



KRALJEVI JESENI



kesten *pucanac* i mošt *rezanac*



ZLATAN NADVORNIK

ZLATAN NADVORNIK

KRALJEVI JESENI

kesten pucanac i mošt rezanac

© Copyright, Zlatan Nadvornik, Zagreb 2017.

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

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

KRALJEVI JESENI - kesten pucanac i mošt rezanac je sastavni dio knjige HRVATSKA TRADICIONALNA JELA i PILA i ZIMNICA s NOSTALGIČNIM OKUSOM BAKA i NONA

Dva kestena jedna pura, svakom dojde gladna ura.

Nadimak „**kralj jeseni**“ ili „**sirotinjska hrana**“ je star, potječe iz doba kad je hranjivi kesten zimi, dok u Europi još nisu bili uvezeni krumpir, grah i kukuruz, bio osnova prehrane od kojeg se čak pravio i kruh, ali i spas siromašnima od gladi, naročito planinskih sela. Tek je u 20. stoljeću postao u prvom redu sastojak slastica.

Što je kesten značio ljudima govori nam i staro vjerovanje da su ljudi kesten držali u džepu zimi kako bi ih čuvao od prehlade.

Stoljećima, čak od antičkog doba Europa se naveliko hranila kestenom kao namirnicom za slana jela. Tako su rimski legionari morali saditi kestene u svakom novoosvojenom području.

Za većinu voćnih vrsta možemo reći da su stare nekoliko stotina ili najviše nekoliko tisuća godina. Međutim, za pitomi kesten ili **kostanj** skoro bismo mogli reći da je oduvijek tu. Naime, on se pojavio još u tercijaru kad su izumrli posljednji dinosauri, a razvilo se prvo listopadno drveće. Pojavio se tu na obalama Sredozemlja, preživio ledeno doba i proširio se sve do Kijeva u Ukrajini, južne Poljske te srednjeg dijela Njemačke i Francuske. Kako je čovjeku pružao ukusnu hranu i kvalitetno drvo za gradnju nastambi i brodova – ljudi su ga nastojali uzgajati i odabirati najbolje primjerke za daljnji uzgoj i cijepljenje. Tako su nastale brojne varijante i kultivari pitomog kestena među kojima i poznati krupni i slatki **lovranski marun** – koji je s vremenom postao i zaštitni znak ovog našeg primorskog gradića. Najzaslužniji za njegovo širenje su samostani tj. redovnici koji su ga sadili u predjelima gdje ga nije bilo kao samoniklog.

Obični pitomi kesten ima znanstveno ime *Castanea sativa*, a pripada porodici bukova (*Fagace*). Lijepo i preko 20 m visoko drvo, s bujnom i velikom krošnjom. Kora mu je glatka i sivosmeđa. Listovi su duguljasti, lancasti, krupno nazubljeni, na licu goli, a na naličju dlakavi. Jednostavni cvjetovi pojavljuju se tek početkom lipnja, kad su već listovi potpuno razvijeni. Rujan i listopad su mjeseci kada kesten dozrijeva i oštri „ježinac“ popušta i otvara se te iz njega izviri plod.



U Hrvatskoj, poglavito u kajkavskom govornom području često se rabi ime *kostanj* (ili *gorski kesten*) po kojem su neka mjesta ili predjeli (gdje kesten raste ili ga je nekad bilo) dobilo ime kao Kostanjevica, Kostajnica, Kostel i sl. Kesten raste na tlima koja oskudijevaju vapnom i to najčešće u predjelima višeg humlja i sredogorja blagog podneblja. Nizine su za njega vlažne i hladne, a u višim planinskim predjelima ne odgovaraju mu prevelike temperaturne razlike – i dnevne i godišnje. Drvo kestena koristi se kao stolarska građa, tokarsko i rezbarsko drvo, a služi i za izradu kolja, vinogradarskih stupaca, pragova, stupova i drugo. Pitomi kesten cijeni i vinogradari jer od njegovog drveta prave prvoklasne bačve – gotovo isto toliko dobre i trajne kao i bačve od hrastovine. Ako su predmeti od kestenova drva stalno u vlažnom ili stalno na suhom imaju duži vijek trajanja, dočim kod izmjenične vlage i suhoće drvo traje kratko. Kora kestenova drveta sadrži dosta trijeslovine. Iz kestenovog pak lišća, uz dodatak limunske kiseline može se pripremiti ukusni napitak (može poslužiti kao zamjena za ruski čaj) a ekstrakt lišća upotrebljava se u pučkoj medicini protiv hripavca. Iz svježeg kestenova lišća spretne ruke izrađuju ljetne šešire. No, isto tako iz mladog lišća se radila - salata. Divljač koja obitava u kestenovim ili marunovim šumama plod koriste kao hranu.

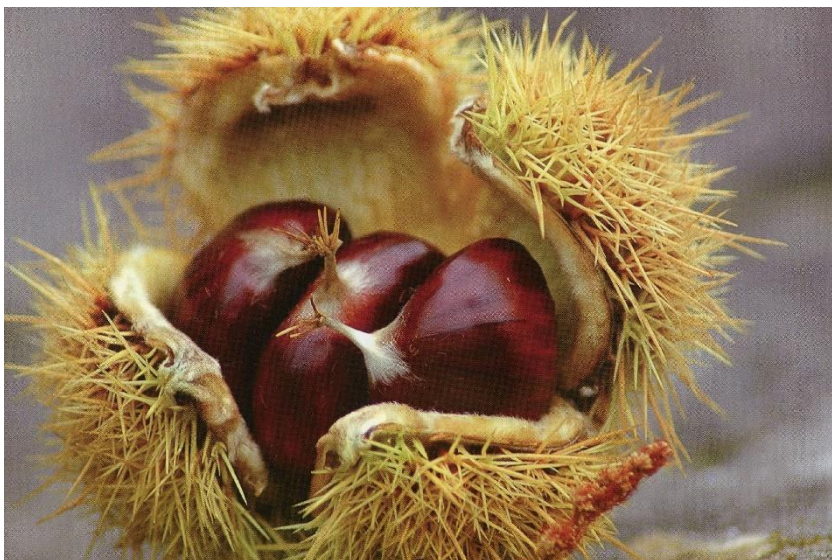
Ako se s marom i poštovanjem, odnosimo prema ovim našim „prijateljima“, oni će nama i našoj djeci to vraćati bogatim urodom ukusnih plodova. To znači da osim ubiranja plodova treba rezati suhe i bolesne grane, stara stabla pomladiti i grmlje oko njih očistiti kao bi njihove krošnje dobile dovoljno zraka i sunca.

Zanimljivo je da iako u našim šumama raste divlje, ima naziv pitomi kesten, a kesten koji se uzgaja u kulturi radi uresa u perivojima i drvoredima naziva se divlji kesten (*Aesculus hippocastanum*). Te dvije vrste kestena nisu u botaničkom smislu srodne.

Nezasluženo zanemareno „šumsko blago“, kesten - plod sjajne kore, danas je vrlo rijetko na našim stolovima ili zbog relativno „komplicirane pripreme“ ili pak zbog nedostatka navike. Udio u tome svakako ima i vjerovanje da kesten deblja. Međutim riječ je o vrlo dragocjenom plodu koji je kuhan malo kaloričniji od riže ili tijesta, ali mnogo manje od sušenog povrća. Plodovi kestena se suše te melju u brašno od kojega se pravi više vrsta poslastica. Nekada su se mljevenim plodovima hranili kunići (*veliki bijeli opaljeni kunić*; početkom prošlog stoljeća uzgoj se proširio od Bjelovara do Ivanić Grada i Koprivnice, potom i u Međimurje, te je postao vrijedan izvor visoko kvalitetnog mesa i atraktivnog dekorativnog krzna), kokoši i druge domaće životinje, a njegovim brašnom pomiješanim mlijekom hranila telad kako bi se brže i bolje utovila (dobila kvalitetno meso). No, ne treba zaboraviti da je pitomi kesten i prvorazredna medonosna biljka. On daje pčelama nektar i obilje peluda početkom ljeta – u to vrijeme kad pčele u ovim našim prostorima obično nemaju dovoljno druge paše. Tamni, malo gorkasti med koji je – kako je poznato, osobito ljekovit za želudac, crijeva i jetru.

Razlika između *kostanja* i *maruna* (*tal. marrone*), iskusno oko lako raspoznaje razliku između ova dva ploda.

Marun je većeg ploda (zrna) i ima svjetliju koru i specifičan slatkasti okus, dok je zrno *kostanja* tamnije boje, teže se guli i gorkiji je. Obje strane su ispupčeni, za razliku od običnog kestena, koji je s donje strane spljošten, a s gornje ispupčen. Razlike ima i između *maruna*. Onaj koji se poslije branja odmah konzumira naziva se – *branac* i njegova je trajnost, koliko god lijep i zdrav bio, tek nekih desetak dana. Za razliku od *branca*, dio *maruna* se ostavlja u „ježu“ (žajicama) na hrpi, pokrije granjem i pusti da odstoji. *Marun* se na taj način konzervira i može trajati i po nekoliko mjeseci bez da se pokvari. Zbog toga je ovaj *marun*, takozvani *dubenac*, cjenjeniji i postiže višu cijenu.



Lovranski maron

Kesten se koristio za slana jela, a oguljeni su se sušili i čak mljeli u brašno. *Kestenovo brašno* – nakon guljenja sirovih kestena treba ih sušiti i samljeti. Nekada su ih sušili na drvenim paletama postavljenim iznad ognjišta. Brašno se dodaje brašnu za kruh ili tjesteninu, brašnom se zgušnjavaju juhe od poriluka ili varivo od kelja, dodaje se u mješavinu za palačinke ili kao začim jelima koja će dobiti profinjeni okus. Umjesto brašna možete koristiti i zamrznuti mljeveni kesten.

Od davnine su poznata ljekovita svojstva kako divljeg, tako i pitomog kestena. Ponegdje se kesteni još suše, no danas se ipak najčešće zamrzavaju. Ljekoviti su svi dijelovi drveta i plodovi, a takav je i med. Kesten se koristio i kao nadomjestak kavi na način da su ga pekli dok ne pocrni i potom mljeli i kuhali.

Između Save i Drave; Kupe i Une; Bilogora, Kalnik, Zagrebačka gora, Požeština, Pounje, Banovina, Žužemberk, gorje Hrvatskog zagorja, u manjem dijelu Istre, Kvarnera itd. raste nekoliko vrsta kestena, a po okusu i veličini najpoznatiji su *lovranski maruni*. Vjeruje se da su ih odavno dopremili moreplovci jer njihovo drvo raste vrlo polagano.

Kesten, najjednostavnije ispečen nad žeravicom, mirisom prožima jesenske magle po ulicama gradova gdje još ima uličnih pečenjara - prodavača. Golem izbor jela od kestinja to je zanimljiviji što se danas kesten vrlo uspješno može i zamrznuti – skuhan ili pečen pa oguljen ili već pripremljen kao pire. Ispečeni u pećnici ili na ognjištu prava su poslastica, uz *mošt* ili *mlado vino* („*mošt rezanac*“), ali i temelj za pripremanje različitih jela – čak i slanah.

Kao dodatak, u moga jela od mesa i povrća, mora se pravilno obraditi i pripremiti – također se brzo kvari ako je nepravilno bran. Prije upotrebe kesten se u ljusci dobro zagrije u limenom ulošku u pećnici ili posebnoj tavi, a onda prelije vreloom vodom, očiste ljuske i kuha u mlijeku (kao krumpir) na vrlo laganoj vatri. Kesteni se mogu kuhati i u vodi, ali tada poslije zagrijavanja s gornje strane ljuske treba izrezati križić. Kuha se 5-7 minuta nakon što voda zavri, izlije voda, skine ljuska i kuha u manjoj količini vode na polaganoj vatri 20-25 minuta. Tako obrađen kesten dolazi u jela od mesa i omekšava se zajedno s mesnim umakom, bujnom i maslacem, ako se radi samostalno jelo od njega - kuha se u mlijeku (slatkom vrhnju) i začinja maslacem.

Kad se pripremaju kolači važno je da se umjesto šećera koristi med (može i kestenov), ne samo da, kako kažu stari naputci, bio pristupačniji (jeftiniji) nego je i finalni proizvod - delicija slastičarstva.



Ulični kestenjari – pokretni ugostitelji, sa svojim Sljemenskim kestenima, znak su jesenskog vremena i stari zaštitni znak Zagreba. Autohtona atrakcija i ikona je i g. Ibraimi Hakik – kestenjar (iz Vaništa na Šarplanini), zabilježen u filmovima i na stotinama fotografija. Od već davne 1972. godine na „Cvjetnom placu“ Zagrepčanima, u jesen, nudi pečene kestenje (i pečeni kukuruz), u dvostrukim vrećicama: *jedna je za kestenje a druga - za ljuske*. Stalnim mušterijama ubaci još koji kesten, jer „jedan kesten više-manje meni, ali ljudima

je to veliki izraz pažnje“. G. Hakik Ibraimija nasljeđuje sin. Obitelj Adilji prodaje kestenje od 1970 na Splavnici.

Posljednji zagrebački vinogradi u kojima se bralo bili su na obroncima Medvednice prema Savi, Kamenjaku, Mladini (ne Plešivička), Polačaku i Gorenjacima, što je ujedno bio i znak da je berba u gradu završena i da valja kupiti zrele kestene da bi se uživalo u moštu *rezancu* i kestenu *pucancu*.

Između dva svjetska rata tradicija zagrebačkog ugostiteljstva bilo je točenje mladog vina - *portugisca*. Seljačka kola s bačvama dolazila su u Zagreb s Plešivice (preko Črnomerca, zapadni ulaz u grad), te se njegov miris, okus voćne arome sljubio s pečenim kestenima.

Riječka legenda, pečenih kesteni, je bio, *ko od gore odvaljen*, g. Zaima Goranc iz Zlog Potoka na Šar planini. Svoje mjerice prodavao je iza stare slastičarnice Halitijevih pored Kina „Garibaldi“.

Slatki kesten, sočna govedina zalij bocom domaćega vina.

Marunada – Kestenijada

Najpoznatija kulinarska manifestacija je *Marunada u mjesecu listopadu* - Maronenfest, Marronfest, Festa dei marroni. Kolači i slastice od pitomog kestena (maruna) rade se prema starim domaćim receptima.

Starodrevni liburnijski gradić Lovran, podno istočnih obronaka Učke, ime je dobio prema gustim šumama lovora što ga okružuju. No pravu je slavu, barem kada je riječ o gastronomiji, zaslužio svojim voćnim specijalitetima – trešnjama (divnim, tamnocrvenim, hruskavim i mekanim „lovrankama“) a možda još i više - plodovima pitomog kestena – *marunima*. Riječ je o sorti endemična za kvarnerski kraj je nastala križanjem kestena Dalekog istoka i ovdašnjih domaćih vrsta.

Godine 1973. održana je kulinarska izložba u koju su bili uključeni i lovranski hotelijeri te ugostitelji koji su pripremili jela od maruna za samu izložbu. To je i početak manifestacije – ***Lovranske marunade*** (*Maronenfest, Marronfest, Festa dei marroni*), koja traje - tri vikenda u listopadu, koja se kasnije nastavlja na Bela Nedeja. Marun je glavno lice zabave u podučkarskim mjestima Liganj i Dobreć. To je vrijeme kada možete kušati stotine različitih specijaliteta: krem juha od maruna, tjestenina s marunima, rižoto s marunima, pureća prsa nadjevena marunima, salata od maruna, kolača, spravljenih od maruna prema izvornim domaćim naputcima lovranskih nona i bižnona. Torte od kestena, kesten-rolade, obični pečeni maruni na jačoj vatri (u tavi, na peći, u štednjaku) i svi drugi kolači u kojima je marun jedan od glavnih sastojaka te, naravno, pire nad pireima – kesten-pire.

Najpoznatija staništa naših maruna su na padinama Učke; Lovran, Opatija, Veprinac, Poljane, Dobreć; točnije od potoka Banjina u Iki do potoka u Mošćeničkoj Dragi (i to prema Učki do 600 metara visine), područja oko maruna očišćena su poput maslinika. Šume maruna su toliko stare da je svako stablo priča za sebe. Najstariji pričaju kako poneki kesten u Lignju ili Dobreću pamti i prelaske rimskih legionara – nekima se, naime, starost procjenjuje na gotovo dvije tisuće godina. Najstarije drvo običnog kestena u Istarskom mjestu Heki (kraj Pazina) procjenjuje se na starost od 750 godina.



Drvo maruna služilo je za izradu prvoklasnih bačava za vino koje nimalo ne zaostaju za vrlo cijenjenim slavonskom hrastovinom (izrađivali su ih još Iliri, Histri), kolja za vinograde, izgradnju barki i drvenih brodova, jer ovo drvo nije brzo trunulo.

Nažalost, marun je „na izdisaju“. Glavni razlog je nametnik osa *šiškarica*. Svake godine sve je više suhih i potpuno mrtvih stabala. Rak kore pitomog kestena – maruna potpuno je pao u drugi plan otkako se pojavio nametnik osa šiskarica koja se u kratkom roku proširila cijelom šumom i dovela do ozbiljnog pada prinosa.

Upozorenje izletnicima Učke, iako maruna nekad ima, kad je naročito rodna godina, toliko da ga nema tko brati – to ne znači da brati može tko se sjeti. Mnogi misle da se smije dirati hrpe maruna ili da se mogu brati plodovi ispod stabala, ali to nije točno. Većina maruna nalazi se u voćnjacima, barem se tako vode u katastrima. Za privatni posjed stvar je jasna, no ni za državno zemljište nije jednostavno jer brati mogu samo oni koji marun na tom tlu oplemenjuju. U pravilu oni koji odlaze u berbu maruna ulaze na tuđi posjed i – krađu marune.

Kestenovo stablo može doživjeti duboku starost, ali je i vrlo osjetljivo. Stoga ih valja budno negovati. Trava je u kestenovim gajevima košena kao u engleskom parku, svako je stablo okopano, tijekom ljeta dohranjivano. Mnogo je posla oko naizgled običnog ploda.

Berba maruna je u desetom mjesecu, prve šetemanе, kad počinju zoriti i traje do dvajsetega desetega, jer uzore za deset – petnajst dan. Berba se ne obavlja za vrijeme bure (teško pada sa stabla), nego za južine. Postupak berbe podijeljena je u dva dijela. Najprije se skupljaju plodovi koji padnu na zemlju i odvoje od bodljikavog kožnog omotača – „žujice“, to je marun branac. Plodovi moraju odmah konzumirati (uglavnom se potroše na marunadama), jer se ne mogu dugo čuvati. Dubenac je marun koji traje do tri mjeseca ako stoji va žajicah (u omotaču – žujici). Oni plodovi koji se zadrže na stablu, moraju se do početka berbe oklatiti odnosno drvenim kolcima pobacati sa stoljetnih, ponekad i tridesetak metara visokih stabala. Za pobirat marune treba: *stuba*, *gnjavica*, *ščipanica* i *ščap*. Nekad dok još nije bilo rukavic su ženske imale ščipanice, drvena, bismo rekli: *klešta ka su hodila na slovo U pa su s timi ščipancami čapevale žajice i hitale ih va tarvez ili boršu ka je bila vezana oko pasa i onda su se žajice nosile na kup, pokrivala i tako pokrивene stale 40 dan, i onda se to dubilo*.

Gnjavica je dugi štap kojim se lupa po granama da bi marun otpao, a nekad su potu gnjavicu ljudi išli duboko u šumu jer tamo raste jesenevo stablo, a štap mora biti dug i ravan. *Ženske su odvavek pobirale poklaćeni maruni i nosili na kup, a muški bi onda, kad je bilo vremena za dupst šli dubst. Pokle su to grabljami potezalo, marun je ostal spreda, žajica zada, a da bi se bilo iskorišteno ženske su još odozada čoklae po žajicami z mićemi grabljami, da ako j ostal još ki marun va žajice, da ne propadne.* Oprema za branje maruna bez *bocunića* nije kompletna, jer bez piti se ne more klatiti.

Ti plodovi, koji su još uvijek čvrsto omotani „žujicom“, skupljaju se na gomile u nekom kutu dvorišta ili kestenova gaja te pokrivaju lišćem, travom ili drugim prikladnim pokrivačem. Tako pokriveni, kesteni se ostavljaju „fermentirati“ nekoliko tjedana, čak i mjesec dana, a nakon toga se odvajaju od bodljikavog omotača. Tako „fermentirani“ plodovi mogu se potom čuvati i nekoliko mjeseci pa čak, ali u idealnim uvjetima, i do naredne godine.

Stari način konzerviranja kestena – „kura“. Veliki kabao napuni se do 2/3 zapremine kestenjem i prelije vodom. Sve se to obavlja u prostoriji zagrijanoj na 24 °C. Pomoću cijevi ili motke koja se osloni na dno, masa se kestenja premeće. Na površinu će izranjati šuplji (zakrčljali ili crvljivi) plodovi. Dan-dva kasnije, po površini će se pojaviti mjehurići, znak da je zdravo kestenje u „kuri“ počelo fermentirati. Neki su ubrzavali postupak fermentiranja dodavanjem mliječnih fermenta iz trgovine: na 100 l vode u kablu po 1 gr fermente. „Kura“ traje 7 do 9 dana, dovoljno da se unište gljivice plijesni. Kestenje se potom ocijedi i stavi na pleter ili rešetku (do 10 cm debeo sloj), nikako na betonski ili popločeni, tj.

nepropusni pod. Nakon 4-5 dana (sušnih, bez kiše) ovako osušeno kestenje trajno se ostavi na pleteru ili daskama. Ili se spremi u platnene vrećice koje treba da vise u zraku.

Da li današnji učesnici manifestacije – Lovranske marunade – znadu da je svake jeseni na stol Njegova veličanstva, cara i kralja Franje Josipa stizala košarica lovranskih maruna. Dok se sladio „lovraner marunom“ monarh je prisjećao i mondenskog klimatskog lječilišta, Opatije, koju su posjećivali i okrunjene glave Habsburške monarhije. Na plemenitu stolu uvijek se očekuje plemenita hrana, a marun je, u usporedbi s običnim kestenom, plemenita voćka.

Pridite, zabavite se, uživajte „va marune“ - kako bi rekli Lovranci.

Marun su naši stari najčešće jeli kao samostalan obrok, pečen ili kuhan za marendu da lakše dočekaju objed ili za večeru uz „žmuj domaćega vina“. Za Božić i druge velike blagdane kuhao se i pasirao, pa su se pripravljalje kestenove kuglice koje bi se, ako se moglo, uvaljalo u čokoladu. Nije se koristio kao sastojak slanih jela, jer, kažu starije domaćice, *purica ovdeka ni, a ne zamo da ide u druga jela*.

Mlađe ga danas rabe kao sastojak kremastih kolača.

Pravi lovranski marun izvezio se nekad u Beč, Trst i Graz, a danas se rijetko može kupiti i na primorskim tržnicama, a na tržnicama u unutrašnjosti je rijetko viđen gost.

Ne zaboravimo oporuku popa Redene iz 15. stoljeća u kojoj se spominje marun, pa zbog poštovanja naših predaka koji su živjeli od maruna, ne smijemo dopustiti njihovu propast.

Mjesto Medveja, prema priči, dobilo je ime po marunu. Ubrane marune ljudi su stavljali na hrpu i pokrivali lišćem ili kako po domaćem kažu „med veje“ (veje – lišće). Kad bi nekoga pitali u doba godine kad se beru maruni „kamo greš“, odgovorio bi „grem med veje“ („Medveja“).

Prema legendi, Kastavci su najprije uzgajali pitome kestene, a onda su došli Grci i donijeli vinovu lozu, i odlučiše: praviti dobro vino i držati ga u bačvi, a „kostanje“ na tavi. Potomci Kastavaca – Liburni, prvi su imali drvene bačvu.



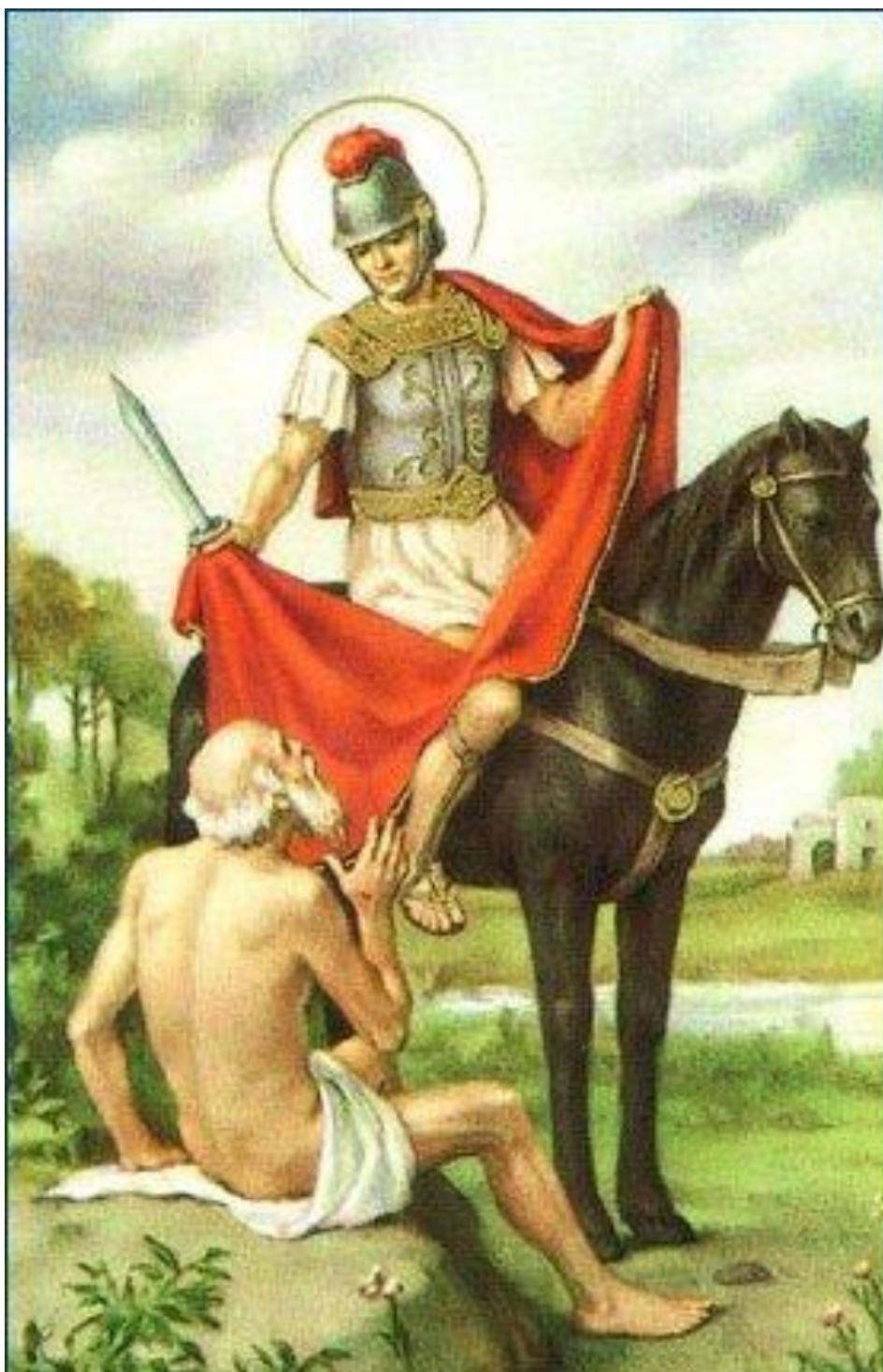
Grad burne prošlosti Kostajnica spominje se prvi put u povelji izdanoj 1240. godine a iz 1258. datira zapis da su vlasnici Kostajnice plemići Hetinki koji se nazivaju „de Coztainicha“ - kostajnički. Kostajnica postaje posjed Nikole III. Zrinskog, oca sigetskog junaka Nikole Šubića Zrinskog, na riječnom otočiću nalazi se i grad Zrin. Obitelj Zrinski Kostajnicu drži ključem i vratima Hrvatske, a Una postaje „najglavnijom rijekom Hrvatske“ održava se turistička manifestacija - „**Kestenijada**“ početkom listopada. To prigodno izletničko branje kestena, u ovom slikovitom i pitom kraju Pounja, pretvara se u prvo pučko druženje i veselje. Staro i mlado prolazi dobro znanim stazama kroz guste šume puneći vreće sočnim plodovima od kojeg, po starim naputcima pripremaju ukusna jela Na kostajničkom trgu uz veliki ugostiteljski šator nalaze se štandovi s domaćim kolačima i moštom, širi se miris pečenih kestena, peče se kotlovina (autohtoni način pripreme jela i jelo) i nudi se domaće toplo pecivo.

