

KONJETINA

zaboravljena i zapostavljena namirnica, i specijalitet



ZLATAN NADVORNIK



KONJETINA

zaboravljena i zapostavljena namirnica, i specijalitet

Zlatan Nadvornik

© Copyright, Zlatan Nadvornik, Zagreb 2020.

Sva prava pridržana. Ni jedan dio 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. kao sastavni dio knjige GASTRONOMIJA U RIJEČI I SLICI. i HRVATSKA TRADICIONALNA JELA I PILA I ZMNICA S NOSTALGIČNIM OKUSOM BAKA I NONA

Slavni konji i njihovi vlasnici



Povijest nam je zabilježila neke slavne konje i njihove vlasnike, a konj *Pegaz* – iako nije postojao postao je slavan. Grčki mit govori nam o Pegazu (krilatom Zeusovom konju, iskočio iz trupa Meduze (jedna od triju najužasnijih Gorgona – strašno žensko biće sa životinjskim ušima, tupim nosom, iskešenim zubima, sa zmijama mjesto kose; od pogleda Gorgone ljudi bi se skamenjivali), pod čijim je udarom kopita izbijao čudesan izvor (Hipokrene; iz kojeg je voda nadahnjivala pjesnike), kojeg je pripitomio smjeli junak Belerofon (sin Glaukov, unuk Sizifov). Zajednički su napravili mnoga junačka djela te su, uz pomoć boginje Atene, ubili i strašnu neman Himeru (pustinjska neman u Likiji, božanskog roda, naprijed – lav; straga – zmaj; u sredini – koza; rigala je silu u obliku žarkog ognja). Belerofona se više nitko ne sjeća, ali Pegaz je i danas omiljeni junak bajki i crtića.



Smatra se kako samo nježna djevica može umiriti nestašnu narav jednoroga (Domenichino, 1602.) Domenico Zampieri 21. listopada, 1581 – 6. travnja, 1641; poznat kao Domenichio

Prema mitologiji, jednorog je bijeli konj s rogom na čelu, čijim tijelom teče srebrna krv.



Bukefal (bús – govedo + kefale – glava, dakle „volovska glava) najmiliji konj Aleksandra Makedonskog, koji svoju slavu može zahvaliti povjesničaru Plutarhu, koji je o njemu pisao u životopisu velikog osvajača, koji je živio u 4. st. prije Krista. Priča se da Aleksandar još kao dječak bio vrlo smion i prihvatio izazov svog oca (Filipa) i pripitomio divljeg konja tako što mu je okretao glavu prema suncu i tako spriječio da se uplaši vlastite sjene (navodno se toliko bojao svoje sjene da ga zbog toga nitko nije mogao uzjahati). Bukefal i Aleksandar zajedno su „jezdili“ kroz mnoge bitke i osvajali mnoge zemlje. U jednoj bitci Bukefal je nastradao a Aleksandar mu je priredio veličanstveni sprovod.



Aleksandar Makedonski i Bukefal, dio mozaika iz Pompeja



Kažu da su najpoznatiji ljudsko-konjski par bili Napoleon Bonaparte i *Marengo*, konj koji je navodno zarobljen tijekom pohoda u Egipt. Zajedno su prošli, što galopom što kasom a na kraju i teškim hodom najpoznatijim pohodima. Nakon bitke kod Waterlooa, kad su ga Britanci zarobili odveli su ga u Englesku. Postao je senzacija i ljudi su ga dolazili gledati, bijelog berberskog konja, na Trg Pall Mall. Ime „berberski“ dobio je zbog svog turskog podrijetla, a bio je zapravo – siv. Gledaocima su govorili da ima „pet ožiljaka i metak koji je još u tijelu nedaleko repa“. Nakon što je uginuo postao je izložak u Nacionalnom vojnom muzeju, gdje se njegov kostur i danas može vidjeti.



Konj *Putnik* i generala Robert E. Lee bili su nerazdvojivi u Američkom građanskom ratu i bio je omiljen njegovim vojnicima. Nakon rata Lee je uzeo Putnika sa sobom u mirovinu. Konj je uginuo 1872. godine, nadživjevši svog gospodara čak za dvije godine. Kostur konja bio je postavljen je na Sveučilištu Washington i Lee u Lexingtonu u Virginiji. Nakon više od 60 godina, 8. svibnja 1971. pokopan je blizu kripe obitelji Lee, gdje leži i tijelo njegovog gospodara kojem je vjerno služio.



Zlatni palomino pastuh Trigger - filmski glumac u 90 igranih filmova i 101 televizijskom showu, bio je vlasništvo filmske zvijezde Roy Rogersa. Naslijedivši najbolje odlike svojih predaka, odličnih trkača, svojom elegancijom, ljepotom i snagom bio je jednako velika zvijezda kao i njegov vlasnik. Nakon 33 godine života, uginuo je na ranču u Skrivenoj dolini u Kaliforniji, i danas se prepariran nalazi u muzeju Roya Rogersa i Dale Evans u Bransonu u Missouriju, kamo se muzej preselio iz Victorvillea u Kaliforniji. Dale Evans, supruga Roya Rogersa, imala je svog konja u TV showu, Buttermilka, koji nije dosegao takvu slavu.



Najslavniji televizijski konj je bio *Gospodin Ed* (Mister Ed) – konj koji govori, 60-tih godina 20. st. u SAD-u. Televizijska komedija s konjem koji govori i arhitektom Wilburu Postu tijekom pet godina bila je najveći hit i osvojila Zlatni globus kao najbolji TV show 1963. godine. Pravo ime konja bilo je – Bamboo Harvester iz El Monteua u Kaliforniji, rođenog 1949. g. Prije nego je postao TV zvijezda bio je paradni konj. Kažu da su mu tijekom karijere bili partneri: Clint Eastwood, George Burns, Donna Douglas i Zsa Gabor. Godine 1962. i 1963. Mr. Ed (gospodin Ed) je osvojio nagradu PATSY (Picture Animal Top Star of the Year), koja je životinjski ekvivalent Oscaru. O njegovom uginuću nema pouzdanih podataka, neki kažu da je uginuo 1979 u Oklahomi, dok drugi tvrde da je uspavan, zbog bolesti, 1970. u Kaliforniji.



Strijelac (The Spearmen), skulpturu izradio Ivan Meštrović koja je postavljena 1928. u Chicagu

Značenje položaja konjskih nogu na spomenicima

Velikim herojima i povijesnim ličnostima podižu se spomenici koji ih prikazuju na konjima, koji krase mnoge svjetske gradove. Malo je poznato da neke osobine spomenika koji ukazuju položaj konjskih nogu otkrivaju mnogo o samoj ličnosti na konju.

1. Ako su konju podignute obje prednje noge od tla to znači da je on stradao na bojnem polju.
2. Ako je samo jedna prednja noga u zraku osoba je kasnije podlegao povredama zadobivenim u borbi.
3. Ako je konj sa sve 4 noge na zemlji to je znak da je heroj umro kasnije prirodnom smrću.



Brončani konj, rasni bijelac, bana Josipa Jelačića (Petrovaradin, 16. listopada 1801. Zagreb, 20. svibanj 1859.), njegov ljubimac, imenom Emir poklon je Mahmud-bega Bašića iz Bihaća. Konj je uginuo deset godina nakon banove smrti.

KONJSKO MESO

Kopitare - konje, magarce, mazge, i mule - danas uzgajaju mnogo manje nego prije šezdesetak godina. Od tadašnjih nekoliko milijuna grla, sada ih je ostalo, možda, samo desetak tisuća. Smanjenjem uzgoja i držanja konja izumrli su i neki zanati: kolarski, kovački, kožarski i dr. Danas se ponegdje uzgajaju konji naših pasmina za rad - *baranjski, posavski i lipicanci* - i manja količina rasnih konja namijenjenih sportskim natjecanjima. Magaraca i mula danas još nešto malo ima u područjima dinarskog planinskog masiva i na jadranskim otocima. Kopitare su uzgajali prije svega kao vrlo dobra radna snaga, daju dobru kožu, crijeva i vrlo kvalitetno meso. Moralni i etički aspekti već su stoljećima prisutni u konzumaciji mesa. Konjetina je vodeća mesna prehrambena namirnica samo u nekoliko zemalja središnje Azije a dio je kulinarske tradicije za mnoge druge zemlje. U nekim zapadnim zemljama je – tabu.

Nomadski stočarska plemena kod kojih je prevladavao uzgoj ovaca i konja, a manje krupne rogate stoke, pripremala su i svoja jela od njih. Pored pripreme mesa razvili su i proizvodnju mliječnih proizvoda od ovaca i konja. U kožnim vrećama od konjske kože ili ovčje, pripremali su *kumis* i druge kiselo mliječne proizvode, dok su u drvenim kablčićima i kožnim vrećama kuhali meso, stavljajući tu zagrijano kamenje. U uvjetima stalnog nomadskog načina života, a da u isto vrijeme budu ukusni te da pri čestoj upotrebi ne dosade, razvili su dimljene, usoljeno-dimljene i dimljeno-kuhane poluproizvode od različitih dijelova konjskog mesa (konjske kobasice) i ovčetine. Mlijeko nikada nisu koristili u sirovu stanju (niti svježe pomuzeno, ni ohlađeno) već se čuvalo i pripremalo u sir u ovčjoj koži, a stalna trešnja za vrijeme putovanja činila je sirenje brže i bolje. Ti svi proizvodi imali su još jedno svojstvo - mogli su se izravno uzimati u hladnom obliku. Na taj način - prema suvremenim shvaćanjima - u znatnoj mjeri bila bi to kuhinja hladnih stola.

U pretpovijesno doba uz meso divljeg bivola i konjsko meso je bilo dio mesne prehrane. Egipćani i Židovima staroga vijeka smatrali su konjsko meso nečistim i bilo je zabranjeno njegovo uživanje. U islamskim zemljama općenito se nije jelo, jer je tako preporučio Muhamed svojim sljedbenicima iako je pojedinim plemenima kao npr. Arapima i Tatarima to bila posve obična živežna namirnica. Ulovljeno mlado magare smatrali su osobitom poslasticom. U Kini i Mongoliji i danas je to, uz ostale kopitare, posve uobičajena živežna namirnica. Grci, Rimljani i Perzijci redovito su koristili konjetinu u prehrani.

Danas se konjsko meso jede uglavnom u Aziji i Europi. Na starom kontinentu najviše se konzumira i uzgaja konj za meso na jugu Francuske i u Mađarskoj. Osobito je popularno u Kirgistanu, Kazahstanu i Mongoliji. U zemljama engleskog govornog područja, Irska, SAD, Kanadi i Velikoj Britaniji

ovo meso je zabranjeno. Ne jedu ga ni Romi ni Židovi, stanovnici Brazila, Indije i Španjolske.

Nekad podivljala konjska krda u Sjevernoj i Južnoj Americi bila su cijenjeni izvor mesa, a još i danas u Pampima je konjetina jedno od najmilijih jela.

Među turskim i mongolskim narodima najomiljenija jela ove vrste mesa su *shuzhuk*, *kazy*, *besbarmak*, *stings* ...

U Europi se prije 1914. godine jeftino konjsko meso često koristilo za proizvodnju različitih kobasica uz dodatak mesa drugih životinja. Obzirom da je konj bio radna životinja tako da mu je meso bilo žilavo i tvrdo manje se koristio za pripremljanje jela. U Njemačkoj je konjsko meso bilo cijenjeno, a sladokusci su posebno isticali konjsku juhu i konjski jezik. Prva konjska klaonica otvorena je u Berlinu 1847. godine.

Za razliku od ostalih vrsta mesa, konjsko meso je ipak bilo na “crnoj listi” prema kršćanskom shvaćanju poganskih običaja konjskih žrtava i gozbi uz konjsko meso. Time je konzumiranje konjskog mesa postao znak neznaboštva. Predrasude katoličke crkve prešle su i na protestante.

No, nisu tako svi mislili, osobni liječnik Napoleona, *Dominique Larrey*, hvalio je svježe konjsko meso dokazujući da ima antiskorbutično djelovanje.

U europskim zemljama, primjerice u Belgiji, Nizozemskoj, Švedskoj i Francuskoj konjsko meso se redovito konzumira a sirovo kao tatarski biftek poseban je specijalitet. U Belgiji se dimljeno konjsko meso koristi u pripremi sendviča. U južnim dijelovima Francuske kobasice se pripremaju od raspadnutog konjskog mesa, peku na otvorenoj vatri, u tavi ili na roštilju. Često se poslužuje u obliku tatarskog bifteka Krajem 19. stoljeća kad je nastala nestašica govedine u Francuskoj su se počele otvarati konjske mesnice – *boucheries chevalines*. Konjsko meso je postalo popularno i radi sigurnosti jer su se u njemu puno manje razvijali paraziti nego u govedskom ili svinjskom mesu. Konjsko meso počelo se davati bolesnicima i rekonvalescentima. Iz tog vremena postoji vjerojatno najstariji zapis u knjizi doktora *Ludovica O'Followella* „*Zomotherapie et Viandes Crues*“ iz 1910 o usitnjenom sirovom konjskom mesu sa začinima, žumanjkom poslužen na prepečenom kruhu uz čaj.

U talijanskoj kuhinji konjetina je sastavni dio špageta bolognese, a paštica od konjetine (*pasissada de caval*) smatra se specijalitetom. U Švicarskoj se priređuje kao mesni *fondue*. U Austriji je popularan gulaš od konjskog mesa. U Japanu se od konjskog mesa pripremaju tradicionalnog jela, *sashimi*, *basahi*. Sirovo konjsko meso nazivaju *sukura* (trešnjin cvat) zbog karakteristične ružičaste boje.

U kanadskoj pokrajina Quebec konjsko meso se može naći gotovo u svim prodavaonicama prehrambenih artikala.

U Chileu je popularna jedna vrsta grickalica od sušenog i soljenog konjskog mesa – *chargui* koje se konzumiraju uz pivo.

Popularni hamburgeri danas se pripremaju od mješavine konjskog i svinjskog mesa, što mora biti posebno istaknuto radi potrošača, ukoliko nisu označeni kao *Hot-Horse burger*.



Hot-Horse burger

Divlji konji su se kao značajan prehrambeni artikl koristili u mnogim od paleolitika, dijelovima Europe kroz srednji vijek sve do modernih vremena. Konji koji danas imaju status ljubimaca u većini zapadnih zemalja konjsko meso se ne konzumira.

Iako se konjsko meso u ljudskoj prehrani upotrebljava tisućljećima njegova potrošnja ovisi o regiji potrošača. Mala zastupljenost konjskog mesa u prehrani posljedica je stava većine ljudi da konjsko meso kao hrana predstavlja neki oblik kanibalizma.

Meso kopitara odlikuje se vrlo karakterističnom bojom, mirisom, okusom, čvrstoćom mišica i visokom biološkom vrijednošću. Starost grla, o čemu uvelike ovisi kvaliteta mesa, određuje se prema izgledu i vrijednosti zuba te mijenjanju mliječnih u stalne zube. Meso ima pomalo sladak okus kojeg mnogi doživljavaju kao kombinaciju govedine i divljači.

Konjsko meso je stručni naziv proizvoda dobiveno usmrćenjem kobilica, pastuha u dobi više od jedne godine ali manje od tri godine. Meso mlađe od jedne godine obično se naziva ždrijebe.

Po proizvodnji i potrošnji konjskog mesa Hrvatska ne spada čak ni u srednji dio takvih tablica proizvodnje i potrošnje.

Starost mesa se određuje na temelju organoleptičkog nalaza na mesu i kostima te prema boji masnog tkiva. Po starosti konjskog mesa dijelimo na dvije vrijednosne kategorije: *konjsko meso* i *meso ždrebad*. Mlade životinje imaju mliječne zube, a koji sa starošću ne samo da se troše, nego se i mijenjaju i životinja dobiva stalne zube.

Mlade životinje kopitara nazivamo prema vrsti; mlado od kobile je *ždrijebe*, mlado od magarca je *pule*, mlado od mazge je *mazgov*, a mlado od mule je *mulac*.

Konjsko meso u svome kemijskom sastavu ima povećan sadržaj ugljikohidrata, pa meso ima slatkast okus. Mišići se zbog rada konja starenjem pretvaraju u vezivnu čvršću mišićnu masu, jasno vidljivu na prerezu. Boja mesa je svježija i sjajna zagasitocrvena, miris vrlo ugodan i ukusan na livadsko sijeno. Boja mesa mladih kopitara je svjetloružičasta, a meso je sočno (vlažno) na presjeku.

