



ZLATAN
NADVORNIK

DOBRA KOB! LOVČE BOG!

LOVAC • LOVINA • LOVAČKI STOL

Zlatan Nadvornik

**DOBRA KOB!
LOVČE BOK!**

LOVAC - LOVINA - LOVAČKI STOL

© Copyright, Zlatan Nadvornik, Zagreb 2012.

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 i jedne namjene bez prethodnog pismenog dopuštenja nositelja autorskih prava.

Djelo je deponirano u HAA (Hrvatska autorska agencija) pod brojem: 09 – 1197

Zagreb, 16. 02.1998.

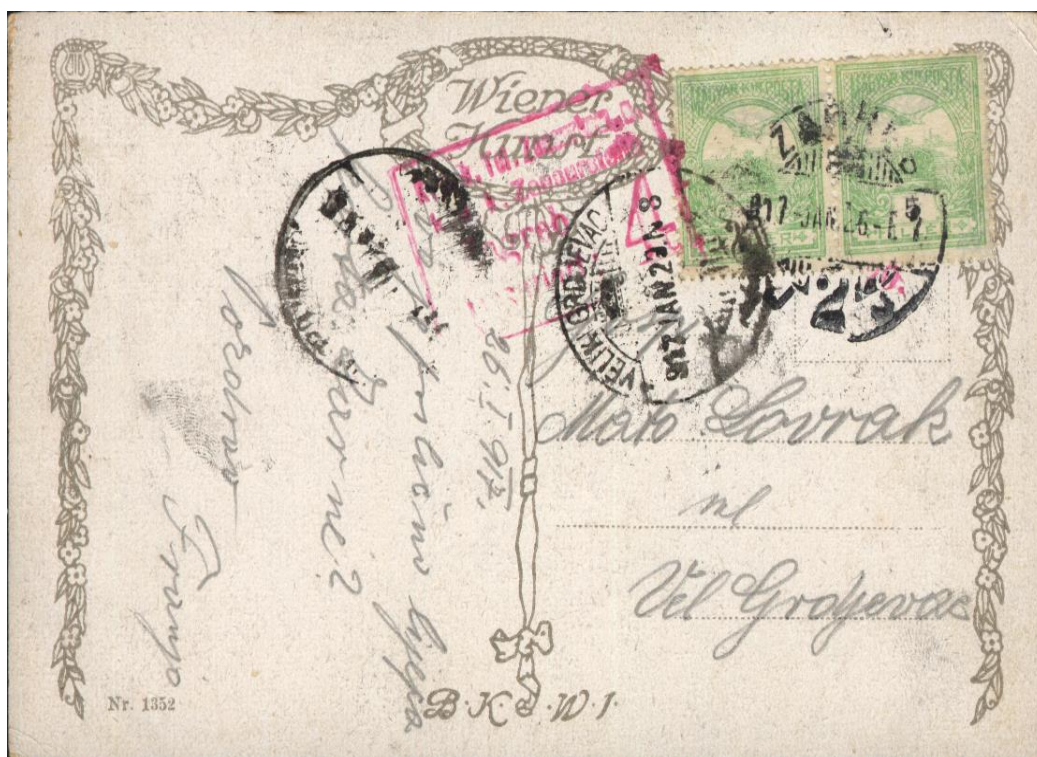
Ovu knjigu posvećujem lovcima - djedu Franji (osnivaču Lovačkog društva „Jelen“ 13. svibnja, 1934. godine u Velikom Grđevcu, zajedno s prijateljem g. Ivan Vodopija), baki Marici, ujacima Mladenu - Braci Lovraku i Davorinu Lovraku, bratu bake – Đuri Gazdiću i prerano, nesretno, preminulom bratiću Dubravku Lovraku.

Sve što od svoje najranije mladosti znam o prirodi, životinjama i lovu, naučio sam od djeda, ujaka i brata bake, Đure.

Naučili su me da se ne valja miješati u prirodu, da treba voljeti nju i njene životinje, da je za prirodu najbolje pustiti ju živjeti kako to ona želi.

Čari lovačke kuhinje naučio sam od bake i ujaka Mladena - Brace Lovraka.

