



KOLINJE



ZLATAN NADVORNIK



ZLATAN NADVORNIK

KOLINJE

© Copyright, Zlatan Nadvornik, Zagreb 2017.

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

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

KOLINJE je sastavni dio knjige HRVATSKA TRADICIONALNA JELA i PILA i ZIMNICA s NOSTALGIČNIM OKUSOM BAKA i NONA

Svinjokolje

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

Ilija Dretvić

ZBORNIK za NARODNI ŽIVOT I OBIČAJE

Južnih slavena

Na svijet izdaje

JUGOSLAV. AKADEMIJA ZNANOSTI I UMJETNOSTI

Svezak VI., 1. Polovina uredio dr. Ante Radić

U Zagrebu 1901.

Ivan Žic, Vrbnik: Hrana i posuđe

2. Prasec je tust, debel, pravi zvir; štajun je, jist mu već nî ča dat, zahladilo je, Sisvete su pasali, Božić je pre' dvermi, Katarinina je doma: najboje ga je *ubit*. Dvajset i četire ure ne smi prasec jist niš pervo, nego se ima ubit, da mu budu čriva prazni, neka se ne bi zaparalo kogod z nožičen, a paša razlela po mesu, zač se meso ne more tako letko očistit. Gospodar je odredil dan, kada će prašca ubit, pernesel je još pervo brime magriža. Gospodarica daje skotu nikoliko dan jist na voju, koti i vavik, ma seda mu kuha sirek, fermentun, daje mu i muki. Prišel je odrejeni dan. Prasec je va mošunici, va kasali, tribi ga je zipejat ven, zač sam ne će. Jeden gre k nemu nuter i veže ga za zadńu nogu s konopcen, ter konopec derži v ruki. Gospodarica, ali kigod drugi od kuće, čeka na lazi, ali pred zatokun, v ruki ima glavicu fermentuna i muli, pek zerna hita pred prašca i 'se bliže k lazi, a kriči: „*na, mal, na! cik, cik, cik! na, mal, na! čć, čć, čć!*“ dela z usti, kako kada prasec loče, dokla ga zmami ze kasala. Ontrat gre sprida i 'se tako hita i govori, dokla pridu va dvor, ali kadi je odrejeno, da ga imaju ubit. Ako nima na ruki glavice od fermentuna, nosi glavicu sirka, po malo ju žuli, zerna hita i kaže ju prašcu, a on gre za nún. Već je na mesti. Jeden čeka ze sikirun, drugi hiti prašcu glavicu, neka jî, da ne vidi sikire. *Nok!* Sikira ga je bubnula po čelu, 'prasec je udelal hrok i zavalil se je, koti mert. „Nosite berzo nožić i zdelu!“ On, ki je noknul prašca ze sikirun po čelu, pokjekne mu na bok i zabode nožić va persa, kri počne teć va zdelu, a prasec još kriči i riće z nogami, se speheće. Ako ga ne bi pretiskali, još bi ušel ze 'sin nožičen va gerli. Najzada su ga *zadavili, zaklali, ubili*. Još mu toče kri, a dičina već skubu na nún šćetini, dokla su metki, zač kada krepa, po'sè ne 'te nún se dat skust. „S košeja su šćetini oskubeni, kri je zitočena, još malo cizi, ma neka, ala simo kerpinu, da načinin čep ter zateknem

*

škuju, da več ne teče“. „Ala seda na red dva derva i magriž“. Pernesu dva derva, ali gredice, z jednin krajen je upru na tla, a z drugin na gromaču, ali na dva kamika, mertveca dvignu na pezu i polože na nje z bokon. Mali pernese 's kuće glamjicu ali pušic i neka se puše, da se vežge jeden magriž. Kada je vežgan, napali se drugi i *fuk!* pod prašca, neka mu zgore dlaki. Kada je opajen jeden bok, onda drugi, pek terbuh i škinu. Nasprotu gjedaju, da ga kadi ne pregore, i tružu (!) one zgorene dlačini ze starin serpinun, nožičen, paletun. Već je *opajen*. Ako nî magriža, dobra je za t' posel i slama. Videl sen jeden put i polivat s kuhanun vodun, pek brit, ma to gre jako triščeno. — Dokla su oni zvena palili, mat je v kući udelala ogeñ i zakuhala piñatu vodi. Prasec opajen, voda kuhana. Doli dvera od konobi (ako ne makar od kuće, ma najradije zemu pokrov od stare iskriñe)! Na to povale prašca i ala polivaj ga s kuhanun vodun i struži i sterži ze starimi nožići, neka se ž néga opere blato i očiste one zgorelini od dlak. Kada je lipo opran, bel, čist, obriven, tribi ga je *razpartit*. — Seda se ga oberne zgoru nogami, neka leži na škinu. Pod boki mu podlože ze 'seke bandi po jedno debje dervo, da se ne bi prevalil na bok, neka mora stat ravno, kako su ga načinili. Ki ima partit prašca, zeme v ruki on nožić, s kin ga je zaklal, i udela mu na persih (ondi, kadi se kosti od pers spravjaju skupa, na 'noj kosti) križić, tako, da preriže kožu i zariže svininu. Kadagod se dađu na ta križić dva zerna soli. (Ne mislite, da moraju bit baš samol dva zerna, biva je više, nego tako se samol reče.) Sedaj se počne *partit*. Sve meso, koliko zastira terbuh od zadñih nog do prvih (to je do vrata), zove se *poterbušina*. Riže se z nožičen 'se po malo, da se ne bi čriva zaparali. Kosti na persih vaja prerizat, za to je najboji kosir, ali kosirača, zač je podkućen, ter se more dobro za néga potegnut, a on je baš za to udelan, da riže na ta način. Poterbušina je zvena, po nien se poštromi pest soli, probije se z nožičen i obisi na čavel z debjin krajen zdolu. Po ton toga gre s terbuha ven (a za to rabe persti) *kopilo*, ono salo mej zadñimi nogami, *salo*; ovojsto se zdviže koti plena i zavija dije, dokla je teplo, na balicu, ali ne prez soli, koliko je je tribi, i pušća, neka se na deščici ohladi, da stverdne, a onda ga obise pod gredi na špag, ali (prija je to bivalo) polože na trajla, da se suši. Za salon gre ven *durelina*, a ž néga se odlipi *mezdrica*, *sajtica*, i lipo raztegne, pek obisi, da se osuši prez soli (zač rabi za mazat ruki v zimi, kada razpucaju, i postoli, kada su tverdi, a i na nike boli ju se daje). Za tin se stežu *olita* redon, kako gre, i ž nîh se skube ono tusto,

počrivini. Terbuh je prazen. Dica su dobili *mihir*, neka se š' nin zabavjaju, da ne pače. kada se je partilo prašca, i da ga napuhnju. *Želč* se je lišto znela i obisila, neka se osuši, prit 'oće v operu i ona, kada bude ki imel kakovugod bol. Ženi su napelnili lavaduricu olit i teku nã mori, da je očiste od paše, pek dobro operu, neka ne smerde. Kosir siče kosti, ke su ostali za presiće nožić para vrat do lalok, a ruki potežu ven *utrobicu*, već je lišta i ona. Verh od nožića preriže skrozi-namoz *gerščavek* i utrobica visi već na čavli. Z nožićen nariže i preriže kožu do žili na zadnjih nogah va okraku, žili zitegne i proverze skrozi njih toporišće, ali dervo, ali samo konop, a onda sveže obi zadnje nogi s konopon, još razpara prašca po košēju od zadnjih nog do pleć, pek ga nose na pezu v kuću i obise zdolu glavun na gredi, neka se ž' nega ocidi kervina i sukervičina. Tako visi do noće, ako nî straha od muhi, i do drugoga večera. — Već je polne. Palenta je kuhana. Jetra su frigani i poliveni z vinon, da budu malo nagrano. Sedite za stol, ćemo obedvat. Počne obed. Ako je posel ranije opraven, pofrigaju jetra, ma sve se ne mogu najedenput, stave na stol hjib i bukaletu z vinon, pek ručaju svi zaje'no. Dica se dâ 'sekomu po jeden rižnić jetar, da jidu po malo s kruhon. — Prašca ubije, zakojе i razparti gospodar sam. Ako mu se ne bešta, zove suseda, brata, prijatela, neka mu to opravi ali pomore. Je l' v kući više muških za posel, ontrat nî tribi tujini, da nin pride pomoć, oprave sami sve. — Večer se najradije prašca razsiče (razpešta) i posoli. To udela posopet on, ki ga je ubil i razpartil. Razsika se ovako: Tulo pokalaju na tla i polože na dvera, ali na pokrov od iskrihe. Najprija odrižu *koralin*, *povratnik*; ovo je ono meso okolo vrata, široko je tri do četire persti, a debelo kako i prasec za vraton. Za tin odsiku *glavu* na *zatlki* od vrata, otvore ju ozdola, presiku dolihe *laloki* va 'noj *vilici*, kadi se derže sprida, znemu *zajik* i razplate *tikvinu* ozdola kuntra čelu, a ostave na gorihoj koži deržeć. *Možjena* se sprave va lončić i skuhaju, a pojî je kigod stariji človik; dica jih ne sme jist, zač ne bi umeli brojti, ako bi je pojali. Pokla je glava na bandi, posel gre naprid: odrižu se *kore* ali *svinina*; to je *tusto*, da rečen: *golo tustilo* na bokih mej pervin i zadnih krajen, 'se do onoga riza na košēju. Ako je svinina debela jako, i ako će se odrit i nogi, ontrat se udelaju četire (drugačije samol dvi) kore. Svinina ostane na koži. Za tin se znemu *lunbuli* i *lunbulice* (male lunbuli); ovo je meso golo prez kosti i kože, a leži po košēju z je'ne i druge bandi: *vele* — o'zvena, *male* — o'znutra. Kada su znemeni, ostanu gole kosti od košēja, a zovu se *kosti*. Čę je ostalo mesa na

lebrih, pokla su se odrizali kore, mora se zirizat. To su *pečenice*. Najzad se odrižu i očiste *peršuti* (*perve* i *zadne*). Na njih se odrižu i nogi do kolen. — Prasec je razsičen, razpeštan. Seda gre va sol. Najprija je tribi čist čebrić ali otakač. Dno mu je posolit na gusto, da bude sve pokriveno ze solun. Ontrat se dobro nabiju ze solun zadnje peršuti i polože na dno čebrića; na nie se još i totu naspe soli. Za nimi gredu *perve* peršuti, pek kore, pek glavina, pe nogi (ako ši, ako ne), pe ontrat kosti, pe bi morali prit pečenice, ma boje, da ne: one se dadu lipče posolit va čašu. Lunbuli i povratnik gredu doli na peršuti. 'Se najzad se dadu kuntrafunti, a na nie kamiki od brimena za pezu, neka dobro pretisnu meso, da se zizme ž niega sukervičina, i da ga sol prežme. Nazada se pokrije čebrić z odelon, ali s kabanon, pe okolo na 'kolo veže s konopon, da ne bi muha kuda urtala va meso ter ga napjuvala. — Do dan, dva tribi je meso pregjedat, da ne bi bil kadi ki pjuvek. Zato se mora sve pretrest i obać dobro. Za veću segurancu od červa dobro je načinit *salamuru* na meso. Ka 'oće žena, da udela *salamuru*, zeme vođu, koliko noj se čini da je dosta, nalije je malo v jeden lapiž, ali v lonec, neka zakuha pol ognja, pe ontrat hiti va nu sol, da se raztopi i 'se skupa va 'n okrut, va kon će udelat *salamuru*. Još hita sol nuter i miša ze kuharicun, da se raztopi po'sě. Ako je *salamura* udelana, mora va noj plavat kokošje jaje, ali jeden priličen kunpirić. Seda, kada je to provala, pusti *salamuru*, da se ohladi, zač tepla ne vaja: va noj bi meso zakisalo. Studenu *salamuru* zilije va čebrić na meso. — *Salamurina* je ona sol neraztopjena, ka se zitrese z mesa va čebrići, i ona sukervičina, ka se udela, ziznete z mesa. Ona nī za niš, ako ne za hitit ča. Moglo bi se ju dat drugomu prašcu va lokilo, ma je pogibelno, da bi se potroval, nasvalito ako bi mu se je čudo dalo na jeden obrok.

Niki počnu prašca rasikat od zadnjega kraja.

3. Malo, bravje živo: *janca*, *ovcu*, *skopca* se zakoje: zabode mu se nožić v gerlo, preriže gerščavek i zatoči kri va zdelu. Kada je mertvo, prerižu mu kožu na okraki i š nin zirižu pačenki, a kožu razparaju, dokla se selče 'seka zadnja noga do stegna. Seda se veže za zadnju nogu va pregibali za onu žilu od krajeva nosa konop, prehititi priko gredi i zavisi, da živo visi zdolu glavun. Već nī tribi nožića, nego kadi ter kadi, da pomaže, najviše delaju ruki, persti i pesti, dokla se koža na mih ziguli, selče, zitegne do pervoga kraja. Ovdi je tribi nožić, da ju mola od pers. Naprid je tribi isti nožić, da ju mola od nog. i ušuj. Ne vaja zaboravit, da se, ki dere, opaše

seda ze kožun, z jednun rukun pretisne vrat od živa i poteže, dokla ne selče glavu i po malo poriziva z nožičen, da ide legje i berže. Ovo se zove „*oderat na glavu*“. Prija nisu derali „na glavu“, a ni seda toga ne delaju, kada deru za doma. Oni posiku nogi do kolen i odsiku glavu ze 'sun kožun, a ontrat selku kožu, koti sen pravil malo prija. — Kada je koža oderta, se nad persi opre terbuh, koti i volu, zneme se drobnina, i loj se dije zavije na ždorić (to je balica koti od sala), za tin se zverne guzično olito. Seda se z nožičen raztvore persa i zivelče žigerica, utrobica, ze gerščavkon. Mihir se da dici za zabavjat, a želč vaja hitit. *Nožen, nožek* je on čičić kože od pravoga pačenka do zadnjih gorićih pačenčić, a rabi za previt na bol. — Tulo se rasiče od repa do praj vrata po košuju, ma se najpervo razrižu tenke boki, ontrat se razčeterta. Meso se zove, koti i govedje, samo zadnje stegno bravje se gušće naziva *udić*, a pervo *četertica, pleće, špaleta*. — I bravje meso se soli. — Judi deru sami, ali jeden drugomu. Bikar dere sam sebi za prodavat. — Pokla se je meso deržalo va soli nikoliko vrimenta (osen do petnajst dan), drobnije gre ven i obisi se va dimćak, da se osuši, neka ga dim nakuri, da ne bi još kadi muha v nega. Pokla se je nadimilo, obisi se pod gredi, da se ondi još suši. Bravje, govedje meso se derži malo va dimu, a više suši na senci, najradije na poneštri, ali na volti, ma kada je tvrdo vrime, da nî muhi. Ki misli jist meso redon, a da mu ne ide po zlu za tri, četire dni, on ga *poštromi* ze solun, to je: ne posoli jako, da bude slano, nego samo toliko, da se ne pokvari.

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

Spremane i priređivane mesa, smoka i sočiva

Kolinje ili *fureš* prohladnih prosinačkih dana, veliki posao uz sudjelovanje prijatelja, je spremanje mesa i mesnih prerađevina za predstojeće svetkovine i poljske radove. Za sušenje se odvajaju dijelovi kao slanina, *dva kuki* (butovi, šunke), *zâjlec* (komad mesa od prsa i ispod rebara), *četiri okrača od kilen* (noge), *kučenak*, *dve lopatice*, *rebra*.

Salo se rezalo na komadiće i cvrelo da se dobije *mast* i *ocvirki* (čvarci).

Od *pluća*, *krvi*, *žitne kaše* ili *kaše od jagle* (debela zmelana kukuruzna mela kak za žgance), *porog luka* (samo perje tj. zeleni dio), *luka črlenca*, *dušice*, (trave), *metice* (drobno zmelane kak kimlin), *klinčac*, *iveraca*, *ponekad i đumbera*, *krvi*, napravi se smjesa za kubase, koja se zove *gudla*. Nadjevale su se pomoću roga od krave ili vola u čreva prethodno izvrmuta i dobro oprana. *Kubase nadivene krvju i z mesim od pluć zovedu se krvarice*, a *če su nadivene od pečenke* (od mesa pro rebri, pri kuku, pri lopatici ali od stepi), *zevadu se češnovke*; *češnovke su čvrše i ne spravlada za leti*.

Navečer kad se kobase nadjenu, za večeru se sprema *gudla*, *prekipi se i je*.

Ladetina se dela od nog, *gupca* i *filekov*; *fileki su uni gde drob stiji*; *to se kuva tak dugu, dok ni meku, a unda se izleje na taner i tam se stane*. *Svine nimaju fileka neg pregraju, pak se ladetina kuva samo od vuv, gupca i nog, a gdegod od glave i kožica*.

Blago, vole i krave, radi se *kak pri svinčetu*, *samu zajca ni*, *nega blašče nima*, *zati pak ima pisanu pečenku*, *to je blizu kuka, a meka je, ima samu mrvičak kisti*; *to je najbolja pečenka*.

Živače, *pure*, *kokoši*, *guske* i *race*, *keledu najviše žene*, *če se oće kuati*, *razreže se na velike delce*, *a ki oće, un i peče tak razrezani*, *a ki oće, un celu živače peče na ražnu ali vu peki s nadevom ali prez nadeva*. *Nadiv se za živače ovak dela*: *Skuva se od živačeta prijeta krv, jetra i ćireva*, *a ok se to ne kuva, unda se jetra ostavidu za na juvu ali za peći*. *Unda se kupi govedine ali slanine samo pola funte, ali kuliku je već treba, oko je veće živače - više. oko je meće - meće, te se skuva, na drebni se zreže, a kupi se i cipuva, kuliku je već treba, za dva, tri ali čettiri groša, pak se i on ne drebni zreže, unda se to vrže v jednu zdelu, struple se nekuliku jajec, posli se, poleje se dobri z mašču, vrže se kimlina, prpra i još kakve dušice*; *to se se dobri isremeša i nadiv je getiv, pak se živeče ž nim nadeva vu putaču i iz zadnega kraja čez rit, dokle je puni nagneten, a neki još nadenedu i od kožu*.

Raki se pečedu ali kuadu; *ki oće rake kuati, un najpredi pristavi lonac vode k ognu, a kad voda zakipi, raki se nutar isipledu, a neki vržedu rake vodu mam, kad prirtavidu lonac k ognu, unda se sirimašni raki dugu mučidu*. *Ki oće rake peći, un izgrne žerjavku malu na stran, i dok se žerjavka još beli, vržedu raka na žerjavku i tak se sirocki rak živ peče; kad se speče, unda je sa krvav, zati velidu ludi, če gdoj pokrvari, kad kaj skrivi, - da je pokrvaril kak rak. Itak rake raše*

kuaju nek pečedu, ali ji je denes malu; pred jeni dvajset let si su poparali, kak da je kakva kožija na ne dešla. Kuvane ali pečene rake jeju tak, da jim otrgnedu najprije šipaljke i izvadidu mesi; u šialka ima još najviše mesa; jeni pak vadidu iz prse mesi - jen ovak, drugi unak, a glavu i uni iza glave itidu. Od rakov se baš ničer ne naje, kad ima malu mesa na ni; mareš ji dvajest pojesti, pak još ne buš znal, da si jel.

Zeze se spravla za zimu ovak: glavice se porežedu i ostavidu se jeni dva dana, da vansku lice požuti; unda se žuti lišće sneme, a glavice se prerežedu na pol, - to su prekavki ali pulotki, - a kecen se iz sake polovice izreže nožem; unda se se zeme veliki ribežan i vrže se na bedan ali na kakvu kacu, a ribežan se vupre vu stenu ali kam, da čvrsti stiji, unda se zeme više pulotki ali prekavki i lepu se složidu v kištri, z obodve ruke pritisne un ki rible prekavke v kištri i riva kištru po ribežnu, a zribani zeze unda vu škaf. Nutar mečedu paprišku i prpra, a neki mečedu i tune (dunje), da jim bu zeze levše dišalu. Kad se nasiple jen red, unda se gazi. Pri nas gazidu zeze samo muški; predi se operedu dobri noge i zasučedu gaće, gazidu tak dugu, dok voda ne piši; kad se jen red zgazi, unda se pak siple zeze i ak se gazi, a iza sakiga reda se posili, i tak se gazi i sili, dok ni bedan pun; unda se ozgor vržedu skolki, a na skolke trupićak i jen ali dva kamena, da se zeze sleže. Neki mečedu i prekavke nutar i cele glavice; prekavke poklobučidu. Kadgod se vadi zeze, navek se skolki peredu i snaži se zeze ozgor, da bu čisti. Ostavladu i cele glavice vani, pak kuadu slatku zeze ali režedu za šalatu.

I repu kruglicu ribaju se tak kak i zeze; repa se obeli i opere, samu kaj se ne rible na velikim ribežnu nek na malim, i ne meće se više glavice v kištru; mali ribežan nima kištre, nek se mora zeti saka napojseb, pak se glavica pomiče z jenu ruku geri deli, dogod se mare držati v ruki; gdeki si i prste poreže, če dobri ne pazi, kad drži mali komad. I repa se siple vu bedan ali vu škaf kak i zeze, ali se ne meće nutar drugu nek papriške. Repa se ne gazi kak zeze nit se vu nu kaj meće. Pri zelu se mora pena pokazati, a pri repi ne. Ovakvu zeze i repa zeze se kisolu zeze i kisola repa. Bedan ali škaf za zeze i repu stiji pinici. I repa koraba se spravla za zimu, ali se ne rible, nek stiji unak cela kak i krumper pinici, samu se zakopa zemlu. I suve slive, jabuke u ruške spravladu se za zimu, a sušidu se na pećnici, a ke očedu stati, ne ostavladu unak sireve. I ireje i ilešnake spravladu, ne sušidu u košu; takvi košev ima meni i veći, a negda su ji najviše pleli od vrbovine pastiri na paši. Koš se obesi z ireji ali z ilešnaki kam na suce, a najraš je obešadu visiku gde pod krevom, da ji ničer ne mare krasti.

Mele ima od sake fele žita: od šenice, jačmena, rži, pak ajde i kukuruze; unda je i mele više fel: bela mela, mund mela i jagle (debelu smelena kukuruza). Negda su tukli jačmen i žiti vu mužaru s tiporišem od sikire ali baltice, nu to ni bela mela, nek jačmeniva ali žitna kaša; unda nisu bili ludi tak gizdavi kak denes.

..... mleku preceja v lonac čez cidilu; za cidilu zemadu čistu krpu platnenu ali vunenu; negda ni bilu cidila nek od krpe, a denas imaju i od plea kak zdelčicu, - plenati cedilu kupujedu. Kad se mleku precidi v lonac, unda stiji v loncu tak dugu, dok ozgor napravi vrna; vrna se pobere žlicu i meće se vu stepaču, a lombaru (lonac za mleku) vrže se k ognu, da se osiri; kaj se ne osiri, uni je skuta. - Ki oće kisolu mleku imeti, un ostavi se skup - mleku i vrnu, da se skisne. Kad se mleku v

lombari osiri, unda se zeme drvena zdelčica ali tvorilka i lovi se sir z ruku po lombari i meće se vu zdeličicu i pritiska se z ruku sir, unda se po višeput sir izvrne i nazad meće v tvorilku (zdeličicu); tak se dugu izvrća i prevraća, dok sa skuta ne zijde z nega; unda ga izvadi i vrže v sirnicu da se suši. - Sirnica je napravljena na furmu košare, samu ka je ozdol više okrugla a sredi prežmeknena, a ozgor ima pokriv i ruču, za ku se obesi kam na sunce, a po zimi nad peć; najraše obešadu kam visiku pod krev, kam ne mare dojtí mačka. - Če sir predi kak ne pojedu v gibanici ali v štrukli, unda se sir jaku posuši - trd je kak kaman; mora imeti dobre zube, ki ga oće jesti, mora ga se rdati kak je trd! - Vrna se tepe stipači tak dugu, dok ne bu čvrsti, to je unda putar; unda se izvadi i vrže se v raglinak, pak se iskuuje tak dugu, dok je čisti, a more se jaku iskuavati, da duve nima, a unda se vrže v lonac ali kam, i to se zeve maslu. - Stepače kupujedu na sejmu, a napravlene su od jelvinega dreva, a neki imaju i od rastivega dreva, deli je šira a geri vuža, ozgor ima pokriv, a na pokrevu je škula; najpredi se vrže stepač vu stepaču, a na stepač se natekne na nu škulu pokriv; na stepaču je ozdol okrugla dašica, velika kak mare čez grlu stepače, a na dešici su škulice. Kad se tepe, unda se stepač leče geri deli i tak se tepe. Stepača ima ozdol čep, na ki se pušta skuta, a mare se i čez grlu izlejati; ova je skuta bola nek una, kad se sir dela, a zeve se „stepka”.

Jagude beredu pri nas samu deca, pak kaj naberedu, to i pojedu; veći ludi i žene će baš vididu ku jagudu vuz put, otrgnedu ju i pojeju, a drugač ne maridu za ne.

Glive beredu si: deca, muži i žene; deca beredu glive, kad su na paši, a veliki, kad idedu goru po drva, a neki ji idedu naglas (navlaš) iskati. Po šumi rastedu ove glive: 1. glive kladive, ke rastedu po ceru, a zevadu se i glivuši; to su velike črne glive; 2. mlečnice, to su bele glive kak mleku, a šireke kak riguša; 3. vrgani, to su glive velike kak mlečnice; mladi su boli nek stari; pri stari se mora salu ozdol ititi; vrgani su jeni črni a jeni rjavi; črni su bolji; 4. grmuške, ni ima više skup kak da bi grm, a male su i rjave, imaju glave kak male kapice; 5. lisičice, to su krvave glivice, - čisti žute kak lisica, a raste samu po jena a nima kecena; 6. volovine su ozgor malu črnkaste, a velike su kak vrgani; 7. sirotice su male, ozdol bele a ozgor žutkaste-rjave; 8. rčki imaju kapice kak i grmuške, samu velike kak škrlaki i velike su kak kabal; 9. škripli rastedu po bukva i po penu - drevu mora biti trulu; škripli su dobri za jesti, kad su mladi. Pri nas glive kuadu i pečedu; pečene su bole, a pečedu ji na raglinku. Predi nek se kuadu ali pečedu, operedu se, kad se glive pečedu, unda se pečedu, dok se soft popeče, a unda se steprv maše vrže; na žerjavki se pečedu vrgani i mlečnice, a na kecen mećedu seli - kecen se okrene geri. Če se glive pečedu na raglinku, mora se vrći još ko jeca ali mesa i luka črlenca. Kad se glive kuadu, unda ni treba tuliku maće; mlečnice, volovine i sirotice ne volaju, će se kuaju. Vrgani, grmuške i kladive maredu se i sušiti, a unda se sue kuadu s pažulem; vrganem i grmuškam treba octa, a kladive se kuaju na zafrik. Je i stekli gliv. Če gdoj kaj dela kaj ne bi smel, ali će sikaj bedasti brbra, unda mu velidu: „Kaj si stekle glive jel?” Če gdoj kemu veli, da kaj napravi ali da kam ide, kam ne će, unda veli: „Nis stekli gliv jel, da bi išal !” Velidu ludi, će bi gdoj stekle glive jel, unda bi moral po nići tam iti, gde su stekle glive rasle, ke je pojel.

ZBORNIK ZA NARODNI ŽIVOT I OBIČAJE;
knjiga 51; Zagreb 1989.,
Zorica Šimunović – Petrić,
Prehrana i narodno graditeljstvo u selima oko Dinare

Prerada mesa

Svako domaćinstvo goji barem po jednu svinju, a mnoga i po više njih. Svinje se kolju prema potrebi. Ako je vrijeme toplo, zadrži se samo dio koji će se odmah pripremiti za jelo, a ostatak se proda u selu. Škrinje za duboko smrzavanje još su vrlo rijetke. U zimskom periodu od zaklane svinje izrežu se *pečenice* (karmenatli) i *panceta* (*slanina*), posole se i stavljaju u posebni sanduk od drveta. Plečke se pripremaju za sušenje tako da im se prethodno skine koža sa slaninom, tj. da budu *bez kore*, dok se pršuti suše *pod korom*. Na posoljeno meso stavlja

⁵ I. Lovrić, n. dj., str. 75; M. Marković, n. dj., str. 77; R. Fabijanić, n. dj., str. 203.

⁶ M. Gavazzi, Kulturno nasljeđe Južnih Slavena u svjetlu etnologije. Vrela i sudbine narodnih tradicija. Liber, Zagreb 1978, str. 60.

⁷ I. Lovrić, n. dj., str. 75.

se teret da se iz njega iscijedi voda. Za pršute danas imaju posebne stege ili *mendule* s pomoću kojih se pritežu.⁸ Nakon otprilike osam dana meso se vješa iznad ognjišta i izlaže se dimu. Pršuti se, međutim, posoljeni drže još oko petnaest dana, a zatim se i oni stavljaju na dim. Kao gorivo dobra je smrekovina, jer po njoj meso dobije karakterističan miris. Poslije sušenja na dimu meso se suši na buri. Današnje kuće više nemaju ognjišta, pa se meso suši ili u staroj kući ili u posebnoj, za tu svrhu izgrađenoj zgradici — *šušari*. Na dimu se također sušilo braveće i kozje meso. Danas se bravetina sve manje suši, a koza više i nema. Sušeno meso od ovce i koze Uništani nazivaju *pastrva*, a stanovnici Cetinske krajine i *kaštradina*.

Krave i telad ne jedu, već ih prodaju na sajmovima kako bi došli do novca.

Mesne kobasice od svinjetine počeli su raditi tek poslije drugog svjetskog rata. *Divenice* se prave od svinjske krvi pomiješane s narezanim salom i kukuruznim brašnom, uz dodatak soli, češnjaka i bibera. Obavezno se moraju prokuhati i staviti nekoliko dana na sušenje iznad dima. Te kobasice nisu trajne, te se moraju što prije potrošiti. Polaćani ni danas ne prave kobasice. Svinjsku krv daju stoci za hranu. Svinjska crijeva operu, malo prokuhaju, posole i osuše na dimu. Jedu ih djeca pržena u tavi ili na žaru. Braveća i janjeća crijeva se odmah pripremaju za jelo. Najprije se operu i prokuhaju u slanoj vodi, a zatim sijeku na komade, koji se na masti poprže s malo luka, crvene paprike, brašna, bibera soli i ječma. Cetinjani to jelo zovu *tripice*. Srce, *žigerica* i bubrezi jedu se pofrigani s lukom na masti. Prije, kad su sušili ovčetinu, bubrezi se nisu odvajali od mesa.

Praznična jela

Na *badnji dan* jede se tek kad se smrači i upale svijeće. To je posni dan, pa se izbjegava svaki mrs. Ranije se jeo bakalar, a danas riblja konzerva, zatim kuhani grah, kiseli kupus s purom ili kuhanim krumpirom bez ikakvog začina, jer nije bilo novaca da se kupi ulje. Na taj dan se radi *čobanski kolač* od beskvasnog tijesta s rupom u sredini. Ukrasi se krugovima pomoću čaše. Također se radi i *pogača* od bijelog

¹² Za određivanje botaničkih naziva upotrijebljena je knjiga Lj. Grlića Enciklopedija samoniklog jestivog bilja, August Cesarec, Zagreb 1986.

¹³ Z. Šimunović-Petrić, Kuća i gospodarstvo u Grabovčevu Podosoju, Zbornik Kačić, god. 15, Split 1983, str. 76—77.

¹⁴ Neidentificirane su ostale biljke: *klička, prešlica, čepljusika, ušica, repuncija, kršeljača, kokošja voljica, ovčje vimašce, mačje mudanice, spanjak, prička, šena i reuna.*

189



Stara kuća, u prizemlju su staje za ovce

brašna i bez kvasa. Ukrasi se lešnjacima, *bajamima* i različitim ornamentima ispisanim viljuškom.

Božićni stol je bogat jelima. Za ilustraciju neka posluži opis božićnog ručka kojem smo prisustvovali u jednoj skromnoj kući na Uništima 1982. godine. Čim smo stigli, domaćin nas je ponudio crnom kavom i rakijom. Na stolu je bilo oraha, lješnjaka, jabuka, keksa i kolača — *rolat* (domaćinova unuka je tada polazila ugostiteljsku školu). Domaćica je iznijela na stol kiseli kupus kuhan sa suhom ovčetinom — pastrvom, suho svinjsko meso — *pečenicu*, *sarmu* i *cicvaru*, a od pića je bilo, osim rakije, vina, piva i kruškovca. U drugim kućama na taj se dan jede pečeno janje na ražnju, pršut, uštipci i pogača.

Veliki petak pred Uskrs je posni dan. Još se ponegdje jede divlje zelje, kuhani grah začinen uljem, konzerva sardina u zamjenu za bakakalar. Pije se vino i rakija.

Na Uskrs ujutro jedu se jela koja su bila posvećena u crkvi: jaja, sol i pršut. Tko može, peče janje ili jare na ražnju ili jede kuhano. Skromnije porodice uživaju pečenu kokoš s krumpirom. Prave se uštipci i kajgane, a u novije vrijeme i slana *pita* (savijača) od sira.

Krsna slava je svetkovina pravoslavnog stanovništva. Kod bogatijih domaćina pekla se ovnovina ili jarčevina na ražnju, a moglo je biti i pečeno prase. Na stolu također bude i narezana pršuta, sira, suhih smokava, uštipaka, vina i rakije.

Jela na svadbi

Za tu priliku zakolje se po nekoliko janjaca, koji se ispeku na ražnju. Neki peku i mlado prase. Jede se sir i pršut, kiseli kupus, uštipci, a sada već ulaze u modu i torte. Ako je kuća premalena da primi sve goste, hrana se ponese u torbama do matičara i crkve. Nakon toga se odlazi u gostionicu, gdje se jede donesena hrana, a kupi se samo vino.

Sedmine se priređuju odmah iza pokopa. Na sedmine se obavezno pozove grobar, rodbina, prijatelji i susjedi koji su bili na pogrebu. Za tu se priliku jede kuhano meso i juha s ukuhanom rižom. Danas se već udomaćilo priređivati i pečeno meso. Kuhaju žene, a muškarci sijeku meso. Piju se različita alkoholna pića — vino, pivo, rakija — po izboru (sl. 10.).

Za *babine*, dok žena još leži nakon poroda, rodbina joj nosi maslo, jaja, uštipke, kuhanu kokoš u juhi i rakiju.

U današnjoj prehrani stanovništva sela ispod Dinare vidljivi su različiti utjecaji, kojih zadnjih desetljeća ima sve više. Na staru stočarsku kulturnu osnovu, za koju je karakteristična prehrana mlijekom i mliječnim prerađevinama, a manje mesom, utjecao je prije svega opći porast životnog standarda. To se opaža u sve većoj potrošnji mesa i mesnih prerađevina. Nije zanemarljiv ni utjecaj grada. Žene prenose nova iskustva iz drugih kulturnih sredina u svoju seosku zajednicu. Danas se, naprimjer, već u svim selima troši industrijski začini — vegeta. Tome je znatno doprinio i utjecaj TV medija. Porasla je također po-

trošnja konzervirane hrane i mesnih prerađevina, kao i različitih bezalkoholnih napitaka. S druge strane, mnoga starinska jela se napuštaju, kao što je to slučaj s purom. Za to vjerojatno postoji i jedna psihološka komponenta. Mnoga od tih jela podsjećaju ih na doba gladi i neimaštine iz koje su tek nedavno izašli. Stoga kad se istražuje stara narodna prehrana i kad je ispitivač isključivo vezan na memoriju starijih ljudi, mora imati na umu činjenicu da narod možda i nesvjesno daje podatke o stanju koje je idealno zamišljeno, ali nije vezano za vlastitu praksu. Za vrijeme ispitivanja u kućama kazivača, u vrijeme podnevnog obroka, dok su govorili što sve jedu, odnosno što kuhaju za taj obrok, ponudili su za jelo slanine, sira iz *mišine* i kruh. Terensko iskustvo pokazuje da se do druge polovine našeg stoljeća meso nije upotrebljavalo kao svakodnevna hrana, već su pečenice uglavnom bile obredna jela, tj. spravljala su se samo za razne svetkovine. Nedjeljom se meso počelo upotrebljavati tek s porastom standarda ovih stanovnika, a to znači tek od šestog desetljeća, kad su se mlađi počeli zapošljavati i dobivati prihod od rada u državnoj službi.

U SJENI PROŠLOSTI: VELIKI I MALI ZDENC

prof. dr.sc. Vjenceslav Herout.

Klanje se obavljalo oštrim kuhinjskim nožem tako da se peradi prerezao grkljan. Neki su tom prilikom hvatali krv koju su kasnije ispekli izmiješanu s razmućenim jajima na tavi na ugrijanoj masti. Krv se nekada pekla i bez jaja, ali na pirjanom (dinstanom) luku. Kod čeških obitelji ponekad se skuhala kaša, pomiješala se s krvlju i zatim se to stavilo u pirjani luk i mast i peklo u pećnici. Ukoliko se jetra nije prodavala, od nje su se radila slična jela kao od krvi.

.....

Tri do četiri muškarca izvukla su smoka iz koca ili svinjca, povalila ga i jedan od muškaraca je ubodom od vrata prema srcu obavio klanje. Nije to bila nimalo lijepa scena jer se smok branio, vrištao sve dok smrtonosni ubod nije usmrtio životinju. Kod klanja je jedna domaćica držala posudu u koju je uhvatila određenu količinu krvi. U tu krv stavila se sol, krv se promiješala i to zato da bi se usporilo zgrušnjavanje. Ova krv se kasnije koristila za pravljenje jedne vrste kobasica – krvavica.

Nakon što je bilo obavljeno klanje, pristupilo se čišćenju zaklane životinje. Ono se u zdenačkom kraju počinjalo na dva načina: paljenjem i parenjem (furenjem).

Ako se palilo, ubijena svinja se prekrila slamom koju su zatim zapalili. Vatra je spalila (osmudila) velik dio dlake, ali ne svu. Polijevanjem vode i oštrim noževima, britvama i žlicama strugale su se preostale dlake, sve dok sva dlaka nije bila otklonjena.

Ukoliko je domaćin furio zaklanog smoka, već prije je u kotlu (parjenici) pripremio dovoljnu količinu kipuće vode. Zaklanu svinju stavili su u veliko korito u koje su prethodno stavili lance. Nakon toga su zaklanu životinju polijevali kipućom vodom, pri čemu su neki muškarci pomoću lanaca okretali svinju da bi se jednoliko ofurila u svim njenim dijelovima. Tijekom okretanja preostali pomoćnici su trgali čekinja ili su ih strugali oštrim strugalima ili žlicama. Ako je furenje uspjelo, sa zaklane životinje brzo se ostrugao veći dio dlaka. Preostale su se skidale pomoću oštih noževa ili starih britvi. Kod toga se obavljalo dodatno polijevanje mrtve životinje vrućom i hladnom vodom kako bi se uklonila svaka dlaka.

Nakon što je bio završen ovaj dio posla (paljenje ili furenje), zaklana svinja se stavila na čvrst stol i klupu i počeo je posao raščinjavanja (tranchiranja). Taj je dio posla opisan koncem tridesetih godina prošlog stoljeća na sljedeći način: Iz zaklane životinje su se izvadile oči, rezala se glava tako da je ostala i donja čeljust. Izvadio se rep, odrezale nožice i izvadile sise.

Nakon toga su po dužini razrezali leđa i skidala se slanina u dvije polovine. Debela slanina topila se u mast, a tanja se sušila na dimu i ona je bila bolja za jelo. Nakon što je slanina skinuta, svinja se rasjekla po hrptenjači pa su se vadili pojedini dijelovi: kičma, pisana pečenka, plečke, butovi, šuplje kosti (kosti na

stražnjim nogama), kračice, bunceki... Iz plečke su se vadili mišići da se meso ne bi kvarilo. Tek tada se vadio drob koji je bio u potrbušnici, na donjem dijelu.

Drob se stavio u drveno korito i žene su ga čistile na dvorištu. One su razdvajale i parale crijeva, ulijevale u njih toplu vodu da bi iz njih istjerale izmetine i dobila potpuno čista crijeva. Tada su crijeva okrenule tako da je unutarnji dio postao vanjski i očistile ih tupom stranom noža od svih priraslica i ponovo dobro oprale. Kada su crijeva očistile, stavile su ih u pac koji se pravio od vode i bijelog luka da bi povukao sve neugodne mirise koji su se nalazili u njima. Za to vrijeme su muškarci radili ostale poslove u obradi mesa. Glava se rasjekla na dva dijela, odrezala su se uha i izvadio mozak. Glava se trošila najprije jer je postojala opasnost da se pokvari.