Na površini i na krajevima svaki mišić završava srebrnastožutim vezivnim tkivom, vrlo žilavim i tvrdo elastičnim. Masno je tkivo razvijeno na površini tijela i između mišica, a vrlo su velike nakupine konjskog masnog tkiva na gornjoj strani vrata, ispod grive. Struktura mišica, mladih kopitara, jasno je vidljiva i

nježna, masno tkivo je svjetlomliječne boje, a vezivno tkivo oko zglobova i na površini srebrnastocrvenkasta. Kostí su bijele, na presjeku crvenkaste, s bijelim vrlo savitljivim hrskavicama. Miris je vrlo ugodan i malo kiselkast, s primjesom na suho sjeno. Pod pritiskom je meso dosta elastično i puno, nije tjestasto.

Mišići buta, slabina i leđa izvanredno su razvijeni, i ti su dijelovi puni, zaobljeni i zdepasti.

Meso mladih kopitara spada u kategoriju mesa domaćih životinja najviše kvalitete i biološke vrijednosti. Meso sadržava najkvalitetniju skupinu proteina, masnih kiselina, ugljikohidrata (šećera), vitamina i nekoliko osnovnih potrebnih minerala.

Mladi kopitari hrane se uglavnom mlijekom kobilá, no nakon dva mjeseca starosti počinju uzimati u manjim količinama lisnate i mekane dijelove sijena. mlijeko kobilá je visoko vrijedno hranjiva i kvalitetna hrana, bogata bjelančevinama, masti, šećerom i mineralima. koji se lako pretvaraju u kvalitetno meso.

Konjska masnoća zbog svog kemijskog sastava i odnosa masnih kiselina nakon termičke obrade u konjski loj postaje vrlo ukusna, lako probavljiva i hranjiva, a najviše se upotrebljava kao podloga nekih ljekovitih masti u farmaceutskoj industriji. Ona je uvijek zlatnožuta s malom nijansom na svjetlocrvena, vrlo maziva i gotovo neutralna mirisa. Osim što je visokovrijedna namirnica, lako probavljiva, srednje kalorične vrijednosti, i prava dijetalna namirnica.

Kosti su tvrde i vrlo čvrste, bijele boje, međusobno povezane čvrstim i elastičnim sponama, radi funkcije i okretnosti tijela kod jačih tjelesnih napora.

Prije pripreme konjsko meso (koje je podesno za sve vrste kulinarske obrade) treba odstajati nekoliko dana, najmanje 3 do 5, a prema potrebi može se staviti u pac i držati 3-4 dana da omekša.

Kada se kuha konjsko meso stvara se na površini naslaga sivosmeđe pjene, koju metalnom cjediljkom vrlo lagano treba odstraniti. Kuhanje konjskog mesa traje nešto dulje, a meso dobiva sivkastosmeđu boju, postaje vrlo sočno, a bujon je krepak, zlatnožute boje s crvenoružičastom nijansom.

Svježe obrađeno i dobro ohlađeno konjsko meso, na temperaturi do 6 °C odlična je sirovina za proizvodnju prerađevina od mesa – kobasica, šunke, trajnih salama. U tim se proizvodima uglavnom upotrebljava i svježá, čista, dobro

ohlađena bijela svinjska slanina bez kože. Kombinacijom konjskog mesa sa svinjetinom dobiva se nekoliko vrlo kvalitetnih kobasičarskih specijaliteta.

Pri kupnji konjskog mesa obratite pažnju na vanjske znakove koji vam ukazuju na kvalitetu istog.

Svježe meso uvijek ima ujednačenu ljubičastu boju, sjajnu, lagano vlažnu površinu, elastičnu teksturu i lagani ugodan miris.

Znakovi ustajalog, starog ili loše kvalitete mesa koja su:

- neravnomjerna boja, smeđa ili siva boja,
- jak miris
- prisutnost krvi ili sluzi na površini,
- masni slojevi žute boje.



Meso možemo čuvati u hladnjaku najviše 4 dana.

U zamrzivaču svoje hranjive sastojke zadržava dulje razdoblje i to na temperaturi od 12 do 17 °C oko 6 mjeseci, a pri temperaturi većoj od 18 °C i do 10 mjeseci.

Kobasičarski proizvodi od čistog konjskog mesa, a posebno konjsko dimljeno meso u komadima (konjski pršut), vrhunski je mesni specijalitet. Zanimljivo je da su do prije sedamdesetak godina konjsku salamu jeli uglavnom

siromašniji ljudi jer konjetina kao meso nije bila na visokoj cijeni, a danas, zbog skupoće konjska salama više nije na njihovu jestveniku.

Konjsko meso priprema se kao i govedina, a ukusni su odresci i gulaš.

*U nedostatku konjskog mesa mogu se prirediti **takozvana imitirana jela**, koja su u gastronomiji dozvoljena ali moraju biti naznačena, i priređuju se od uglavnom od govedine.*

Među mnogim banketima, jedan je ostao zapamćen do danas i to iz 1855. god. u Parizu, poznat pod imenom „banket konjskog mesa“, priredio ga je prirodoslovac *Etienne Geoffroy Saint-Hilaire* i njime želio dokazati da je konjetina isto tako dobro kao i govedina, i da se može pripremati kao i govedina. Na banketu služila su se samo jela od konjetine. Pozvana su bila 132 gosta, među kojima su bili i pisci *Gustave Flaubert* i *Alexandre Dumas* (otac). Jela je priredio šef kuhinje Balzac (nije bio u rodu s poznatim piscem); za predjelo: kobasice od konjetine; juha: od konjetine s rezancima. Među glavnim jelima nalazila se kuhana konjetina, zatim konjetina *à la mode*, ragu od konjetine, file od konjetine, krumpir pržen na konjskoj masti itd. ..., zatim salata prelivena uljem napravljenim od konjske masti, te kolac od konjskog mesa. Uz kolač ponuđen je rum.



Tatarski biftek



Katkad se na jestveniku nađe napisano biftek „tartar“ što je pogrešno. Riječ tartar u grčkoj mitologiji označava: pakao, ponor, a u kulinarstvu je to pikantan kremasti umak od majoneze, začina, kapara i vrhnja; prilog mesu ili paniranoj ribi.

Ime „tatarski biftek“ vezuje se za ime Tatari zbog vjerovanja da su ga oni „osmislili“ zbog stavljanja komada svježeg mesa ispod sedla, i uz dodatak jakih začina jeli ga u sirovom stanju. Nasuprot ovom vjerovanju postoji mišljenje Anthelmea Brillat-Savarinea (utemeljitelj francuske gastronomske literature iz 18. stoljeća; 1755.-1826.) – u svom djelu *Fiziologija okusa* navodi da su ovaj način pripremanja sirovog mesa u Francusku donijeli plaćenici iz Hrvatske (profesionalni vojnici) koji su služili na francuskom dvoru.

S obzirom da u našoj pučkoj kuhinji ima niz jela od mljevenog mesa, što je i naša tradicija, možda ovo mišljenje i nije bez osnova. Dodatak jelima kao; voće, začinjavanje vrhnjem, prošekom ili moštom, jedan su od mnogih osobitosti naše kuhinje.

Konjski znoj, koji je natapao goveđe meso umotano u lanenu krpu, bio je vrhunski konzervans kao i začini mesu (koje se pretvorilo u žitku masu ispod sedla, nakon jahanja) obrađivano tj. začinjavano po izboru.

Danas nema tvrde, žilave govedine, nema konja i jahanja, a tatarski biftek priređujemo ovisno o ukusima i uputstvima.

Sastojci: 50 dag goveđe pisane pečenke (ili konjsko meso), 4 žumanjka, 2 glavice luka, 2 žličice kapara, 4 fileta slanih srdela, 1 žlica pirea od rajčice, 1 žlica senfa (gorušice), ulje, ocat, sol i papar.

Meso stružite tupom stranom noža (ne košite ga ni ne meljite u stroju za mljevenje mesa), meso podijelite na četiri dijela i na tanjuru ih oblikujte u plosnate okruglice. Dodajte u sredinu svakog dijela jedan žumanjak i ostale usitnjene sastojke. Odmjerenim pokretima dobro promiješajte i izradite s dvije vilice. Provjerite okusi, prema potrebi, dodajte još začina. Ukrasite ploškama krastavaca i luka. Poslužite s tostom ili kruhom i svježim maslacem (putrom).

Kažu da je najbolji aperitiv tatarskom bifteku neka od naših poznatih travarica, a kasnije u nastavku, jelo od patke ili guske.

Suradnja na bojnom polju ima veću težinu od one koju stvaraju pisci ili slikari, no ponekad se to zaboravlja, svjesno ili nepažnjom. Mnogi bi trebali pokazati malo više pažnje našim dragovoljcima – hrvatskim vojnicima, koji su dali Europi **kravatu i tatarski biftek**.

Priča o **kravati** počinje 1635. g. kada su među tisućama vojnika i vitezova koji su stigli u Pariz podržati Luja XIII, bio veliki broj hrvatskih plaćenika koji su, predvođeni banom, ostali u službi francuskog kralja. Čim su stigli u francusku prijestolnicu, privlačili su zadivljene poglede zbog svojih tradicionalnih odora i marama vezanih oko vrata na dotad neviđen način. Marame su bile različite, od grubih materijala koje su nosili obični vojnici do svilenih i od finog pamuka na časnicima. Neviđen vojnički „stajling“ oduševio je Francuze – čipkasti ovratnici hrvatskih vojnika morali su biti bijeli i brižno uštogljeni, dok je rubac koji se nosio vezan oko vrata slobodno visio. Modni izričaj „a la Croate“ uselio je na francuski dvor nekih petnaestak godina kasnije, za vrijeme kraljevanja Luja XIV. Ubrzo *a la Croate* postao je buržoaskim simbolom kulture i elegancije. Brzo je „kravata“ osvojila modnu Europu i svijet i otad je ultimativni modni dodatak svim muškarcima koji drže do vlastite elegancije.

Sastavni dio odore hrvatskih vojnika još za tridesetogodišnjeg rata (1618-1648) zvan *poša* (1. turban kod Turaka; 2. (kod kršćana) crna marama što se nosi na vratu; 3. pojas paše; *pošica* (Čilipi) bijeli mali rubac koji nose samo udate žene, preko njega dolazi drugi veliki bijeli *ubručić*; *tur.* puu od *perz.* puš – pušiden = pokriti) i nešto uobičajeno u Turopolju zvano – *podgrlica*, *potgutnica*, osvojilo, polako ali sigurno, svijet.

Na Savskoj cesti br.25, u Zagrebu, bila je radionica kravata „Samovez“ do Prvog svjetskog rata.

Stari Zagrepčani rekli bi: *nositi leptir mašnu treba zaslužiti, kao što je to i bilo u vrijeme pravog gospodstva, tj. manira lijepog ponašanja.*





*Turopoljska
podgutnica*





Hrvatski vojnik s maramom (kravatom)

Hrvati su donijeli specifičan, dotad u Europi, praktički nepoznat način borbe. Odlikovali su je brzi i odvažni juriš u raspršenom poretku, brzo povlačenje i okupljanje, te ponovni iznenadni udar na najslabija i na najmanje očekivana mjesta u neprijateljskom poretku, iz pozadine ili s boka. U ratnoj terminologiji onoga vremena kao oznaka za ovakav način borbe uvriježio se izraz za *juriš la cravatte*.

Godine 1637. spominje se jedna hrvatska postrojba pod francuskom zastavom. Sačinjavali su je hrvatski časnici i vojnici koji su odbili služiti u austrijskoj vojsci. Ta postrojba, koja se 1643. razvila u prvu francusku konjičku regimentu i koja je, od 1666. pa sve do revolucije 1789., nosila ime *Royal Croate* – Hrvatska kraljevska, izravna je preteča Prve oklopne regimente današnje francuske vojske. O kravati i tatarskom bifteku govorimo a vojnike, koji su bili odjeveni i u posebne hrvatske odore, zaboravili smo, kao i na Marka Šljivarica, rodnom iz Višindola (blizu Broda) zapovjedniku prve hrvatske regimente, brigadnog generala francuske armije, nosioca ordena Legije časti, umro 1838.

Za vladavine Napoleona, 1802. god. utemeljitelja najvišeg francuskog odlikovanja Red Legije časti koji se dodjeljuje i vojnicima i civilima, odličje je dobilo i 50 hrvatskih ratnika.



La royal Croate

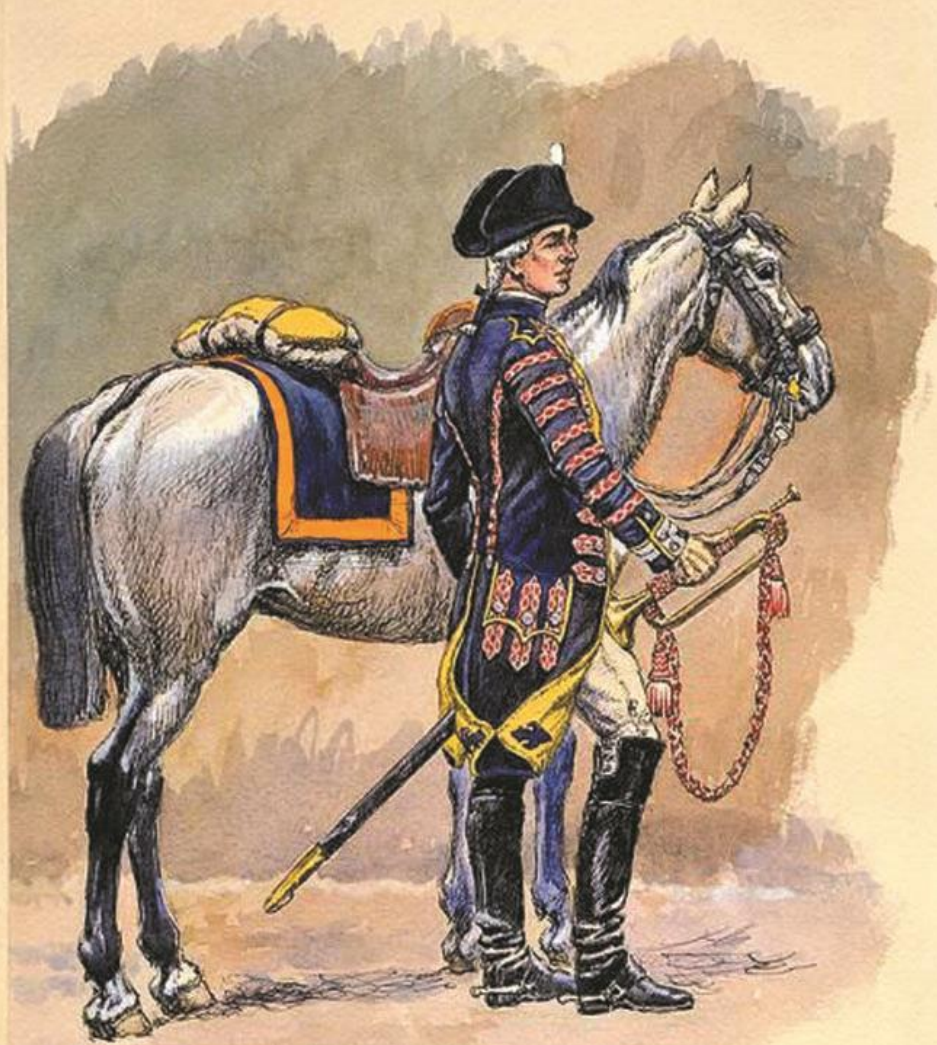


Croatian horseman of the Royal Cravattes 8th regiment.



Časnik i konjanik Pukovnije kraljevskih Hrvata (prema de Montignyjevu prikazu iz 1772. godine), u odorama neobične ljubičaste boje. Pukovnija je tad brojila 320 konjanika, raspoređenih po 40 u dva eskadrona s po četiri satnije

Tenues d'Autrefois.



P. Denigri.

ROYAL-CAVATES-CAVALERIE. S^r. R^e. 1736.

Trompette Major. 1^{re} Tenue.

Trubač Pukovnije kraljevskih Hrvata 1736. godine

Prva poznata slika (nepoznatog autora) tj. korištenje kravate vidi se na slici Ivana Gundulića iz 1622 godine.



Ivan Gundulić, *Gjivo Franov Gundulić*, 8 siječanj 1589. – 8. prosinac 1638.
Louis XIV rodio se u godini kada je Gundulić umro.