Banovina, posebno Petrinja i selo Novo Selište, poznata je i po *marunima*, jedinim u kontinentalnom dijelu Hrvatske. Ovdašnje šume najbogatije su kestenovim stablima u cijeloj Europi, što je i dokaz proizvodnje meda od kestena gotov 70 posto od ukupne količine proizvedene u hrvatskoj (i to najboljeg kestenovog meda). Pojedina stabla maruna su visoka i 20 metara s promjerom oko jednog metra.

Posjetioци mogu na **Kestenijadi** kupiti suvenir – *dagaru*, posudu (pećica) u koju se, u donji dio, stavlja žeravica da bi se u gornjem dijelu pekao kesten.

Pod sloganom „Sljeme i Večernji list“ od 2003. godine održava se „zagrebačka kestenijada“ na Sljemenu u listopadu, uz prigodni program. Kesten je nažalost neiskorištena turistička atrakcija, kao npr. u Požeštini. Uz ostatak rimske ceste, starih gradina i utvrda, samostana, turskih gradina i plemićkih posjeda može organizirati prva turistička manifestacija sa slatkim kestenovim plodovima kojim su se sladili naši stari.

Sv. Martin - 11. Studeni



Sv Martin

Ako na Martinje sunce lepo sija, tak dojde tvrda zima i oštra

Sv. Martin (Sabarija u Panoniji, 315. – Candes, 8. studeni 397.), sin vojnog tribuna i sam postaje vojnik (već s petnaest godina), kao carski gardist dariva siromaha polovicom svog ogrtača, što će ga u snu vidjeti na Kristu, demobilizira se i pokrsti. Biskup Hilarije zaredjuje ga za egzorcista. Vraća se u Panoniju i krsti vlastitu majku. Bori se protiv arijevstva. Ponovo dolazi u Galiju, osniva, uz mnoštvo samostana, i prve seoske župe. Iako zapuštene vanjštine (zvali su ga „seljak s Dunava“), postaje biskupom u Toursu, ali se i dalje brine za svoje benediktinske samostane. Njegov grob u Toursu odmah postaje mjesto hodočašćenja. Blagdan mu je 11. studenog, kada je i ukopan.

Martinje je pravi blagdan vinogradarskih težaka uz obaveznu pečenu gusku, među koje se, prema legendi, Martin sakrio kad je proglašen biskupom. Zbog toga što ga je otkrila gakanjem morala je to platiti glavom. Pravo tumačenje treba potražiti u ranijem dobu; atribut guske povezan je s njegovim imenjakom Marsom (Martom, rimskim bogom rata) koji se prikazuje s kacigom urešenom gusjim perjem, a prvotno je bio i bog poljodjelstva, zatim u starih europskih naroda, naročito kod Kelta, na taj se dan završavala poljodjelska godina uz bogate obredne gozbe.

Kada su svi poslovi oko vinograda završeni, a grožđe isprešano i spremljeno u bačve, svi iščekuju kakvo će biti novo vino, jer staro je ionako već nestalo. Ključna prigoda za proslavu mladog vina je blagdan Sv. Martina. Na **Martinje** se održavaju brojne svečanosti krštenja mošta, šaljivo oponašajući crkveni obred, na kojima se mošt proglašava vinom. Iako su te veselice zgodna prigoda za težačko obilježavanje završetka poljodjelskih poslova i uspješan prihod s polja i goric, posljednjih godina te stare navade postaju spektakl s kojima se, i pretjeruje.

Iz prebogate riznice martinskih „spelancija“, vinskih „statuta“, „pajdaških regula“ i ostalih zgoda pri krštenju mošta, ceremonijal kakav se nekad odvijao u sjeverozapadnim hrvatskim krajevima – *Pajdasztvo presztimaneh martinjakova varassa na grechkeh gorizah iz Zagreba već nekoliko desetljeća* (od 1959.) nastavlja izvedbu „spelancija“ prema strogim „regulama“ prigodom blagdana Sv. Martina. Ova martinjska družina ne priznaje nikakve suvremene ugostiteljsko-komercijalne surogate. Krštenje mošta, kao i sva popratna događanja, odvijaju se po pravilima s kojima se svi sudionici ranije upoznaju. Članovi skupina moraju biti „po domaće oblečeni“ (... imeli jenake škrljake, robače, gaće (a morti i nesu), poculice, bluze, kikle, pocuknjenke i štromfe.), dakle u narodnim nošnjama, a sve upute, pa tako i način „oblečenja“, objavljene su u „Martynskom brevijarušu“, Svi pajdaši moraju također imati propisan pribor za forszpaiszlin, martynszku večeru, pijachu, a u skladu s martinjskom autentičnošću su i ostali detalji. Jede se, na primjer iz zemljanih posuda, umjesto noževa svi imaju „kebe“, a piju, dakako, iz „bilikuma“, ili „srabljivca“.

Ako vu pečene guske martinske persi nesu ... čerlene ... nadejaj se mehke zime

Otakalnica i pretakalnica

Primorac ne zna za mošt, niti za Martinje i pečenu gusku, jer čim se groždje izmastilo, a šira prekipila, zovu to „mlado vino“.

Slavlje vina Martinje, na način kako se slavi u kontinentalnom djelu i na nekim otocima Lijepe naše, Kastav nije poznavao, barem ne u onolikom i onakvom obliku. Kastavci imaju tri blagdana vezana uz vino: **otakalnica**, Martinje (prilagođeno domaćem načinu Kastavštine) i **pretakalnica**.

Mošta, Kastavci ne poznaju jer se ubrano grožđe mastilo (tiještilo, gnječilo) nogama i dobivenu tekućinu nazivali su – samotok, a ono ča ostane se stavljalo va preš i stiskalo – cedilo. Mastilo se u pletenoj košari koja je bila u većoj kaci. Svako malo se z loncem samotok uzimao, prelijevao u kabel a iz kabla (kad se napunio) ulijevao u bačvu. Djeca koja su gazila grožđe poskrivečki su pili mošt. Nakon 5 do 10 dana otočilo se novo – mlado – vino, nije se čekalo mjesec dana na Martinje. Na **otakalnicu** se pazilo da ne bi slučajno dva susjeda isti dan otakali nego se moralo svako večer bit na drugoj otakalnici, da se pije, da se ji. Tijekom tog posla, uz mlado vino, jelo se: slane ribe i kompir, posebno u jednom kablu su bili orasi i u košarici netom ispečeni kruh.

Mnogi domaćini, vino koje je ostalo od prošle berbe, nisu više pili nego su ga ostavljali za pečenje rakije s novim dropom. Kastavcima je zapravo Martinje bilo na otakalnici.

Žene nisu bile prisutne – otakalnici – jer je to bio muški blagdan, nego su se brinule u kuhinji za jelo.

Martinje je za Kastavce noviji praznik (početkom prošlog stoljeća) i stariji Kastavci se sjećaju da je bila užanca (običaj) kakovega jaruha na raznje spec, ali pri tome nema ni biskupa, ni krštenja.

Pretakalnica (kad se vino pretače) je isto fešta, ali ne velika. Za jelo se pripravlja malo sira, pršuta, maslina, kruha, i pretočeno vino.

PROSLAVE I VESELICE - „Spravišča“, „pajdašije“ (*Krapinski vandrček; Zdravica za bilikum; Kršćenje mošta; Križevački statuti*)



Krapinski vandrček

Naši stari su se više družili i za prijateljske veselice nije trebalo nalaziti puno razloga. Sastajali su se za: završetak berbe, krštenja mošta (Martinje), kolinje, vincekovanje, imendane, rođendane, godišnjice braka, svadbe, uspješan završetak posla ...

Koje odredbe „statuta“ bi se primjenjivale ovisilo je u kojim se okolnostima sastalo društvo i gdje. Sakupljeno društvo u gostionici gdje nema domaćina bilo je:

društvo samo za sebe; u kući – kao gosti kod domaćina: društvo pri stolu benefaktora (lat. Benefactor – dobrotvor).

U sjevernim krajevima Hrvatske, najviše na kajkavskom jezičnom području, bilo je više sličnih pajdašija kao npr.:

- *Ivanečka zmešancija*
- *Koprivničke regule*
- *Krapinski vandrček*
- *Križevački statuti*
- *Svetojanska lumparija*
- *Turopoljski statuti*
- *Varaždinski furešt*
- *Zagrebačka puntarija*

Ovaj originalni folklorni običaj u kajkavskim krajevima (osim Varaždinskog fureša i Ivanečke zmešancije) njeguje klub veselih purgera „Vandrček“ iz Krapine koji nastavlja tradicije vinskog kluba iz prošlosti: „Bilikum Čeh-Leh-Meh“.

Riječ Vandrček potječe od njemačkog wandern – putovati, dok u kajkavskom govornom području ima izmijenjeni oblik i znači pehar iz kojega se naizmjenice („putuje“ od gosta do gosta) – piju zdravice (nekad su se takvi pehari zvali „potrkalica“). Svaki gost do kojega dođe „Vandrček“ mora svojim riječima popratiti zdravicu i iskapiti pehar. Krapinski vandrček dopunjen je mnogim šalama, kao npr. kad se kaže: „Pije se vandrček“, tada bi se sve pajdašice i pajdaši uhvatili za ruke i uz pjesmu i lagani ples obilazili oko stola (kao jedan lanac), dok opet svatko ne dođe na svoje mjesto pjevajući popevku:

*Tanca kolo se okolo
Okolo stola pojdemo
Jen k drugom dojdemo
Jen drugog imamo radi!
Igra kolo naokolo:
Okolo stola zajde se
Vinčeko smej se,
Jen drugog imamo radi!
Igra kolo naokolo oko stola pije se
S pajdašicom kušuje se
Jen drugog imamo radi!
Igra kolo naokolo:
Jen drugog imamo radi!
Celog leta, pak i sad
Jen drugomu dobro želi!*

Tko bi propustio da se poljubi s pajdašicom, stoloravnatelj ga je „štrofal“ (kaznio), što je značilo da ispije „tri čašice suhog“ (vino bez vode). Ako u društvu nije bio jednak broj pajdašica, dvojica pajdaša su smjeli poljubiti istu pajdašicu i to jedan u lijevi, drugi u desni obraz.

Pobratimstvo se pilo iz punog pehara, koji bi se sačuvao kao vrijedna uspomena i koristio se jedino za takve prilike. Ako se netko ogriješio o pobratimstvo, morao je „štrof“ piti iz takvog pehara.

Stoloravnatelj KRAPINSKOG VANDRČEKA izgovarao je zdravicu:

<i>Oj kapljica slatka</i>	<i>Tam je sreća sva,</i>	<i>Gdo tebe služi</i>
<i>Nit ti je glatka,</i>	<i>Oj draga kaplica;</i>	<i>Na zlo se ne tuži,</i>
<i>Telo mi blaziš</i>	<i>Ne ostavi nas nigdar,</i>	<i>Gdo s tobom se spoji</i>
<i>Serčecko kuražiš</i>	<i>S nama budi svigdar,</i>	<i>Baš se znoji,</i>
<i>Duha je tvoja</i>	<i>Po danu i noši</i>	<i>Bar toplinu mu daš,</i>
<i>Kakti nikoja,</i>	<i>Naj gazda te toči,</i>	<i>I spuntat se znaš,</i>
<i>Sakomu draga,</i>	<i>Gledat te milina</i>	<i>Vudreš u glavu,</i>
<i>Od sega blaga,</i>	<i>Živa je istina,</i>	<i>Hitiš vu travu</i>
<i>Gde tebe ima</i>	<i>Dok vince rodi</i>	<i>Sakega brata</i>
<i>Lepo je svima,</i>	<i>Sakomu godi,</i>	<i>Ki s tobom falata,</i>
<i>Tam se kriči,</i>	<i>Kad vinca ni</i>	<i>Teri preveć loče</i>
<i>Veselo ječi,</i>	<i>Sakomu pritešči,</i>	<i>Nadajat te hoće,</i>
<i>Tam se tanec širi,</i>	<i>Oj, vinčecko moje,</i>	<i>Al prav mu bilo</i>
<i>Saka bol primiri,</i>	<i>Kraljevstvo tvoje,</i>	<i>Gda ga je tak znorilo.</i>
<i>Tam se brati, lubi</i>	<i>Ti si naš glavlar</i>	<i>Oj slatka kaplica,</i>
<i>Pajdašice snubi,</i>	<i>Zemaljskog raja dar,</i>	<i>Ti si moja lubica!</i>

Sve ove proslave, veselice, gostoljubivo čašćenje bile su razvijene već u XVIII. Stoljeću u plemićkim i građanskim dvorovima i kurijama a kasnije u XIX. Stoljeću se proširilo u niže slojeve – među zagorske purgere.

Obvezan rekvizit je bio „bilikum“ (od njem. Willekommen – dobro došli) – veliki vrč ili velika čaša iz koje se pije zdravica, dobrodošlica; različitih oblika i različito ukrašeni narodnim motivima i šaljivim natpisima.

- Krapinska čutura sadržavala je vina čak za 2 holbe (jedna holba = stara mjera za tekućinu, pola oke, pola litre, odatle naziv „poliš“).

- Trilikum: trodijelni vrčić Čeh-Leh-Meh

- Pehar „Krapinski sudec“

- Pehar „srabljivec“ („varalica“ – prevarant, „mudrijaš“, „budalaš“) vrč je s rupicama („s ceckima“) i natpisom „Svaki pije neka zdravo samo nek najde luknju pravu“. Ima četiri rupice i mora se pronaći prava a druge tri vješto začepiti prstima i tek tada piti rujno zagorsko vino.

ZDRAVICA ZA BILIKUM

*Bilikum gdo hoće piti,
pajdaš hiže mora biti,*

*Domorodec kak se šika,
celom rodu da je dika.*

*Takvog gosta rado prima,
gdogod svoga krova ima.*

*Bratec takev vsim je mil,
s tere goder hiže bil.*

*Došel jesi, bratec drati.
Nazaj vu naš krug,*

verni ti naš drug!

Budi dobar – ostani navek.

„KRŠČENJE MOŠTA“



Krštenje mošta sastoji se od nekoliko dijelova:

1. Krštenje vina obavlja domaćin. U početku se piju samo stara vina.
2. Biranje kuma vina. Mora biti duhovit čovjek. Tijekom večeri dobacuje doskočice. Kum daje ime vinu, već prema njegovu djelovanju na prisutne u tijeku večeri. Obično se daju sljedeća imena:

<i>žlabravec</i>	ako je vino društvu „razvezalo jezike“
<i>smotanec</i>	ako je nekome „udarilo u glavu“
<i>svadljivec</i>	kad se društvo posvađalo
<i>veseljak</i>	kad je društvo postalo jako veselo
<i>plesač</i>	kad je društvo puno plesalo
<i>zafrkant</i>	kad je izazivalo nesporazume u društvu
<i>pezdljivec</i>	kad se poslije jela obilno ... (ispuštalo vjetrove - <i>emissio ventus taciti</i> – iliti <i>pezdec, perdec</i>)

3. Ceremonia krštenja mošta počinje litanijama vinskoj večernici, u tijeku procesije do podruma. Krštenje obavlja u podrumu svečano okićen domaćin, uz ulijevanje u svaku bačvu po nešto starog vina. Domaćin pritom govori:

„Mošte, ja te krstim u ime današnjeg sv. Martina. Od sada budi vino. Budi nam okrepa kod posla, zabave i veselja u svako doba. Ne tjeraj nas u zlo, Mošte, od sada se zoveš (ubaci se ime koje je dao kum). Vino, jako, moćno i fino. Amen“.

4. Prije biranja kuma, kao i poslije krštenja mošta, nastavlja se veselje bez posebnih regula, *ad libitum* (po volji, kako ko hoće).

„nikaj nije lepšega / niti veselejšega / nek` z pajdaši vu kleti / kupicu prijeti / oj, živeli!“

Mošt se krsti s potiha, vino, naime, treba od nečiste tekućine pune huncutarija (nestašluka) postati čisti, plemeniti napitak, a osnovnog greha ga se ne mre rešiti bez biskupskog blagoslova. Mošt je svadlivec, a Hrvat ni nafčen na svadlivce, naprasite i zločeste, one hudega srca i kaj teraju ljude na svađu i haranciju (huškanje, nagovaranje, podbadanje). Mošt se krsti da se jenkrat on tog svog pokvarjenog življenja okani i da kao napitak s vrlinama pilcu pruži istinski užitak i razveseli ga.

Veliki ritual

takajše obrednik iliti ceremonijaljuš v starom horvackom pravopisanju, ščavet zvani vu terem se nahaja šest kapitaliušev zebrano svečano spelavanje, kakti Krščenje mošta

Hudobnoga nevernika i poganina
Po njegovoj ekselenciji
preštimanom gospodinu gospodina
Biškupu Martinu
skup žnjegvami preštimanuga
titulaša vsemi pomagači

Nakon što su u prijemnoj sobi obukli svečanu odjeću i preuzeli pribor za izvođenje ceremonijala, ulaze u dvoranu uz cinkanje mežnarova zvonca – ovim redom:

mežnar – zvonar (mežnar prati biskupa što će krstiti mošt, i ide ispred njega)
 biskup
 dva kanonika
 dva miništranta svečonoše
 školnik – glavni popevač.

Pribor za ceremonijal:

knjižica za vođenje ceremonijala (ritual)
 beli i črleni luk (u pletenom vencu)
 sol na tanjuru
 dve sveće
 kandilo z žerafkom i tamjanom (tamjan; mirisna smola koja se tinjajući, koristi u crkvenim obredima pa i pri krštenju mošta)
 posuda z vodom i škropelnicom
 zvonce i kraja
 odeća za biskupa, miništrante i kanonike i biskupska palica.
 (Odjeća nije originalna kakvu nose obrednici u crkvu, već su to prikladni stilizirani kostimi.)
 ajnbindekl (jastuk za novorođenče u kojem se na krštenje donosi demižon s moštom, odnosno s mladim vinom)

I. Kapitaluš

Kad se u svečanoj dvorani sve umiri, stupe pred biskupa oba kanonika, a tik do njih miništranti sa škropilnicom i kadilnicom za tamjan i tanjurom sa solju.

Prvi kanonik pruži kadilnicu a biskup u nju stavi tamjan, drugi kanonik – ceremonijar metne biskupu kapu na glavu i pruži mu biskupsku palicu. Tamjanom se kadi prema biskupu i svi mu se poklone.

Poslije toga kanonik – ceremonijar skine biskupu kapu i stavi je na stranu.

Obrednicima se približi i kum s barilcem, punim mošta.

II. Kapitaluš

Obrednici u povorci krenu istim redom kako su došli iz prijemne sobe. Iza biskupa se priključi kum s barilcem, a iza njih ostali prisutni. Mežnar-zvonar počne zvoncem cinkati i povorka kreše oko svečanog stola punog jela i piša.

Došel bu, došel dragi Martin!

Na to ostali prisutni pjevajućim glasom odgovaraju:

On ga bu krstil, ja ga bum pil!

Za to vrijeme školnik počne solo pjevati stihove:

Nikaj na svetu lepšega ni,
Nek je gorica gde nam rodi.
Oj kumek moj dragi, daj se napij,
Dugo nas nebu daj se ga vžij!

Prisutni nastave pjevati za školnikom. Iza svake kitice je stanka od par sekundi, a za to vrijeme mežnar cinka zvoncem.

III. Kapitaluš

Kad se završi obred obilaska oko stola, povorka stane tako, da biskup zauzme mjesto na čelu stola. Kraj njega, sa svake strane stanu kanonici, do njih svečonoše – miništranti. Zatim školnik s jedne strane, mežnar s druge strane.

Biškupstavi tamjan u kadičnicu i pokadi barilec, kojeg drži kum.
Preda kadičnicu i čita iz rituala:

Mošte!

Ti dohajaš sim pred poštuvana lica,
pred ljude razumne, teri znaju dobro
razlikovati vino od vode.

Dohajaš da se krstiš?

Jel da?

Kum: Dohajam!

Biškup: Poveč, al naj lagati!

Ti si poganin!

Al je istina, da si opsednut z sakojačkami nečistami duhi? Da vu tebi ima: osa, pčelica, muha i mušic, žabcov i mravcov, pavukov i skakavcov, červov i pužov, pa i v sakojačkog drugog ležečega i plazučega, letečega i puzečega, gmizučega i skakajučega gada i smrada. Zato su te kaštingovali da se moraš očistiti od sakojačkih puntarij i huncutarij.

Hitili su te v škafe i brente. Moštilom te gnjeli i v bednje metali, dreckali i gnječili. To ti se niš ni naškodilo. Morali su te još prešom stiskati, da su ti vse kosti pucale

i krvavi znoj je s tebe curel. I još se nisi popravil. Zato su te hitili v gliboki lagev, da te bar ovak tamnica popravi. Ti si nutri larmal i brundal kak stari medved. Da te železni panduri nisu čuvali, ti bi vre vušel, da te ni nigda na mekli od copernice, prijeti nebi mogel.

Dragi moštek, poveč zdej, al si jenkrat vre k pameti došel?

Al si se nakanil rešiti nečistoše i razvuzlanog življenja, da postaneš vreden i dostojan prijeti naš svečani ceremonijalijuš?

Kum: (u ime mošta):Jesam.

Pazi se mošte, kaj delaš!

Biškup: Ti si velika svadljivica, jako si naprasite i zločeste parole. Ti si pravdaš, larmaš i razbijač, ti si hudoga srca. Tiraš ljude na svađu i haranciju, po cesti je kolobičeš i v grabe mečeš, glave im tereš, na nemir i neslogu je napelavaš. Ti v želucu rampaš i na luft bežiš, pa tak sobe i ganjke, ancuge, veš i pohištvo posmradiš i zasmrdiš.

Zato čuj moštek:

Poveč po istini, al se buš toga okanil da svojega nosa sikam ftikal nebuš i mrska dela spelaval nebuš?

Kum: Bum!

Biškup: Moštek, moštek! Ti živiš v grehu i razvuzlane. Kolkokrat si v svoj kvanter prijel po skrivečki i družil se skup zdenčevami kčerjami i znjimi se paril?

Buš se vender vre jenkrat toga pokvarenoga življenja okanil i smrdljivu vodu v miru pustil?

Razmisli! Takev razvuzlani život nije pristojan za onoga teri je zebran da nam predstavlja najvrednejšega i najjačega v našem društvu. Očeš se obligirati i okaniti se zdenčevih kčeri?

Kum: Očem!

Biškup: Mošte, obavezuješ li se dakle, da buš si razigraval srca, zbijal šale, krijepil telo, veselil društvo, hrabril junake, tešil žalosne, a pustil na miru bedastoće i prefrigacije?

Biškup: Dragi moštek, čuj preporuke naše: Mi ti želimo čistu duhu i da tak ostaneš čist i soliden da te rodbina ne pokvari, nek da buš dober i miren, kak su bili i tvoji starci dobre vinske duhe, da ne buš imel gnusne i grintave dece, kakvih v tvom rodu ima.

Dragi moštek, hodi najpre k nam da te pokrstim.

Mošte, ja te krstim na vino vu ime Bakusa oca vina, vu ime Martina njegova sina i duha od terega moštek kuha. Na ti malo soli da od tebe glava nigdar ne boli i mir navek nek bu s tobom i da buš navek pun tečne duh jakosti!

Kanonici odgovaraju: Amen!

Asistent preuzme od biskupa štap i skine mu kapu, a mežnar cinka zvoncem.

IV. Kapitaluš

Biškup počne pjevanjem tzv. litanija. Školnik i ostali obrednici odgovaraju kako slijedi:

Gospodaru smiluj se!

Gazdarice usliši nas!

Gospodaru primi nas!

Gazdarice čuj nas!

Gospodaru i gazdarice poslužite nas!

Dragi peharček

Dragi poliček

Dragi sajtlíček

Dragi berilec

Dragi srablivec

Draga holjbica

Draga čuturica

Dragi trsek

Dragi grojzdek

Draga jagodica

Draga brentica

Dragi trahterček

Draga kaplica

Draga vožica

Draga lokomnica

Zmožna vinska jakost

Dobra vinska krepost

Jaka vinska duha

Dragi puni peharček

Dobra juha s kašicom

Dobra govedina s hrenom

Dobar gulaš z paprikom
 Dobro zelje z rebricami
 Dobra prasetina z lukom

Tusta guska z mlinci
 Pečena purica z šalatu
 Fini pohanci
 Husni zajec za žgancima
 Kisela repa z žmahmom
 Šunkicom
 Fini štrukli od sira
 Orehova gibanica
 Širena makovnjača
 Vruči kostajni pucani

Draga puna litrica
 Prelubleni puni štefan
 Dišuča črna kavica

V. Kapitaluš

Opet povorka krene tri puta oko stola uz cinkanje zvonca i kađenje tamjanom.
 Povorka se zaustavi na istim mjestima kao i prije.
 Biškup nastavi:

Od hmanjega zraka pri goricah	Od raspuknute čuture
Od maloga priroda	Od tuče nesrečne
Od prazne posude	Od mraza hudoga
Od fažolove kave	Od prevelikih cena
Od praznoga poliča	Od prekratkoga hebrecka
Od pesje govedine	Od prevelikih dudov
Od praznog peharca	Od male porcije
Od šuplog barilca	Od mrzle peči
Od nekuhanih buč	Od orehovog duhana
Od smrdljivoga bućkuriša	Od premalih kupic
Od starog gulaša	Od babine papuče
Od vrane pečene	Od hudoga babljeg jezika
Od tvrde biketine	Od ljubomorne punice
Od lapuhove šalate	Od preslabog špricera
Od sirkovog kruha	Od posteale pod stolom
Od pepelove gibanice	Od orehove rakije
Od prismujene pečenke	

Od vezdašnjeg delanca
 Od natečenog tuduma
 Od filoksere ljute

Oj krčmaru koji odnašаш flašice.
 Oj krčmaru koji nećeš svoje vino piti,
 Oj krčmaru koji na veresiju nedaš.