Sa slanine se skidala (gulila) koža, rezala se na manje dijelove i zatim topila u bakrenim kotlovima na štednjaku (šporetu) u ranglama ili loncima.

S nožica su se skidali papci i tada su se one zajedno s kožicama i ušima spremale za hladetinu (piktija, mrzletina, pače). Prethodno su se oni s ostalim mesom stavljali u pac. On se pravio od vode, bijelog luka, bibera i klinčića. Meso se nasolilo i stavilo u kačicu koja je pri dnu imala začepljenu rupu. Preko mesa se prelio pac koji se prvih dana mijenjao na taj način da se ispuštao kroz probušenu rupu, a nakon toga se bačva ponovo začepila i ponovo se lijevao novi pac. U pacu su slanina i tanji komadi bili 8 do 14 dana, a šunke i plečke do 4 tjedna. Nakon toga se meso stavljalo na dim na tavan. Najcjedenije dimljeno meso bile su šunke i slanine. Čvarci i slanina bili su najbolji nadomjestak za meso u zimskim i proljetnim mjesecima.

Ovaj način trančiranja zaklane životinje danas je u zdenačkim selima zamijenjen jednim drugim načinom. Za njega je potrebna jedna drvena naprava zvana čengele (šrak, vješala) koja ima funkciju vješalice. Ona ima središnji dio sa zupcima i četiri podupiruće noge. Zaklana se životinja prorezima na zadnjim nogama stavi na zupce, a zatim više muškaraca podižu tu napravu tako da zaklana životinja ostane visjeti na vješalici glavom prema dolje. Stabilnost se osigurava pomoći četiri pomoćne drvene noge. Ovim načinom se omogućava lakši pristup zaklanoj životinji. Također se odreže glava koja se zasebno razrađuje. Zatim se s trbušne strane napravi rez iz kojega se vadi utroba i korisni unutrašnji dijelovi. Nakon toga se napravi presjek s leđne strane zaklane životinje tako da ostanu visjeti dvije polovice. One se tada nose na stol na daljnju obradu.

Na kolinju su se pravile razne vrste kobasica:

- Mesne kobasice pravile su se od ostatka mesa koje su se prethodno samljelo na stroju za meso. U njih su stavljali bijeli luk, biber, papriku i sol, dobro promiješali uz dodatak masne juhe. Pomoću sprave za nadijevanje kobasica nabili su pripremljenu smjesu u tanko crijevo i na krajevima vezivali predom, presavili je na više mjesta. Sirove mesne kobasice su se pekle, a sušene kuhale ili jele sirove.*
- Krvavice su se pravile od bijelih pluća, bubrega, isjeckane slezene izmiješane s krvlju i kuhanom heljdinom, ječmenom kašom ili rižom. Ovoj dobro izmiješanoj smjesi dodavale su se mirodije i ponovo se nadijevala u tanka crijeva i dobile su se kobasice. Zatim su se malo prokuhale u vodi. Prije jela su se pekle.*

- Brašnene kobasice pravile su se od mesa ispod trbuha i komadića slanine koje su izmiješali s kukuruznim brašnom ili kukuruznom kašom i rukama nadijevali u debelo crijevo. Nisu se vezale jer su bile potpuno suhe pa iz njih nije moglo ništa iscuriti. Nakon toga su se obarile. Morale su se što prije trošiti jer bi postale gorke. Prethodno su se morale dugo kuhati kako bi se meso skuhalo.

Kod Čeha su se također pravile kobasice buhtovke. U njih se stavljalo meso, iznutrice (srce, bubrezi), koža, meso s glave i namočeni kruh. U izmiješanju smjesu dodavani su sol, paprika, biber i bijeli luk i zatim su se od toga pravile kobasice koje su prokuhane. Mogle su se jesti hladne ili pečene.

Kolinje je bilo svečani događaj za stanovnike zdenačkih sela. Već u poslijepodnevnom satima bio je običaj da su djeca nosila susjedima ili rođacima dio onog što je do tada bilo zgotovljeno. Najčešće su to bili juha, gulaš i kobasice. Za ovu uslugu djeca bi bila nagrađena nekim voćem ili manjim novčanim poklonom. Djeca su također prilikom kolinja dobivala mjehur zaklane životinje kojeg su napuhala i dobila „veliku loptu“. U vrijeme kada djeca još nisu ni vidjela prave velike lopte, ovo je za njih bio dragocjen poklon. Nakon završenih poslova pripremila se svečana večera na koju su bili pozvani uz sudionike kolinja susjedi i bliža rodbina.

ŠOKCI



Slavonsko kolinje

Kad su zapuhali kasnojesenski vjetrovi, donoseći miris prvog snijega, naši domaći gurmani posvetili su se „zamamnim svinjarijama” - krmokolju - kolinju, svinjskoj gozbi. Svaka takva gozba, u skladu s uputama kulinarne tradicije, započinjala je napršnjakom domaće rakije - radi „ohrabljenja u susretu sa svinjom” a ne radi apetita, zatim je slijedila šunka i kulen. Nakon nekog vremena kad su prvi ”krmci” bili raspolovljeni i izvađena im iznutrica, slijedila je tradicionalna kolinjska užina koja se čalabrcnula s nogu, usput, uz posao. Bila su to pržena svinjska jetra ili „crne đigerica”, te potom vruće „krofne” s pekmezom od šljiva, a ako je hladno (a svinjokolje se i priređuju za hladnih zimskih dana) bit će posluženo i vruće kuhano vino. Oko podneva poslužuje se kolinjski objed. Jedno od jela kao: kisela svinjska čorba, kolinjski čobanac, „krofne”, salenjaci i vino. Napokon, poslije popodnevnog posla, večera, prava je parada kolinjskih specijaliteta: juha od svinjetine, kuhana svinjetina s bijelim umakom od hrena, sarma, pečene svježe kobasice, „štruca” od mljevenog mesa, svinjski karmenadli u bijelom vinu, Naravno, ne sva ova jela, nego samo izbor nekih od njih, zavisno od mjesta do mjesta i domaćina.

U pećnici guska slatka dat ću dragom oba batka

Niti kopuna ali guske ne pitaju drugač nego zaradi mesa njihovoga

„Šokački trokut”, kako zovu mali kutak Baranje, zadržao je stari običaj osim šokačke ikavice i - **gušćje kolinje**. Sela Draž, Duboševica, Gajić, Topolje kao i poznato ribičko okupljalište Puškaš u predblagdansko vrijeme imaju tradicionalno **klanje gusaka**. Mala zajednica adventista koja se striktnije pridržava nauka Biblije gušćje meso konzumiraju tijekom cijele godine umjesto svinjetine. Od gusaka koje u prosjeku teže 5 kilograma izrađuju šunke, slanine, kobasice kao i drugi kod svinjokolja. Prije posla, umjesto rakije ili kuhanog vina kao kod svinjokolja, veselu atmosferu podgrijavaju groždanim sokom. Nakon što guskama puste krv slijedi karakterističan način skidanja perja „peglanjem”. Svaku gusku omotaju mokrom krpom i peglaju vrućom peglom kako bi lakše skinuli i najsitnije perje. Nakon toga guske stavljaju u vruću vodu na „šurenje” kako bi skinuli perje. Poslije „perušanja” slijedi „raspravljanje” (komadanje) pojedinih dijelova guske. Kljukane guske kukuruzom i zelenilom osim kvalitetnog mesa daju i cijenjenu jetru koja zna težiti u prosjeku i pola kilograma. Dimljeno gušćje meso, kobasice i gušćja mast konzumira se tijekom cijele godine, dok je gušćja mast od davnine poznata kao i lijek protiv bronhitisa. Pače (hladina; hladetina) od gušćjih vratova tradicionalno je muško jelo nakon polnoćke.

PETRINJA - Koljevina, kolinje

Početakom i tijekom prosinca, kad je hladno vrijeme obavlja se koljevina ili kolinje, pravi narodni običaj koji nekada trajao i po nekoliko dana, jer se živjelo u zadrugama, tj. velikim obiteljskim zajednicama.

Posao je započinjao rano ujutro pripremom kotla s vodom i paljenjem vatre ispod njega, jer je tijekom dana trebalo puno tople vode. Za brigu oko vatre bile su zadužene starije osobe i djeca, koje su nazivali šaljivim nazivom – *pećikurac*. Bolje kuće (zadruge s većim obiteljima) klale su po nekoliko svinja odjednom i čokl (mlada junica čije se meso koristi za proizvodnju kobasica).

Svinjama su palili dlaku za razliku od drugih područja gdje su ih „šurili“ (kupali u vreloj vodi i strugali dlaku oštrim rubovima metanih lijevaka).

Paljenje se obavljalo podalje od kuće da se ne dogodi požar. Pod svinju se stavila suha trava - paprat, slama da se ne dođe u doticaj sa zemljom. Drugi dio suhe trave i slame složili su po svinji i zapalili. Kad je gornja strana bila opaljena, prevrnuli su je na hrbat i napravili isto s donje strane, i po nogama. Opaljenu dlaku skidali su crijepom ili nekim drugim prikladnim predmetom. Nakon toga svinju su podizali na remu (naprava na kojoj visi svinja i polovice) kako bi počeli se obradom polovica.

Kasni doručak sastojao se od: domaćeg kruha, prove, mesarskog doručka (pirjani krupno izrezani komadi svježeg mesa, iznutrice, svježa debela slanina, luk, češnjak, lovor, sol, papar, i malo brašna) prekuvani sir salenjaci, modlice, .. Prema opisu jela danas bi se sigurno zapitati - tko je išao dalje raditi.

Nakon obavljenog posla dan je završio večerom: pržena jetrica na naglo, restani krumpir i zimnica, krastavac ili paprika.

Drugi dan, ohlađeno meso odvajalo se prema već unaprijed napravljenom planu koji će se sve proizvodi raditi: šunka, suho meso, slanina, salo, meso za kobasice, priprema nadjeva za mesne kobasice, Nakon napornog posla uživalo se u jelu: paprikaš od mesa i jetrica s kukuruznim žgancima, kobasice, čvarci, razni kolači.

Treći dan kuhalo se meso za krvavice i prezvuršt sa svim potrebnim dodacima i začinima, i nadijevala tanka i debela svinjska crijeva, i mjehur, topila se mast i radili čvarci.

Za večeru se pripremilo: domaći kruh i prova, sarma (pola svinjetine, pola junetine) kiselo mlijeko s provom, razni kolači.

GORSKI KOTAR Zima - klanje svinja





Svinje se kolju (hranjene krumpirom, raznom repom, bundevama, djetelinom i travama) i kuća je puna mesa, miriše po pečenim *praticama* (obrezni komadići svinjskog mesa), po kuhanom zelju s praščevinom, po krvavicama i po mesnatim kobasicama – to su mirisni znakovi svinjokolja.

Nekada se, za razliku od danas, svinje nisu *garbale* u vrućoj vodi da im otpadne dlaka - čekinje, već ih se pokrilo paprati, slamom i borovim ili brinjevim grančicama, da slanina bolje miriše, pa se ta slama zapalila. Stariji ljudi su govorili da su meso i slanina od tih svinja ukusniji. Na pripremljene daske svinje se stave najprije na trbuh, pokrivaju suhom paprati ili drugim, i zapale, a zatim se okreću na leđa i postupak se ponavlja. Oko papaka se posebno omota paprat i ponovo zapali.

U dijelovima gdje se svinje šure, stavljaju se u korito u kojem su pripremljeni lanci tako da leži na trbuhu. Dlaka se skida vrućom vodom, temperature oko 75 °C. Voda se polijeva blizu svinje, a ne s visoka, uz provjeravanje da li se dlaka skida. Zatim počinje okretanje svinje u koritu kada i najveći dio dlaka otpadne. Nakon toga se skida ostatak dlaka, odnosno može se reći da se „brije“ oštrim metalnim tuljcem.

Svinje kojima se dlaka skida paljenjem, prije stavljanja u daljnju obradu treba najprije pranjem ukloniti pepeo i garež. Pere se toplom vodom i ribačim četkama. Opranu svinju s jedne strane okrene se pomoću ljestava koje se postave ispod nje tako da se opere i s druge strane. Dlaka koja se nije spalila također se brije. Najvažnije je da na stol na kojem se rasijeca svinja dolazi čista.

Svinja se rasijeca ili obješena na postavljene grede (negdje se kaže – galge) ili na stolu. Kad se radi na stolu, slanina ostaje u velikom komadu, a kad se obrađuju polovice, slanina je podijeljena u dva manja komada. Nekad se sušio „špek“ u velikom komadu, a da se ne bi sušenjem savijao, stavljale su se drvene letvice.

Od rasječene (raspolovljene) svinje meso i iznutrice pripremaju se za daljnju obradu. Od butova se oblikuju šunke koje će se pripremiti za dimljenje, a

često se slično oblikuju i dime i lopatice, ili režu na sitne komadiće za bolje vrste kobasica, no mogu se izrezati i na komade za duboko smrzavanje (novi postupak). Odvoje se i rebra i tvrđi dijelovi slanina za dimljenje te salo i mekša slanina za topljenje i pripremu masti i čvaraka. Ni krv se ne baca već se upotrebljava za izradu krvavica, a uši, rep, nožice te dio iznutrica i vezivnog tkiva koriste se za pripremu hladetine. Jetra i dio iznutrica domaćica obično sprema za večeru na završetku kolinja ili se od jetara pravi dobra domaća jetrena kobasica.

Crijeva se puno lakše odvajaju u toploj prostoriji. Najprije se odvoje od mezenterije (nabor potrbušnice koja spaja crijeva s trbušnom stjenkom), još se malo očiste od masnoće i zatim se iznose na pražnjenje sadržaja i pranje. Pranje se ispočetka obavlja samo hladnom vodom, nikako toplom, jer toplom vodom crijeva zadržavaju neugodan miris. Peru se u nekoliko voda, zatim se okreću i još ispiru. Iz tankih crijeva se nakon pranja i okretanja unutarnji sloj sastruže drvenim strugačem. Debela crijeva koriste se za izradu krvavica, a tanka za kobasice.

Svinjska mast je dugo vremena bila jedini začim u goranskim kućama. Jedan dio mesa se zalijevao u mast, i koristio kod poljskih radova za jelo. Slanina se rezala na sitne komadiće za mast i pravljenje ocvirka - čvaraka. Navečer se rade krvavice i mesne kobasice (mastenice), koje se suše na dimu, pa prvi put jedu na Badnjak, kad se dođe s ponoćke i na Silvestrovo, na Staru godinu, a naravno i poslije ako koja još ostane.

Za vrijeme klanja obično se pripremalo za jelo:

<i>za nadojužnik (doručak)</i>	jetra na saft z dinstano žbulo (pečena jetra na pirjanom luku) i poslije toga kupica mošta ili vina
<i>za južno (objed, ručak)</i>	kuhano zelje sa svinjskim mesom, kuhani krumpir, pečena pratica (pečena svinjetina) sa salatam. Na kraju dolazi povatica (savijača) od rošcef (rogača) ili od orehof (oraha)
<i>za večeru</i>	krvavice, kuhane ili pečene. Nekada se umjesto riže u krvavice stavljalo kukuruzno brašno

Za kolinjsku večeru bio je običaj pozivati vjenčane ili krsne kumove. Kum i botra (kuma) sjedili su na počasnom mjestu, na čelu stola i pred njih su se stavljali najbolji komadi jela.

Drugi dan se još topi slanina, a domaćica slaže podeliš - komad mesa, krvavicu i pločicu-dvije ocvirkov što će odnijeti susjedima koji još nisu klali. Kad dođe vrijeme, i ono će uzvratiti svojim podelišom pa je tako redom u sve vrijeme kolinja cijelo selo bilo dobro opskrbljeno mesom i kobasicama.

Meso se soli i stavlja u kačicu (bačvicu) u rasol, u koji se ulije voda, jesih (ocat) i doda papar. Nakon dva-tri tjedna meso se iz rasola stavlja sušiti na šišilo (sušilo) na tavan. Nekada se meso sušilo iznad ognjišta, koje je bilo zaštićeno

veljpom - mrežicom od pruća, ljeskovih šiba, da iskre s ognjišta ne zapale strehu od slame ili šindre.

U vrijeme kolinja malo se bolje jelo, a kad je meso na sušilu onda se dobro pazi koji će se komad i kada staviti u lonac. Prva šunka, na primjer, kuha se za Uskrs, druga se otvara za košnju. U zimi se sa zeljem i repom kuhaju rebra, zarebniki, slanina, glava, repi (repovi), obje hrptišče nogice (od koji se pravi žuca (hladetina-mrzletina), vuha (svinjske uši) i slično.

Klanje svinja je siguran znak da dolazi - duga goranska zima.

Sveti Toma, meso koma

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

KOLINJE U DALMACIJI

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

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

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

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

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

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

Zanimljivost iz povijesti Zadra o kolinju:

Iako je bilo zabranjeno držati životinje u gradu u Zadru su jedino „svinje sv. Antuna“ mogle ostati i zadržavati u gradu „po dosadašnjom običaju“. Naime, prema hagiografiji sv. Antuna pustinjaka, dotičnog su opsjedali razni zli demoni, poprimivši među ostalom oblik svinje. Sveti Antun je uspio savladati svinju i vratiti joj njezinu miroljubivu prirodu. Stoga su dotične svinje imale posebnu ulogu u gradovima. Čistile su ulice jedeći gradsko smeće, posebice pored tržnica i za vrijeme sajмова. Bile su tamno smeđe do crne boje, a često su tom prilikom*

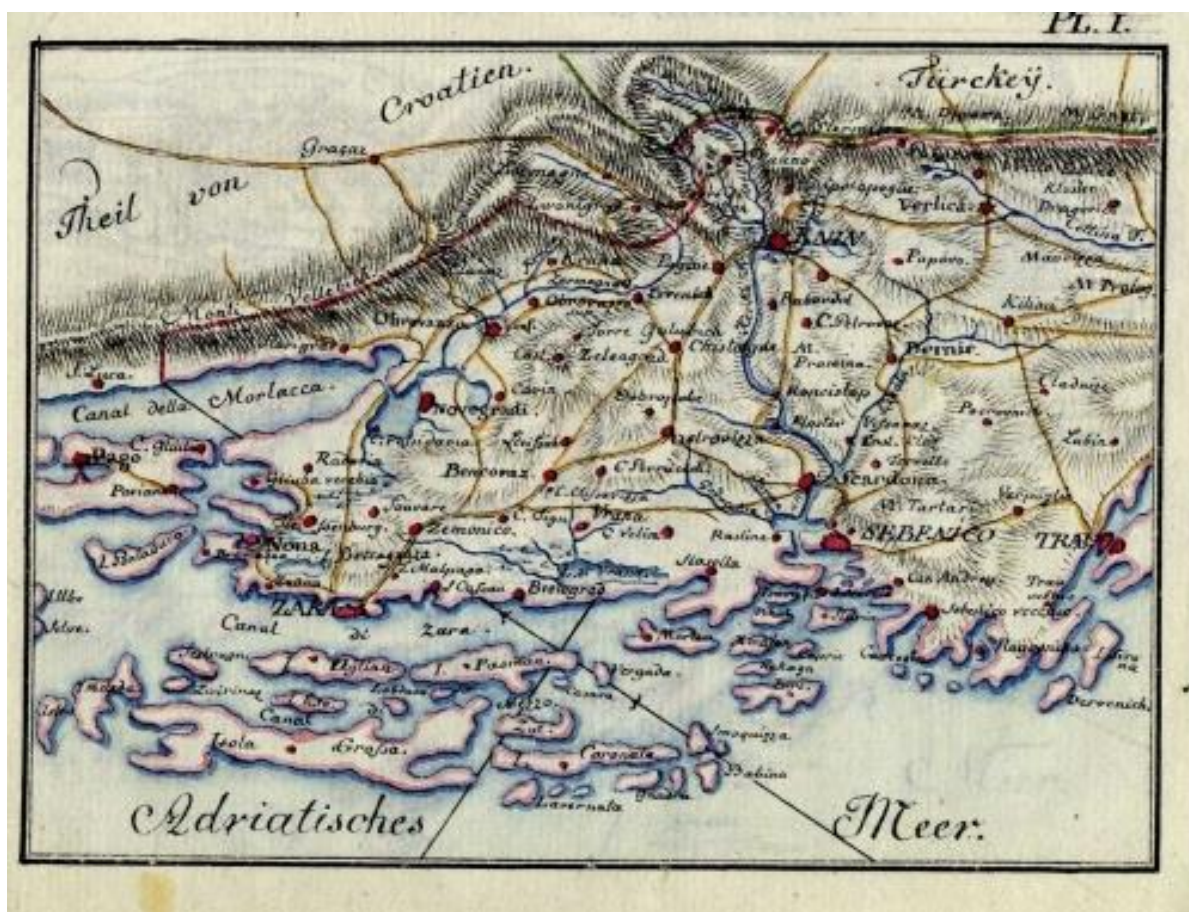
nosile zvono. Kad bi došlo vrijeme kolinja bile bi ubijene, tj. jest prema običaju, u studenome za muške svinje, a u prosincu za krmače. Meso bi se dijelilo sirotinji i odabrale bi se nove čistače svinje. Osim toga, jedino su bolnice reda svetog Antuna mogle uzgajati svinje za hranjenje bolesnika jer ih se smatralo da dolaze po božanskom redu. Inače, u Zadru su stanovnici bili dužni čistiti pred kućom svake subote.

* Sveti Antun Pustinjak nazivan još i Sv. Antun Opat (Herakleopolis Magna, Egipat oko 251. - † Monte Colzim, Egipat 17. siječnja 356.), svetac je u istočnoj i zapadnoj Crkvi.

Svoj je život posvetio pustinjačkom načinu života. Smatra ga se ocem redovništva. Često ga se prikazuje sa zvoncem u ruci koje označava svečevu sposobnost istjerivanja zlih duhova. Zaštitnik je uzgoja svinja i ostale stoke. Svinja koja predočuje demone požude i proždrljivosti često prati Sv. Antuna Opata i znak je njegove pobjede nad grijehom.

Blagdanom sv. Antuna (17. siječanj) na otoku Lastovu počinje pokladno razdoblje i traje do Čiste srijede. Na sv. Antuna, bez obzira koji je to dan u tjednu, održava se prvo balo na kojem kapo sale pozdravlja prisutne mještane i posebne goste. Od toga svečanog bala i maskarama je omogućen dolazak i sudjelovanje u zbivanjima.

RAVNI KOTARI - ISLAM LATINSKI, ISLAM GRČKI, KAŠIĆ, PODGRADINA



Meso se rijetko nalazilo i na jelovniku stanovnika Ravnih kotara. Većinom je to bilo blagdanima i nedjeljom. U Islamu Latinskom meso se jelo dvaput tjedno ili jednom mjesečno. Tijekom ljetnih mjeseci, kada su bili učestaliji radovi u polju, ručak koji se nosio radnicima u polje također je sadržavao meso što je bilo uobičajeno u seoskim obiteljima ne samo u jadranskom predjelu nego i u cijeloj Hrvatskoj.

U Ruplju i Grguricama se prilikom većih radova u polju klalo janje: *Kad se skupi moba, ko ima zakolje janje jer desetak ljudi radi, kopa kukuruze*

Najčešće su prodavali piliće i drugu perad, ali i ostalo meso. Prodavalo se *piliće i tuke, i blago ko bi ima. Vola, janjaca, kozlića. To se odlazilo u grad prodavati, ženske su odlazile prodavati više nego muškarci.*

Pilići su se prodavali, jer si mora kupit ulje, što triba, šećer, sol, petrolej. (...) A nisi ima iz drugog čega. Niko nije radio, nisi ima iz drugog čega. Mora si prodat jaja, te pulestre [piliće] si prodava. A skoro svaka kuća je imala svinju koja je kotila, pa su prodavali ti mali, prodaj drugima za držanje. Proda se i janje i tele i tako ... to se većinom prodavalo. U Grguricama se rijetko jela piletina jer se prodavala, kao i jaja: To se, jelo se, samo mi nismo mogli jesti jer bi se moralo prodat. Ti pulaštri, pilići, ti mladi, tuke i to se sve prodavalo, prodavala bi se i jaja. To je jedini bio izvor zarade.

Od mesa se češće koristila janjetina i svinjetina, dok su se piletina, puretina i teletina konzumirale nešto rjeđe. Janjetina se, osim što se prodavala i pripremala tijekom većih poljoprivrednih radova, najčešće jela tijekom blagdana, posebice za Uskrs, Božić i Novu godinu, te prilikom nekih posebnih događaja, primjerice za seosku feštu sv. Nikole u Islamu Latinskom i Islamu Grčkom.

Svinjetina se, pored janjetine, također konzumirala blagdanima ili nedjeljom. Klanje svinja obavljalo u 12. mjesecu, oko Božića, za Novu godinu.

Svake godine bude tako, između Božića i Nove godine. Počne se iza 6. 12. pa dalje. Od svinjskog mesa radili su se pršuti, kobasice, slanina, mast, čvarci, kožice. Klanje su obavljali muškarci, dok su žene pripremale kobasice.

Od svinjskog mesa i dodataka radile su se dvije vrste kobasica. Za prvu vrstu kobasica uvriježeni su lokalni nazivi *crne divenice/djevenice*, *crni kulen*, *kulenice* ili *krvavice*, a pravile su se uglavnom od kukuruznog brašna, sala i krvi. U Kašiću su u krvavice stavljali i luk i češnjak. Druga vrsta kobasice su bile *divenice/djevenice* ili jednostavno *divenice*, u koje se stavljalo meso i mast.

Razliku između tih dviju vrsta kobasica nalazimo u opisu iz Islama Latinskog: *Da, kulen, dalmatinski kulen. To vam je kukuruzno brašno, krv i salo. To je naš kulen, to se ne radi ko po Slavoniji. Neko zna stavljati i rižu, neke smjese, al mi uglavnom Dalmatinci radimo tako. (...) To bi se nadinilo i to mi imamo i dan danas, to je tu tradicija. A ovo druge radimo normalno od mesa. Odvojiš da ti nije puno masno i onda nadijemo. I odmah imaš nadinut. A tako i ove crne, njih zovemo kulen crni, a ovo su divenice, kobasice. Kobasice su se nadijevale u crijeva koja su se prije prala.*

Bile i crne divenice nadijevale su se u različita crijeva: Bile su samo meso i malo špeka, to u one tanke criva. To smo zvali bile divenice. A ove crne što krvi ima, brašno kukuruzno, i malo masti. To bi u ta široka crijeva i skuhalo, ne pravo skuhalo, ali skuhalo da se to skuha da bi to mogla isti..

Slanina se konzumirala sušena, a dio se istopio u mast. *Slanina, na primjer, prije je nije niko baca, ono što je deblje to se istopi da ima mast.* Od sala su se pravili čvarci, a dio se također topilo u mast kojom se začinjavala hrana u nedostatku ulja (...) *i mast topiš od svinja, ono salo. To je bilo za zapinjat, ko nije ima ulja. Sve se to iskoristi. Kožice one što budu kad topimo slaninu, neko to metne i osuši i malo u sol pa osuši. Ništa se ne baca, jer duga je zima i to se sve potroši.*

Svinjsko se meso čuvalo i konzerviralo tako da se stavljalo u sol i sušilo se na dimu ili vjetru. Danas se pršut češće suši i na vjetru, dok se na dimu suši zbog arome i crvenila:

ne dimi se to svaki dan, kad je puno hladno i bura, ne treba se dimiti jer ustvari bura njega (pršut) isušuje. A uglavnom se dimilo kad je toplije vrijeme cijeli dan, ali lagano. Kad je zima, izjutra, ali uglavnom dnevno se bila naložila vatra da bi ipak dim koliko toliko uhvatio. Iako ljudi ne prakticiraju puno, jer se on više ovdje na buri, na zraku suši nego na dimu. Dim samo zbog arome i crvenila, da bude crven.

U sol ili salamuru su radi konzerviranja stavljali pršuti, sitnija svinjetina, sve svinjsko meso i ono što se odmah ne pojede. Sitnije meso se kraće držalo u soli, a pršuti duže.

Sitnije meso držali u soli 7-8 dana ili 15 dana, a pršuti duže, 15 dana, 21 dan, 3 - 4 tjedna. *Oni (pršuti) moraju bit 21 dan u soli po zakonu Božjem. A sad je to manje od 15 dana.*

Samo su se pršuti nakon stajanja u soli stavljali još neko vrijeme pod pritisak. Vrijeme držanja pršuta pod pritiskom razlikuje se od obitelji do obitelji, te se tako može držati tjedan dana, dva tjedna ili mjesec dana.

*Soli se i onda stavljamo u bačve. Tako posoljeno stoji jedno 7 dana recimo, ono sitnije. A pršuti se dulje držu zato što je on jaki i treba da se više napije te soli, da bude dobar. I onda poslije toga stavljaju se pod pritisak. Mi imamo jednu stegu i onda tu metnemo pršuta koliko imamo i onda ta stega. I onda svako jutro je zavrtimeo mal. Za pritiskanje pršuta moglo je poslužiti i veće kamenje ili bačva s vodom. A pršuti su se stavljali nakon 8-10 dana [u soli] pod piz, to je teret, pritisak. Obično to ljudi stavljaju kamene blokove ili naliju **maštel** (posuda slična bačvi drvenoj ali bez jednog dna, zgodno za mastiti), kacu od 500 litara. Naliješ pun vode i to ti je dobar pritisak. I onda to stoji 15 dana pod pritiskom i onda se stavilo sušit.*

Sitnije meso bi se odmah nakon stajanja u soli stavljalo na sušenje, a pršut nakon stajanja pod pritiskom. Na dimu se također sitnije meso kraće suši, od tjedan do 20 dana, a pršuti cijelu zimu, ponegdje skoro do ljeta. Meso se sušilo na dimu iznad ognjišta.

To je bilo na dimu. Vatra bi se naložila. Nije bilo šporeta kao danas, to je bilo ognjište i tu bi se kuva ručak nad tim, komoštre su se zvale. I tu bi visija mrs pored vatre i to bi se dugo dimilo. Sad na primjer mi smo poklali u 12. mj, a sad je 4. mj i još se suši. Sad se manje vatra loži, ali stoji na finome zraku i onda se to suši.

Ponegdje je, većinom kod bolje stojećih obitelji, postajala posebna kutija za čuvanje suhe hrane (mesa i sira), lokalnog naziva **maškariola** (kao neka drvena kutija obložena gustom mrežicom da ne ulaze bagudine jer se u njoj čuvali suhomesnati proizvodi). Bila je to kutija četvrtastog oblika na čijim je rubovima bio drveni okvir, a unutar okvira bila je razapeta mrežica koja je sprječavala ulazak insekata. Okvir **maškariole** izrađen je od jelovine, a stranice (mrežica) od **žukve** (brnistra ili žukva; Brnistra je dosta česta u Dalmaciji a ime grada Splita, po jednoj od teorija, vuče porijeklo iz grčkog imena ove biljke. Nakon sazrijevanja sjemena, izboji biljke mogu se, slično kao konoplja, koristiti za proizvodnju tekstilnog vlakna) koja je za tu potrebu čupana u gaju. Jedna strana **maškariole** otvarala se poput vrata, a u pojedinim obiteljima ta su se vratašca i zaključavala. Čuvala se u podrumu, gdje je visjela obješena sa stropa ili je bila položena na neki drugi predmet. Maškariola je svoj oblik i drveni okvir sačuvala do danas, no mrežicu od žukve zamijenila je ona žična.

Prerađevine „dalmatinskog kolinja“

<i>pršut</i>	obrađeni svinjski but
<i>špale</i>	obrađena lopatica, plećka, na isti način kao i pršut
<i>kulenice</i>	ili krvavice; sastav nadjeva je različit obzirom na ukuse i kraj gdje se prave: kukuruzno brašno, muškatni oraščić, luk, biber/papar, kapula, petrusimen, selen, sol, loj, malo vode i krv; nadijevaju se u tenka i debela crijeva, kuhaju i dime obješene na trsku. Kuhaju se s kiselim kupusom, prže se na gradele, mogu se peći u pećnici, pirjati i kuhati
<i>kumbasice</i>	kobasice; samljeveno svinjsko meso, goveđe, biber, sol, slatka mljevena paprika, muškatni oraščić, sok od luk natopljenog preko noći u bijelom vinu; nadijevaju se tanka crijeva, prije dimljenja cijede se preko noći, dime se 20 dana i nakon toga suše na zraku. Kobasice su blagog okusa, kažu naše neotkriveno kulinarsko „blago“ peku se na gradelama, u pećnici s krumpirom, jedu se i s kiselim kupusom
<i>suhe kožice</i>	izvan Dalmacije nepoznati specijalitet. Kožice se izrežu na trake širine 5-6 cm i 30 cm dužine. Suše se samo na vjetru. Ne dodaje je im se ništa, ni sol. Kuhane u fažolu/grahu, žitu orzu, pirjane s kiselim kupusom ili pečene na gradelama, pravi su specijalitet. Iako tvrde nakon sušenja u jelu se mekane
<i>suha crijeva</i>	kao i kože izvan Dalmacije malo poznati specijalitet. Oprana svinjska crijeva nasole se i ostave u soli preko noći. Sutradan se dime, a zatim suše. Posebno su cijenjene pirjane s kiselim kupusom, pečene na gradelama prava su delikatesa
<i>pečenice</i>	meso izvađeni iz karea zajedno sa svinjskim „biftekom“ najprije se natrlja solju i ostavi nekoliko dana odležati. Često vezan poput slavonskog kulena dimi se 15 dana i zatim suši na vjetru. Ovaj vrhunski specijalitet blagog okusa nezasluženo je u sjeni pršuta
<i>panceta</i>	komadi slanine trljaju se sa soli i ostave odležati nekoliko dana. Nakon toga ide „pod piz“ tj. tlači se, bolje se reže nakon dimljenja. Dimi se najmanje mjesec dana. Panceta je trajni proizvod i mnogima je bolji specijalitet za Uskrs od pršuta; Dalmatinska panceta razlikuje se od klasične slanine. Iskrojani komadi slanine trljaju se solju i ostave ležati nekoliko dana. Nakon toga se panceta stavlja pod – piz – preša se, pa ide u dim dobrih mjesec i pol dana. Panceta je trajni proizvod i može bez posljedica stajati i dulje od godinu dana. Mnogi Dalmatinci tvrde da je oko Uskrsa bolja od svakog pršuta. panca (<i>tal.</i> pancetta; <i>mlet.</i> panzeta; <i>lat.</i> panticem) slanina prošarana mesom, potrbušina (carsko meso – «Kajzerflajš») <i>pancer</i> - Belostenec

	<i>panča</i> – trbuh; Marko Marulić <i>panceta</i> (potrbušina) - Rab, Božava Visme - panceta (Dalmacija) Visme = panceta (www.brela.com/brolanenses/rječnik (Stipe Medič pok. Nikole Meštrov) Koprtilje - autentično jelo Skradina: ovčja crijeva <i>nadjevena pancetom</i>, ili pršutom, zavezana trakicama od ovčjeg želuca. Kuhaju se zajedno s komadima suhog mesa i <i>verzinim</i> - celerom, krumpirom, kupusom i mrkvom. Pešt - vrsta začina a radi se od pancete, češnjaka i lišća peršina. Sve se sjecka tako dugo dok se ne pretvori u jednoličnu masu. Pešt se dodaje u variva umjesto zaprške
<i>oglavina</i>	svinjska glava bez kosti obrađena kao i panceta. Osušena smatra se delikatesom ali se mora brzo potrošiti jer se obrazine, meso, najbolji dio brzo kvare
<i>žmare</i>	čvarci

Nazivi vezani uz kolinje:

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

BISER TRADICIONALNOG KULINARSTVA

OLITA - mesna kobasica sa sirom

U knjizi Zbornik za narodni život i običaje južnih Slavena, knjiga 33, Zagreb 1949. god., možemo pročitati:

36. *O l i t a* (crijeva). Kada smo partili prašca, rekli smo, da su ženi dobili pelnu lavaduricu olit, da je idu oprat. Parićajmo seda i ne, kada smo vec 'se poparićali, če se je moglo parićat. - Olita debele se zvernu, da ž njih spade paša, pek dobro operu; tako i tenke; a jako tenke olita se dije peruć paraju z vertenon, zač 'ote rabit za nič drugo, ma to ću praviti malo kešne. Kada se pernesu doma, ontrat se razrižu s kosirićen na bokuni delgi po jedan lakat najviše, a najradije po pol lahta. Još se pasaju skroz vodi. Na jednon kraji se preveže „seko olito ze platnenin koncen i ostavi se vez, da se bude mogel vezat š nin i drugi kraj. Po tion toga udela se p a š t r a. Va čašu zrižu loja i sala, prašće kerve prija kuhane i vespu na to muki šenične, jarčene, obi zmišani, ali jarčene i fermentunove, hite na to soli, koliko tribi, i popra, poliju s teplun vodun i razmišaju s kuharicun, ali s golun rukun; ako je pregusto, dolivaju još vodi i mišaju. Kada je paštra udelana, nadivaju ovako: Zemu crivo v ruku, operti kraj dvignu gori i zabodu nuter dva persta, kazalec i veli, razšire je na vilice, da bude sredu meja ne škuja; drugu ruku načine na pogrišč i čerpaju š nun paštru, pek po škuji vlivaju v olito. Če se razlije priko, ono se s persti pobere zdolu po olitu va čašu. Kada je črivo puno, olito je nadiveno i svežu se oba kraja skupa; još se pogladi, da se očisti od paštre i položi va drugu praznu čašu. Tako 're do kraja. Još prija, nego su olita nadiveni, zakuha va lapiži voda, va nu se daju olita kuhat je'no po je'no, ali i više jih zajedno. Nakon nekoliko vrimenta se na kuharici znemu i dadu va čašu, seda se zbadaju z iglun, da ide ž njih parina (zač bi se drugačije mogli razkupati, razpast, puknut), pek se nabadani opet hite kuhat i tako malo kuhaju i opet znemu. Po drugoč se badaju samol debele za vidit, su l' kuhani. Ako šterkne 'spod igli sirova paštra, tribi je olito kuhat još. Najzad se pek znemu i jidu. - Boje olita se nadivaju s paštrun prez kerve, još boje pek s paštrun od šenične muki, stergana sira, kjinčić, kaneli, garofulanoga popra i cukara. Ovakovi bi mogel jist 'seki gospodin, kako su dobri! - Gužično olito od brava se zverne i očisti od brabonak još kada se brava dere, pek dobro opere i opet zvern tusto na nuter i nadije s paštrun. Niki razrižu sluzenicu i z otin nadiju gužično olito, pek skuhaju. - *B a b a* od prašca, *d e v e n i c e*, *d r u č*, *k n i g i* ali *k n i ž e v a c* se nadiju s paštrun, koti i olita ma se naberu na drvce.

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

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

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

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

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

užina; koja se obavljala s nogu, sastojala se od: prženih svinjskih jetara s restanim krumpirom ili žgancima, krafne s šljivama, vruće kuhano vino (glivajn).

objed; kolinjski čobanac, salenjaci, vino.

večera; nakon cjelodnevnog napornog posla, večera je bila prava mala svečanost: juha od svinjetine (pečenska juha - od komadića masnog mesa, danas to meso ide u kobasice), kuhana svinjetina s umakom od hrena, pečene kobasice s kupusom (novijeg datuma), pisana pečenka s mlincima, paprenjaci, gibanica, rakija, vino. Voda koja je ostala od kuhanja krvavica u kojoj su bili komadići nadjeva, ukuhavala se s kukuruznim brašnom u gudlju - vrlo ukusnu i gustu juhu, za večeru. Nadjev koji je ostao kao višak od krvavica, prokuhao se i jeo za večeru kao - gudla.

Iskoristivost obrade svinje od oko 100 kg:

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

Konačni proizvodi kolinja:

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

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

Odlučite li se za klanje svinje, najprije prilikom kupnje morate utvrditi je li životinja potpuno zdrava, odmorna i čista. To će najbolje procijeniti veterinar, ali kad to nije moguće, sami pažljivo pogledajte je li životinja živahna, pokretna, reagira li na okolinu. Čekinja joj moraju biti polegnute, koža bez ozljeda, pogled bistar, a oči, nosni otvori, gubica i analni otvor čisti i bez iscjedaka. Životinje ne

treba hraniti 24 sata prije klanja, a u posljednjih 12 sati daje joj se voda sa šakom-dvije šećera. Tako se dobije kvalitetnije i trajnije meso.