Jela nomadskih naroda (Kazaška i kirgiska jela)

Sva navedena jela koja se kuhaju, kuhaju se u „kazanu“ (tur. kotao) - kotlu, jer je to i jedini mogući način termičke obrade karakterističan za nomade, osim ražnja i žara (što spada u pečenje ili prženje).





pogačice



kuhana konjetina ili ovčetina

Juha - Nauriz-kože - nomadskih plemena

Sastojci:

Mesni dio: 0,5 kg svježe konjetine, 10 dag karte (debela konjska crijeva pripremljena na naročiti način), 10 dag šužuka (usoljena, dimljena i kuhana konjetina), 10 dag kaze (konjska kobasica s malo masti), 10 dag žala (usoljena konjetina), 10 dag sur-jeta (usoljena konjetina), 1/2 - 3/4 kg ovčetine, 25 dag ovčjih jetara, 10 dag ovčjih bubrega, 2,5-3 l vode.

Mliječni dio: 1 l ovčjeg mlijeka, 1 l kravljeg mlijeka, 1.5 l katika (ajran - kiselo mlijeko), 0,5 l kumisa, 1 čaša suzme (koncentrirani i posoljeni katik), 1 čaša kurte (mješavina suzme, soli, mljevene crvene paprike; koja se oblikuje u male kuglice i suši pod gazom na suncu. Koristi se ka zakuska, začin za kaše ili juhe), 20 dag maslaca.

Žitarice i povrće: 1,5-2 čaše prosene krupice, 1,5 čaša pšenice (ili riže), 8-10 glavica luka, 2 glavice češnjaka, crvene mljevene paprike, 1 litra vode za zrenje (močenje žitarica).

Redoslijed postupka:

1. Svo meso i mesne sastojke (osim ovčjih bubrega) kuhajte (poklopljeno) u vodi s lukom (pola naveden količine) dok ne omekšaju, 2-3 sata na laganoj vatri. Bubrege kuhajte odvojeno 1 sat, zatim izlijte vodu u kojoj su se kuhali i dodajte ih ostalom mesu.
2. Žitarice (zrnje) posebno kuhajte u vodi, dodajte mlijeko nakon što zavri i kuhajte dok se ne raskuha.
3. Sad gore pripremljene namirnice pomiješajte i nastavite kuhati na laganoj vatri oko pola sata. Izvadite meso, ohladite, narežite na tanke ploške i ponovo vratite u juhu (bujon).
4. Kurt razrijedite s 2 čaše mesne juhe, dodajte suzmu, maslac, kosani češnjak i papriku, i 3 sata ostavite da pusti sok (dok se kuha meso).
5. Pripremljeno meso (vidi: 3) skinite s vatre, ulijte unutra gore navedenu smjesu (iz 4.), dobro promiješajte i ponovo stavite na vatru., stalno miješajte ali ne smije zavreti.
6. Lagano ocijedite katik, pomiješajte ga s kumisom, smjesu s iscijeđenom sirutkom ulijte u gotovi ali s vatre skinuti *nauriz-kože*, miješajući cijelo vrijeme drveno žlicom i da se mlijeko ne zgruša.

Ovo jelo priprema se jednom godišnje i to za Novu godinu. To je jelo s mnogo mesa, tijesta ili žitarica i manje količine krepkog, koncentriranog, masnog i gusto bujona - umaka, začinenog proizvodima kiselog mlijeka koji je nedjeljiv dio jela.

Juha - Aši sorpa - nomadskih plemena

Sastojci: 50 dag ovčetine, 25 dag konjetine, 7,5 - 10 dag ovčjeg sala, 2 rotkvice, 4 glavice luka, 3-4 rajčice, 1 glavica češnjak i zelenja divljeg luka ili kolbe, 1 čaša usitnjenog stepskog zelenja (rusomača, lucerna, ..) ili 2 velike žlice kosanog peršina, 1 velika žlica kerbela, 2 jaja, 1-2 žlice mlijeka, 1 žličica brašna, 1/2 žličice mljevenog papra. 2-3 lovorova lista, 1,5 l vrele vode.

Redoslijed postupka:

1. Priređene kosti ovčetine i konjetinu (u jednom komadu) prelijte vrelom vodom i kuhajte.
2. Ovčje meso bez kosti narežite na uske tanke trake u obliku debelih rezanaca i pržite na užarenom ovčjem salu u kazanu 10-15 minuta. Dodajte luk narezan na kockice i rotkvicu tanko narezanu i nastavite pržiti i pirjati još 20-25 minuta, dodajući zbog isparivanja malo mesne juhe. Prije nego što je meso gotovo stavite rajčice narezane na krupnije komade.

3. Dobiveni umak (od mesa i povrća) ulijte u mesnu juhu, umiješajte lovorov list, papar, sol i zakuhajte.
4. U isto vrijeme umutite jaja i mlijeko i u toj smjesi razmutite brašno. Smjesu izlijte na tavu za zagrijanom masnoćom i pržite. Dobiveni čvrst omlet narežite u obliku velikih rezanaca i umiješajte ih *aši-sorpi*.
5. Odmah uspite i zelenje, usitnjeni češnjak i pustite 3-4 minute poklopljeno pirjati bez vatre.
6. Prije posluživanja izvadite iz mesne juhe konjetinu, narežite je na tanke kriške i ponovo vratite u juhu.

Tatarski ponos

Sastojci za jednu osobu: 6 dag govedine, 4 dag konjetine (često se umjesto konjetine stavlja govedine ili ovčetine), 3 dag suhih svinjskih rebara, 3 dag luka, 5 dag pšeničnog brašna, 3 dag kiselog vrhnja, 5 dag soljenih krastavaca, malo maslaca, 20 dag krumpira, sol, papar i paprika po želji.

Sve vrste mesa malo istucite, narežite na rezance i pržite zajedno sa suhih rebrima i narezanim lukom na maslacu. Pred završetak prženja dodajte izrezane krastavce, brašno, čistu juhu, papar, sol i po želji papriku, i na kraju vrhnje. Zakipite sve i poslužite s kuhanim krumpirom.

Sušeni i dimljeni proizvodi

Priređuju se od različitih dijelova konjskog mesa i dijele se na *žal*, *žaj* i *suret-jet*. Međusobno se razlikuju po tome što je *žal* gotov od 80-90 posto od masti, *žaj* sadrži trećinu ili polovinu, a *suret-jet* uopće nema masti, jer se iz mesa na poseban način, ona uklanja.

Kobasice *kazi*, *šužuk* (sužux) i *kartá* se razlikuju po tome što u *kaziju* mast čini jednu trećinu, u *šužuku* masti nema ili je ima najviše 5-10 posto skupa s mesom, dok u *karti* nema ni mesa ni masti; to su debela konjska crijeva pripremljena na naročit način. Sužux se radi i u Azerbajdžanu i Turskoj, često se u pripremi dodaje janjetina.

Imena ovih proizvoda, jela, dolaze po imenima pojedinih dijelova konjskog mesa od kojih su sačinjena.



sužux iz Armenije

Žal

Sastojci: 1 kg konjetine;

smjesa za usoljavanje: 2,5 dag soli, 1 žličica šećera, 1/2 čaše divljeg luka, 6 zrna papra;

rasol: 1 l vode, navedena suha smjesa za usoljavanje.

Žal je duguljasta naslaga masti u podgrivnom dijelu konjskog vrata. Mora se izrezati s tankim komadićem mesa (ne više od 10 posto po težini), narezati na komadiće po cijeloj dužini, rezom od 2 cm. Natrljajte je suhom smjesom za usoljavanje i nabijte je u keramičku ili drvenu posudu na 24 sata a zatim još prelijte rasolom i pustite da stoji još 2-3 dana. Nakon toga žal stavite u hladnu vodu na 2 sata, pa operite toplom vodom i stavite da se suši najmanje 10-12 sati (konjetina pripremljena do ovog dijela postupka /kao i druga sušena i dimljena/ koristi se kao poluproizvod za kuhanje u usoljenom obliku ili se nastavlja sušiti dimom*). Nakon toga žal treba dimiti na temperaturi od 45-50 °C tijekom 18 sati, zatim je treba ohladiti na temperaturu od 10-12 °C tijekom 4 sata i na kraju sušiti 24 sata na temperaturi od 12 °C.

Žaj

Sastojci: 2 kg konjetine od stražnje noge;

smjesa za usoljavanje: 2,5 dag soli, 1 žličica šećera, 2 žličice papra, 1 glavica češnjaka ili komadić đavolje smole veličine zrna, 1 žličica ažgona (indijski kim).

rasol: 1 l vode, navedena količina smjese za usoljavanje.

Površinski sloj mišica s površinskom masti skinite s buta u komadićima polukružna oblika, istrljajte smjesom za usoljavanje i nabijte u keramičku ili drvenu posudu. Pustite da stoji jedan dan na hladnom mjestu i nakon toga je prelijte 3 postotnom rasolom smjese za usoljavanje i ostavite da stoji 5-6 dana. Nakon toga isperite, ostavite u vodi 1 sat, ponovo isperite toplom vodom i sušite nekoliko sati. Tako pripremljeni žaj možete koristiti kao poluproizvod za sušenje na zraku, kuhanje ili sušenje na dimu* tipa kazi. Tek poslije dimljenja žaj sušite 3 dana na temperaturi od 12 °C.

Suret-jet

Sastojci: 1 kg konjetine od lopatice;

smjesa za usoljavanje: 3 dag soli, 1/2 glavice češnjaka ili komadić đavolje smole veličine zrna, 1.2 žličice šećera.

Konjsko meso izrežite s kostiju, odstranite žilice, hrskavice i mast te narežite na jednake pravokutnike koji neka teže svaki po 75 dag do 1 kg. Svaki komad natrljate smjesom za usoljavanje, stavite u drvenu ili glinenu posudu i držite tjedan dana na temperaturi od 3-4 °C, a zatim jedan dan namačite u vodi. Isperite prokuhanom vodom i sušite na suncu 12-15 sati. Poslije toga se *sur-jet* može kuhati ili sušiti gustim dimom* na temperaturi od 50-60 °C toko 12-18 sati.

Kazi

Sastojci: 1 kg konjetine, 50 dag konjskog sala, 1/2 , govedskih crijeva, 25 g ažgona (zire) - indijski kim, 2 žličice mljevenog papra, 25 g soli.

Priprema mesa: konjetinu narežite na trake širine 2-3 cm, duljine 8-10 cm. Posipajte solju i začinima i nastojite utrljati dobro u meso. Pokrijte čistom kuhinjskom krpom i 1-2 dana ostavite na hladnom mjestu.

Priprema crijeva: crijeva preokrenite, isperite u hladnoj vodi, istrljajte solju, pustite da odstoje 5-10 minuta. Zatim ostružite takozvanu opnu, ne dirajući masnoću, 4 puta isperite u hladnoj i u vreloj vodi, ponovo ostružite sluz, okrenite na pravu stranu i narežite na komadiće duljine 50 cm. Kod svakog komada kraj zavežite koncem, s druge strane stavite pripremljeno meso i salo - obavezno u omjeru 2:1, zatim svežite (*Kazi* za kuhanje i sušenje na dimu treba tako prirediti da jedna trećina sastava mora biti konjsko salo). Poslije pripreme kazi se može sušiti na zraku, kuhati ili dimiti.

Sušenje na zraku: ljeti *kazi* objesite tjedan dana na suncu i vjetru, a zimi stavite u snijeg na isto vrijeme, a onda 2-3 mjeseca sušite u prohladnoj tamnoj prostoriji.

Kuhanje: pripremljene kobasice stavite u kotao, ulijte vodu i kuhajte na slaboj vatri. Kad voda zavri, skinite pjenu, probušite kobasice na nekoliko mjesta i nastavite kuhati. Ukupno vrijeme kuhanja je 2 sata.

*Dimljenje

Za dimljenje se koristi pilovina listopadnog drveća, te neosušene (svježe) grančice grmova ive, topole, bijele vrbe i johe s dodatkom zelenih grančica žutikovine,

marelice i drugih voćaka. Suši se na gustom dimu pri temperaturi od 50-60 °C tokom 18 sati, a hladi na temperaturi od 12 °C 2-3 sata.

Kazi, karta i šužuk su nacionalna jela kazaške kuhinje. Kazi kobasica ima isto ime u Tadžikistanu i Uzbekistanu. Smatra se *gostom časti* na stolu za proslave vjenčanja.

Pužuk

Sastojci: 1 kg dobro uhranjene konjetine s raznih dijelova, 1/2 m tankih konjskih crijeva;

smjesa za usoljavanje: 35 g soli 1/2 žličice šećera, 1 glavica češnjaka.

Redoslijed postupka:

1. Konjetinu narežite na komade po 30-40 dag, natrljajte smjesom za usoljavanje i ostavite da stoji u keramičkoj ili drvenoj posudi 3-4 dana na temperaturi od 2-4 oC.
2. Priredite crijeva kao kod *Kazi*.
3. Useljeno meso usitnite na komadiće od po 2 cm, nadjenite njima crijeva, a nakon toga ostavite da stoji 3-4 sata u prohladnoj prostoriji na 10-12 °C. Poslije toga možete šužuk koristiti svjež, tj. kuhati ga 3 sata, sušiti na zraku tjedan dana ili dimiti na temperaturi od 50-60 °C 15-18 sati. Nakon toga ga ohladite i sušite pri temperaturi od 12 °C tokom 2-3 dana.

Karta

1. Konjska debela crijeva, s masnoćom na njima, nekoliko puta isperite u hladnoj vodi i narežite na komadiće duljine 30 cm.
2. Svaki komadić preokrenite tako da salo bude unutra, čvrsto stegnite koncem na oba kraja, operite hladnom i toplom vodom, nožem s površine sastružite sluz i stavite crijeva na 3-5 minuta u vrelu vodu.
3. Kad se ohlade, ostružite površinski sloj koji se lako skida, ponovo isperite i kuhajte 2 sata u slanoj vodi s paprom i lukom.

Jet

Sastojci:

prva inačica: 1,5 kg konjetine od pojasa, 25 dag kazija, 25 dag šužuka, 25 dag ovčjih prsa, 2,5 l vode.

druga inačica (bez konjetine): 1,5 kg ovčetine, 50 dag kazija, 25 dag šužuka, 2,5 l vode.

za obje varijante, tijesto: 50 dag brašna, 2 jaja, oko 1/2 čaše vode, žličica soli.

povrtni dio: 3-4 glavice luka, 1 čaša kosanog zelenog divljeg luka, 3 žlice kosanog peršina, žličica papra u zrnju.

Jet ili bašbarmak sastoji se od kuhanog mesa, tijesta i krepkog bujona. Vrlo je slično kuhanom mesu s rezancima da nema nekih specifičnosti u pripremi koje mu daje naročit okus, koje je svojstveno samo ovom jelu.

Redoslijed postupka:

Svježe meso u komadima od 1,5 kg obavezno kuhajte u istom težinskom omjeru vrelom vodom. Vodu ulijte na meso i kuhajte, dobro poklopljeno, na slaboj vatri.

2. Tijekom kuhanja skidajte s površine masnoću i odložite u posebnu posudu.

3. Kad je meso gotovo izvadite ga, odrežite krti dio, narežite na tanke i široke ploške poprijeko vlakana (otprilike 4x4 cm), ulijte četvrtinu bujona, dodajte sitno narezani luk, papar, začinsko zelenje i kuhajte još 5-7 minuta.

4. Dok se meso kuha priredite rezance; umijesite tvrdo tijesto, razvaljajte ga u sloj debljine 2 mm i narežite na krupne kvadrate (6x6 cm), ili čak krupnije. Kuhajte u bujonu dobivenim kuhanjem mesa dodavši 1/2 glavice luka i peršin.

5. Kuhane rezance stavite u duboke tanjure, prelijte toplom masnoćom skinutom pri kuhanju bujona, stavite na vrh kuhano meso (narezano na komadiće kao i ono s kostima). Prelijte s nešto bujona ili poslužite s umakom *zuzduk*.

6. Ostali dio bujona od kuhanja mesa pomiješajte s vodom (bujonom) u kojem se kuhala tjestenina, podgrijte i poslužite odvojeno u zemljanoj posudi, posuto divljim lukom i peršinom.

7. Meso i rezanci jedu se s bujonom i lepinjama od pšeničnog brašna s maslacem (tabane).

Zuzduk

Sastojci: 10 dag (1 čaša) kurta, 1 čaša tople vode ili mesnog bujona, 25 g maslaca (ili ovčjeg sala), 1-2 glavice luka, 1 glavica češnjaka ili stručak divljeg luka, 1 žlica brašna, 1/2 žličice mljevenog papra.

