuruzom.....	127
Pile na brazilski način	127
Urugvajski lonac.....	128
Bolivijski puchero.....	128
Pastel de choclo.....	129
Urugvajski puchero.....	129
Bogotska pirjana govedina	130
Meksički lonac	130
Pirjana govedina u bundevi.....	131
Tikvice s kukuruzom.....	131
Meksički Burito Durango	132
Meksički tamale s mesom.....	132
Nikaragvanske tamale	133
Puchero Argentino	133
Čileanski govedi ragu.....	134
Venezuelansko pirjano meso s povrćem	135
Svinjetina s kukuruznom kašom.....	135
Nadjevena komušina	135

Kukuruz a la Texas	136
Kukuruzne palačinke s mesom.....	136
Meksičke kukuruzne palačinke	137
Američka salata od mladog kukuruza	138
Meksička salata	138
Salata od piletne s kukuruzom	138
Indijanski kruh	139
Polenta dulce – slatka palenta	139
Puding od kukuruza	140
Američki kolač od kukuruznog brašna.....	140
Kolumbijski kolač od kukuruznog brašna	140
Urugvajski kolač od kukuruznog brašna	141
Kanadska torta s javorovim sirupom	141