KAKO JE NEKAD BILO



Kulen



Kulenova seka

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

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

Slaninu i ostale preradevine od mesa sušilo se i dimilo u velikom dimnjaku, koji je u starim zadružnim kućama bio posebno građen. U kuhinji, koju su zvali *kuća*, bio je uz zid prema sobi tzv. *banak* ili *postolje*, gdje je bilo ognjište s verigama, na kojima je visio kotao za grijanje vode. Na ognjištu je vatra gotov

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

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

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

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

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

Rebra i sitnež za *lučevine* (hladetine) vješala se nakon kraćeg salamurenja, a veći komadi tek nakon više tjedana. Veći komadi su se vješali na posebne motke u sredini odžaka, gdje je bilo dosta dima i „propuha“. Ako je s ognjišta dolazilo

malo dima, tada bi se na sredini kuće u starom željeznom kotlu ložila posebna vatra za dimljenje, što nije bilo nimalo ugodno. Cijela kuća bila je u dimu.

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

Stari zaboravljeni nazivi uz kolinje i prostorije tijekom kolinja

<i>banak</i>	postolje od ognjišta
<i>bedrica</i>	kračica
<i>bijela peka</i>	slabina, leđa
<i>bravac, pojišac, ranjenik</i>	svinja u tovu
<i>čabar, škaf</i>	veća drvena posuda s dvije uške
<i>čeljad</i>	obitelj, ukućani i oni koji su se udomaćili
<i>čengalo</i>	šrak, vješala; drvena sprava na koju se objesila svinja prije trančiranja
<i>didak</i>	djed od milja, osoba iskustva i znanja
<i>duvar</i>	zid
<i>furenje</i>	paljenje, parenje
<i>gužva</i>	splet vlati trave ili slame
<i>karlice</i>	kopanja
<i>kolnica, šupa</i>	prostorija za smještaj kolja
<i>kopanja</i>	korito od izdubljenog debela
<i>korito, valov, drvena kopanja</i>	posuda za hranjenje svinja
<i>krivak</i>	kosi ušak
<i>krme</i>	svinjče
<i>lučevina</i>	hladetina
<i>lužnica, parenica</i>	drvena veća posuda u kojoj se parilo i lužilo rublje
<i>mačak</i>	postolje od željeza za loženje vatre
<i>mekadž</i>	teleća pupa
<i>mrs</i>	hrana koja sadrži meso i životinjske masnoće
<i>obarine</i>	kuhani dijelovi zaklane svinje za krvavice i tlačenice (švarglu)
<i>omrsiti</i>	jesti mrsnu hranu
<i>oracija, kotluša</i>	uređaj s kotlom i prostorom za loženje
<i>ožeg, vatraj</i>	žarač, željezni štap za poticanje i razgrtanje vatre
<i>parjenica</i>	kotao u kojem se kuhala voda za furenje, parenje

<i>pavaruša, varjača</i>	kuhača
<i>panceta</i>	svinjska potrbušina
<i>pokulenac</i>	kulenova seka
<i>pomost</i>	pod od drvenih planjki (debela daska)
<i>rastavljanje</i>	rasijecanje, iskoštavanje
<i>raščinjavanje</i>	trančiranje
<i>rga</i>	splet vlati trave ili slame
<i>sadžak</i>	tronožac
<i>sapun rubinjaš</i>	kuhani sapuni od ostataka masnoće od klanja
<i>skretanj</i>	svitak slame od trave ili slame
<i>smok</i>	meso dimljeno koje se priprema za zimu
<i>spirine, splačine</i>	napoj od pranja suđa
<i>stan</i>	salaš
<i>strugalo</i>	„žlica“ za struganje, skidanje dlake
<i>svinjara</i>	svinjac
<i>ščava</i>	tekuće spirine
<i>škvarnjača, devenica</i>	krvavica s kukuruznim brašnom
<i>štrojiti</i>	kastrirati
<i>tavno</i>	mračno
<i>treštenica</i>	tlačenica (švargla)
<i>trtnjača, rtenica</i>	hrptenjača, kralješnica
<i>tučani</i>	mjedeni (misli se na kovanu metalnu posudu)
<i>ušak</i>	stup sa žljebovima za stavljanje brvna
<i>vršnika</i>	peka, zemljani kupolasti poklopac s rupom na vrhu
<i>žnjuta</i>	bedrica, kračica

KOLINJSKI OBLIZEKI (*oblizek* – fina jela, slastica, delicija, fina papica)



Slanina i pečenice



Češnjovke



Krvavice



Međimurske črne čurke



Domaće kobasice



Krvavice, pire od repe s prosom i hajdina kaša



Krvavice, zelje, krumpir i čvarci



Kobasice, krvavice, meso s rebrima, krumpir, zelje



Krvavice, čvarci, krumpir



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



Pršut





Čvarci



Makovnjača



Salenjaci



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

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

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

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

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

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

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

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

ili drugdje

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

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

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

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

- juha s rezancima, kuhano meso s hren umakom u koji je umiješano vrhnje ili kajmak,

- kolinjski čobanac, krofni ili (i) salenjaci, vino (Slavonija).

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

Svečana večera, nakon cjelodnevnog napornog posla, kasno navečer (radilo se pri „petrolejki“ ili fenjerima po dvorištu), a jestvenik može izgledati ovako:

- *juha od svinjetine (pečenska juha* - od komadića masnog mesa, danas to meso ide u kobasice), kiselo zelje ili kisela repa s „lokotima“, kuhana svinjetina s umakom od hrena, pečene kobasice ili krvavice s restanim krumpirom **ili** kiselim kupusom (zeljem) (novijeg datuma). Pečene kobasice i krvavice, zvane – ogledače – jer se odmah može utvrditi da li su dobro načinjene (slane, paprene – ne samo od papra nego više od mljevene paprike),

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

ili

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

ili

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

Slavonski doručak

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

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

Slavonski drobac

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

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

Iznutrica

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

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

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

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

- Bubrezi se moraju pažljivo očistiti i oprati, inače će jelo imati neugodan miris. Najprije treba ukloniti svu masnoću s bubrega, zatim ih razrezati, očistiti od glavnih žilica u sredini, oprati pod tekućom vodom i ostaviti dva sata u hladnoj vodi s malo vinskog octa. Tek posle mogu se isprati i dalje pripremati.

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

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

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

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

Naputci svečane večere:

Pršut (šunka) kuhan u vinu

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

Hladetina



Zagorska hladetina

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

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

prelivenu hrenom ili je pospite mljevenom crvenom paprikom i kosanim češnjakom, ili poslužite posebno ocat (kvasinu) i luk.

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

Kolinjska juha

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

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

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

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

ili juhu spravite na slijedeći način:

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

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

Juha od repova

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

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

Pečena svinjska krv s jajima

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

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

Pečena svinjska krv s lukom

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

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

Kolinjski paprikaš

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

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

Svinjska jetra u mrežici

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

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

Često se svinjska jetra pripremaju i na slijedeći način:

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

Svinjska slezena s lukom

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

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

Otresci pluća s lukom i vinom

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

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

Pohane (panirane) svinjske uši

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

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

Svinjska glava (kako je priređuju u Filipjakovu)

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

Pohana (panirana) svinjska crijeva

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

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

Paprikaš od svinjskih kožica

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

Na masti popržite nasjeckani luk, dodajte nasjeckani i zgnječeni češnjak i slatku mljevenu crvenu papriku, jedanput promiješajte kuhačem. Dodajte kožice narezane na kvadrate 3x3 cm, zalijte vinom i vodom da bude pokriveno, posolite

i popaprite. Uz povremeno dolijevanje tople vode kuhajte dok kože posve ne omekšaju. Dodajte oguljeni krumpir narezan po duljini na 3-4 komada i kuhajte da se krumpir posve skuha. U zgotovljenu jelu (paprikašu) ne smije biti mnogo vode, samo 2-3 žlice. Poslužite uz salatu od kiselih paprika.

Sarma

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



Za dane poslije silvestarskog slavlja u nas se tradicionalno pripremaju jela koja su svojevrsno osvježenje nakon božićnog i novogodišnjeg obilja. Prednost im je što se mogu prirediti i nekoliko dana prije Božića ili Nove godine. Među raznim mesno-jušnim jelima, posebno mjesto ima novogodišnja sarma.

To ukusno jelo posebnog mirisa priređuje se dva dana prije Nove godine. Čuva se u zračnoj i prohladnoj prostoriji, obavezno poklopljeno čistim poklopcem kako se ne bi izgubio specifičan miris. Sarma može stajati i nekoliko dana a da ne izgubi organoleptička svojstva, štoviše, duljim stajanjem postaje čak i bolja. Sarme koje ćemo upotrijebiti za jedan obrok – ručak ili večeru, oprezno vadimo iz zajedničke posude, podgrijavamo i poslužujemo uz određene priloge.

Sarma će imati posebno dobar okus i miris ako u njoj kuhate i nekoliko komada pisane slanine (“carskog mesa”), kobasica ili buncek.



Najobičniji naputak naših prabaka i baka

Sastojci: dvije glavice kiselog zelja, 50 dag mljevene govedine ili junetine, 50 dag mljevene svinjetine /reznica ploča 6-8 mm), 15 dag suhe slanine, nekoliko glavicica luka sitno iskusanog luka, 2 jaje, sol, papar, 15-20 dag probrane i oprane riže, 1-2 žlice soli, 2-3 žlice slatke mljevene crvene paprike, mljevenog papra, kosani peršinov list, 1 dimljeni svinjski bucek, 0,5 kg domaćih svježih dimljenih kobasica, po želji 2-3 žlice kiselog vrhnja.

Sve sastojke za nadjev (mljeveno meso, začine, rižu i jaja) ujednačeno dobro promiješajte i masu umotajte u listove ukiseljena zelja.

Glavice kupusa operite u mlakoj vodi i izdvojite listove.

Najprije malo orežite rebra, na listovima) da budu tanja ali pazite da pri tome ne ozlijedite listove i stavite ih u čistu hladnu vodu. Ocijeđeni list stavite na dlan, a na list žlicu nadjeva. Prevrnite list na nadjev s one strane ruke gdje je mali prst, tada s one od *bila* prema šaki i napokon od prstiju prema šaki. Preostaje još jedan kraj, koji nije zamotan. Taj utisnite prstima.

Preostale dijelove glavicica s malim listovima izrežite u rezance. Polovinu izrezanog zelja stavite na dno posude te na njega složite sarme u redove i pokrijte ih preostalim izrezanim zeljem. Između redova stavlajte kobasice ili rasječen buncek. Nalijte na sarme toliko vode da i gornje zelje bude pod vodom. U koliko zelje nije dosta kiselo, dolijte rasola i sve polagano kuhajte 2-3 sata. Sarma se ne smije mijesati, već se posuda nekoliko puta samo protrese.

Priredite zapržak od 2-3 žlice masti, 2-3 žlice brašna i nešto crvene paprike. Razrijedite je hladnom vodom, prokuhajte, nadolijte tekućinom u kojoj se je kuhala sarma, opet prokuhajte, a tada taj umak ulijte na sarme.

Protresite posudu nekoliko puta, ali ne miješajte kuhaćom. Konačno dodajte sarmi nekoliko žlica kiselog vrhnja. Poslužite uz pire od krumpira, žgance i slične dodatke.

Srijemska sarma od kiselog kupusa

Sastojci: 60 dag mljevenog miješanog mesa, 25 dag suhe svinjske vratine, 8 dag suhe slanine, 1,20 kg kiselog kupusa u glavici, 1 glavica luka, 2 češnja češnjaka, 2 žlice riže, 1 jaje, 2 žlice brašna, mljevena crvena paprika (slatka), mast (danas ulje), papar, sol.

S glavice kupusa odvojite listove i odrežite zadebljale žile. Na zagrijanoj masti (danas ulju) kratko popržite nasjeckani luk pa ga ohladite. Mljevenom mesu dodajte poprženi luk, nasjeckani češnjak, slaninu narezanu na kockice, opranu rižu i jaje, posolite, popaprite i izmiješajte. Na listove kupusa stavljajte nadjev od mesa i uvijajte u sarme. Na dno posude stavite 2 do 3 manja lista kupusa, po njima složite sarme, a preko sarmi stavite narezanu suhu vratinu i na kraju kupus narezan na šire rezance. Zalijte hladnom vodom da sve bude pokriveno, poklopite i kuhajte oko 2 sata. Za vrijeme kuhanja po potrebi dolijte malo tople vode. U zgotovljenu sarmu dodajte zapržak: na masti (danas ulju) popržite brašno i mljevenu crvenu papriku, zajedno pirjajte oko 10 minuta. Sarmu poslužite s restanim od krumpirom ili drugim željenim prilogom.

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



KOLINJSKI i (ili) POKLADNI OBJED

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

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

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

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

Kuhane kobasice

Sastojci: veće svježije kobasice, mast.

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

Ako želite da umak bude ljut, stavite pri kraju kuhanja malo ljute crvene mljevene paprike.

Ovo je stari, zaboravljeni, način kuhanja kobasica, kad one dobivaju nezaboravljiv okus, kuhane na štednjaku na drva.

Ako ste postupili prema navedenim uputama, ostaje Vam samo – da poslužite kobasice i uživajte u njima, aromatičnom umaku i po želji ugodno ljutom.

Svinjska rebarca (bržole) na gradelama

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

Pečenice s lukom

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

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

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

Pečenice u umaku od vrhnja

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

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

Kuhane češnjovke s kiselim kupusom i „restanim“ krumpirom

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

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

Prženi svinjski podbradak

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

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

Lokoti

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

Lokoti (kotleti) s grahom

Sastojci: svinjski kotleti, dvije glavice luka, 2 žlice masti, 1 zelena paprika, mljevena crvena paprika, 15 dag vrganja, 6 malih rajčica, list lovora, sol, papar; 2 žlice masti, 2 glavice luka, 0,5 kg graha, sol, papar, 2 žemlje, slatka i ljuta mljevena crvena paprika, 2 režnja češnjaka, 1 par domaćih kobasica, 10 dag dimljene slanine.

Na masti propirjajte nasjeckani luk i papriku oko deset minuta, dodajte izrezane vrganje i pirjajte još deset minuta. Dodajte oguljene rajčice, Posebno na zagrijanoj masti ispržite kotlete da budu hrskavi i rumeni. Kotlete složite na pirjano povrće i poslužite s prilogom od graha.

Grah skuhaite i ohlađenog sameljite u stroju za meso. Nasjeckani luk popržite sa kockicama slanine. Žemlje namočite u mlijeko i sameljite zajedno sa slaninom i kobasicama. Začinite (solju, paprom, nasjeckanim češnjakom, slatkom i ljutom mljevenom crvenom paprikom) i zamijesite. Oblikujte u tortu i ukrasite kuhanim jajima.



Lokoti – svinjski kare u jednom komadu duž hrptenjače, reže se po dva komada i spojen po sredini u „lokot“, kuha se ili peče.

Pečenka u mrežici

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

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

Pisano pečenje

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

Luk sitno nasjeckajte pa ga pirjajte na masti, tako da postane staklast. Sitno nasjeckajte češnjak i dodajte ga na već staklast luk, odmah na to stavite i mljevenu crvenu papriku, te na kockice narezane iznutrice (jetra, srce, bubrezi, pluća) i na kockice narezano meso. Sve to zajedno pirjajte, na laganoj vatri, uz povremeno miješanje. To „povremeno miješanje“ znači da ćete između dva miješanja imati

dovoljno vremena da se okrijepite „tanjim“ gemištom ili špricerom. Kad je meso gotovo, pospite ga brašnom i nadolijte malo toplom vodom, sve posolite i popaprite. Još malo propirjajte.

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

Kuhani buncek



Buncek sa zeljem



Bunceki su jelo fino kad se u njih stavi vino.

Buncek (kračica) je osušena i dimljena svinjska natkoljenica, inače poznate i širje u tradicijskom kulinarstvu srednje Europe. Kod nas se u kajkavskom

području sjeverne Hrvatske najčešće jedu pečena zajedno s restanim krumpirom, kiselim zeljom i vrhnjem. Mogu se također jesti i kuhana uz rezanu repu s grahom, pa takav pučki *cušpajz* (varivo) od ovoga ukuhanog bunceka dobiva posebnu aromu.

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

Sastojci: 1 buncek težine između 2 i 2,5 kg, oko 2 l bijelog, suhog vina, zavisno o obliku i veličini posude, oko 2 l povrtnog temeljca zavisno o obliku i veličini posude, nekoliko prepolovljenih jabuka, 1 manja grančica svježeg ružmarina, oko 10 cm, 3-4 srednja svježa lista lovora.

Vrijeme kuhanja: “pravilo“ kuhanja bunceka; 1 kg bunceka zahtijeva 1 sat kuhanja, što znači da 1 i ½ kg bunceka treba otprilike 1 i ½ sata kuhanja.

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

Zaboravljen način kuhanja šunke – svinjskog buta ili bunceka - svinjske kračice u sijenu i začinima. Na isti način možete kuhati kratko podimljenu koljenicu ili popularni buncek koji se nalazi ispod šunke. Kuha se na laganoj vatri, satima, dok omekša. Uz sijeno dodaje se u vodu bobice smreke (brinja), lovor i po želji klinčić. Legenda kaže da su Hrvati „dok su još živjeli u Iranu“ lovili divlje janjce i komade njihova mesa zamatali u sijeno kako bi se meso opustilo i postalo mekše. Aroma sijena oplemenila bi aromu mesa. Kad su Hrvati “iz Irana preko Karpata“ stigli do Jadranskog mora tamo su naišli na mediteranske trave.

Vugrovečki domaći kotlić

Sastojci: 1 kg svinjetine od vrata i lopatice, 1 kg juneće vratine bez kosti, 1 kg svinjskih rebara, 4 glavice crvenog slatkastog luka, 2 žlice šećera, 4 žlice soli, 3-4 žlice svinjske masti, 3-4 svježe paprike bez peteljki i sjemenki, 1-2 režnja češnjaka, 3-5 oguljenih rajčica (paradajzela), 2-3 feferona, 4-5 krumpira, 3-5 dl bijelog domaćeg vina, 3-4 l vode.

Kotlić od najmanje 5 l sadržine objesite na lanac s tronošcem na metalnu kuku. Ložište ispod kotlića ogradite ciglom ili kamenjem ili iskopajte dublju jamu. U početku vatra mora biti jaka i lizati cijeli kotlić.

U kotlić stavite svinjsku mast, nasjeckani luk i zgnječeni češnjak. Popržite do zlatnožute boje i dodajte 2-3 dl vode. Promiješajte drvenom kuhačom i kad zakipi dodajte pripremljeno meso izrezano na kockice jednake veličine. Kotlić spustite niže i pirjajte meso 5-10 minuta, tada podlijte vodom tako da razina bude 3-4 prsta iznad mesa. Kuhanjem meso će postati čvrsto i vrlo sočno. Ne miješajte nego povremeno kotlić okrećite kako bi se sadržaj izmiješao. S površine uklonite pjenu. Začinite solju, paprom, paprikom i cijelim suhim ili svježim feferonima. Ponovo protresite kotlić i kuhajte još oko 20 minuta. Probajte okus i začinite ako treba. Dodajte izrezan krumpir, 2 dl bijelog vina i sve kuhajte još oko 20 minuta. Na površini će se pojaviti crvenožuta pjena koja ostaje do kraja kuhanja.

Jelo će u kotliću biti gusto a meso se ne bi smjelo raspasti. Prije posluživanja promiješajte površinu na kojoj će se stvoriti tanka masna pokorica. Jedite toplo s puno domaće kruha.

Kotlić priređen ljeti ne podgrijavajte jer se lako može ukiseliti.

Krumpirača

Očišćeni krumpir u kolutićima debljine jednog prsta stavite na dno posude koja je namazana svinjskom masti, na to položite svježe pripremljene domaće kobasice, krvavice i dijelovi rebara ili karmenadli. Zatim dodajte tzv. kašu - mesni proizvodi pripremljeni od nadjeva bijele krvavice i sastojcima nadjeva domaće kobasice uz dodatak kaše, u jednakim težinskom omjeru (sve se puni u čista debela svinjska crijeva). Sve složeno u plehu pecite u pećnici na temperaturi 180 °C sat do sat i pol. Jede se s domaćom pripremljenom kiselinom.

Cernički čupteti



Sastojci za tijesto: 50 dag brašna, malo soli, 1/2 paketića suhog kvasca (razmućen u malo toplog mlijeka), suhog bijelog vina po potrebi; sastojci smjese za nadijevanje/punjenje: 15 – 20 dag mljevenog svinjskog mesa, sol, ljuta mljevena crvena paprika, mljeveni češnjak - sve po ukusu. Smjesu dobro izmiješati (poželjno je da ova smjesa bude „oštrijeg“ okusa, poput mesnih slavonskih kobasica)

Umijesite brašno, sol, kvasac i vino da tijesto postane glatko, tanko razvaljajte na debljinu 1/2 cm i izrežite na jednake četvorine dimenzija 4 x 4 cm. U sredinu svake četvorine stavite kuglicu pripremljenog mesa veličine da se mogu vrhovi četvorina nasuprotno spojiti, kao da oblikujete malu košaricu. Lim (protvan, tepsiju) za pečenje namažite otopljenom svinjskom masti, *čuptete* staviti jednu uz drugu kako se ne bi rastvarale prilikom pečenja i prije stavljanja u pećnicu poskropite ih otopljenom svinjskom masti. Pećnicu ugrijati na temperaturi od 180 °C i pecite dok tijesto ne porumeni, oko 20-tak minuta.

Čupteti, kulinarski suvenir cerničkog područja (u neposrednoj blizini Nove Gradiške), mesni slani kolači koji se pripremaju od tijesta i smjese za kobasice (mljeveno meso, češnjak, paprika, luk, papar, sol). Poslužuju se topli ili hladni, uz vini, u dane „krmokolja“.

Cerničke kulinarske zanimljivosti

Na osnovu sačuvanih dokumenata i najnovijih istraživanja u spomenutim mjestima može se pratiti razvoj sjeverno Hrvatska jelovnika unazad tri stoljeća. S jelovnikom varaždinskih građana u 17. stoljeću moguće se upoznati iz sačuvanih dokumenata varaždinskog mesarskog ceha u kojima se između ostalog nalazi i opis jelovnika Uskrsnog ručka 1690. godine, koji je bio pripremljen za dvadesetak članova tog ceha.

Evo izbora jela koja su se našla na tom jelovniku:

najprije se počelo s masnom kokošjom juhom, u kojoj bijahu ukuhani rezanci. Slijedila je potom kuhana govedine, te kuhani dijelovi kokoši s kiselim hrenom; objed se nastavlja pečenim patkama, guskama, kokošima i pilićima i

golubovima s ciklom, a onda služe za promjenu iza tolikoga kuhana mesa kuhane ili pečene štruklje.

Poslije duže stanke dolazi najprije *lakša mesna hrana: ptice i puževi, kobasice devenice, te volovski jezik a onda donose pečenke: puricu, teletinu i prasetinu sa salatama, da se iza njih naslade sa sirnom gibanicom. Napokon dolazi na red divljač (zec, patke i guske) priređena na kiselo s valjušcima i konačno voće: jabuke, kruške, medenjaci i paprenjaci.* Takvi i slični ručkovi zalijevali su se vinom. Zabilježen je podatak da su varaždinski mešari prilikom jednog sličnog ručka popili 560 litara vina.

Nakon odlaska Turaka i osnivanjem slavonske Vojne krajine Cernik se našao u stanovitoj izolaciji. Političkom podjelom oslobođenog slavonskog područja od Turaka, Cernik je pripojen banskoj Hrvatskoj, odnosno Požeškoj županiji, a granica vojne krajine koja je prolazila kraj cerničkih kuća, odvojila gaje od njegove dotadašnje društvene i prirodne sredine - Posavine. Ta odvojenost trajala je sve do ukidanja Vojne krajine u 19. stoljeću kada se ujedinjuju svi hrvatski krajevi pod bansku vlast u Zagrebu. Cernik se ponovo otvara prema svijetu kao malo industrijsko središte u kojemu se zbog susjedne Nove Gradiška pomalo gasi ta industrijska privremena ekspanzija da nije posve nestalo uoči drugog svjetskog rata. U 18. i 19. stoljeću Cernik u velikoj mjeri naseljavaju i pripadnici židovske etničke skupine, najvećim dijelom iz Mađarske koji ovdje imaju svoje trgovine i otvaraju Cernik utjecajima iz Beča i Budimpešte, odakle se najvećim dijelom dovoze različite robe, a među njima i one prehrambenog karaktera. Sve je to djelovalo da u Cerniku s vremenom nastane jedan zanimljiv jelovnik pod utjecajem srednjoevropske i orijentalne kuhinje.

U Cerniku za Sv. Petra i Pavla (29. 6.), kad je proštenje, te za Božići Uskrs pripremaju se najbolja jela.

Prije ručka pije se rakija - *cernička šljivovica*. Zatim se poslužuje *juha od kuhanog pijetla s rezancima, te kuhano (pijetlovo) meso s kopar-umakom*. Nakon toga slijedi *srneći paprikaš, zatim pohani pilići s pečenim krumpirom i salatom od kupusa, zelena i krastavac salata*. Na kraju je *pečena mlada svinjetina s ražnja („pečenica“)*. Iza svega *sitni kolačići i domaće cerničko vino*.

Karakteristika cerničkog jelovnika na Petrovo je *svinjetina na ražnju*. Peku se prasci od 20 do 80 kilograma težine. Poslužuje se i *sarma od kiselog kupusa* koji se u tu svrhu čuva još od zimskog kiseljenja.

Božićni jelovnik, između dva svjetska rata, u cerničkoj kući. Najprije se jede *govedska juha* ili *juha od sitnine od peradi, zatim pečena* ili *pohana perad, te pečenica*. Od salata je *cikla* ili *grah*. Kolači su bili *paprenjaci, muškaconi, medenjaci, prace*, „vanilkrancli“, a u bogatijim kućama i torta. Na stolu su obavezno *orasi, lješnjaci, te suhe šljive, jabuke i kruške*. Pilo se vino i rakija

Uskrsni ručak.

Za ručak jela bi se *kokošja* ili *govedska juha s rezancima*, *kuhane meso s hrenom*, te *pečenje sa kiselim salatama*, te orahnjača. Prije jela popila bi se *rakija*, a uz jelo *domaće cerničko bijelo vino*.

Uz spomenute blagdane poseban jelovnik pripremao se za Sv. Vinka (22. 1.). Obzirom daje to dan kada se blagoslivajući vinogradi dio jela bio je u prirodi. Na žeravici dogorjelog krijesa peče se *čevap* i *domaći zec na ražnju*.

Kada bi pala noć ikada su krijesovi dogorjeli, kreće se domaćinovo kući gdje bi se nastavilo slavlje. Domaćica bi pripremila hladnu večeru. Najprije bi se jele *suhe mesne kobasice* i *švargl* (tlačenica), te *suhe krvavice*. Kao prilog tome je *svježi sir s kajmakom*. Nakon toga se obično najavi *kulen* star barem godinu dana i uz njega se jedu *kiseli krastavci* i pije *bijelo cerničko vino*.

Muškaconi - I. inačica



Sastojci: 12,5 dag poprženih i mljevenih oraha, 12,5 dag šećera u prahu, 1 jaje, 1 bjelanjak, 2 jušne žlice ruma, blanširani oguljeni bademi (u nekim receptima se kao zamjena koriste lješnjaci), mljeveni keksi

Popržite orahe na suho (bez masnoće) i ohlađene sameljite. Dodajte šećer, jaja, bjelanjak i mijesite rukom dodajući onoliko mljevenih keksa, koliko je potrebno da dobijete mekanu homogenu smjesu. Oblikujte loptice – *mušakone* veličine oraha i u sredinu svake „zabodite“ blanširani badem. Pecite (sušite) na 180 C, oko 10 minuta da ostanu svijetli. Ako se presuše (ispeku previše) i požute biti će tvrdi.

II. inačica



Sastojci: 22,5 dag samljevenih praha, 22,5 dag šećera u prahu, 4 jaja, 2 bjelanjka, 3 jušne žlice ruma, 30 dag mljevenih keksa, 25 dag pofureni (blanširanih) i oguljenih badema.

Prvo kratko propržite orahe u tavi. Ohlađene izmiješajte sa jajima, bjelanjcima, rumom, šećerom i toliko mljevenih keksa da dobije meko tijesto. Od tijesta oblikujte male loptice - *mušacone* i lagano ih pritisnite da se spljošte. U sredinu svakog zabodite badem. Pecite ih na laganoj temperaturi dok blago ne požute.

III. inačica



Sastojci: 13 dag poprženih i mljevenih oraha, 13 dag šećer u prahu, 5-6 jušnih žlica krušnih mrvica (prezli), 1 jaje, 1 bjelanjak, 2 jušne žlice ruma, 10 dag prokuhanih i oguljenih badema.

Orahe popržite u limu (pleh, protvanu) u pećnici, i sameljite. Pomiješajte orahe, šećer u prahu, 1 jaje, 1 bjelanjka, rum, prezle i umijesite tijesto. Od dobivene smjese oblikujte loptice – *muškacone*, veličine oraha (oko 35-40 komada), u sredinu *muškacona* utisnuti pofureni (blanširani) i oguljeni badem.

Loptice poredajte na podmazan i brašnom posut pleh i speci 15-20 minuta na 180 o C, dok ne postanu svijetlo žuti.

Svježe krafne

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

Listići

Napravite tijesto od finog bijelog brašna i žumanaca s malo ruma, malo soli i vanilije. Razvaljajte na tanko, debljine 3 mm, te izrežite rezance nazubljenim kotačićem. Tako dobivene rezance isprepletite prstima ili po dužini kuhače i stavite peći u vruću svinjsku mast. Posudu ne smijete prepuniti kako bi listići bolje narasli. Listiće pospite sitnim šećerom odmah nakon vađenja iz vruće masti. Za vrijeme večere poslužuje se domaće vino, a po želji i crna kava (od „divke“).

Salenjaci

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

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

Salenjaci od lisnatog tijesta



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

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

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

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

Makovnjača



40 dag brašna grijte i malo posolite, dignuti kvasac, 2 dl mlakog mlijeka, 6 dag šećera, 2 žumanca, malo ribane korice od limuna, 8 dag rastopljenog maslaca, tucite tako dugo dok se više ne lijepi za stjenke zdjele. Tijesto pokrijte i ostavite stajati na toplom mjestu jedan sat. Kasnije tijesto razvaljajte i namaže nadjevom: 30 dag mljevenog maka, 2 dl vrućeg mlijeka, korica limuna, cimet, 2 dag groždica, 10 dag šećera. Samljeveni mak kuhajte u mlijeku dok ne postane mekan, a onda se izmiješaju ostalo dodaci.

Pecite u zamašćenom limu, premazano jajem na temperaturi 180 °C oko sat i pol. Poslužite izrezana na „šnite“ posute tucanim šećerom (nekada na selu nist koristili šećer u prahu).

Trnavačka makovnjača

Sastojci za 10 osoba: 35 dag pšeničnog brašna, 1 žlica ulja, ½ jaja, sol; *nadjev*: 30 dag maka, 3,5 dl mlijeka, 3 dl kiselog vrhnja, 5 dag maslaca, 25 dag šećera, šećer za posipanje.

Zamijesite glatko tijesto i ostavite ga odstajati pola sata. Zakuhajte mlijeko, šećer i mljeveni mak. Kad se ohladi, dodajte vrhnje. Tijesto razvucite što tanje. Poškropite rastopljenim maslacem i tanko namažite nadjevom. Savite kao savijaču, stavite u pleh (tepsiju) namazanu maslacem. Premažite kiselim vrhnjem i pecite 40 minuta u zagrijanoj pećnici. Pečenu makovnjaču pospite šećerom i odmah, još vruće, poslužite.

Knedli (okruglice*) sa šljivama



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

Krumpir kuhajte u ljusci, ogulite ga dok je još topa/vruć i protisne kroz prešu (tijesak) u veliku zdjelu. Dodajte brašno. Količina brašna ovisio o kvaliteti krumpira (ako je mlad, bit će vodenastiji i trebati će više brašna, a stari je suhlji i zahtijeva manje brašna). Dio brašna (otprilike 1/5) možete zamijeniti grizom. U krumpir i brašno dodajte malo ulja (nekad su stavljali mast), sol, jedno jaje i rukom mijesite tijesto dok ne dobijete jednoličnu smjesu. Nije potrebno previše mijesiti, da tijesto ne bude prežilavo. Odvajajte komade tijesta, na dlanu ih oblikujte u okrugle pogačice ili četvorine debljine oko pola centimetra i omatajte šljive. Okruglice kuhajte u slanoj vodi 5 minuta (vrijeme se mjeri od prvog ključa, kad prvi put voda zavri), izvadite šuljikačkom žlicom, ocijedite i polijte maslacem, u kojem ste popržili mrvice kruha. Posebno poslužite šećer kako bi svatko zasladio po želji.

Kad se svlada vještina pravljenja *knedli*, umjesto voća, može se koristiti i džem u odabiru željenog okusa. Od ove količine krumpira dobit ćete dvadesetak *knedli*.

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

Povjesničari gastronomije kažu da su jelo - *okruglice od šljiva* - *cvečkenknedli* (njem. Zwetschke – šljiva; Zwetschkenknödel), prvi put pripremljene tijekom Bečkog kongresa. Austrijski knez, političar, državnik, Metternicha, Clemens Wenzel Nepomuk Lothar (rođen 15.5.1773. godine u Koblenzu, umro je 11.6.1859., u Beču) 1814.-15. bio je središnja ličnost Bečkog kongresa i po njegovom nalogu (navodno) spremljene su za kraljevsku večeru

„okruglice (knedle) od šljiva“. Kažu, da su sve uzvanice doslovno bile oborene s nogu finoćom istih.

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

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

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

Šljive za okruglice (knedle)
 Šljive se peteljkom olusne i
 složemo u velikom loncu. Na vrh stavimo malo
 soli (na lonac od 5 l. $\frac{1}{2}$ žlice) te bez svasog
 drugog dodataka, loce režemo i stavimo kuhati
 u parni od početka vrenja 12 minute. U vodi
 ostavimo dok se ohlade. Loce najprije pruste i šljive
 možemo u zimi upotrijebiti za pravljenje knedli.

PROIZVODI OD MESA



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

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

Vrbnik otok Krk

ZBORNIK za NARODNI ŽIVOT I OBIČAJE

Knjiga 33, JAZU u Zagrebu 1949.

Ivan Žic

Spremanje hrane

3. *K u r b a s i c e*. Pokla su olita oprani, zibere žena nekoliko tenkih olit od šrašca, na jednom kraju sveže s koncen i puše z usti (kagod i po civčici) nuter, da se kožina napuhne. Napuhñenu kožinu sveže i na drugon kraju, da ne mora parina ven, pek obisi na pruti pod gredi, neka se osuši. Dokla je kožina ondi, pečenje su va soli. Pokla su dosta slani, zivredi je na desku, ali va kopañić, i razriže, zmezga na male čičice. Na žarenoj opuki, ali va peći, ako je pekla, osiši lusmarin, onda ožuli pera va zdelicu i ze členon od kosirače, ali ze balicun od mora (nigdi se još nahaja i železnih balic, kadigod pek imaju dodar muntar) stere je na prah. Z ovin prahon pospe razrizane pečenje i promiša nekoliko puti ze rukami, da se lusmatin zamiša nuter. Suhu kožinu od olita odvisi i zemeškarice, pe ju raztriže na kusi, žsekikus po priliki dva pedña delg. Na ježnon kraju se ta bokunić olita sveže ze platnenin koncen i ostavi se viseć vez. Z ježnun rukun derži (ma ne stiska) kožinu, a z drugun rukun zimje bokuniće od mesa i stavja va kožinu, za perston poñeta nuter i z obimi rukami po malo gladi ožzvena, da se mervice lipo porede. Kada je koža napelñena, ontrat se prigne ke vezu i sveže kraj s krajen, pek se pari, da je to jeden kolačić: to van je verbenska kurbasica. – Kada je žena potrošila sve mesa i povezala sve kurbasice (a biva jih po dvajset do trajset, - asva sila od jednoga prašca), ontrat je obisi pod napu na prutić, da se malo nadime i osuše, a ontrat gredu na prutić pod gredi. – Debele črive od prašca se opere i posole, pek osuše i jidu malo po malo – frigani, ali pečeni.

kobasice



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

kuhane kobasice

su proizvodi čiji se nadjev sastoji od fino usitnjenog mesa (mesno tkivo) i masnog tkiva, a pune se u prirodne ili umjetne jestive ovitke ili nejestive ovitke.

Konzerviraju se zagrijavanjem suhom toplinom uz eventualno dimljenje pri temperaturi od 70-80 °C i kuhanjem u trajanju od 90 do 120 minuta, što ovisi od debljine kobasice. Ovi proizvodi mogu sadržavati do 60 % vode i do 30 % masti. Zbog velikog sadržaja vode, proizvodi ove podgrupe su male održivosti te se moraju čuvati u hladnjaku.

polutrajne kobasice

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

fermentirane kobasice

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

kobasice za pečenje

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

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

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

konzerve

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

krv

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

suhomesnati proizvodi i slanina

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

kuhanje dimljenog mesa i kobasica

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

Kobasice kao kranjske, hrenovke i safalade kuhane su već u toku proizvodnje tako da je prije posluživanja potrebno zagrijati u vodi na temperaturu središnjeg dijela od 60 °C, što odgovara temperaturi vode od 80-85 °C. Poslužuju se temperirane na 45 °C što je i najprikladnija temperatura hrane za konzumiranje. Ukoliko

zagrijemo kobasice u vodi koja ima temperaturu od 100 °C (kipuća voda), dolazi do pucanja opne (crijeva) jer se počinje vezati s vodom (dehidrira). Isto tako rubni dijelovi kobasice će se zagrijati i prekuhati dok u središtu ostaju skoro hladne.

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

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

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

Slavonski i Zagorski običaj kuhanja (kuhanje u masti)

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

Soljenje mesa

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

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

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

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

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

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

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

2 do 4 zdrava i čista češnja češnjaka isjeckanog na komadiće
žlicu mljevenog bijelog papra
borovnice (15-20 zdravih i suhih sitno stucanih plodova)
suhi ružmarin (1 mala žličica)
cimet (1 mala žličica)

oprane čiste zelene grančice četinarara koje daju miris (smreka, bor i dr.)
kristalni šećer (2 velike žlice)

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

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

Soljenje slanine

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

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

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

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

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

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

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

Sirova soljena slanina (na zraku sušena slanina)

Dobiva se soljenjem većih komada tvrde leđne slanine. Proizvodi se sa kožom ili bez kože. Izrezani komadi pravilno se oblikuju i odstrane dijelovi koji vise. Nakon oblikovanja dobro se u nju utrlja, s obje strane, srednje krupna čista sol, i slaže se, jedna na drugu, na čiste police. Potrebna količina soli na 10 kg slanine je od 0,8 do 1 kg. Ovako osoljena slanina ostaje 10 do 14 dana u polutamnoj prostoriji na temperaturi do +8 °C (da ne užegne). Ako je slanina vrlo debela, ostaje 20 dana usoljena, a udubljenja se još i posebno zasjeku i utrljaju solju. Preko osoljene slanine doda se još šaka-dvije soli. Tako složenu slanina

nakon 7 do 10 dana treba okretati i premještati ako je u posudama. Donji se komadi stavljaju gore, a gornji dolje uz potrebno dosoljavanje. Nakon što je odstajala potrebno vrijeme, slanina se drži nekoliko sati u hladnoj vodi, zatim se propere u mlakoj vodi, ocijedi i suši.

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

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

Dimljena leđna slanina

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

Dimljena slanina obično se prije korištenja kuha.

Papricirana slanina

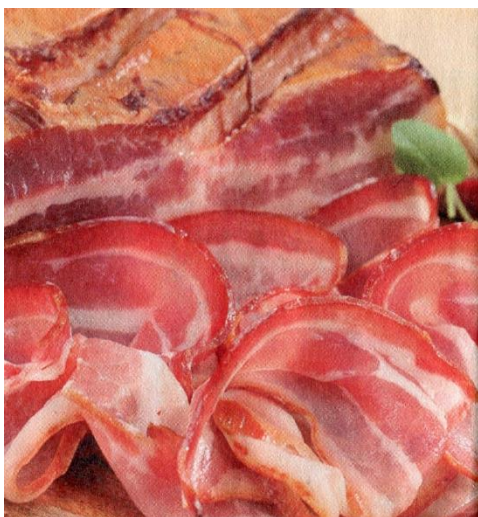
Također se dobiva od čvrste leđne slanine. Izrezana i oblikovana u željene komade (najčešće u trake, nakon soljenja i odležavanja), utrlja se isključivo solju i ostavlja u čistim posudama, u tamnijoj i hladnijoj prostoriji 14 dana. Povremeno se dosoljava i preslaguje. Poslije soljenja opere se u mlakoj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

Ovako pripremljene trake suše se na zraku, a nakon toga dime se dva dana na srednje toplom dimu (32-40 °C).