VI. Kapitaluš

Biškup govori a ostali za njim:

Vinček naš teri jesi nutri vu barilcu vlej se v grla naša, razveseli i rasveti pamet našu, dođdi k nam duha tvoja, budu dobre vole, kak pri domu tak pri kleti, kak vu lagvu tak vu glavi, jakosti svoje dej nam donese i zutra i ne napuštak nados punoga srablivca. Piti dosta dej nam danas i ne dopusti nas od punega štefana, kak i mi ne otpuštamo nikoga od punega peharca i ne otpelaj nas v praznu pelnicu. Oslobodi nas od vinske želje i sakoga zla, kaj bi našem žalucu naškoditi moglo.

Zdravo starino rumena,
 jakosti zmožne puna.

Nek bu same sake dobrote s tobom.

Ti si blagoslovena med novim vinom
 I blagosloven prirod vu utrobi lagvička.

Mila starino, mati novoga vinca

Skrbi za okrepu nas žejnih,
 navek i dokgod nas bu na svetu.

U ime oca lovca,
 sina gutavca i štucavca

i duha kopitanca

teri po grabah i nahaja pijanca. – Živio!

Mežnar s krajdu napiše iznad vrata dvorane (sobe) G.M.B. (Gašpar, Meltazar i Baltazar).

Ceremonijal je završavao popevkom:

Još ni jedan Zagorec nije prodao vina.

Veš mu ga je popila vesela družina,

Pimo ga, pimo ga se do dana beloga!

Pimo braćo vince
Voda naj stoji,
Naj ju pije žaba
Koj vu njoj živi!

Zato braćo pimo ga
dok ne puk – ne zorja,
Kaj ti je to navada
Hrvatskog zagorja!

Biškup se obrati prisutnima:

Mošt je pokršten. S dobrim tekom jedite i pijte, svega se vžijte. Od mužike vuha
napasite a za tanec noge nabrusite!

Nakon toga iz časa piju do kamena – do dna, a zabava se nastavlja uz obilno jelo
i pilo. Popeva se i nazdravlja do „sitnih ura“.

„KRIŽEVAČKI ŠTATUTI“



Križevac iz 1842. godine.





Teško je sa sigurnošću utvrditi postanak „Križevačkih Štatuta“, nedokazana priča o njima glasi:

Stranci koji su se našli u ovim krajevima u doba ratova toliko su zlorabili gostoljubivost purgera križevačkih da je svaka veselica imala neugodan završetak. Kalnički kraj i križevačko vinogorje u tome prednjače. Da bi se takve veselice „dokončale“, varoški sudac saziva „spravišće“, gdje se utanačuje uz kakve uvjete i kakav red se mogu održavati veselice u kojima sudjeluju i stranci. Ne pridržavanje dogovornog ponašanja podliježe strogoj kazni, koju izriče varoški sudac.

„Ozakonjeni štatuti“ - prekrajani, dopunjavani, prilagođavani – udomaćili su se i postali pisani dokumenti starih „šega“ i „punktum“ veselih vinskih pajdaša prilikom različitih zgoda. Glavni izvor veselih pajdašija bili su vlastelinski dvorci i stare kurije, u čemu nisu zaostajali ni purgeri križevački. Osnivane su pajdašije koje veličaju veselo društvo, bratsku ljubav i dobru kapljicu. Bilo je nezamislivo rođenje, kolinje, berba grožđa, martinje i druge dogodovštine bez spravišća i štatuta.

Zna se da su „Križevački štatuti“ u ono vrijeme prešli ganice „Horvatske“. Studenti na visokim školama u Beču zabavljali su se po „križevačkim štatutima“, koji su među njima u toku godina imali odgojnu i rodoljubnu ulogu da se

visokoškolci ne bi otuđili od svog naroda. Napijanje zdravica po „Križevačkim štatutima“ obavezni je dio spelancije.

Da se i na jelo mislilo, govori nam i paragraf 13, iz Križevačkih statuta jedan od najvažnijih:

Za pijaču ima biti pri sakom horvatskom stolu domaše vino i žganica. More se piti drugi kakov napitek, ali vinu se ima dati prednost, arti su se i naši pradedi najrajše pri vinu pajdašili. Pri jelu ne sme faliti zelje i puretina ili gusetina, a takaj ni mlinci. Med kolači moraju biti paprenjaki ili gibanica.

„Uživaj vino, ali pameću većom mjerenošć će samo rađati srećom“

Stihovi su nastali još u 13. stoljeću, tako se barem pretpostavlja, u jednoj cjelini koja se zove Križevački štatuti, pomirenjem križevačkih purgera (njem. Bürger –prvotno građanin uopće a kasnije dobrostojeći malograđanin, filister, sitnopošjednik – purger) i katoličkih (kalničkih) plemenitaša – šljivara. Tek u 19. stoljeću Križevački štatuti pojavljuju se u tiskanom obliku u različitim inačicama. Prvi ih je objavio kajkavski pisac i prosvjetitelj (svećenik Tomo Miklović) u jednom od svojih kalendara.

Križevački štatuti – razlikovali su četiri vrste gostiju za pajdaškim stolom
PAJDAŠ: (mađarski, pajtas): drug, drugar, prijatelj, istomišljenik, kamerad, jaran; pajdaštvo/pajdašija – drugarstvo, prijateljstvo)

1. stari pajdaši
2. mladi pajdaši
3. pajdašice
4. pridošlice

Da veselje ne bi imalo neugodan završetak napravljena su i pravila ponašanja. Nepridržavanje pravila strogo je kažnjavano, da ne bi bilo pretjerano strogo i sputavalo dobro raspoloženje samo im je vesela nota.

Svi prisutni na ceremoniji oslovljavaju se s „pajdašica“ i „pajdaš“ te je svatko sa svakim na „ti“. Sa „vi“ se obraća samo jednoj osobi u cijelom društvu – *gosponu sucu*.

Danas su Križevački štatuti – pravila po kojima se pije – dio folklora i turistički kuriozitet i jedinstvena su u svijetu.

Ono ne potiče na piće i jelo nego im je cilj da obogate sadržaj sjedeljaka.

U svakom veselom društvu prema pravilima ponašanja Štatuta netko mora imati i određene funkcije:

- Stoloravnatelj je osoba koja se brine o poštovanju Štatuta i oko ušteda i kažnjavanja
- Oberfiškuš – je prvi pomagač stoloravnatelja, sjedi na suprotnoj strani i pazi da se njegove odredbe izvršavaju.
- Fiškuš, peharnik – nosi vino, brine se da čaše uvijek budu pune.
- Kantušminister zadužen je za pjesmu,
- Vunbacitelj – ljubazno ali će i energično kada nekom vino udari u glavu i maltretira ostale pokazat vrata. To je zapravo izvršni organ stoloravnatelja,
- Govorač – osoba koja drži govore, tj. s dozvolom stoloravnatelja pozdravlja ih lijepim i kićenim riječima.

A kada se pije, kako se pije i zašto se pije – govori nam dio ovih Štatuta:

U zimi se pije kad su hladni dani, da se tijelo ugrije.
 U ljeti se pije kad je vrućina, da se tijelo rashladi.
 Za sumornog vremena pije se, da se život razvedri.
 Za vedrog vremena pije se, jer je čovjek raspoložen.
 Kad se teško radi, pije se, da čovjek dobije snagu.
 Kad nema posla, pije se, da čovjek skрати vrijeme.
 U žalosti i ljutini pije se, da čovjek ljutinu i žalost ublaži.
 U radosti pije se, da se čovjek još više razveseli.
 U rđavim prilikama pije se, da se čovjek utješi.
 U dobrim prilikama pije se, jer čovjek ni u čemu ne oskudijeva.
 U žeđi pije se, da se žeđ ugasi.
 U gladi pije se, da se glad utiša.
 Poslije prekomjernog pića, pije se, da se čovjek izliječi i oporavi.
 Poslije dobrog jela pije se, da se jelo lakše svari.
 A kako treba piti?

Uvijek s pameću, trijezno i ne prekomjerno.

KRIŽEVAČKI ŠTATUTI

zabilježeni u Križevcima

(Iz ostavštine na daleko poznatog zaježdanskog vinskog pajdaštva „Barilo“)

β1. Križevački statuti jesu zakonska iz tisućletne navade izvirujuća, a od horvackih pradedov nasleđuvana pravila za sako veselo pajdaštvo, koje se najde pri kupici vina.

β 2. Križevački statuti imaju svoj začetak v slavnom varošu Križevcu, koji je varoš postal pokle leta 598., gda je bil strašni rat s divlaki od Obre, a koji se je varoš v celom svom življenju odlikoval junačkim i domorodskim delima i bil jako preštiman v celom horvackom kraljevstvu.

β 3. Križevački statuti stvorjeni su iz srčane potrebe, koja je vputila stare križevečke purgare, da za svoja vesela spravišća po zdravom i zreloom dospomenjku stvoriju statut, koji imaju biti kak fundamentuš sakog reda i pravice.

β 4. S Križevačkih statutom vidi se veselački značaj starih Horvatov; oni su častna tradicija naših pradedov, koji su se v sakoј zgodi odlikovali svojim družinskim življenjem.

β 5. Po staroj horvackoj šegi nemre biti vesellog pajdaštva ili spravišč brez Križevačkih statutom. Njim se moraju pokorjavati i s njim se imaju posluživati vsi pajdaši i pajdašice pri veselom stolu. V onom pajdaštvu, koje zametavle Križevačke statute nema mesta nijenom pravom horvackom domorodcu.

β 6. Križevački statuti znaju za četiri vrsti pajdašev. Takvi jesu:

1. Stari pajdaši.

2. Mladi pajdaši.

3. Pajdašice.

4. Pridošlice.

β 7. Med stare pajdaše spadaju oni, koji su već višekrat bili pri istom stolu, v isti hiži i pri istom domačni ili benefaktoru.

Najvši broj vzele se bar šest krat.

β 8. Mladi pajdaši zoveju se oni, koji retko gda dohajaju v isto pajdaštvo ili još nisu bar šest krat bili pri istom stolu, v isti hiži i pri istom domačni ili benefaktoru.

β 9. Pajdašice jesu vredne i preštimate zastupnice krasnega spola. One su kinč naš i vu vsakom pajdaštvu dobro došle.

β 10. Pridošlice jesu oni gosti, koje ili sam domačna k spravišč pozove, ili dojdou s kojim pajdašem ili pajdašicom.

β 11. Da se vu vsako vreme zna, v koju kategoriju spada kteri pajdaš, ima se to navek zapisati v Hižni protokol (β 27).

β 12. Kad novi pajdaš, pajdašica ili pridošlica dojde k stolu ima povedati gdo je, kaj je i s dvemi svedoki potvrditi, da je pil vu hiži dobrodošlicu ili bilikum; ak se to ne vidi iz Hižnoga protokola.

β 13. Za pijaču ima biti pri sakom horvatskom stolu domaće vino i žganica. More se piti i drugi kakov napitek, ali vinu se ima dati prednost, arti su se i naši pradedi

najrajše pri vinu pajdašili. Pri jelu nesme faliti zelje i puretina ili gusetina, a takaj ni mlinci. Med kolači moraju biti paprenjaki ili gibanica.

β 14. Stari purgari križevački bili su mekoga i mirnoga značaja, ljubili su red jenako vu celom svojim življenju, kak i vu vsakom veselom pajdaštvu. Zato su vu svojim štatutom odredili, da pri vsakom stolu mora biti starešinstvo ili „upravni odbor“, koji ravna celim stolom i pazi na red, mir i pravicu.

β 15. Prva glava „upravnog odbora“ je starešina ili stoloravnatel. Nemu je uz bok oberfiškuš, zatim dojde fiškuš, onda popevač, govorač, čuturaš ili barilonosec ili peharnik i vunbacitel.

β 16. Stoloravnatel ima neograničenu vlast pri celom stolu točno polak „štatutov“. Ak je pajdaštvo vekše, morti pri dva stola ili v dve sobe, more imati i „vicestoloravnatela“, kojim ima jenaka prava za svoj stol kak i stoloravnatel.

β 17. Oberfiškuš je najpreštimaneši i prvi pomagač stoloravnatelov. On sedi na suprotnoj strani stola ravno stoloravnatelu i strogo pazi, da se odredbe stoloravnatelove točno vrše. Nemu pripada takaj ta čast, da more opomenuti i štrofati stoloravnatela, ak se ne drži reda i pravic po „Križevačkim štatutima“.

β 18. Fiškušu pripada da pazi je li vsaki pajdaš ili pajdašica ima svoju kupicu, v kojima mora navek biti vina onak, kak to stoloravnatel odredi, i da se na vsaku nazdravicu, pije i ispije. Njega ne patri nikoga štrofati, vre mu je dužnost vsaki prestupek prijaviti stoloravnatelu, koji onda odredi štrof. Ak fiškuš sam kaj zgreši, bude po stoloravnatelu štrofan. Za vekše pajdaštvo imenuju se dva fiškuša, jedan za desni, drugi za levi kraj stol.

β 19. Popevač ima voditi vsaku pesmu, koju odredi oberfiškuš ili koja je v pajdaštvu navadna. Ovu službu mora vršiti i ktera gospa pajdašica. Čuturaš, barilonosec ili peharnik dvori kod pajdaškoga stola.

β 20. Govorač je pri pajdaškom stolu ona peršona, ktera spelavle govorancije. Saku nazdravicu, koju začme i zreče stoloravnatel ili s negvom dozvolom koji pajdaš, ima on popratiti lepim i cifrastim rečmi, tak da se to celom pajdaštvu zdopada. Gde je sam stoloravnatel dober govordija tam ova služba u posebnoj peršoni nije potrebna.

β 21. Vunbacitelj je izvršujući organ predsednikov. On mora biti trdega neisprosneha značaja i tak oštro se vu svojoj službi znajti, da saki nepopravlivec dobi strah čim ga pri stolu spazi. Nemu ide okol leve ruke pri ramenu crleni znak, da se vu času zna za službu ktera ga patri.

β 22. Pri domačoj hiži ili pri stolu benefaktorovom bude stoloravnatel imenovan po njima. Gde nema domačine, neg je hižna domaćica (gospa), ona imenuva, „hižnog japicu“ i on ondar zbere stoloravnatela. Pri onom pajdaškom stolu, gde pajdaši v jenakoj mjeri trošiju za zabavu, tam ili koji od njih predloži stoloravnatela, pa ga drugi potrde, ili vsi skupa glasovanjem zebiraju takvoga. Koji pajdaš dobi najveć glasov, on je stoloravnatelem i vsi mu se drugi imaju pokorjavati.

β 23. Oberfiškuša, fiškuša, popevača, govorača, čuturaša, barilonosca ili peharnika i vunbacitela imenuva sam stoloravnatel izmed vsih pajdašev.

Oberfiškuš i vunbacitel moreju biti samo pajdaši prve kategorije (stari), a takajše se to gleda i pri govoraču, koji mora bit vučena i v pajdaštvu dobro zvežbana peršona.

β 24. Domaćina ili benefaktor ima najpredi lepo i srčeno celo društvo pozdraviti, a zatim zreči koga imenuva stoloravnatelem. To imenuvanje potrdi sa kupicom vina. Stoloravnatel more biti samo „stari pajdaš“ i ima zreči govoranciju. Najpredi se zafaluje na podelenoj mu časti, a zatim obečava, da bu ravnal stolom kak to „statuti“ veliju i imenuva svoje činovnike ili „ašešore“. Isto tak imaju se vsi imenuvani s lepim rečmi na podelenoj časti zafaliti i to s punom kupicom potvrditi. Saku zafalu potrdjuje s punom kupicom jenako domaćina, kak i stoloravnatel. V redu je, da to včini i celo pajdaštvo.

β 25. Pri domaćem pajdaškom stolu nesme biti peršona, koja ni pila bilikum. Stoloravnatel se ima iz hižnog protokola uveriti, da li su vsi tu horvacku šegu včini. Gdo nije mora to mam napraviti, drugač nemre v pajdaštvu ostati. Bilikum, arti hižna za takve zgode određena kupica „srablivec“, donese se na tanjiru. Kraj nje ima polak kruha, soli i luka, takajše su ključ i od hižnih i podrumskih vrat, kojih se dotični pajdaš ima doteknuti i kupicu do kraja sprazniti, a kruh sa soljum i lukom pojesti. Ak je pajdašica more si sprostiti pomagača v kojem dragešem joj pajdašu. Kad se pije bilikum mora se jedna ruka držati na ključmi, a posle se ima s hižnim gospodarem u znak trajnoga bratinstva i prijateljstva kušnuti.

Ovakvu dobrodošlicu potrdjuju vsi pajdaši s punom kupicom vina, a takaj i hižni gospodar.

β 26. Saki svečani čin kod bilikuma ima se zapisati v hižnom protokolu. Od toga cajta je dotična peršona postala hižni prijatelj i kakti takov sme vsako vreme vu nju dojt i pri njenom pajdaštvu obnašati kakvu čast.

β 27. Hižni protokol je knjiga v koju se zapisavleju vse vekše i znamenese hižne dogodovčine. Te dogodovčine jesu: rođenje, ženitba i smrt kojega člana familije, proslave godovna ili kakvog gospodarskog uspeha (berba, fureš, dobro tržtvo i t.d.), svaki vekši zastanek hižne pajdašije, gde se priredi posebna večerja ili obed. Vu taj protol zapisavle se takaj kuliko se o Miholju sprešalo mošta, kuliko se nabralo kuruze i drugog žitka, kuliko se povekšalo komadov živine i od toga zaklalo ili zatuklo za hižnu potrebošu v dugoj zimi. S toga protokola mora se videti celo gospodarstvo i pajdaško življenje tere hiže.

β 28. Hižni protokol je „fondamentuš“ pajdaškoga spravišća. Vu njemu su zapisani vsi hižni pajdaši i pajdašice; koji su pili bilikum i tim postali hižni prijatelji. Ak je koji pajdaš imal posla s vunbacitelom ili se kak drugač zbantuvno ponesel, to se takaj ima vu onu knigu zapisati. Takav prestane biti hižni prijatelj tak dugo, dok ne sprosi oprošćenje. Ovo oprošćenje zove se „apsolucija“, a imaju ga uz domaćinu potpisati još dva druga pajdaša kakti svedoki.

β 29. Hižni protokol čuva se na sigurnom mestu, najveć v ladici pod ključmi, a ima zgledati po priliki ovak:

HIŽNI PROTOKOL O DOGODOVČINAMA

hiže Štefa Jambreka, vu Križevcu No 263

Mesec i dan	Dogodovčine	Pripisek
<i>MaloBožićnak 22.</i>	<i>Denes smo prešli s pajdaši vu klet vu gorice Greberanec. Okupilo nas se 15 pajdašev, pak smo onak po našoj navadi obavili početak rezidbe trsja. Tu se med nam našel i pajdaš Vinko Lozić, kojemu je denes godovno, i to sikak nije moglo prejeti brez pajdaškog spravišća. Sve je bilo vreau. Stoloravnatel je bil pajdaš Tomaš Regač, oberfiškuš Matek Smetiško, fiškuš Janko Grozdić, govorač i popevač Slavek Gerić, a vunbacitel Imbrek Pavlic. Veselje i zabave bilo je sima dosti i vu trečoj vuri vjutro iši smo domov onak kak se to nami šika.</i>	<i>Spilo se vedro beloga i 20 litri frankovke</i>
<i>Svečen 13.</i>	<i>Sutra je gazdarica godovnjača, pak smo to vu njenu diku proslavili denes z večerjom. Pozvali smo na večerju najbolše pajdaše i pajdašice i ovu dogodovčinu smo kraj punog stola, pri punoj kupici, uz popevku, veselje i Križevačke štatute proslavili do jene vure v noći, tak da smo bili prvi čestitari naše drage gazdarice. Preštimana naša gazdarica sve je pripravila onak kak se to njoj dolikuje. Denes leto opet joj bili čestitari. Živela nam puno let.</i>	<i>Milan Forko, stoloravnatel, Jožek Miklečić, oberfiškuš, Blaž Kunić i Micika Varović, svedoki</i>
<i>Malomešnak 25.</i>	<i>Preveć imamo dela v goricam. Skoro bu berba pak treba vse pripraviti. Brez dobrih pajdašev ne ni jela, a ni dela, pak su došli kak pozvani i reč po reč došla je holba za holbom na stol, dok nas ni vince tak zgrejalo, da smo se složili oko</i>	<i>Pri pajdaškoj berbi nisem bil, arti se na taj dan junička otelili, pak sem moral doma biti. Jake mi je bilo žal. Blaž Grščić, domačina.</i>

	<i>stola i po križevački. Na konec konca smo se dospomenuli, da bumo letošnu pajdašku berbu imeli pri Iveku Zajcu, koji je zrekel, da nas bu sa semi hižnemi rukami prijel i podvoril.</i>	
<i>Miholščak 15.</i>	<i>Denes smo pobrali gorice. Trsje je vrodilo kaj se već dugo ne pamti. Si lagvi i bednji su puni, a mošt je sladek kaj gverc, pak bu kapljica prvorazredna. Radi tak dobrog branja i reda, dospomenul sem se s gazdariccm, da ovo leto na Martinje bu krštenje novog vinca pri nas. Ja se bum mam pobrinul da si naši pajdaši i pajdašice buju pri nami, a gazdarici je red da mam sutra dene tri guske, dva purana i pet rackov šopati, tak da mlinci ne buju suhi.</i>	
<i>Sesveščak 10.</i>	<i>Na denešnji dan vu našoj hiži bilo je, kak već dugo nije bilo. Si pozvani pajdaši i pajdašice došli su, bilo nas je tuliko da je trebalo stola i stolcov posuditi od susedov, a malo je falelo da si nebi ni v hižu vlezli. Velika hiža bila je tesna, pak smo morali dva stola složiti vu maloj hiži. Saki je stol imal svojeg stoloravnatela i svoju vladu. Jela je bilo puni stoli, a pijače po volji: Frankovka s Greberanca, pak belo s Gornji Vin, pak posebno s Šebri i Križevčine. Neznaš koje je bolše od kojeg. Ob ponoći smo obavili krštenje, pajdaši: Bartol kak mošt, Dragec kak biškup, Štef i Jožek kakti kumi obavili su krštenje mošta, po sim zakonima i našoj narodnoj navadi, a mi smo si skupa za njimi molili litanije. Posle toga se tancalo i popevalo do rane zorje,</i>	<i>Ovak lepo i veselo već dugo ni bilo. Baš smo ga vžili kaj pravi dečki križevački. Naj nas kuće domaćina ne zabi zvati i drugo leto. Dragec Kolar, biškup, Bartol Cepač, mošt, Štef Sviličić i Jožek Konfic, kumi</i>

	<i>pak su se onda dragi gosti juškajući razišli domov onak kak to patri jenoj pajdašiji. Baš mi je drago da su si bili zadovoljni, a i tak treba da bu, jer martinje je jemput na leto.</i>	
<i>VelikoBožičnak 6.</i>	<i>Denes smo obavili »fureš«. Naš dugoletni hižni mesar Lugomer Jura, obavil je svoj posel vredit. Zakilali smo tri pajceka, dva su imeli saki po dva centa, a jen cent i pol. Naredilo se puno devenic. Navečer smo onak kak se to šika obavili »fureš«. Uz nas domaće, mesara Jure, pak susede pomagace, Bartola, Jandraša i Rudeka, te susede Maričke i Pepice, pozvali smo naše kume s Koruške i strica Miška, na večerju. Za večerju imali smo črnu juhu, za kojom bi si prste polizal, posle toga lokote v kiselom zelju, pak čurke i kobase, a nisu faleli niti fanjki, paprenjaki i gibanica. Se smo zalevali z belim vinom s Križvečin. Bilo nam je kak se patri v takvom društvu, naravski da se našlo; popevke i govorancije na račun gazdarice koja je zranila tak dober smok i mesara koji je obavil i naredil tak fine devenice. Vu dve vure v noći smo se razišli, pak daj bog da i drugo leto bude takev fureš vu našoj hiži.</i>	
<i>31.</i>	<i>Svaka stvar ima svojeg kraja tak i naše ova leto došlo je svojemu kraju. Godina je bila dobra i rodna. Daj bog da nam tak bude i nastupajuća, da v miru, ljubavi, bratstvu, slogi i pajdaštvu navek živeli. Za zadnji krat ovoga leta odlučili smo da budemo pri hiži okruženi s najbolši pajdaši i</i>	

	pajdašicama i da Novo leto dočekamo s »Križevačkim statuti.« Ob polnoči je stoloravnatelj Štefek Šimunčič započel govoranciju o našoj slogi i ljubavi sa želom da ona nigdar ne prestala i prenašala se na našu decu. Zvon je zazvonel i najavil početak Novoga leta vu kojemu daj bog da se naše žele obistinile i	
--	--	--

β 30. V »hižnom protokolu« se na posebnom mestu vodi kontrola prek hižnih pajdašev i pajdašic, a to zgledi po priliki ovak:

Numeruš	Dan	Kak se zove?	Otkut je?	Gda je bilikum	Svedoki	Gda je zgubil prav biti hižni pajdaš
1.	24/1	Ivek Bradač	S Koruške	Na Vincekovo v kleti	Joško Grščić Štef Sviličić	-
2.	"	Štef Furčić	S Križevca	"	"	-
3.	15/2	Pepica Jankač	S Virja	Mesto nje bilikum pije Stanko Kranjec 13/2	Blaž Kunić Milan Forko	-
4.	"	Jožek Miklečić	S Mokric	Na godovno gazdarice 13/2	"	-
5.	25/3	Francek Jež	S Kalnika	Na cehovski patron 19/3	Vuković Joža Šrnec Pavel	Otišel je vu svet
6.	30/7	Pavel Vuščić	S Križevca	Pri pajdaškom stolu 25/7	Micika Varović Ivek Bogović	-

7.	30/8	Valek Hakman	S Križevca	"	"	† vmrl je
8.	30/8	Tomo Pintač	S Križevca	"	"	-
9.	"18/10	Blanka Frflić	S Križevca	10/10	Vinko Lozić Božek Grbić	Zbog obljavanja pajdaštva brisana iz pajdašije
10.	"	Joško Nemčić	S Vukovca	"	Miško Kmetić Jožek Konfic	-
11.	20/11	Tabač Marijan	S Križevca	Na martinje	"	-

β 31. Najprvo napisani primeri su zrcalo v tero se vu vodstvu hižnog protokola naj vgladiju vsi dobri pajdaši. Za veliku je sramotu, gdo pri svoji hiži nema takve knjige.

β 32. Hižni protokol more se i drugač napraviti, ali se preporuča, da se vsi pajdaši s jednoga mesta slože vu tom, da po jenakoj muštri tu knjigu naprave. Hižni protokol ima navek biti v ladici pod ključem, samo dok je potreban, ondač se izvadi. Saki stoloravnatelj, koji se razme vu pisanje, naj se za sva večna vremena na zato odredjenoj strani podpiše. Ni škoda, ak to naprave i drugi upraviteli pajdaškoga stola.