Zlatan Nadvornik



Franjo Lovrak (stariji brat Mete Lovraka) šalje dopisnicu bratu Mati zbog ljepote prikaza sv. Hubertusa. Dopisnica je pisana 26. siječnja, 1917. i poslana iz Zagreba. Franjo Lovrak jedan je od osnivača lovačkog društva Jelen iz Velikog Grđevca.

SADRŽAJ

LOVAC	22
OD KOPLJA DO PUŠKE	25
POČELI KAO BILJOJEDI	26
Afrika kolijevka lova	26
Ovisnost o lovu	28
ČOVJEK USPJEŠAN GRABEŽLJIVAC	29
Lov pitanje opstanka	29
Lov kao sport	31
PEĆINE I PEĆINSKI CRTEŽI	32
Mističnost i seksualnost	36
LOVAČKO PRAVO	39
OD EGIPTA DO HRVATSKOG LOVAČKOG SAVEZA	39
Poljički statut i Novigradski zbornik	39
Lovno pravo i običaji	50
„Narodne novine“ o hajkama	50
Krivolovci u novinama	51
Odstrel zbog šteta	53
Zbog uništavanja, zabrana lova	54
Priručnik za lovce	56
Uvijek ograničenja	57
VRSTE LOVA	58
POJEDINAČNI LOV	58
Doček	58
Šuljanje	58
Priskakivanje	59
Potraživanje	59
Progon ili potiskivanje	59
Privoz kolima	59
Privoz čamcem	60
Lov sokolom	60

Lov vretnom	60
SKUPNI LOV	61
Prigon	61
Pogon	61
Kružni lov	62
Brakada	62
Par Force	62
SOKOLARSTVO	64
Tisuću dukata za ljubimca	66
Za krađu smrtna kazna	66
Lovne ptice rijetkost	67
Sokolarstvo legalizirano	67
Ptice kao simbol	68
LOVAC I MITOLOGIJA	72
DOKAZ LOVAČKE VJEŠTINE	73
Personifikacija životinja	74
Sveti Hubert i smisao lova	77
LOVAČKI OBIČAJI	80
LOVAČKA ODORA	80
PRIMANJE NOVOG ČLANA	83
LOVAČKO KRŠTENJE	86
ISPRAĆAJ PREMINULOG LOVCA	88
LOV KAO UMJETNIČKA INSPIRACIJA	94
PEROM KISTOM I DLIJETOM O DIVLJAČI	95
Divljač u književnosti	96
Fanfare u počast	97
Dvorac posvećen lovu	101
Pisci i slikari lovci	104
LOVAČKA VJEROVANJA I SANJARICA	114
O ZLIM I DOBRIM ČINIMA	114

Za lovca nije dobro	114
Za lovca je dobro	114
San je zbirka i jezik simbola	115
LOVINA	126
O DIVLJAČI	127
BISERKA	128
DIVLJA GUSKA	129
DIVLJA PATKA	130
DIVLJA SVINJA	132
DIVLJI KUNIĆ	136
DIVOKOZA	137
FAZAN	138
GOLUB	142
GRLICA	144
JAREBICA	145
JELEN	147
LISKA	149
MUFLON	150
PREPELICA	150
PUH	152
SRNA	154
ŠEVA, ŠVRLJUGA	155
ŠLJUKA	156
TETRIJEB	157
ZEC	158
ZLATAR PIJUKAVAC	160
PERNATA I DLAKAVA DIVLJAČ KOJA SE VIŠE NE LOVI	161
BIZON	161
ČAPLJA	162
ČVORAK, BRLJAK	163
DABAR	164
DROPLJA	165
DROZD	166
KOS	167
JAZAVAC	167
LABUD	169
MEDVJED	170
SMOKVIN DROZD	171
ORTULAN	172
PAUN	173
PTIČJA SITNA DIVLJAČ	175
RIS	177