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

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

Mesnata slanina



Slavonska mesnata slanina

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

Panceta

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

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

Najčešće se jela sirova i narezana s kruhom i lukom ili ukiseljenim povrćem, ili kao dodatak varivu, umacima, kuhanom krumpiru, baš kao mi znatno

masnija lička, slavonska ili zagorska. Danas se mesnata panceta reže na tanke kriške i poslužuje za predjelo, ali sve češće dodaje nekim jelima od mesa, riže, sezonskog povrća, tjestenine. Peče se s posnom ribom tako da je postala specijalitetom nekih restorana uz more. Hrkavo zapečena panceta i namrvljena po povrtnoj salati ili po varivu dat će neodoljiv završni dodir.

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

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

Zelje, repa i slanina, to so braća i družina

Slanina

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

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

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

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

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

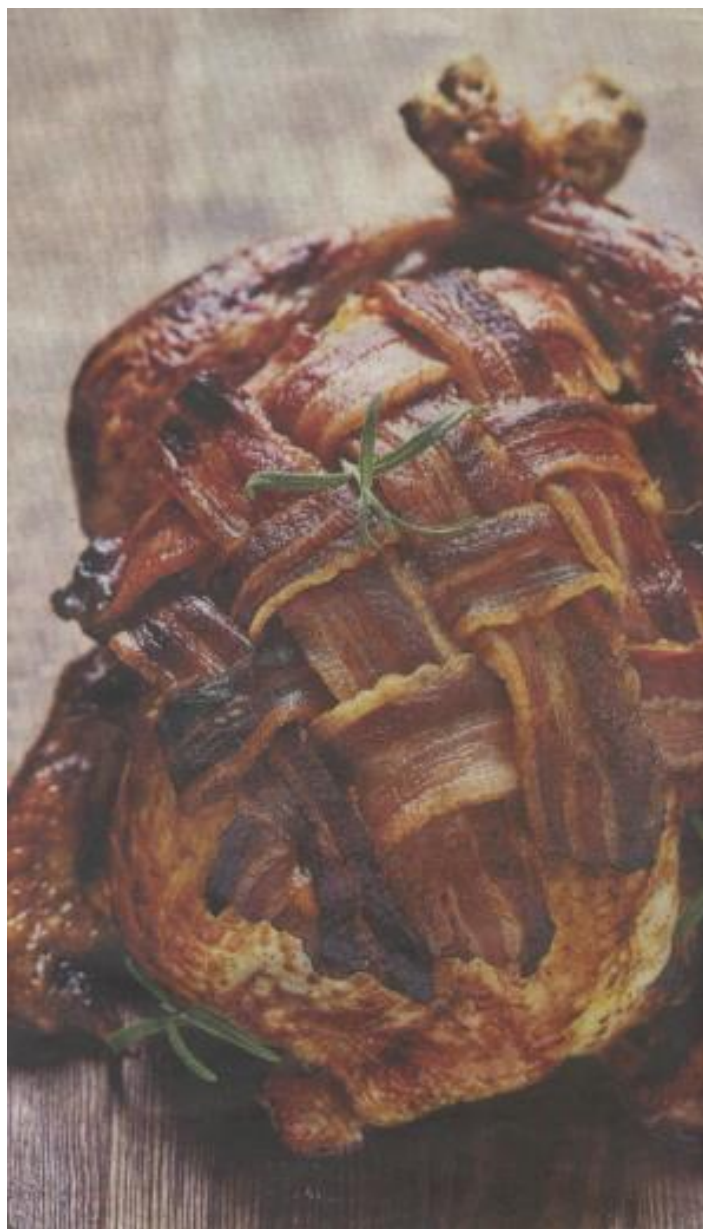
Pečete li ih u pećnici, obložite lim alu folijom, a u mikrovalnoj pećnici slaninu prekrijte papirom za pečenje i pecite tri minute.

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

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

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

Slaninom začinite i mesna jela. Posložite ploške preko mesnih štruca i pečenki. Slanina će tako ispuštati masnoću i davati sočnost.



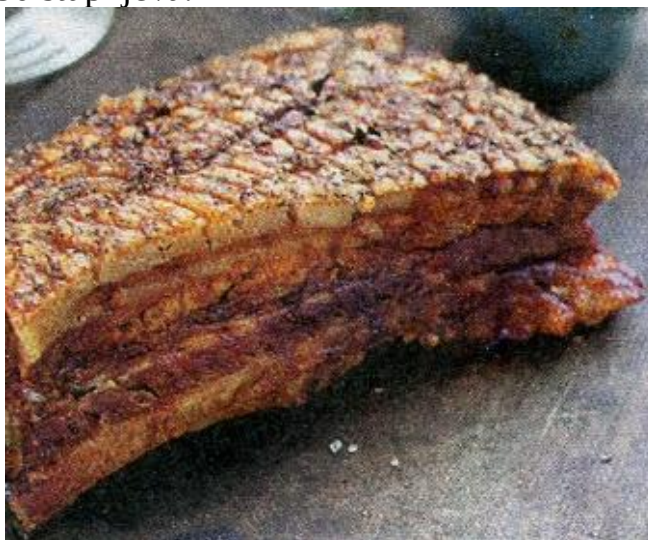
Carsko meso

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

Carsko meso je jedno od najjeftinijih dijelova mesa, nažalost, danas, vrlo ga rijetko pripremamo. Možda zbog dosta masti koju ima, možda iz neznanja. U svakom slučaju, miks mesa i masti je u ovom komadu dobitna kombinacija, a ukoliko ga pripremite na pravi način - bit ćete sigurno oduševljeni.

Sastojci: 80 dag carskog mesa, 4 lista lovora, 3 zgnječena češnja češnjaka, 4 zvijezdasta anisa, 1 čajna žličica sjemenki komorača, 3 dl suhog bijelog vina, morska sol, papar

Carsko meso (ako već nije) nasijecite na šnite širine oko 1-2 cm. Sa svih strana ih uvaljajte u začine, posolite i popaprite pa stavite u posudu za pečenje, koju ste prethodno zagrijali barem dvije minute zajedno s mašću u pećnici. Meso stavite prvo sa kožom prema dolje i zapecite. Nakon pet minuta, kada poprimi lijepu zlatnosmeđu boju, podignite meso, ponovno začinite kožu solju i pospite preostalim sjemenkama komorača. Kožu okrenite prema gore. Podlijte vinom pazeći da ne namočite kožu. Pecite ga 15 minuta na 190 stupnjeva, a nakon toga oko sat i pol na 150 stupnjeva.



Da biste dobili hrskavu koricu na pečenom carskom mesu od otprilike jednog kilograma, potrebno je ispikati kožu carskog mesa vilicom ili nožem, a u kožu utrljati dvije do tri čajne žličice soli.

Mesni dio također možete zarezati, pa u njega dobro natrljati suhu marinadu po želji. U marinade se obično stavljaju jednaki omjeri soli, šećera,

začina po želji i nešto papra, ali vi možete eksperimentirati s bilo kojim sušenim začinima koji vam odgovaraju.

Tako pripremljeno meso stavite „odmarati“ u hladnjak na otprilike sedam sati dok koža mesa na nabubri. Najbolje bi bilo ovo napraviti prije spavanja, pa pustiti da meso upija začine preko noći.



Preko nabubrene kože istrljajte smjesu napravljenu od jedne čajne žličice octa i dvije žlice soli.

Pripremljeno meso stavite na rešetku koju ste smjestili preko lima za pečenje ispunjenog s nešto vode. Kožu carskog mesa stavite prema gore kako bi dobilo hrskavost i zaštitilo pečenje od isušivanja.

Stavite peći u prethodno zagrijanu pećnicu na 200 stupnjeva Celzija oko 45 minuta. Poslužite toplo uz mlince i salatu, hrskajte, hrskajte, hrskajte... Dobar tek!

Mljevena slanina

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

Kraški vrat

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

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

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

Dimljenje i sušenje

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

odsoljavanje
cijeđenje
prešanje
dimljenje
uskladištenje u zračnom prostoru

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

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

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



S kuke

Puna pušnica bogata kuća

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



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

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

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

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

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

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

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

Kad se meso izvadi iz salamurenja treba ga oprati procijeđenom salamurom. Tako pripremljeno meso stavlja se u dimnicu i vješa visoko na postavljene prečke.

Vatru treba paliti-dimiti svaki drugi dan dok šunka i lopatice malo ne zažute i tako držati oko 20 dana.

Kobasice i druge sitnarije nakon 20 dana mogu se premjestiti u kraj, da se tek lagano dime.

Krupno meso, šunke, lopatice, slanina kad dobije žućkastu boju trebaju manje dima.

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

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

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

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

OPASNOSTI KOD ZAVRŠNE FAZE FERMENTIRANJA MESA – TOPLO VRIJEME

Visoke zimske temepreture, južina i jugo i velika vlaga u zraku opasnosti su koje u završnoj fazi fermentiranja i sušenja suhomesnatih proizvoda svima, amaterima i proizvođačima zadaju velike brige.

Osnovno je svima da posjeduju dobre komore za sušenje mesa u kojima će biti kontrolirana temperatura od 12 do 14 stupnjeva, a vlaga od 72 do 74 posto. Soljenje i salamurenje trebaju se obavljati na temperaturi od + 2 do 5 stupnjeva.

Mišljenje nekig amatera - proizvođaća da će bura posušiti meso je pogrešno, meso će dobiti samo - koru.

Dim je konzervans samo do neke mjere i nije dobro s njim pretjerivati jer zagrijavanjem mesa u toplim uvjetima -zatvara meso.

Najjednostavniji savjet je:

- ne dimiti po danu,
- preko dana meso provjetravati,
- kad zahladi, navečer kratko ložiti i to ne piljevinom nego suhim drvom (preko drveta staviti lug (pepeo) da nema plamena),
- provjetravati prostoriju bez ventilatora,
- oprati meso ako se vlaži,

- mjesto napadnuto insektima odstraniti.

Pogrešno je mišljenje da će dim zaštititi meso, upravo suprotno kod kulenovih seka stvara rupe jer uz ovitak meso otvrdne i iscure masnoća, a u sredinu ostane sirovo.

Kod hlađenja ventilatorom se također rade pogreške. Meso koje je još u salamuri najbolje je hladiti stavljanjem između mesa boce s ledenom vodom.

TORNJIĆ PUŠNICA

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

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

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

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

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

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

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

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

Konzerviranje suhog mesa

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

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

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

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

Spremanje suhog mesa

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

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

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

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

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

Zalivena soljena svinjetina

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

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

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

usolite i stavite u salamuru
pecite i zalijte svinjskom mašću

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

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

Zalivena svinjetina s kožom

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

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

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

Svinjetina iz salamure

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

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

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

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

Kosana slanina - Međimurska slanina

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

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

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

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

Meso iz tiblice (drvena kačica)

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

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

Meso iz tiblice je međimurski specijalitet. Za posluživanje meso se reže na tanke odreske, a mljevena slanina se maže na kruh i sve uz dodatak ribanog hrena ili luka.

Tiblica je posebna drvena posuda u kojoj se ovaj specijalitet čuva i u kojoj zrije najmanje dva mjeseca, tek je tada zreo i spreman za uživanje. Što dulje stoji, to je bolji.

Zalivene kobasice

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

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

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

Zalivena rebra

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

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

Goranska zeseka

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

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

Zaseka se koristi kao dodatak jelima i namaz za kruh.

Žganci i čvarci, neumorni starci

Priprema svinjske masti i čvaraka

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

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

Posude za topljenje moraju biti:

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

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

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

Meka slanina, salo, masni obresci od krojenja, stavljaju se na posebno mjesto i obavezno ručno nožem režu u kockice veličine 3x3 cm radi oblika čvaraka. Slaninu možemo rezati na dva načina, dugoljasti ili četvrtasti. Od četvrtastih oblika slanine, čvarci su bolji za zalijevanje i čuvanje u masti. Za 1 kg čvaraka potrebno je 9-10 kg tvrde slanine/slanine s leđa i oko 1 dl vode.

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

Gotova mast je prozirna, **čvarci** plivaju na površini, a pjene više nema. Čvarke pokupimo metalnom cjediljkom i malo ocijedimo i prešamo, te pustimo

da se ohlade. Više soljeni čvarci su mekši, a manje soljeni čvršći. Čvarke možemo čuvati u metalnim, keramičkim ili staklenim posudama.

<i>Mast</i>	Čuva se u posudi od kamenine, porculana ili stakla na hladnom i tamnom mjestu. Kad su na masti pekli tijesto mast je morala biti jako vruća, jer u protivno bi prodrila u tijesto i učinila ga žilavim. <i>Masni lonac</i>: posuda od kamenine u koju su stavljali mješavinu od svinjske masti, loja i maslaca (ponekad i druge sastavne dijelove). Sve se te vrste masnoća zagrijavało istodobno u jednakim dijelovima i vruće se izlivalo u lonac. Kad se skrutila, pohranilo se na hladnom mjestu. <i>Užežena mast</i> izgubiti će neugodan okus ako se pretopi s korom kruha. Mast na kojoj pečemo tijesto mora biti vrlo vruća, ukoliko nije dovoljno vruća, mast će prodrijeti u tijesto i učiniti ga žilavim. Prvih nekoliko minuta treba pržiti tijesto na jakoj vatri, nakon toga smanjiti vatru i pržiti dalje na slabijoj vatri. Dodavanjem male količine masti (svinjske, gušćje, pačje,...), vrhnja, <u>špeka ili pancete</u> postiže se okus u jelima koji se ne može postići korištenjem nijednog industrijskog dodatka
-------------	---



kanta za mast

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

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

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

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

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

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

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

Čvarci za zalijevanje

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

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

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

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

Pašteta od čvaraka na otočki način

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

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

To je sinfonijski surog Velebita i modrog Jadrana

(Gustav Krklec o pršutu)

Pršut - prešanje, dimljenje, zrenje



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

Prešanje butova

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

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

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

Dimljenje butova

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

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

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

U toj zadnjoj fazi, a pogotovu pred kraj dimljenja, došlo je do novih organoleptičkih promjena okusa, mirisa i boje, i gubljenja težine do šest posto. Nakon dimljenja butovi – pršuti se brišu čistim platnom i odnose u **konobe** (hladne prostorije) na zrenje do upotrebe.

Za jačih zima i bure dovoljno je dimiti po nekoliko sati dnevno, ako su južine, dimljenje mora trajati neprekidno.

Zrenje – završna faza

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

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

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

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

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

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

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

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

Od svježe ohlađenog svinjskog buta težine 10 kg (svinje težine 110-130 kg) dobije se nakon 230 dana procesa proizvodnje gotov proizvod od 6,20 kg, sa 48-50 posto vode. Pršut se nakon tih 230 dana zove – *mladi pršut* i vrlo je visoke kvalitete, a što se proces zrenja produžava, pršut dobiva na kvaliteti, okusu, mirisu i boji, a dalji gubitci u težini su minimalni.

Kemijsko-biološki procesi koji se uz određene uvjete događaju u mesu i slanini daju širok i kvalitetan sadržaj vrijednosti koje pršut stavljaju u vrhunske specijalitete od svinjskog mesa. Kada je završen, pršut ima poznati oblik „tambure“ i zagasite je tamnosmeđecrvene boje. Česta pogreška kod sušenja je previsoka temperatura pa vanjska strana bude tvrda kao drvo. Veliki nedostatak su i bijele točkice u mesu što znači da je riječ o *tirozinu*, aminokiselini koja se kristalizirala u mesu tijekom zrenja. Ostaci zdjelične kosti na vanjskoj strani upozoravaju na lijenost mesara. Samo jedna kvrga smije ostati, ostale kosti moraju van.

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

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

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

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

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

Suha lopatica

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

Suhi vrat s kostima

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

Suhi kare – svinjska leđa

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

Suha rebra

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

Suhe koljenice

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

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



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

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

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

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

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

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

da se na toplom vremenu ne pokvare. Danas se nažalost u kobasice vrlo često stavljaju obresci, ali u pravi kulen i dalje mora ići najbolje meso.

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

Svaki kraj Slavonije proizvodi drugačiji kulen i svaki proizvođač ima „svoju tajnu”, *Požezani* umjereno koriste začine, *Županjci* dodaju malo više šećera, *Vinkovčani* malo više crvene paprike a *Đakovčani* začinjavaju s dosta češnjaka. Osnovno je kod svih kulena, da se stavlja isključivo svinjsko meso, svinja starih od jedne do dvije godine i težine između 150 - 200 kilograma žive vage. Meso koje se koristi uzima se od buta, karmenadla, vratine i ponekad od plećke. Na količinu od 75 posto krtog mesa dodaje se 25 posto čvrstog masnog tkiva s leđa, a ne sala. Kao začim koristi se češnjak, crvena ljuta i slatka mljevena paprika i sol. U kulen se ne stavlja papar. Kvaliteta kulena očituje se i u njegovoj održivosti, što ovisi o kakvoći začina u prvom redu o paprici. Nakon svinjokolja, meso mora odležati na temperaturi od oko pet stupnjeva barem 24 sata. Tvrdi sloj leđne slanine nasoli se sa 10 dag soli dan prije nego se radi kulen. Meso se izreže na kockice ili se samelje na mašini (kućne uporabe) na većem otvoru (10 milimetara). Na količinu od 10 kg svježe mase u mljevenju se doda 22 dag soli, 75 dag slatke i 75 dag ljute crvene paprike. Samljevenoj masi, težine 10 kg, umiješa se sok dobiven namakanjem 10 dag češnjaka u vodi. Sve se dobro izmiješa i ostavi na hladnom mjestu da odleži nekoliko sati. Puni se u slijepo svinjsko crijeva, to je *kulen*, kad se puni u obično crijevo tada je to *salama*. Kao što je i dosadašnji postupak zahtijevao pažljiv rad, i dimljenje je umješnost kako bi proizvod bio ono što treba i biti. Dimi se na piljevini grabovine, jasena ili bukovine. Hrast se ne preporučuje zbog tanina a bor zbog smole. Koristi se postupak hladnog dimljenja, od 16 do 22 stupnja. Kod toplijeg dima crijevo bi se zapeklo i meso ne bi moglo „disati”. Dimi se „osam do deset dimova” svaki drugi dan. Nakon prvog dimljenja, neki proizvođači ga stavljaju neko vrijeme na zrak, a onda mu puste još nekoliko dimova. Tada i dobiva svoju lijepu tamnosmeđu boju u kojoj mogu prevladavati crne nijanse. Zrenje kulena (fermentacija kad dobiva izvana plemenitu plijesan, koja mu daje specifičan okus) traje godinu dana na temperaturi oko 16 stupnjeva i vlažnosti zraka od 75 do 85 posto, ali nikako ne manje od 60 dana. Nakon zrenja može ga se sačuvati još do deset mjeseci, ali mora biti na temperaturi od 14 stupnjeva i vlažnosti zraka od 70 posto. Vrijeme kad se prvi put uživa u njemu, prosinačkog - lanjskog kulena, je mjesec svibanj ili lipanj.

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

Proizvođači *kulena* kažu da je sva tajna u:

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

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

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

Ništa meni tak dobro ne prija kao kulen i dobra rakija

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

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

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

Nekad se pjevalo:

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

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

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

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

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

Aromatična pečenica

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

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

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

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

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

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

Vinogradarska kobasica

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

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

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

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

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

Domaće češnjovke



Češnjovke sa samoborskom muštardom

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

Meso obradite na veličinu pola dlana, izmiješajte zajedno, posolite, pospite šećerom, promiješajte još jednom i ostavite da odleži dva dana u zračnoj i hladnoj prostoriji.

Meso podijelite na dvije težinske polovice, jedno sameljite u stroju za mljevenje mesa na reznoj ploči od 14 mm, a drugu na reznoj ploči 10 mm. Obje smjese spojite, i dodajte sve preostale začine (češnjak izvadite iz vina). Miješajte lagano od gore prema dolje da se češnjak i vino rasporedi u cijeloj usoljenoj masi mesa. Miješajte oko pola sata i u tom vremenu dvaput dodajte po 1 dl bijelog vina u kojem je bio češnjak. Masa je međusobno dobro povezana, kad ostaje među prstima.

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

Nakon parovanja kobasice – sada već češnjovke, objesite na drvene štapove i stavite u zračnu, čistu i prohladnu prostoriju da se površinski osuše i stegnu. Tu ostaju od 2 do 3 dana. Izgled i boja parovanih češnjovki je ujednačena, površina

svjetlocrvena i malo smeđa, glatka i sjajno vlažna, tvrde tjestaste konzistencije i vrlo karakterističnog mirisa na češnjak.

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

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

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

Sisačke češnjovke

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

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

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

Ljetna kobasica

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

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

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

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

Domaća bijela kobasica iz Brčevca (Vrbovec)

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

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

Posavske - Bele devenice (bijeke devenice)

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

Na ravnu površinu prosijte bijelo kukuruzno brašno, posolite i dodajte ostale začine.

Izmiješajte sve u homogenu smjesu i nadjenite (punite) crijeva (promjer 30-40 mm) ovim redom: crijevo zavežite uzicom na jednoj strani, okrenite naopako i nadjenite s kukuruznim brašnom, u brašno ugurajte meso (u sredini je meso, okolo kukuruzno brašno). Olakšat će te si ako okrećete crijevo uzdužno tijekom guranja mesa. Kad je crijevo nadjeveno zavežite kraj. Gotove, zavezane bele devenice, izbušite iglom na nekoliko mjesta (popikajte) i kuhajte na laganijoj vatri, u slanoj vodi, 1 sat, da bi se meso i kukuruzno brašno dovoljno skuhalo. Kuhane, lagano umočite u hladnu vodu i ostavite na stolu da se ohlade.

Bele devenice dobiti će iznimno ukusnu aromu ako se kuhaju u vodi sa žutom korabom ili u poriluku.

Dimite ih 2 dana a nakon toga stavite sušiti na zrak.

Brašnena kobasica; kukuružnjača; brašnjača

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

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

Krušne kobasice (buhtovke, kobasice od bijelog kruha)

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

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

Goranske kobasice

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

Za mesne se kobasice koristi meso s lopatice i butova i dodaje 30 posto leđne slanine. Na 10 kg smjese stavlja se 22-25 dag soli, 5-7 g mljevenog papra, 2 žličice šećera, 1 dl bijelog vina i oko 1-2 dl vode u kojoj je bio namočen mljeveni češnjak. U slabije kobasice se stavljaju kuhane glave, pluća, srca, želuci, dodaje se mljeveno meso od mesnih kobasica. Na 10 kg stavlja se 27-30 dag soli, 7 g mljevenog papra te vode u kojoj je bio namočen mljeveni češnjak.

Ombolo i kobasice (Istra)

ombolo

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

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

Kobasice

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

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

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



Ombolo i kobasice s kiselim kapuzom

Istarska jetrenjača

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

Istarske kobasice

I način

Sastojci: 10 kg svinjetine, 1 kg junetine, 8 g morske soli, 2-3 g mljevenog papra i 5-6 zrna papra, 5 dag mljevene crvene paprike, 12 dag češnjaka, 4 dl, bijelog vina, 4 lista lovora.

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

Kobasice se suše na dimu 10 do 15 dana, a nakon toga na zraku.

II. način

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

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



Kobasice se pripremaju istog dana kad su napravljene na nekoliko načina:

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

Istarske krvavice s povrćem

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

Raščicu očistite i prokuhajte oko 10 minuta u slanoj vodi, i ocijedite. Kosti 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 u crijevo.



Istarske krvavice s kupusom

*Kukuruzne čurke**

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

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

*čurke; krvavice, kobasice. Nekada u selima nije bilo hajdinske kaše već samo šrota – krupno

samljevenog kukuruza, koji je bio oslonac u prehrano ne samo stoke nego i ljudi. Od njega se pripremala juha, žganci, zljevanka i kobasice.

Meljna kobasica

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

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

Primorska kobasica

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Kulin (otočka kobasica)

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

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

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

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

Šibenska lukaniga (lukanika)



Aromatičnu kobasicu, koja se radi samo u Šibeniku i koju od milja zovu **kraljicom blagdanskog stola**, specijalitet je, od prosinca sve do kraja siječnja, kao sastavni dio trpeze Šibenčana.

Kobasice se rade samo u nekoliko gradskih mesnica (i to svatko po svojoj „tajnoj“) i poslužuje uz kiseli kupus, u *maništri* i *fažolu*, u *joti*, s *arambašićima*, samo *lešaju* (kuhaju), ponekad i u juhi ili bez tih dodataka, samo *frigana* na tavi, ili pečene sa salatnom, kao glavno jelo.

Osnovni sastojak je usitnjeno nemasno mesa: 70 posto svinjskog mesa i 30 posto junetine, te čak deset mirodija. Rijetko tko će vam reći što u nju stavlja, a izvorni recept možda zna još poneki umirovljeni mesara.

Sastojci za 10 osoba: 50 dag krtog svinjskog mesa, 25 dag slanine, mljeveni papar, zdrobljeni kim, na vrhu noža salitre, kosani peršin, 6 zrna zdrobljenog korijandera, listovi lovora, zdrobljeni bademi, kadulja, „ragatani“ limun (ribana kora limuna), cimet, sol, papar i garum (začin na bazi bilja i ribe).

Nemasno svinjsko meso očistite od žilica i sitno sasjeckajte. Jednako pripremite i slaninu. Dodajte mljeveni papar, salitru, korijander i ostale začine..... Koliko čega ima, i po kojem redu se miješa u meso, e to je tajna koja lukanigu, lukaniku čini posebnom, a šibenski mesari vezani su zavjetom šutnje. Mješavinu rukama dobro izgnječite i pustite da pokrivena odstoji u hladnjaku 12 sati. Nadijevajte (”duperaju”) u tanka ovčja ili svinjska crijeva i bijelom vrpcom vezite male 5 cm duge kobasice.

Kobasice koje se pripremaju za blagdane, kad se pripremaju i tuke (pure/ani) *duperaju* se *tučja crijeva*.

Ne može se sa sigurnošću negirati ali ni potvrditi da se ova kobasica radila još za vrijeme Rimljana na našim prostorima, ali da je zabilježen njen recept govori nam knjiga *O kuhanju*, autora legendarnog Apicija. Tijekom boravka Rimljana na našim prostorima neosporno je utvrđeno da smo bili izvor mnogim prehrambenim proizvodima, za koje su i tada govorili da su delicije, koje su odlazile u Rim.

(Lukanijeve kobasice)

Količina namirnica potrebna za izradu 8 kobasica:

700 g sitno nasjeckanoga svinjskoga mesa

40 sjemenki pinija

40 zrna papra – dio samljeven, dio čitav

zdrobljeni kumin

10 zdrobljenih listova lovora

svježi peršin

čubar (Saturea montana)

rutvica (Ruta graveolens)

liquamen

200 g grubo narezane svježe slanine

otprilike 240 cm crijeva

*Za pripremanje Lukanika istuca se papar, kumin, čubar, rutvica, peršin, začini, bobice lovora, liquamen i umiješa se dobro usitnjeno meso da bi se zajedno s mješavinom dobro popržilo. Kad se doda **liquamen***, papar u zrnu, dosta masnoće i pinjoli, napuni se dugo i tanko crijevo i tako objesi da se dimi.*

Garum, liquamen

Srdele i druge manje ribe staviti u lonac s vodom koja je prethodno zasićena solju (ako jaje ubačeno u otopinu pliva, treba dodati još soli). Smjesi dodati osušene aromatične biljke jakoga mirisa, poput mravinca, peršina, mente i slično. Staviti na vatru i kuhati dok se otopina ne počne zgružavati. Kad se tekućina ohladi, treba je dva do tri puta procijediti kroz pamučnu tkaninu, tako da postane bistra. Puniti u boce i spremiti.)

Dalmatinske kulenice-krvavice

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

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

Zmijavačke divenice

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

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

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

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

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

Planinarska kobasica

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

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

Svinjska crijeva navlažite, operite u mlačnoj vodi i ocijedite.

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

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

Lička kobasica

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

Meso sa slaninom sameljite u stroju, a kvalitetno krto meso izrežite na kockice veličine 2x2 cm. Samljeveno i izrezano meso miješajte pola sata i začinite začinima, solju i mirišljivom vodom. Mješavinu ostavite malo da odstoji i nadjenite prvo tanka crijeva u kobasice dužine 30 cm, a debela u salamu dužine 40 cm. Krajeve kobasica vežite uzicom. Kobasice stavite na drveni štap i dimitite na dimu piljevine tvrdog zdravog i suhog drveta.

Obavezno u piljevinu stavite svježije grane jele ili smreke. Dimite se na hladnom dimu pet dana bez prekida.

Miris kobasica je karakterističan po crnogoričnom eteričnom ulju, boja im je tamnosmeđa kao kora kestena. Nakon dimljenja, nježno obrišite pepeo i patinu s kobasice vlažnom krpom. Obrisane kobasice stavite u tavansku zračnu prostoriju na provjetravanje. Poslije mjesec dana kobasice su potpuno zrele a meso je dobilo novi karakterističan miris i okus. Poslužite ih kuhane u kiselom kupusu ili s krumpirom, ili nakon 2 mjeseca zračenja svježije izrezane na tanke ploške.

Velebitska kobasica

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

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

Kobasice su svjetlosmeđe boje, mekane, nabrane površine i ugodna mirisa. Priređuju se kuhanjem kao prilog jelima od povrća.

Sinjska kobasica

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

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

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

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

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

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

Takva kobasica se može konzumirati samo termički obrađena, kuhanjem ili pečenjem. Nakon dimljenja se mora ostaviti u posebnim zračnim i suhim prostorijama, ali bez mnogo „propuha“ da odstoji do 60 dana, kada se uslijed

uskladištenja i zbog kemijsko-fizikalnih procesa završi zrenje svinjskog mesa i slanine i tada „sudžuk“ postaje potpuno nov kobasičarski proizvod, s novim organoleptičkim osobinama u okusu i mirisu te aromi. Komadi slanine i mesa u nadjevu su izrazito crvene boje i bijele boje dobro povezani, lako se skidaju i odvajaju od crijeva, a režu se u vrlo tanke ploške.

Pivska kobasica

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

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

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

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

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

Gračanska domaća kobasica (Gračani podsljemenski predio Zagreba)

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

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

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

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

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

Šestinska domaća kobasica (Šestine podsljemenski predio Zagreba)

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

Meso slabije kvalitete i slaninu promiješajte, sameljite u stroju (otvora od 10-14 mm) i odložite u čistu posudu. Meso bolje kvalitete izrežite na kockice veličine 1,5 x 2 cm i ostavite da odstoji u čistoj posudi oko 2 sata u hladnoj prostoriji. Na samljeveno meso po cijeloj površini rukom pospite sve začine, malo promiješajte i na to dodajte isječeno meso. Polako i strpljivo miješajte s obje ruke cijelu masu kako bi začini bili jednakomjerno u svim dijelovima. Tijekom miješanja, ako je masa previše tvrda i suha, dodajte čisto ohlađeno bijelo vino. Očišćena i namočena crijeva (s češnjakom i zrnima borovice/kleke) barem šest sati, ravnomjerno, ali ne previše, nadjenite. Složite u parove čiji su kraci dužine do 15 cm. Ako su previše nadjevena, crijeva će pucati.

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

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

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

Zagrebačka pečenica

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

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

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

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

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

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

Najviše se proizvodi u vrijeme Božića i Nove godine.

Bistranske kobasice (Bistra, mjesto u Hrvatskom Zagorju)

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

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

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

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

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

Zagorske češnjovke

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

Podravska kobasica

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

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

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

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

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

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

Zamrznuta ne gubi organoleptičke osobine i održava se do osam mjeseci. Ako stoji u prohladnim zračnim prostorijama duže od tri mjeseca, dobiva osobine

trajne kobasice. Tada se konzumira uz lagano kuhanje i služi kao prilog raznim povrtnim jelima, kojih u Podravini ima u izobilju.

Međimurske kobasice



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

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

II. inačica

Sastojci: 4 kg svinjetine, 1 dag papra, 2 dag slatke crvene mljevene paprike, 1 dag ljute crvene mljevene paprike, 6 češnja češnjaka, 4 dl bijelog vina, 6 dag soli, voda u kojoj se kuhalo svinjsko meso ili špek i tanka crijeva.

Plovicu mesa sameljite, drugu polovicu narežite na manje kockice, Sve sastojke dobro izmiješajte i dobivenom smjesom nadjenite dobro očišćena i oprana tanka svinjska crijeva. Oblikujte kobasice dužine 15 cm. Kobasice složite na drveni štap i ostavite cijediti, sušiti, namanje jedan dan. Nakon toga dimiti 3 do 5 dana. Poslije dimljenja sušite još desetak dana na zraku. Malo ih prokuhajte, oko 20 minuta, prepecite i spremite u tiblicu (kačicu; drvena posuda oblika krnjeg stošca, za mast i meso). Mogu se odmah poslužiti ili odložiti u zamrzivaču.

Đakovačka kobasica

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

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

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

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

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

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

Domaća ljuta kobasica

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

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

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

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

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

Ocijedene i prosušene kobasice dimite otprilike 5 dana. Kad drvo izgara obavezno se mora staviti na upaljeno drvo svježe nakvašena piljevina. Dimljene se kobasice mogu odmah konzumirati, ali se obavezno moraju prokuhati. Poslužuju se kao prilog uz variva, krumpir pripremljen na razne načine ili pirjanu rižu. Takve kobasice imaju izrazito crvenu boju na presjeku nadjeva, sadržaj nadjeva je vrlo dobro povezan, a okus im je pomalo ljut.

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

Baranjska salama



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

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

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

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

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

Nakon stajanja salama postaje tvrda i gubi na težini zbog gubitka vlage iz nadjeva. Konzumira se bez ikakve termičke obrade i reže na ploške. Crijevo se

lako skida s nadjeva. Plijesan se može skidati samo vlažnom krpom, ne smije se četkati za vrijeme zrenja ili uskladištenja.

Kobasica sa salaša (Banatska kobasica)

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

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

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

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

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

Proljetna Iločka kobasica

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

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

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

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

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

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

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

Srijemska kobasica

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Inačice srijemskih kobasica

I inačica

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

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

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

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

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

II inačica

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

Meso krupno narežite i dodajte sol, šećer (cukar) i češnjak, dobro sve promiješajte i ostavite na hladnome da stoji nekoliko sati. Meso zatim sameljite

pola na ploči (otvoru) promjera 14mm, a pola na 10 mm, meso promiješajte i dodajte slatku i ljutu crvenu papriku, i papar, ponovo promiješajte i ostavimo još pola sata. Nadjenite (napunite) kobasice otprilike 30-ak cm i ponovite postupak za sušenje kao za češnjovke.

III inačica

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

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

Slavonska kobasica



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

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

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

Šokačka kobasica

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

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

Uskrsna kobasica

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Slatinska potočanka

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

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

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

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

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

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

Moslavačka bijela kobasica

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

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

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

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

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

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

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

Nartska bela devenica

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

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

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

Banijska kobasica

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

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

Kostajnička kobasica

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

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

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

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

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

Pokupska kobasica

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Kobasa Gornjeg Mekušja

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

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

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

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

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

Turopoljska kobasica

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

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

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

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

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

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

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

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

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



Velikogorička domaća kobasica (Velika Gorica, grad pored Zagreb)

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

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

Dobivenu smjesu raširite rukom, pospite sve navedene začine i polagano, odozgo prema dolje, miješajte oko pola sata. Nakon petnaest minuta miješanja prekontrolirajte okus i miris i dodajte još začine prema ukusu. Nakon stajanja, opet, miješajte kako bi dobili jedinstvenu i jednakomjernu mesnu masu.

Čista i nakvašena crijeva u mlakoj vodi, iscijedite i navucite na izlaz cijev punilice. Pri punjenju pazite da ne uđe zrak u crijeva, jer kobasica mora biti jednakomjerno napunjena od početka do kraja. Bijele otočiće zraka ubodite metalnom iglom i kobasicu dlanovima izmasirajte kako bi se crijevo potpuno priljubilo uz nadjev. Kobasice parujte svakih 12 cm dužine crijeva tako da je okrečite oko osi crijeva i dobili komade dužine 12 cm u nizu. Komadi se ne smiju odmotati kada ih stavljate na drvene štapove i odnesete na sušenje i dimljenje.

Dimljenje se obavlja tako da svježe kobasice ovješene na štapove ostavite u pušnici 1 dan da se iscijede i osuše. Na površini moraju biti suhe, svjetlocrvenosmeđe boje, glatke i mirisa na češnjak i papar. Dimite ih svaki dan na dimu tvrdog drveta (grab ili bukva) s dodatkom suhe piljevine za dovoljnu količinu dima. Vatra se pali svaki dan poslije podne uz zračenje pušnice dnevno jedan sat, a cijeli postupak dimljenja traje 5 do 7 dana. Nakon dimljenja izgled kobasice se mijenja, boja postaje smeđa, do boje kore kestena, površina reljefno hrapava i naborana, a konzistencija postaje tvrdo elastična, krajevi crijeva potpuno osušeni i zatvoreni.

Kobasica se može odmah konzumirati uz obavezno kuhanje ili pečenje i služi kao prilog svim vrstama jela od povrća, tijesta i raznih variva. Stajanjem i uskladištenjem na temperaturi od 20 °C nakon mjesec dana kobasica postaje jestiva i kao trajna kobasica te se konzumira bez termičke obrade.

Velikogorička dimljena kobasica

Dugogodišnji tradicionalni proizvod za koji vam je potrebno: 3 kg svinjskog mesa od lopatice i šunke, 4 kg svinjskog mesa ostataka (obrezaka) od drugih mesnih dijelova, 3 kg junećeg (goveđeg) mesa bez loja (od prednje juneće četvrti, vrat ili lopatica), 25 dag soli, 3 žlice šećera, 1 žlica mljevenog papra, 3 ljute paprike, 2-3 glavice tucanog češnjaka, za 1 kg nadjeva potrebno je do 2,5 m svinjskih tankih crijeva.

Svinjsko meso mora biti bez žilica, masnoće kože, ugrušaka krvi, tj. mora biti čisto. Goveđe meso isto. Savo meso obradite na veličinu pola dlana. Goveđe meso i pola količine svinjetine od obrezaka (4kg mesa) sameljite u stroju za mljevenje mesa na reznjoj ploči od 4-8 mm. Dobivenu smjesu raširite u posudi i po površini pospite sol, šećer, papar, papriku i češnjak. Ostavite tako pola sata. Svinjsko meso od lopatice i šunke i ostatak svinjskog mesa (od 4 kg) sameljite na reznjoj ploči od 10-14 mm. Smjesu dodajte onoj koja je već u posudi. Obje smjese polako miješajte od gore prema dolje, a meso treba lagano prevrtati i miješati oko pola sata. Miješanjem se treba goveđe i svinjsko meso u cijeloj posudi jednakomjerno rasporediti, a začini bi trebali biti u istim količinama u cijeloj smjesi.

Ovako dobiveni nadjev stavite u punilicu, pazite da nema zraka, i punitu u nakvašeno crijevo, koje ste navukli na izlaz punilice. Napunjena crijeva parujte da svaki krak para bude do 22 cm. Parive kobasice objesite na drvene štapove i odnesite u pušnicu.

Parovi kobasice ne smiju se dodirivati. Kobasice ostaju u pušnici jedan dan da se ocijede, stegnu i osuše, jer joj površina mora biti gotovo suha. Dimite na temperaturi do 18 °C tri dana za redom bez prestanka, a dim je dobiven izgaranjem zdravog i umjereno suhog tvrdog drveta s dosta svježih navlaženih piljevina od tvrdog drveta. Nakon dimljenja kobasice ostavite u pušnici još jedan dan da se prozrača i osvježe na svježem zraku u pušnici.

Tako proizvedena kobasica na površini je boje kore kestena, reljefnog izgleda, mirisa na dim, blago tvrdo-elastična, a na presjeku tamnocrvenosmeđe boje s bijelim otočićima tvrde slanine, mirisa na papar i malo na češnjak. Takvu kobasicu možete uskladištiti u zračnoj i hladnoj prostoriji 30 ili više dana, i u tom vremenu će nadjev sazoriti, te se može rezati na tanke ploške i konzumirati bez termičke obrade. Prije sazrijevanja mora se prije konzumiranja skuhati.

Grobnička kobasice

Za prave grobničke kobasice miješaju se svinjetina i junetina, očišćene od kostiju i drugih dijelova koji nisu mekani. Meso se ne melje, nego se reže na sitne komadiće. Od svinjetine se stavljaju lopatica, vrat i okrajci koji su inače *vezani uz pancetu*. Kad se pomiješaju svinjetina i junetina, doda se dva posto soli i malo se popapri, već prema okusu. Posebno se skuha češnjak i u mesnu smjesu se umiješa voda u kojoj se kuhao. Sve se dobro izmiješa i od te se smjese naprave kobasice koje se zatim puste do dva dana da «otpočinu». Nakon toga kobasice idu na sušenje u pušnicu, a često se u pušnicu pri sušenju dodaju i grane šmrike, crnogorične biljke koja daje poseban miris.