Kurt usitnite, pomiješajte s brašnom i razmutite u vodi ili bujonu (mesnoj juhi). Začine, usitnite, lagano popržite na maslacu i pomiješajte s razrijeđenim kurtom.

Nacionalno jelo kazaške kuhinje, koje se često naziva i bešbarmak. Poslužuje se na kraju svečanog objeda koji je počeo s *kumisom*, zatim je slijedio *čaj sa slatkim vrhnjem* uz groždice, orahe, sušenog kravljeg sira i kuglica od fino pečenog tijesta. Nakon ovakvog uvoda slijedila su *jela od konjskog i ovčjeg mesa, kao zakuske*, dimljene, poluosoljene i kuhane (kazi, šužuk, čal, žaj, suret-jet i karta). Jela su različita ne samo po načinu pripreme nego i po sastavu mesa u njemu. Iz toga slijedi masno pečenje od ovčje iznutrice, piroške s mesom i na kraju već spomenuti *jet*.

Tuuragen et

Sastojci: 1kg ovčetine od prsa, 1 kg konjetine, 4 glavice luka, 25 dag karte, 20 dag debelih konjskih crijeva 25 dag ovčje jetre, 5 dag ovčjeg sala, 2 žličice papra, 4 žlice peršina, 1/2 čaše zelenja, 1 glavica češnjaka, 2,5 l vode.

Postupak je isti kao kod pripremanja Jet-a osim: poslije završetka kuhanja bujona (točka 3.) kuhana crijeva (karta) i jetra izvadite, kao i ostalo meso (iz bujona), odvojeno usitnite i pržite na ovčjem salu i masnoći (pokupljenoj s površine bujona) 10-15 minuta.

Poslužite uz umak *cik*, koji mora biti žitak kao kiselo vrhnje.

Rezance prelijte kao što je navedeno u točki 5 naputka za Jet ili samo razmutite kurt bujonom.

Čik

Sastojci: 20 dag kurta, 10 dag maslaca, 1,5 čaša krepkog mesnog bujona, 3 glavice luka, 2 glavice češnjaka, 1-2 žličice crvene mljevene paprike, 2 žlice brašna (pržite s maslacem i lukom).

Pripremite kao i *Zuzduk* (oba umaka poslužite uz kazaški *bešbarmak*).

Bauir kujrik

Sastojci: 25 dag dimljene kaze, 25 dag konjskog mesa od vrata, 25 dag konjskog mesa od buta, 25 dag konjetine od pojasnog dijela, 35 dag ovčje jetre, 15 dag ovčjeg sala, 10 dag kurta, 2-3 glavice luka, 1/2 žličice papra.

Postupak:

1. Kuhajte sve dijelove konjetine 2-2,5 sata na slaboj vatri tako da se skuha do 0,5 litre bujona.
2. Jetra prelijte mlijekom i ostavite da stoje 3-5 sati.
3. Bujon od konjetine izlijte u kazan - kotao, stavite ovčje salo razrezano na 4 komada, zakuhajte na jakoj vatri i kuhajte 10-15 minuta na slaboj vatri.
4. Dodajte jetra u komadu, s kojih ste prije uklonili kožicu, kuhanu konjetinu i začine. Posolite i kuhajte na slaboj vatri 5-7 minuta.

Usitnite kurt, razmutite ga u čaši s bujonom i polako ulijevajte u zdjelu stalno miješajući. Kuhajte 3-4 minute i ohladite.

Narežite meso, jetra i salo na tanke ploške, promiješajte i pustite da su u njih upije umak od kurta.

Omiljeno kazaško jelo koje se poslužuje u svečanim prilikama, npr. svadbama. Priprema se od najboljih komada konjetine (dimljene kaze, svježi komadi pojasnog dijela te debelog kraja), ovčje jetre i ovčjeg sala.

Kumis

(rus. kumys) piće nalik na vino od prevrelog mlijeka magarica iz Azije. Svježe muženo mlijeko od kobile ili magarca stavlja se (još toplo) u mješine od dimljene životinjske kože ili u drvene kace. Dodaje se ferment ili ostatak kumisove tekućine, koja je još u vrenju. Mliječna smjesa uz češće miješanje odleži 2-3 sata, a zatim se puni u boce i ostavlja na hladnom mjestu da provrije. Nakon 3-4 dana mlijeko se počne pjeniti i tada se već može piti. Slabo alkoholno piće (3% alkohola). Slično je na jogurt i kefir.



Konjska krv

služila je za pripremu osobitog jela od kobiljeg sira. Pokrajina Cantabريا u Španjolskoj poznata je od davnina po kobiljem siru.

Konjska mast

Po sastavu je identična biljnim uljima. Upotrebljava se u kulinarstvu kao i svinjska mast. Žute je boje.

Konjska salama

salama od konjetine i svinjetine; suha i svjež

JELA

Jela bjelovarske, slavonske i posavske regije



Odrezak od konjetine

Juha od konjetine

Sastojci: 1,5 kg konjskog mesa od vrata ili lopatice, 2-3 korijena peršina s listom, 1/2 korijena celera s listom, korijen korabe, papar u zrnu, 2 češnja češnjaka, sol.

Meso kuhajte u dosta vode. Povrće dodajte nakon pola sata kuhanja i sve kuhajte oko sat i pol do dva. Meso izvadite kad je postalo meko i lagano se odvaja od kosti. Juhu procijedite i toplu prelijte po tjestenini. Juhu poslužite vrlo toplu. Meso izrežite na komade i poslužite s umakom od kopra, češnjaka ili nekim drugim.

Umak od kopra: na zagrijanoj masti (danas ulje) popržite brašno, dodajte toplo mlijeko, ili toplu juhu, ili toplu vodu, sol i po želji malo papra. Kad provri umiješajte sitno izrezano lišće kopra, i kuhajte na blagoj vatri do određene gustoće. Pred kraj dodajte kiselo domaće vrhnje.

Poslužuje se uz kuhano meso (goveđe, konjetinu, ovčetinu), ribu, te pire od krumpira.

Posavska gulaš juha

Sastojci: 40 dag ždrebetine, 30 dag luka, 2 dag češnjaka, 1 dag kima, 2 lovorova lista, 1 dag crvene mljevene paprike, 10 dag pirea od rajčice, 2 dl bijelog vina, 30 dag krumpira, 2 dag soli, 1 dag papra, limun.

Ždrebetinu izrežite na sitne kocke, popirjajte je na sitno kosanom luku kojem ste dodali isjeckani češnjak i lišće peršina, kim i list lovora. Krumpir ogulite, izrežite na manje kocke i posebno skuhaite. Kad je meso pirjano, dodajte crvenu papriku i rajčicu te podlijte bijelim vinom. Dodajte kuhani krumpir, podlijte s vrlo malo vode (do 1 dl.), začinite solju, paprom i limunovim sokom. Prokuhajte malo i poslužite.

Gulaš od konjetine („suft” ili „točo”) I. način

Sastojci: 1,8 kg konjskog mesa, 15 dag masti, 30 dag luka, 5 dag peršina, 1 dag crvene mljevene paprike, 1,5 dag soli, 5 dag brašna.

Gulaš priredite od rebara i vratnog dijela konja starog oko godinu dana. Meso izrežite i stavite na pirjani luk i dalje pirjajte uz dolijevanje vode dok meso ne omekša. Pred kraj pirjanja dodajte crvenu mljevenu papriku, sol i brašno. Poslužite toplo sa žgancima ili okruglicama.

Autohtono jelo Pakraca, gdje žive Talijani.

Gulaš od konjetine II. način

Sastojci: 0,5 kg mesa od potrbušnice, 2 glavice luka, temeljac od goveđih kostiju, žlicu brašna, 1,5 dl bijelog vina, papar, sol, origano i peršin po želji.

Meso ostavite u salamuri dva do tri dana. Nakon toga izrežite ga na sitne kocke. Popržite nasjeckani luk i podlijte ga temeljcem od goveđih kostiju dok ne dobijete gustu masu. Dodajte meso i pržite nekoliko minuta. Povremeno podlijevajte temeljcem. Kad je meso kuhano, stavite žlicu brašna i podlijte temeljcem. Posolite, popaprite, dodajte origano i kosani peršin. Na kraju dolijte vino i kuhajte još desetak minuta na laganoj vatri.

Gulaš od konjetine III. način

Sastojci: 1 kg konjetine, 2 lista lovora, kosano lišće peršina, 3 češnja češnjaka, 2 glavica luka, papar, sol, 2 dl crnog vina, mast, 5 dag dimljene šunke, 1 kocka za juhu, malo vode.

Meso stavite u dublju posudu i pospite lovorom, kosanim češnjakom, peršinom i izrezanim lukom na rezance. Posolite, poparite i prelijte vinom. Ostavite meso da odstoji 4-5 sati. Meso izrežite na veće komade. U posudi rastopite mast i na njoj zažutite kosani luk, dodajte meso, kosanu šunku i lagano popržite. Ulijte marinadu, tekućinu u kojoj je odstajalo meso, promiješajte i zakipite oko 5-10 minuta. Smanjite temperaturu i lagano kuhajte oko 3 sata. Prije nego što je gotovo dodajte 2 dl vode u kojoj ste rastopili kocku za juhu i uzavrite na kratko. Poslužite.

Odresci od konjskog mesa u umaku

Sastojci: 75 dag izrezanih odrezaka, 5 dag brašna, 0,5 dl bijelog vina, 0,5 dl ulja, 0,5 dl vode, 1 dl rajčice. 2 mrkve, 3 češnja češnjaka, lišće peršina, muškatni oraščić, sol, papar.

Odreske omekšajte drvenim batom, posolite i uvaljajte u brašno. U posudu slažite red odrezaka, red povrća, peršin, izrezanu mrkvu, usitnjeni češnjak, nariban oraščić, sol, papar. Na kraju sve prelijte mješavinom vina, ulja, vode i rajčice. Pecite, poklopljeno, u zagrijanoj pećnici na 200 °C 45 minuta.

Konjsko meso s povrćem

Sastojci: 1 kg mesa od vratine 3 glavice luka, 6 krumpira, 3 svježije paprike, 2 mrkve, 0,5 dl bijelog vina, sol, papar.

Meso u komadu stavite u vatrostalnu posudu. Oko mesa rasporedite na krupno izrezan luk, mrkvu, paprike, i oguljene krumpire. Začinite solju i paprom. Dodajte malo bijelog vina, dobro poklopite i pecite u pećnici na 200 °C oko 45 minuta.

Paprikaš od konjetine

Sastojci: 1 kg konjetine, 2 glavice luka, 3 češnja češnjaka, 3 žlice masti, 1 mrkva, 1 manji korijen peršina, 5 dl crvenog vina, 1 list lovora, 2 žlice koncentrata od rajčice (pire), 1 žlica ružmarina, kora od ½ limuna, sol, papar.

Meso narežite na manje kocke, pospite kosanim češnjakom i zdrobljenim ružmarinom. Prelijte vinom i ostavite pokriveno preko noći. Mrkvu i peršin izribajte, luk narežite na sitno. Meso izvadite iz marinade i osušite. U posudi otopite mast, popržite meso, izvadite ga i odložite na toplom tanjuru. Na preostaloj masnoći popržite luk da uvene, dodajte mrkvu, peršin, sol, papar i sve kratko popirjajte. Dodajte meso i kratko pirjate. Dodajte koncentrat rajčice, lovorov list, limunovu koricu, promiješajte, dodajte marinadu u kojoj je meso odležalo i toliko vode da sadržaj bude pokriven. Kuhajte dok meso ne omekani. Poslužite s prilogom po želji (valjušci ili široki rezanci).

Paprikaš od mesa ždrebadi

Sastojci: 1,5 kg mesa (od vrata, potrbušine s rebrima, lopatica), 2 glavice luka, 1 dl ulja, 1-2 ljute zelene paprike, 2 paprike babure, 2 rajčice, 2 dl vina (suho bijelo), papar, sol, topla voda za podlijevanje.

Za prilog: 1-2 kg krumpira, 0,5 kg razne tjestenine ili 2 dl riže, struk peršinova lista.

Na toplom ulju malo zažutite kosani luk, dodajte meso izrezano na kockice veličine 2x4 cm s kostima. Pecite i miješajte nekoliko minuta, da meso dobije smečkastu koricu, i dodajte sve ostale dodatke s malo tople vode. Pirjajte na srednje jakoj vatri uz povremeno potresanje posude i sadržaja. Pirjajte oko sat vremena, a prije završetka podlijte vinom. Sok koji nastane pri pirjanju ne smije biti gust, ali ni rijedak, nego žitak i maziv. Paprikaš poslužite s raznim priložima, uz svježju salatu ili konzervirano povrće od cikle ili krastavaca.

Konjski ragu

Sastojci: 5 dag dimljene slanine, 5 dag luka, 1 peršin, 1-2 korijena celera, 1 mrkvu, 50 dag svježje rajčice (ili 3 dag koncentrata), 10 dag konjskih kobasica za pečenje, 40 dag mljevenog konjskog mesa, 20 dag gljiva, sol, papar, malo šećera, mast (maslac), bosiljak, origano.

Slaninu izrežite na sitne kocke i ispržite na masti ili maslacu, i izvadite je i na istoj masnoći pirjajte ribani luk, kosani peršin, mrkvu i celer. Dodajte malo šećera i popržite. Dodajte isprženu šunku, meso i kobasice i na jačoj vatri pržite stalno miješajući, dok meso „ne pobijeli”. Dodajte oguljene usitnjene rajčice, začinite po ukusu, poklopite i pustite da „krčka” na slabij vatri. Nakon pola sata dodajte usitnjene gljive i nastavite „krčkati” dok ne dobijete kašastu zgusnutu masu. Što duže kuhare - biti će bolje. Ukoliko vam jelo zakipi dolijte malo vode ili goveđe juhe. Na kraju odozgo otopite maslac veličine oraha, ne miješajte.

Ragu se može prirediti u većoj količini, iako zahtjeva dosta vremena, i ostavite u zamrzivaču i do pola godine, odmrznuti će se za 20 minuta.

Pečenje od konjetine iz marinade

Sastojci: 1,2 kg konjskog buta; za *marinadu*: 4 dl vode, 2,5 dl vinskog octa od crnog vina (kvasina), 1,2 dl suhog crnog vina, 3 glavice luka, 1 velika mrkva, 1/8 glavice celera, 3 lista lovora, 4 klinčića, 3 zrna pimenta, 6 zrna papra, 6 bobica crnog ribizla, 1 žličica senfa, 2,5 dl goveđe juhe (možete juhu pripremiti od kocke), 4 dag maslaca, 1 žlica koncentrata rajčice (pire), šećer, sol, papar, po potrebi gustin.

Celer i mrkvu izrežite na male kocke, luk na ploške. Umiješajte zajedno ocat, vino, vodu i sve ostale sastojke za marinadu. Meso stavite u posudu, prelijte hladnom marinadom i odložite u hladnjak na 8 dana. Možete umjesto u posudu meso staviti u čvrstu plastičnu vrećicu zajedno s marinadom. Jednom dnevno meso okrenite. Nekoliko sati prije pečenja meso izvadite iz marinade i dobro osušite. Premažite meso mljevenim paprom. Marinadu procijedite tako da dobijete čistu tekućinu. 1/8 marinade pomiješajte s 2,5 dl goveđe juhe. Otopite maslac i na njemu zapecite meso sa svih strana da dobije smečkastu koru i tek tada ga posolite. Na taj način meso ste zatvorili s vanjske strane i svu tekućinu meso će zadržati u sebi. Nakon što ste zapekli meso dolijte u posudu pomalo vruće marinade dok tekućina ne ispari. Tako ponavljajte 5-6 puta i pritom okrećite meso. Na kraju dodajte mješavinu povrća i začina, u to umiješajte žlicu pire od rajčice (koncentrat) koji ste umiješali u malo marinade. Meso poklopite i pecite u pećnici na 175 °C oko 3 sata. Povremeno dolijevajte marinade i prelijevajte preko mesa. Probajte tekućinu koja se skuplja na dnu posude za pečenje da li je prekisela. Ako je, dodajte malo vruće vode. Kada je pečenje gotovo umotajte ga u alufoliju i ostavite mirovati oko 10 minuta u pećnici koju ste isključili. U međuvremenu propasirajte povrće i umak od pečenja, dodajte marinadu i po želji (ukusu) vina ili octa, začinite solju i paprom i dodajte malo šećera. Umak bi trebao biti kiselkasto-slatki. Ako je prerijedak možete ga zagustiti gustinom ali nakon toga sve kratko prokuhajte.