RODA	178
SLAVUJ	180
SMRDLJIVA DIVLJAČ	181
ŠOJKA	181
TUR	182
VIDRA	185
VJEVERICA	186
ŽDRAL	187
PTICE POGODNE ZA ISHRANU	190
DLAKAVA DIVLJAČ POGODNA ZA ISHRANU	192
O MESU DIVLJAČI	195
Zamrzavanje mesa divljači	196
Osobine mesa divljači	197
Miris divljači	199
PREDPRIPREMA PERNATE DIVLJAČI	200
PTICE	200
Šljuka	200
Prepelica	200
Jarebica	200
Fazan	201
Grlica ili golub	201
Divlja patka i divlja guska	201
PRIPREMA JELA OD PERNATE DIVLJAČI	202
PEČENJE	202
PEČENJE NA RAŽNJU	203
PEČENJE NA ROŠTILJU	203
PIRJANJE	203
PEČENJE U POSUDI	203
PRILOZI I UKRASI	204
PREDPRIPREMA DLAKAVE DIVLJAČI	205
GULJENJE, SKIDANJE KOŽE	205
OBRADA MESA	205
Zec	206
Srna	206
Jelen i košuta	207
Vepar ili divlja svinja	207

Divokoza	207
PRIPREMA JELA OD DLAKAVE DIVLJAČI	208
PIRJANJE	208
PEČENJE	208
PEČENJE NA ŠTEDNJAKU	208
PRILOZI I UKRASI	209
LOVAČKI STOL	210
OBROK JE DRUŠTVENI DOGAĐAJ	212
NEGDAŠNJI JELOVNICI	213
Glava divlje svinje	221
Ždralov umak	223
Srneći but	223
Gratinirani jelenji hrbat	224
Pečena veprovina	226
Lovačke gozbe	227
Najstarije zapisano jelo u Hrvata - <i>zec</i> <i>Važanan</i>	230
PRAVILNO SASTAVLJANJE JELOVNIKA	231
VINO UZ DIVLJAČ	231
Lovački punč	232
Lovački tonik	232
ŽAR, ROŠTILJ, RAŽANJ, KOTLIĆ, KOTLOVINA	233
Pečenje na žaru	233
Pečenje u suproški	233
Pečenje na ražnjiću	233
Pečenje na ražnjiću mesa savijenog u svitak (rolu)	233
Ražnjić od pisane pečenke zeca	233
Ražnjić od pisane pečenke srne	234
Pečenje mesa u ilovači, glini i drugoj zemlji	234
Pečenje na roštilju	234
Pečenje na ražnju	234
Kotlić	236
Kotlovina	237
KVAŠA (marinada, pac, salamura)	239

OBIČNA KVAŠA	240
SUHA KVAŠA	240
Istarska kvaša	240
Jednostavna kvaša	240
Brza kvaša od vina	240
Kuhana kvaša od vina	241
Nekuhana kvaša od crnog vina	241
Nekuhana kvaša od bijelog vina	241
ZAČINI I MIRODIJE	242
OSTALI PRAKTIČNI SAVJETI	252
JELA	257
BISERKA	258
Biserka na ražnju	258
Pečena biserka I. način	258
Pečena biserka II. način	258
DIVLJA GUSKA	259
Pečena guska	259
Nadjevena guska	259
Guska nadjevena kobasicama - pečenicama	259
Guska nadjevena kupusom i jabukama	259
Divlja guska na podvarku	260
Rižoto od divlje guske	260
Sarma od divlje guske	260
DIVLJA PATKA	261
Divlja patka na ražnju I. način	261
Divlja patka na ražnju II. način	261
Lovačka juha od sitnine divlje patke	261
Juha od patke	262
Paprikaš od divlje patke	262
Pašteta od divlje patke	262
Odresci od mljevenog mesa divlje patke	262
Patka na koprivi	263
Pečena patka I. način	263
Pečena patka II. način	263
Sarma od divlje patke	264
Nadjevena divlja patka I. način	264
Nadjevena divlja patka II. način	264
Patka u crnom vinu	264