KOBASICE OD DIVLJAČI

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

Svaka kobasica je priča za sebe, jer je načinjena od različitih vrsta mesa, ali neovisno o sastavu (košuta, srna, divlja svinja) krajnji joj okus uvijek mora biti isti. Kiselkasto meso divljači ublažava se mesom fino samljevene domaće svinjetine i povezuje govedinom, svinjskom slaninom odmah ispod kože. Sastojci začina za kobasice je najčešće tajna svakog proizvođača, nije rijetkost da se stavlja od devet do dvanaest različitih začina, i to ne odjednom sve, nego u tri ili četiri puta kako bi se meso što bolje oplemenilo. Mnogi majstori kobasica, ne stavljaju ni vodu ni vino u mješavinu, ali je zato promiješanu ostavljaju najmanje 24 sata da odstoji, da dobo fermentira.

Najbolje za punjenje odgovaraju debela, ravna konjska crijeva a zatim goveđa. Ispunjena crijeva prije sušenja moraju se dobro obrisati i osušiti da se na njih ne lijepi čađa od dima. Dima koji obuhvaća kobasice ne smije biti jak, nego lagan kao „jači dim cigarete” i to od suhog drva bukve, graba ili jasena. Dimi se četiri dana, svaki dan po malo, da kobasice dobiju lijepu crvenu boju. Nakon toga ostave se još par dana na suhom hladnom zraku. Plemenita plijesan koja se uobičajeno stvara na kobasicama nije toliko svojstvena kobasicama od divljači, ali im je svojstvena posebna aroma što daje toliko cijenjeno meso divljači i majstorski odabrani i odmjereni začini, koji su tajna pravih majstora kobasičara. Od sirovine do dozrelih kobasica treba biti strpljiv i čekati dva-tri tjedna, a od ukupne težine sirovine dobije se gotovih kobasica dvije trećine težine.

Opasnost od trihineloze

Mogu biti opasne dugo sušene kobasice i nedovoljno pečene, kao i kuhano meso divlje i domaće svinje. U mesu mogu biti uzročnici trihineloze, **opasne parazitarne bolesti životinja i čovjeka**. To su mali valjkasti crvi trihinele, koje se mesom životinja prenosi na čovjeka. Osim kod divlje svinje, trihinele se mogu naći i u mesu jazavca i medvjeda. U mesu jelena, srne i muflona nema ovog parazita. Da bi se osigurali od ove bolesti, mora se odnijeti meso divlje ili domaće svinje na veterinarski pregled. Kao uzorak uzima se dio uz obje strane kičme, na mjestu gdje mišićni dio prelazi u tetive, uz rebra, mišice ždrijela, grkljana i međurebreni dio, veličine 5x5 cm. Temperatura iznad 77 °C usmrćuje larve trihinale, no one podnose hladnoću do -15 °C. Soljenje i dimljenje ih ne uništava. Potpuno kuhanje i pečenje (od 77 °C u dubini mesa, mjereno ubodnim termometrom) posve ih uništi, ali mora trajati najmanje 30 - 40 minuta.

Kobasica od veprovine

Sastojci: 6 kg veprovine, 4 kg tvrde slanine ili mesne svinjetine, 3 žlice šećera, 20 dag soli, 2 žlice mljevenog papra, žlica ljute crvene mljevene paprike, 2 žlice slatke crvene mljevene paprike, glavica zgnječenog češnjaka umočenog u čaši bijelog vina, 2 metra crijeva za 1 kg nadjeva, uzica.

Meso i slaninu sameljite u stroju, pola težine smjese na otvoru od 6 mm, a drugu polovicu na otvoru 12 mm. Krupnije mljeveno meso stavite u posudu, rukama raširite i začinite. Prekrijte sitnije mljevenim mesom i miješajte oko pola sata. Mješavina mora biti jednolična i prije nego ste gotovi provjerite okus. Nadjenite kobasice pazeći da u njima ne zaostanu mjehurići zraka. Složite u parove, kraka dužine do 20 cm, a krajeve zavežite uzicom. Kobasice stavite na drvene štapove i dimite na dimu suhe i zdrave piljevine. Temperatura u pušnici ne smije biti veća od 35 °C. Dimljenje traje šest dana, a vatra se pali jednom dnevno. Nakon dimljenja ostavite kobasice u pušnici još četiri - pet dana, da se provjetre na svježem zraku. Premjestite ih u zračnu, suhu i prohladnu prostoriju, da zriju mjesec dana, kad se mogu jesti sirove. Ako ih želite prirediti prije tog vremena, obavezno kuhajte ili ispecite.

Kobasice od divlje svinje

Od lopatice (divlje svinje) uzmite kilogram mesa i sameljite zajedno s 20 dag svinjetine i 30 dag svježeg slanina. Dobro posolite, dodajte 15 dag pirea od kestena i jednu nasjeckanu jelen gljivu (gomoljača, tartuf). Masu dobro izmiješajte, razdijelite na loptice veličine većeg jajeta, svaku lopticu uvijte u četvrtastu svinjsku maramicu (potrbušina) i malo spljoštite. Stavite ih u podmazanu posudu za pečenje, prelijte vrućim maslacem i pecite u zagrijanoj pećnici.

Kobasice od veprovine, iz Bilogore

Sastojci: 1 kg mesa od vrata ili trbuha, 2 glavice luka, lovor, krv divlje svinje, 2 žlice brašna, 1 žlica crvene mljevene paprike, 15 dag masti, debela svinjska crijeva, 1 l vrhnja, mažuran, sol, papar.

U slanoj vodi napola skuhaite meso, ohladite ga i sameljite. Na masti ispirajte naribani luk, dodajte brašno, lovor, i kad je luk požutio dodajte vrhnje i kuhanje smanjite na pola. Izmiješajte s mljevenim mesom, dodajte krv (za ovu vrstu kobasica je krv vrlo bitna), sol, papar, malo mažurana, žličicu crvene mljevene paprike i sve dobro izmiješajte. *Špricom* (punilicom) za kobasice

napunite debela crijeva. Kobasice su oblikom slične krvavicama. Kuhajte ih u slanoj vodi da se stegnu. Pažljivo okrećite da se ne probuše. Tijekom kuhanja voda ne smije kipjeti. Izvadite ih, ohladite i prepecite na vrućoj masti. Kao prilog poslužite pirjani kupus i „restani“ krumpir.

Zagorska kobasica

U užem području Hrvatskog zagorja Klanjca - Desinića - Jakovja u zimskim mjesecima proizvodi se domaća kobasica koja uskladištenjem postaje vrlo kvalitetan specijalitet.

Za njenu proizvodnju potrebno je: 4 kg kvalitetne svinjetine od obrezaka šunke, lopatice i slabinskog dijela kraljeznice, 2 kg svinjskih obrezaka s dijelom masnoće od 20 posto, 2 kg srnetine, 2 kg tvrde slanine, 18 dag soli, 2 žlice šećera, 3 žlice bijelog papra, 5-6 češnjeva tucanog češnjaka namočenog u bijelo domaće vino, 10-15 zrna kleke, prstohvat cimeta u prahu (onoliko koliko stane između palca i kažiprsta), 2,5 m svinjskih tankih crijeva za 1 kg nadjeva, klupko uzice od kudjelje.

Meso izrežite na veličinu dlana, bijelu slaninu bez kože izrežite na manje komade, i srnetinu, i sve odložite u prohladnu prostoriju da se meso ocijedi i stegne. Meso svinjetine slabije kvalitete i slaninu sameljite u stroju za mljevenje mesa na reznoj ploči od 10-14 mm. Srnetinu sameljite na manjoj reznoj ploči (8 mm) i raširite po već samljevenoj svinjetini. Meso bolje kvalitete od lopatice i šunke izrežite na kockice veličine 1,5 x 2 cm i stavite da stoji na suhoj čistoj krpi u hladnoj prostoriji otprilike dva sata. Na samljeveno meso po cijeloj površini rukom prospite sve začine, malo promiješajte cijelu masu s obje ruke i dodajte meso izrezano na kockice. Masi dodajte vino u kojem je bio namočen češnjak. Miješajte sve dok nadjev ne dobije isti izgled, a ako je previše tvrd i suh dodajte čisto bijelo vino.

Crijeva namočite u toplu vodu u koju ste stavili mješavinu češnjaka i tucanih zrna borovice najmanje šest sati. Punilicu puniti mesnim grudama nadjeva i dobro nabijte da ne ostane zraka. Izrađene kobasice vežite u parove duge 15 cm, a svaki kraj vežite uzicom posebno. Ako crijeva pucaju prilikom vezanja u parove, prejak su napunjena.

Kobasice objesite na metalne S kuke, na drvene štapove i odnesite u pušnicu gdje ostaju na zraku dva dana da se prosuše i ocijede. Za dimljenje zapalite vatru od tvrdog drveta, najbolje graba ili bukve, s malo navlaženom pilovinom. Može se staviti pokoja grančica crnogorice što daje poseban miris kobasici. Dimljenje traje najviše pet dana. Vatru treba paliti svaki dan, a prije paljenja druge vatre prostoriju obavezno dobro prozračite.

Svježe dimljena kobasica je boje kestena, malo nabrana s izrazitim mirisom na dim. Meka je i elastična, vrlo ugodnog slatkasto-ljutog okusa, malo slana i vrlo sočna. Konzumira se samo prokuhana, zajedno s ovitkom. Može se zamrznuti do 6 mjeseci. Ako je čuvana u hladnoj zračnoj prostoriji gubi na težini i dobije nešto drugačiji oblik i izgled, a okus se mijenja zbog kemijskih promjena te prelazi u tip zrele trajne kobasice, koja se jede kao dodatak svim vrstama jela od povrća ili krumpira, a posebno riže i tijesta.

Haganjska kobasice sa srnetinom (Vrbovec)

Sastojci: 40 dag srnetine, 0,5 kg svinjetine, 10 dag slanine (ne dimljene), 10 dag češnjaka, 2 dag soli, 3 dag papra, žličicu ljute mljevene crvene paprike, žličicu slatke mljevene crvene paprike, mineralne vode po potrebi.

Slaninu narežite na kockice veličine kukuruznog zrna, svinjetinu sameljite najkrupnije na stroju ili narežite rukom, srnetinu sitno sameljite (dva puta). Spojite svo meso, dobro izmiješajte, dodajte sol, papar, papriku i sasvim sitno usitnjeni češnjak. Dobro miješajte i zalijevajte s toliko mineralne vode da dobijete žitku masu. Stavite je u domaće crijevo, dimite 2 noći i jedan dan, skuhajte ili pržite na masti.

Kobasice od srneće jetre na način „Bilogore“

Sastojci: 60 dag srneće jetre (možete je zamijeniti i od domaće svinje), 40 dag kuhanog srnećeg mesa, 1 glavica ribanog luka, 3 jaja, mljevena crvena paprika, lišće peršina, sol, papar, mast, 10 dag maslac.

Jetra popržite na masti, izvadite je, i na istoj masti popržite luk da postane staklast. Kuhano meso, jetru i luk sameljite, pomiješajte sa razmućenim jajima, začinite s paprikom, nasjeckanim peršinom, solju i parom. Oblikujte kobasicu i pecite u pećnici na maslac.

Kobasice od jarebice

U pećnici ispecite 3 jarebice oko 20 minuta. Meso odvojite od kostiju i sameljite zajedno sa 20 dag svinjetine, 40 dag masnije sirove slanine i 10 dag gušćjih jetara. Dodajte sitno nasjeckanu malu glavicu luka, dobro izmiješajte i dalje postupite kao u gore navedenom naputku.

Kobasice u maramici

Sastojci: trbušna maramica vepra, meso od trbuha, vrata ili bilo kojeg prednjeg dijela, sol, papar, malo mažurana, ribane kore limuna, žličica crvene mljevene paprike, 1/3 vode, 1/3 vina, 1/3 octa, papar u zrnju, list lovora, 2 glavice luka.

Veprovu trbušnu maramicu izrežite na komade veličine dlana. Meso sameljite, posolite, popaprite, dodajte mažuran, kore limuna, mljevenu papriku, sve dobro izmiješajte, uvijte u maramicu i „kobasice“ učvrstite koncem. Kuhajte u mješavini vode, vina i octa, kojoj ste dodali sol, papar u zrnju, list lovora, i luk izrezan na režnjeve. Kobasice stavite tek kad mješavina zavri. Kad su kobasice kuhane, izvadite ih, ohladite i izrežite na tanke ploške. Od tekućine možete napraviti ukusnu i pikantnu juhu.

Grđevačka lovačka salama od jelena

Sastojci za 10 kg: 7 kg mesa jelena bez kosti (od buta i bez masnoće, žilica i krvi), 3 kg tvrdog, čvrstog mesnog tkiva svinjetine (*goder*), 2 posto soli, začini: papar i domaći češnjak (količina po ukusu), 10 m goveđih ravnih crijeva širokog promjera.

Jelenje meso sameljite u stroju za mljevenje mesa na otvoru broj osam (salama će biti bolja ako 1,5 kg jelenjeg mesa izrežete na kockice). Svinjetinu također sameljite ili, još bolje, izrežite na kockice. Umiješajte obje vrste mesa zajedno i mijesite tako dugo dok se ne počne odljepljivati od ruke. Dodajte začine, dobro izmiješajte i ostavite smjesu da odstoji, barem 24 sata. Nadjenite crijeva (pazite da ne uđe zrak), na svakih 40 cm izvrnite (preokrenite) crijeva i prevezite uzicom. Salamu objesite na drveni štap i ostavite da se ocijedi. Drugog dana stavite salamu u pušnicu i dimite hladnim dimom (na piljevini suhe grabovine ili bukovine), i to 2-3 dana po 5-6 sati. Četvrti dan ih skinite i prenesite u prozračan prostor. Zrenje je ovisno o klimatskim uvjetima, ali traje oko tri mjeseca.

Lovačke kobasice se malo dime, tek toliko da se osuše crijeva. Meso ne smije biti potpuno samljeveno (smrvljeno). Gotova salama mora na prerezu biti

tamnocrvena s izrazitim kolutićima tvrdog, čvrstog masnog tkiva koje daje lijepu „sliku“. Sam prerez mora biti sjajan.

Naputak ove lovačke salame dobiven je od g. Borislava Stankića, kobasičara i mesara, iz Velikog Grđevca (danas više ne radi).



Privjesak za ključeve

Veliki Grđevac poznato je selo, nedaleko Bilogore, gdje je rođen književnik Mato Lovrak, i po lovcima i jelima koje su lovci pripremali, npr. „*Bracin lovački paprikaš*“, poznatog lovca iz lovačke obitelji Lovrak. Osnivač lovačkog društva „Jelen“ u Vel. Grđevcu, još 1937. je bio g. Franjo Lovrak, otac g. Mladena tj. „Brace“.

KRVAVICE

Narodna krvavica – crna krvavica

To je tradicionalna kuhana kobasica koja se priprema za kolinja u svim dijelovima naše zemlje, a poznata je i pod nazivima – *hurke, čurke, crne pečenice, narodnjača* i slično, odnosno naziva se i po pokrajinama gdje se proizvode (kao *banijska, graničarska, međimurska, podravska, zagorska*). Ova kobasica osim sirovina dobivenih kod klanja svinja obavezno sadrži, kao vrlo kvalitetan i hranjiv dodatak, razne vrste krupno mljevenih ili tucanih žitarica: *oljušteni ječam, proso, rižu, hajdinu*. Uvijek se pune u tanka svinjska crijeva i kratko oblikuju (paruju) u komadima ili vijencima.

Za njihovu proizvodnju potrebne su nam slijedeće sirovine: 5 kg svinjskih nekuhanih glava, 1 kom svinjskih pluća, 1 kom slezene, 1 kg sirove riže, 3 kg svinjskih kožica, 2 l svinjske krvi, 3 l juhe u kojoj se kuhalo 3-5 listova lovora, 0,5 kg poprženog crvenog mljevenog luka, 25 dag soli, 1 žlica kosanog češnjaka, 2 žlice papra, 2 žlice pimenta, 1 žlica ljute tucane paprike, 3 žlice majorana, 1 žličica cimeta, 2 m svinjskih tankih crijeva za 1 kg nadjeva, klupko uzice od kudjelje.

Sve sirovine kuhajte zajedno u posudi s dosta vode. U tu posudu stavite u platnenu vrećicu rižu da se kuha zajedno s iznutricama. Pazite da platnena vrećica bude dovoljno velika, jer kuhana riža postaje veća i teža 3-4 puta (nego suha). Kuhanje traje 1,5 sat na temperaturi do 80 °C, Svi sivu pjenu na površini juhe treba za vrijeme kuhanja ručnim cjediljkama pokupiti. Nakon kuhanja sve sirovine cjediljkom izvadite i stavite u drugu posudu da se malo ohlade, nakon čega ih režite nožem i sameljite.

Rižu izvadite iz vrećice i istresite u posudu, i to u nešto veću u kojoj će te miješati i smjesu za crnu kravicu. Riži, koju ste dobro razmrvali da nema grudica, dodajte do 2 l tople juhe i mljevene iznutrice, te rukom dobro izmiješajte. Na tako izmiješanu smjesu dodajte tekuću krv i sve začine (sol, prženi mljeveni luk, češnjak, papar, pimet, majoran i cimet), te masu dobro izmiješajte. Kontrolirajte okus i miris i popravite ako treba.

Smjesa mora biti žitka da se lako puni. Crijeva moraju biti čista i namočena u mlakoj vodi kako bi se lagano navlačila na punilicu.

Nadjev umjeren temperature punite u crijeva i oblikujte krvavice duge 30 cm, – za oba kraja crijeva zavežite uzicu (krajevi uzice mogu stršati) i oblikujte okrugli oblik.

Nekoliko tako oblikovanih krvavica međusobno povežite uzicom što čini – vijenac. Vijenac stavite na S kuke i termički obrađujte kuhanjem.

Težina jedne krvavice okruglog oblika iznosi od 30 do 40 dag. Temperatura vode u kojoj se kuhaju je do 80 °C, a vrijeme kuhanja ne kraće od 45 minuta. Sav taj posao obavite u toploj prostoriji da se ne bi sadržaj ohladio, tj. stisnuo.

Kuhane krvavice izvadite S kukom i cjediljkom i stavite u hladnu vodu, a potom na stol da se ohlade nekoliko sati. Kada su ohlađene uzicu u vijencu odrežite i dobijete pojedinačne komade.

Gotove krvavice su na presjeku tamnocrvene boje, sadržaj je čvrsto međusobno povezan, jasno se raspoznaju samljeveni dijelovi sirovine i zrna kuhane riže, te lagani dijelovi ugrušaka kuhane krvi. Okus i miris vrlo blag i ugodan, karakterističan za ovaj proizvod.

Krvavice od heljdine kaše (Podravina)

U sakupljenu krv dodajte jednaku količinu samljevenih čvaraka i taloga s dna posude u kojoj se topila mast, te oko 1 kg heljdine kaše, prethodno skuhanе i ohlađene. Tome dodajte oko 2,5 posto soli i papra. Smjesu punite u tanko i debelo crijevo, vežite na komade duge oko 30 cm i kuhajte (bockajući) oko pola sata. Poseban je specijalitet takve krvavice ponuditi s domaćim kompotom od jabuka.

Gradečka krvavice s hajdinom kašom (Vrbovec)

Sastojci: 2 kg plućica, 1 kg srca, 1 kg hajdine kaše, 2 l krvi, sol, papar, domaća crijeva.

Kašu skuhaite u posoljenoj vodi, posebno iznutrice i kuhanu sameljite. Izmiješajte zajedno, dodajte krv, sol i papar. Dobro promiješajte i mješavinom ispunite crijeva. Krvavice prokuhaite i stavite malo u dim.

Zagrebačka krvavica

Sastojci: 8 kg svinjske glave s kožom, 2 kg raznih svinjskih iznutrica, 3 kg svinjske kože i slanine, 2 kg heljde ili riže, 2 l svježe svinjske krvi, 25 dag soli, 2 velike žlice tucanog papra, 3 veće glavice prženog luka, 1 velika žlica ljute mljevene crvene paprike, 1 velika žlica pimenta, 1 velika žlica majorana, 0,5 l vode u kojoj je kuhan snopić lovorovog lista, 2,5 m crijeva za 1 kg nadjeva.

Očišćenu svinjsku glavu s kožom i ušima, kuhajte u vodi na temperaturi od 80 °C oko 2 sata. Svinjske iznutrice i svinjske kože stavite u vodu, gdje glava, kad je voda počela vreti i pojavila se prva siva pjena. Pjenu obavezno uklonite. Tijekom kuhanja iznutrice i kože pojaviti će se sivozelena pjena od kuhanja, koju također odstranite. Kad se meso s glave lagano skida i odvaja a svinjska kožica dobije zlatnoprozirnu boju i pod prstima se lako kida, kuhanje je gotovo. Heljdu ili rižu kuhajte u većoj posudi jer joj se povećava obujam za tri-četiri puta. Najbolje ju je kuhati u platnenim vrećicama.

Meso izvadite iz vode, stavite u drugu posudu da se hladi. Meso od glave iskošite a jedan dio iznutrica izrežite nožem i to mesnate dijelove na kockice, a sve ostale iznutrice i kožicu sameljite u stroju na otvoru od 10/14 mm. Tijekom mljevenja dodajte vode od da se lakše melje i da sadržaj postane malo kašast. Kuhanu heljdu ili rižu istresite iz vrećice i raširite u posudi da dobijete masu bez grudica. Prelijte s 2 L vode od kuhanja iznutrica, i to s površine koja je najmasnija, dodajte svježu svinjsku krv i samljevenu iznutricu. Sve dobro izmiješajte rukama da dobijete jednoličnu masu i tada dodajte poprženi luk i svu količinu začina. Dobro sve izmiješajte, provjerite okus i začinite još ako treba.

Oprezno ispuniti očišćena crijeva i oblikujte kolute veličine od 30 cm. Krvavice objesite na metalne kuke i kuhajte u otvorenoj posudi oko 1 sat. Temperatura vode mora biti do 70 °C. Iglom probodite krvavice i ako izlazi tekućina crvena od krvi kuhanje još nije završeno, a ako izlazi prozirna tekućina tada su kuhane.

Krvavice stavite u hladnu vodu da se s površine opere masnoća i stavite na stol da se potpuno ohlade.

Zagrebačka krvavica - radi se početkom prvih mrazeva krajem studenog.

Priređuje se pečenjem na masti i poslužuje kao prilog svim kuhanim jelima ili uz prilog od „dinstanog” kiselog zelja i „restanim” krumpirom.

Pečena krvavica ravna je po površini i glatka, na presjeku tamnosmeđe boje s jasno vidljivim otočićima mesa ili zrna heljde ili riže. Dobro je povezana, lako se skida ovitak (crijevo) ali se može se jesti zajedno s crijevom. Pripečeni ovitak s malo pripečenog mesa posebnog je ugodnog okusa.

Zaprešićke krvavice (gradić pokraj Zagreba, početak Hrvatskog Zagorja)

Sastojci: do 5 kg svinjske glave s kostima, svinjska iznutrica (pluća, jezik, srce, slezena), 1 kg kožica, 2-3 l krvi, 1 kg riže, 0,5 kg „ocvrtog“ (poprženog) luka, sol, mljeveni papar, slatke i ljute crvene mljevene paprike, cimet, mažuran, zgnječeni češnjak prema ukusu.

Mesne sastojke skuhajte i sitno sameljite. U istoj vodi u platnenoj vrećici skuhajte rižu. Samljevenom mesu i ohlađenoj riži dodajte izmiješane začine, prženi („ocvrti“) luk i svježju krv. Sve dobro izmiješajte u jednoličnu masu. Za 1 kg nadjeva treba 2 m tankih crijeva. Crijeva puniti punilicom i oblikujte kobasice željene dužine. Krvavice kuhajte u toploj vodi na 70 °C i iglom povremeno probodite da izađe zrak. Kuhane su kad prestane izlaziti crvena tekućina iz probodenih krvavica. Vadite ih u parovima metalnom cjediljkom i stavite u hladnu vodu da se prohlade. Izvadite ih i poslažite po stolu da se potpuno ohlade. Možete ih odmah jesti, malo podimiti na hladnom dimu ili umotane u plastičnu vrećicu i zamrznuti. Najbolje ih je pripremiti uz kiselo zelje i gemišt.

Slavonska krvavica

Za slavonska krvavica koja se pripravlja za vrijeme kolinja, a naziva se prema kraju proizvodnje, potrebno je: 8 kg svinjske glave s kostima i ušima, 1 kg slezene i svinjskih pluća, 2 svinjska jezika, 2 svinjska srca, do 3 kg svinjskih kožica, do 3 l tople juhe (bujona) od kuhanja iznutrica, 0,25 dag soli, 2 žlice ljute crvene mljevene paprike, 1 žlica slatke crvene mljevene paprike, 1 žlica tucanog češnjaka, 3 žlice popirjanog kosanog luka, 1 žlica crnog ili bijelog papra, 3 žlice vinskog octa, 1 metar debelih svinjskih crijeva za 1,5 kg nadjeva, tanke uzice od kudjelje (špage).

Dobro očistite potpuno svježe iznutrice i kožice, koje moraju se oprati od svih nečistoća i tada stavite u posudu s čistom vodom, na prvo kuhanje. Kuhajte na 80 °C. (voda ključa) oko 2 sata, tj. dok kožica ne postane meka i staklasto žuta, lomljiva pod prstima, a meso s kosti glava se lako odvaja pri podizanju iz tople vode. Svju pjenu koja se stvara na površini, za kuhanja, treba malom cjediljkom pokupiti da juha bude što čišća, tj. prozirna s određenom količinom masnoće.

Kuhanu iznutricu izvadite cjediljkom i stavite na stol ili u posudu da se malo ispare i ohlade. Nakon desetak minuta obradite je i odvojite od kostiju. Kožicu režite na rezance 1 cm širine, svinjska srca na kockice, a sve ostale iznutrice sameljite u stroju za mljevenje mesa na reznoj ploči („šajbi“) s promjerom 12-14 mm.

Debela svinjska crijeva očistite, namočite u toploj vodi, i čista izrežite na komade do 60 cm. Svaki komad na jednom kraju svežite „špagom“. Obradene i samljevene iznutrice stavite u čistu posudu i dodajte jedan do dva lončića tople juhe – bujona u kojoj su se kuhale iznutrice. Juha je jako topla i pomaže pri miješanju drvenom kuhačom. Sav sadržaj mora biti kašasta nikako tekuć ili jako zgusnut. U takvu masu dodajte sol, začine, češnjak, luk, te ponovo izmiješajte, sada rukom jer je masa ohlađena. Dodajte po potrebi još tople vode i sve začine. Promiješajte i kušajte pri svakom miješanju da li treba dodati još začina.

Krvavice puniti tako da na ručnu punilicu navučete navlaženo debelo crijevo, i to do kraja zavezana špagom, tako da ne ostane „džepova“ sa zrakom, koji bi pokvarili izgled gotovog proizvoda. Polako tiskajte da nadjev ispuni sve dijelove crijeva do dva-tri centimetra prije kraja. Napunjeno crijevo povlačite preko otvora punilice i vežite. Špaga ne smije biti tanka, a vezanje ne čvrsto da bi prerezalo stjenku, jer bi u tom slučaju došlo do pucanja. Kraj crijeva, slobodnog kraja omotajte špagom drugog kraja i oblikujte prstenastu krvavicu.

Napunjena crijeva stavite u cjediljku i stavite na kuhanje. Kuhajte na temperaturi do 80 °C oko jedan sat. Voda ne smije kipjeti, a ako se to desi, odmah dodajte hladne vode kako ne bi došlo do pucanja ovitka (crijeva). Krvavice tijekom kuhanja oprezno podignite i prevrćite pomoću S kuka na koje su zakvačene.

Kuhane krvavice izvadite pojedinačno pomoću cjediljke i stavite u posudu s hladnom vodom i operite površinu kako ne bi bilo nikakvih masnih naslaga. Pranje obično traje tri minute u hladnoj vodi. Kod vađenja toplih krvavica zna

doći do pucanja crijeva, bilo zbog jako čvrste špage ili visoke temperature vode. Napuknute krvavice izvadite i stavite na tanjur hladiti. Oprane tople krvavice stavite na stol da se ohlade. Po površini ih malo masirajte da sadržaj i tekućina u njima budu jednako raspoređeni. Masnoća će u krvavici, ako je masiramo, uvijek biti na gornjoj strani. Za tri do četiri sata krvavice možete ponovo okrenuti i ostaviti da se hlade 24 sata. Za to vrijeme krvavice se ohlade i stisnu te postanu tvrdo elastične. Takve se mogu rezati na ploške raznih debljina.

Ako su krvavice prilikom hlađenja i stajanja pustile sok koji je hladetinasto želatinozno i crvenkaste boje s masnoćom, taj sok lagano skinemo s donje površine kako bi ostale potpuno čiste.

Ohlađene krvavice objesite na S kuke te na štapove u zračnu, pro hladnu i suhu prostoriju. Kad se osuše, nakon par dana, stavite ih u pušnicu na najviše mjesto da dobiju novi miris tzv. dimljenih krvavica.

Temperatura dimljenja treba biti do 18 stupnjeva C, a dimljenje traje nekoliko dana s jednim paljenjem vatre (drva) dnevno.

Tako obrađene krvavice možete čuvati tri do pet mjeseci ako su prostorije gdje ih držimo normalno hladna, suha i zračna, a to može biti i klasična smočnica. Dugim stajanjem se površina krvavice suši i crijevo se teže guli, pa se to čini nožem. Na presjeku krvavice jasno se vidi sastojci i vrste sirovine u njoj. Svi dijelovi povezani su bez šupljina ili nakupina masti. Okus za tu vrstu proizvoda je specifičan, s blagim mirisom dima ako je krvavica dimljena.

Domaća bijela krvavica

U prvim se zimskim mjesecima u domaćinstvu spravlja domaća bijela krvavica koja se može jesti hladna izrezana na ploške ili pečena s toplim povrtnim prilogom. Tu mesnu poslasticu možete duže održati ako je prodimate ili zamrznete u zamrzivaču.

Za izradu bijelih krvavica potrebni su svježja i čista sirovina, kvalitetni začini i crijeva i mesarski pribor za obradu i punjenje krvavica.

Sastojci: 2-3 polovice očišćenih i ohlađenih svinjskih glava, 1-2 kg svinjskih kožica, 1 kg svinjskog srca, 1 kg svinjskog jezika, 2-3 l mesne juhe, 0,5 kg luka, 25 dag soli, 2-3 žlice mljevenog crnog papra, 3-4 žlice mješavine slatke i ljute crvene mljevene paprike, 3-4 žlice majorana, debela svinjska crijeva (1m za kilogram nadjeva ili dva m širih tankih crijeva za 1 kg nadjeva), 1 dl rashlađenog octa i klupko uzice od kudjelje.

Osnovne sirovine operite prije kuhanja kako bi se odstranio sav sadržaj ili ugrušci krvi, a svinjske glave nakon pranja moraju se oštrim nožem po površini izbrijati. Posebno izrežite ušne školjke i nabore oko očiju i vrha glave. Kuhajte u otvorenoj posudi do dva sata na temperaturi 80-85 °C. Kada se pojavi sivozelenkasta pjena malom metalnom cjediljkom pokupite i odstranite je iz juhe. Svinjske kožice stavite nakon jednog sata od početka kuhanja, jer se one vrlo brzo skuhamu. Kuhanje je završeno kada se meso odvaja od kosti glave, a kožice dobiju prozirnu boju i lako se kidaju.

Kolutići luka ispržite na toploj masti do zlatnožute boje. Kuhane iznutrice metalnom cjediljkom izvadite u posebnu posudu da se prohlade i ispare. Svaku sirovinu nakon kratkog hlađenja i isparivanja posebno obradite, ručno ili na stroju za mljevenje. Skinite meso sa svinjske glave i sameljite u stroju za mljevenje mesa na reznim pločama 10/12 mm. Svinjske kožice stisnite šakom i drobite. Jezik izrežite na ploške a zatim na rezance i na kraju na kockice. Sve sastojke izmiješajte rukom i začinite solju, začинима, prženim lukom i toplom juhom u kojoj su se kuhale sve iznutrice. Masu dobro promiješajte i dodajte ocat.

Crijeva dobro operite u toploj vodi a debela crijeva izrežite u komade od 60 cm te na kraju zavežite prije punjenja. Topli nadjev punite pomoću punilice i pazite da nema mekih dijelova u crijevu. Napunjena crijeva zavežite odmah nakon punjenja u oblik prstena i stavite kuhati. Svinjska široka tanka crijeva pune se cijela i vežu uzicom prema želji, ali tako da svaki komad teži otprilike pola kilograma. Kuhajte ih na blagoj vatri oko pola sata. Kuhane krvavice oprezno izvadite, stavite u hladnu vodu i nakon toga na ravnu površinu da se prohlade i iscijede.

Nakon hlađenja u hladnoj prostoriji bijela krvavica ima oblik prstena, vrlo je čvrsta, ne lomi se, na presjeku ima izrazito vidljiv sastojci nadjeva, vrlo je ugodno aromatičnog mirisa i blago slanog okusa.

Kod dimljenja ne smiju se dodirivati. Dime se na hladnom dimu (samo od izgaranja grabova drveta) pet-šest dana.

Goranske krvavice

Za goranske krvavice postoje razni naputci ali ni jedan zabilježen tj. pisan. Sve se radi na temelju iskustva i vlastitog ukusa.

Ako se krv zgruša treba je samljati i staviti malo mljevenih kuhanih kožica, mljeveno kuhano meso, kuhana riža, masnoća, prethodno pirjani mljeveni luk, sol, papar, malo klinčića

u prahu, malo cimeta te drugih mirodija prema vlastitom ukusu. Smjesa ne treba biti ni rijetka ni pregusta. Crijeva se prethodno operu i izrežu na različite dužine i povežu s jedne strane u nadijevaju. Kuhaju se na laganoj vatri u vodi s klinčićima, paprom u zrnju, soli i lukom u glavicama.

Običaj je da domaćica koja stavlja krvavice kuhati ne smije pričati, da krvavice ne popucaju tijekom kuhanja.

Istarske krvavice s povrćem

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

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

Istarske krvavice (mulice ili divenice)

Sastojci: 2 kg čvaraka, 3 kg ukupno: svinjskih srca i pluća, mesa od svinjske glave, kožica i svježe slanine; 2 dl masti, 25 dag luka, 4 dag češnjaka, 1,5 litra krvi, 6 g papra, 9 g soli, 2 m debelog svinjskog crijeva.

Sve mesne sastojke stavite u slanu vodu i kuhajte da omekšaju. Ocijedite, ohladite i sameljite zajedno sa čvarcima u stroju za mljevenje mesa. Smjesi dodajte krv, usitnjeni luk i češnjak popržen na masti, sol i papar. Dobro promiješajte da dobijete jednoličnu smjesu. Ostavite da malo odleži i nadjenite u očišćeno i oprano debelo svinjsko crijevo. Nadjenite crijevo do dvije trećine, zavežite krajeve uzicom i kuhajte u vreloj vodi. Tijekom kuhanja probodite iglom. Kad iz otvora prestane izlaziti sukrvica krvavice – mulice su gotove. Izvadite ih stavite na dim da se posuše oko 20 dana i tada ih možete koristiti.



Mulice – krvavice; možete nadjenuti i pšeničnim ili kukuruznim brašnom (1 kg pšeničnog i 20 dag kukuruznog) kao i povrćem; mrkva 10 dag, korijen celera 5 dag, korijen peršina 5 dag, masti 4 dag, papar, sol, debelo svinjsko crijevo 1,5 m; svi sastojci se kuhaju u vodi zajedno s kostima glave svinje) Najčešće se pripremaju i poslužuju uz neka druga jela kao npr.: kuhaju se s kupusom s peštom; grahu s kiselom repom i u drugim sličnim jelima.

Kulenice primorske

Prosijte 60 dag kukuruznog brašna, poparite vrelom osoljenom vodom i u to dodajte kroz sito procijeđenu krv (oko 2 l). Krv sakupite odmah tijekom klanja svinje i neprestano miješajte da se ne zgruša. Dobro je na dno posude, u kojoj miješate krv, staviti malo kukuruznog brašna ili ulja i nešto soli. Ako je mješavina kukuruznog brašna i krvi pregusta, dodajte malo vode ili šalicu mlijeka. Kapulu (luk; 1 glavica) iskošite i malo na masti ispržite, dodajte mu malo kosanog peršina (1 žlica), malo cimeta u prahu (prstohvat), soli i papra. Nakon toga dodajte na komadiće izrezanog sala, da kulenice budu masnije, jer kukuruzno brašno to zahtijeva ili se doda žlica čvaraka i šaka suhog grožđa. Crijeva nadjenite i krajeve zavežite. Tako pripravljene kulenice operite u hladnoj vodi i stavite kuhati u vodi kojoj ste na dno stavili par zrna kukuruza da se kulenice ne prilijepe za dno. Kuhajte 45 minuta, a tijekom kuhanja nabockajte ih iglicom kako bi izašao zrak i kako ne bi crijeva popucala. Kuhane kulenice ne vadite iz vode, nego ih ostavite u vodi hladiti. Ohlađene, mlačne, izvadite iz vode i složite na dasku da se ocijede. Mogu se objesiti par dana na dim i spremati za dulje vremena.

Ovako sušene obično se peku na gradelama ili se umotaju u čisti papir i peku u vrućem lugu (pepelu) pokriveno žeravicom. Poslužuju se vruće uz kiseli kupus ili grah.

Ostale razne kobasice

Kulenice nadjevene po kaštelansku

Na 60 dag sirove riže doda se: jedna glavica bijelog kupusa (sitno izrezanog), soli, papra, šake suhog grožđa, ostruganog oraščića, limunove kore, malo kosanog peršina i sjeckane kapule. Svemu se doda još i 0,5 l juhe ili vode i izmiješa u jednoličnu smjesu. Crijeva se nadjevaju tako da se ostavi po prilici 4 prsta prazno da može riža u crijevu slobodno bubriti tijekom kuhanja. Kuhaju se po prilici 1 sat, a stavljaju se kuhati u kipuću osoljenu vodu. Tijekom kuhanja češće se bockaju iglom. Mogu se peći na gradelama ili malo osušiti na dimu a prije posluživanja ispeći. Služe se vruće odmah s gradela.

Pelješke masnice

Sastojci: 1 kg kukuruznog brašna, 1 kg pšeničnog griza, 2 l krvi (svježa ili odležana u hladnjaku), 6 žlica masti, šaka i pol mljevenih čvaraka, 20 dag šećera, korica limuna, cimet, muškatni oraščić, malo karanfilčića, cijelo debelo crijevo.

Krv procijedite i stavite u lonac s malo mlake vode. Dodajte sve ostale sastojke i mlake vode po potrebi da dobijete gustu masu. Nadjev ručno puniti u očišćeno debelo crijevo, kroz lijevak, i krajeve vežite uzicom od kudjelje. Od jedne svinje obično se dobije 8 takvih masnica (krvavica). Kuhajte ih pola sata u loncu sa zrnima kukuruza na dnu (da ne zagore) i probodite ih povremeno iglom da ispuste suvišan zrak. Kad isplutaju na površinu, kuhanje je gotovo. Masnice izvadite, uronite u hladnu vodu da se skine suvišna masnoća s ovitka (crijeva). Mogu se jesti čim s ohlade. Izrežite ih na deblje ploške („šnite“) i popržite na masnoći. Mogu se zamrznuti i sačuvati na dulje vrijeme.

Jedinstvena vrsta slatkih krvavica s Pelješca.

Domaća slaninska kobasica

To je trajna kobasica za čiji sastojci je potrebno: 3 kg kvalitetnog svinjskog mesa, 7 kg tvrde slanine, 20 dag soli, 4 dag bijelog papra, 1 žličica muškat oraha u prahu, 1 žlica šećera, 3-4 češnja tucanog češnjaka, svinjska tanka crijeva 2m za 1 kg nadjeva.

Svinjsko meso od lopatice dobro očistite od žilica i vezivnog tkiva te mekane masnoće između pojedinih mišića i režite na komade veličine pola dlana i stavite u posudu složenu u tankom sloju. Tvrđu slaninu od lopatice režite na komade 3-4 prsta velike i leđa na šnite debljine 2 cm.

Na stroju za mljevenje mesa sameljite meso na reznim pločama do 8 mm, 30 posto tvrde slanine sameljite na reznim pločama do 12 mm, a svu ostalu slaninu izrežite na kockice veličine 2 cm. Ovako obrađeno meso uz slaninu, i to samo onu koju ste samljeli, raširite u posudi u jednakom sloju i dodajte začine i sol.