β 33. Saki protokol moral bi imeti spisane Križevačke štatute, da se vsakoj priliki zna kak oni glase i kaj određuju. Gdo je pravi vinski pajdaš mora Križevačke štatute znati na pamet i sakud ih proširjavati, kak jenu jako preštimanu ostavčinu starih pradedov, domorodnih križevečkih purgarov.

β 34. Stoloravnatelj more s nožem ili žlicom pocinkati na kupici, a i zreči: „posluh“ ili „pozor“. Kad on to napravi ima celo pajdaštvo začkometi. Gdo to ne včini, pere si jezik, „s kozjom bradom“, ili „s kravskom požirakom“. Prvo znamenuje, da ima polovicu v kupici se nahajajućeg vina popiti, a drugo, da mora vse v sebe zlejšati.

β 35. Dok stoloravnatelj ili gdo drugi govori ima biti pri stolu mir i tišina. Hoće li gdo pokle govoriti, mora zaiskati za to dozvolu. Brez dozvole nema nigdo prav nikaj posebnoga zreči. Saka samoladnost vu tom ima se štrofati.

β 36. Kad pajdaštvo dobi stoloravnatelja ili negve pomagače, nigdo se brez dozvole nesme od stola odstraniti. Gdo morti mora iti, se pije štemplin, to znamenuje, da se mora pol vina v kupici se nahajajušeg popiti.

β 37. Ak stoloravnatel začme nazdravicu, govorač nadoveže, a oberfiškuš odredi, da ide na okrug, to znamenuje, da se vsi pajdaši moraju tomu priključiti. Ondač jedan drugom pokle par reči predaje nazdravicu, dok nazaj ne dojde govoraču, a ovaj ju zakluči. Pajdašice sprosiju vu ime svoje, da se jen od pajdašev ne mesto nih oduži. Takov delegirec ima vu ime svoje časti popitu punu kupicu vina.

β 38. Stoloravnatel nesmi pozabiti na svoje pomagače. Pri zafali, kad ga gdo nazdravi, ima se poštovati s njihovom vernošću i z rečjum pošmajhlati. Ak je koji od njih osobito maren more zaprositi domaćinu, da se to zapiše, kak primer drugima v hižni protokol.

β 39. Pri nazdravici domovini, pajdaštvu, predičnim pajdašicam, kojemu domorodcu i drugim, za koje to stoloravnatel pronajde da su znamenese, pije se suho vino s puno kupice. Suho vino je takvo, v kojem nema ni kaplice vode.

β 40. Sakomu pajdašu ima se dati pajdašica iz istoga spravišća. Ak takvih nema dosti, ondač se zemeju druge poznate gospe ili frajlice. Vu ime svoje i prideline mu pajdašice ima se nazdravljeni lepo i cifrasto zafaliti.

β 41. Saka nepokornost pri pajdaškom stolu ima se štrofati. Za štrofanje je nadležan samo stoloravnatel. Oberfiškuš more predložiti količinu štrofa i stoloravnatela, ak zgreši, poštrofati. Kad je stoloravnatel štrofan ondač celo pajdaštvo mora to s kupicom suhoga potrditi.

β 42. Štrofov ima pet feli:

1. Štrof s suhim vinom.
2. Štrof s pomešanim vinom.
3. Štrof s vodom.
4. Štrof na drugom mestu.
5. Slatki štrof.

β 43. V kolikoj se meri pije štrof, to ima odrediti stoloravnatel, a more predložiti oberfiškuš. Štrof nemre biti vekši od tri kupice suhoga, najenkrat, a ipak ni menjši od kozje brade, naime od pol kupice. Ak gdo kaj malo zgreši ili se v nedopušćeni razgovor pušća, ima se opomenuti s rečmi: „Operi si jezik“. To znači, da mora malo vina s kupice gucnuti.

β 44. Slatki štrof patri sam pajdašice, koje ak kaj zgreše imaju vu ime štrofa desnoga ili levoga pajdaša kušnuti.

β 45. Štrof na drugom mestu znamenjuje, da se od pajdaškoga stola mora otiti kam to odredi stoloravnatel i tam tak dugo sam za sebe i brez kupice vina biti, dok se ne spokori. Da li se je tak štrofani pajdaš spokoril ima tu očitovati jena pajdašica po svojem tolnaču, koji od stoloravnatela vu nezino ime sprosi prošćenje.

β 46. Saki pajdaš ima prav pri stolu zreči nazdravicu. Gdo hoše to včiniti mora prositi za reč i stoloravnatel ga vu tom nesme sprečavati. Ak se najedamput prijavi za reč više pajdaše, ondač imenuje stoloravnatel izmed pajdašic jenu gospu protektoricu, koja odluči svojim glasom gdo ima prav govoriti. Jena ter ista nazdravica nemre se dvakrat opetuvati.

β 47. Vse nazdravice imaju biti takve, da ne zbantuju nikoga v pajdaštvu. Velikim poštovanjem imaju se zreči nazdravice domovini, bractvu i hižnom domaćini. Pri nazdravici domovini popevle se koja domorodska popevka, a pri drugim nadzdravicam kak to odrede oberfiškuš i popevač.

β 48. Ak se pripeti med pajdaši kakva prepirka ima to stoloravnatel pomiriti, Ak ne bi on vu tom postigel uspeha, imenuva „pravdaški sud“ od dva pajdaša i jene pajdašice, koji dogodovčinu ispituju i ondač zreču sud. Ovom sudu mora se svaka stranjka pokoriti. Ovakov „pravdaški sud“ najpredi položi prisegu na čuturu, da bude u ispitivanju savjestan, a u presudi nepristran. Prisega glasi ovak:

„Dobrom voljum vseh pajdašev vu hiži vrednoga domaćine X zebrani i žarkom kaplicom iz ove čuture okrepleni ovim izjavljujemo na svoju pajdašku riječ, da ćemo krivnjom vinske zduhe nastalu pravdu med pajdaši X i X savjestno ispitati vu tom polek pravice presudu zreči. Vu tom nam bu na pomoći slatka kapljica, ta vseh pajdašev verna drugarica. Amen!“

Nakon ove prisege zauzme se zebrana pajdašica mesto v sredini od zebranih pajdašev i najpredi preslušaju tužitelja, zatim okrivljenika: Svaki od njih more si vzeti pomagača, kojega mora potrditi celo pajdaštvo. Kad su stranjke preslušane, obrana saslušana, onda se pravdaški sud povleče v drugu sobu i dospomene se o presudi. Nakon ovoga povrate se, iz čuture nakvase svoja grla i zebrana pajdašica zreče presudu:

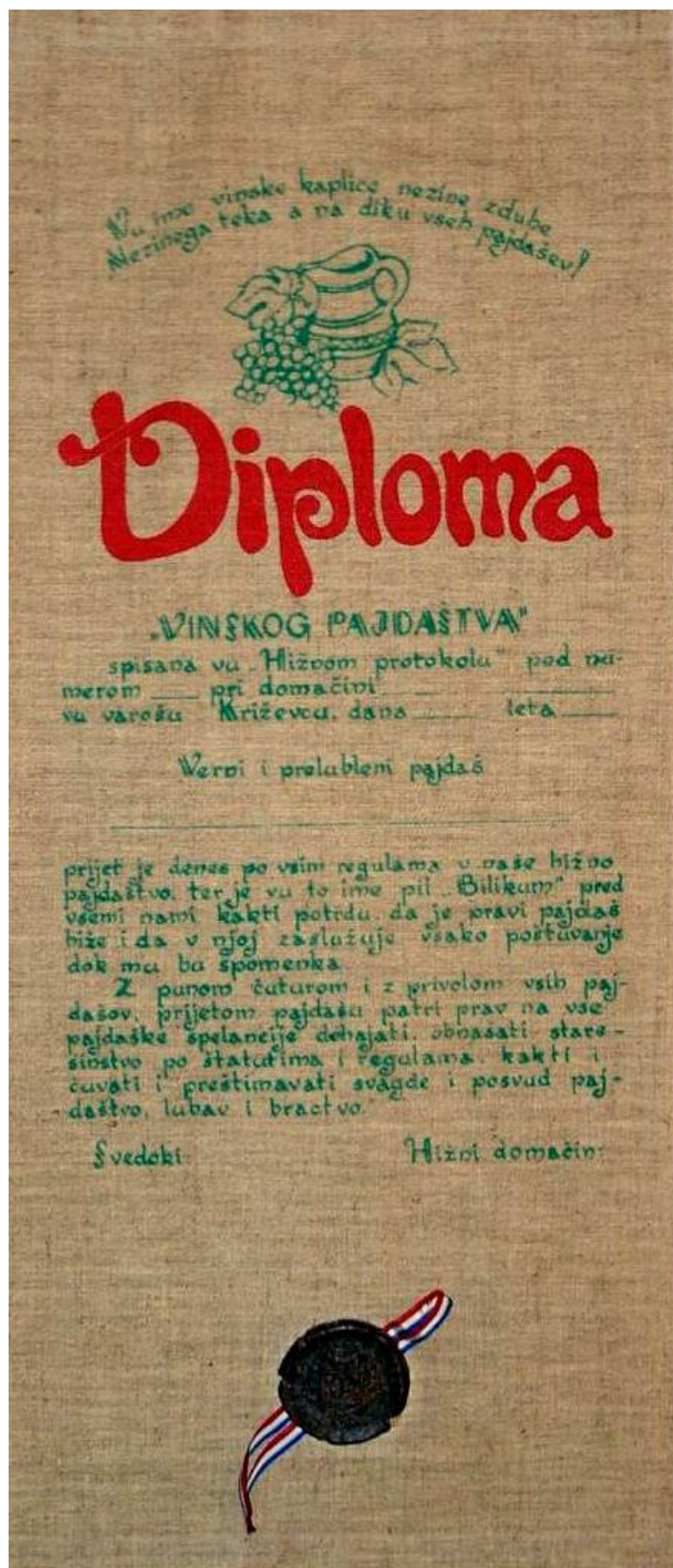
„Vu ime ove slatke kapljice i vu ime našega pajdaštva, a preslušavši tužitelja i okrivljenika, kao i njihove po celom pajdaštvu potrdjene pomagače, zrekli jesmo, da je pajdaš X kriv vu tužbu mu vpisanog greha, pak se presudjuje, da ima vu ime štrofa sprazniti tri kupice suhoga i jenu kupicu pomešanoga. Ne včini li to, ili se još enkrat ovak ponese, bude izmed pajdašev za sva vremena zbrisan. Ova se presuda ima zapisati vu hižni protokol za ravnanje vsim takvim zbantuvlivcem“.

Proti ovakvoj ili kakvoj drugačijoj presudi nema apelacije. Ona se ima izvršiti i zavađeni pajdaši imadu se pred svima pomiriti. Pomirenje obavi zebrana pajdašica, koja za nagradu dobi od sakog pajdaša po jedan slatki štrof. Ovakovu pomirnici potvrđuje celo pajdaštvo s kupicom suhoga i popevkom.

β 49. Dok se pajdaštvo navžilo dosta sakoga veselja i poželi slobodu, ima stoloravnatel vu ime svoje i vsih svojih pomagačev čast položiti. To včini s finimi rečmi i s punom kupicom suhoga. Kad je to včinil, ondač proglasi republiku i pajdaštvo se poklem toga more zabavlati kak hoše. Ak bi se medtemtoga komu htelo velikoga lumperaja more predložiti Svetojansku lumpariju, koja izmed vsih pajdašev zbere svoga starešinu i pandura, pak“ traje dok je komu volja.

β 50. Med pajdaši, koji se sastaju na zrečene dane navek v celokupnom svom broju, more se zebrati stalno stoloravnatelstvo. Ovakvo spravišće dobi svoje stalno ime, svoju stalnu upravu i ima svoj posebni „Hižni protokol“. Stoloravnatel ovakvog spravišća zove se „starešina“, desna mu je ruka „fiškuš“, a ostali su pomagači kak i pri drugim pajdaštvima. Da se pajdaši ovakvoga redovitog i stalno postojećega spravišća mam vsigdi raspoznaju, imaju jednaki pajdaški znak

(na drvo izrezani grozdov list, čuturu ili šef), a starešinstvo im mora izdati posebnu diplomu, s kojom postizavaju svako pravo u dotičnom pajdaštvu. Ova »pajdaška diploma« more zgledati ovak:



Obrazac I.

Pajdaško spravišće „**SRABLIVEC**“

Hižnoga protokola NR. 10.

Pajdaška diploma

za pajdaša Vinka Lozića, člana stalnoga pajdaškoga spravišća „Srablivec“ vu varošu Križevcu.

(Okrepi nas puna čutura v pajdaškoj kleti)

S punom čuturum i sa privolom vsih pajdašev dole potpisani stalni starešinski odbor pajdaškog spravišća „Srablivec“ alduje i imenuje ovak kak se piše:

I

Pajdaš Vinko Lozić, rođen i odhranjen vu slobodnom varošu Križevcu, prijemle se za stalnoga pajdaša u vinsko spravišće „Srablivec“ ter ima prav dohajati sa celom svojom familijom na vse dospomenke, kteri se buju igdar na zrečenom mestu obdržavali. Vu to ime plaća sakoga mladjaka jeden groš v pajdašku kasu. S temi novci pajdaši si na trejtu fašensku nedelu prirediju tanec.

II

Imenuvani pajdaš ima se vsemu pokorjavati kak to veliju „Križevački statuti“. Ak vu tom zgreši trikrat, bude iz spravišća sklučen i od vsih pajdašev prezren. Gdo hoće bilo radi kojeg zroka iz našega spravišća se zbrisati ima to starešini na Križevo prijaviti i ovu diplomu povrnuti. Kaj je v kasu zaplatil, to ostaje vu njoj, na to nema nikakvo pravo i to se nikomu ne povraća.

Ovak je zaključeno i potisano dana 14. po Jožefovu, leta 1
Nacek Balatinec, starešina Pečat Lojzek Vrtlinec, fiškuš

Vinsko pajdaško bratctvo „**BARILEC**“ v novoj kleti pri hižnom stolu pajdaša Janka Grozdeka.

Vinska zduha,
pomori nam!

Barilec puni,
okrepi nas!

Obrazac II.

DIPLOMA

Štefek Sajtlek, starešina vinskoga bractva „Barilec“

Lojzek Štefek, fiškuš „ „ „

Jankić Grozdek, domaćina „ „ „

potrdjuju i skažuju pred punim barilom, pri masnoj
puretini s mlinci i pred vsemi po vrednom domaćini
zbranimi pajdaši i pajdašicama, na broju vsih 22, a denes,
v nedelu, meseca Malomešnaka, na 6 uri popoldan, da
je puno preštamani, vredni, vučeni, spomenuti i veliki pri-
prijatelj pune šture i vinskoga bractva, na daleko poznati
purgerski kovački mešter po starinskom svojem imenu
znan i imenuvan

TOMEK VINORODEC

s pridevkom Okreplivec

prijet i potvrđen za pravoga i doživotnoga vinaskoga paj-
daša v bactvu „Barilec“, ter mu kakotakvomu patri prav
na vse pajdaške spelancije dohajati i jednakost sa vsemi
drugemi pajdaši i pajdašicama uživati. Tak je zrečeno med
nami, vu Hižni Protokol“ zapisano i tak naj bu dok
nas i jeden po ovom čalarnom svetu hodil buje.

Štefek Sajtlek,
stareši.

Lojzek Štefek,
Fiškuš.

Jankić Grozdek,
domaćina.

Pečat

Miškec Lagvić,
svedok.

Boltek Kletić, varoški notarijaš,
kakti pisec ove diplome.

Obrazac III.

Vu ime vinske kaplice
Njezinoga teka
A na diku svih pajdašev!

DIPLOMA

„vinskog pajdaštva“, spisana vu „hižnom protokolu“
pod numerušom 40, pri domaćini **Gjureku Mokroviću**,
rodjenom i nastavnjenom v slobodnom i kraljevskom
varošu Križevcu, dana X. Leta X, alduje
od pripočetka do dočeka ovak:

Verni i prelubljeni pajdaš **Boltek Grozdaković** prijet
je denes po vsim regulama vu moje hižno pajdaštvo, ter
je vu to ime pil „Bilikum“ pred vsemi nami i pri zdravi
svoji pameti. Kakti novom prijatelju svoje hiže skazujem
mu vsako poštovanje jenako sadekarek, kakti navek dok
bu negvog i moje familije spomenjka. Vu ovo ime pre-
davlem mu vu prepisu ovu diplomu za negvo zkazanje
pred vsemi pajdaši gde goder bu to potrebno, ter da more
navek vršiti starešinstvo i vse druge preštimane spelancije
i da ima prav k meni dojt kak vu svoju hižu kadgod
bude štel.

Potpisano po meni hižnom gospodaru:
Gjurek Mokrović

Potpisano po nami svedokima:

Miško Čuturović

Janko Vedrenjaković

Da je ovo verni prijepis iz „Hižnog protokola“ za to
svojom glavom je jamec:

Zvonček Masnović

navedeni starešina kod sakega pajdaštva vu Mokrovićevoj
prepoštuvanoj hiži

Savjeti o kostenima:

<i>Skidanje kore(guljenje)</i>	- kestene ćete lakše zarezati uz pomoć noža koji ima normalnu dršku ali kratku i zakrivljenu oštricu. sirove kestene možete oguliti tako da na širokoj ispupčenoj površini uzdužno zarezete vanjsku koricu do unutarnje. Potopite ih u hladnu vodu na 1 sat ili stavite u zamrzivač da omekšaju. Zatim kestene kuhajte 5 minuta u slanoj vodi. Ogulite tvrdi i mekanu koricu. Iz vruće vode vadite po nekoliko kestena da se drugi ne ohlade jer se tad teže gule ili sirove zarezane kestene ispržite da korica pukne. Ogulite ih i dokraja skuhaite u malo posoljenoj vodi ili (za slastice) u mlijeku. Ili ih možete dokraja ispržiti na tavici ili ispeći u pećnici, ali će biti čvrsti, dakle više za jelo nego kao sastojak poslastica ili sirove nezarezane kestene stavite u veliku količinu hladne vode, slabo posoljene kojoj ste dodali lovor i celer pa ostavite kuhati na tihoj vatri najmanje 45 minuta od trenutka kad je voda počela ključati ili koru kestena narežite i zatim kestene stavite u navlaženi lim u pećnicu zagrijanu na 180 °C i držite tako dok ljuska ne popuca. Ogulite vanjsku i unutarnju koru i kesten je spreman za daljnju obradu
<i>Pečenje kestenja</i>	- zarezite kestene sa svake strane, stavite ih zatim u posudu, poprskajte obilno bijelim vinom i pecite. Ishlapi li tekućina, dodajte još vina. - pečeni kesteni imat će osobit okus poprskate li ih vermutom i poslužite nakon nekog vremena. - pečene kestene umotajte u čistu krpu dobro navlaženu konjakom. Gulite ih nakon deset minuta. - pečene kestene prekrijte lišćem kelja ili zelja. Poslije dvije minute bit će sočniji i lako će se guliti. - za prženje kestena postoji tavica s rupičastim dnom
<i>Kuhanje kestenja</i>	- kestenje ne stavljajte u kipuću nego u hladnu vodu, pa neka sve zajedno zavri. Pošto zavri, kuhajte kestene tri minute, ne dulje, jer teško ćete ih guliti. - kuhajte ih u poklopljenoj posudi. - kesten se najbolje kuha kad je pokriven s dva prsta vode.

	- kuhani kesteni bit će mirisniji posolite li ih malo i stavite u njih nekoliko listića bosiljka u toku kuhanja, ili nekoliko sjemenki anisa, ili čašu likera od anisa - kad su kesteni kuhani (nakon tri minute), ocijedite vodu, u lonac dolijte hladnu vodu, ostavite ih tako pokrivene vodom nekoliko minuta. Bit će slađi i lakše za guliti - oguljene skuhane kestene protisnite napravom za pripremanje pirea od kestena, a postoji i stroj s električnim motorom da se ne mučite. - uobičajenom čokoladnom pudingu dodajte desetak kuhanih i protisnutih kestena. Dobro izmiješajte i kuhajte kao obično. Osjetit ćete razliku
Kolač od kestena	- biti će još mnogo bolji ako sastojcima dodate na kockice narezanu jabuku. - rezancima od istisnutih kestena dodajte kristalni, nikad šećer u prahu, jer će se pretvoriti u kašu.
Spremanje kestenja	- svježi kesten operite i spremite u PVC vrećice prema želji (1-2 kg). Vrećice zavarite i pohranite u duboko smrzavanje. Smrznuti kesten istresite iz vrećice u kipuću vodu i kuhajte kao i svježi kesten. Kuhani kesten ostavite poklopljen pola sata u vodi, potom ga ocijedite, razrežite nožem po dužini i malom žličicom izvadite sadržaj. - spremate li kestene na dulje vrijeme, stavite ih u platnenu vreću s rupicama i spremite u metalnu bačvu ili kutiju, pa pokrijte tamnom tkaninom. I u proljeće bit će kao svježi. - kesten u kartonskoj kutiji: svježi kesten stavite na veći lim u samo jednom sloju. Pećnicu zagrijte na 80 °C i uložite lik s kestenjem. Kad se pećnica ugrije, vrata otvorite, a kesten promiješajte. Smanjite temperaturu na 75 °C i sušite kesten 1,5 do 2 sata, ovisno o sadržaju vlage. Pećnicu povremeno otvarajte kako bi izašla oslobođena vlaga. Odjednom u pećnicu možete staviti više limova kako biste uštedjeli vrijeme. Kestene ostavite u isključenoj pećnici na limovima da se ohladi, pa ih stavite u kartonske kutije. Između slojeva kestena stavite papir i na kraju pokrijte papirom. Poklopac kartonske kutije zatvorite unakrsno, a kutije pospremite na zračno, hladno i suho mjesto. - kesten u slanom naljevu: 1 postotni slani naljev (99 dag vode i 1 dag soli). Očišćene cijele kestene složite u staklenke i prelijte slanim prokuhanim toplim naljevom. Staklenke zatvorite poklopcem na navoj, staklenke stavite na lim u koji prethodno stavite nešto vode. Pasterizirajte u pećnici na 95 °C – 40 minuta.

	ili kakao ti rade u Lovranu - u kupolama ili „ježincima“ na ocjeditom mjestu skupite hrpu i pokrijte lišćem i na to stavite granje kako ih vjetar ne bi otkrio. To se radi zbog toga da se sačuva potrebna vlaga u plodovima kako se oni ne bi osušili. Tako pokriveni maruni mogu se čuvati čitavu zimu a da im se kakvoća bitno ne umanji; ili plodove izvadite i spremite u dovoljno vlažan i hladan podrum. Temperatura u podrumu bi se trebala kretati od 0 °C do 5 °C, a vlaga zraka trebala bi iznositi oko 85 posto. Poželjno je sloj maruna koje rasprostirete na pod biti ne viši od 1 m. Pod podruma mora biti besprijeckorno čist – po mogućnosti dezinficiran 0,5 postotnim formalinom kako bi se spriječio razvoj bolesti i štetnika na plodovima. Tako spremljeni plodovi mogu se čuvati 2 do 3 mjeseca nakon berbe.
--	---

Stari način konzerviranja kestena – „kura“.

Veliki kabao napuni se do 2/3 zapremine kestenjem i prelije vodom. Sve se to obavlja u prostoriji zagrijanoj na 24 °C. Pomoću cijevi ili motke koja se osloni na dno, masa se kestenja premeće. Na površinu će izranjati šuplji (zakržljali ili crvljivi) plodovi. Dan-dva kasnije, po površini će se pojaviti mjehurići, znak da je zdravo kestenje u „kuri“ počelo fermentirati. Neki su ubrzavali postupak fermentiranja dodavanjem mliječnih fermenta iz trgovine: na 100 l vode u kablu po 1 gr fermente. „Kura“ traje 7 do 9 dana, dovoljno da se unište gljivice plijesni. Kestenje se potom ocijedi i stavi na pleter ili rešetku (do 10 cm deo sloj), nikako na betonski ili popločeni, tj. nepropusni pod. Nakon 4-5 dana (sušnih, bez kiše) ovako osušeno kestenje trajno se ostavi na pleteru ili daskama. Ili se spremi u platnene vrećice koje treba da vise u zraku.

Stanovnici Kalnika i Bilogore, još od pamtivijeka ježince su pohranjivali u pijesak i na taj način spremali kestene za kasniju uporabu i nakon nekoliko mjeseci. No, isto tako radili su i „trapove“ ispod drveta. „Ježince“ su zajedno s lišćem nagnuli na hrpu ispod samog kestena. Tako je stajalo cijele jeseni pa i zime – sve do proljeća. Kad god im je trebao kesten samo bi posegnuli u takav trap. Plodovi su bili svježiji kao da su ubrani s drveta. Sva tajna je u tome što takav trap zadržava vlagu u hrpi, jer se ne isušuje. Plodove treba vaditi kroz jednu rupu koja se kasnije ponovo zatvara. Ovako „hermetički“ zaštićeni plodovi u stanju su da bez posljedica prezime i dočekaju proljetne dane, kad ih treba potrošiti prije nego dođe do klijanja.

Moderni je način konzerviranje u hladnjaku. Pri temperaturi oko ništice i dovoljno vlage održat će se nekoliko mjeseci. Uvelike se konzervira u hladnjacima, uz 10 posto ugljičnog dioksida (CO₂) u zraku očuvat će se mnogo mjeseci.

JELA

Juhe

Kestenova juha s prosom, zob i rižom

Plodove operite i stavite kuhati. Kad su kuhani malo ih ohladite hladnom vodom i ogulite. Oguljene kestene zdrobite i stavite ih pirjati na malo ulja, dolijevajući toplu vodu. Kad su omekšali dodajte začine (sol, papar, ..) i proso te kuhajte na laganoj vatri još pola sata. Od žitarica možete dodati još zob i rižu. Od povrća dodajte lisnate dijelove po ukusu. Pri kraju kuhanja dodajte kosani peršin i celer, i ribanu mrkvu. Začinite još po ukusu.

 Juhu možete pripremiti samo od kestena ili s raznim povrćem ili žitaricama, prema osobnoj želji. Ovo je vrlo stari naputak, a riža je noviji dodatak.

Juha s kestenima I. način

Sastojci: 50 dag kestena, 1 lovorov list, 1 glavica luka, 1 celerova grančica, 1 velika mrkva, 2 žlice nasjeckane dimljene slanine (ili šunke), 3 dag maslaca, 1 l juhe, 2 žlice slatkog vrhnja, sol, papar.

Skuhajte kestene s lovorom, ogulite i protisnite. Ogulite mrkvu pa s celerom narežite na kocke. Oljušteni luk nasjeckajte. Povrće ispržite sa slaninom i maslacem, zalijte juhom i kuhajte da omekša. Povrće i kestene smrvite mikserom s malo juhe u gustu kašu. Umiješajte u preostalu juhu i dodajte vrhnje. Miješajte na umjerenoj temperaturi da dobijete krem juhu. Provjerite treba li još soli i papra.

Juha s kestenima II. način

Sastojci: 50 dag kestena, 8 dl krepke govedske juhe, 10 dag suhog crnog kruha, sol, papar, ulje, mljevena crvena paprika.