Patka s maslinama	264
Dimljena patka na „mostarski način“	265
DIVLJA SVINJA	266
Kvaša za meso divlje svinje	266
Odojak divlje svinje na ražnju	266
Kotleti divlje svinje na ražnju	266
Nadjeveni odojak divlje svinje I. način	266
Nadjeveni odojak divlje svinje II. način	267
Kuhana glava	267
Punjena veprova (svinjska) glava I. način	267
Punjena veprova (svinjska) glava II. način	268
Punjena veprova (svinjska) glava III. način	268
Svinjske uši	269
Veprov but na „hajdučki način“ (ražanj)	269
But u crnom vinu	270
But u lovačkom umaku	270
But s lukom	271
Kotleti od divlje svinje	271
Panirani kotleti	271
Kotleti s kestenima	272
Pisana pečenica divlje svinje u maramici	272
Medaljoni od vepra u umaku od gorušice	272
Odresci od divlje svinje	273
Odresci od divlje svinje na lovački način	273
Ragu od divlje svinje	273
File divlje svinje	274
Pirjano meso u vinu	275
Divlja svinja u umaku od borovica	275
Paprikaš od divlje svinje	275
Slavonski složenac od veprovine	275
Divlja svinja u šugu	276
Divlja svinja u crvenom i bijelom vinu	276
Gulaš međimurskih lovaca	276
Hladetina	276
KUNIĆ	278
Kunić na ražnju	278
Kunić u umaku od vina	278
Hrbat kunića na roštilju	278
Gulaš od kunića s valjušcima od krumpira	278
Mesni sir od kunića	279
DIVOKOZA	280
Pečena divokoza	280

Ragu od divokoze	280	
FAZAN (GNJETAO)	281	
Fazan na ražnju I. način	281	
Fazan na ražnju II. način	281	
Fazan na roštilju	281	
Pašteta od fazana I. način	281	
Pašteta od fazana II. način	282	
Juha od fazanke I. način	282	
Juha od fazanke II. način	282	
Juha od fazana III. način	283	
Fazan s hrenom	283	
Pečeni fazan	283	
Sarma od fazanovih prsa	284	
Fazan u alu-foliji	284	
Fazan s vrhnjem	284	
Nadjeveni fazan I. način	284	
Nadjeveni fazan II. način	285	
Nadjevena fazanka	285	
Fazan nadjeven jabukama	285	
Fazan na „moslavački način“	286	
Fazan na „istarski način“ (nadjeven kestenima)	286	286
Fazan sa šampinjonima na „istarski način“	286	
Fazan s crvenim kupusom	287	
„Šugo“, od fazana (fazan u umaku)	287	
Fazan ispod „čripnje“ (peke)	287	
Fazan u „padeli“	288	
Fazan na „tingul“	288	
Pečeni fazan	288	
„Seljački paprikaš“ od fazana	289	
Pirjani fazan	289	
Fazan s orasima i narančama	289	
GOLUB	290	
Golubovi na ražnju	290	
Juha od golubova	290	
Golubovi iz kvaše	291	
Nadjeveni golubovi I. način	291	
Nadjeveni golubovi II. način	291	
Nadjeveni golubovi s palačinkama	291	
Pirjani golubovi I. način	292	
Pirjani golubovi II. način	292	
Paprikaš od golubova	292	
Pečeni golubovi	293	
Pečeni i nadjeveni golubovi	293	
Mladi golubovi s vrhnjem	293	
Mladi golubovi s konjakom	293	

GRLICA	294	
Pečena grlica	294	
JAREBICA	294	
Jarebica na ražnju	294	
Jarebice na ražnju u pećnici	295	
Juha od jarebica s gljivama	295	
Gusta juha od jarebice	295	
Krem juha od jarebica	295	
Pirjane jarebice	296	
Jarebica s rižom	296	
Nadjevene jarebice u kupusu	296	
Nadjevene jarebice s gušćjom jetrom	296	
Jarebica nadjevena carskim mesom	297	
Jarebice na mljevenom mesu	297	
Jarebice u vinu	297	
Jarebice s lišćem vinove loze	298	
Jarebice na prženom kruhu	298	
Jarebice u umaku od rajčice	298	
Pečene jarebice u slanini	299	
„Spačvanska“ jarebica	299	
Hladne jarebice	299	
Pašteta od jarebice I. način	300	
Pašteta od jarebice II. način	300	
JELLEN	301	
Jelenji kotleti	301	
Jelenji kotleti sa šumskim gljivama	301	
Jelenji kotleti na „istarski način“ (s tartufima)	301	301
Jelenji hrbat	301	
Jelenji hrbat s umakom od papra	302	
Jelenji but „Cesargrad“	302	
Pečeni jelenji but	303	
Jelenji paprikaš lovaca iz Kalinovca (Podravina)	303	303
Jelenji odresci sa smrčcima	304	
Jelenji biftek (beefsteak)	304	
LISKA	305	
Liska na „neretljanski način“	305	
Liska sa slanim srdelama	306	
Liska s prošekom, jabukom i suhim šljivama	306	306
MEDVJED	306	
Medvjedi kotleti	306	