Lagano, nježno, bez gnječenja, miješajte cijeli sadržaj oko 15 minuta. Nakon toga dodajte ručno izrezanu slaninu i nastavite polako miješati desetak minuta. Smjesa mora biti potpuno ujednačena. Ovako pripremljenu smjesu i lagano nabijenu u posudi ostavite stajati oko 2 sata u hladnoj prostoriji.

Očišćena svinjska tanka crijeva namočite u toploj vodi i stavite na lijevak punilice. Crijeva puniti polagano tako da nadjev ispuni cijeli volumen crijeva i da nema nikakvih zračnih prostora. Jasno vidljive otočiće zraka bockajte metalnom iglom da nakupina zraka izađe.

Nadjevena crijeva, zavežite uzicom i oblikujte u prstenasti oblik ili u ravni. Oba oblika stavite na drvene štapove i odložite u hladnu prostoriju 2 dana, da se ocijede i osuše, nakon čega idu na dimljenje. Boja svježih slaninskih kobasica u crijevu je svjetlocrvena s nijansom, ravne površine, tvrdo tjestaste konzistencije pod pritiskom i karakterističnog mirisa na osnovne začine.

Kobasice dimite na dimu do 30 °C (između hladnog i umjerenog dimljenja) uz upotrebu potpuno suhih i zdravih drva, u trajanju od 10 dana s jednom vatrom dnevno. Nakon dimljenja domaću slaninsku kobasicu stavite u suhi zračni i umjereno hladni prostor na zrenje do 14 dana.

Slaninska kobasica u tom vremenu dobije zlatnosmeđu boju, umjereno je tvrda, a na presjeku sav sadržaj je međusobno dobro povezan, s jasno vidljivim kockicama slanine bijele boje, mirisa na zrelo meso i okusa vrlo ugodnog s blagim mirisom začina i blagim okusom soli. Crijevo se lako skida i ako je narezana na tanke ploške. Za dulje održavanje preporuča se zamotati u alu-foliju ili neki drugi omotač i duboko zamrzne, te uskladištiti na niskim temperaturama, gdje se čuva do 10 mjeseci.

Kobasica se poslužuje svježom ili pečena, narezana na tanke ploške, obavezno malo posuta tucanom mljevenom paprikom, radi poboljšanog konačnog okusa.

Kobasice sa srdelicama

Sastojci: 25 dag svinjetine, 25 dag teletine, 1 kosana slana srdelica, sok limuna, sol, papar, 1 dl kiselog vrhnja.

Sitno kosano meso pomiješajte s kosanom srdelicom, sokom limuna, paprom, solju i vrhnjem. Nakon što ste dobro umiješali u jednoličnu smjesu nadjenite tanka crijeva. Kobasice ispecite i odmah poslužite.

Domaće tlačenice („prezvuršt“, „švargle“)



Tlačenica ili švargla je prvi predstavnik domaćih kuhanih kobasica, poznatih pod nazivom bijele ili crne tlačenice – prezvuršt, zovu ga još i - *drugi kulen*. Tlačenice se proizvode iz svježe svinjske kože, svinjskih glava u polovicama s kostima, svinjske iznutrice, tj. jezik, srce, pluća, dijelovi slanine od krojenja prilikom rasijecanja te mesnih obrezaka s kožom.

Preporučljivi sastojci smjese i začina za kvalitetnu i trajnu tlačenicu: 2 kg mesa svinjskih kuhanih glava s kožom rezanom na kockice, 1 svinjski jezik rezan na kolutiće, 1 svinjsko srce rezano u trake, 2 kg rezanih svinjskih kožica, 1 kg mesnatih kuhanih obrezaka u kockicama, 1 l čiste juhe od iznutrica, 15 dag soli, 3 žlice mješavine slatke i ljute crvene mljevene paprike, 1 žlica mljevenog papra, 4 žlice poprženog luka, 1 glavica kosanog češnjaka, 0,5 dl octa, svinjski želudac, uzica od kudjelje (špaga), drveni štapići.

Svi sastojci za tlačenicu moraju se prvo temeljito i potpuno termički obraditi tj. skuhati i to prema određenom redoslijedu. Prvo je važno pravilo da prije kuhanja pregledamo da li su sve sirovine čiste, imaju li kakav strani miris, imaju li kože ostatke svinjskih dlaka. To se naročito odnosi na svinjsku glavu. U posudi u kojoj se sve kuha najprije se stavlja svinjska glava, pluća, srce, jezik i sve ostalo, a na kraju svinjske kože. Voda u posudi za kuhanje mora biti potpuno čista. Sve sirovine se kuhaju 1-1,5 sata. Kada se kožica pod pritiskom blago trga, a na glavi koja se digne iznad vode meso lagano odvaja od kosti, te koža s hrskavičnih dijelova uha otpada, kuhanje je gotovo. Na površini se više ne stvara pjena. Pojedine komade vadite cjediljkom i stavite na stol ili u posudu da se ispare i ohlade, jer se kuhana sirovina za tlačenice mora sortirati i svi dijelovi posebno obraditi. Obzirom da se nije prije solilo, prilikom rezanja primijeti se na presjeku siva boja, naročito na jeziku i mesnim obrescima što nas ne treba zabrinjavati.

Iznutrice nakon sortiranja izrežite: mekane dijelove bez hrskavice kod kostiju glave režu se na kockice veličine 2x1 cm, a mesni dio sa slaninom i kožicom od glave u komade veličine 5x1cm. Prokuhanom jeziku prvo skinite ili ogulite sluznicu koja je bijele boje a jezik izrežite poprijeko u obliku kolutića debljine 5 mm. Srce obradite tako da gornji dio odrežete a donji izrežete u rezance širine do 1 cm. Kuhane svinjske kože iskidajte ili režite na rezance široke 1 cm. Izrezane sirovine stavite u posudu, prelijte toplom juhom u kojoj se kuhala iznutrica (tzv. bujon - čista juha, lončićem odgrnite s površine masnoću i uzmite čistu tekućinu). Smjesu mijesite rukama tako da postane jednolična, dodajte sve začine i ocat Sadržaj ponovo promiješajte i prekontrolirajte da li treba još začiniti.

Punjenje očišćenog svinjskog želuca obavlja se ručno kroz otvor na želucu. Kada se želudac napuni dopola, dodajte lončić čistog soka (bujona) i blagom masažom želudac se proširuje kako bi stalo više pripremljene smjese. Želudac se ne smije napuniti dokraja, nego se prije zatvaranja još jednom lagano izmasira od gore prema dolje kako bi se sadržaj rasporedio po cijeloj unutrašnjosti. Otvore zatvorite drvenim štapićem, dvama ravno i jednim prevrnutim 180 stupnjeva na šav. Ispod drvenog štapića zavežite uzicom a krajeve vežite u čvor radi vješanja na S kuke. Napunjen želudac stavite u metalnu cjediljku i polako istresite u posudu s toplom juhom od kuhanja iznutrice. Tlačenice uzicom vežite na S kuke, koje ste zakvačili na rub posude kako bi spriječili da se dodiruje dna i zapeče u tijeku kuhanja. Tlačenice se kuhaju u otvorenoj posudi na 70-78 °C, i to 1-2 sata, uz obavezno podizanje svakih 20 minuta. Izvadite ih cjediljkom da se ne ošteti omotač (želudac) i stavite u hladnu vodu da se opere površina. Oprane tlačenice stavite na stol da se ohlade. U ovoj fazi vrlo je važno tlačenice rukom malo gibati da se „promućka“ sadržaj i stvori homogena cjelina. Još toplo operetimo predmetima, jer prešanjem dobije konačni oblik, nadjev je čvrsto međusobno povezan, a komadići sadržaja tvore lijep mozaik koji se očitava na presjeku. Prešanje traje 12 sati, želatinske naslage (ako se stvore) nakon prešanja obrišite vlažnom krpom jer na površini ne smije ostati nikakav sadržaj.

Tlačenice objesite na zračno, suho i hladno mjesto. Dimi se radi dulje trajnosti, boljeg okusa i specifičnog mirisa. Dimljenje se obavlja na hladnom dimu, ne iznad 18 °C, a traje nekoliko dana. U pušnici se tlačenica objesi na štapove a mora biti potpuno čista i suha površina. Ne smije se dodirivati s drugim komadima mesa u pušnici kako bi dim obložio cijelu površinu.

Dimljena tlačenica je smeđe boje i specifičnog mirisa dimljenog mesa. Na tamnome, suhom i hladnom mjestu može biti uskladištena i nekoliko mjeseci.

Petrinjska tlačenica (Petrinja gradić pokraj Siska)

Sastojci: Prema veličini svinjskog želuca srce, jezik, meso, kože i meso glave. Usitnite u krupnije komade (već kuhane), dodajte oko 2,2 posto soli, 0,2 posto zgnječenog češnjaka, 0,3 posto usitnjenog luka, 0,3 posto slatke crvene mljevene paprike, procijeđena juha u kojoj su se kuhale iznutrice.

Dobro izmiješajte masu i ručno stavite u svinjski želudac, dobro svežite uzicom od kudjelje. U loncu kuhajte na temperaturi do 80 °C. Pazite da želudac ne dotakne dno kako ne bi zagorio, stavite daščice na dno. Kuhajte oko sat vremena povremeno bušeći ovojnicu (želudac) da izađe sav suvišan zrak. Kad pri ubodu počne izlaziti bistra tekućina – tlačenica je gotova/kuhana. Izvadite je i uronite u hladnu vodu da odstranite suvišnu masnoću s ovitka. Stavite je na stol između dvije daske i opteretite utegom od 5-6 kg. Još ukusnija će biti ako je poslije dimiti dva dana hladnim dimom na temperaturi do 20 °C.

Dalmatinski nadjeveni želudac (tištenica)

Skuha se glava, nekoliko kožica, srce, jezik i bubrezi u vodi s dodacima kao kad se radi hladetina (peršin, selen, mrkva, kapula s ljuskom, češnjak, papar u zrnu, lovor, kriške limuna, nekoliko žlica kvasine). Kad je sve kuhano izrežite na rezance, posolite po ukusu, dodajte malo papra, tučenog klinčića i cimeta u prahu, također po ukusu. Izmiješajte i da dobijete čorbastu masu podlijte s malo juhe u kojoj se sve kuhalo. Nadjenite očišćeni svinjski želudac i zašijte, želudac ne smije biti previše nadjeven. Kuhajte opet u onoj istoj vodi u kojoj se već kuhali svi sastojci. Kad je kuhano odmaknite od vatre i kad se malo ohladilo izvadite iz vode, stavite između dvije daščice, pritisnite utegom i ostavite da se ohladi. Nakon toga, po želji, možete i dimiti.

Prešanac

Sastojci: svinjska glava, jezik, malo mesa, slanina, sol, papar, svježa svinjska krv.

U rasolu mekano prokuhajte svinjsku glavu, jezik i nešto mesa. Meso odvojite od kosti glave, kockasto narežite, dodajte na kocke narezanu slaninu, sol, papar i svježu svinjsku krv. Sve dobro izmiješajte i smjesom nadjenite svinjski želudac, do polovice, zatim stavite čitav jezik i opet smjesu. Otvor svežite i nadjeveni želudac kuhajte u vodi s octom i lišćem lovora, 2 sata. Nakon toga želudac stavite između dvije daske, stisnite i ostavite tako 2 dana, nakon toga dimiti u pušnici.

Salama

Sastojci: 6 do 7 kg svinjetine, 1,5 do 2 kg govedine, 20 dag soli, 7 dag tucanog papra, 2 čaše crvenog vina, 0,5 kg slanine, luk, sol, papar, klinčići, zelenje za juhu.

Svinjetinu i govedinu sitno sasjeckajte, pomiješajte sa solju, tucanim paprom i ostavite 24 sata odležati na hladnom mjestu. Nakon toga primiješajte crveno vino sitno sasjeckanu slaninu i sve dobro izmiješajte. Nadjenite goveđa crijeva koja ste prethodno 24 sata močili u vrućem vinu začinjnim lukom, solju, paprom, klinčićima i zelenjem za juhu. Nadjevenu salamu izbodite vilicom i objesite u dim, a konzumirati se mogu nakon dimljenja i zrenja prijesne ili kuhane.

Međimurska salama

Sastojci: 10 kg svinjetine od buta i lopatice, 2 kg tvrde slanine s hrpta, 35 dag soli, 2 vrećice papra, 1 vrećica papra u zrnju, 5 češnja češnjaka.

Meso razrežite, poprskajte vodom u kojoj se močio češnjak, promiješajte komade i ostavite 4 dana na hladnom mjestu, povremeno ga okrećući. Meso sa slaninom grubo sameljite (na reznoj ploči s velikim otvorom), popaprite, posolite i ponovo dodajte vode u kojoj se močio češnjak. Mljeveno meso dobro izmiješajte i oblikujte u kugle veličine otvora stroja za mljevenje kojemu ste skinuli noževe. Na nastavak stroja navucite crijeva i tako puniti salamu pazeći da stroj bude neprestano pun, kako bi ušlo što manje zraka. Ukoliko nadijevate deblja crijeva, valja ih više puta vezati, a tanja samo na oba kraja. Povezane se trebaju tri dana odmarati na stolu u hladnoj prostoriji i ne smiju se smrznuti. Mjestimice ih probodite iglom da izađe zrak. Preokrenite ih jednom na dan. Odnosite ih na dimljenje, gdje će ostati šest dana. Dimite polako i s malo zagrijanim dimom. Kad vidite da su crijeva suha, prenesite salame na zračno sušenje. Bit će zrele poslije dva-tri mjeseca.

Nadjev mora biti kompaktan s dobro raspoređenom masnoćom i reljefnošću, boja ujednačena crvenosmeđa. Salama ima ugodan miris fermentiranog mesa, bez aditiva i drugih jakih mirisa. Okus joj je blago slatkast, isključuje preslanost, papriku, užeglost, kiselost, gorkost i začine.

Salama sinjska

Ovaj domaći specijalitet, poznat kao „**sinjski specijalitet**“ radi se na slijedeći način:

na male četvorine izrežite 5 kg svježe svinjetine od buta i 2 kg sočne govedine. Sve zajedno izmiješajte, zamotajte u čisti ubrus, objesite i ostavite 24 sata kako bi iscurila sva krv. Nakon toga meso stavite u poveću posudu, dodajte mu 2 kg na kocke izrezane svježe slanine, 20 dag soli, 6 dag tučenog papra i sve dobro izmiješajte barem pola sata. Ako je smjesa pregusta dodajte po prilici 0,5 l čiste mesne juhe ili vode.

Kad ste sve dobro izmiješali nadjenite dobro oprana goveđa crijeva. Oblikujte u duge komade od 35 do 40 cm i objesite na drvene štapove. Drugi dan salame skinite i stavite na dasku, pritisnite teretom da se malo spljošte, zatim objesite i sušite na dimu 4 do 8 dana. Suše se na vrućem dimu.

Osuše pohranite ih na hladno prozračno mjesto. Ovako osušena salama može izdržati i cijelu godinu.

Salama je vrlo ukusna i obično se kuha s kiselim kupusom, arambašićima ili peče na gradelama, uzduž raspolovljena.

Domaća mortadela

Sastojci: 2/3 nemasne svinjetine, 1/3 nemasne teletine, zatim 2/3 masne svinjetine, na kockice izrezana svježa slanina, sol, vrlo malo salitre, hladna voda, muškatni oraščić, zdrobljeni češnjak.

Prve dvije trećine nemasne svinjetine i trećinu teletine narežite na sitne kocke, posolite i radi boje dodajte malo salitre. Smjesu dobro umijesite i ostavite 12 sati na hladnom mjestu. Druge dvije trećine masne svinjetine dvaput sameljite, posolite i postupno dodavajte toliko hladne vode da dobijete masu nalik na kvasno tijesto. Ostavite na hladnom mjestu do drugog dana. Slijedećeg dana obje mesne mase ponovo stavite u stroj za mljevenje i sameljite. Dodajte sitno kockasto narezanu svježu slaninu (količina po želji), začine i dobro umijesite. Smjesom nadjenite volovska crijeva i ostavite mortadelu da ostane dva sata u kipućoj vodi. Kuhanu mortadelu ostavite da se ohladi. Čuvajte ju na hladnom mjestu, ali se ne smije zamrznuti.

Umjesto u crijevo mortadelu masu možete staviti i u tzv. patentne boce ili limenke, te jedne i druge kuhati u pari dva sata pri temperaturi od 100 stupnjeva. Trajnost mortadele nije velika.

Podravski kuhani podvaljak

Podvaljku prerežite kožu i stavite ga kuhati u mast koja se topi za čvarke. Kuhajte ga oko 20 minuta, izvadite ga, ocijedite od masti i „poštenjski“ (dobro) premažite češnjakom, crvenom mljevenom paprikom i solju, te ostavite da se ohladi. Poslužite ga posve hladnog uz neku salatu, najbolje onu iz staklenke sa „starom“ domaćom spremljenom zimnicom. Kao se to jede uz vrijeme svinjokolja kad je i poneko vino i „dozrilo“, grijeh je jesti ga bez starog ili novog vina.

Kulenica

Prave se od sitno narezane svježe blitve, češnjaka i luka, te se dodaje kukuruzno brašno i svinjska krv. Smjesi se dodaje kuhana svinjska glava i čvarci (odnosno proizvod sličan čvarcima – koji Šibenčani zovu – žmare). Smjesu valja začiniti različitim mirodijama, zaliti kipućom vodom te njome puniti crijeva i oblikovati u dva 15-tak centimetara duga crijeva kružnog oblika. Prije dimljenja se kratko kuhaju u kotlu.

Kulenica je dio drevne šibenske tradicije koju neupućeni svrstavaju u krvavice. Pripravlja se u kasnoj jeseni od praseće krvi, pure, cimeta. Točan naputak je teško dati, jer se razlikuju količine od domaćinstva do domaćinstva, obzirom na željene ostale proizvode tijekom klanja. U crijeva se nadjevaju rukom, tako da se drže jednom rukom a drugom nadjevaju kao kad se šopaju guske ili tuke, stišće joj se grkljan. Suše se n dimu kamina.

Lički kulen ili divenica

Nakon klanja skuplja se krv i soli da se ne zgruša, to najčešće rade žene. Kad muškarci obrađuju svinjske polovice (tj. meso i slaninu) žene pripremaju *frigaline* obreske (komadi koji ostaju nakon „krojenja“ odrezane svinjetine) pirjaju. Nakon toga, opet žene, prihvaćaju se čišćenja crijeva (droba). Salo sa crijeva i s rebara koje su odstranili narežu na što sitnije komade. Nakon toga u dva dijela pripremljenog sala dodaju jedan dio kukuruznog brašna prethodno prosušenog u pećnici. U nekim mjestima je običaj i dodavanja šake pšeničnog brašna. Kažu da su slađe i ne smrzavaju se. U takvu smjesu dodaje se sol, papar i nekoliko sitno narezanih češnja češnjaka. Kad sve dodali izmiješajte i na kraju dodajte krv, kojoj ste odstranili zgrušane komade i podlijte toplom vodom. Dobro sve izmiješajte da dobijete žitki smjesu kojom se nadijevaju svinjska debela crijeva i *mura* (svinjski želudac). Muru i crijeva zatvorite *kličkom* (drvenim štapićem kao za ražnjić) ili *dretvom* (tanka špaga za šivanje obuće). Na krajevima se smota i zaveže. Nakon toga kuhaju se u vreloj vodi. Čim se nadmu moraju se probušiti metalnom iglom da izađe zrak, inače bi pukle. Prokuhava se sat vremena. Ohlađene se stavljaju na dimljenje svega tjedan dana.

Kulen i divenice, taj tradicionalni lički specijalitet, može se kuhati samo „na vodi“ ili peći. Najčešće se sprema zimi na taj način da se kuha u kiselom kupusu sa svinjetinom. Kao prilog poslužuje se kuhani krumpir. Ostatak, od ručka, kulen ili divenice potpeče se za večeru.

Kad nastupi studen, Ličani spremaju – posik (svinjetinu za sušenje) a jedan od specijaliteta je i lički kulen ili divenica koja se sve manje radi, jer naputak polako i sigurno odlazi u – povijest. Danas ga uglavnom još rade starije žene. Kulen ili divenice rade se i od bravetine (ovčetine) i janjetine.

Dimljene – (sušene) kožice

Još jedan specijalitet šibenske Zagore. Kožice preostale nakon skidanja slanine, izrezane na širinu 5-6 cm i duge 30 cm dime se i suše na zraku, a nezamjenljivi su dio Šibenskih specijaliteta: *žita orzo* i *varice*.

Jetrene kobasice

Jetrene kobasice razlikuju se po vrsti i količini upotrijebljene sirovine, načina obrade, vrsti upotrijebljenih začina i dr.

U proizvodnji ovih kobasica od važnosti je slijedeće:

jetra se ispiru samo u svježoj hladnoj vodi i ostave visiti radi hlađenja (jetra se ne hlade u vodi, jer gube okus)
krvne žilice i žučni kanali se moraju „brižljivo“ očistiti
ako se radi o goveđoj jetri (koja je tamnija), ili o tamnijoj svinjskoj jetri, izreže se na kriške i u hladnoj vodi dobro ispere
iznutrice, naročito želudac (u nekim krajevima nazivaju ga – škembe), čim se izvadi treba brzo preraditi, ili ih očišćene ostaviti na hlađenje

Ratarska jetrena kobasica

Sastojci za 10 kg: 3 kg svinjske jetre, 2 kg masnih svinjskih obrezaka, 2 kg mesa svinjske glave, 3 kg mesa trbuha, 22 g soli, 2 g papra, 1/3 g đumbir (ingvera; može i bez njega), " g mažurana, 1/5 g klinčića (može i bez), 10 dag luka.

Polovinu sirove jetre od 3 kg sameljite u stroju za mljevenje mesa na reznoj ploči veličine 2 mm. Drugu polovinu izrežite na rezance, prokuhajte i sameljite u stroju za mljevenje mesa na reznoj ploči od 10 mm. Masne obreske također sameljite na reznoj ploči od 10 mm, dok kuhano meso svinjske glave i u masti poprženi luk na zlatnožutu boju sameljite na reznoj ploči od 2 mm. Skuhanu slaninu i meso trbuha izrežite na kockice ili ih također sameljite, ali na reznoj ploči od 8 ili 10 mm. Cijeloj smjesi dodajte začine i dobro izmiješajte u jednoličnu masu. Nadijevajte u prirodna ili umjetna crijeva kalibra (promjera 65 mm). Nakon nadijevanja kuhajte kobasice 1 sat na temperaturi od 80 °C, i poslije hlađenja u posudi s vodom, kobasice dimite na hladnom dimu.

Jetrene kobasice, ako se ne dime, najbolje je spremiti nakon kuhanja, ohlađene, u mast. Prije upotrebe se ispeku.

Jetrene se kobasice mogu jesti čim se ohlade bez prethodnog pečenja ili kuhanja. Mogu se zamrznuti, a čim se izvade iz ledenice i odmrznu, odmah se mogu jesti. Kao topli obrok kobasice se mogu nakratko zapeći i jesti uz pirjani kiseli kupus i „restani“ krumpir.

Domaća jetrena kobasica

Sastojci za 10 kg: 3,4 kg goveđe jetre mlađih životinja (njihova jetra nisu biti tamna), 5,6 kg masnijeg svinjskog mesa, 0,4 kg svinjskih kožica, 0,6 l juhe (od kuhanih kožica i mesa), 20 g soli, 3 g papra, 1/5 g muškatovog cvijeta (može i bez njega), 1/5 g mažurana.

Jetra izrežite na rezance i operite u vodi. Svinjsko meso i kožice dobro prokuhajte (pazite voda ne smije vreti/ključati), Kožice nakon toga sameljite, dva puta, u stroju za mljevenje mesa na najmanjoj reznoj ploči i polako umiješajte juhu iz posude u kojoj su se kuhale. Miješajte dok ne dobijete kašu. Prokuhano svinjsko meso i sirovu goveđu jetru sameljite na reznoj ploči od 8 do 12 mm, i sve pomiješajte s kašom od kožica, koja služi kao smjesa za povezivanje. Na kraju dodajte začine i izmiješajte u jednoličnu smjesu. Nadijevajte u prirodna ili umjetna debela svinjska crijeva. Kobasice kuhajte 80-90 minuta na 80 do 85 °C. Ohladite na zraku i nakon toga dimite na hladnom dimu.

Nitko neće ostat gladan kad nareže jezik hladan

Goveđi jezik

Jezik je građen od vrlo finog i nježnog mišićnog vezivnog tkiva i obložen vrlo čvrstom ovojnicom s koje poslije klanja treba sastrugati sluzave naslage kako bi se spriječio neugodan miris i krvarenje. Govedski, juneći ili svinjski jezik može se nakon klanja konzervirati solju (14 dana) te dimljenjem hladnim dimom. Suhi dimljeni jezik je vrlo tražen i poznat specijalitet: vrlo dugo se može održati bez kvarenja, a ni kuhanjem ne gubi organoleptičke vrijednosti.

Goveđi jezik u prošku

Sastojci: 1 goveđi jezik, češanj češnjaka, klinčići, 10 dag luka, 2 mrkve, malo celerovog korijena, lišće peršina, 3-4 suhe šljive, sol, papar u zrnu, list lovora, malo ružmarina, 3 dl proška, 1 dl bijelog suhog vina, 2 dl maslinova ulja.

Goveđi jezik dobro operite, ocijedite i prepecite na vrelom ulju sa svih strana. Kada je jezik prepečen, u posudu s jezikom dodajte narezani luk, češnjak, suhe šljive (bez koštica), papar u zrnu, te mrkvu narezanu na kolutiće. Sve pirjajte dok povrće ne omekani. Zalijte prošekom i vinom, i pirjajte na laganoj vatri dok jezik ne bude mekan. Jezik izvadite, ogulite kožicu, izrežite na ploške, složite u drugu toplu posudu. Umak propasirajte i prelijte preko jezika. Kao prilog poslužite valjuške.

Suhi dimljeni jezik, u Primorju, obavezno se za Uskrs poslužio na stol, među drugim jelima, iz vjerovanja da čovjeka čuva od ugriza zmije.

Čakovečke „hrenovke“

Sastojci: 2 kg krtog mesa, 1 kg slanine, sol, papar, 1/16 l vode ili suhog bijelog vina.

Meso narežite i sameljite, slaninu narežite, nasjeckajte i primiješajte masi. Posolite, popaprite, zalijte vinom (ili vodom) i umijesite. Najbolje je nadijevati u ovčja crijeva za hrenovke. Možete ih dimiti na hladnom dimu (do 20 °C).

Ovim „tajnim“ napatkom podsjetite se na nekadašnje hrenovke, koje su imale boju, miris i okus, za razliku od današnjih industrijskih, čije sastojke nikada nećemo saznati.

Po pravilu, za „viršle - hrenovke“ se koristi isključivo najkvalitetnije juneće meso, uglavnom od buta, ali mogu se koristiti i kuhani dijelovi lopatice. Meso prvo treba izrezati na manje komade, zatim odstraniti sve tetive i žilice. Ovako pripremljeno meso treba samljeti u stroju za mljevenje mesa, i dodati 25-30 posto vode i natrijev-kazein, koji pomaže bolje vezivanje vode sa smjesom. Dodatak natrije-kazein nekada se pripremao u domaćinstvima, od mlijeka.

Prvo treba odstraniti mliječnu mast s površine mlijeka i bjelančevinu istaložiti pomoću 100 postotne solne kiseline, dodane u – kapima. Na 30 dag dobivenog gruža, uz lagano miješanje i kuhanje na pari, doda se žličica 10 postotnog natrijevog-hidroksida. Kad se bjelančevine mlijeka potpuno otope i stvori gusta bijela emulzija, natrijev-kazein je gotov i samljevenom mesu dodaje se oko 4 posto.

Na 72 posto ovako pripremljenog mesa treba dodati 32 posto svježeg samljevene slanine i čitava masa začini se solju (2,1 posto), mljevenim bijelim paprom (0,2 posto) i češnjakom (0,1 posto). Svemu treba dodati još i 0,02 posto vitamina C.

Ovako pripremljenu masu treba dobro usitniti i izmiješati da se svi sastojci sjedine.

Smjesa se nadjeva u tanka ovčja crijeva i odlaže na prozračno mjesto, da se površina crijeva potpuno osuši. Nakon toga seli se u sušnicu (pušnicu). Poslije kratkotrajnog hladnog dimljenja, „hrenovke – viršle“, kuhaju se oko pola sata na 60 °C, a zatim još 1,5 sat na 70 °C.

Na isti način pripremaju se i debrecinske kobasice, samo što se nadijevaju tanka svinjska crijeva i kuhaju nešto duže od hrenovki.

Prije konzumiranja hrenovke ne treba kuhati, na klasičan način, nego se to radi prema napatku starih majstora: voda se zakuha na 60 °C i hrenovke se stave u vodu i drže u njoj 20 minuta. Nakon toga se konzumiraju i to sa slatkim senfom (npr. samoborska muštarda) ne ljutim.

Sudžuk



Sudžuk je poznata domaća kobasica od govedine i loja s dodatkom čistog ovčjeg mesa, što se proizvodi na cijelom području Hercegovine, u zimskim mjesecima, potkraj godine i puni u goveđa tanka crijeva.

Sastojci: 6 kg govedine očišćene od loja i vezivnog tkiva, 2 kg čistog loja, 2 kg očišćene ovčetine, 22 dag soli, 1 žlica šećera, 1 žlica mješavine tucanog bijelog i crnog papra, 1 žlica mješavine muškarnog oraha i cimeta, 1 žličica tucane ljute paprike, 2 dl hladne vode u kojoj je bio natopljen tucana 4 češnja češnjak pomiješano s nešto zdrobljenog ružmarina, 1,5 m goveđih crijeva za 1 kilogram smjese i klupko uzice („špage“).

Od goveđe polovice cijeli vrat i dio lopatice iskorištava se da bi se dobila govedina dobre kvalitete za proizvodnju sudžuka. Koristi se i čisti loj s potrbušine ili gornjeg dijela vrata. Ovčetina, i to samo od butova, iskorištava se i obrađuje te reže u komade veličine dlana. Obađeno meso ovčetine i loj sameljite u stroju za mljevenje mesa s otvorom od 16-18 mm, a govedinu na otvoru 10-12 mm. Tako samljeveno meso i loj stavite u posudu i odložite u prozračnoj prostoriji, pokrijte platnom i ostavite 24 sata da ocijedi i stegne.

Dan prije punjenja pripremite crijeva. Namočite ih u mirisnoj vodi u kojoj ima stucane kleke i grančica bilo koje crnogorice (najbolje smreke) i ostavite da stoje 24 sata da bi primila blagi miris četinara. Crijeva prije punjenja isperite i odrežite u komade duge do 80 cm, te jedan kraj odmah svežite uzicom i ostavite dio uzice. Trebati će vam za vezanje drugog kraja crijeva nakon što ga napunite. Nadjev: govedinu, ovčetinu i loj pomiješajte nekoliko puta, dodajte začine i sol. Miješajte od gore prema dolje vrlo blago i oprezno, ali dovoljno dugo da se svi začini međusobno jednakomjerno rasporede u nadjevu. Komadi loja ne smiju biti zgnječeni niti pokidani. Ako se nadjev teško miješa, dobro je dodati čiste hladne vode s prstohvatom soli. Dobro izmiješan nadjev rukom nabijte u posudi i ostavite oko četiri sata da se malo stegne i ohladi.

Nadjev stavite u punilicu i nadjenite goveđa crijeva. Tako da je u svakom oko pola kilograma nadjeva. Napunjena goveđa tanka crijeva ostavite u komadu dok nismo sva napunili a onda ih jedno po jedno vežite u kolut.

Sudžuke vješajte na drvene štapove i metalne S kuke, i ostavite u zračnoj prostoriji dan dva da se prosuše i ocijede, a nakon toga ih odnesite u pušnicu. Dimite ih 14 dana na blagim, ne visokim temperaturama a vatru palite svaki dan da bi sudžuci primili što više mirisa od izgaranja suhe piljevine i zdrave bukovine, grabovine ili panja tvrdog drveta. Nakon dimljenja štapove s obješenim sudžucima odnesite u posebnu prostoriju na tavanu gdje ostaju na uskladištenju do potrošnje.

Svježe sudžuke nakon dimljenja možemo jesti, ali samo prokuhane ili propečene na loju ili ulju. Uskladišteni sudžuci nakon dva-tri mjeseca stajanja postaju zreli i glavna im je osobina da su po površini tamne, crnosmeđe boje, ne previše tvrdi, a na presjeku vidi se sastojci nadjeva s bijelim otočićima loja, dobro povezan, vrlo karakteristična okusa i mirisa začina, ovčetine i govedine.

Dubički sudžuk

Dubički sudžuk je tradicionalni kobasičarski proizvod svinjskog mesa, punjen u tanka svinjska crijeva, vrlo karakterističnog i aromatičnog okusa i mirisa. Proizvodi se svake godine tijekom svinjokolja od domaćih svinja na području Banije, između rijeke Save i Une. Svinje su hranjene žirom i bukvicom na velikim šumskim površinama. Dobro uhranjene prije Božića u starosti od 1,5 godinu i težine oko 159 do 180 kg daju, osim ovog tradicionalnog proizvoda, prvorazredne šunke, sušenu slaninu i ostale proizvode. Karakteristika obrade svinje je i paljenje čiste i zdrave slame tako da se sva površina trupa svinja pretvori u crnu masu, koja se struganjem žlicama ili komadom crijepa očisti od crnila da trup i površina postaje potpuno čisti s lijepom svjetlosmeđom bojom kože.

Za proizvodnju sudžuka potrebne su nam sljedeće sirovine: 3 kg svinjskog kvalitetnog mesa od lopatice i gornjeg dijela šunke, 7 kg svinjskih obrezaka bez masnoće od ostalih obrađenih dijelova za soljenje i sušenje, 1 žlica šećera, 22 dag soli, 4 dag sitno mljevenog miješanog papra (bijeli i crni), 1 do 2 žlice crvene mljevene paprike, 3 glavice stucanog češnjaka, 2,5 m debljeg kalibra svinjskog tankog crijeva ili 2 m ravnih (debelih) svinjskih crijeva za 1 kg nadjeva, klupko uzice od kudjelje.

Kvalitetno meso izrežite na komade veličine pola dlana i na kraju na manje kockice, ostalo meso izrežite na kocke i sameljite u stroju za mljevenje mesa na reznoj ploči od 16 mm. Isjeckano meso i samljeveno ostavite nekoliko sati da se „smiri“ i stegne. Nakon toga dodajte sve začine i polako miješajte od gore prema dolje oko pola sata. Nadjev treba biti jednako začinjen i jednake konzistencije.

Svinjska tanka crijeva namočite u mlakoj vodi i dobro očistite od bilo kakva sadržaja, sluzi ili mirisa, a debelo izrežite u komade dužine do 50 cm. Jedan kraj debelog crijeva nakon temeljitog pranja zavežite uzicom. Nadjev stavite u obliku gruda u punilicu tako da ne ostane zraka. Punite polagano da ne bi pucale stjenke tankog ili debelog crijeva. Sudžuk napunjen u tanka crijeva završite tako da oblikujete parove kobasica čiji su krakovi dugi do 40 cm a svaki krak mora biti zavrnut na kraju ili zavezan uzicom. Nadjev punjen u ravna debela crijeva ostaje u jednom komadu a prema potrebi možete uzicom, nakon punjenja, nekoliko puta po dužini zavezati i oblikovati u salamu.

Sudžuk ostavite dva, tri dana u čistoj, prozračnoj, ali ne prehladnoj, prostoriji da se suši površina ovitka. Tek tada dimite na vatri zdravog, tvrdog drveta, bukve ili graba, s dovoljnom količinom piljevine radi dobivanja kvalitetnog dima. Temperatura u pušnici treba biti umjerena, do 30 °C, a dimljenje traje do 15 dana. Vatru palite svaki dan. Nakon dimljenja kobasice, sudžuke odnesite u posebnu prostoriju ili na tavan, ali pazite da se ne bi u slučaju jače zime ohladile ili smrznule.

Kobasice možete jesti i posluživati uz razna jela od povrća i variva, ali obavezno prokuhane ili propečene. Dobrim uskladištenjem kroz nekoliko mjeseci, a najduže tri mjeseca, nakon uskladištenja u suhim i umjereno toplim prozračnim prostorijama, banijski sudžuk prolazi kroz proces zrenja mesa kada se

u njemu uslijed kemijsko-fizikalnih procesa stvaraju nova organoleptička svojstva. Postaje specifično aromatičan kobasičarski proizvod vrlo lijepe boje na presjeku, dobro povezana sastojcima nadjeva i karakteristična mirisa i okusa na zrelo svinjsko meso, dovoljno ljut i blaga mirisa na dim, zrelo meso i češnjak. Ovitak se vrlo lako odvaja od sadržaja, a kobasica je na presjeku izrazito crvena.

Domaći goveđi sudžuk

Goveđi sudžuk je trajni proizvod od čistog goveđeg mesa, loja i začina, nadjeven u tanka goveđa crijeva, za što nam je potrebno: 6 kg svježeg i dobro očišćenog goveđeg mesa i raznim veličinama, 4 kg goveđeg mesa na kojem ima do 40 posto loja, 1 žlica šećera, 22 dag soli, 4 dag tucanog bijelog i crnog papra, 1 žlica miješane slatke i ljute mljevene crvene paprike, 1 žličica praha od muškarnog oraha, 1 žličica praha cimeta, 3 glavice tucanog češnjaka i sok od njega, 3-4 zrna kleke natopljene u 3 dl čiste vode, dobro obrađena i povezana tanka goveđa crijeva.

Kvalitetno goveđe meso sameljite u stroju za mljevenje mesa na reznoj ploči od 14/16 mm samo jedanput. Goveđe meso s lojem sameljite na reznoj ploči od 10/12 mm, dva puta. Samljeveno krupno i sitno meso stavite u čistu posudu i dodajte sve začine uz 2 dl hladne vode u kojoj se namočeni češnjak i plodovi kleke. Začine i nadjev miješajte jednolično, od gore prema dolje, ali dosta dugo jer se nadjev izrađen od čistog goveđeg mesa dosta teško homogenizira, a cijela masa mora postati jednolika po sastavu. Miješajte pola sata i duže, te je ostavite odležati 24 sata u prozračnoj prostoriji pokriveno čistim platnenom krpom.

Goveđa obrađena i čista crijeva izrežite u komade duge 70 cm, a jedan kraj vežite uzicom. Krajeve uzice ostavite duže jer ćete njima povezati nadjeveno crijevo poslije punjenja. Crijevo mora biti namočeno i stajati u čistoj, hladnoj vodi u koju ste stavili tucani češnjak i plodove kleke. Punite crijeva pazeći da u njima ne ostane zrak, koji se teško primjećuje. Punjenje mora biti čvrsto jer se oba kraja crijeva moraju zavezati tako da se dobije prstenasti oblik sudžuka, s vrlo glatkom površinom, težak oko 60 dag.

Napunjen sudžuke objesite na S kuke i drvene štapove, i stavite u pro hladnu prostoriju 2-3 dana da se ocijede i po površini osuše, a nadjev malo stegne. Dimite paljenjem i izgaranjem zdravog tvrdog drveta kojeg pri izgaranju pospite s dosta suhe o zdrave piljevine, da bi se dobila dovoljna količina dima i temperatura do 20 °C. Dimljenje traje do 15 dana, a vatra se pali svaki drugi dan. Kad je dimljenje završeno, sudžuke odnesite na drvenim štapovima u posebnu suhu i zračnu prostoriju gdje ostaju 60 i više dana da se dovrši zrenje goveđeg mesa i loja, i kako bi sudžuk postao kvalitetan i mogao konzumirati bez termičke obrade.

Površina gotovog sudžuka starog nekoliko mjeseci je reljefan, relativno je tvrd, mirisa na dim, a na presjeku se pokazuje čokoladnocrvenosmeđa masa s jasno vidljivim komadima crvenog goveđeg mesa i bijelim komadićima loja. Vrlo je blaga okusa, nešto ljući zbog papra, a miris je karakterističan na zrelo goveđe meso, s okusom na češnjak i kleku. Reže se na vrlo tanke ploške, a konzumira uz sve vrste salata i sve vrste sireva. Može se dodavati u sve vrste jela od povrća, krumpira i riže.

Svinjski suđuci

5 kg svježeg svinjskog mesa, od lopatice ili stegna (dio noge od kuka do koljena) izrežite na komadiće, stavite u čisti ubrus, zavežite i objesite preko noći da se krv ocijedi. 2 kg svježe slanine izrežite na kocke, pomiješajte s mesom i začinite s 15 dag soli, 5 dag krupno tučenog papra. Da smjesa bude sočnija ulijte čašu vode ili još bolje čiste juhe od kuhanog mesa. Sve dobro izmiješajte barem 20 minuta i nadjenite goveđa crijeva. Crijeva oblikujte u duge komade od 35 do 40 cm i objesite na drvene štapove. Drugi dan sudžuke skinite i stavite na dasku, pritisnite teretom da se malo spljošte, zatim objesite i sušite na dimu 4 do 8 dana. Dim ne smije biti prevruć.