Konjski odrezak na žaru

Odrezak lagano potucite, premažite uljem s obje strane, stavite na tanjur i poklopite drugim tanjurom. Ostavite kraće vrijeme da odstoji. Na dobro ugrijanom roštilju ispecite odreske. Ne bodite odreske vilicom nego okrećite lopaticom ili nožem. Na kraju posolite, popaprite po želji i poslužite uz salatu ili izrezani luk.

Konjski odrezak u umaku od vrganja

Sastojci: 4 konjska odreska po 30 dag svaki, 1 dag luka, 5 dag maslaca, 40 dag vrhnja, sol, papar, kosani peršin, 1 žlica ribanog parmezana.

Na maslacu popržite kosani luk i vrganje, začinite i lagano pirjajte podlijevajući vodom. Dodajte vrhnje i parmezan i pustite da prokuha. Odreske ispecite na roštilj ploči po 3 minute sa svake strane. Poslužite na toplom tanjuru s kroketima i prelijte umakom od vrganja.

Naravni odrezak

Sastojci: 1 kg mesa izrezanog na oveće odreske, ulje, sol, papar, 4-5 češnja kosanog češnjaka.

Na vrućem ulju ispecite, blago posoljene odreske, s obje strane (možete peci i na žaru) da dobiju svijetlu boju lješnjaka. Odreske poslužite s pečenim krumpirom ili rižom s kosanim lukom i salatam od rajčice. Pečene odreske pospite kosanim češnjakom i s malo bijelog papra i prelijte sokom od pečenja.

Popečci od konjskog mesa

Sastojci: 75 dag konjskog mesa, sol, papar, 1 češanj češnjaka, limunova kora, 10 dag suhe slanina, 1 jaje, 2 velike žlice mrvica, mast.

Meso sitno izrežite ili sameljite u stroju za mljevenje mesa, posolite, popaprite, dodajte vrlo malo ribane korice limuna, malo kosanog češnjaka i na sitne kockice suhe slanine. Dobro izmiješajte, oblikujte male pogačice, uvaljajte u umućeno jaje i mrvicu. Ispržite u vreloj masti. Popečci će biti još bolji ako im dodate malo svinjskog mesa.

Jelo iz Gorskog kotara koje je usvojeno u drugim regijama.

Konjsko meso priprema se kao i govedina, a ukusni su odresci i gulaš.

Popečci od konjskog mesa II. način

Sastojci: 1 kg konjskog mesa, 1 jaje, 2 žemlje, glavica luka, stručak peršinova lista, crvena mljevena slatka i ljuta paprika, papar i sol.

Meso izrežite na komadiće i na stroju za mljevenje s malim otvorom dva puta sameljite. Posolite i ostavite da stoji 2-3 sata. Nakon toga dodajte sitno kosani luk, kosano lišće peršina, jaje i žemlje nakvašene u mlijeko. Dobro sve izmiješajte u jednoličnu smjesu i oblikujte okrugle ploškice. Brzo ih ispecite na zagrijanom ulju kako bi u mesu ostalo što više soka. Poslužite uz sve vrste variva, prelito sokom od pečenja.

Popečci od konjskog mesa III način

Sastojci: 50 dag mljevenog konjskog mesa, 3 jaja, 3 žlice brašna, 2 dl kiselog domaćeg vrhnja, 1 srednja glavica luka, 2 češnja češnjaka, masnoća (mast ili ulje), sol, papar.

U dubljjoj posudi pomiješajte kosani luk, češnjak, jaja začine i dobivenoj mješavini dodajte meso. Prstima izmiješajte u jednoličnu smjesu i na kraju dodajte vrhnje i brašno. Ponovno dobro izmiješajte i oblikujte popečke („faširance“). U dubokoj masnoći popržite popečke (oko 10 minute). Poslužite sa željenim prilogom (povrće, krumpir ili umak tartar).

Uštipci od konjskog mesa u maramici

Sastojci: 1 kg konjetine od buta, 50 dag svinjske vratine, papar, sol, luk (količina po želji), češnjak (količina po želji), ljute papričice (količina po želji), slanina (količina po želji), peršin, kačkavalj, svinjska maramica.

Meso konjetine i svinjetine izrežite na kocke i ispecite kao da radite gulaš. Pečeno meso stavite u odgovarajuću posudu, posolite, promiješajte, pokrijte s mokrom kuhinjskom krpom i odložite u hladnjak preko noći. Sutradan meso sameljite u stroju za mljevenje mesa na sitnoj rešetki (otvoru), mesu dodajte 1 dl mineralne vode, vrećicu mljevenog papra, soli po potrebi (ukusu), sve dobro promiješajte prstima i opet stavite u hladnjak da odleži. Od ovako pripremljenog mesa možete oblikovati čevapčice (sa dodatkom luka ili bez njega) a za uštipke postupite na slijedeći način: iskošite luk, ljute papričice, slaninu izrežite na što sitnije komade, dodajte kačkavalj (opet količina po želji) i mali češnjaka i kosanog peršina. Sve

dobro izmiješajte, ako je smjesa pre suha dodajte oprezno malo mineralne vode. Oblikujte veliki čevap – uštupak i stavite ga u prethodno obrađenu svinjsku maramicu i ovijte maramicom (netom kupljenu maramicu stavite u vruću vodu s malo octa i ostavite dok ne pobijeli i izgubi neprijatan miris). Sada je sve spremno za pečenje na žaru ili u tavici na malo zagrijane masnoće.

Ždrebeća rebra

Rebra kratko prepecite s obje strane, na vrućoj tavi posutoj krupnom soli. Nakon toga premažite ih medom, preselite ih u zemljanu posudu i pospite svježom mentom. Poklopljeno pecite u zagrijanoj pećnici na 90 stupnjeva oko dva sata. Poslužite uz pečeni krumpir.

Najveća odlika ovako pripremljenih rebra su njihova – sočnost.

Ždrebeći odrezak s gljivama

Sastojci: 50 dag ždrebećeg odreska, 30 dag pečurki (šampinjona) 5 dag maslaca, lišće peršina, 2 dl slatkog vrhnja, brašno, senf, sol.

Odreske istucite batom za meso, posolite, tanko premažite senfom, uvaljajte u brašno i naglo popržite na polovici maslaca. Pečurke ogulite i narežite na ploške. U posudi zagrijte maslac, dodajte pečurke i pirjajte desetak minuta u vlastitu soku. Pržene odreske stavite na pečurke, podlijte s malo vruće vode i pirjajte dok meso ne omekša. Dodajte vrhnje i kosani peršin te kuhajte sve dok se umak ne zgusne. Odreske poslažite na tanjur, prelijte pečurkama i umakom te poslužite uz kuhano povrće.

Ždrebetina u umaku

Sastojci: 80 dag ždrebećih prsa bez kosti, 6 dag maslaca, 5 dag slanine, 20 dag malih glavica luka, 20 dag svježeg graška, 30 dag rajčice, 20 dag mlade mrkve, malo brašna, korica limuna, 1 čaša bijelog suhog vina, malo juhe, sol, papar.

Izrežite meso na deblje komade i malo pobrašnite. U velikoj tavici, rastopljenom maslacu, popržite sitno izrezanu glavicu luka i slaninu. Dodajte meso, posolite,

popaprite i pecite da porumeni s obje strane. U međuvremenu poparite preostale glavice luka u kipućoj vodi, skuhaite grašak i mrkvu na kolutiće. Dodajte sve u mesu i prelijte vinom. Kad ispari, dodajte rajčicu, prelijte s malo juhe i pirjajte do kraja, na laganoj vatri.

Ždrebeća koljenica pod pekom

Sastojci: 1 koljenica, 10 dag maslaca, malo ružmarina, 1 dl bijelog suhog vina, sol, papar.

Koljenicu dobro premažite maslacem i začinima i mirodijom. Pecite s izrezanim krumpirom ispod peke. Možete peći i u pećnici.

Konjski biftek

Sastojci: file, ulje, češnjak, brašno, sol, mast, jaja, maslac.

Konjski file (pisana pečenka) ostavite da odleži dan-dva na hladnom mjestu. Malo ga potucite, narežite na debele kolute debele 2 cm, premažite uljem i pospite sitno kosanim češnjakom. Svaki komad savijte, stavite na tanjur i sve zajedno na hladno mjesto (hladnjak). Prije pripreme uklonite češnjak, malo pobrašnite meso, posolite i pržite naglo na ugrižanoj masti 2 minute. Poslužite s prženim jajem na oko, na maslacu, (stavite na biftek) i ukasite pirjanim povrćem.

Špageti bolonjez (Spaghetti Bolognese)

Sastojci: 50 dag mljevenog konjskog mesa, 2 glavice luka, 3 češnja češnjaka, 1 žlice masti, 2 lista lovora, žličica bijelog papra, 1 žličica soli, 0,5 l kuhane rajčice (paradajz), origano, kosani peršin.

Na zagrižanoj masti popržite luk izrezan na tanke listiće i kosani češnjak, dodajte mljeveno meso i malo vode i sve pirjajte, uz stalno miješanje, najmanje 15 minuta dok voda ne ispari. Ne zaboravite dodati lovorov list. Tijekom pirjanja dodavajte pomalo tople vode ili dobrog crnog vina. Začinite po ukusu i uspite kuhanu rajčicu. Kuhajte još oko 15 minuta i začinite s origanom i kosanim peršinom. Ovako pripremljeno meso stavite preko kuhanih špageta i po želji pospite ribanim ovčjim sirom.

Ražnjići od konjetine

Sastojci: 1 kg mesa, 0,5 dl vinskog octa, sol, papar, crvena mljevena paprika, luk, 0,7 dl vode.

Meso isperite, osušite, izrežite na komade za oblikovanje ražnjića, utrljajte solu, paprom i crvenom mljevenom paprikom, i sve stavite u posudu. Prelijte mješavinom vode i vinskog octa i odložite na hladno mjesto oko 5 sati. Meso nabodite na ražnjiće, između mesa stavite luk izrezan na prstene i ispecite na roštilju.

Pašteta od konjskih jetara

Sastojci: 1 kg svježe slanine, 50 dag ždrebećih jetrica, 2 glavice luka, 1 žlica svinjske masti, sol, papar, šećer.

U slanoj vodi skuhajte slaninu i jetra. Pazite da se jetra skuha ali opet ni da nisu prekuhana. Luk iskošite i kratko popržite na rastopljenoj masti. Posolite i popaprite i dodajte žličicu šećera. Sve sameljite u stroju za mljevenje mesa na najmanjem otvoru i na kraju još u blenderu umiješajte u jednoličnu smjesu. Ovako pripremljenu paštetu stavite u odgovarajući kalup koji ste prethodno namazali mašću, pospite finim krušnim mrvicama (prezlina) i odložite u hladnjak. Ohlađenu paštetu preokrenite iz kalupa na tanjur poslužite uz prepečeni kruh i maslacem.

Konjska mast

Upotrebljava se u kulinarstvu kao i svinjska mast. Žute je boje.

Konjska kobasica

Tradicionalna konjska kobasica, na Baniji, trajna je fermentirana kobasica koja se proizvodi iz usitnjenog konjskog mesa i tvrde leđne slanine svinja, uz dodatak soli i mljevenog crnog papra i crvene ljute paprike.

Kao sirovina za proizvodnju konjskih kobasica koriste se grla oba spola u dobi od 2 do 3 godine starosti i starija, odnosno uobičajene završne mase između 500 i 700 kg. Kobasice se proizvode sezonski, tijekom hladnog dijela godine od studenog do veljače. Nakon klanja, iskrvarenja i rasijecanja trupa vrši se odabir dijelova mesa za preradu. Za proizvodnju kobasica koriste se najkvalitetniji dijelovi mesa: *leđni dio* (svi mišići osim pod-slabinskih mišića „biftek“), *lopatice* (svi mišići, bez podlaktica), *butovi* (svi mišići, bez potkoljenica)

Nakon rasijecanja, dijelovi mesa za preradu u kobasice nožem se pažljivo čiste od kostiju, vezivno-tkivnih ovojnica, krvnih žila, tetiva te masnog tkiva. Temeljito očišćeni mišići dijelovi narezuju se nožem na manje komade (200-250 g), razvrstavaju prema finoći i građi mišićnog tkiva, slažu u pletene košare od vrbova pruća te ostavljaju da se ocijede na hladnom. Osim konjskog mesa, za pripremu kobasica koristi se *svinjska tvrda leđna slanina*. Slanina se guli od kože, nožem izrezuje na kockice veličine 3x3 mm do 5x5 mm, rasprostire u tankom sloju na pladnjevima i ostavlja na hladnom da se namrzne.

Ohlađeno meso melje se u mesoreznici (stroju za mljevenje mesa) kroz rupe (otvore) promjera 5 mm za finije mišićne dijelove, odnosno kroz rupe promjera 3 mm za grublje mišićne dijelove. Samljeveno meso se međusobno pomiješa te se dodaje namrznuta slanina u količini od 10 % mase mesa. Na usitnjeno meso i slaninu dodaju se kuhinjska sol i začini: mljeveni crni papar i *začinska crvena ljuta paprika*.

Sastojci nadjeva miješaju se rukama dok se ne postigne ravnomjerni raspored i dobra povezanost svih sastojaka nadjeva. Ovako pripremljeni nadjev ostavlja se da odstoji preko noći na hladnom.

Nadjev se puni u prirodna konjska crijeva ili češće u umjetne ovitke promjera 40-45 mm. Težina svježih nadjevenih kobasica uobičajeno se kreće od 600 - 800 g. Kod uporabe prirodnih konjskih crijeva, nadjevna kobasica se vezuje tzv. „moslavačkim vezom“*, kod kojeg se težina kobasice pri vješanju ravnomjernije raspoređuje. Kod uporabe umjetnih ovitaka vezivanje kobasice je uobičajeno. Po vezivanju kobasice se vješaju na drvene motke tako da se međusobno ne dodiruju i prenašaju se u pušnicu.

S dimljenjem se započinje sutradan. Primjenjuje se uobičajeni način hladnog dimljenja, a kao sirovina za proizvodnju dima koriste se cjepanice *graba*, *bukve* i *voćarica*. Kobasice se dime tijekom 20-30 dana. Obično se loži svakog trećeg - četvrtog dana, odnosno ukupno 5 do 6 dimova. Tijekom ove faze kobasice postepeno fermentiraju i gube vlagu.

Nakon završenog dimljenja, kobasice se premještaju na zrenje u mikroklimatski stabilne podrumске prostorije temperature 15 do 18 °C. Zrenje traje oko tri mjeseca tijekom kojih se postiže karakterističan okus i aroma te mikrobiološka stabilnost i održivost kobasica. Od nadijevanja do optimalne zrelosti proizvoda potrebna su oko 4 mjeseca uz prosječni težinski kalo od oko 30 %.

*Crijevo zavežite na jednoj strani, okrenite naopako i puniti s nadjevom. Da bi postupak bio lakši, okrećite crijevo. Kad je crijevo napunjeno, zavežite na kraju.

Konjska salama

Sastojci: 100 kg konjskog mesa, 1,5 kg soli, 30 dag slatke i 15 dag ljute mljevene crvene paprike, 25 dag papra, 1 l češnjaka (kosanog i stavljenog u vodu).

Nakon usmrćenja meso se mora prirediti tj. odstraniti od kože i kosti. Meso se dobro očistiti od žilica, masnoće (masnoća je najveći neprijatelj u dobivanju kvalitetne salame) i krvi. Nakon toga se melje u stroju za mljevenje mesa i tako ostavlja preko noći. Drugi dan se dodaju začini miješa i nadijevaju crijeva.

Pac za konjsko meso

Sastojci: 1 l vode, 50 dag miješane zeleni za juhu (grincajg), 50 dag luka, 1 glavica češnjaka, vinski ocat (kvasina), šećer, lovor, sol.

U 1 litru hladne vode izribajte: ukupno 50 dag mrkve, paškanata, peršina i celera. Izmrvite 3 lista lovora, izrežite na listiće luk i iskošite češnjak, dodajte žličicu krupno mljevenog papra. Na kraju umiješajte 2 žlice šećera i ulijte 1,5 dl vinskog octa (kvasine). Pazite da mješavina ne bude prekisela.