PREPELICA	307	
Prepelica na ražnju	307	
Jaja prepelice sa srži palme	307	
Čorba od prepelice	307	
Bijela čorba od prepelice	307	
Prepelica s rižom	307	
Prepelice u patlidanu	308	
Prepelice u vinu	308	
Prepelice s gljivama	308	
Prepelice na kruhu	308	
PUH	309	
Puh na ražnju	309	
SRNA (srndać)	310	
Srneća plećka na ražnju	310	
Srneći odresci na roštilju	310	
Ražnjići od srnetine	310	
Juha od buta	310	
Srneći but u tijestu	311	
Nabodeni srneći but	311	
Pečeni srneći but	312	
Srneći but „Trakošćan“	312	
Srneći but „Schönbrunn“	312	
Srneći hrbat	314	
Srneći hrbat na „varaždinski način“	314	
„Đurđevački“ srneći but	314	
Srneći hrbat na „podravski način“	315	
Srneći hrbat s prošekom	315	
Srneći hrbat na povrću	315	
Srneća pisana pečenka	316	
Srnetina sa sokom limuna	316	
Odrezak od srne	317	
Srneći odresci sa češnjakom	317	
Odrezak na luku	317	
Srneći odresci s gljivama	317	
Srneći odresci sa šampinjonima „šumarski odrezak“	318	318
Srneći odresci s umakom od vrhnja	318	
Srneći odresci s višnjama	318	
Gulaš od srnetine	319	
Nadjevena srneća prsa	319	
Srneći odresci s borovicom	319	
Srneći ragu I. način	319	
Srneći ragu II. način	320	
Srneći paprikaš	320	
„Šugo“ od srnjaka	320	

Srneći kotleti s tartufima (jelen gljivama)	321
Srnetina u crvenom i bijelom vinu	321
Srneći lonac	321
Mlada srnetina na „lički način“	322
ŠEVA (švrljuga)	323
Ševa na ražnju	323
ŠLJUKA	324
Šljuka na ražnju	324
Šljuka u konjaku	324
Šljuka s gljivama	325
Šljuka s gorušicom	325
Šljuka s grožđicama	325
Nadjevena šljuka	326
Šljuka na guščjoj jetri	326
Pirjana šljuka	326
<i>Schnepfendreck – Šnefov drek</i>	
Nova zagrebačka kuharica	
Schnepfen	
Schnepfen mit Brodschnitten	
Pečena šljuka sa drobom I. varijanta	
Pečena šljuka sa drobom II. varijanta	
<i>Schnepfendreck – Šnefov drek</i> - stari recept	
Imitirani „šnefov drek“ (stari recept za namaz od jetre)	
Imitirani „šnefov drek“ od patlidana	
TETRIJEB	328
Pečeni tetrijeb	328
Pečeni mali tetrijeb	328
TRČKA	329
Pečene trčke	329
Pečene trčke s jabukama	329
Trčke sa srdelama i iznutricom	330
Trčke Suwarow	330
Trčke na samljevenom mesu	330
Trčke s rižom	331
ZEC	332
Brza kvaša za zeca	332
Kvaša za zeca	332
Zec na ražnju	332
Zec s voćem	333
Hladetina od zeca	333
Pašteta od zeca na I. način	333
Pašteta od zeca na II. način	334

Pečeni zec u cijelom I. način	334
Pečeni zec u cijelom II. način	335
Zec s ružmarinom	335
Pečenje od buta i pisane pečenke	335
Nabodeni zec	336
Zec s povrćem	336
Pirjani zec	336
Zečji paprikaš	336
Zečji gulaš	336
Zečji ragu na šumarski način	337
Panirani zečji but	337
Savitak od zeca	337
Pirjani zec s makaronima	337
Punjene paprike s mesom zeca	338
Zec na „istarski način“	338
„Istarski“ zec s fužima	338
Zec na „dalmatinski“ način	338
Zec na „međimurski“ način	339
Zec u „frigu“	339
Zec na „tingul“	339
Zec na „sinjski“ način	340
Zec na „seljački“ način	340
Mesne okruglice od zeca	340
Nadjeveni zec	341
Zec u umaku od gorušice	341
„Šugo“ od zeca (zec u umaku)	341
Dimljeni zec	342
Zečji hrbat s umakom od borovice	342
Kuhani zec	342
Zec u crvenom i bijelom vinu	342
Sarma od zeca	342