Obično se kuhaju s kiselim kupusom ili arambašićima, a mogu se i peći na gradelama. Mogu se također konzumirati osušeni na dimu i izrezani na tanke kriške, sirovi kao salama. Peku se raspolovljeni.

Rolani specijaliteti

Soljeni se svinjski dijelovi posebnom obradom oblikuju u tradicionalni specijalitet: *u rolanu lopaticu, rolanu vratinu i rolanu mesnatu slaninu*. Za pripremu se koriste samo vratina s kostima bez kože i masnoća, prednja nogica i jedan dio slanine s uraštenim rebrima.

Svinjska *rolanka* u domaćinstvu se proizvodi od usoljene prednje nogice i lopatice. Za smjesu za soljenje potrebno je: 1 kg soli, 5 žlica šećera, 2 žlice sitno mljevenog papra. 1 žlica cimeta i nekoliko češnjeva tucanog češnjaka.

U ohlađenu i ocijedenu lopaticu rukom s unutrašnje strane blago utrljajte smjesu za soljenje, posebno na dijelu zgloba i oko hrskavice lopatične kosti. Takve ih ostavite u čistoj posudi, da koža bude na donjoj strani. Soljenje mora trajati 15 dana i u tom će razdoblju kemijsko-fizikalni procesi dovesti do stvaranja novih organoleptičkih vrijednosti koje se očituju u promijeni okusa i mirisa te promijeni boje koja ostaje purpurnocrvena i nakon termičke obrade.

Nakon soljenja svinjske lopatice isperite u hladnoj vodi. Kratkim mesarskim nožem izvadite s unutrašnje strane prvu kost zajedno s hrskavicom. Pri tome valja voditi računa da se ne stvaraju veliki prostori i pukotine. Iskorištena lopatica u gornjem dijelu ima urašenu kost, a u donjem samo mesnati dio sa slaninom i kožom. Taj mekani dio konopcem vrlo čvrsto povežite da se mišići potpuno povežali bez ikakvih pukotina. Obradene svinjske lopatice povežite zamkom („šlingom“), objesite na drvene štapove i ostavite dan-dva da se prosuše i ocijede. Rolanke dimite 3 dana na toplom dimu dobivenim izgaranjem tvrdog zdravog drveta. Kontrolirajte temperaturu da ne bi došlo do velikog gubitka zbog topljenja masnoće u rolanki ili opekotina na mesnatom dijelu. Normalan gubitak na težini je 8-10 posto od ulazne težine.

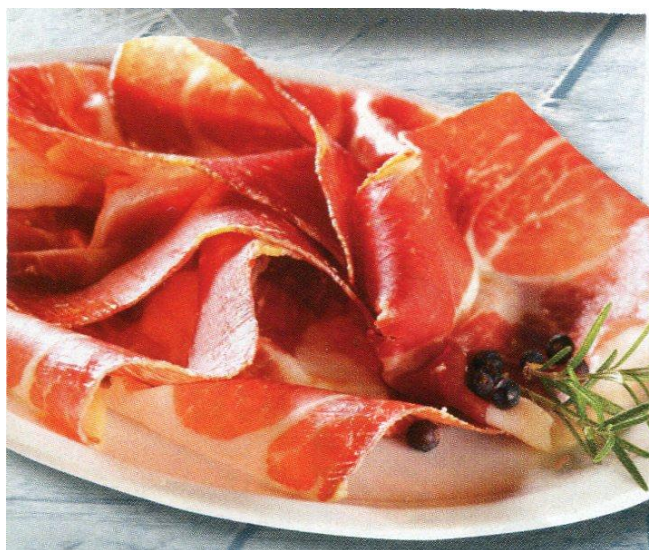
Dimljenja rolanka ima tamnosmeđu površinu, tamnosmeđe dijelove s unutrašnje strane, čvrsta je i elastična, ugodna mirisa na dim. Prije konzumiranja obavezno se mora prokuhati u toploj vodi ili ispeći u tijestu u pećnici (vidi šunka u tijestu). Termički obrađena rolanka na površini je čokoladosmeđe boje, a na presjeku je jasno vidljiv mesnati dio crvenoružičaste boje, bijele boje slanine, vlažnog i sočnog presjeka bez pukotina, blagog okusa i mirisa.

Rolana slanina

I slanina može biti rolada upakirana u prirodno ili umjetno crijevo ili mrežicu, ili utegnuta tankom uzicom („špagom“), kao vratina, lopatica (plećka) ili dijelovi šunke, kao budžola. Slaninu za tu namjenu valja drugačije pripremiti od običnog soljenja. Najčešće se uzima mesnata slanina s rebrima. Rebrene kosti uzicom „špagom“ se izvade, i nožem odstrani uz njih vezivna hrskavica. Lijepo oblikujte slaninu, pažljivo oderite kožu, višak masnog tkiva ako je slanina predebela. Prva tri dana slaninu solite na suho, a nakon što se ispuštena sukrvica baci, prelijte je prokuhanom salamurom s desetak posto soli. Ako je soljenje suho slanina se obilno posiplje i trlja krupnom solju, tako da uvijek bude prekrivena. Svakih nekoliko dana je okrenite. Soljenje traje od 10 do 15 dana, po umjerenoj temperaturi kraće. U hladnijoj prostoriji nešto dulje.

Suho soljena slanina prije pripremanja za dimljenje preko noći se namoči u hladnoj vodi da se zasoljenost svede na normalu od oko 2 posto.

Domaće dimljene šunke i pršuti



Jadranski pršut

Sušeni svinjski pršuti (lat. *perexuctum* – prosušeno; tal. *prosciutto*, španj. *presunto*) najpoznatiji su suhomesnati proizvod u primorskim zemljama Jadrana i zapadnog Mediterana.

Kod nas se bitno razlikuju dva tipa pršuta:

- pršut iz Istre i jadranskih otoka dobiva se od prirodno hranjenih i mesnato-mršavih svinja, njegovim vanjskim sušenjem uz more samo na vjetru i obalnoj posolici (bez dimljenja).
- vlaški ili „falši pršut“ (u kopnenom zaleđu Dalmatinske Zagore i Hercegovine) prave se od umjetno tovljenih kupovnih svinja, čija se šunka uglavnom suši na dimu pa ima bitno različit ukus i aromu dimljenog mesa (poput kobasica).

Jadranski pršut je već od antike prastari delikatesni proizvod, u obliku trajne aromatične šunke prirodno osušene na jakom vjetru i posolici. Poznavaooci tradicijskog kulinarstva jasno razlikuju istarsko-otočni pršut, od umjetnoga dimljenog pršuta (vlaški ili „falši pršut“), koji se danas u zaleđu naveliko proizvodi.

Pravi pršut po starijoj izvornoj proceduri danas se još uvijek proizvodi jedino u Istri i na jadranskim otocima, gdje se radi od domaćih i posebno hranjenih svinja prirodnom krmom bez dodataka. Nakon klanja se taj nikada ne suši unutra na dimu, nego samo na vjetru i prirodnoj posolici iz mora. Sličnost takvog pršuta s „falšim (vlaškim) pršutom“ jedino je po nazivu i vanjskom obliku.

Otočno-istarski pršut

Svoje prestižno mjesto među poznavaocima i sladokuscima, otočno-bodulski i istarski pršut zahvaljuju prvenstveno strogom poštivanju starih tradicijskih pravila za proizvodnju izvornog pršuta: od domaćeg uzgoja svinja, preko posebne obrade svinjskog buta, sve do njegovog sušenja i jedinstvene začinske kombinacije, koja mu daje prepoznatljivu aromu po pršutu. Najkvalitetniji pravi pršuti najveće dugotrajnosti i vrhunske arome su oni koji se mjesecima suše pod otvorenom strehom ili pergolom (balkon), na obalnoj strani kuće koja je na udaru morskog vjetrova s obilnom zračnom posolicom i čestom burom (što nema veze s dimljenim "pršutom"). Najbolji pravi jadranski pršuti po izvornoj tradicijskoj recepturi se dosad proizvode u Istri i na otocima Braču, Korčuli, Krku, i Pelješcu.

Pravi pršuti danas su kulinarska rijetkost koja se proizvodi bez ikakvih dodataka i uvijek *bez dima* (u kojemu također ima štetnih sastojaka), pa se zato ubrajaju među najzdravije proizvode ovog tipa na Mediteranu. Pršutnim svinjama se u Istri i na otocima svakodnevno kuhao bar jedan posebni obrok. Nakon klanja šunka se do mjesec dana dobro cijedila od vode, pritisnuta kamenom pločom (bar 200 kg) i premazivala salamurom. Skidanje kože s buta, cijedenje u „*kaseli*“ (ladica, pregradak, pretinac; *tal.* casella), utrljavanje soli i papra, premazivanje smjesom lovora, ružmarina i češnjaka (kojim se premažu kosti), pa prirodno tj. samo vanjsko sušenje na buri pri obalnoj posolici, osobne su tajne svakoga dobrog gospodara. Pravi pršut se obično suši na obalnom vjetru da dozori do godinu dana, a reže se isključivo domaćim nožem, a nikako ne strojno-serijski.

Vlaški ili falši pršut

Izvan jadranskog područja danas se naveliko proizvodi tzv. "*Dalmatinski pršut*" kojega zbog bitne razlike od jadranskoga zovu *vlaški ili „falši pršut“*. On se danas uglavnom masovno proizvodi od tovljenih svinja „raznom hranom“ ili se uvoze svinje nepoznatog podrijetla. Nakon njihova klanja industrijski obrađene šunke ubrzano se suše u zatvorenom prostoru na dimu i često se uhvate tzv. „plemenite plijesni“, pa imaju više okus dimljenih kobasica ili čak pljesnivog sira, negoli specifičnu aromu pravoga pršuta.

Takve dimljene „falše“ pršute može se bez vjetra i posolice proizvoditi bilo gdje uz odgovarajuću tehnologiju i drugdje izvan jadranskog područja, a prosječni naputak/recept njihove proizvodnje može se opisati na slijedeći način:

Koristi se neki od debelih križanaca svinje težine oko 150 kg. Meso se pere i soliti u čistom i suhom prostoru, soli se na temperaturi 4-6 C, potom odstoji 7-8 dana i po potrebi se dosoljava i ostavi stajati još desetak dana. Za zaštitu od muha i kukaca pršut se premaže laganom mješavinom oštrog brašna, masti i papra ili lojem od svinje. Nakon soljenja se pršuti bar 2 mjeseca lagano hladno dime uz protok svježeg zraka (što hladnija temperatura prostorije). To nutarnje dimno sušenje (bez vjetra) može potrajati i do 14 mjeseci, nakon čega taj „dalmatinski pršut“ kao domaći autentični proizvod odlazi na tržište i u ugostiteljstvo.

Špalèta (plečka, zambun)

Špalèta je na sličan način kao pršut obrađena i sušena svinjska lopatica (plečka) od prednje noge, samo što je manja i mekša od pršuta. Nakon sušenja se jede slično pršutu, tj. odrezane šnite (fete) se podgriju na maslinovom ulju i dodaju kao delikatesni prilog uz razna jela, ili se veći komadi suhe plečke ukuhavaju u primorskom mesnom varivu (žvacet). Suha svinjska špaleta se proizvodi kod nas u Istri i na otocima, a rjeđa drugdje na primorju. Lopatice se dime 3-4 tjedna

Meso se ne smije dugo dimiti, već postepeno. Naglim dimljenjem stvara se na površini mesa tvrda korica koja sprječava sušenje i konzerviranje unutrašnjosti mesa. Meso se suši u sušnici podalje od izvora vatre. Vatre se loži 2 puta dnevno, i to ujutro i popodne.

Sušena špaleta izvana je tamnozeleno boje, skoro crna od plijesni i mljevenog papra. Odrezana *feta* pokazuje svu svoju čaroliju i bogatstvo boja – crveno rubinove pokriveno bijelim crticama masnoće.

Salamura: 10 l vode, 1 ½-2 kg soli, 2 dag salitre, 10 dag šećera, 1 dag papra u zrnju, 1 velika žlica majorana, 1 glavica očišćenog i istucanog češnjaka. Sve se zajedno stavi na vatru i kratko prokuha. Zatim se potpuno ohladi i prelije meso.

Dimljenje: loži se samo pilovinom i vlažnim cjepanicama, a nikako se ne upotrebljavaju suha ili sitna drva ili razni papiri i otpaci. Uvečer treba sušnicu otvoriti da bude propuh, da se meso ohladi. Nakon sušenja meso se mora spremati na suhom, hladnom i zračnom mjestu, jer se jedino na taj način može dugo vremena sačuvati u dobrom stanju.



Vodnjan, Stancija Brušić

Šunka



Naši Šokci majstori su pravi, dobro rade kad to mnogi znade. Pravit kulin, lipe kobasice, krojit šunke a i krvavice. Bog im dade za taj poso dara,

Nemo 'š Šokcu naći nik'u manu, uvik ima šunki na tavanu

Ono što je za Istru i Dalmaciju pršut, to je za Slavoniju šunka. Oboje su sušeni svinjski butovi, nastali zbog potrebe čuvanja mesa od kvarenja kroz duže vrijeme. Dok se istarski pršut suši samo na vjetru, dalmatinski pršut na vjetru i na dimu, slavonska šunka suši se samo na dimu

Sastojci: svinjski butovi, češnjak, sol.

Koristite butove starijih mesnatih svinja težine 8 - 12 kg, koje imaju čvrsto, suše i crvenije meso. Butove odvojite na spoju zdjelične i križne kosti, izvadite zdjeličnu kost i odvojite je od bedrene kosti. Ako ste valjano napravili, vidjet će te na unutrašnjoj strani buta glavu bedrene kosti. Polukružno oblikujte gornji dio butova, skinite donji dio noge i ostavite ih da se dobro ohlade. Drugog dana utrljajte sol sa svih strana, uzmite 10 posto soli od težine buta. Dobro nasolite udubljenja oko kostiju i krvnih žila. Kao dodatak soli u butove utrljajte češnjak, jer šunki daje prijatan miris i daje veću održivost šunke. Nasoljene butove stavite u veću posudu, tako da koža od buta dođe dolje, a mesnati dijelovi prema gore. Ostavite ih da odstoje mjesec dana. Svakih sedam dana uklonite mesni sok koji butovi otpuštaju i dosolite s 20 dag soli.

Prostorija gdje čuvate butove mora biti tamna i zračna, a temperatura oko 8 °C. Nakon mjesec dana, butove operite u mlakoj tekućoj vodi, učvrstite jačom uzicom i objesite na 24 sata na zrak da se cijede i suše. Premjestite ih u pušnicu i dimitite mjesec dana na hladnom dimu, koji mora biti suh i topao, nikako ne smije biti prevruć. Najbolji dim za dimljenje je od suhe bukovine ili grabovine, koji ne smije gorjeti plamenom, pokrijte ga suhom piljevinom istog drveta. Tijekom dimljenja povremeno dodajte grančice borovice da dimljena šunka dobije prijatan miris. Dimljenje obavljajte svaki dan, a u tijeku dana pušnicu češće provjetravajte da šunka ne dobije neugodan miris. Kad šunka dobije lijepu smeđu boju, dimljenje je završeno. Šunku iz pušnice premjestite na sušenje, zrenje, koje traje od 6 do 8 mjeseci, što ovisi o debljini šunke i o vanjskim klimatskim uvjetima. Prostorija u kojoj se suši mora biti tamna i zračna, temperature od 12 do 16 °C.

Domaća dimljena šunka poslužuje se narezana na vrlo tanke odreske, kuhana cijela ili u većim komadima. Vrijeme kuhanja računa se; jedan sat po težini. Na dno posude, u kojoj kuhate, stavite dvije uske daščice u križ kako šunka ne bi doticala dno posude i zagorjela.

Ukoliko pečete šunku u krušnom tijestu, namočite je dan prije u mlakoj vodi, obrišite i umotajte u tijesto. Spoj tijesta dobro ulijepite jedan u drugi, šunku položite na njega u posudi u kojoj je pečete, kako se tijekom pečenja ne bi raširilo-otvorilo. Vrijeme pečenja je; jedan sat po težini šunke.

Pečeno tijesto-kruh, poseban je specijalitet, vrlo je ukusno i u unutrašnjosti sočno od ispuštenog soka šunke, tijekom pečenja. Poslužite tako da šunku izrežete na tanke ploške a tijesto-kruh istrgate u veće komade.

Najbolja je slavonska šunka stara godinu dana, iako se odvajkada najčešće otvarala ljeti, stara 6-8 mjeseci, zbog potrebe velikih ljetnih radova u polju.

Fino kuhana šunka.

Sladokusci kuhaju šunku na ovaj način: Ponajprije mora šunka (pršut) ležati u mlakoj vodi dvanaest sati, t. j. od večeri pa do jutra. Iza toga se izvadi iz vode i čvrsto se okefa tvrdom i čistom kefom. Onda se uzme 1 litra dobrog bijelog vina, 2 l vode, dvije glavice luka crljenca, nekoliko zrna bibera, list lovorike i malo korabice. U toj se smjesi kuha, dok se ne skuha; u njoj ostaje sve dotle, dok se ne ohladi. Vele, da je tako kuhana šunka osobitog teka. Neki opet ne kuhaju šunke, nego je peku. Ponajprije operu šunku u toploj vodi. Zatim prirede tijesto. Sad je umotaju u tijesto i hire u peć, da se ispeče. I ovako pečena šunka sočna je i veoma dobra teka.

Recept prenesen iz časopisa Obitelj br.33 od 19. kolovoza 1934.

Sinjski pršut

Sastojci: svinjski butovi, sol, češnjak, ružmarin, lovor, mljeveni papar.

Kod izrade pršuta postupite isto kao kod šunke, do soljenja. Tijekom soljenja (traje do 70 sati), soli (morskoj sitnoj i krupnoj) dodajte mješavinu sitno nasjeckanog češnjaka, zdrobljenog ružmarina i lovora. Prvo se soli-trlja strana na kojoj je koža, a zatim strana na kojoj je golo meso, sve dok se ne počne "znojiti". Na svakom pršutu mora biti barem prst (centimetar) soli. Daljnji postupak odležavanja je kao kod šunke. Nakon mjesec dana (neki drže 21 dan) odležavanja, butove operite u mlakoj vodi, stavite ih između dvije čiste daske i opteretite da se voda iscijedi. Tako opterećene ostavite tri dana (neki drže od 3 do 7 dana ovisno o veličini i vremenskim prilikama). Nakon toga dobro ih pospite mješavinom papra, zdrobljenog ružmarina i lovora, da budu potpuno pokriveni. Učvrstite ih uzicom i objesite na zrak da se suše. Zrak mora biti potpuno suh, a najbolje je da ih suši bura (kad planinsko-morski zrak svojim nevidljivim hladnim česticama pršutu daje neponovljivu osobnost). Sušenje traje najmanje 10 mjeseci, nakon čega ih premjestite, da stoje do upotrebe, u tamnu i zračnu prostoriju temperature od 12 do 16 °C.

Na isti način obrađuju se lopatice ili plećke, koje nazivaju – *špale*.

Poslužite što tanje izrezan kao zakusku ili predjelo.

Dimljenje pršuta obavlja se u pojedinim regijama, ne kod svih, i to u trajanju od 40-50 dana hladnim dimom pomno izabranim drvima (najčešće hrastovo).

Nema pršuta bez pravilno hranjenih svinja što se vidi kad se na rezu pojavi koja *suzica* (suzica koja je zapravo nezasićena masnoća s oleinskim kiselinama).

Kost pršuta posebno se štuje kao namirnica koja se kuha po nekoliko puta u varivima po želji, a i posuđivala se među obiteljima.

Pršuti pripremljeni iz brdskih krajeva cjenjeniji su od nizinskih jer su bogatiji vitaminima i proteinima. Najbolji su oni stari između 12 i 16 mjeseci koji u tijeku dozrijevanja izgube oko 30 posto početne težine.

Proizvođači pršuta kažu: *Pršut se ka' živi čovik more prehladit, zarazit, razbolit. To ti je, čovik moj, ka' živo čejade.*

Istarski pršut

Obraduje se na jedinstveni način u Hrvatskoj i izvan nje. But se odvaja od trupa rezom između zadnjeg slabinskog i prvog križnog (sakralnog) kralješka. Nogice se odvajaju u skočnom (tarzalnom) zglobu stopala, odstranjuje se koža i potkožno masno tkivo s lateralne i medijalne strane buta. Na butu ostaje samo koža s potkožnim masnim tkivom svega 6-7 cm iznad skočnog zgloba (Articulus tarzi).

Specifičnost obrade Istarskog pršuta je i u tome, što u butu ostaju zdjelične kosti, a odstranjuje se samo ostatak križne kosti u zglobu Articulus sacroilicus.

Dalmatinski pršut ima kožu i potkožno masno tkivo, nema zdjelične kosti i dimi se.

Pršuti se suho sole, i to samo morskom soli, uz dodatak specifičnih mirodija odsoljavaju se, ocijede i ponovo dobro natrljaju paprom i drugim suhim mirodijama, objese se i suše (94,5 % soli, 3 % papra, 1,5 % češnjaka u prahu i 1, % mljevenog lovora). Za 100 kg mesa potrebno je 7 kg, navedene, suhe salamure.

Prije salamurenja mora se iz arterije istisnuti palcem zaostala krv, nakon toga snažno izmasirati but po cijeloj površini pripremljenom suhom salamurom. Kad je to gotovo butove složite na čistu površinu daske tako da ona strana na kojoj su krvne žile bude okrenuta prema gore. Položeni butovi moraju odležati 7 dana u besprijeckorno čistom prostoru na temperaturi 4-7 °C. Niska temperatura pri salamurenju sprječava smrdljivo zrenje pršuta. Nakon 7 dana butove opet dobro masirajte preostalom salamurom i ostavite još 7 dana u hladnoj prostoriji, ali sada s vanjskom stranom okrenutom prema gore. Treći tjedan butove prešajte između glatkih dasaka težinom od 100 kg po četvornom metru. Prema starom iskustvu ta težina odgovara kaci s vodom.

Nakon salamurenja butove dobro natrljajte mješavinom mljevenog crnog papra i lovora i objesite u čisti prostor za sušenje bez dimljenja, jer istarski pršuti se ne dime, već samo suše u struji zraka odgovarajuće vlažnosti i temperature.

Prostor mora biti dobro zaštićen od ulaza insekta, glodavaca i drugih nametnika. Idealna uvjeti za sušenje: temperatura prostorije 12-14 °C, vlaga u zraku 70-75% da „propuh“ - strujanje zraka 10 cm u sekundi.

Brojni ljudi smatraju da se pršuti i kobasice moraju dimiti kako se ne bi pokvarili. Danas poznajemo brojne argumente koji su neumoljivo protiv dima općenito, i dimljenja proizvoda od mesa. Dokazano je da dim sadrži preko 300 poznatih kemijskih spojeva, od kojih brojni sigurno izazivaju rak, iz čega proizlazi zaključak da je dim vrlo opasan i nepotreban kod sušenja mesa. Da bi Istarski pršut postigao najbolju i poznatu kakvoću bez premca, a time i visoku cijenu, mora zrijeti najmanje 18 mjeseci do dvije godine.



Dalmatinski pršut

Krčki pršut (Bodulski pršut)

Krčki pršut je trajan suhomesnati proizvod od svinjskog buta bez zdjeličnih kosti, suho salamuren morskom soli i začинима, sušen na zraku bez dimljenja te podvrgnut procesima sušenja i zrenja u trajanju od najmanje godinu dana.

Smije se proizvoditi od svježih butova dobivenih od svinja koje su potomci komercijalnih mesnatih pasmina, križanaca ili linija odnosno njihovih križanaca u bilo kojoj kombinaciji. Uzgoj svinja na otoku Krku i soljenje svinjskog mesa radi njegova konzerviranja seže još u srednji vijek.

Opisujući život na otoku, Cubich 1874. godine piše o tradiciji soljenja svinjskog mesa navodeći da otočani ... *jedu svježe, usoljeno ili dimljeno meso... svinjetine...* te da „... *makarone ... polijevaju juhom s komadima pršuta* (Giambattista Cubich, *Notizie Naturali e Storiche sull'Isola di Veglia, Trieste, 1874.*, str 101., 143.).

Opisujući narodni život i običaje u Vrbniku (na otoku Krku) 1901. Žic opisuje način klanja svinja i soljenja pršuta (I. Žic, *Vrbnik (na otoku Krku), Narodni život i običaji, Hrana i posuđe*, u *Zbornik za narodni život i običaje Južnih Slavena*, Zagreb, 1901., Svezak VI, 1. polovica, str. 3. – 6.).

U Krčkom zborniku (svez. 16., 1986, Krk, str. 426.) navodi se da se na području otoka Krka solilo svinjsko meso, a posebno slanina i pršuti.

Stari recept za preradu svinjskog buta pronađen je i u jednoj od bilježnica s receptima u Franjevačkom samostanu na Košljunu.

Tehnologija soljenja i zrenja prenašana je iz generaciju u generaciju tako da je još sredinom prošlog stoljeća svaka bolje stojeća obitelj uzgajala svinje i solila meso. U fazi soljenja, osim soli koriste se i začini (papar, ružmarin i lovor), a tijekom faze sušenja nije dopušteno dimljenje pršuta.

Izgled buta: but mora biti odvojen od svinjske polovice između zadnjeg slabinskog kralješka i prvog križnog kralješka. But ne smije imati zdjelične kosti, odnosno bočnu kost, sjednu kost i preponsku kost, te križnu kost kao ni repne kralješke. Mora biti odvojen od zdjelice u bočnom zglobu koji povezuje glavu bedrene kost i zdjeličnu čašicu na kukovlju. U muskulaturi buta mora biti ostavljen dio sjedne kosti s hrskavicom. Muskulatura buta mora biti pravilno polukružno zaobljena tako da proksimalni rub obrađenog buta bude od 10 do 15 cm udaljen od glave bedrene kosti. But ne smije imati nožicu koja mora biti odvojena nožem u skočnom zglobu tako da bude odstranjen proksimalni red skočnih kosti. U vezi s tibijom i fibulom smije ostati samo petna kvrga iznad koje se veže but za sušenje. S medijalne i lateralne strane but mora imati kožu i potkožno masno tkivo. S otvorene medijalne strane moraju biti odstranjeni svi viseći dijelovi muskulature, a distalni dio kože s pripadajućim masnim tkivom mora biti zaobljen.

Kvaliteta mesa: na svježem butu ne smije biti vidljivih znakova bilo kakvih traumatskih procesa. Meso buta mora biti crvenkasto-ružičaste boje, kompaktne strukture i suhe površine. Vrijednost pH, u trenutku ulaska buta u pršutanu, mjerena u području poluopnastog mišića, treba iznositi između 5,5 i 6,0.

Prekrivenost masnoćom: debljina masti na vanjskom dijelu svježeg obrađenog buta, mjereno okomito ispod glave bedrene kosti, trebala bi se kretati oko 25 mm. U svakom slučaju, debljina masti ne smije iznositi manje od 15 milimetara, uključujući kožu.

Butovi ne smiju biti podvrgnuti bilo kojem postupku konzerviranja osim hlađenja. Vrijeme koje smije proteći od klanja svinja do soljenja buta ne smije biti kraće od 24 ni dulje od 120 sati.

Masa svježeg buta koji se rabi za proizvodnju krčkog pršuta mora iznositi najmanje 12 kilograma.

Vanjski izgled: kruškolikog oblika, pravilno zaobljenog ruba, bez distalnog dijela (nožice), bez visećih dijelova i pukotina na otvorenoj – medijalnoj strani, odnosno drugih nedostataka koji bi mogli dovesti u pitanje izgled proizvoda, s ograničenjem otvorenog mišićnog tkiva ispod glave bedrene kosti do najviše 12 cm duljine. Pukotine nastale tijekom zrenja mogu biti premazane zaštitnom smjesom sačinjenom od svinjske masti, rižina ili pšeničnog brašna, morske soli i mljevenog papra.

Okus i miris: slatkog ili umjereno slanog okusa, blage karakteristične arome za zrelo sušeno svinjsko meso;

Poprečni presjek: meso jednolične ružičaste do crvene boje prošarano dijelovima masnog tkiva bijele boje i nemaju čvrstog, neelastičnog i tamnog površinskog ruba.

Masa: veća od 6,5 kilograma;

REPUBLIKA HRVATSKA dobila je prvu oznaku zaštićenog zemljopisnog podrijetla odnosno prvi proizvod - Krčki pršut čiji je naziv registriran i zaštićen na zajedničkom EU tržištu.



Goveđi pršut

Sastojci goveđe meso bez kosti, sol.

Za goveđi pršut koriste se butovi ili kare. Komadi mesa mogu biti veći ili manji. Sol dobro utrljajte u meso, pokrijte ga i ostavite na hladnom mjestu oko 7 dana ili duže ako su komadi veći. Nakon odležavanja meso operite, osušite jedan dan i stavite u pušnicu. Dimite ga 25 dana na hladnom dimu od suhe bukovine ili graba. Povremeno dodavajte grančice borovice da dobije prijatan miris. Dimljenje obavljajte svaki dan, a u toku dana pušnicu češće provjetravajte. Kad pršuti dobiju lijepu smeđu boju, dimljenje je završeno. Premjestite ih na sušenje, zrenje, koje traje 3 do 4 mjeseca, što ovisi o debljini pršuta i vanjskim klimatskim uvjetima. Prostorija za sušenje mora biti tamna, zračna i temperature od 12 do 16 °C.

Goveđi pršut poslužuje se vrlo tanko narezan kao zakuska ili predjelo uz tvrde sireve, s lukom.

Ovčji pršut

Nakon oblikovanja butova (kost izvadite) dobro ih nasolite i stavite u posudu. Skuhajte posoljenu vodu s paprom, lovorom i nasjeckanim češnjakom. Kad se voda potpuno ohladi prelijte je preko butova, tako da budu pokriveni. U ovako napravljenoj salamuri ostavite da odleže 15 dana. Nakon toga ih operite, sušite 1 dan na zraku i tek tada objesite u pušnicu (sušaru) na hladni dim 20 dana. Dim mora biti suh i topao ali nikako prevruć. Najbolji je dim od suhe smrekovine ili bukovine koji ne smije gorjeti plamenom (vatrau pokrijte suhom piljevinom). Dimi se svaki dan a tijekom dana pušnicu češće provjetrite da uđe svjež zrak, kako bi izbjegli neugodan miris dima na mesu. Kad pršuti dobiju lijepu smeđu boju, dimljenje je završeno. Sada se suše na zraku barem 3-4 mjeseca, što ovisi o debljini pršuta i vanjskim klimatskim uvjetima. Prostorija za sušenje mora biti tamna i zračna a temperatura od 12 do 16 °C.

Poslužuje se izrezan na što tanje ploške.

Na otoku Cresu poznat je pod imenom **gudić**. Konzumira se; izrezan na tanke ploške i popržen na maslinovu uluju, uz creski ovčji sir i domaći kruh.

Kozji pršut

Butove obradite, izvadite kost, nasolite i stavite u veću posudu. Skuhajte posoljenu vodu zajedno s paprom, ružmarinom i nasjeckanim češnjakom. Kad se voda potpuno ohladi prelijte preko butova i ostavite sve na hladnom mjestu najmanje 15 dana. Butove svaki dan okrećite. Nakon tog vremena izvadite ih, operite i sušite na zraku 1 dan. Postupak dimljenja traje 20 dana na dimu suhe smrekovine ili bukovine. Dim ne smije gorjeti, isti postupak kao kod ovčjeg pršuta. Kad pršuti dobiju lijepu smeđu boju stavite ih na sušenje na zraku, tj. zrenje, koje traje 3-4 mjeseca. Prostorija mora biti tamna i zračna s temperaturom od 12 do 16 °C.

Po ukusu i kvaliteti ne zaostaju za drugim pršutima i poslužuju se izrezani na što tanje ploške.

Hrvatska bijela koza; u prvom redu služi za proizvodnju mlijeka od kojega se, često pomiješana s ovčjim, u Dalmaciji proizvodi tvrdi i polutvrdi aromatični sirevi, koji se čuvaju u maslinovu ulju u kamenicama. Uzgajaju se u Ravni kotarima, na Biokovu i u području Dubrovnika te na dalmatinskim otocima. Vrlo je živahna i dobro podnosi suhu i toplu klimu. Dobe je plodnosti, često ojari i dvoje jarića.

Ocjenjivanje pršuta

Osnovni parametri kojim se ocjenjuju pršuti, pomoći će vam i kod kupovine.

Prvo se ocjenjuje vanjski izgled	Pršut mora biti pravilno oblikovan, lijep, precizno zaobljen i odrezan u skočnom zglobu, kost mora biti fino zaglađena, ne smije biti „cunjast“ - „krpast“
Nakon što se otvori, ocjenjuje se boja mesa	koja se stupnjeva u pet kategorija. Najvišu ocjenu dobiva jednolično crvena, potom crvena s tamnim poljima, pa sa svijetlim poljima, a najlošija je bljedunjava boja
U dalmatinskom pršutu ocjenjuje se i boja slanine	Najpoželjnija je bijela boja, pa malo ružičasta, ružičastožučkasta je lošija, najlošija je žućkasta. Mramoriranost tj. bijela sitna polja u pršutu također su bitna jer su usko povezana s okusom i mirisom, žvakaćom konzistencijom, mekoćom i topljivosti u ustima
Miris je u izravnoj vezi s okusom i zakon je za ocjenu kakvoće pršuta	.. Najpovoljniji je miris koji podsjeća na maslac - što je znak vrhunske kvalitete. Slijedi miris lješnjaka – oznaka druge klase, pa na sir – oznaka treće klase. Nedo zreo pršut miriše na sirovo meso
Najpovoljniji okus je sladak, pa slankast	Ne smije biti preslan, kao ni gorkast, najlošiji je ljut

Kad se odreže „feta“ koja se mora glatko rezati, i ako se vidi samo crvenilo – to nije dobar pršut, kao što ne smije biti gnjecav.

Pršuti se nikada ne režu strojem za rezanje suhomesnatih proizvoda, nego uvijek – ručno, tankim nožem a pršut je na stalku.

Ninski šokol



Ninski šokol



Šokoli izloženi za natjecanje proizvođača šokola



Dalmatinski šokoli

Šokol je jedinstveni suhomesnati proizvod od svinjskog vrata tretiran kao pršut na velebitskoj buri.

Svinjsku vratinu, bez kosti, natrljajte krupnom morskom solju (solju iz ninskih solana) i ostavite nekoliko dana da odstoji (3-7 dana). Nakon toga vratinu operite u domaćem bijelom ili crnom toplom vinu, potom u meso utrljajte – špikajte kako kažu Ninjani, klinčice, malo muškarnog oraščića, cimeta, papra, ugurajte u široko svinjsko crijevo, sve čvrsto uvijete uzicom, kako bi se bolje iscijedilo. Cijedi se i suši na velebitskoj buri dvadesetak dana, a nakon toga dimi desetak dana. Nakon toga odležava u konobi do srpnja ili kolovoza kad se počinje konzumirati. U tijeku odležavanja važno je da prostorija bude mračna i vlažna jer tada šokoli ostaju sočni.

Jedinstvena mikroklima koja sadrži planinski zrak obogaćen mirisima i sastojcima ljekovitih trava s Velebita i morski zrak u procesu sušenja utječu na kvalitetu šokola.

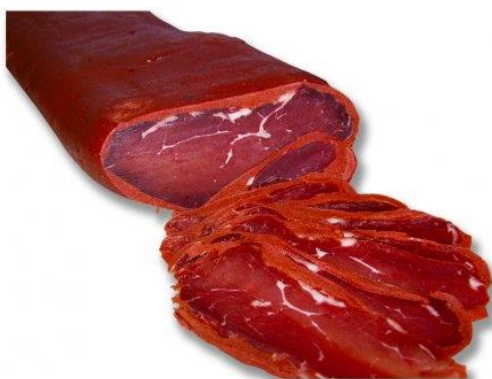
Svaka obitelj ljubomorno čuva „svoju tajnu“ ali uglavnom sve se svodi na kvalitetu svinjskog mesa i omjer mirodija.

Na blagdan Gospe od Zečeva 5. svibanj šokoli se prvi put režu u kušaju.

Autohtona delicija kao pršut, šunka ili kulen, koji također očekuje svoju registraciju autohtonog proizvoda.

Udruženje ninskih šokolara – proizvođača šokola – svojim javnim prikazivanjem izrade šokola, postaju prava turistička atrakcija.

Ovčja pastrma



Pastrma



Pastrma

Pastrma se radi od svježeg ovčjeg mesa s kostima. Nakon skidanja kože, meso operite i ocijedite. Prerežite ga na dva djela, tako da na jednom ostane plećka, a na drugom but. Meso dobro nasolite (morskom solju), utrljajte mirisne trave (zrna kleke ili listove ružmarina) i slažite četvrtine jednu na drugu, na dasku, tako da im je vanjska strana okrenuta prema dolje, a unutrašnja prema gore. Dasku prethodno pospite solju debljine 2 cm. Soli uzmite 3 - 4 posto težine mesa. Tako složeno meso ostavite na hladnom mjestu 25 dana, bez da ga preslažete ili dosoljavate. Posoljeno meso operite i stavite da se suši na zraku 1 dan. Preselite ga u pušnicu i dimite 25 dana. Dim napravite od zdrave i suhe smrekovine ili bukovine. Vatra ne smije gorjeti, nego je prekrijte suhom piljevinom istog drveta. Dimite svaki dan kao što trebate i provjetravati prostoriju da uđe svjež zrak. Kad pastrma dobije lijepu smeđu boju kestena, tada je sušite na zraku do zrenja što traje 4 mjeseca. Prostorija u kojoj se suši mora biti tamna i zračna s temperaturom od 12 do 16 °C.

Najbolje su ovce ne mlađe od dvije godine i težine približno 60 kg, takvo meso naziva se i bravetina.

Ovčja stelja

Stelju pripremite na isti način kao pastrmu, samo joj morate izvaditi kosti.

Ka(o)štradina

Janje izrežite na četvrti. Cijele butiče i lopatice posolite krupnom soli i poslažite u veliku posudu. Pokrijte platnenim stolnjakom, ostavite u hladnjaku 5-6 dana. Posoljene komade, svaki za sebe, objesite i dimitite 20 dana, a deblje butiče 25-30 dana na dobrom zraku i dimu. Drva moraju biti grabovina, bukva ili hrastovina. Osušene komade kaštradine dobro operite i staviti u toplu vodu kuhati 14-15 minuta. Najčešće se poslužuje s kiselim kupusom i restanim krumpirom.

Konjska domaća pečenica

Sastojci: 7 kg konjetine od vrata ili lopatice, 3 kg tvrde slanine bez kože od bijelih mesnatih svinja, 2 velike žlice šećera, 3 žlice mješavine mljevenog crnog i bijelog papra, žlica mljevenog muškarnog oraščića, 1 dl bijelog vina, 3,5 m svinjskih kalibriranih tankih crijeva, klupko konca.

Pribor: noževi za krojenje i rasijecanje mesa, stroj za mljevenje mesa s krupnim i sitnim reznim pločama (10/14mm i 16/18 mm), mesarska punilica do 3 litre, nekoliko plastičnih posuda za sječeno meso i miješanje nadjeva, štapovi za vješanje pečenice i plastične vrećice za pakiranje u zamrzivač.

Svježu konjetinu, dobro očišćenu od kosti i čvrstog vezivnog tkiva, bez masnoće, izrežite na komade veličine 10x5 cm, te dio mesa sameljite krupnijom, a drugi dio sitnijom reznim pločama. Slaninu očišćenu od kože također izrežite i sameljite na stroju za mljevenje s krupnijim otvorom na reznjoj ploči. Samljeveno meso i svinjsku slaninu stavite u čistu posudu, dodajte sve začine i sol te miješajte smjesu od gore prema dolje kako bi dobili jednoličnu smjesu. Smjesu-nadjev dobro nabijte i ostavite da stoji nekoliko sati u čistoj i hladnoj prostoriji. Posudu pokrijte čistim platnom. Napravite mesne grude i stavite ih u punilicu. Nadjev u punilici mora biti dobro nabijen, bez zraka. Crijeva moraju biti očišćena i nakvašena u blago toploj vodi. Pazite da pri navlačenju na izlaznu cijev punilice ne oštetite stjenke crijeva. Crijeva nadjenite oprezno, ali čvrsto. Ako se pojave ostaci zraka, a jasno se vide kao bijeli otočići, probijte stjenku metalnom iglom ili drvenom čačalicom da zrak izađe. Kobasice parujte i u vijencima ih vežite konopcem te objesite na drvene štapove. Ostavite ih u hladnoj prostoriji nekoliko sati da bi se nadjev stisnuo, i nakon toga pečenice moraju biti suhe površine. Sada se mogu kuhati ili peći. Konjsku pečenicu obavezno pecite na ulju, a nikako ne na konjskoj ili goveđoj masnoći. Konjske pečenice mogu biti usklađene u hladnoj prostoriji do 10 dana.