Zarezane kestene stavite u lim u zagrijanu pećnicu da se naglo napola ispeku. Ogulite ih i stavite kuhati u juhu da se počnu raspadati. Polovicu kestena izvadite i samo grubo zgnječite vilicom, preostale još malo kuhajte, a zatim mikserom skupa s juhom pretvorite u kašu. Dodajte mljevene crvene paprike, sol i papar po ukusu, te zgnječene kestene. Na ulju ispržite sasvim sitne kockice kruha, pa i to dodajte juhi neposredno prije posluživanja.

Juha s kestenima III. način

Sastojci: 5 dag šunke, maslac, luk, žalfija, 60 dag skuhanog kestena, čaša crnog vina, sjeme koromača, papar, slatko vrhnje.

Masnu šunku izrežite na kockice i ispržite na maslacu i dodajte poprženi kosani luk i struk izrezane žalfije na režnjeve. U to umiješajte skuhani kesten. Izmiješanoj masi dodajte crno vino, pustite da ispari i prelijte mlakom, malo posoljenom vodom. Ostavite da „krčka“ na tihoj vatri oko jedan sat i pri kraju kuhanja začinite sjemenom komorača, paprom i slatkim vrhnjem.

Juha s kestenima na IV. način

Sastojci: 10 dag pršuta i carskog mesa, po 5 dag luka i celera, 50 dag oguljenog kestena, čaša vina, 1 l vode, sol, aromatično bilje po želji.

Pršut i carsko meso izrežite na kockice. Primiješajte kosani luk i celer. Mješavinu zapržite na maslacu i dodajte oguljene kestene. Pošti ste dobro zapekli, dolijte vino. Čim vino ispari, dolijte vrele vode i zasolite. Polagano krčkajte juhu i na kraju začinite aromatičnim travama.

Juha od kestena na V. način

Sastojci za 6 osoba: 60 dag kestena, vezica celera, grančica ružmarina, 1 l mlijeka, kriška prepečena kruha, maslac i sol.

Sirove kestene ogulite i skuhajte u 1,5 l vode s ružmarinom i celerom. Nakon 20 minuta s plodova ogulite kožicu te ih protisnite u pire i pomiješajte s mlijekom. Sve ulijte u lonac u koji ste prethodno stavili prepečene kriške kruha, po želji na površinu narežite malo maslaca i stavite u pećnicu na nekoliko minuta prije nego što ćete poslužiti.

Juha od maruna

Sastojci: 1 l vode, 40 dag čistih, kuhanih i pasiranih maruna, sol, papar, kosani peršin, domaće kiselo vrhnje.

Marune skuhaite, očistite, stavite u vodu i sve zajedno izmiksajte. Juhu začinite i ostavite da se lagano kuhan još 10 minuta. Na kraju dodajte vrhnje za kuhanje.

Čorba od kestena

Sastojci: 25 dag oguljenih kestena, 7,5 dag prošarane slanine, 2 krumpira, 2 mrkve, korijen peršina, struk poriluka, grančica celera, 1 jaje, žlica kiselog vrhnja, sol, papar, žlica ulja.

Oguljeni krumpir izrežite na kockice, mrkvu, peršin i poriluk na kolute, slaninu na reznjeve. Na zagrijanom ulju popržite slaninu. Dodajte 1 litru kipuće vode, stavite kestene, povrće i grančicu celera. Kuhajte na tihoj vatri („krčkajte“) jedan sat. Posolite i popaprite. Žumanjak i vrhnje umutite, ulijte u čorbu i ostavite da prokuha.

(Kestene ćete najlakše oguliti ako ih zarežete, stavite u ključalu vodu i kuhate 5 minuta.)

Prilozi i (ili) mala jela

Kesteni kuhani u mlijeku

Sastojci: 50 dag kestena, 5 dl mlijeka, 3-4 žlice šećera, 1 omot vanilin šećera, 1 žlica maslaca.

Zarežite kestene na ispupčenoj strani i stavite u dobro zagrijanu pećnicu da se raspucaju. Ogulite im tvrdi i mekanu koru, pa ih do kraja skuhajte u zašećerenom mlijeku s maslacem. Poslužite kipuće.

Slani pire od kestena

Sastojci: 2 kg kestena, 2,5 dl mlijeka, 1 dl juhe, 5 dag maslaca, sol.

Uzmite okrugle kestene, zarežite ih i stavite kuhati u posoljenu vodu, te kuhajte tako dugo da se mogu oguliti obje kore (oko sat i pol). Oguljene stavite opet na vatru s mlijekom, juhom, maslacem, pa miješajte da se sve pomiješa. Tad protisnite ili izmiješajte mikserom da dobijete pire. Posolite po ukusu i metnite opet na vatru. Miješajte i dodajte, ako je potrebno, još toplog mlijeka. Poslužite uz pečenke ili divljač.

Žganci od kestena

Kilogram brašna od kestena pomiješajte s toliko vode da smjesa postane gusta kao krema. Kuhajte otprilike jedan sat, baš kao i žgance. Poslužite sa slatkim vrhnjem.

Zelje s kestenima na dva načina

I način

Sastojci: 50 dag maruna, 1 glavica zelja, mast, sol, papar.

Kestenje skuhajte i ogulite. Oguljene prelijte kipućom vodom da lakše ogulite i unutarnju kožicu, te ga narežite na pola. Kupus naribajte i pomiješajte s kestenjem, stavite u zemljanu posudu, posolite, popaprite, promiješajte i zalijte vodom. Posudu, lonac; zatvorite pergament papirom i kuhajte u pećnici ili na štednjaku na laganoj vatri.

II. način

Sastojci: glavica crvenog zelja, 24 komada većih kestena, 5 žlica masti, 1 l juhe, malo brašna, sol, papar.

Očistite zelje, izvadite korijen (sredinu) i izrežite ga kao za salatu. Stavite u lonac, dodajte očišćene kestene i izrezane na ploške, podlijte otopljenom mašću i juhom. Posolite i popaprite. Hermetički zatvorite posudu poklopcem koji ste oblijepili (zatvorili) tijestom koje ste načinili od brašna i vode. Kuhajte, „krčkajte“, na slaboj vatri najmanje sat-dva. Brže ćete sve napraviti u loncu za kuhanje pod pritiskom. Poslužite uz pečeno meso ili kobasice.

Kesten kao prilog

Sastojci: 50 dag kestena, sol, papar, maslac.

Kestene skuhaite i pažljivo ogulite, Zagrijte maslac, stavite na nj kestene, posolite i popržite da dobije malo tvrđu koricu. Poslužite kao prilog uz mesna jela.

Pire od maruna

Sastojci: 1 kg maruna, domaće kiselo vrhnje, malo soli, muškatni oraščić.

Očistite marune od prve kore koja je puna tanina. Prokuhajte dok ne omekša, a potom ogulite drugu koru s još toplih plodova. Marune propasirajte i razrijedite s vrhnjem za kuhanje. Smjesi dodajte malo soli i muškatni oraščić.

Ovaj naputak osnova je svih jela na bazi maruna, pogotovo slastica.

Pirjani kesteni

Sastojci: 25 dag skuhanih i očišćenih kestena, 10 dag vrlo tanko narezanog pršuta (bez bijelog-masnog dijela), 5 glavica ljutike, kvasina (vinski ocat), povrtna juha, 2 žlice maslinova ulja, list lovora, sol, papar.

Luk oljuštite i narežite na kolute. Na ulju kratko popržite i umiješajte pršut. Kad postane hrskav, nakapajte malo octa, prelijte čašu juhe pa pržite dok se sva tekućina ne ispari. Odlijte suvišak masnoće iz tavnice pa umiješajte kestene. Posolite, popaprite i ispržite da postanu hrskavi. Pospite sitno mrvljenim lovorom.

Grožđe i kesteni

Sastojci: 40 dag sitnih glavica luka ljutike, 1 grozd ružičastog grožđa krupnih boba, 24 skuhan i oguljena krupna kesten, 1 dl suhog bijelog vina, maslinovo ulje, 2-3 celerova listića, ½ svežnjića peršinova lišća, sol, svježe samljeveni papar.

Oljuštite luk i pržite na 4 žlice ulja da požuti. Primiješajte skuhan kesten i zajedno miješajte nekoliko minuta. Posolite. Zalijte vinom o kad se ispari, umiješajte bobice grožđa. Pržite još 5 minuta. Popaprite, umiješajte još malo ulja te nasjeckajte celer i peršin. Poslužite odmah.

Kesten u umaku od crvenog vina

Sastojci: 1 kg kestena bez ljuske, 1/8 l (2 dl) mesnog bujona, 1 žlica brašna ili jestivog škroba, 2 žlice maslaca, 1 žličica šećera, sol, 1 čaša (2 dl) suhog crvenog vina, svežnjić peršinova lista.

Preljite kestene kipućom vodom, odstranite unutrašnju smeđežutu kožicu. Rastopite maslac, stavite šećer u maslac da karamelizira, dodajte kestene, poklopite i lagano pirjajte. Izumiješajte brašno ili škrob s mesnim bujonom. Preljite mesnim bujonom kestene, dodajte vino, sol i prokuhajte lagano. Iznesite na stol sa svježim kosanim peršinovim lišćem.

Kesten kao prilog uz pečenje

Malo prije nego što se teletina, junetina, svinjetina, piletina ili drugo ispekla do kraja, pečenje u posudi obložite kestenjem koje ste najprije skuhalili ili obarili vodenom parom kroz sito i ogulili. Uz meso se treba sada dopeći, tj. da poprими zlaćanu boju.

Vrganji s kestenovim listovima

Sastojci: 12 podjednako velikih vrganja, kestenovo lišće, 2 češnja češnjaka, 2 žlice kosanog peršina, 2 žlice maslinova ulja, sol, papar.

Operite i obrišite listove. Odrežite nečisti dio stapki vrganja, očistite ih i obrišite vlažnom krpom. Gljive se ne peru. Češnjak iskošite i pomiješajte s peršinom, posolite i popaprite. Odvojite klobuke, stapke nasjeckajte i primiješajte im 1/3 smjese češnjaka. Lonac obložite listovima i dodajte nasjeckane vrganje, na njih složite klobuke. Pospite preostalom smjesom češnjaka i pokapajte maslinovim uljem. Pokrijte listovima i poklopite. Pecite 20 minuta i odmah, još vruće, poslužite.

Rezanci od maruna

Sastojci: 50 dag brašna, 3 žlice brašna maruna, 5 jaja, 1 žlica maslinova ulja, 0,15 dl mlake vode.

Od navedenih sastojaka umijesite tijesto, razvaljajte ga i izradite rezance. Kuhajte ih u posoljenoj kipućoj vodi. U nedostatku brašna od maruna možete koristiti kremu od maruna.

Rezanci s marunima i vrganjima

Sastojci: 30 dag kuhanih maruna, 20 dag vrganja, 40 dag rezanaca, maslac, sol, papar, kosani peršin, ribani ovčji sir (parmezan), vrhnje za kuhanje.

Na maslacu popržite gljive izrezane na listiće i pustite da se lagano pirjaju nekoliko minuta. Dodajte vrhnje za kuhanje, sitno kosane marune, peršin, posolite i popaprite po ukusu. Kad je umak gotov dodajte ribani ovčji sir i pomiješajte s kuhanim rezancima.

Jelo možete pripremiti samo od kuhane tjestenine, kuhanih kestenja pomiješano sa žlicom kopra, maslinovim uljem i paprom. Kestenje popržite na ulju, dodajte kuhanu tjesteninu, pospite koprom, soli i paprom.

Glavna jela

Zagorski puran s kostanjem

Sastojci: purana od 4 kg; nadjev: puranova iznutrica, 1 kg mesnatih kobasica, 3 dag kockica jabuke – renete, 5-6 suhih šljiva (bez koštice) osvježenih u vodi, 15-20 oljuštenih kestena pečenih u pećnici bar 15 minuta, sredina kruha natopljena mlijekom, maslac, ružmarin i kadulja (žalfija); nekoliko odrezaka prošarane slanine.

Iskošite puranovi iznutricu, oguljene mesne kobasice i slaninu. Mješavini dodajte očišćene i na kockice izrezane jabuke, suhe šljive, kestene. Kruh namočen u mlijeku. Sve dobro izmiješajte i nadjenite purana zajedno s maslacem, ružmarinom i žalfijom. Oba otvora zašijte i prsa obložite s nekoliko odrezaka prošarane slanine. Tako priređenog purana stavite u posudu omazanu maslacem i pecite u umjereno zagrijanoj pećnici. Dopola ispečenog posolite, povremeno okrenite i zalijevajte dobivenim sokom. Pred kraj skinite s prsa odreske slanine i dopecite da dobije lijepu koricu.

Zagorski puran uzgaja se kontinuirano od 16. stoljeća (kao dar biskupa Santo Dominga, Geraldinija 1523 godine; Alessandro Geraldini; Amelia, Italija 1455. – Santo Domingo 1525.), uz povremena križanja s europskim pasminama. Uzgojno je područje Hrvatsko zagorje, odnosno Krapinsko-zagorska, veći dio Varaždinske i sjeverozapadni dijelovi Zagrebačke županije. Odrasli su purani prosječne težine od 6 do 8 kilograma, a purice oko 4 kilograma. Tradicionalno se uzgajaju na otvorenom prostoru, uglavnom na livadama, u voćnjacima i šumarcima.

Početkom 20 stoljeća bio je vrlo tražen na kraljevskim dvorovima (kao blagdanski specijalitet) u Londonu i Beču, zatim u Njemačkoj, Italiji i Švicarskoj, kamo je putovao vlakom, zamrznut u ledu. Uzgojen u malim jatima koji su se hranili slobodno krećući livadama, voćnjacima, šumarcima, bila je tajna njihovog cijenjenog mesa. Pet sojeva zagorskog purana: brončani, sivi, svijetli, crni i žuti, bili su različiti samo po boji perja, dok je meso bilo jednakog okusa. Dr. E. Mayerhofer, prije sedamdeset godina, govori o sedmerostrukoj vrsti mesa odnosno „puretini s okusom govedine, teletine i svinjetine, na bataku zamamno je čvrsto, na prsima nježno bijelo, a područja sa strane i vrat namijenjena sladakuscima zbog malo masnijeg mesa“.



Pureća prsa obložena pireom od kestena

Sastojci: 25 dag filea purećih prsa, ulje, 5 dag kesten pirea, 3 dag prošarane slanine (špeka), mlinci, sol, papar, lišće peršina, rajčice.

Pureća prsa izrežite u odreske, potucite malo i oblikujte odrezak. Posolite, popaprite i obložite tankim odrescima prošarane slanine. Na sve to stavite ne slanu pjenicu od kesten pirea, zarolajte (uvijte) i ispecite u pećnici. Kad je pečeno, svitke izrežite na ploške, položite na kuhane i zamašćene mlince. Ukrasite zelenim peršinom i kockicama rajčice.

Križevačka purica (kažu da su to izmislili Križevčani)

Nadjev za Križevačku puricu: za 3 kg purice potrebno je: jetra purice, 30 dag suhih kestena, 40 dag kobasica pečenica, 9 kiselih jabuka, 2 luka, 10 dag suhog prošarane slanine (špek), 10 dag oraha, 10 dag suhih šljiva, 1 mrkva, 10 dag kukuruznog kruha, 1 dl mlijeka, 1 dl rakije, 1 jaje, peršin, maslac, sol, papar.

Namrvite kruh i naribajte jabuke u mlijeko. Luk i slaninu iskošite s jetrom i ispržite. Dodajte usitnjene kobasice. Miješajte 3-4 minute, dodajte kruh s jabukom, orahe, kestene, rakiju kosani peršin, šljive, mrkvu, razmućeno jaje, sol i papar. Nadjev izmiješajte u jednoličnu smjesu i nadjenite puricu. Peče se oko 2,5 sata na 180 °C.

Purica s kestenima

Sastojci: 1 purica, 1 do 1,5 kg kestena, govedska juha, sol, slanina i mljevena svinjetina.

Oguljene pečene kestene malo prokuhajte u govedskoj juhi, zgnječite i pomiješajte sa začinjaenom mljevenom svinjetinom i tom masom napunite prsnu ili i trbušnu šupljinu purice. Puricu umotajte u listiće slanine i pecite uz češće polijevanje. Nadjev se poslužuje kao prilog uz pečenku.

Uz ovako pripremljenog purana napravite i umak; zažutite 2 žlice šećera na malo maslaca, dodajte malo brašna i kad sve zažuti dodajte desetak kuhanih kestena. Sve dobro izmiješajte i prelijte preko purana izrezanog na dijelove.

Puran s umakom

Puranov podvoljak nadjenite nadjevom pripremljenim od: isjeckanih i izmiješanih puranovih jetrica s malo slanine, lišća peršina, bosiljka, majčine dušice, papra, soli, 3 žumanjka, sredine bijelog kruha namočene u mlijeko i ocijeđene, te malo limunova soka. Nadjeveni podvaljak zašijte i purana pecite u pećnici ili na ražnju. Tijekom pečenja polivajte ga rastopljenim maslacem. Dok se puran peče, ispecite kestenje, oljuštite im koru i pomiješajte s ispečenim i na ploške narezanim kobasicama češnjovkama. Podlijte čistom goveđom juhom i pirjajte sve zajedno, tako dugo dok se kesteni ne smekšaju. Kestene zdrobite, pokapajte malo limunovim sokom i poslužite s pečenim puranom.

Podvoljak - obješeno masno tkivo ispod podbratka

Stari nadjev za puricu

Za puricu tešku 3 kg potrebno vam je za nadjev: 10 dag kruha i malo mlijeka, 5 dag luka, mast, 75 dag vrganja (dolaze u obzir samo samonikle gljive), 15 dag dimljene slanine, 15 do 20 tankih ploškica od iste vrste slanine, 1 pureća jetra, 10 dag skuhanog, oguljenog i protisnutog kestena (ne marona), 2 jaja, malo crvene mljevene paprike, 1 češanj češnjaka, peršinovo lišće.

Kruh namočite u mlijeku. Nasjeckani luk i slaninu ispržite na zagrijanoj masti i umiješajte jetru i gljive, narezane na kockice. Popržite. Umiješajte iscijeđeni kruh, gljive, jaja, sol, papar, malo crvene mljevene paprike, kosani češnjak i peršin. Nadjev utisnite u puricu i pecite u pećnici.

Zakoli purana, oskubi i raščini. Zatem putaču z ovim nadevom nadeni: vzemi jetra, malo tuste slanine, peršina, timusa, papra, soli, tri žutanjka, sredinu od žemlje vu mleku močenu i ožmeknenu, pa vse skupa zmešaj i skoši; lemonu gore ožmekni i z tem putaču nadeni i zaši! Teda puranu vu drobce malo putra verzi, na ražanj ga natekni i polevaj z razbelenom maslom. Zatem vzemi kostanja, speci, otrobi i vu randljek verzi. Vzemi devenice (tj. kobasice) češnjovke, speci i med kostanj na tanke šnitice poreži. Čerlenca (tj. luka) ovari, drobno skoši i nuter deni. Nalej tada z juhom; tak dugo naj kipi doklam kostanj bude mehkeg. Zatem kostanj razdrobi verlo, lemonu na njega ožmekni, purana spečenoga i na zdelu položenoga s tem podlej i - na sto..

Prosudite sami koliko je Vaš puran za Novu Godinu ili neki drugi svečani obrok nazadovao. U tom dugom razdoblju nadmašio je sam sebe svega jedanput; u Krležinim „Zastavama“, gdje je kuharica Polanca priredila sa pticom neponovljivu orgiju, koja je bila kao, što Petrica Kerenpuh kaže:

I ajngeli su sami te sladobize jeli, ak i nesu zube ni požirek imeli.

Polonca obitelji Kamila Emeričkog na božićnom objedu iznosi na stol **pečenog dindeka (purana)** i tom prilikom objašnjava kako ga je spremila:

Tko purana speči ve kak se šika, za takšnu sokačicu se čiste kušancije povedati more da je sokačku žulenciju z jušom zadobila (op. a. ta „bogečka pečenka mora odležati u marinadi-pacu). Bog moj dragi, zaklati ga imaš, al tak da mu glava odfrkne i sva krv najenkrat van bljuzne, a potem bogme i zesnažit ga trijeb je i drobninu van mu zeti, pak si potem vu lonček sajtleka porto-vina a frtal sajtleka konjaka i pol sajtleka zdenčene vode nalejati i z vinom i s konjakom skupzmešati, glavu črlenca i tri čehule češnjaka i lemonine koričicu zeti, onoliko kolko Francuzi kagbi rekli „Usta“ v teh s konjakom mečeju, a potem tiča celoga v mleku se oprati mora, kagdabi ga v pac fteknuti hotel da bo ga potem sokačica v ledvenicu vrgla, da se tam kak bela kost zmrzne, kaj letos, fala dragom Gosponu Bogu, nikakšen kunšt ni, jer su nam Gospodin leda prilično zlifrali, no, dobro, tak, a da se dindek pred nasoliti mora, to se po sebi razme, ampak ne reveč, tulko samo, prosim, da se sol komaj občuti če se polizne, a gda ga pak zmrznutog peči deneš, teletine zeti trijeb je bilo predi, to se razme, tak okol dve funte, bumo rekli, i jenu žemlu v mleko i v melu z jajčekom vmočenu, al dobro ožmeknjenu, s tri sardelice otreblene, se to skup zmleto zmešati, a potem od telečih nogic pol funtice fine skosati, a tri jajčeka zmešati, z lorberom, z muškatpletom, ze šest zrnč borovic i tri prstečka perpera, s teučeneh klinčekov jenim napršnjakom dobro ogvercati, se to dobro zmleti, v grudu zmesti i v putaču puransku z ovom nadevom nadeti, alpak filati. Prosim, a gda to se fertig bu, jetrca guseča zeti i tustega špekeca jen dober falačec, z slatkim celerom v cukru skuhanom, skup zmešati i z dobre tri funte putra vo drob purana zašiti, z razbelenom melasom od zmletih kostanjov pucancov, koje si predi na mašči od devenic spržil i z juhom govejom prekipjelom sprelejal, nafilati, i tak tiho ptiča peči dati, ampak tak polehko da ga se s kipučem slaninom, fest zasoljenom, kakti z feherom gladeč, vuru i tri frtala peče, i gda so to tak vun spelal, onda reči moreš, prosim, sad sem polek navade stare purana spekel, i to spekel tak da se gospoštiji na stol servirati more, i to je onda prava naša domača puranska pečenka.

Pod vodstvom - barda naše novinarskog kulinarstva g. Ive Lajtmana, u Stubičkim Toplicama u hotelu „Matija Gubec“, 1980. godine u suradnji s Antom Pavičić (šef kuhinje) i Đurđom Novosel „dešifriran“ je naputak i pripremljen:

Poloncin dindek.

Sastojci: Puran od 7 kg;

sirova marinada: 0,7 l porto vina (ili bijelog burgundca), 1,5 dl konjaka, 3,5 dl obične vode, na kriške narezan luk, nekoliko borovnice i papra, 3 režnja češnjaka i list lovora; mlijeko;

1. nadjev: 1 kg teleće plećke, luk, sol, papar, pureća i gušćja jetra, malo sjeckane slanine, 3 jaja, 3 kosane slane srdelice, 10-15 dag maslaca;

2. nadjev: 25 dag telećeg mesa s koljenice, pire od kestena (2 kg kestena u ljusci), korijen celera, zašećerena voda, zemlja namočena u mlijeku, brašno, jaja, malo masnoće (slanina, maslac), sol, papar, muškatni oraščić.

Purana pažljivo očistite tako da mu putača (volja) i utroba ostanu sačuvane za nadijevanje. Tako pripremljenog purana ostavite preko noći u hladnjaku (ne u zamrzivaču). Drugi dan marinirajte ga u suhoj marinadi nekoliko sati (marinada je nevidljiva i nečujna prirodna alkemija, ona parfimira, omekšava, zaustavlja proces truljenja, ona je živući hladni kuhar). Posudu hermetički zatvorite i ostavite preko noći. Ocijedite tekućinu i ponovo ga ostavite „gvercati“, u tekućini, nekoliko sati i tada ga dobro okupajte u mlijeku.

Za prvi nadjev iskočite (ne meljite u stroju za meso) leleće plećke i propirajte ga na luku uz dodatak soli i papra. Mesu dodajte sjeckana jetrica. U ohlađenu masu dodajte malo sjeckane slanine, skosane slane srdelice, 3 jaja i maslac.

Drugi nadjev također iskošite meso i pomiješajte s pireom od kuhanih kestena koje ste prethodno propirali na masti od krvavica, uz podlijevanje govedskom juhom. Masi dodajte nasjeckani celerov korijen prokuhan u zašećerenoj vodi, namočenu zemlju u mlijeku i uvaljanu u brašno i jaja, Nadjev začinite s malo masnoće, solju, paprom i muškatom.

Purana posolite izvana i iznutra, dobro omastite, prvi nadjev stavite u utrobu, a drugi u šupljinu putače.

Pecite preko dva sata podlijevajući vlastitim sokom i premazujući slaninom.

Poslužite s mlincima koje ste omastili sokom od pečenog purana - dindeka.

Nadjevena patka s kestenima

Sastojci: patka, sok, sol, papar, 0,5 dl ulja; za nadjev: 60 dag kestena, 25 dag junetine, 25 dag svinjetine, 10 dag bijelog kruha, 5 dag luka, 10 dag pečurki (šampinjoni), 2 dag maslaca, 1 jaje, 3 žlice kosanog peršina, sol, papar, svježe mljeveni muškatni oraščić; za umak: žlica gustina, 1 dl mošta, sol, papar; za garniranje(okruženje): 10 cijelih kestena, 7 manjih jabuka, 5 žlica brusnica, sol, papar.

Očišćenu patku iznutra natrljajte solju, paprom, mažuranom i prekrijte folijom i ostavite 1 sat u hladnjaku. Napola kuhani kesten ogulite, dio ostavite za garniranje (okruženje), ostale izrežite na kocke. Skuhanu i ohlađenu junetinu i svinjetinu sitno sameljite. Luk i pečurke usitnite i popirajte na maslacu. Kruh natopite u juhu, ocijedite i usitnite. Neoguljenim jabukama uklonite sredinu s košticama. Kesten, mljeveno meso, pirjane pečurke, kruh, peršin, sol, papar. Muškatni oraščić i jaje dobro izmiješajte da dobijete jednoličnu smjesu. Nadjenite patku, sašijte otvore i povežite batke i krila. Stavite patku u nauljeni lim, prelijte masnoćom i pecite oko dva sata u zagrijanoj pećnici, povremeno polijevajući pečenku njezinim sokom i s malo vode. Pred kraj poslažite i jabuke da omekšaju. Izvadite i ocijedite patku, jabuke držite na toplom, a masnoću od pečenja promiješajte s gustinom, vodom i moštom, prokuhajte uz dodatak soli i papra po ukusu. Procijedite i posebno poslužite. Rasijecite patku, poslužite na pladnju uz jabuke punjene brusnicama i cijelim kestenima oko njih. Za prilog poslužite crveno zelje (kupus) ili pire krumpir.

Patka s umakom od maruna

Sastojci: 4 odreska pačjih prsa, grančica ružmarina, 1 češanj češnjaka, maslinovo ulje;

za umak: 45 dag maruna, 5 ml ulja, 3,5 dl mlijeka, 1 mali luk sitno nasjeckan, 1 mrkva sitno nasjeckana, sol, papar, 30 ml zagrijanog ulja.