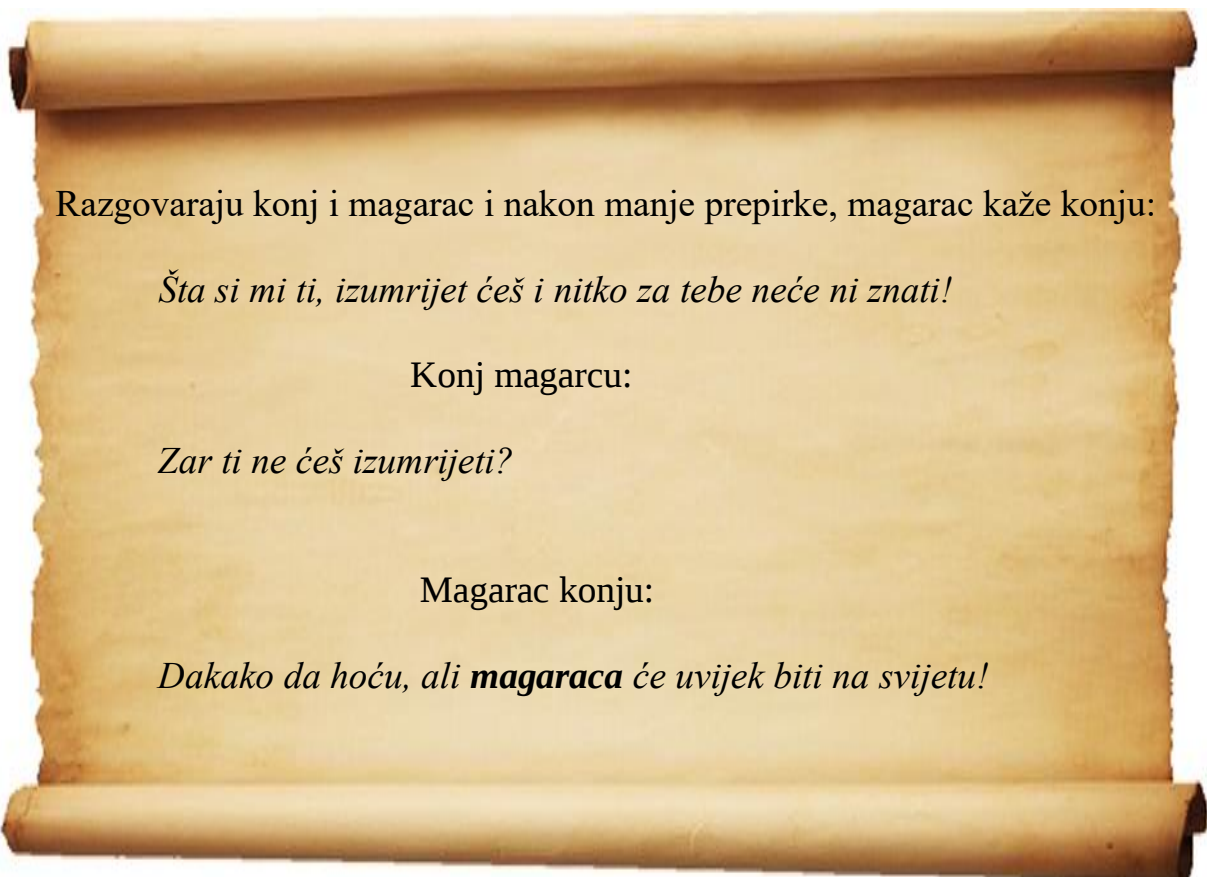
U ovako pripremljeni pac stavite meso, odložite na hladno mjesto, svaki dan ujutro i navečer ga okrenite i ostavite 5-6 dana.

Ždrebeća kobasica

Za proizvodnju ždrebećih kobasica koriste se grla oba spola starosti do godine dana a tehnologija proizvodnje jednaka je kao i u proizvodnji konjskih kobasica.

Miješana kobasica

Proizvodi se prema gore opisanoj tehnologiji iz mješavine konjskog i svinjskog mesa u omjeru 70 : 30.

A horizontal scroll of aged, yellowish-brown parchment with slightly irregular, torn edges. The scroll is unrolled, showing a central rectangular area of text. The text is written in a simple, black, sans-serif font. The scroll is set against a plain white background.

Razgovaraju konj i magarac i nakon manje prepirke, magarac kaže konju:

Šta si mi ti, izumrijet ćeš i nitko za tebe neće ni znati!

Konj magarcu:

Zar ti ne ćeš izumrijeti?

Magarac konju:

*Dakako da hoću, ali **magaraca** će uvijek biti na svijetu!*

ZANIMLJIVOSTI vezane uz konja

Vučedolci su tijekom trećeg tisućljeća prije Krista postali jedna od duhovno i ekonomski najnaprednijih i najmoćnijih populacija cijele onodobne Europe. Prva zaprežna kola na četiri kotača u Europi pojavljuju se na Vučedolu. Podaci govore o pet posto konjskog mesa u prehrani, a netko tko ima konje zasigurno je jahao, jer konje ne možete čuvati sa psom ili pješice. Sve to pokazuje visoki standard, koji do tada nije bio viđen u europskom prostoru. Zanimljivo je da na Vučedolu u to vrijeme postoje četiri vrste „cipele“, uključujući plitku, poluduboku obuću, kao i onu do gležnja. O kakvom se fantastičnom, dotada neviđenom standardu radilo prije pet tisuća godina, moramo podsjetiti da u okolici Zagreba u 18. i 19. stoljeću nije bilo nikakve obuće osim građanske cipele i opanka! Originalni primjerak vučedolske ljetne „cipele“, nešto između opanka i sandale, otkopao je 1938. godine njemački arheolog Robert Rudolf Schmidt. Vidljivo je da su cipele napravljene tako precizno da svaki postolar tvrdi da bi danas prema tom predlošku bilo lako napraviti cipelu. Prema ukrasima se može vrlo detaljno utvrditi da je, primjerice, čizma napravljena djelomično od krzna, a dijelom od kože.



Kao posebnost u našoj povijesti treba istaknuti, kao dio - kulture stola – da su i dvorovi Hrvatskih vladara, od najranijih dana svog postojanja, na visokom stupnju organizacije.

Četiri su glavna dvorska zvanja na dvoru, a osim njih cijeli niz nižih i sporedne važnosti. Kao prva dvorska čast spominje se dvorski „djed” („senescalcus“ ili „maiordomus“).

Znanstvenici se razilaze u mišljenju o njegovom značenju i o njegovim dužnostima, no prevladava mišljenje da je on starješina svih dvorskih službenika, upravitelj dvora i prihoda dvorskog gospodarstva i njemu su bili podređeni ostala tri glavna zanimanja: *posteljnik*, *peharnik*, i *konjušnik* odnosno volar.

<i>djed</i>	starješina svih dvorskih službenika (upravitelj dvora)
<i>posteljnik</i> (<i>cubicularius</i> ili <i>camerarius</i> odnosno kod Merovinžana <i>thesaurarius</i> - rizničar)	dvorski službenik koji je prvobitno vodio brigu o stambenim prostorijama, pokućstvu i odijelu, a zatim o dragocjenostima, blagajni, uopće o svim pokretnostima vladarskog doma, te se radi toga zvao i rizničar
<i>Peharnik</i> ili <i>vinotoč</i> (<i>pincernarius</i>)	imao je zadatak nadzirati kraljevske vinograde i podrume. Godine 1062. za vladavine Krešimira spominje se neki Dadovit kao peharnik; Vinogradarstvo je bilo vrelo prihoda
<i>konjušnik,</i> <i>volar</i> (<i>cavallarius</i>)	nadzire dvorske staje, brine se za jahaće konje i volove koji su glavna pokretna snaga za podvoz, regulira putovanja, neke je vrste kraljevski ministar prometa. Iz togavnog doba poznat nam je i izraz kolnici tj. ceste.
<i>ostale dužnosti na dvoru, niža zvanja</i>	
<i>ubrusar</i>	(dapifer) brine se za opskrbu dvora, kuhinju (Muncimirova isprava iz 892. god. spominje župana - ubrusara Prizmu)
<i>risar</i>	čuvar kraljevske odjeće, a možda i cijele pokretne imovine (odakle i naziv riznica, rizničar)
<i>vratar</i>	ianitorum regalium magister; samo ime govori o funkciji
<i>štitonoša,</i> <i>mačonoša,</i> <i>buzdovar</i>	armiger, scutobaiulus, macecharius
<i>sokolar</i>	falconarius; brine se za kraljevske sokole i obučava ih za lov popularan lov sa sokolovima iz zabave
<i>psar</i>	canifer; kao svuda u tadašnjoj Europi glavna razbibriga moćnika

Muncimirova isprava iz god. 892 spominje: župana-ubrusara Prizmu, **župana-konjušnika** Prvana, župana-posteljnika Zelista (Zelića?), župana-peharnika Želideda i druge.

Kakva je bila imovina jednoga vrlo bogatog građanina vidi se po oporuci zadarskog priora Andrije iz 918. On je svojoj ženi i djeci ostavio 5 kuća, više vinograda, 600 komada sitne stoke sa šest pastira, koji su bili njegovo vlasništvo, a nekim crkvama i pojedinim svećenicima ostavio je vinograd i zemlju, 100 komada sitne stoke, 2 konja, više srebrnih predmeta i skupocenih tkanina.

Hrvati ratnici, koji su prvenstveno bili plemićkog roda, a to znači i obrazovani, za ono vrijeme bili su i u dalekim zemljama (plemstvo do početka 18. stoljeća poznaje samo zvanje koje mu nameću prilike: vojnički zanat, tek njegovi članovi, koji nisu za to sposobni, sklanjaju se u crkvenu službu). Za vladavine Abderahmana III. (Saracena u Španjolskoj) koji je vladao sredinom 10. stoljeća, bilježi njegov učeni dvoranin Židov Chisdai ben Šapruth, da su u Kordobu stigli poslanici kralja „Gebalima“, tj. Hrvata koji su kalifu donijeli iz Hrvatske darove. Hrvatski ratnici-plaćenici, prema podacima arapskih kronika, žive u sjaju i izobilju, okruženi slugama i robovima, a budući da su veze sa starom domovinom morale biti intenzivne, sigurno je da su neprestano dolazili novi „doseljenici“. Arapski kroničari potanko opisuju tu hrvatsku vojsku; *garda kalifa odjevena je osobito, nosi turbane iz najfinije tkanine, pancire, jaši divne konje opremljene zlatnom ormom i narešene brokatom ...* A ta vojska hrvatskih plaćenika u Španjolskoj broji često i do deset tisuća ratnika. U samoj Kordobi, prijestolnici, živjelo je u 10. stoljeću 13.790 odraslih Slavena tj. Hrvata po zapisima Masudi Murug al Tanhiba.

Širom Europe omiljena moda lova sa psima i sokolima vladala je i na dvoru kralja Petra Krešimira IV. (1058.-1074.) U njegovoj sviti, pri potvrđama kraljevskih darovnica, navode se sokolar Opriša i psar Tolimir. Na žalost, nemao spomena o nekom konkretnom lovu, ali kako su šume bile guste, zacijelo je i lovina bila bogata. U svakodnevnom životu najviše se vodilo računa o kraljevskim prihodima, a najveća dobit stizala je od uzgoja konja i goveda, o čemu su se brinuli konjušar *Prvad* i volar *Zoviz*. Vezanost plemića prema prirodi i njezinim stvorovima bila je velika, ali još veća je bila seljačka ovisnost, posebice u domaćim životinjama. Pas je seljaku čuvao stado i kuću, mačka mu je lovila miševe, vol mu je vukao kola i plug, krave, koze i ovce su mu davale mlijeko, vunu i meso, a jaja su nesle kokoši. Divlje životinje bile su mu svakodnevica od ranog jutra do smrknuća. I svi su dolazili na svoje.

Svako proljeće i ljeto gizdavi plemići izlazili bi u lov jašući na konju, noseći na kožnoj rukavici, desne ruke, uvježbanog sokola, dok bi ih, trčkarajući uokolo,

pratio vjerni lovački pas. Zahvaljujući moćnom vojvodi Hrvoju Vukčiću Hrvatiniću (1350.-1416.), koji je dao oslikati i napisati glagoljaški Misal – Hrvojev misal (59.), znamo kako su izgledali ti naši plemenitaši dok su jezdili po lovištima na svojim posjedima. I na nizu naših srednjovjekovnih stećaka sačuvale su se scene lova, pa ih tako i na jednom iz Biske (oko 30 km sjeveroistočno od Splita), gdje vidimo plemića na konju kako kopljem progoni vitorogog jelena.



Hrvoje Vukčić Hrvatinić



Minijatura iz Hrvojevog misala

Zanimljivo je pogledati kako su „stari“ Hrvati uređivali odnose u životu. Davne 1440. god. Poljički statut je u nizu članaka propisao kazne za prijestupe.

U vinogradu kokoš plaća glavom; treba je ubiti i pojesti. Za vrt vrijedi isti zakon. Ali vrt prije svega treba biti dobro i potpuno ograđen, a zatim da gospodar vrta oglasi da mu se čini šteta I svinju može ubiti, kao i brava. Krupna stoka, to jest goveda, *konji i magarci* kad se nađu u vinogradu, kad nema grožđa, onda se po svakoj glavi plaća dinar. Onaj tko bi je namjerno natjerao u vinograd noću, plaća dvostruko. Svinja, naime, ima dvojako oružje; kosu i motiku (misli se da pase i ruje). Ako se radi o krmači s prašćićima ili krdu svinja, nije čovjeku dopušteno da ubije najbolju svinju ili krmaču, već drugu mršaviju ili manju.



Oton Iveković, Juriš Nikole Šubića Zrinskog iz Siget

Moglo bi se kazati, bez imalo pretjerivanja, da je jedan divlji vepar umnogome promijenio sudbinu, ako ne Hrvatske, onda zacijelo plemenite obitelji Zrinskih. Nikola Zrinski (1620.-1664.), stariji brat Petrov (1621.-1671.), hrvatski ban i neprijeporno sposoban vojnik, pozvavši nekolicinu gostiju sudjelovao je u lovu u Kuršanečkom lugu (kod Nedelišća u Međimurju). Tog sivog studenog jutra Zrinski, čuvši da se u blizini skriva ranjeni vepar:

..... uzjašio je konja s kratkom puškom u ruci, pa je potjerao za Pakom (...) začu se iznenada zapomaganje; bješe to glas Pakin, Mailani je najprije stigao i vidje (...) Nikolu Zrinskog da leži licem na zemlji, vepa na njegovim leđima. Mailani je na to u nj pucao, našto je vepar pobjegao (...) uzalud su sve pokušali (...) napokon je morao umrijeti, jer su mu na glavi bile tri rane: jedna je išla s lijeva iznad uha na kosti glave, a zub veprov gadno je prorezao kožu do polovice čela; druga je bila ispod lijevog uha na licu spram oka, isto gadno izmrcvarena; no to nije ništa: treća je rana išla s desna uha ispod vratnog kralježnjaka, te se

širila naprijed spram grkljana raskinuvši sve vratne tetive. Ova je rana bana usmrtila, jer je iz nje najviše krvi isteklo. Tako je umro Nikola Zrinski

Postoje sumnje da je ubijen po nalogu bečkog dvora, ali je sve zataškano i prikazano kao smrt od ranjenog divljeg vepra. Njegovom smrću Zrinsko-frankopanska urota izgubila je svog predvodnika. Znameniti hrvatski ban pokopan je 21. prosinca 1664. godine u obiteljskoj grobnici Zrinskih u kompleksu pavlinskog samostana u Svetoj Jeleni, lokalitetu udaljenom dva kilometra sjeverno od Čakovca.



U samostanima srednjeg vijeka vladalo određeno pravilo i za kruh, te se kazalo: što je njegova boja bila svjetlija to je bio bolji čovjek koji ga je jeo, tj. svaki stupanj društvene ljestvice imao je određenu boju. Što je kruh postojao svjetliji, to se više uspinjao prema u smjeru opata, što je bio tamniji u smjeru zatvora.

Nakon opatskog kruha dolazio je priorski, dekanatski, svećenički, fratarski, novicijski, kruh za poslugu, služinčad i kruh za milostinju koji se dijelio ispred samostanskih vrata.