Poslužuju se uz kiselo zelje, razne vrste jela od krumpira, kiseli repu ili drugo povrće.

Salama od konjskog mesa

Sastojci za 100 kg: „suhog“ konjskog mesa (smatra se meso isluženog konja koje ne sadrži masnoću), 10-15 kg tvrde mljevene svinjetine, 2,2-2,3 kg soli, 20 dag ljute mljevene crvene paprike, 40 dag slatke mljevene crvene paprike, 25 dag papra, 20 dag mljevenog češnjaka, 1 šaka šećera.

Od mesa izdvojite svu masnoću i žilice, sameljite meso i omotajte ga u veliku čistu krpu. Odložite meso na 24 sata u košaru da se iscijedi. Meso dobro izmiješajte sa svim sastojcima i nadjenite u crijeva (salama se nadjeva u konjska ali i u goveđa ravna crijeva). Ovako pripremljene kobasice bi se trebale sušiti, barem ih tako izvorno suše, u starim kućama od prijesne (nepečene) cigle koje sadržavaju dosta vlage. Suši se na kombinaciju dosta zraka i malo dima oko 4-5 mjeseci. Važan je „propuh“ i topli zrak i dime se u drugačijoj prostoriji nego svinjske kobasice. Vatra se lagano loži tek kad se salame počnu „znojiti“, orošavati kapljicama. Kad je vlažan i maglovit dan, prostorija se zatvara da ne bi ulazila vlaga.

Ovako pripremljena salama odleže se u pljevi, pepelu i posijama, u nedostatku može u platnenoj vreći i sve omotano otvorenom najlon vrećom, kako bi salama imala vlagu i zrak.

Najpoznatije konjske salame priređuju stanovnici Lipika i Pakraca, potomci doseljenih Talijana, koji su bili zaposleni na obližnjim ciglanama u 19. stoljeću (kao ciglari i ugljenari iz pokrajine Beluno). Konjska salama se priređuje od studenog do veljače. Ta „sirotinjska hrana“ poslužuje se uz vruću palentu (izrezanu na kocke) kao jaka hrana što je naslijede od tadašnjih ciglara koji su trebali „jaku hranu“ i domaću rakiju i vino „tudum“, poslije se sve zasladi domaćom štrucom od oraha. Prije Drugog svjetskog rata iz ovih krajeva bila je poznata salama *piketina*.

Ždrebeća kobasica pripravlja se od mesa mladog ždrebeta i tvrde leđne svinjske slanine u količini od 10 posto težine u odnosu na ždrebetinu. Dobro ohlađeno meso usitni se u ručnom stroju za mljevenje mesa otvora 2.5 mm. Nakon miješanja sa solju, paprom i češnjakom i odležavanja mase, puni se u svinjska debela crijeva. Kobasice se nakon toga ostavljaju na hladnom dimu i prirodnoj fermentaciji od 90 do 120 dana u zračnim prostorijama.

Stari je talijanski običaj bio da se na početku u masu bace novčići, pa je bilo i te kakva prolijevanja znoja od miješanja – dok se svi novčići ne pronađu.

Kobasice od konjskog mesa



Salama od konjetine

Sastojci: 10 kg konjetine, 2 kg svinjske slanine, 23 dag soli, 0,6 % češnjaka, 0,6 % papra, šaka šećera.

Meso i slaninu sameljite. Dodajte izmravljeni češnjak procijeđen kroz krpu. Masu dobro izmiješajte, ostavite preko noći, ponovo izmiješajte i nadjenite u crijeva. Kobasice se mogu jesti odmah kuhane ili pečene. Mogu se dimiti jedan dan, a zatim na zraku sušiti.

Domaći sapun

Za pripravljanje domaćeg sapuna od preostale masnoće potrebna je takozvana – *masna soda*, *kamena soda*, kaustična soda, natrijeva lužina (natrijevhidroksid). Nekada su takav sapun pripremali kod klanja u velikim kotlovima koji su stajali na otvorenom prostoru ispod krova. Nakon podosta sati kuhanja nastala je gusta tekuća smjesa sapuna i glicerina. Ako je lužina bila *kalijska* nakon hlađenja polutekuća masa predstavlja gotov proizvod – mazivi sapun, a ako je za kuhanje upotrijebljena natrijeva lužina, smjesa po ohlađenju očvrsne i daje sapun koji se zbog sadržaja glicerina brzo troši. „Isoljivanjem“ tj. dodavanjem soli vrućoj tekućoj smjesi može se odvojiti čisti sapun („jezgreni sapun“) od „podlužnice“, iz koje se može dobiti glicerina. Dodavanjem mirisa, lijekova, otapala itd. dobivaju se različiti sapuni, kao toaletni, medicinski, tekstilni itd.

Prvi zapis o sapunu nalazi se u spisu Galena II. stoljeće. Prema Pliniju, Germani i Gali proizvodili su neku vrstu sapuna, dok se u Rimu za vrijeme careva sapun još nije upotrebljavao. Za Karla Velikog sapun se već kuhao u posebnim *sapunarnicama*.

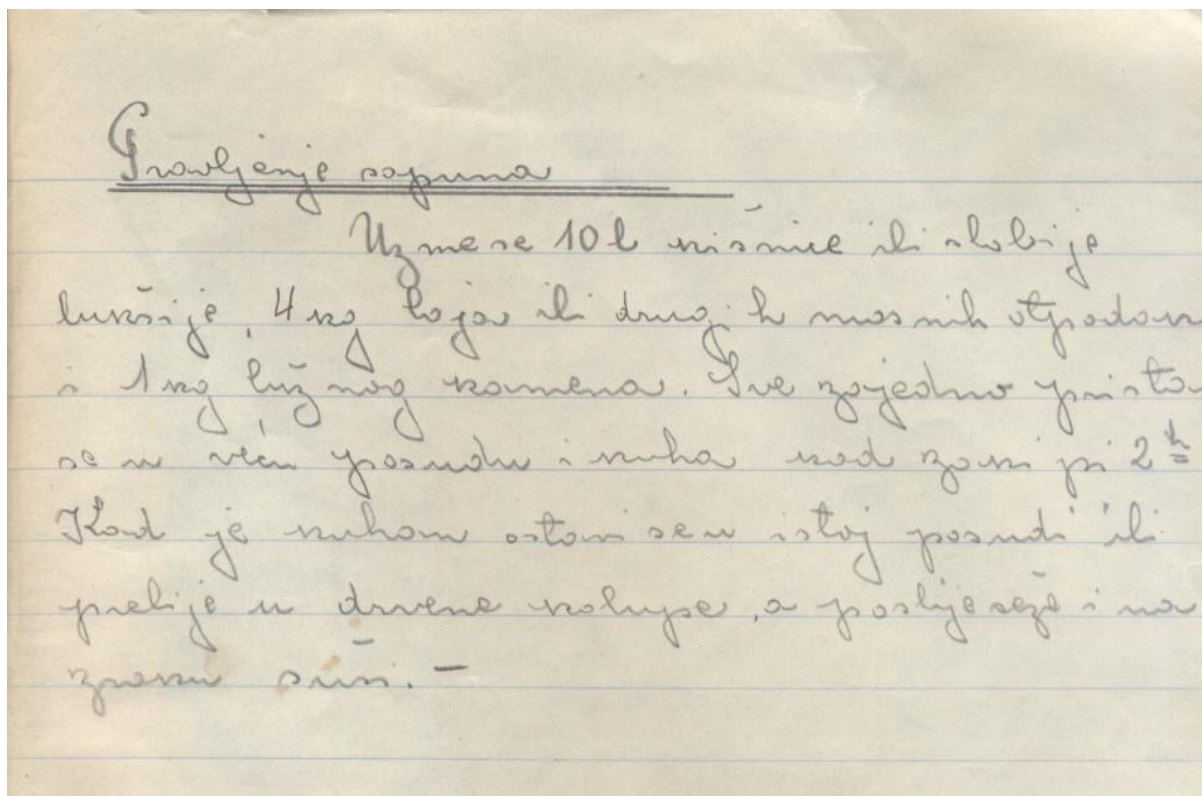
Sapun od mrsa (masni ostaci)

U veću emajliranu posudu stavite 10 l vode (koristila se kišnica i čuvala za tu priliku ili slabija lukšija – voda u kojoj je prokuhan pepeo; cijed, lužnica), 1 kg masne sode (na 4 kg masnoće), 4 kg loja ili drugih masnih otpadaka (svinjska ili goveđa mast) i kuhajte otprilike 2 sata. Neprekidno miješajte. Pred kraj dodajte 2 šake soli. Masnoća će se potpuno rastopiti. Posudu skinite s vatre i nastavite miješati dok masa ne postane kašasta i svi dijelovi sljubljeni. Kad se sapun malo ohladio prelijte u drvene kalupe. Prije nego ga prelijete, kalupe obložite tkaninom, kako bi ste sapun kasnije lakše izvadili. Najbolji je od drveta i porozan tako da iz sapuna može istjecati višak tekućine. Sušite na zraku. U tekući sapun prije nego se počne stvrdnjavati dodaju se različiti željeni mirisi i dodaci, koji oplemenjuju sapun.

Slijedećeg dana, dok je sapun svjež, ali potpuno ohlađen, izrežite ga ostrim nožem na komade, veličine, koji mogu stati i ruku.

Sapun od kostiju

Nakon klanja ostane dosta kostiju od kojih skuhaite juhu kao od govedine. Na 4 l kišnice ili luga (cijede) skuhaite što sitnije isjeckane kosti na laganoj vatri, uz stalno miješanje, dok se ne ukuha. Daljnji postupak je kao kod kuhanja sapuna od mrsa.



Izvorni naputak izrade sapuna iz bilježnice polaznice
Domaćinske škole, 1936. godin

U školi su se predavali opći i gospodarsko - domaćinski predmeti. Praktični dio nastave uključivao je: kuhanje, krpanje, spremanje, pranje i glačanje.



Polaznice Domaćinske škole

Svinjska crijeva

Crijeva tek zaklane svinje, tanka i debela, najprije je potrebno isprazniti od sadržaja. Potom ih treba isprati mlakom vodom.

Tanka crijeva stavite na dasku i nožem, tupim dijelom oštrice, stružite temeljito kako bi očistili od naslage na stjenkama. Ponovo ih isperite u mlakoj vodi dok ona ne postanu čista. Iznutra se peru na taj način da se pušta tekuća voda kroz crijevo. Ponovo ih isperite i ostavite u vodi do upotrebe.

Debela crijeva poslije ispiranja prevrnite, opet isperite do čistoga, stavite pac od narezana luka s ljuskom, po želji malo izgnječena češnjaka, soli i malo octa. Tako stoje do upotrebe, tj. do nadijevanja smjesom. Prije nadijevanja crijeva isperite mlakom vodom uz ponovno prevrtanje.

Čuvanje goveđeg mesa

Goveđe meso može se sačuvati:

pečenjem i zalijevanjem u masti
izradom kobasica za pečenje
suhim soljenjem i dimljenjem

Za pečenje i zalijevanje upotrebljava se samo teletina i junetina sa što manje kostiju, hrskavica i vezivnog tkiva. Za taj postupak potrebna su, uz peć na drva, metalne posude za pečenje mesa, nekoliko posuda raznih materijala, cjediljke, kuhinjska sol i čista svinjska mast.

Svježe meso ili odmrznuto mora biti suho i bez stranih mirisa, svjetloružičaste i crvene boje, elastično i čvrsto. Veći komadi vratine, leđa, lopatice i buta se posole, s tim što se više soli utrlja uz kosti. Meso mora odstajati 2 sata u zračnoj hladnoj prostoriji, pokriveno čistom platnenom krpom. Potom se peče na umjerenj vatri, uz zalijevanje i premazivanje, pazeći da ne zagori. Kad se kosti lako odvajaju, meso je pečeno i nakon 1-2 sata hlađenja, može se rezati na komade do 20 dag. Valja paziti da se meso ne mrvi, a vade se i sve veće kosti. Slaže se u redove i zalije tekućom svinjskom masti. Tako pripremljena teletina i junetina može se čuvati u posudama od stakla, keramike, drvenim bačvicama i slično, u hladnoj prostoriji, od 6 do 10 mjeseci.

Od svježeg ili odmrznutog goveđeg mesa, te telećih ili junećih odrezaka iz zamrzivača mogu se izraditi i **kobasice** koje se također ispeku i zaliju svinjskom masti.

Od pribora za kobasice potrebno je: stroj za mljevenje mesa s reznim pločama do 8 mm, mesarska punilica, posuda za pečenje i čuvanje kobasica.

Za nadjev osim goveđeg mesa, potrebna je svinjska sušena i svježa slanina (omjer pola : pola), sok luka, sol, sitno mljeveni papar, svinjska tanka crijeva (2 m za 1 kg kobasica), klupko uzice (od kudjelje; špage) za vezivanje kobasica.

Meso i slaninu izrežite na komade i sameljite. U nadjevu mora biti 70 posto mesa i 30 posto slanine. Smjesi dodajte papar, sol (20 2 %), sok luka, dobro je nabijte i ostavite da odstoji oko 1 sat. Nadjevom puniti čista tanka crijeva navlažena u mlakoj vodi. Pojave li se pri punjenju mjehurići zraka, izbodite ih iglom ili vrhom noža. Oblikujte parove kobasica (komadi dužine oko 10-12 cm), vežite ih uzicom na krajevima i pustite da odstoje oko 1 sat na zraku. Kobasice sa svih strana ispecite na svinjskoj masti, ostavite da se pola sata cijede, izrežite na komade i slažite u posudu u kojoj ćete ih zaliti čistom svinjskom masti. U zdravim i zatvorenim posudama, u prohladnoj mračnoj prostoriji, sačuvat će te nepromijenjene do 4 mjeseca.

Obzirom da se stara govedina ne može peći jer je tvrda (puna vezivnog tkiva), mora se prije pečenja omekšati salamurenjem. Ako se kuha, što traje dugo, dobije ugodan okus.

Komade bez kosti posolite, 6 % soli na količinu mesa, čvrsto ih nabijte u posudu, dobro zatvorite i ostavite u prohladnoj tamnoj prostoriji. Meso prije dimljenja ili kuhanja namakajte u hladnoj vodi 24 sata kakao bi izašla sol koja je služila kao konzervans. Nakon namakanja komade mesa objesite da se ocijede, potom dimite na toplom ili hladnom dimu (mogu se i kuhati i jesti, odmah). Dimljena govedina je poznati specijalitet, to je trajni suhomesnati proizvod i poslužuje se kao predjelo, izrezan na tanke ploške, uz suhi sir i povrće.

POSAVSKO KOLINJE

Posavska suha svinjska kobasica

Kolinje i proizvodnja kobasica i drugih proizvoda odvijaju se sezonski u hladnom dijelu godine (studen – veljača). Kao sirovina za proizvodnju suhomesnatih prerađevina najčešće se koriste starije utovljene krmače ili nerasti žive mase od 150 do 300 kg. Nerast se mora kastrati četiri mjeseca prije klanja.

Nakon klanja i klaoničke obrade, za proizvodnju kobasica odabire se najkvalitetnije meso sa dijelova butova, lopatica, leđa i rjeđe vrata. Meso se pažljivo čisti od vidljive masnoće i vezivno-tkivnih ovojnica i narezuje na manje komade (cca. 20 dag) i ostavlja da se ocijedi i ohladi preko noći.

Za pripremu kobasica koristi se tvrda leđna slanina koja se dodaje u sastav nadjeva u količini od 10 % težine mesa. Slanina se nožem guli od kože, izrezuje na kockice veličine 4x4 mm do 5x5 mm, rasprostire u tankom sloju na pladnjevima i ostavlja na hladnom da se namrzne. Ohlađeno i ocijeđeno meso melje se u mesoreznici kroz rezne ploče promjera rupa od 8 mm za grublje mišićne dijelove do 10 mm za finije mišićne dijelove. Ako se koristi i meso vratnog dijela ono se melje na veličinu 4 mm. Nadjev kobasica izrađuje se miješanjem usitnjenog mesa i slanine sa soli i začinima. Uz kuhinjsku može se koristiti i sol za salamurenje, dok se od začina koriste mljeveni crni papar te procijeđeni sok svježeg češnjaka. Nadjev se miješa se rukama do postizanje ravnomjernog rasporeda i dobre povezanosti svih sastojaka nadjeva (kada se nadjev lijepi za prste). Miješanjem se komadići mesa ne smiju gnječiti.

Izmiješani nadjeva puni se u pripremljena goveđa ili umjetna crijeva korištenjem punilice.

Duljina nadjevenih kobasica iznosi oko 45 cm. Mogu se koristiti crijeva promjera od 30 do 55 mm, pa težina svježeg nadjevene kobasice može varirati. Kod korištenja ovitaka promjera od 55 mm masa svježeg nadjevene kobasice iznosi oko 1 kg.

Nadjevene kobasice se uobičajeno povezuju na krajevima, vješaju na štapove i obješene bez međusobnog dodirivanja ostavljaju na hladnom preko noći da se ocijede i osuše po površini.

Idući dan se vješaju u pušnicu gdje se dime svaka 2 do 3 dana. Primjenjuje se hladno dimljenje dimom graba, bukve i voćarica uz uobičajenu proizvodnju dima u ložištu.

Kobasice ostaju u pušnici 30 dana, nakon čega se premještaju u zrionu na daljnje sušenje i zrenje. Proces zrenja kobasica najbolje se odvija u mikroklimatski stabilnim podrumskim prostorijama tradicionalnog zemljanog poda gdje je uobičajeno obrastanje površine kobasica plijesnima bijele boje. Proces zrenja traje minimalno 40 do 60 dana nakon čega su suhe kobasice prikladne za konzumaciju u sirovom stanju i poželjnih organoleptičkih svojstava. To je period kada kobasice izgube oko 45 % od početne mase

Posavska ljuta svinjska kobasica

Proizvodi se iz mesa lopatica, vrata i masnih mesnih obrezaka. Meso i mesni obresci narezuju se na kockice veličine 1,5 x 1,5 cm te ostavlja na hladnom da se ocijedi preko noći.

Idućeg dana meso se nasoli, dodaju se začini: crvena ljuta i slatka začinska paprika, mljeveni češnjak, mljeveni bijeli papar i šećer, te se nadjev dobro rukama pomiješa. Tako pomiješan ostavlja se na hladnom do idućeg dana uz povremeno miješanje rukama.

Kobasica se nadjeva se u pripremljena tanka svinjska crijeva (promjer 20mm), povezuje i ostavlja da se prosuši jedan dan prije početka dimljenja. Ukupno se dimi 2 do 3 puta tijekom 7-10 dana nakon čega se kobasica nastavlja sušiti na zraku. Nakon 1 do 1,5 mjesec kobasica je spremna za narezivanje i konzumaciju.

Posavska obična svinjska kobasica

Ovisno o ukusu uz manji dodatak ljute paprike na isti način proizvodi se svinjska kobasica umjerene ljutine.

Posavska češnjovka

Proizvodi se iz biranih mesnih obrezaka (uglavnom šunke i lopatice), masnih dijelova mesa i grubljih mišića., koji se samelju kroz rezne ploče promjera 6 mm. Svinje ne smiju biti lakše od 150 kg. U samljeveno meso dodaje se sol, mljeveni papar i češnjak. Nadjev se dobro promiješa i puni u pripremljena tanka svinjska crijeva. Po nadijevanje, češnjovka se odmah ili nakon kratkog hladnog dimljenja (2 dana), na drvetu bukve i graba, može koristiti u za kuhanje ili pečenje, ili se dalje suši 20-30 dana nakon čega se može konzumirati sirova.

Na površini kobasice primjećuje se plemenita pljesan.

Češnjovka je dugačka četrdesetak centimetara, promjer je 5,5 – 6 cm, i teška oko 75 dag.

Posavska tlačenica

Proizvode se iz obarina koje se kuhaju u većem kotlu. Kuhaju se glave, srca, kože od slanina koja je rezana za mast te komadi mesa. Nakon kuhanja, obarine se hlade, čiste od kosti i hrskavica i krupnije narežu nožem. Potom se dobro izmiješaju uz dodatak soli i začina (češnjak, ljuta paprika, crni papar) i nadijevaju u pripremljen svinjski želudac ili umjetna crijeva. U nadjev se dodaje juhe u kojoj su se obarine kuhale ili želatina za vezanje.

Nadjevene kobasice se vežu i ponovno se stavljaju u kotao da prokuhaju na laganoj vatri (10- tak min) a tijekom kuhanja bockaju se iglom da izađe suvišni zrak i tekućina. Ukoliko se koriste umjetna crijeva i dodaje želatina, kuhanje nije potrebno, već se tlačenice mogu odmah konzumirati. Nakon kuhanja se vade na čistu površini, prekriju čistom daskom i opterete tijekom hlađenja. Mogu se konzumirati odmah nakon hlađenja ili, češće nakon što se kratko podime (2 do 4 hladna dima). Treba ih konzumirati u kratkom roku a do uporabe držati na hladnom (4 do 8 °C), tamnom i suhom.

Posavske krvavice

Za proizvodnju tradicionalnih krvavica koriste se masniji dijelovi od glave, pluća, krvavi i oštećeni dijelovi mesa i kože, koji se kuhaju u većem kotlu. Nakon kuhanja i hlađenja, obarine se melju u mesoreznici kroz rezne ploče promjera 4-5 mm. U usitnjenu masu dodaju se heljdina kaša, riža i krv te sol i začini: mljeveni crni papar, češnjak, crvena ljuta i slatka paprika. Nadjev se dobro izmiješa rukama i puni u pripremljena tanka svinjska crijeva promjera 20-30 mm. Nadjevene krvavice se vežu i potom kuhaju u vreloj, ne kipućoj vodi kroz 10-tak minuta, nakon čega se vade na stol i ostavljaju da se ohlade. U tradicionalnoj gastronomiji uobičajeno se koriste pečene.

Posavska bijela kobasica

Proizvodi se iz svinjske potrbušine koja se izrezuje u trake širine 2-3 cm i duljine 20-tak cm. Izrezane trake se pomiješaju s soli, mljevenim crnim paprom i kukuruznim brašnom, te se rukama rahlo naguraju u pripremljeno debelo svinjsko crijevo. Krajevi crijeva se povežu, te se kobasice stavljaju u kipuću vodu kroz 2-3 minute. U tom vremenu brašno uslijed kuhanja nabubri i ispuni crijevo. Nabubrene kobasice vade se iz kotla i ostavljaju da se ohlade. Idućeg dana vješaju se u pušnicu da se kratko podime (1-2 ima), nakon čega su spremne za konzumaciju. Moraju se potrošiti u roku 2 do 3 tjedna.

Posavska mast i čvarci



Obrada slanine za čvarke

Mast i čvarci proizvode se na tradicionalni način topljenjem masnog tkiva u otvorenom kotlu. Za proizvodnju masti i čvaraka koristi se slanina bez kože, koja se narezuje na kocke veličine 2 x 2 do 3 x 3 cm. Narezano masno tkivo sipa se u kotao u koji se prethodno stavi malo mlijeka radi žućkaste boje čvaraka (1/2 l /60l) te se uz miješanje masa zagrijava, topi i gubi vlagu. U završnoj fazi topljenja dolazi do prženja čvaraka u otopljenoj masnoći što domaćoj masti daje prepoznatljivu aromu. Nakon toga čvarci se vade, odmah prešaju te razastrti hlade, a mast odljeva u posude za mast i hladi. Do potrošnje mast i čvarci čuvaju se na hladnom (do 10 °C), tamnom i suhom.

Posavska domaća suha slanina, vratina, buncek, šunka i lopatica

Uz kobasičarske trajne i kuhane proizvode, mast i čvarke, nakon kolinja tradicionalno se proizvode i salamureni sušeni cjeloviti komadi mesa.

Butovi i lopatice, koji se ne prerađuje u kobasičarske proizvode, koristi se za proizvodnju sušene šunke, odnosno lopatice. Također se sole vrat i trbušno-rebrani dio za slaninu.

Prednje i stražnje kračice koriste se za proizvodnju suhog bunceka. Izdvojeni dugi leđni mišić koristi se za proizvodnju suhog karea. Nakon rasijecanja i obrade, butovi i ostalo meso u komadu salamure se smjesom soli za salamurenje i mljevenog crnog papra i slažu u velike plastične kace (150 do 300 litara). Butovi se slažu prvi a zatim lopatice te manji komadi mesa (mišići, rebra, kračice, vrat). Na dnu kace nalazi se rešetka tako da se voda koju meso otpušta tijekom salamurenja nakuplja ispod mesa na dnu posude. Nakon 7 dana meso se vadi iz kace, uklanja se nakupljena tekućina, te se komadi mesa dosoljavaju i ponovno slažu u kacu. Isti postupak ponavlja se nakon 15-tak dana, pri čemu se nadosoljavaju samo veći komadi mesa.

Nakon ukupno 30 dana iz salamure se vadi slanina i manji komadi: vratina i buncek dok šunke i lopatice ostaju u salamuri još 15-tak dan.

Slanina, bunceki, kare i vratina nakon suhog salamurenja odsoljavaju se u čistoj vodi kroz 12 h i potom ostavljaju da se ocijede i osuše. Sve komadi mesa zatim se površinski natrljaju smjesom sastavljenom iz soli, mljevenog crnog papra i ljute crvene začinske paprike.

Vratina (buđola) se stavlja u pripremljena slijepa svinjska ili umjetna crijeva te mrežicu. Nakon toga meso se vješa u pušnicu gdje se hladno dimi tijekom narednih mjesec dana s ukupno 5-6 dimova. Slijedi sušenje u sušnici (tavan).

Domaća slanina zrela je za konzumaciju već nakon 40-tak dana, a suha vratina i kare, ovisno o veličini nakon 60-90 dana.

Bunceki se uobičajeno se konzumiraju kuhani ili pečeni.

Šunke i lopatice suho se salamure oko 45 dana nakon čega se odsoljavaju u čistoj vodi (12 h) ili ispiru mlazom vode od ostataka salamure. Nakon što se šunke i lopatice ocijede i osuše, meso se površinski natrlja aromatskom smjesom (sol, papar, paprika). Nakon toga, šunke i lopatice se prešaju ispod daske (do 5 dana, ovisno o veličini) i vješaju u pušnicu.

Lopatice i šunke dime se mjesec do mjesec i pol dana. Daljnje sušenje nastavlja se u sušnici do porasta vanjskih temperatura ($> 15^{\circ}\text{C}$), kada se lopatice i šunke premještaju u podrumsku mikroklimatski stabilnu zionu. Zrelost se postiže se ovisno o veličini komada, lopatice u prosijeku za 4-5 mjeseci, a šunke nakon godinu i više dana.

Autor:

Zlatan Nadvornik rođen 1942. god. u Zagrebu. Diplomirao na zagrebačkoj Hotelijerskoj školi 1963. god. Istražuje povijest hrvatskog kulinarstva, i piše gastronomske knjige. Svi su naslovi s osvrtom na nacionalnu gastronomiju.

Do sada objavio:

1. **ZLATNA KNJIGA RIBLJIH JELA**, Nakladni zavod Matice hrvatske 1986. (ISBN xx);
2. **I IZNUTRICE SU MESO**, "Svjetlost", Sarajevo 1987. (ISBN 86-01-01012-1);
3. **ZEBRANE JESTVINE HRVATSKOG ZAGORJA**, (koautor Slavko Večerić) "Turistkomerc" Zagreb, 1991. (ISBN 86-7133-185-7);
4. **PIVO TEKUĆA HRANA** (koautor prof. dr. Vladimir Marić) „PTI“ - Prehrambeno tehnološki inženjering, Zagreb 1996.(ISBN 953-6449-01-3);
5. **JELA VRBOVEČKOGA KRAJA (KAJ SU JELI NAŠI STARI)** Turistička zajednica grada Vrbovca, Vrbovec 1997.(ISBN 953-97273-0-8);
6. **BOŽIĆNI STOL** Strijelac Zagreb 2000. (ISBN 953-210-044-X);
7. **JABUKE ZEMELJSKE** (jela od krumpira) Strijelac Zagreb 2000. (ISBN xx.....);
8. **JELA OD ZLATA** (jela od kukuruza) Strijelac Zagreb 2000. (ISBN xx.....);
9. **KAVA - OČARAVAJUĆI NAPITAK** Strijelac Zagreb 2000. (ISBN 953-210-036-9);
10. **ČAJ - PUT U NEBO** Strijelac Zagreb 2000. (ISBN 953-210-037-7);
11. **JELA LIKE** (prva knjiga o jelima Like) Strijelac Zagreb 2000 (ISBN 953-6053-74-8);
12. **VUKOVARSKJE GASTRONOMSKE ČAROLIJE** Narodne Novine, Zagreb, studeni 2002. (ISBN 953-6053-74-8);
13. **ZAGREBAČKI STOL** Finkor, Zagreb 2003.(ISBN 953-99271-0-2),
14. **GORSKI KOTAR – hrana za dušu i tijelo**, TKD d.o.o., Delnice 2004. (ISBN 953-99763-0-8),
15. **TURIST KAO GOST – prilozi kulinarskom turizmu (više autora)**, Zlatan Nadvornik: *Kulinarska baština* (crtice iz rukopisa knjige: Hrvatska autohtona jela i pila i njihovi izvori), Nakladnik: Institut za etnologiju i folkloristiku Zagreb, svibanj 2009. (ISBN 978-953-6020-43-9)
16. **HRVATSKA TRADICIJSKA JELA I PILA I ZIMNICA S NOSTALGIČNIM OKUSOM BAKA I NONA**
17. **GASTRONOMIJA U RIJEČI I SLICI (GURIS)**

18. ROMSKA KUHINJA
19. KUHINJA NADE LOVRAK
20. KOLAČI
21. USKRS
22. LOVAC, LOVINA i LOVAČKI STOL
23. NAVIGAJ, LOVI, PARIĆAJ
24. HRVATSKA TRADICIJSKA JELA I PILA I ZIMNICA S
NOSTALGIČNIM OKUSOM BAKA I NONA
25. GASTRONOMIJA U RIJEČI I SLICI (GURIS)
26. SIR i JELA OD SIRA
27. ČOKOLADA (hrana bogova) I KAKAA
28. Remek djela barske i kulinarske vještine (dodatak za Navigaj Lovi
Parićaj).
29. PROŠEK
30. FEŠTA OD PRESNACI
31. MARASCHINO ČAROBNI NAPITAK I ZAČIN
32. OGNJIŠTE – KOTLIĆ – KOTLOVINA – KRUŠNA PEĆ – PEKA –
RAŽANJ – ROŠTILJ – ZEMLJANA POSUDA
33. KOLINJE

SADRŽAJ

KOLINJE

ZBORNİK za NARODNI ŽIVOT I
OBIČAJE JUŽNIH SLAVENA,
Na svijet izdaje JUGOSLAV.
AKADEMIJA ZNANOSTI I
UMJETNOSTI, Svezak VI., 1.
Polovina uredio dr. Ante Radić
U Zagrebu 1901.

Ivan Žic, Vrbnik: Hrana i posuđe
ZBORNİK ZA NARODNI ŽIVOT I
OBIČAJE JUŽNIH SLAVENA,
knjiga XII. Svezak 1.JAZU, u
Zagrebu 1907.

Napisao Vatroslav Rožić
Spremane i priređivane mesa,
smoka i sočiva

ZBORNİK ZA NARODNI ŽIVOT I
OBIČAJE; knjiga 51; Zagreb
1989.,

Zorica Šimunović – Petrić,
Prehrana i narodno graditeljstvo u
selima oko Dinare

U SJENI PROŠLOSTI: VELIKI I
MALI ZDENCI

prof. dr.sc. Vjenceslav Herout.

ŠOKCI

PETRINJA - Koljevina, kolinje
GORSKI KOTAR Zima – klanje
svinja

KOLINJE U DALMACIJI

RAVNI KOTARI – ISLAM

LATINSKI, ISLAM GRČKI,

KAŠIĆ, PODGRADINA

Prerađevine „dalmatinskog kolinja“

BISER TRADICIONALNOG

KULINARSTVA

OLITA - mesna kobasica sa sirom

KOLINJE

KAKO JE NEKAD BILO

Stari zaboravljeni nazivi uz

kolinje i prostorijske tijekom kolinja

Nazivi vezani uz kolinje

KOLINJSKI OBLIZEKI (oblizek
– fina jela, slastica, delicija, fina
papica)

Slavonski doručak

Slavonski drobac

Iznutrice

Naputci svečane večere:

Pršut (šunka) kuhan u vinu

Hladetina

Kolinjska juha

Juha od repova

Pečena svinjska krv s jajima

Pečena svinjska krv s lukom

Kolinjski paprikaš

Svinjska jetra u mrežici

Svinjska slezena s lukom

Odresci pluća s lukom i vinom

Pohane (panirane) svinjske uši

Svinjska glava (kako je priređuju u
Filipjakovu)

Pohana (panirana) svinjska crijeva

Paprikaš od svinjskih kožica

Sarma

Srijemska sarma od kiselog kupusa

KOLINJSKI i (ili) POKLADNI

OBJED

Juha

Kiseli kupus

Kuhane kobasice

Svinjska rebarca (bržole) na
gradelama

Pečenice s lukom

Pečenice u umaku od vrhnja

Kuhane češnjovke s kiselim

kupusom i „restanim“ krumpirom

Prženi svinjski podbradak

Lokoti

Lokoti (kotleti) s graham

Pečenka u mrežici

Pisano pečenje

Kuhani buncek

Zaboravljeni način kuhanja šunke

Vugrovečki domaći kotlić
 Krumpirača
 Cernički čupteti (Cernik, mjesto u
 Slavoniji)
Cerničke kulinarske zanimljivosti
 Mušakaoni - I. inačica
 II. inačica
 III. inačica
 Svježe krafne
 Listići
 Salenjaci
 (Moderna inačica salenjaka)
 Makovnjača
 Trnavačka makovnjača
 Knedli (okruglice) sa šljivama
 PROIZVODI OD MESA
 kobasice
 kuhane kobasice
 polutrajne kobasice
 fermentirane kobasice
 kobasice za pečenje
 konzerve
 krv
 suhomesnati proizvodi i slanina
 kuhanje dimljenog mesa i kobasica
 Slavonski i Zagorski običaj kuhanja
 (kuhanje u masti)
 Soljenje, sušenje, prešanje, dimljenje
 i zrenje
 Soljenje mesa
 Soljenje slanina
 Sirova soljena slanina (na zraku
 sušena slanina)
 Dimljena leđna slanina
 Papricirana slanina
 Mesnata slanina
 Panceta
 Carsko meso
 Mljevena slanina
 Kraški vrat
 Dimljenje i sušenje
 TORNJIĆ PUŠNICA
 Konzerviranje suhog mesa

Spremanje suhog mesa
 Zalivena soljena svinjetina
 Zalivena svinjetina s kožom
 Svinjetina iz salamure
 Kosana slanina – Međimurska
 slanina
 Meso iz tiblice (drvena kačica)
 Zalivene kobasice
 Zalivena rebra
 Goranska zaseka
 Priprema svinjske masti i čvaraka
 Čvarci za zalijevanje
 Pašteta od čvaraka na otočki način
 Pršut - prešanje, dimljenje, zrenje
 Prešanje butova
 Dimljenje butova
 Zrenje – završna faza
 Suha lopatica
 Suhi vrat s kostima
 Suhi kare – svinjska leđa
 Suha rebra
 Suhe koljenice
 Slavonski kulen
 Kutjevačka Kaptolska kobasica
 Aromatična pečenica
 Vinogradarska kobasica
 Domaće češnjovke (Purgerski
 cušpajz)
 Sisačke češnjovke
 Ljetna kobasica
 Domaća bijela kobasica iz Brčevca
 (Vrbovec)
 Posavske - Bele devenice (bije
 devenice)
 Brašnene kobasice (kukuruznjača,
 brašnjača)
 Krušne kobasice (buhtovke,
 kobasice od bijelog kruha)
 Goranske kobasice
 Ombolo i kobasice (Istra)
 Istarska jetrenjača
 Istarske kobasice
 I način

II način
Istarske krvavice s povrćem
*Kukuruzne čurke**
Meljna kobasica
Primorska kobasica
Kulin (otočka kobasica)
Luganige, luganike (kobasice koje se
pripremaju na otocima i uz obalu)
Dalmatinske kulenice-krvavice
Zmijavačke divenice
Planinarska kobasica
Lička kobasica
Velebitska kobasica
Sinjska kobasica
Pivska kobasica
Gračanska domaća kobasica
 (Gračani podsljemenski predio
 Zagreba)
Šestinska domaća kobasica (Šestine
 podsljemenski predio Zagreba)
Zagrebačka pečenica
Bistranske kobasice (Bistra mjesto u
 Hrvatskom Zagorju)
Zagorske češnjovke
Podravska kobasica
Međimurske kobasice
 II. inačica
Đakovačka kobasica
Domaća ljuta kobasica
Baranjska salama
Kobasica sa salaša (Banatska
 kobasica)
Proljetna Iločka kobasica
Srijemska kobasica
Inačice srijemskih kobasica
 I inačica
 II inačica
 III inačica
Slavonska kobasica
Šokačka kobasica
Uskrsna kobasica
Slatinska potočanka
Moslavačka bijela kobasica

Nartska bela devenica
Banijska kobasica
Kostajnička kobasica
Pokupska kobasica
Kobasa Gornjeg Mekušja
Turopoljska kobasica
Velikogorička domaća kobasica
 (Velika Gorica, grad pored Zagreb)
Velikogorička dimljena kobasica
Grobnička kobasica
KOBASICE OD DIVLJAČI
Opasnost od trihineloze
Kobasica od veprovine
Kobasica od divlje svinje
Kobasica od veprovine iz
 „Bilogore“
Zagorska kobasica
Haganjska kobasice sa srnetinom
 (Vrbovec)
Kobasica od srneće jetre na način
 „Bilogore“
Kobasice od jarebice
Kobasice u maramici
Grđevačka lovačka salama od jelena
KRVAVICE
Narodna krvavica – crna krvavica
Krvavice od heljdine kaše
 (Podravina)
Gradečka krvavice s hajdinom
 kašom (Vrbovec)
Zagrebačka krvavica
Zaprešićke krvavice (gradić pokraj
 Zagreba, početak Hrvatskog
 Zagorja)
Slavonska krvavica
Domaća bijela krvavica
Goranske krvavice
Istarske krvavice s povrćem
Istarske krvavice (mulice ili
 divenice)
Kulenice primorske
Ostale razne kobasice
Kulenice nadjevene po kaštelansku

Pelješke masnice
Domaća slaninska kobasica
Kobasice sa srdelicama
Domaće tlačenice („prezvuršt“, „švargle“)
Petrinjska tlačenica (Petrinja gradić pokraj Siska)
Dalmatinski nadjeveni želudac (tištenica)
Prešanac
Salama
Međimurska salama
Salama sinjska
Domaća mortadela
Podravski kuhani podvaljak
Kulenica
Lički kulen ili divenica
Dimljene kožice
Jetrene kobasice
Ratarska jetrena kobasica
Domaća jetrena kobasica
Goveđi jezik
Goveđi jezik u prošek
Čakovečke „hrenovke“
Sudžuk
Dubički sudžuk
Domaći goveđi sudžuk
Svinjski suđuci
Rolani specijaliteti
Rolana slanina
Domaće dimljene šunke i pršuti
Jadranski pršut
Otočno-istarski pršut
Vlaški ili „falši pršut“
Špalèta (plečka, zambun)
Šunka
Fino kuhana šunka
Sinjski pršut
Istarski pršut
Krčki pršut (Bodulski pršut)
Goveđi pršut
Ovčji pršut
Kozji pršut

Ocjenjivanje pršuta
 Ninski šokol
 Ovčja pastrma
 Ovčja stelja
 Ka(o)štradina
 Konjska domaća pečenica
 Salama od konjskog mesa
 Kobasica od konjskog mesa
 Domaći sapun
 (Sapun od mrsa (masni ostaci;
 Sapun od kostiju)
 Svinjska crijeva
 Čuvanje goveđeg mesa
 POSAVSKO KOLINJE
Posavska suha svinjska kobasica
Posavska ljuta svinjska kobasica
Posavska obična svinjska kobasica
Posavska češnjovka
Posavska tlačenica
Posavske krvavice
Posavska bijela kobasica
Posavski mast i čvarci
Posavska domaća suha slanina, vratina, buncek, šunka i lopatica
 Autor
 SADRŽAJ