Marinirajte 2 sata prsa u mješavini ružmarina, listića češnjaka i ulja. Marune ispecite 20 minuta na 180 stupnjeva, a potom ih ogulite. Očišćene marune stavite u posudu s mlijekom, lukom i mrkvom i kuhajte 10-15 minuta dok ne omekšaju. Ocijedite ih, posolite i popaprite, te propasirajte. Dok se peku prsa ugrijte umak, a prije posluživanja razrijedite ga vrhnjem. Polijte umakom pečenje i ukrasite kuhanim marunima.

Ovaj umak može se koristiti uz sve vrste pečenja.

Guska nadjevena kestenjem

Sastojci: guska; nadjev: 50 dag kestenja, sol, papar, salo guske, kosani luk, malo vlasca, sitno izrezana iznutrica guske: želudac, srce i jetra, kosano lišće peršina, majčina dušica.

Kestenje skuhaite i ogulite ih skinite im koru. Na rastopljenom gušćjem salu popržite kosani luk i vlasac, dodajte sitno izrezanu iznutricu: želudac, srce i jetru, i sve popirajte. Pospite kosanim peršinom i majčinom dušicom. Očišćenu i dobro osušenu gusku posolite i poparite, nadjenite popirjanim nadjevom. Otvor zatvorite koncem, zašijte. Gusku premažite maslacem i stavite u zagrijanu pećnicu na 200 °C. Pecite podlijevajući je vlastitim sokom i povremeno vrućom vodom.

Martinjska guska s kestenom

Sastojci: 1 guska od 3,5 kg, 1 štruca kruha, 7 jaja, 3 dl mlijeka, 30 dag maslaca, pire od kestenja: 0,5 kg kestenja, kiselo i slatko vrhnje, sol, papar, mast od pečenja.

Očišćenu gusku dobro posolite i pecite u pećnici uz polijevanje masnoćom. U pećnicu s guskom stavite i posudicu s vodom koja će se isparivati i korica pečene guske postati će hrskava.

Štrucu kruha izrežite na kockice i u njih umijesite razmućena jaja, mlijeko i 30 dag maslaca. Dobiveno tijesto ostavite odležati 1 sat. Oblikujte tijesto u štrucu i kuhajte u slanoj vodi 1 sat.

Pire od kestenja: kestenje skuhaite, ogulite, napravite pire i pomiješajte s kiselim i slatkim vrhnjem, solju, paprom i mašću od pečenja.

Gusku izrežite na komade, oko nje složite ploške štruca od kruha i pire od kestenja, mast od pečene guske stavite u posudicu, da svatko polije po želji.

Guska je svoju ritualnu ulogu dobila kao kalendarski najprikladnija (početak mjeseca studenog), usto odlična sezonska pečenka, velika i tečna, dostojna je za blagovanje, tog jesenskog dana koji se u mnogim europskim narodima drži za početak novog razdoblja godine; urod je spreman, kraj gospodarskih radova, a čovjek je zahvalan prirodi.

Gusku možete pripremiti i na slijedeći način: očišćenu gusku dobro natrljajte solju, u koju ste umiješali 10 dag kimla (kumina) i malo papra, izvana i iznutra. U unutrašnjost guske stavite 1-2 jabuke i dunju. Pecite u pećnici, podlijevajte masnoćom od pečenja i mast stalno oduzimajte iz posude u kojoj se peče i stavite u drugu posudu. Kod posluživanja stavite je na stol da svatko uzme koliko mu treba.

Stari način pečenja Martinjske guske danas je potpuno zaboravljen. Prvo, guske su se nekad šopale i bile teže s više mesa i većom jetrom. Prije pečenja se dobro natrljala solju u koju se umiješa mljeveni kumina (kimla) i nešto papra (bibera). Gusku treba natrljati i izvana i iznutra. U unutrašnjost guske se stavi 1-2 jabuke, dunje ili kruške „Makarije“, već prema vremenu kad se peče. Mast koju guska pušta tijekom pečenja, mora se stalno oduzimati iz lima. Kratko vrijeme prije posluživanja, kad je guska već pečena, stavi se još neko vrijeme u vrlo vruću pećnicu, da joj kožica postane hrskava. Ako je guska stara, a nije premasna, stavi se u dobro zatvorenu posudu s malo vode i tako pirja jedan sat u pećnici. Zatim se peče na ranije opisani način.

Predjelo od guščjeg vrata, isto tako zaboravljen – prigrizak, uz domaće kobasice i šunku u svečanim prilikama.

Vrat debele stare guske ogulite (skinite kožicu). Nadjev: 15 dag govedine, 5 dag slanine, 6 dag riže, 2 žlice vrhnja, sol, papar i 3 dag masti. Slaninu iskošite i popirjajte na masnoći, dodajte riži i nastavite pirjati, posolite, popaprite, dodajte domaće kiselo vrhnje i mljevenu govedinu. Sve zajedno popirjajte. Nadjevom ispunite gušći vrat, sašijte otvor s obje strane i ispecite na masti. Ohlađeno izrežite na tanke ploške. Nadjev možete napraviti i od kosanog želuca i jetre guske i goveđeg mesa, i sve kuhati u juhi

Zagorsko nadjeveno pile s kostenjem (kestenima)

Sastojci: 1 veće pile, 60 dag raznih samoniklih gljiva (ili pečurki/šampinjona), 50 dag očišćenih kuhanih keštena, 1 režanj češnjaka, 2-3 peršinove grančice, 10 dag mljevene svinjetine, 2 žlice ulja, 10 dag mesnate dimljene slanine, 1 žlica rakije, 2,5 dl kokoške juhe, sol, papar.

Popržite posoljeno pile na polovici ulja, okrećući ga da sa svih strana dobije boju. Oljuštite češnjak i nasjeckajte s peršinom. Očišćene gljive krupno narežite pa ispirajte s uljem i nasjeckanom slaninom. Primiješajte svinjetinu i još malo pržite neprekidno miješajući. Dodajte usitnjeni češnjak s peršinom, kestene i rakiju. Posolite i popaprite, pa stavite u pile. Otvor zatvorite čačkalicama. Stavite u zemljanu ili vatrostalnu posudu, zalijte juhom i pecite 45 minuta u pećnici, zagrijanoj na 190 °C. Kestenje zagrijte u juhi, složite oko pileta 15 minuta prije nego što je pile pečeno, da se još malo prepeku, i poslužite.

Stari nadjev od keštena: 20 dag skuhanog i oguljenog kestenja pomiješajte s 10 dag mljevenog mesa i 10 dag narezane mesne kobasice. Mješavini dodajte jedan

žumanjak i malko u mlijeku namočenog kruha bez kore. Dobivenom smjesom nadjenite pile, gusku, puru i ispecite u pećnici.

Stanovnici su, još od pamtivijeka, ježince pohranjivali u pijesak i na taj način spremali kestene za kasniju uporabu i nakon nekoliko mjeseci. No, isto tako radili su i „trapove“ ispod drveta. „Ježince“ su zajedno s lišćem nagnuli na hrpu ispod samog kestena. Tako je stajalo cijele jeseni pa i zime – sve do proljeća. Kad god im je trebao kesten samo bi posegnuli u takav trap. Plodovi su bili svježiji kao da su ubrani s drveta. Sva tajna je u tome što takav trap zadržava vlagu u hrpi, jer se ne isušuje. Plodove treba vaditi kroz jednu rupu koja se kasnije ponovo zatvara. Ovako „hermetički“ zaštićeni plodovi u stanju su da bez posljedica prezime i dočekaju proljetne dane, kad ih treba potrošiti prije nego dođe do klijanja.

Moderni je način konzerviranje u hladnjaku. Pri temperaturi oko ništice i dovoljno vlage održat će se nekoliko mjeseci. Uvelike se konzervira u hladnjacima, uz 10 posto ugljičnog dioksida (CO₂) u zraku očuvat će se mnogo mjeseci.

Teleći odresci s kestenjem

Sastojci: 40 dag teletine za odreske, 20 dag kuhanih i očišćenih kestena, 1 žličica meda od kestena, 12 lovorova lista, 2 bobice kleke (borovice), 4 dag maslaca, 2 dl bijelog vina, sol.

Oprano i obrisano meso narežite na tanke odreske te dobro istanjite lupajući batićem. U velikoj tavi zagrijte maslac s klekom i lovorom, i u tome ispržite odreske s obje strane. Zalijte vinom i posolite. Pirjajte na srednje jakoj temperaturi 6-7 minuta. Povremeno okrećite odreske. Umiješajte kestene i poslije 2-3 minute i med da meso i kesteni dobiju sjaj.

Nadjeveni teleći odrezak s lovranskim marunima



Sastojci: 70 dag teleće ružice, 8 kriški sira, 8 kriški šunke, 4 dag kuhanih lovranskih maruna, 1 jaje, krušne mrvice (prezli), brašno, začini po želji.

Odreske malo potucite, posolite i na svaki stavite dvije kriške sira, dvije šunke i pospite mljevenim marunima. Zamotajte odreske, učvrstite koncem ili dugim tankim štapićem i panirajte u brašno, jaja i mrvice (ako želite panirati na „bečki način“ tada to uradite na slijedeći način: pomiješajte brašno i mrvice, odreske uvaljajte u mješavinu brašna i mrvica, razmućena jaja i ponovo u mješavinu brašna i mrvica). Pržite u dubokoj masnoći. Odrezak poslužite na umaku od maruna uz „restani“ krumpir. Ukrasite jelo (tanjur) kriškom naranče, tučenim vrhnjem i cijelim marunima.

Složenac s marunima

Sastojci: 0,5 kg krumpira, 35 dag teletine, 35 dag pilećih bataka, 30 dag prešane šunke, 30 dag kuhanih i očišćenih maruna, 2 dl prošeka, 1 čaša vrhnja za kuhanje, 2-3 žlice ribanog ovčjeg sira, 2 luka, lovor, maslac, 2 dl mlijeka.

Na kockice izrežite teletinu, šunku te meso bataka. Popirjajte izrezan luk na maslacu, dodajte lovor, meso, sve začine, prelijte prošekom i ostavite da se pirja. Kad meso omekša dodajte vrhnje, malo vode i ostavite na laganoj vatri još 10 minuta. U međuvremenu ogulite krumpir, narežite ga na ploške i skuhaite u slanoj vodi pomiješanoj s 2 dl mlijeka. Kad je meso gotovo stavite ga u namašćenu vatrostalnu posudu, te ga prekrijte ocijeđenim kuhanim krumpirom, pospite listićima maslaca i ribanim ovčjim sirom. Pecite u pećnici na 200 °C sve dok se krumpir ne zažari, tj. posmeđi.

Juneći gulaš s kestenjem

Sastojci: 50 dag junetine bez kosti (vratina), 40 dag kuhanih i očišćenih kestenja, 2 glavice luka, 10 dag suhe mesnate slanine, 1 paprika babura, 3-4 češnja češnjaka, 1 žličica slatke mljevene crvene paprike, mast, lovor, papar, sol, 2 dl vode ili još bolje bijelo suho vino.

Na zagrijanoj masti popržite slaninu narezanu na kockice, dodajte iskosani luk (posolite ga), očišćenu papriku narezanu na rezančice, usitnjeni češnjak, sve zajedno kratko popržite. U posebnoj posudi na zagrijanoj masnoći popržite meso narezano na kocke da dobije smeđu boju (meso možete prije prženja uvaljati u malo brašna; dobiti će te gušći umak). Prženo meso umiješajte ranije prženom lukom i paprici, dolijte toplu vodu i pirjajte da meso posve omekani. Pospite mljevenom crvenom paprikom, posolite, popaprite, podlijte s 2 dl tople vode (ili vinom), dodajte posebno skuhanu i očišćenu kestenje. Sve zajedno kuhajte oko 10 minuta. Gulaš poslužite uz domaći kruh, svježju ili ukiseljenu salatu prema želji.

Goveđa pečenka s kestenima

Sastojci: 1 kg govedine (pisane pečenke), 4 žlice masti ili ulja, 0,5 l crvenog vina, 2,5 dl. bistre juhe, 50 dag crvenog luka (manje glavice), 2 režnja češnjaka, sol, majčina dušica, papar, 50 dag jabuka, 50 dag kestena, 1 žlica borovnice.

Meso natrljajte zgnječenim češnjakom i začinima (sol, papar, majčina dušica), pa ga na masnoći pecite u vrućoj pećnici. Preokrećite i podlijevajte vinom, juhom i vlastitim sokom. Napola pečenom mesu dodajte cijele glavice očišćenog luka, a nešto poslije i režnjeve neoguljenih jabuka, te oljuštene kestene (prethodno ispečene).

Dovršite pečenje, pa meso, luk, jabuke i kestene odložite na toplo mjesto. Umak od pečenja procijedite, dodajte mu još malo vina i juhe i manji dio pasiranih jabuka i kestena. Prokuhajte, dodajte borovnice i dotjerajte okus. Umak poslužite posebno, a meso obložite lukom, kestenima i jabukama.

U Zagrebu je pravi jesenski užitek pečeni kesteni („kostanj pucanec“ i „mošt rezanac“), koji se od davnina sakuplja u kestenovim šumama na Medvednici. Osim što se kesteni peku ili kuhaju, koriste se i kao nadjev za guske, purice, srneći but i druge znane delicije, a da o slasticama i ne govorimo. Prije pečenja kestenov plod se mora zarezati na obloj strani, pecite ga u limu u pećnici. Pečen se lako oguli.

Gulaš od kestena

Sastojci: 80 dag govedine, 4 glavice luka, 2 češnja češnjaka, 1 zelena paprika, sol, mljevena crvena paprika, 70 dag kestena, masnoća.

Na masnoći popirjajte kosani luk, dodajte meso izrezano na kocke, papriku izrezanu na male kockice. Podlijte vodom i pirjajte dok meso potpuno ne omekša. Dodajte mljevenu crvenu papriku, posolite, podlijte vodom, dodajte skuhanu i očišćenu kestenu. Sve zajedno na tihoj vatri kuhajte još desetak minuta.

Jelu (luku) možete dodati i slaninu, kasnije malo crnog vina u isto vrijeme kad i vodu, i lovor. Dobiti će te novi okus.

Janjetina i kesteni

Sastojci: 1,5 kg janjetine (lošiji dijelovi), 2 žlice ulja, 1 žlica brašna, 0,5 l juhe, sol, papar, majčina dušica, lovor, 2 mrkve, 4 glavice luka, 1 grančica celera, 2 češnja češnjaka, 1 kg kestena.

Ogulite i nasjeckajte luk. Meso narežite na kocke i popržite na ulju da dobije smečkastu boju i pobrašnite. Pržite dalje miješajući. Ostružite, operite i narežite mrkve. Ispržite luk na ulju, dodajte meso i mrkvu pa pirjajte podlijevajući juhom. Dodajte usitnjeno začinsko bilje i češnjak nasjeckan na vrlo sitno. Posebno skuhanu i ogulite kestenu. Umiješajte u zgotovljeno meso, posolite, popaprite i pirjajte još 5 minuta. Odstranite sloj masti s vrha, jer bi jelo bilo premasno.

Istarska ovca; Istra je u prošlosti bila napučena ovcima, 1869. bilo ih je nešto manje od 160.000. Postoji krupniji tip istarske ovce (južna Istra) i manji tip (Laninština i istočna Istra). Riječ je o pasmini mliječne ovce koja u vrijeme laktacije (210 dana) daje 135-145 l mlijeka od kojega se proizvodi tradicionalni polutvrđi, punomasni sir, te janjad.



Janjetina, fuži i kesteni

Sastojci: 70 dag janjetine s kostima, 1 svežnjić korjenastog povrća za juhu, 60 dag fuža (istarska tjestenina) ili makarona, 18 skuhanih i oguljenih kestena, 1 glavica luka, 1 manja konzerva nasjeckanih rajčica, 1 dl crnog vina, 1 glice ružmarina, 2 režnja češnjaka, maslinovo ulje, tvrdi sir, sol, papar.

Odvojite kosti od janjetine. Kosti kuhajte 40 minuta u 1 l vode s korjenastim povrćem, solju i paprom. Ocijedite. Oljuštene luk ispržite sa 4 žlice ulja pa primiješajte sitno narezano meso. Kad dobije boju, zalijte vinom i juhom, posolite i popaprite pa pirjajte 40 minuta. Oljuštite češnjak te nasjeckajte s ružmarinom i dodajte tjestenini kad i narezane kestene. Primiješajte skuhanu i ocijeđenu tjesteninu te još malo ulja. Pospite listićima sira i odmah poslužite.

Pečena svinjetina s kestenima

Sastojci: 80 dag svinjske pečenke, 15 dag mesnate suhe slanine, 20 dag vrganja, 1 veća glavica luka, 3 dag masti, 5 dag suhog kruha (namočenog u mlijeko i protisnutog kroz sito), 1 jaje, tanka ploška suhe slanine (dovoljno velika da u nju umotate pečenku), sol, papar, 75 dag kestena i malo goveđe juhe.

Svinjetinu razrežite u veliki odrezak da ga možete saviti. Na rastopljenoj mast ispržite kosani luk s kockicama slanine i dodajte nasjeckane vrganje i kruh. Promiješajte i propirjajte sve zajedno. Dobivenom smjesom nadjenite odrezak, uvijte u roladu, omotajte slaninom i povežite koncem. Pecite u pećnici na malo masti. Pečeno je kad sok, koji se pojavi kad meso ubodete vilicom, postane bezbojan. Kuhane kestene poslažite oko pečenja, otprilike 15 minuta prije nego što je savitak pečen, tako da se i kesteni preprže. Kao prilog poslužite žličnjake od krumpirova tijesta.

Fazan na „Istarski način“ (nadjeven kestenjem)

Sastojci: fazan, 30 dag kestenja, 20 dag suhe slanine, 2 tartufa (gomoljače, jelen gljive - nisu obavezne), glavica luka, lišće peršina, 5 dag masti, 2 dl crvenog vina (teran), sol, papar.

Očišćenog fazana posolite, nabodite prsa i batake režnjevima slanine. Uvucite pod kožu na prsima nekoliko odrezaka tartufa. Na malo masti prepržite luk sitno nasjeckan, dodajte ostatke slanine, nasjeckani peršin i dobro zarumenite, ohladite i izmiješajte s kuhanim oguljenim kestenima, posolite i popaprite. Ovom smjeso nadjenite fazana. Zatvorite otvor čačalicama i pecite ga na malo masti. Podlijevajte vinom. Pečenog fazana narežite na komade i prelijte sokom od pečenja.

Zečevina s kestenjem

Sastojci: 1 zeca teškog 1,5 kg, 10 dag dimljene slanine, 5 dag maslaca, 3 dag brašna, 1 l crnog vina, 4 glavice luka, 1 kg kestena, 3 žlice kiselog vrhnja, peršinovo lišće, lovor, majčinu dušicu, 2 žlice ulja, 2 žlice konjaka, 2 dl juhe (može od koncentrata), 2 češnja češnjaka, sol, papar.

Narežite zeca na komade, stavite ih u porculansku zdjelu pa prelijte vinom i konjakom, posolite, popaprite, stavite 2 žlice ulja, lišće peršina, lovor i majčinu dušicu. Neka se marinira nekoliko sati. Na maslacu ispržite nasjeckani luk, stavite dobro ocijeđenu zečevinu i pržite miješajući da dobije smečkastu boju. Pobrašnite miješajući da i brašno dobije tamniju boju, i zalijte procijeđenom marinadom. Stavite lovor, usitnjeni češnjak, majčinu dušicu, začinite i pirajte sat i pol. U međuvremenu ogulite kestene i skuhaite u juhi. Slaninu izrežite na kocke i ispržite, dodajte je zajedno s kestenima u zgotovljeno jelo. Prokuhajte, dodajte vrhnje, još jednom malo prokuhajte i poslužite.

Srneći medaljoni s kestenjem

Sastojci: 60 dag srnećeg buta (bez kosti, opni i žilica), 10 dag maslaca, 1 dl ulja, 20 dag očišćenih i skuhanih keštena, 1 žlica groždica, 2 dl crnog vina, 1 dl kiselog vrhnja, 0,5 dl slatkog vrhnja, sol, papar, 1 žličica sitno kosanog peršinova lista, 1 žličica limunova soka, 1 žlica pekmeza od brusnica, skuhan krumpir, brašno i jaje za hruskavce, te brašno, jaje, mrvice i masnoća za prženje.

Srnetinu narežite na medaljone (tri po osobi), posolite ih, popaprite i ispržite na tavici, u kojoj ste zagrijali polovicu količine ulja i maslaca. Ispržene držite na toplome dok pripremate umak. U čistoj tavici zagrijte preostalo ulje i maslac. Kestene narežite na tanke ploškice i popržite na masnoći, zalijte vinom i kuhajte da se tekućina upola smanji. Ulijte kiselo vrhnje pa kuhajte dalje na umjerenoj temperaturi postupno dodajući slatko vrhnje, a na kraju još džem od brusnica i limunov sok. Po potrebi posolite i popaprite. Protisnite umak. Za hruskavce načinite uobičajeno krumpirovo tijesto te umiješajte groždice. Oblikujte krokete, panirajte ih u brašno, umućeno jaje i mrvice pa ispržite. Poslužite tako da na tanjur stavite dio umaka, na njega medaljone i dopola također prelijte umakom. Kao prilog poslužite hruskavce, a još ukasite kuhanim i poprženim kestenjem.

Kotleti vepra s kestenima

Sastojci: 6 kotleta od vepra; za kvašu: 0,5 l crnog vina, 6 žlica ulja, 5 žlica vinskog octa, 2 glavice luka, 2 režnja češnjaka, 2 - 3 lista lovora, 2 grančice celera, nekoliko listića ružmarina, 6 zrna papra; 1 kg keštena, 20 dag maslaca, malo juhe, začinsko bilje kao za kvašu; za umak: 2 mrkve, 1 glavica luka, 5 dag maslaca, 3 dag brašna, sol, papar, začinsko bilje.

Kotlete stavite u kvašu (luk i češnjak izrežite), ostavite da odstoje jedan dan i povremeno ih okrećite. Kestene skuhaite, ogulite i propirajte na maslacu sa začinskim biljem i malo juhe. Za umak sitno narežite mrkvu, luk i začinsko bilje. Kuhajte oko pola sata u malo kvaše. Zapršku napravite od masnoće i brašna, zalijte juhom, prokuhajte, umiješajte usitnjeno povrće i začinsko bilje. Prokuhajte, posolite i popaprite. Kotlete ispržite na masnoći, stavite na zagrijani poslužavnik i okružite kestenima. U tavicu od prženja ulijte malo kvaše, prokuhajte, ulijte umak, još jednom prokuhajte i prelijte preko mesa i keštena.

Kobasice s kestenima.

Sastojci: 1 kg kestena, 8 tankih domaćih kobasica, sol, papar, kosani peršinov list, mast.

Kestene stavite u kipuću vodu na nekoliko minuta, izvadite ih, ogulite i stavite ih u hladnu vodu ili još bolje u juhu od kocke. Kuhajte oko pola sata i ocijedite ih. Kobasice ispržite na masnoći, izvadite ih i stavite kestene da se malo poprže. Vratite kobasice, zagrijte sve zajedno, začinite, pospite kosanim peršinom i poslužite toplo.

Patka s umakom od maruna

Sastojci: 4 odreska pačjih prsa, grančica ružmarina, 1 češanj češnjaka, maslinovo ulje;

za umak: 45 dag maruna, 5 ml ulja, 3,5 dl mlijeka, 1 mali luk sitno nasjeckan, 1 mrkva sitno nasjeckana, sol, papar, 30 ml zagrijanog ulja.

Marinirajte 2 sata prsa u mješavini ružmarina, listića češnjaka i ulja. Marune ispecite 20 minuta na 180 stupnjeva, a potom ih ogulite. Očišćene marune stavite u posudu s mlijekom, lukom i mrkvom i kuhajte 10-15 minuta dok ne omekšaju. Ocijedite ih, posolite i popaprite, te propasirajte. Dok se peku prsa ugrijte umak, a prije posluživanja razrijedite ga vrhnjem. Polijte umakom pečenje i ukrasite kuhanim marunima.

Ovaj umak može se koristiti uz sve vrste pečenja.

Lignje punjene marunom, pršutom i škampima

Sastojci: 1,20 dag lignji, 30 dag pasiranog maruna, 10 dag pršuta, 15 dag škampi, papar, peršin, maslinovo ulje.

Napravite smjesu za punjenje od sitno nasjeckanog maruna, pršuta i škampi, te time napunite lignje koje ste prethodno očistili. Lignje ispecite na žaru i kad su gotove prelijte ih peršinom pomiješanim s maslinovim uljem. Kao prilog poslužite lešo blitvu ili krumpir.

Marun; plemeniti cijepljeni „divlji kesten“, postoje dvije vrste: „branac“ odnosno marun koji se bere kada padne bez žajica (bodljikava ovojnica). On je prvi, nije

trajan i valja ga što prije potrošiti. „Dubenac“ je marun koji se žajicama čuva na hrpama i to mu je svojevrsna prirodna konzervacija. Takav marun je skuplji, kvalitetniji, a traje gotov do Božića. U Hrvatskoj maruna ima samo na Liburniji, točnije od potoka Banjina u Iki do potoka u Mošćeničkoj Dragi.

Salata

Jesenska salata

Sastojci: 12 skuhanih kestena, 2 kisele jabuke, 6 maslina, 1 tvrdo kuhano jaje, 4-5 žlica majoneze razrijeđene s malo bijelog vina.

Narežite jabuke, masline (odstranite im koštice) i jaja, dodajte kestene i začinite majonezom. Poslužite uz hladno kuhano ili pečeno meso, te uz divljač.

Salata s kestenjem i matovilcem

Sastojci: 35 dag matovilca, 24 lijepa kestena, 1 glavica luka, grančicu-dvije celera, $\frac{3}{4}$ l juhe (od koncentrata), 7 žlica ulja (po mogućnosti maslinovo), 2 žlice kvasine (vinski ocat), sol, papar.

Zarežite kestenje, stavite u provrelu vodu i kuhajte 2 minute. Ogulite i stavite u juhu, a zatim i narezani luk, celer i papar u zrnju. Kuhajte 35 minuta da kestenje sasvim omekša. Proberite i operite matovilac, dodajte skuhanu i samo malo ohlađeno i krupno narezano kestenje. Začinite i dobro promiješajte, pa odmah poslužite dok je kestenje još mlako.

Kestenje s rikulom

Sastojci: tri pune šake kestenja, kitica rikule, malo obične salate, žlica pinjola, sok limuna, sol, đumbir (ingver).

U pećnici ispecite kestenje, ogulite ih i kuhajte 20 minuta u slanoj vodi. Kad se ohlade smiješajte kestenje sa svim sastojcima.

Pogačice

Pogačice od kestena

Sastojci: 0,5 kg krumpira, 0,5 kg kestena, 2 žumanjka, 1 žlica krušnih mrvica (prezla), ulje.

Posebno skuhajte kestene i krumpir u ljusci. Ogulite i izgnječite krumpir i kesten. Izmiješajte sve zajedno s žumanjcima u jednoličnu masu i oblikujte pogačice, uvaljajte ih u mrvicu i ispecite na vrelom ulju dok ne porumene s obje strane. Poslužite umjesto kruha.