Drugim riječima:

<i>pšenica</i>	je bila za gospodu i njihove službenike, niži službenici, vratari, konjušari i obrtnici – priređivali su kruh od 75 % pšenice, 25% prosenog brašna
<i>pirovina, raž i zob</i>	za novake i služinčad
<i>„bolja služinčad“</i>	jela je ponekad kruh od slabije vrste pšenica
<i>najniža klasa - sluge, sluškinje, govedari, svinjari, volari, ovčari kozari</i>	priređivali su kruh od 65 % prosenog brašna, 25% raženog i 10 pšeničnog brašna
<i>zatvorski kruh</i>	(koga su se svi plašili) - bio je crni raženi kruh
<i>najgori je bio - zobeni kruh</i>	koga su jeli gospoda redovnici samo u posebnim prilikama kad su htjeli iskušati svoju poniznost

Hrvatsko plemstvo

Iako čitava zemlja želi živjeti kao druge zemlje u tadašnjoj Europi, to nije u cijelosti moguće zbog stoljetnih ratnih neprilika. Vremenom su se „kao vjetar“ izmjenjivali osvajači, a plemstvo i narod zbog stalnih obrana morali su biti i ratnici. Plemeniti ljudi bili su *konjanici*, pješaci su slobodnjaci ili seljaci. Kako nam kazuju stare knjige, plemeniti čovjek ne ide sam, nego sa svojim podložnicima; svaki *konjanik* ima svojeg slugu koji je također na konju, a pokraj sluge vodi u boj i „opravdu“, „dijete“ mladiće koji su se na taj način upoznavali s vojničkim znanjem. Pratlja se brine za prehranu i nosi prtljagu. Hrvati *konjanici* stekli su dobar glas tako da su ih voljeli uz sebe imati razne vojskovođe ondašnjih velikih sila. Hrvatsko plemstvo, zbog općih prilika postaje europskim pretorijancima, kod kuće ostaje na zemlji političko vodstvo, aristokracija, građani u malo gradova i seljak.

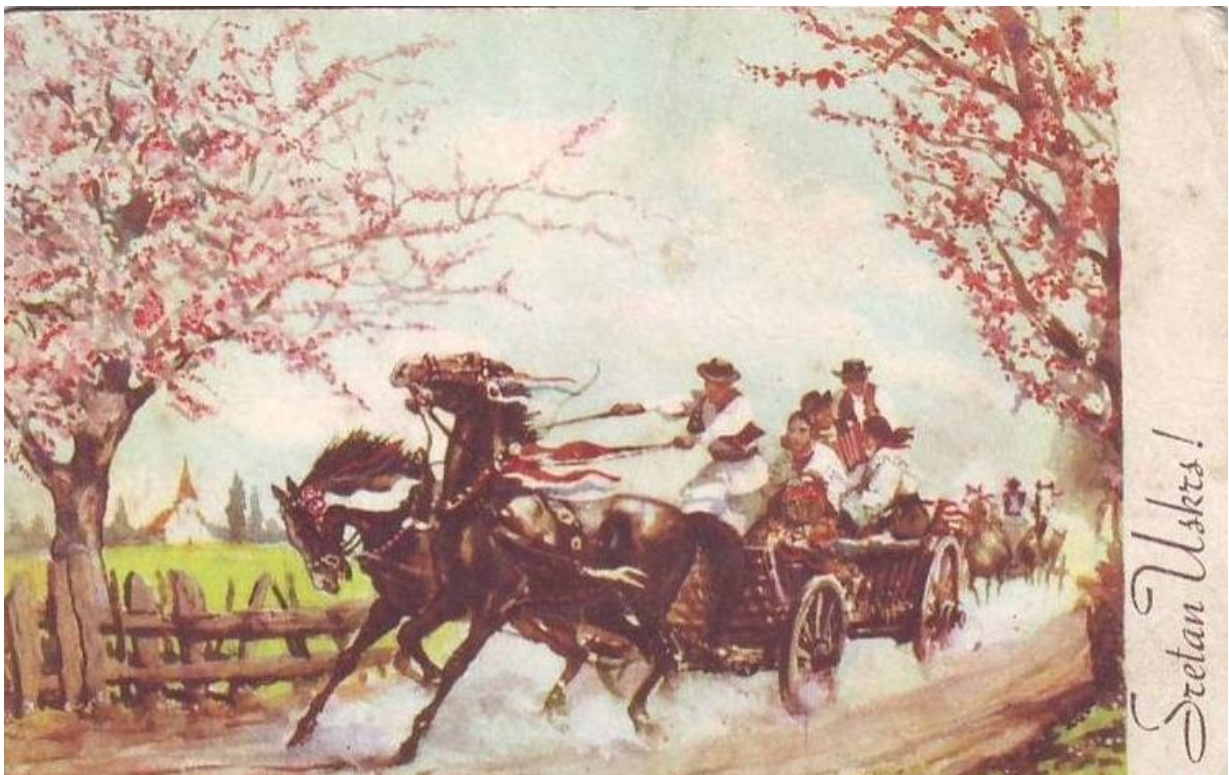
Kako živi plemić-gospodar i kmet vidljivo je iz zapisa, kao npr. iz opisa plemića iz Kašine (posjeda zagrebačkog kaptola) potkraj 16.stoljeća: „ dvor veliki stobornicami obijen, hiža, komora; na nahižje išlo se po gradićih; pod hižom pivnica velika; štale slamom nakrite, kolnica, kotac za prasce; na drugoj strani komora za zemlje, gusinjak, obrh gusinjaka kurnjak (kokošinjac, kura - kokoš). Na desnoj strani kmetska hiža, polag hiže bili su hlivci (staje) dvorni; za hlivci bili su vrtni kmetski i dvorni, a za njima zavrtnica „ plemić i kmet žive manje-više podjednako, gospodska kuća samo je nešto povećća. Takvi drevni plemićki domovi, tipovi i seljačke kuće sačuvani su neizmijenjeni do 20 stoljeća u Turopolju i Zagorju. O „raskoši“ tih plemenitih ljudi kazuje pisac Juraj Habdelić još u 17. stoljeću: „ hrvatska gospoda vekšu skrb drže na to, *da dobre konje*, hasnovito oružje kem veru kršćansku i domovinu brane, dobivaju i imaju, nego na opravu i cifranje.... zameću. „

Vjenčanja i konjska zaprega



Iz crkve doprate svatovi mladenku najprije u kuću njenih roditelja. Ondje je ostave, pa zajedno sa zastavnikom i mužikašima idu u kuću mladenčevu, da se prirede za katane. Za tu svrhu rabi se 6 ili 8 lijepih konja, koji se opreme ovako. Na hrptu iza sedla prostre se bijel rubac, obrubljen bijelim vrvicama. Ovaj rubac pokriju crvenim tako, da se od bijeloga vide samo uglovi. Prednjim uglom zavežu rubac za sedlo, a stražnjim za konjski rep. Na ostala dva ugla prišiju zelene

vijence. Konji imaju jošte iskićene uzde crvenim i plavim vrvicama. Svatovi zajašu sada konje, i to ovim redom. Prva dva konja jaše pozovič s lijeve strane, a zastavnik s desne. Zastavnik drži u ruci zastavu, To je lijepo bojadisana palica, koju su podsnehalje iskitile svilenim rupcima. Katkada ih znade biti na zastavi do 50, a različite su boje. Osim rubaca ima na zastavi i svakojakih vrvca. Na vrh zastave utaknuta je jabuka, okićena zimzelenom. Drugi par dine t. zv. pustosvati, To su mladenčevi ili mladenkine rodjaci, odjeveni kao mladenac, sa zelenim vijencem na šeširu i kiticom na prsima. Ako su 4 pustosvata, onda čine dva para. Zadnji par čine djever i mladenac; ovaj jaše lievoga konja, a onaj desnoga. Za katanama voze se u povorci kola. Na prvim se kolima vozi starješina i podeklič. U drugim su kolima obadvije podsnehalje; jedna od njih drži u ruci bocu vina, a druga tanjur s kolačima i pečenu kokoš. U trećim se kolima napokon voze mužikaši, koji igraju putem od mladenca do mladenke. Svati idu po mladenku. Došavši do njezinoga doma nadju zaključana vrata od dvora, a pred kućom su sakupljeni svi gosti i ukućani, osim mladenke. Pozovič prvi skoči s konja, uzme od podsnehalja bocu vina, pečenu kokoš i tanjur s kolačima, bez zapreke otvori vrata od dvora i nosi sve to kao dar kuharicama u kuhinju.



Andrija Maurović Slavonija 194.. utrka konjske zaprege nakon blagoslova jela

Stare utrke nakon „svečenja“

Na Veliku subotu počinje spremanje blagdanske hrane koja se nosi u košari prekrivenoj vuzmenem stolnjakom u crkvu na svečenje (blagoslov). Žene su se natjecale s koja će prije svoju blagoslovljenu košaricu donijeti doma. Vjerovalo se da će žena koja je u tomu prva uspjela i tijekom cijele godine biti jednako tako napredna, prva u poslu i u svemu ostalome. Muževi su također u to vjerovali i u zaprežnim su kolima pred crkvom čekali svoje žene. One bi žurno izlazile iz crkve, stavljale košaricu u kola i same uskakale u njih. Muževi bi natjerali konje u galop i s drugim se muževima utrkivali, nadmetali čija će žena prva unijeti svoju košaricu u kuću. U ući su čekali ukućani i kada bi se žena vratila iz crkve, svečano su se umivali i tako oprani počeli su uskršno blagovanje.

Povratak kući s blagoslovljenom košarom bio je u znaku natjecanja tko će prvi stići, bilo pješice ili *s upregnutim konjima u kola*. To je bio i način da se pokaže tko ima bolje konje. Žene koje su nosile hranu k blagoslovu vjerovale su da će, poradi hitnje, te godine njezin dom biti među prvima u radinosti i boljitku, a djevojke su vjerovale da će se te godine udati.

Licitari

Najčešće se izrađuju *konjići* raznih veličina koje oslikavaju crnom bojom i ukrašavaju crvenom i bijelom, dodaju im i grivu i rep od krzna. Ideje, motivi i ornamenti dolazili su iz prirode ili iz svakidašnjeg života, pa su izrađivali i konjske zaprege, mljekarska kola s konjem, konje i kola za sijeno, volovsku zapregu, magarca.





Ižimača

Ižimača, gotovo kao drugi *kirvaj*, poznata je pučka manifestacija u *Slavonskoj Posavini*, u *Beravcima*, kao jedna između mnogih koje se temelje na tradiciji, održava se u ranu jesen kada sazriju jabuke.

Beravčanke kite kuće i pendžere ponjavama, cvijećem i raznolikim ručnim radovima kako bi cijelo selo bilo što ljepše kad prođe povorka sudionika. Uz krušnu peć slažu se pune *tacne* poznatih *masnih ljepina* i ostalih domaćih specijaliteta.

Zlatna jesen ravničarske Slavonije puna je slatkih plodova, a jabuka je kraljica među njima. Sama drvena sprava naziva se *ižimača* i sastoji se od dva dijela. Na otvorenom su dubljeni hrastovi *valovi* (korita) sastavljeni u krug. U valovima se okreće teški kameni kotač- „točak“ koji *drobni* voće, a pokreće ga par konja koji tjeraju u krug oko valova. Usitnjeno voće kupi se i nosi u drvenu prešu (u moštari), drugi dio *ižimače*, gdje se preša i cijedi - „*ižima mošt*“.

Djevojke vješto raspoređuju jabuke, a onda ih momci prebacuju u presu i začas procuri njihov svježi *ižeti sok*.

Slatki mošt može se piti odmah, ili se od njega peče rakija. Od jabuka „*divljaka*“ pustilo se da mošt prokisne u ocat - „*sirće*“, koje se upotrebljavalo za jelo i u narodnoj medicini za liječenje ljudi i stoke.



I konji su u bunjevačkom gospodarstvu imali svoju vrijednost, a prema broju konja, ljepoti i njezi prosuđivalo se o vlasniku. Paradaši su bili konji koji su služili vlasniku za vožnju u grad, na sajmove, o blagdanima u crkvu, na svadbu, tijekom dužijance (doženjaonice)- žetvena svečanost, i sl.

Pokladno jahanje običaj je koji datira još iz vremena kada su graničari na Savi čuvali granicu od Turaka. Narodni običaji u Slavoniji su kroz prošlost mijenjani u skladu sa osnovnim društvenim kretanjima. Naime, danas popularno Pokladno jahanje koje se raširilo širom Slavonije i Baranje svoje korijene vuče iz vremena Vojne granice uz pojas Slavonske Posavine uz rijeku Savu. Još u vrijeme M. A. Reljkovića zapisani su u službenim dokumentima kumpanija, kako se oštro kažnjavaju nepodopštine službujućih graničara husara (konjanika) koji su se izvan službe okupljali u manje grupe konjanika, obilazeći selo o svome meraku u vrijeme Poklada. Tadašnji su graničari svečano odjeveni išli u obilazak svojih pajdaša na graničnim postajama noseći im pokladno jelo i piće. Po povratku sa granice, jahači su okupljali i trajbali (trošili) poklade.



Gospodin Ilija Babić iz Babine Grede kaže za ovaj običaj: „Sve se odvijalo u današnjoj zgradi Općine Babina Greda, nekadašnjoj kapetaniji iz doba vojne krajine sagrađena 1776. godine u kojoj je stolovao kapetan koji je raspoređivao i određivao krajišnike odnosno graničare koji su se svakih sedam dana mijenjali na granici na Savi prema Turcima. Pronašli smo u babogredskim zapovijestima iz tog doba, gdje piše da su se te dnevne zapovijesti kazivale sridom, no međutim, vidimo da su jahači, zapravo kapetan zajedno sa svojim vojnicima ufesovima, ponedjeljkom, a to je predzadnji dan poklada, išli jašit kroz selo da bi provocirali neprijateljske snage Turaka preko Save, te su se zaustavljali gdje je bilo mladih djevojaka i snaša koji su ih častili krofnama, lomačicama (pogača; pogača se lomi, ne reže se). Upravo tim činom oni daju udio u obilježavanju poklada, pa su jašući, cijelom selom davali i odavali značaj te krajiške vojske jer svaka kuća, svaka zadruga je morala dati po jednog vojnika za čuvanje granice. Đuka Galović

je također otpjevao u svojoj pjesmi „O svom ruvu i o svom kruvu“, znači svaka kuća je morala kupiti odoru, pušku za svoga vojnika i to im je bila dužnost. Takvo jahanje se održavalo neprekidno, kažu naši stari, a i u povijesnim zapisima nisam našao nigdje da je ikad prekinuta ova tradicija. Ovo je krenulo iz krajeva uz Savu, a i zadržalo se svud pored Save u ovim podgraničnim ovlastima od Županje pa sve do Slavenskog broda također, a iz Babine grede se raširilo diljem Slavonije. Ma svuda se jašilo, no onda je došao nekakav prekid, ali Babogreci su poznati uzgajivači i ljubitelji konja, pa je ta ljubav prema toj plemenitoj životinji i očuvala taj običaj. Kad sam ja bio dijete, sjećam se da su naši jahači išli u fesove, međutim mi, mislim na ovu sada mlađu generaciju 70-tih godina, sve to drugačije obilježavamo, jer su jahači počeli gubiti na vrijednosti, te su postali nedisciplinirani. Događalo se da su uzimali malo više rakije, pa da su se u takvom stanju utrivali, padali s konja i slično. Zbog takvih stvari smo mi pri KUD-u odlučili da mi njih na neki našin sredimo, tako da budu obučeni u naše zimske nošnje, pa smo odlučili da se bira i nagrađuje najbolji jahač, te je i konjogojstvena udruga to prihvatila. I evo, sada imamo bolju i ljepšu sliku poklada i pokladnih jahanja. Nama je posebno drago što su to i drugi prihvatili diljem Slavonije, pa su tako prvi tu bili Štitarčani, pa onda pri Šokačkom sijelu u Županji, pa tako i u drugim selima. Eto, to je samo znak da će ta tradicija biti očuvana i da će se prenijeti budućim naraštajima, te da će konj tu ostati kao plemenita pasmina.

Izvor: Šokački portal

Kobila i ždrijebe u slobodnoj paši (Vinodolsko zaleđe)





Hrvatski hladnokrvnjak



Najrasprostranjenija pasmina konja u Hrvatskoj, nastala na području sjeverozapadne Hrvatske, krupne građe pogodan za područja intenzivne ratarske proizvodnje i za obavljanje određenih šumskih poslova (izvlačenje trupaca i nošenje drva - samarenje). Danas se prvenstveno uzgaja zbog proizvodnje mesa i posebnih proizvoda od mesa, kao i proizvodnje kobiljeg mlijeka.