Brašno i kruh od maruna

Od maruna se pravi tjestenina i kruh. Kruh se poslužuje najčešće uz gulaše – jela sa žlicom. Brašno se radi od mljevenih sušenih maruna koji se prije sušenja moraju kratko prokuhati.

Kruh od maruna

Sastojci: 50 dag glatkog brašna, 20 dag brašna od maruna, 1 jaje, 3 dag svježeg kvasca, 1,5 dl mlake vode, 0,5 dl vrhnja, 1 žlica octa od smokava, malo soli, 25 dag maslaca.

Zamijesite tijesto i ostavite ga se udvostruči. Otopite maslac i polovicu prelijte u kalup koji ste obložili papirom za pečenje. Položite štrucu tijesta u kalup ostatkom maslaca. Pecite u zagrijanoj pećnici na 200 °C oko 45 minuta.

Slatko - kolači

Okruglice s kestenima

Sastojci: 1,20 kg pirea od kestena, 20 dag krušnih mrvica (prezla), 5 dl soka od bresaka (ili marelica), 10 dag pekmeza od bresaka (ili marelica), 3 jaja, ulje.

Od kesten pirea napravite okruglice (duplo manje nego kad radite okruglice od šljiva),

uvaljajte u razmućena jaja, pa u krušne mrvice i ispržite u dubokoj masnoći. Za umak: na pari miješajte sok, marmeladu i jedan žumanjak. Posebno istucite čvrst snijeg od bjelanaca i polako umiješajte u sok. Poslužite toplo ili hladno.

Okruglice od kestena ili „knedli od kestena“ jedan je od niza specijaliteta Hrvatske Kostajnice poznate po raznim jelima od kestena.

Kuglice od kestena

Sastojci: 1 omot duboko smrznutog pirea od kestena (ili 1 kg skuhanog i pasiranog kestena), 15 dag šećera u prahu, 5 dag maslaca, malo slatkog tučenog vrhnja (šlaga), vanilin šećer, malo ruma, čokoladne mrvice.

Izmiješajte maslac dodajte ga otopljenom pireu i izmiješajte s rumom, šećerom i malo tučenog slatkog vrhnja tako da dobijete dosta gustu masu. Oblikujte kuglice veličine oraha, uvaljate svaku u čokoladne mrvice. Odložite na nekoliko sati u hladnjak da se stvrdnu.

Kuglice od maruna

Sastojci: 1 kg skuhanih, očišćenih i pasiranih maruna, malo ruma, 1 vanilin šećer, 5 dag šećera u prahu; čokoladna ocaklina: čokolada u prahu, biljna mast, ulje.

Sve sastojke izmiješajte, oblikujte kuglice, namočite u čokoladnu ocaklinu i odložite u hladnjak da se stisne.

Čokoladnu ocaklinu pripremite od navedenih sastojaka.

Kad su kuglice gotove, stavite ih u dekorativne košarice i poslužite.

Kuglice od maruna i bajama

Sastojci: 5 dag pirea od kestena, 20 dag bajama (badema), 2 žlice omekšanog maslaca, 1 žlica ruma, 10 dag ribane čokolade.

Sve izmiješajte i umijesite, te oblikujte kuglice. Uvaljate ih u šećer u prahu pomiješan s dvije vrećice vanilin šećera.

Valjušci od kestena

Sastojci: 25 dag pirea od kestena, 2 jaja, 5-6 žlica mlijeka, ½ žlice maslaca i za prženje, 2 žlice ruma, 2 vanilin šećera, 8 dag šećera, cimet, mrvice, ulje, šećer u prahu, dodatak – džem od ribizla.

Zagrijavajte mlijeko, maslac i obje vrste šećera da se sve rastopi. U ohlađeno umiješajte kestene, cimet, rum i 1 jaje. Neka otvrdne u hladnjaku. Oblikujte u 20 kroketa pa ih uvaljajte u stučeno jaje te utapkajte u mrvice. Otresite višak mrvica pa ispržite u smjesi maslaca i ulja. Kako se koji isprži, premjestite ga šupljikavom žlicom na nekoliko slojeva papirnatih ubrusa. Pošećerite. Poslužite s malo razvodnjenim džemom.

Slatki popečci od kestena

Sastojci: 50 dag oguljenih i skuhanih kestena, 5 žlica šećera, 2 dl mlijeka, 3 žumanjka, 3 dag maslaca, vanilin šećer, krušne mrvice (prezli), masnoća za prženje.

Skuhajte kestene, smrvite, umiješajte u mlijeko, maslac i šećer. Miješajte na vatri da dobijete dobro isušeni pire. Maknite sa štednjaka, pa umiješajte jedan po jedan žumanjak. Ohlađenu smjesu oblikujte u plosnate popečke (pogačice), uvaljajte ih u mrvice i ispržite. Pospite ih vanilin šećerom. Uz njih možete poslužiti pire ili kompot od jabuka.

„Štangice“

Sastojci: 75 dag pirea od kestena, 20 dag žele bombona, 1 žlica ruma, 15 dag šećera, čokolada.

Pire od kestena pomiješajte s usitnjenim žele bombonima i šećerom u smjesu. Rasporedite sve na alu-foliju debljine 4 cm i široko 10 cm. Prelijte ocaklinom (glazurom) od čokolade (vidi: Lagana torta od kestena) i odložite u hladnjak da se stegne. Kad je očvrtnuto okrenite kolač i prelijte sada donju stranu ocaklinom. Ponovo odložite u hladnjak da se stegne. Kad je sve stegnuto izrežite na „štangice“ (štapiće).

Kolač od kestena

Sastojci: 1 kg kestena, 10 dag maslaca, 20 dag šećera, 5 dag rezanih oraha, 10 dag čokolade, rum, malo mlijeka.

Kuhane kestene očistite od ljuske, protisnite, dobro izmiješajte s maslacem i šećerom, orasima, rumom. Mješavinu savijte u rolu, prelijte preljevom od čokolade.

Savijača od kestena

Sastojci za tijesto: 50 dag glatkog brašna, 2 žlice ulja, 1 žlica jabučnog octa, ½ žličice soli, 2 do 2,5 dl mlake vode. Nadjev: 1,3 kg kestena, 15 dag maslaca, 15 dag šećera, 1 vanilin-šećer, 3 jaja, 5 dl slatkog vrhnja, 2 žlice ruma, 5 dag mljevenih oraha.

U prosijanom brašnu napravite udubinu, stavite u nju ulje i miješajući dodajte mlaku posoljenu, octenu vodu. Umijesite mekano i glatko tijesto. Izradite ga rukom dok ne postane mjehurasto. Tijesto premažite uljem i ostavite 45 minuta stajati na toplom mjestu. Stolnjak pospite brašnom, tijesto stavite u sredinu i valjkom ga izvaljajte prvo prema duljini, a onda prema širini. Rukama ga izvlačite od sredine prema kraju koliko se god može. Okrajke odrežite, tijesto pospite orasima, polijte s 3 žlice slatkog vrhnja i na dvije trećine rasporedite nadjev.

Nadjev pripremite na slijedeći način: kestene stavite u lonac i kuhajte 10 do 15 minuta. Ogulite ih i protisnite ili sameljite. Pjenasto izmiješajte maslac i šećer, dodajte postupno žumanac, rum, kesten pa na kraju pažljivo umiješajte 3 dl tučenog vrhnja i čvrst snijeg od bjelanaca.

Savijte pomoću stolnjaka. Savijaču stavite u lim namazan maslacem, premažite je slatkim vrhnjem, stavite u pećnicu zagrijanu na 200 stupnjeva i pecite oko 40 minuta. Tijekom pečenja premažite je još jednom slatkim vrhnjem.

Jesenski nabujak

Sastojci: 60 dag kestena, 2 dl slatkog vrhnja, 5 jaja, 15 dag šećera, 10 dag maslaca, kalup, 1 vanilin šećer, 1 čašica ruma, 10 dag ušećerenih kestena, 5 dag šećera u prahu za posipanje.

Skuhano i oguljeno kestenje protisnite (propasirajte). Otopite maslac s vrhnjem i obje vrste šećera. Miješajte na vrlo niskoj temperaturi da se smjesa dobro poveže. U mlaku smjesu primiješajte jedan po jedan žumanjak, zatim pire od kestena, narezane ušećerene kestene i rum. Na kraju oprezno umiješajte vrlo čvrst snijeg od bjelanjaka. Ulijte u kalup namazan maslacem, pazeći da smjesa dopire samo do 2/3 visine. Pecite 10 minuta u pećnici, zagrijanoj na 170 °C, povećajte na 180 stupnjeva i pecite još 25 do 30 minuta, **ali nijednom nemojte otvoriti pećnicu**. Nabujak odmah pošeerite i poslužite.

Rolada od maruna s amaretom (likerom od gorkih badema)

Sastojci za biskvit: 3 jaja, 3 žlice šećera, 3 žlice brašna, 3 žlice mlijeka, 3 žlice ulja, 1/3 vrećice praška za pecivo;; krema: 1 kg pirea od maruna, pola paketića maslaca, 8 dag šećera, čašica amareta, tučeno vrhnje (šlag) od 0,5 l slatkog vrhnja.

Sastojke za biskvit izmiksajte i dobivenu smjesu ispecite u zagrijanoj pećnici na umjerenoj temperaturi. Sastojke za kremu također izmiksajte, sve osim tučenog vrhnja, koje će te naknadno vrlo lagano umiješati. Kad se biskvit ohladio poprskajte ga amaretom, nadjenite kremom, zarolajte i prelijte rastopljenom čokoladom i gorkim kakaom.

Lagana torta od kestena

Sastojci: 20 dag skuhanog i protisnutog kestena (sirovog otprilike 35 dag), 8 dag maslaca, 4 jaja, 20 dag šećera, 12 dag brašna, ½ praška za pecivo; marmelada za mazanje, 3 dl slatkog vrhnja, 3 žlice šećera u prahu; za ocaklinu – 12 dag čokolade, 15 dag šećera, 2 dag maslaca.

Posebno pjenasto umiješajte maslac, a posebno žumanjke sa šećerom, zatim to pomiješajte, dodajte kestene, brašno, prašak za pecivo i snijeg od bjelanjaka. Uspite u namašteni i pobrašnjeni kalup za torte i pecite na laganoj vatri. Ispečenu i ohlađenu tortu prerežite vodoravno, donji list premažite marmeladom, napunite tučenim slatkim vrhnjem (umiješajte šećer u prahu), poklopite drugim listom. Otopite čokoladu i šećer s 2 žlice vode na pari. U sasvim glatku smjesu umiješajte maslac, pa prelijte ocaklinom tortu.

Lažna torta od kestena

Sastojci: 30 dag bijelog graha, 25 dag šećera, 1 žlica ruma ili maraskina, 3 jaja, 5 dag orahe; 3 dl slatkog vrhnja, marmelada za mazanje, 3 žlice šećera u prahu; čokoladnu ocaklinu.

Grah namočite dan prije, dobro skuhajte, pa protisnite kroz gusto sito. Šećer i žumanjke miješajte u pjenastu smjesu, dodajte grah, orahe i snijeg od bjelanjaka. Ispecite i dalje postupajte kao što je opisano u naputku (receptu) za - lagana torta od kestena.

Lovranske kuglice

Sastojci: 1,2 kg maruna, šećer ili med po ukusu, 20 dag čokolade za kuhanje. Skuhani marun propasirajte i izmiješajte sa šećerom ili medom. Oblikujte kuglice i kada se potpuno ohlade umočite ih do pola u rastopljenu čokoladu. Ova količina dostatna je za 15-tak kuglica.

Pita od maruna

Sastojci: 50 dag maruna, 30 dag svježeg sira, 5 jaja, 1 žumanjak, 10 dag groždica, 10 dag oguljenih i nasjeckanih badema, 20 dag šećera, cimet u prahu, 2 dl kvalitetnog bijelog vina, tijesto za pitu.

Namočite groždice u vinu i ostavite ih da omekšaju. Promiješajte pire od maruna, sir, jaja, bademe, 15 dag šećera, groždice namočene u vinu skupa s vinom. Pospite cimetom. U kalup za torte stavite list tijesta za pite tako da visi preko ruba. Stavite nadjev i prekrijte ga drugim dijelom tijesta. Dobro zatvorite rubove. Namažite površinu žumanjkom. Pecite 50 minuta na 180 °C. Pečeno posipajte ostatkom šećera.

Torta od maruna

Sastojci; za biskvit: 6 žumanjaka, 6 bjelanjaka, 20 dag šećera u prahu, 3 žlice čokolade u prahu, 40 dag čistog pasiranog maruna, ½ praška za pecivo; za nadjev: 36 dag maslaca, 36 dag šećera u prahu, 2 žlice ruma, 2 vanilin šećera, 50 dag pasiranih maruna.

Pjenasto izmiješajte žumanjke i šećer, te čokoladu u prahu. Dodajte marun izmiješan s pola praška za pecivo i na kraju snijeg od bjelanjka. Rukom lagano sve izmiješajte. Smjesu stavite u namašteni kalup i pecite sat vremena na 170 °C. Kad je gotovo ugastite pećnicu, otvorite vrata i ostavite tortu unutra još neko vrijeme da ne bi „pala“. Za nadjev izmiješajte sve sastojke mikserom i namažite tortu kad se ohladi. Nadjev je dovoljan za jedno „filanje“ iznutra i ukrašavanje torte.

Nadjevena peciva

Sastojci za 10 komada; za tijesto: 30 dag glatkog brašna i još malo za kalup, 20 dag kukuruznog brašna, 2,5 dag kvasca, 1 dl mlijeka, 7 dag šećera, 15 dag maslaca i još malo za kalup, 5 žumanjaka, malo soli; za nadjev: 25 dag skuhanih i protisnutih kestena (može i smrznutih), 2 vanilin šećera, 1-1,5 dl slatkog vrhnja.

Namrvite kvasac u mlako mlijeko, dodajte malo šećera i brašna. U preostalo brašno dodajte otopljeni maslac, uzašli kvasac, malo soli i žumanjke izmiksane sa šećerom. Dugo mijesite tijesto i ostavite ga na toplom da uzađe (da se digne). U međuvremenu zagrijavajte i miješajte protisnute kestene s vrhnjem i vanilin

šećerom da se smjesa zgusne, i kušajte. Ako nije dovoljno slatka, dodajte šećera u prahu. Ohlađeno stavite u hladnjak. Premijesite uzašlo tijesto, podijelite ga u kalupice. U sredinu utisnite okruglice od kestenove smjese i pokrijte kuglicom tijesta. Neka još jednom uzade. Pecite 30 minuta u pećnici, zagrijanoj na 180 °C.

Kandirani kesten

Sastojci: 90 dag kesteni, 45 dag šećera, 3 dl vode

Kestene zarezite i ispecite, oljuštite i stavite kuhati u malo vode dok ne omekšaju. Posebno skuhaite gust sirup od šećera i vode. Ocijeđene kesteni umačite u šećerni sirup pomoću dvije nauljene vilice, i slažite na plitki lim premazan uljem. Kad se osuše, posipajte ih šećerom u prahu i odložite u prikladnu posudu, svaki sloj između dva lista masnog kuhinjskog papira. Tako pripremljeni kesteni mogu dugo stajati.

„Bettini“ kolačići

Suhi kolačići u obliku šesterokrake zvijezde (tijesto od kuhanih kesteni, kukuruznog brašna, jaja, maslaca, meda i limunove korice; na svakoj zvijezdi je ukras od tijesta s posipom od šećera, kosanih oraha ili bajama) prave se podno Učke na kvarnerskim padinama u gradiću Veprinac (Veprinečki zakon iz 1501).

Za „otkrivanje“ tih kolačića zaslužan je opatijski povjesničar Jan Bernd Urban. Kolačići su dobili ime po Elizabeti (Beta) Devinskoj, koja je vladala gradićem u 15. stoljeću. Plemićka obitelj Devinski grofovi sredinom 12. stoljeća upravljaju posjedima akvilejskih patrijarha na Krasu, krajem 13. stoljeća stječu posjede između Brseča i Rijeke. Najistaknutiji odvjetak je Hugo VIII. Obitelj potječe iz mjesta Devin (*tal.* Duino) na jadranskoj obali između Trsta i Monfalcone.

Okolina Veprinca poznaje prapovijesna i kasno antička refugijalna staništa (staništa u gdje su se sklanjali od nevolja ili opasnosti), a samo mjesto se spominje prvi put u oporuci Huga Devinskog 1374. da bi u 15. stoljeću bilo upravno i posjedovno vezano u gospoštiju s Kastvom i Mošćenicama.

Grašnjaki (Rašnjaki)



Napravite tijesto kao za pogaču (3 jaja istucite sa šećerom; dodajte otopljeni maslac i uzdignuti kvasac; malo soli i limunove korice; lagano dodajte brašno (50 dag) i mlijeka po potrebi; smjesu tucite 20-tak minuta da postane glatka i mekana masa). Izmiješano tijesto razvaljajte na tanko (dva tanka komada) i nadjenite mješavinom pirea od maruna (izvorno dolazi 50 dag maruna ali možete zamijeniti kestenom), 3 žlice šećera, kave (skuhajte jaku kavu), ruma i kakaa. Prekrijte drugim dijelom tijesta, izrežite u polukrug i oblikujte *grašnjake* (rašljasti komadi). Ispržite u vrelom ulju dok ne porumene, stavite na kuhinjski papir da se ocijede ili ispecite u pećnici.

Obzirom da je to stari naputak – recept, nisu zabilježene količine. Stara riječ *graš* označuje „obilje“ hrane od *vlat. grassus* – debeo (M. Držić, Dubrovnik)

Grašnjaki su dobri i mlaki i hladni.

Današnji sastojci: 50 dag brašna, ½ kockice kvasca, 3 žlice šećera, limunova korica, 5 dag otopljenog maslaca, 2 cijela jaja + 2 žumanca; *nadjev*: 50 dag pirea od maruna, malo šećera, malo ruma, malo maslaca, malo mlijeka ili vrhnja za kuhanje, po želji malo čokolade (5 dag).

Medenjaci (stari naputak)

Sastojci: 30 dag brašna, 2 žlice meda, 1 žlica masti, 1 žličica sode bikarbone, 10 dag šećera. 2 jaja.

Izmiješajte sve sastojke, oblikujte male pogačice, stavite ih u podmazani pleh mašću i ispecite. Za medenjake se koristi isključivo kestenov med koji im i daje karakterističan okus.

Manduševac



Sastojci: za 20 osoba;

za biskvit: 5 jaja, 1 vanilin-šećer, 12 dag brašna, 12 dag šećera; 1,5 kg skuhanog i očišćenog kestena, 20 dag šećera u prahu, 1 dl ruma, 5 vanilin-šećera;

za ocaklinu: 20 dag čokolade, 20 dag maslaca, malo ruma, vanilin-šećer;

za sabajon (pjenušavi vinski preljev): 5 žumanaca, 1 dl slatkog vrhnja, 3 dag šećera u prahu, 1/2 čašice likera od naranče;

za ukras: 2 dl slatkog vrhnja, 1 žlica šećera u prahu; bomboni od kestena - 1/2 kg skuhanoga i očišćenog kestena, 8 dag šećera u prahu, malo ruma, 1 vanilin-šećer.

Za biskvit istucite čvrst snijeg od bjelanaca, umiješajte šećer i vanilin-šećer, zatim jedan po jedan žumanac, i na kraju brašno. Ulijte u okrugli kalup dovoljno velik

da sloj bude debel 1/2 cm. Ispecite. Pomiješajte protisnuti kesten sa šećerom, vanilin-šećerom i rumom da dobijete kompaktnu masu. Polovicu izdvojite, a od druge polovice oblikujte „marone“. Svaki umočite u ocaklinu od čokolade (sve sastojke otopite na pari) i odmah slažite uokrug ohlađenog biskvita kako bi se slijepili pomoću otopljene čokolade. Tako ćete dobiti nešto poput zdenca (odatle naziv Manduševac). Skuhajte sabajon (pjenušavi vinski preljev; chateau-šodo): istucite žumanca sa šećerom, umiješajte vrhnje i liker a skuhajte na pari. Kad se krema ohladi ulijte je u „zdenac“. Na to protisnite kroz cjedilo preostalu smjesu od kestena kao pire. Istucite slatko vrhnje sa šećerom i stavite na vrh. Ako želite, načinite još i bombone od kestena jednako kao što ste načinili smjesu za marone, prelijte ih čokoladnom ocaklinom i poslažite oko kolača.

Za manje gostiju uzmite proporcionalno manje sastojaka, a možete načiniti i malene pojedinačne „zdence“ za o jednu porciju.

*“Ko legenda priča stara
bila jednom Manda bajna
grabila je iz bunara
a voda je bila sjajna*

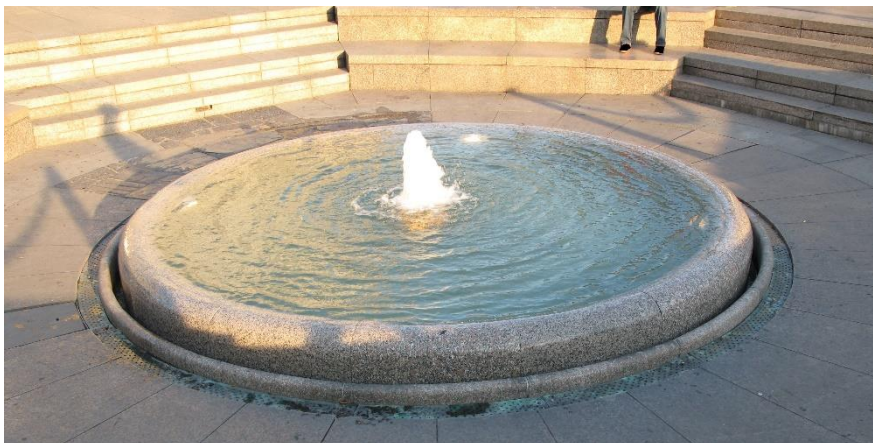
*Manduševac dugo se skrival’
o Mandi se zna tek nekaj
Bumo našli nove Mande
al’ vode ni kak negdar*

*Zagrabi, Mando, zagrabi Zagrabi bilo čime za bregom, rođen je ovaj grad i
Zagreb je dobio ime*

*Nek’ iz zdenca sad poteče
nova ljubav prema gradu
politički bumo rekli
novi odnos prema radu*

*Manduševac dugo se skrival
o Mandi se zna tek nekaj
Bumo našli nove Mande
al’ vode ni kak negdar”*

Stihovi su to pjesme **“Zagrabi Mando”** legendarnog kompozitora i pjevača Jimmyja Stanića kojom govori o legendi o Manduševcu i nastanku imena Zagreb.



*U davna vremena, kaže legenda, na mjestu gdje počiva Zagreb bila je **pustinja kojom je vladala strašna suša**. Kada je ban s vojskom prolazio tim krajevima, ljudi su klonuli od žeđi. Na jednom mjestu usred pustinje ban se zaustavi, zabode mač u suhu ispucalu zemlju iz koje **odmah pokulja vrelo bistre vode**. Zatim ban usklikne žednim vojnicima: "Zagrabite!"*

Istovremeno ban ugleda djevojku, koja je stajala pored izvora i reče čuvenu rečenicu. Prema predaji, djevojka pruži žednom banu vode, a Zagreb i Manduševac dobiše imena.

Manduševac je uistinu bio duša grada pa je legenda oživljavala u mnogim presudnim godinama zagrebačkog zdenca – poput 1852., kada je potok zatrpan (izvor je, naime, bio pri kraju Bakačeve), a cijevi zamijenile kлокot vode. Zdenac je dobio novo lice: okružili su ga željeznom ogradom, a u sredinu postavili kandelabar s pet svjetiljaka. Ali, već 1878. ispijena je i posljednja čaša manduševačke vode – izvor je potekao prema kanalizaciji. Zatrpanjem zdenca 1895. odigrao se posljednji čin manduševačke tragedije. Ostala je Manda i "Zagrabi, Mandušo..."

(preuzeto s Interneta)

U rujnu 2006. otvoreno je apartmanska kuća Snježna kraljica s četiri zvjezdice na mjestu bivšeg doma *Doma izviđača*. Ime doma je po Janici Kostelić – našoj „snježnoj kraljici“ koja je tijekom slaloma Svjetskog kupa dobila i svoju istoimenu tortu. Slastičarski tim pod vodstvom gospođe Matije Šimić osmislio je tortu od kestena i šlaga, koja simbolizira sljemenske šume i snježnu stazu na kojoj je Janica „ko doma“.

Snježna Kraljica

Biskvit: 3 jaja, 90 g smeđeg šećera, 90 g brašna, 0,1 dl ulja,

Nadjev: 650 g kesten pirea, 200 g parfea, 0,8 dl mlijeka, 2 žumanca, 40 g smeđeg šećera, 3,5 dl šlaga

Dekoracija: 100 g kesten pirea, 50 d čokolade

Preljev: 100 g smeđeg šećera, 1 dl vode, 1 limun

Za pripremu biskvita istucite 3 bjelanca i dodajte 90 g smeđeg šećera, a kad su dovoljno tučeni, dodajte tri žumanca te 90 g brašna. Lagano promiješajte i stavite na pleh promjera 30 cm, pecite u zagrijanoj pećnici, na 180 °C 10 minuta. Za parfe kremu potrebno je 0,8 dl mlijeka u koje ćete dodati 2 žumanca, 40 grama smeđeg šećera, 1 vanilin šećer i 20 g želatine. 1,5 dl mlijeka zakuhajte i kad zakuha, ulijte u smjesu za parfe, dobro izmiješajte i kuhajte još 3 minute. Kad se smjesa ohladi, dodajte 450 g kestena, izmiješajte te dodajte još 350 g tučenog slatkog vrhnja. Stavite u kalup na podlogu od kestena.

Napitci

Napitak od kestena

Sastojci: 5 dag pirea od kestena, 1 dl slatkog vrhnja, 1 dl šećernog sirupa, 1 žlica ruma, bobice ribizla iz džema.

Mikserom miješajte kestene s rumom, sirupom i 1 dl vode da dobijete sasvim gladak napitak. Ulijte u čaše. Vrhnje miješajte da se samo lijepo zgusne a ne pretvori u čvrstu pjenu (šlag) pa oprezno ulijte na površinu napitka. Pospite ribizlima.

Kesteni u soku bazge

Pečene, oguljene i ohlađene kestene poslažite u staklenku i prelijte sokom od bazge.

Kesteni u liker od ruma

Po polovici prerežite kestenje i prepecite ih s jedne strane, pa s druge strane. Zatim ih ogulite, ali pazite da ostanu cijeli, pa ih stavite u čiste staklenku. Kad se ohlade, staklenku napunite likerom od ruma. Dobro zatvorite i uživajte nakon nekoliko mjeseci.

Kesteni u vinjaku

Sastojci: 1,3 kg neočišćenih kestena, 1 grančica ružmarina, 4-5 listića kadulje (žalfije), 30 dag šećera, ½ limuna, 1 dl vinjaka ili likera od višnje, sol.

Oprane kestene pristavite u hladnoj vodi s malo soli, ružmarinom i kaduljom. Kuhane kestene očistite i rasporedite u savršeno oprane staklenke. Operite i obrišite limun. S obrisanog naribajte koru. Miješajući kuhajte na niskoj temperaturi 1 dl vode sa šećerom te sokom i koricom. U ohlađeni sirup ulijte vinjak i zalijte na kestene u staklenkama. Ostavite mjesec dana i tek tada koristite.