Hrvatski Posavac

Posavina ima tri bisera: *drvene kuće, narodnu nošnju i konja - hrvatskog posavca*



Hrvatski posavac, autohtona pasmina konja, je lakši tip hladnokrvnog konja. Nastao je na području Hrvatske Posavine i Turopolja, dio područja sastavljen od pašnjaka, šuma i izobilja vode, gdje se koristio kao radni konj. Danas se koristi za rekreativna jahanja kao dio hrvatske kulturne baštine. Uz posavca se

vežu mnoge legende kao i jedna od njih da su Hrvati na njima dojahali na ove prostore.

Međimurski konj



Međimurski konj ubraja se u skupinu hladnokrvnih, teških radnih konja iznimne jakosti i izdržljivosti.

Brdsko – posavski konj



Brdsko – posavski konj potječe iz Bosne i Hercegovine ali je rasprostranjen na velikom području Hrvatske. Od davnina je služio za nošenje tereta i jahanje, vuču i oranje, obzirom na izdržljivost, otpornost i snagu.





Furmani ili kirijaši uz pomoć konja su *šlajsali* odnosno vukli i tovarili trupce u šumi.

Lipicanac



Godina 1650 smatra se godinom kad je nastala pasmina „baroknog“ konja lipicanca kad je austro-ugarski nadvojvoda Karlo II kupio dobro Lipicu s namjerom osnutka ergele za potrebe dvora. Uzgoj lipicanaca u Hrvatskoj započinje od 1700. godine kad je grof Andrija Janković kupio prce lipicanske konje u Lipici. Ergela Đakova započinje uzgoj lipicanaca 1855. za vrijeme biskupa J.J. Strossmayera. U kratko razdoblju uzgoj i širenje lipicanskog konja proširio se u cijeloj Slavoniji i Baranji i postaje danas stoljetna tradicija.

Konj elegantnog koraka, u početku stvoren kao jahaći konj vremenom se počinje koristiti kao radna snaga u transportu, poljoprivredi, vojci rekreaciji i dresuri.

Nekoliko zanimljivosti vezane uz konje

Bagel



(fran. baque (bag), prsten, karika, alka. Pecivo koje potječe iz Beča, prema legendi počelo se praviti 1683. g. u obliku stremena (papučica koja visi sa svake strane sedla i u koju se umetne stopalo; uzengije) u čast poljskog kralja Jana III. Sobjeskog (Ivan III Sobieski, Oleska, Galicija, 17.VIII. 1629. – Wilanów, 17.VI.1696), koji je sa svojom konjicom obranio Beč od Turaka (bitka na Kahlenbergu). Sačuvana su njegova pisma s bojišta upućena supruzi. Izradu tog peciva prenijeli su židovski doseljenici iz Poljske u Ameriku.

Caciocavallo

(Kačkavalj, kaškavalj, keškevalj)

Talijanski tvrdomasni žuti sir od ovčjeg mlijeka, odlične kvalitete, malo oštrog okusa. Prodaje se u manjim i većim kolutovima. Dozrijeva nakon 3-4 mjeseca. Gruševina, čvrsta sirna masa, od koje je već odvojena sirutka, namoči se vrućom vodom da masa postane gipka i da se lako dade oblikovati rukama. Sir oblikom na tikvu jede se dok je mlad, kao desertni sir. Stariji se upotrebljava riban za kuhanje. Kora sira je glatka, tijesto šupljikavo, ili samo sa neznatnim brojem. Petar Hektorović ga spominje kao kaškvalj – sir što ga prave Crnovunci = Kucovlasi = Cincari (Macedorumuni), nomadski pastiri. U Dubrovačkom arhivu postoji dokument koji spominje da je iz Apulije (op. a. Oblasti sirarstva) 1467. godine poslano: duo paria de casicabalis.

Sam naziv sira dolazi od lat. caseus > tal. caccio i cavallo (konj) < caballus (lat. riječ pučkog govora za kljuse); prvotno sir načinjen u obliku konjića.

Iz pučkog govora, Dubrovnika tog doba, ostala nam je i riječ gratakež, grakatež – strug za suhi sir, trenica; ragatač (Šibenik), rakatež (Lika), rakataža (Istra).

Takav sir se najviše proizvodi osim Italije u Makedoniji i Kosovu (šarplaninski, pirotski, kočanski) kao i drugim balkanskim zemljama, tako da se može smatrati balkanskim specijalitetom.

Ciganski način

često se u restauracijama (i u onima više kategorije) daje jelima pridjev „na ciganski“, da bi im se dala određena mističnost, ali i orijentalnost. Nažalost, bez ikakve osnove. Ukoliko i dajemo takav pridjev, onda bi se on mogao dati najvjerojatnije jelima – složencima, koja se rade u jednom loncu. S obzirom na nekadašnji nomadski način života, lonac (kotlić) je najbrža termička obrada jela, ali ne i najjednostavnija. Napraviti jednostavno jelo je najčešće i najteže (s malo namirnica napraviti nešto ukusno). Kada već govorimo o „ciganskim jelima“ mora se reći da se kod njih život (duša – tijelo) dijeli na čisto i nečisto (čisto od pupka više – nečisto od pupka niže). Po tom principu dijele životinje i biljke, te se neke mogu jesti, a neke ne. Npr.: ptičje noge i glava su nečiste – trup čist. Konj se ne smije jesti.

Česnica

1. jelo od bijelog luka (češnjaka) kao gusta čorba; 2. kolač; između nekoliko slojeva debljih kora od tijesta stavi se mljeveni ili tucani orasi, šećer i suhe groždice. Ovako priređen kolač se ispeče i prije posluživanja se premaže medom. Po starom običaju kolač se ne reže nego lomi u prisustvu svih članova obitelji. Radi se za Božić; 3. pogača koja se mijesi ujutro na Božić od pšeničnog brašna i u koju se stavlja kovani novac (srebrni ili zlatni). Onaj tko pronađe novac bit će sretan cijelu godinu. U Hercegovini se umjesto novca stavljao konjski klin (čavao za potkovu) za sreću onome tko ga nađe.

Dužijanica

dožinjancija (Lika), žetvenik (Vodice) iskrivljeno prema starijem obliku *doženjaonica* (Duzina reg. svežanj, snop, paket koji sadrži 12 komada nekih predmeta).

Svetkovina završetka žetve, osobito u Bunjevačkih Hrvata. Prvotno obiteljska, a zatim javna i crkvena proslava. Iskazivanje zahvalnosti za uspješan urod i dobru žetvu obavlja se prema starim običajima: ophod žetelaca odjevenih u tradicionalne nošnje i okićeni žitnim vijencima, svečano opremljena kola s konjskom zapregom i ukrasima od slame, ručnicima dr.

Kalamper

krumpir (Podravina, Međimurje); *kalamparska kobila* – ciganska kobila (konj)

Karavansaraj

prenoćište za boravak putnika sa skladištem za robu i stajama za konje

Komora

1. soba za spavanje u seljačkoj kući; izba. 2. smočnica, ostava. 3. formacija ili dio vojne jedinice s konjima i vozilima koja prevozi hranu i druge potrepštine.

Konjina

konjsko meso

Konjusati

pohlepno jesti

Kraluš

Svečani nakit tradicijske nošnje samoborskog kraja izrađen od strpljivog ručnog nizanja perli na 12 niti, dugih 2,5 m, koji se nosio oko vrata, za svaki dan, za posebne prilike kao – svadbe, Božić ili Uskrs. Današnji kraluš izgleda kao i onaj od prije stotinjak godina, sedam „kara“ i šest „šlingi“, a oko vrata „kraglin“. *Nekada su se nizali na dlaci konjskog repa.* Svaka boja kraluša imala je svoje značenje: crvena boja - kao plodnost, plava – mudrost, a bijela – nevinost. Starije žene su izbjegavale nositi crveni kraluš.



Luganika

(lukanke, lokanke, luganega, lukanka, lokanka, luganiga) 1. kobasice od svinjetine sa začinima punjene u janjeća ili kozja crijeva. Riječ dolazi od mletačkog luganega. Kobasice se peku u tavici, pećnici ili žaru (Rab, Istra); 2. konjska salama; radi se od konjskog mesa, svinjetine, slanine i začina (sol, češnjak, mljevena ljuta paprika, papar). 3. *Šibenska luganika*, endemska kobasica, je čest dodatak prazničnom šibenskom objedu. Radi se od najboljih komada svinjskog mesa s dodatkom cimeta, pimenta, papra, češnjaka, klinčića, orašca i soli; sve punjeno u ovčja crijeva. Ova vrsta kobasice vrlo je slična hrenovki. Poslužuje se kao začin tj. dodatak jelu, rijetko kad kao posebno jelo. Najčešće se dodaje mesnoj juhi. U lonac s vrućom juhom dodaje se tek kad je tjestenina gotovo kuhana. Dodaje se i sarmi, odnosno (a)rambašićima kojim daje poseban okus koji „draži nepce i otvara tek“.

Sitka

sito sa napetom mrežom od konjske dlake (Rab)

Trojanica

svadbeni običaj; tri čaše napitnice, koje piju mastalundžije u čast dva čuvara staćale i novog zeta. Tri čaše su spojene i pri dnu imaju otvore.

(Mastulandije: zovu se oni mladići, koji prate mladu prilikom vinčanja.

trojanice – tri napitnice, koje su se pile, pošto su mastalundžije provele nevestu i to obično u čast dva nevestina najrabrija čuvara staćale koji su se za nju borili do posljednje kapi krvi. Ako bi oni izginili, a divojka srićno stigla kući onda, u ime srićnog oslobođenja, prvu čašu rujna vina pili su u zdravlje i slavu novajlije, drugu čašu u zdravlje i slavu jednoga staćale čuvara, a drugu čašu u zdravlje i slavu drugoga staćale čuvara. Mastalundžijama su kitili šešire perlicama, a prsa perlicama i pantljikama. Konje su zastirali peškirim od usnovaka jel od svile, a za oglavnik kod čela vezale su se pantljike).

Kad se iz jedne čaše pije, iz druge i treće vino se u nju uliva.

Udilo

konac od bijelog konjskog repa, na koji se vezala udica

Autor:

Zlatan Nadvornik rođen 1942. god. u Zagrebu. Diplomirao na zagrebačkoj Hotelijerskoj školi 1963. god. Istražuje povijest hrvatskog kulinarstva. Svi naslovi su s osvrtom na život, običaje i nacionalno kulinarstvo: Do sada objavio:

1. **ZLATNA KNJIGA RIBLJIH JELA**, Nakladni zavod Matice hrvatske 1986. (ISBN xx);
2. **I IZNUTRICE SU MESO**, "Svjetlost", Sarajevo 1987. (ISBN 86-01-01012-1);
3. **ZEBRANE JESTVINE HRVATSKOG ZAGORJA**, (koautor Slavko Večerić) "Turistkomerc" Zagreb, 1991. (ISBN 86-7133-185-7);
HRVATSKO ZAGORJE
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)

Na Internetu objavljena djela navedena od broja 16. poveznica:

<https://issuu.com/zlatan.nadvornik>

16. **HRVATSKA TRADICIJSKA JELA I PILA I ZIMNICA S NOSTALGIČNIM OKUSOM BAKA I NONA** (08.05.2016.)
17. **GASTRONOMIJA U RIJEČI I SLICI (GURIS)** (18.05. 2016)
18. **ROMSKA KUHINJA**

19. KUHARICA NADE LOVRAK
20. KOLAČI KNJIGA (MEĐUNARODNA KUHINJA)
21. USKRS
22. LOVAC, LOVINA i LOVAČKI STOL
23. NAVIGAJ – LOVI – PARIĆAJ I DIO
II. DIO
24. SIR i JELA OD SIRA
25. PODRAVSKI KULINARSKI UŽICI I. DIO
II. DIO
26. ČOKOLADA (hrana bogova) I KAKAA
27. KESTEN PUCANAC I MOŠT REZANAC
28. REMEK DJELA BARSKE I KULINARSKE VJEŠTINE
(dodatak za Navigaj – Lovi - Parićaj).
29. PROŠEK
30. BRODET, BUZARA i GREGADA
31. FEŠTA OD PRESNACI
32. TRADICIONALNE POGAČE
33. MARASCHINO ČAROBNI NAPITAK I ZAČIN
34. KOLINJE
35. NAŠI STAR KRUH NISU BACALI
36. SLATKOVODNE RIBE; RAKOVI I KAVIJAR
37. SAMONIKLO JESTIVO BILJE
38. GASTRONOMSKO KULINARSKI POJMOVNIK
39. BANIJA i KORDUN
40. POSAVINA
41. ČVARCI
42. MED
43. HRVATSKA VINA, VINSKI OBIČAJI, VINSKI NAPITCI
44. BARSKA TERMINOLOGIJA, KOKTELI, RJEČNIK PIĆA
(LEKSIKON PIĆA)
45. OGNJIŠTE – KOTLIĆ – KOTLOVINA – KRUŠNA PEĆ – PEKA –
RAŽANJ – ROŠTILJ – ZEMLJANA POSUDA
46. PIVO – ponašanje za stolom – začini jelu, miješano piće, alkemija
mašte i alkohola
47. TUNA – kraljica plave ribe
48. KOPUN
49. PURA - TUKA - DINDEK - BIBA – ĆURKA
50. PUČKO MUDROSLOVLJE O HRANI, JELIMA I PILU; REČI
SVAKOJAČKE O ISTVINI I PITVINI; ZIDNJACI – TOČKASTE
PREGAČE S VOLANIMA
51. KINESKA KUHINJA

SADRŽAJ

Slavni konji i njihovi vlasnici
Pegaz
Bukefal
Marengo,
Putnik
Gospodin Ed (Mister Ed)
Strijelac (*The Spearman*),
Značenje položaja konjskih nogu na
spomenicima

KONJSKO MESO

Tatarski biftek
Priča o **kravati (podgutnici)**
Jela nomadskih naroda (Kazaška i
kirgiska jela)
Juha - Nauriz-kože - nomadskih
plemena
Juha - Aši sorpa - nomadskih
plemena
Tatarski ponos
Sušeni i dimljeni proizvodi
Žal
Žaj
Suret-jet
Kazi
Pužuk
KartaJet
Zuzduk
Tuuragen et
Čik
Bauir kujrik
Kumis
Konjska krv
Konjska mast
Konjska salama
JELA
Jela bjelovarske, slavonske i
posavske regije
Juha od konjetine
Posavska gulaš juha
Gulaš od konjetine („suft” ili „točo”)
I. način
Gulaš od konjetine II. način

Gulaš od konjetine III. način
Odresci od konjskog mesa u umaku
Konjsko meso s povrćem
Paprikaš od konjetine
Paprikaš od mesa ždrebadi
Konjski ragu
Pečenje od konjetine iz marinade
Konjski odrezak na žaru
Konjski odrezak u umaku od vrganja
Naravni odrezak
Popečki od konjskog mesa
Popečki od konjskog mesa II. način
Popečki od konjskog mesa III način
Uštupci od konjskog mesa u maramici
Ždrebeća rebra
Ždrebeći odrezak s gljivama
Ždrebetina u umaku
Ždrebeća koljenica pod pekom
Konjski biftek
Konjska kobasica
Pac za konjsko meso
Konjska salama
Ždrebeća kobasica
Špageti bolonjez (Spaghetti
Bolognese)
Ražnjići od konjetine
Pašteta od konjskih jetara
Miješana kobasica
Prepirka konja i magarca
Konjušnik, volar (cavallarius)
Hrvoje Vukčić Hrvatinić
Oton Iveković, Juriš Nikole Šubića
Zrinskog iz Siget
Nikola Zrinski (1620.-1664.),
Hrvatsko plemstvo-konjanici
Vjenčanja i konjska zaprega
Stare utrke nakon „svećenja“
Licitari
Ižimača
Pokladno jahanje
Fotografije:
Kobila i ždrijebe u slobodnoj paši

(Vinodolsko zaleđe)
Hrvatski hladnokrvnjak
Hrvatski Posavac
Međimurski konj
Brdsko – posavski konj
Furmani ili kirijaši
Lipicanac
Nekoliko zanimljivosti vezane uz
Konje;
Bagel
Caciocavallo
Ciganski način

Česnica
Kalamper
Karavansaraj
Komora
Konjusati
Kraluš
Luganika
Sitka
Trojanica
Udilo
Autor