Cocktail od maruna I.

Sastojci: pjenušac, bijelo vino, pire od maruna i pečeni maruni odstajali u vinu.

Dan prije ispecite nekoliko maruna, očistite ih i još tople pritisnite dlanom i stavite u čašu bijelog vina. Pire od maruna izmiksajte s pjenušcem i ulijte u čašu u koju se prethodno stavili jedan marun aromatiziran u vinu.

Koktel – piće koje je „mješavina alkohola i mašte“ nije naše izvorno piće. Ovdje se spominje jedino iz razloga što su sastojci za njega naši izvorni proizvodi, Bakarska vodica, marun, medica.

Cocktail od maruna II.

Sastojci: čokoladni liker, medica, slatko vrhnje, rum.

Sve sastojke izmiješajte i za dekoraciju upotrebite glazirani marun (kuhani marun umočen u čokoladu).

Čaj od listova kestena

Sastojci: 10 dag listova, 1 l vode.

Listove kuhajte oko 15 minuta na laganoj vatri, poklopite da odstoji pola sata i procijedite. Tijekom dana pijte 1 dl čaja zaslađen medom za probleme dišnih putova. Čaj možete koristiti i za ispiranje kožnih nečistoća te grgljanje, tj. ispiranje usne šupljine i grla.

Zimnica

Stari naputci spominju tri načina pripreme **kompota** od kestena

I način

S krupnih plodova (npr. marona) odstranite ljusku pečenjem na štednjaku dok ljuska ne pukne ili kuhanjem u posudi (s vodom) oko pola sata. Očišćene kestene stavite u staklenke i pasterizirajte oko pola sata na 98 °C. Konzumiraju se sa šećerom, rozinama ili putrom (maslacem).

II. način

Oguljene plodove stavite u staklenke, uspite 12,5 dag šećera na 1 l staklenke, pasterizirajte pola sata na 98 °C.

III. način

Staklenke napunite oguljenim plodovima kestena, nalijte šećerne otopine pripremljene od 60 dag šećera i 1 l vode. Pasterizirajte oko pola sata na 98 °C.

Slatko od kestena I. način

Sastojci: 1 kg kestena, 1 kg šećera, 2 limuna, 1 štapić vanilije, malo limunske kiseline u prahu, 25 dag šećera.

Kestenje očistite od ljuske, stavite u vrelu vodu i kuhajte. Čim voda zaključa, „šerpu” skinite s vatre i nožem pažljivo skinite tanku kožicu s kestinja, pazite da kestenje ne oštetite. Oljušten kesten stavite u hladnu vodu, držite 10 minuta, ocijedite, ponovo stavite u vrelu vodu, dodajte sok od dva limuna i kuhajte dok ne omekša. Kada kesten omekša, ocijedite i ostavite ga hladiti. U međuvremenu skuhaite sirup od šećera i vode, dodajte štapić vanilije i na vrhu noža limunske kiseline u prahu. Kada je sirup kuhan prelijte ga preko kestinja, dodajte još 25 dag šećera i nastavite kuhanjem dok ne dobijete gustoću meda. Kestenje složite u čistu „teglu”, prelijte ohlađenim sirupom, zatvorite duplim celofanom i odložite u smočnicu.

Slatko od kestena II. način

Sastojci: 2 kg kestena, 2 kg šećera.

Prореžite po polovici kestene, stavite u hladnu vodu i pristavite na vatru. Kad jako provri, pustite još 2-3 minute da kipi. Tada se mogu lako oguliti. Odvojite samo posve čitave i zdrave kestene. Spustite ih u toplu vodu i kad provri kuhajte još desetak minuta. Posebno skuhaјte šećer s pola litre vode i u sirup oprezno spustite kestene. Kuhajte 15 minuta. Maknite s vatre i pustite da se posve ohladi, kako bi sirup prodro u plodove. Vratite na vatru i kuhajte još 15 minuta. Sutradan još jednom tako prokuhaјte i provjerite vilicom da li je kestenje mekano. Ako nije, pustite da se dokraja ohladi i skuhaјte još jednom. Tada ocijedite kestene, poslažite u staklenke, a sirup kuhajte da se zgusne. Prelijte preko kestenja.

Kesteni ukuhani za zimu

Sastojci: 5 kg kestena, 2 žlice soli.

Zarežite kestene, spustite ih u dosta prevrele slane vode i kuhajte 5 minuta. Odmah, još vruće, ogulite od obje kore. Stavlјajte ih u dobro oprane i obrisane staklenke. Zaliјte slanom vodom. Staklenke dobro zatvorite, omotajte krpama i stavite u veliku posudu. Zaliјte vodom da je bude do dvije trećine visine staklenke. Pristavite, pa kad voda provri, kuhajte 25 minuta.

Džem od kestena

1 kg pasiranog kestena izmiješajte s gustim sirupom od 15 dag šećera namirisanoг s vanilijom. Kuhajte na tihoј vatri stalno miješajući dok ne dobijete homogenu masu bez grudica. Začinite s malo ruma, uspite u čiste staklenke i hermetički zatvorite.

Marmelada od kestena I.

Sastojci: 2 kg kestena, 1 kg šećera, malo soli, malo čistog alkohola.

Skuhajte 2 kg debelih, velikih, zdravih kestena s vrlo malo soli. Ogulite ih, skinite vanjsku i unutrašnju kožicu, protisnite (pasirajte). U litri vode rastopite 1 kg šećera i polako skuhajte gust sirup. Mlak sirup dodajte u kestene i kuhajte na vrlo slaboj vatri još sat, sat i četvrt. Neprekidno miješajte drvenom kuhačom. Mlaku masu uspite u čiste staklenke, pokrijte površinu okruglim komadom pergamenta namočenog u alkoholu. Zatvorite.

Marmelada od kestena II.

Sastojci: 1 kg kestena, 1 kg želatine, 4 dl vode, 2 sušene mahune vanilije, 5 listova lovora, 2 žlice ruma.

Kestene kuhajte 20 minuta da omekšaju, ogulite ih i još tople sameljite u stroju za mljevenje mesa ili narežite i usitnite u električnom mikseru. Želatinu rastopite u vodi, dodajte kesten, lovor, prepolovljene mahune vanilije i nastavite miješati pola sata na laganoj vatri. Izvadite vaniliju i lovor, i marmeladu uspite u pripremljenu staklenku. Poškropite površinu marmelade s malo ruma i poklopite.

Zamrzavanje kestena

Skuhajte, ogulite obje kore, pa protisnite (propasirajte) te smrznite kao pire u „ciglu“. Ovako zamrznuti traju 10-12 mjeseci. Odmrzavajte 5-6 sati u hladnjaku.

Kesten u internacionalnoj kuhinji



Bozen njemački, danas Bolzano grad istoimene pokrajine u regiji Trentino-Alto Adige. Leži na utoku Isarca (Eisach) i Talvera (Tlfev). Od 680. u posjedu bavarskih grofova, od 1027. pod tridenskim biskupima, od 1531. pod tirolskim grofovima. Nakon I. svj. rata pripojen Italiji.

Torta s kestenom; Gâteau aux marrons à la Bozen; Bozener Kastanientorte (šećer i žumanca pjenasto izmiješajte i pomiješajte s pšeničnim i rižinim brašnom, rastopljenim, ohlađenim maslacem i čvrstim snijegom od bjelanaca. Smjesu stavite u namazan i pobrašnjen kalup za torte i ispecite. Ohlađenu tortu razrežite vodoravno na tri dijela i nadjenite čvrsto stučenim vrhnjem, u koje ste umiješali šećer i kuhan protisnut kesten (pire). Na kraju tortu ocaklite ružičastom ocaklinom).



Kesteni su poširan u sirupu



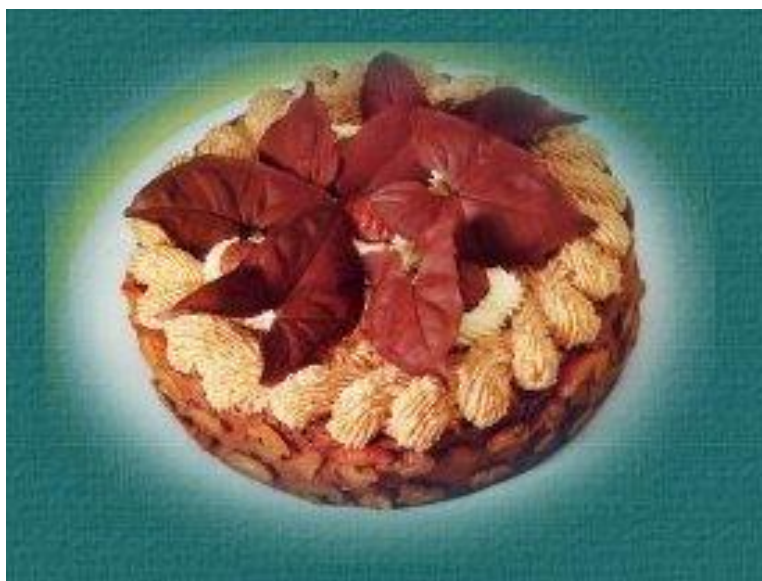
Nesselrode puding aromatiziran
s kestenima i maraskinom



Nesselrode, Karl Robert Vasiljevič (13.12.1780.-1862.), ruski državnik i diplomat.

Nesselrode puding; ogulite 40 lijepih kestena, blanširajte ih u kipućoj vodi kako bi uklonili kožicu (koja se nalazi ispod kore), stavite ih u drugu posudu i kuhajte sa šećernim sirupom i štapićem vanilije. Kuhajte lagano dok kesteni nisu kuhani, ocijedite, i laganim miješanjem pomiješajte sa 8 žumanjaka i 25 dag šećera u prahu. Dodajte kuhanu kremu (*Nesselrode puding*), promiješajte, i dalje držite na vatri ali da ne zaključa (zavre). Kad se jaja počnu zgušnjavati umiješajte u kesten pire i 1 dl maraskina i sve protisnite kroz cjedilo. Odložite u zamrzivač. Operite i osušite 14 dag ribizla i ukuhajte sa šećernim sirupom. 14 dag bobica grožđa operite i izrežite i ukuhajte u šećerni sirup zajedno s rozinama. Sve prelijte preko kestena koji ste prije odložili u zamrzivač. Ukoristite s 3 dl tučenog slatkog vrhnja („šlag“) i ponovno sve zamrznite do posluživanja. Ovako pripremljeni *Nesselrode*

puding možete pripremiti u jednoj posudi ili u posudicama za jednu osobu. U nedostatku kestena cvjetača može zamijeniti kesten.



Johann Josef (Joseph) Wenzel (Anton Franz Karl) Graf Radetzky von Radetz (2.11.1766.-5.1.1858.) austrijski feldmaršal, poznata Radetzkyjeva koračnica koju je napisao J. Strauss st.

Radecki torta; Gâteau aux marrons à la Radetzky; Radetzky-Torte (pjenasto izmiješan maslac dobro umiješajte sa žumancima, fino samljevenom kavom i šećerom, protisnutim kestenom (pireom) i čvrstim snijegom od bjelanaca. Smjesu stavite u namazan i pobrašnjen kalup za torte i polagano ispecite. Ohlađenu tortu razrežite, nadjenite nadjevom od kestena, namažite marmeladom i premažite čokoladnom ocaklinom. *Nadjev od kestena:* kuhan, protisnut kesten pomiješajte sa šećerom, malo ruma i čvrstim snijegom od bjelanaca; * kesten možete pomiješati s malo jake crne kave i čokoladom).



(samostan Ottobeuren, Njemačka)

Kako je po pučkom kazivanju srna upravo na Badnjak bila najbolja za odstrel, išli su 1759. godine samostanski lovci iz Ottobeurena u lov između Božića i Nove godine. Bilo je, naime, uobičajeno da se za 1. siječanj u samostanu priređuje srneći but.

Srneći but

Sastojci: 1 srneći but, naboden slaninom, 10 dag maslaca, mrkva, korijen peršina, korijen celera, bijela repa, glavica luka, list lovora, 1/2 limuna s koricom, 25 dag kože od dimljene slanine.

Za kvašu je potrebno: 1 l mesne juhe, 4 žlice vode, 3 žlice bijelog vina, luk, mrkva, korijen od peršina, list lovora, nekoliko klinčića i zrna papra, ploške limuna.

Nabodeni srneći but mora odležati dva do četiri dana u kvaši, ocijedite ga i kratko ispecite sa svih strana na maslacu. Stavite očišćeno povrće, luk, mirodije, limun i kože od suhe slanine. Pecite oko jedan i po sat uz često dolijevanje kvaše. Poslužuje se s brusnicama, pireom od kestena i okruglicama od zemlje.



Briseljski kopun - *poularde de Bruxelles*

Tradicionalno belgijsko jelo za blagdane. Za nadjev ne postoji jedinstven napatuk, ali se najčešće nadjeva mješavinom od pečenog kestena, iskosane jetre, gomoljikama, maslacem, jajima, slatkim vrhnjem, sokom limuna, peršinom, i mirodijama.

Za vrijeme pečenja podlijeva se vrućom vodom i vlastitim sokom.

Kod posluživanja ukrasi se grožđem.

Belgijski kopun teži od 1,5 do 2,4 kg.

Kao prilog poslužuju se prokulice – tzv. „briseljski kelj“ (*choux de Bruxelles*).

Sastojci: 1 kopun, sol, papar, 50 dag kestena, malo mesne juhe, 3 dag maslaca, 2 jaja, 2 žlice slatkog vrhnja, 2 gomoljike, 1 žlica limunovog soka, 2 žlice kosanog peršina, muškat, malo kadulje, smrvljeni miješani začini, 5 dag maslaca, 1 čaša crnog vina, 1/8 l kiselog vrhnja.

Božićna kneževska gozba u *Liechtensteinu* započinje glavnom atrakcijom - *puranom*.

Prvo se purica izvana i iznutra dobro natrlja mješavinom soli i papra. U trbušnu šuplinu stave se dvije jabuke, a zatim pridoda nadjev; od kuhanih pola kilograma oljuštenih kestena u jušnom bujonu. Kuhane kestene treba samljati uz dodatak malo svinjetine. Smjesa se začini paprom sjeckanim peršinom i malo brandyem. Najdelikatniji posao je nadijevanje, koje se obavlja ispod kože od vrata dalje. Nadijevena purica peče se u zagrijanoj pećnici prvo polagano i pri tom zaljeva vlastitim sokom svakih 15 minuta. Jedan kilogram purice peče se oko 40 minuta na temperaturi od 180 °C. Prije posluživanja u umak od pečenja doda se malo vina Madeira i jušnog bujona, sve se zagrije tako da se svi sastojci dobro prožmu.

Kao prilog poslužuje se kuhana riža i pirjano crveno zelje; na masti se ispirja sjeckani luk do smečkaste boje, doda tanko narezano zelje, nekoliko zrna kumina, sol i malo šećera. Pirja se poklopljeno u vlastitom soku a onda dolije mješavina

crvenog vina i bujona u jednakim omjerima, i doda kriška oguljene jabuke. Kad zelje omekša pirjanje je gotovo.



Salata od peradi s celerom

Jedno je od niza „nemogućih salata“, koje nam nudi kuhinja SAD-a kao kombinacije: pileće meso s kuhanim kestenima, paprikom, svježim kamenicama, salatom glavaticom ili orasima i celerom. Uz njih se poslužuje toast i maslac.

Piletinu pecite na žaru ili ploči, izrežite na kocke, celer na trake ili kocke i izmiješajte s kosanim lukom, poškropite limunovim sokom. Ostavite na hladnom jedan sat. Dodajte strugane bademe, nadjevene masline izrezane na ploške, bobice grožđa bez sjemenki izrezane popola i mandarinke izrezane popola. Vrlo oprezno izmiješajte s majonezom i stavite na listove salate glavatice. Salati po želji možete dodati i izrezanu papriku.

Sastojci: 25 dag piletine pečene na grilu, ½ kuhanog celerovog korijena (gomolja), 1 fino kosani luk, sol, 15 nadjevenih maslina, sok, jednog limuna, 7,5 dag kosanih badema, 10 dag bobica grožđa bez sjemenki prerezanih popola, 1 mala staklenka (ili konzerva) mandarinki, 25 dag majoneze.

Štapići od kestena

Sastojci: 15 običnih kestena, 15 marona, sirup od vanilije, 2 žličice cimeta, bijeli med, sjeme pinije.

Obične kestene i marone kuhajte u lakom sirupu od vanilije i propasirajte kroz gusto sito i pire. Preostali sirup ukuhajte da od njega ostanu 3 žlice, i pomiješajte s 2 žličice cimeta i izmijesite s pireom. Od mase oblikujte 1 cm debele štapiće duge 5 cm, namočite u bijeli med i uvaljajte u kosano sjemenje pinije. Kolače poslužite na svježem kestenov lišću.

Pečena guska

Sastojci: 1 manja guska, sol, češnjak, jabuke, kesten, crveni luk.

Očišćenu gusku izvana i iznutra dobro namažite solju i češnjakom. Na masnim dijelovima pod krilima napravite rupice i u njih također stavite češnjak. Tako pripremljenu gusku ostavite preko noći. Idućeg dana nadjenite jabukama, po želji i s nekoliko kestena. Zašijte, kožu na nekoliko mjesta izbodite vilicom, stavite u posudu i pecite polagano, dok se sa svih strana ne bude lijepo rumena. Previše masnoj guski skinite kožu s prsiju u širini krila i na njeno mjesto ušijte kožu od dva gušća vrata.

Pečeni krumpiri s kestenjem

Sastojci: 50 dag krumpira, 50 dag očišćenih i usitnjenih kestena, 2 žumanca, 1 šalica krušnih mrvica, 1 šalica ulja.

Krumpir skuhajte i zgnječite i pomiješajte s kestenjem, dodajte žumanca i sve dobro izmiješajte. Oblikujte male pogačice, uvaljajte u mrvicu i pecite u vrelom ulju dok ne posmeđe.

Nadjev za purana

Skuhajte kestene (15 posto od težine; za 3 kg potrebno je 0,5 kg kestena). U tavi na zagrijanoj masnoći popirjajte 30 dag mljevene svinjetine ili 20 dag pancete narezane na kockice. Meso i očišćene kestene dobro umijesite uz dodatak sredine kriške bijelog kruha namočene u purećem temeljcu ili u mlijeku u kojem je poželjno kuhati i kestene. Začine, kao sol, papar, limunovu koricu, malo konjaka, .. dodajte po ukusu.

Pile nadjeveno kestenom

Sastojci: 1 pečeno pile, 1 šalica bijelog vina, 1 češanj kosanog češnjaka, sok 1 limuna, sol, 1 žlica kosanog luka vlasca, papar, 1 žlica kosanog peršina, kosana pileća iznutrica, 1 žlica maslaca, muškatni orašak, 20 dag pirea od kestena, 4 ploške slanine.

Pile 24 sata marinirajte u vinu, luku, limunovu soku, soli s lukom vlascom i peršinom. Ocijedite pile i dobro osušite. Pileću iznutricu pržite na maslacu, posolite, popaprite, pospite oraškom i dodajte pire od kestena. Tim nadjevom ispunite pile. Ploške slanine stavite na pileća prsa, pile zamotajte u alufoliju, položite na hrbat i 2 sata pecite u pećnici na 180 °C. Kad je pile gotovo, skinite alufoliju, a meso izrežite na komade i poslužite uz odgovarajuće dodatke.

Autor:

Zlatan Nadvornik rođen 1942. god. u Zagrebu. Diplomirao na zagrebačkoj Hotelijerskoj školi 1963. god. Istražuje povijest hrvatskog kulinarstva, i piše gastronomske knjige. Svi su naslovi s osvrtom na nacionalnu gastronomiju.

Do sada objavio:

1. **ZLATNA KNJIGA RIBLJIH JELA**, Nakladni zavod Matice hrvatske 1986. (ISBN xx);
2. **I IZNUTRICE SU MESO**, "Svjetlost", Sarajevo 1987. (ISBN 86-01-01012-1);
3. **ZEBRANE JESTVINE HRVATSKOG ZAGORJA**, (koautor Slavko Večerić) "Turistkomerc" Zagreb, 1991. (ISBN 86-7133-185-7);
4. **PIVO TEKUĆA HRANA** (koautor prof. dr. Vladimir Marić) „PTI“ – Prehrambeno tehnološki inženjering, Zagreb 1996.(ISBN 953-6449-01-3);
5. **JELA VRBOVEČKOGA KRAJA (KAJ SU JELI NAŠI STARI)** Turistička zajednica grada Vrbovca, Vrbovec 1997.(ISBN 953-97273-0-8);
6. **BOŽIĆNI STOL** Strijelac Zagreb 2000. (ISBN 953-210-044-X);
7. **JABUKE ZEMELJSKE** (jela od krumpira) Strijelac Zagreb 2000. (ISBN xx.....);
8. **JELA OD ZLATA** (jela od kukuruza) Strijelac Zagreb 2000. (ISBN xx.....);
9. **KAVA - OČARAVAJUĆI NAPITAK** Strijelac Zagreb 2000. (ISBN 953-210-036-9);
10. **ČAJ - PUT U NEBO** Strijelac Zagreb 2000. (ISBN 953-210-037-7);
11. **JELA LIKE** (prva knjiga o jelima Like) Strijelac Zagreb 2000 (ISBN 953-6053-74-8);
12. **VUKOVARSKÉ GASTRONOMSKE ČAROLIJE** Narodne Novine, Zagreb, studeni 2002. (ISBN 953-6053-74-8);
13. **ZAGREBAČKI STOL** Finkor, Zagreb 2003.(ISBN 953-99271-0-2),
14. **GORSKI KOTAR – hrana za dušu i tijelo**, TKD d.o.o., Delnice 2004. (ISBN 953-99763-0-8),
15. **TURIST KAO GOST – prilozi kulinarskom turizmu (više autora)**, Zlatan Nadvornik: *Kulinarska baština* (crtice iz rukopisa knjige: Hrvatska autohtona jela i pila i njihovi izvori), Nakladnik: Institut za etnologiju i folkloristiku Zagreb, svibanj 2009. (ISBN 978-953-6020-43-9)
16. **PODRAVSKI KULINARSKI UŽICI**
17. **ROMSKA KUHINJA**
18. **KUHINJA NADE LOVRAK**
19. **KOLAČI**
20. **USKRS**
21. **LOVAC, LOVINA i LOVAČKI STOL**
22. **NAVIGAJ, LOVI, PARIĆAJ**

- 23 HRVATSKA TRADICIJSKA JELA I PILA I ZIMNICA S
NOSTALGIČNIM OKUSOM BAKA I NONA**
- 24. GASTRONOMIJA U RIJEČI I SLICI (GURIS)**
- 25. SIR i JELA OD SIRA**
- 26. ČOKOLADA (hrana bogova) I KAKAA**
- 27. Remek djela barske i kulinarske vještine (dodatak za Navigaj Lovi
Parićaj).**
- 28. PROŠEK**
- 29. FEŠTA OD PRESNACI**
- 30. MARASCHINO ČAROBNI NAPITAK I ZAČIN**

SADRŽAJ

„kralj jeseni“ ili „sirotinjska hrana“

Marunada – Kestenijada

Sv. Martin - 11. Studeni

Otakalnica i pretakalnica

PROSLAVE I VESELICE –

„Spravišća“,

„pajdašije“ (*Krapinski vandrček*;

Zdravica za bilikum;

Kršćenje mošta;

Križevački statuti)

Diploma

Obrazac I

Obrazac II

Obrazac III

Savjeti:

Stari način konzerviranja kestena –

„kura“.

JELA

Juhe

Kestenova juha s prosom, zob i rižom

Juha s kestenima I. način

Juha s kestenima II. način

Juha s kestenima III. način

Juha s kestenima na IV. način

Juha od kestena na V. način

Juha od maruna

Čorba od kestena

Prilozi i (ili) mala jela

Kesteni kuhani u mlijeku

Slani pire od kestena

Žganci od kestena

Zelje s kestenima na dva načina

I način

II. način

Kesten kao prilog

Pire od maruna

Pirjani kesteni

Grožđe i kesteni

Kesten u umaku od crvenog vina

Kesten kao prilog uz pečenje

Vrganji s kestenovim listovima

Rezanci od maruna

Rezanci s marunima i vrganjima

Glavna jela

Zagorski puran s kostanjem

Pureća prsa obložena pireom od kestena

Križevačka purica

Purica s kestenima

Puran s umakom

Stari nadjev za puricu

Poloncin dindek.

Nadjevena patka s kestenima

Patka s umakom od maruna

Guska nadjevena kestenjem

Martinjska guska s kestenom

Zagorsko nadjeveno pile s kestenjem (kestenima)

Teleći odresci s kestenjem

Nadjeveni teleći odrezak s

lovranskim marunima

Složenac s marunima

Juneći gulaš s kestenjem

Goveda pečenka s kestenima

Gulaš od kestena

Janjetina i kesteni

Janjetina, fuži i kesteni

Pečena svinjetina s kestenima

Fazan na „Istarski način“ (nadjeven kestenjem)

Zečevina s kestenjem

Srneći medaljoni s kestenjem

Kotleti vepa s kestenima

Kobasice s kestenima.

Patka s umakom od maruna

Lignje punjene marunom, pršutom i škampima

Salata

Jesenska salata

Salata s kestenjem i matovilcem

Kestenje s rikulom

Pogačice

Pogačice od kestena
 Brašno i kruh od maruna
 Kruh od maruna
Slatko - kolači
 Okruglice s kestenima
 Kuglice od kestena
 Kuglice od maruna
 Kuglice od maruna i bajama
 Valjušci od kestena
 Slatki popečci od kestena
 „Štangice“
 Kolač od kestena
 Savijača od kestena
 Jesenski nabujak
 Rolada od maruna s amaretom
 (likerom od gorkih badema)
 Lagana torta od kestena
 Lažna torta od kestena
 Lovranske kuglice
 Pita od maruna
 Torta od maruna
 Nadjevena peciva
 Kandirani kesten
 „Bettini“ kolačići
 Grašnjaki (Rašnjaki)
 Medenjaci (stari naputak)
 Manduševac
 Snježna Kraljica
Napitci
 Napitak od kestena
 Kesteni u soku bazge
 Kesteni u liker u od ruma

Kesteni u vinjaku
 Cocktail od maruna I.
 Cocktail od maruna II.
 Čaj od listova kestena
 Zimnica
 I način
 II. način
 III. način
Slatko od kestena I. način
 Slatko od kestena II. način
 Kesteni ukuhani za zimu
 Džem od kestena
 Marmelada od kestena I.
 Marmelada od kestena II.
 Zamrzavanje kestena
Kesten u internacionalnoj kuhinji
*Torta s kestenom; Gâteau aux
 marrons à la Bozen; Bozener
 Kastanientorte
 Nesselrode puding
 Radecki torta; Gâteau aux marrons
 à la Radetzky; Radetzky-Torte
 Srneći but
 Briseljski kopun - poularde de
 Bruxelles
 Salata od peradi s celerom
 Štapići od kestena
 Pečena guska
 Pečeni krumpiri s kestenjem
 Nadjev za purana
 Pile nadjeveno kestenom
 O autoru*