ZLATAR PIJUKAVAC	343
------------------	-----

KOTLIĆ I KOTLOVINA 344

KOTLIĆ	344
Čobanac od divljači	344
Čorba od divlje patke u kvaši	344
Čorba od iznutrica divljači	344
Čorba od mesa divljači s gljivama	344
Kisela čorba od srnećeg mesa	345
Kotlić od divlje patke	345
Lovački kotlić	345
„Podgarički“ kotlić	346
Srneća juha s ječmom	346
Kotlić od zeca	346

Veprovina na lovački način	346
KOTLOVINA	347
Lovačka kotlovina	347
IZNUTRICA OD DIVLJAČI	348
Veprova jetra s vinom	348
Veprova jetra s groždicama	348
Jetra od odojka divlje svinje	348
Jetra od jarebice	348
Pašteta od iznutrice šljuke	348
Puding od jetre divljači	349
Juha od srneće iznutrice	349
Jelenji jezik	349
Iznutrica šljuke	349
Haše od zečje iznutrice	350
Prženi srneći mozak	350
Srneća jetra	350
Pikantna srneća jetra	350
Srneća jetra sa češnjakom	351
Pržena srneća iznutrica	351
Nadjev od jetara divljači	351
Jelenja jetra	351
JELA OD VIŠE VRSTA DIVLJAČI	352
Juha od divljači	352
Kisela juha od divljači	352
Lonac „Garić“	352
Lovačka pašteta	353
Pašteta od divljači	353
Pirjana divljač	353
Lovački pladanj	353
Divljač u umaku	354
Paprikaš	354
„Bracin“ lovački paprikaš	355
KOBASICE OD DIVLJAČI	356
Kobasice od divlje svinje	356
Kobasice od vepra	357
Lovačke kobasice od veprovine	357
Kobasice od jarebice	357
Kobasice u maramici	357
Kobasice sa srnetinom	358
Kobasice od srnetine	358

Borina lovačka salama od jelena 358

IMITIRANA JELA 360

Domaća guska kao divlja guska	360	
Lažni fazan	361	
Govedina na „lovački“ način	361	
Govedina kao divljač I. način	361	
Govedina kao divljač II. način	362	
Govedina s brusnicama	362	
„Lovački“ odrezak od govedine na „slavonski“ način		362
Govedina u crvenom i bijelom vinu	363	
Junetina kao „divljač“	363	
Junetina na „lovački način“	363	
Lažni zec od teletine	363	
„Lovački“ odresci s lukom	364	
„Lovački“ paprikaš	364	
Teleći odresci kao „divljač“	365	
Svinjski kare na „lovački“ način	365	
Svinjska pisana pečenica kao „divljač“	365	
Svinjetina kao vepar	365	

PRILOZI 366

Fuži	366	
Kuhane žemlje	366	
Lazanje	366	
Makaruni dalmatinski	367	
Makaruni istarski (žbirići, pljukanci)	367	
Mlinci	367	
Žličnjaci od brašna (njoki)	367	
Žličnjaci od krumpira (njoki)	368	
Okruglice od brašna	368	
Okruglice od kruha i slanine	368	
Okruglice od krumpira sa šunkom	368	
Ploške (okruglice) od kruha i šunke	369	
Okruglice od šljiva	369	
Okruglice od žemlji I. način	369	
Okruglice od žemlji II. način	369	
Ploške od žemlji III. način (svečane okruglice)		370
Palenta (pura, žganci)	370	
Palenta krumpirica (bijeli žganci)	370	
Panirane sunčanice	370	
Pirjana riža	370	
Pogačice od krumpira	371	
Prženi puževi	371	
Rezanci	371	

	Savitak od krumpira	371
	Rezanci od mladih kopriva	371
	Štrudli od gljiva	372
	Tijesto od sira i krupice	372
	Valjušci od krumpira	372
	Pirjani crveni kupus	372
UMACI		373
	„Cumberland“ umak I. način	373
	„Cumberland“ umak II. način	373
	Umak od povrća	374
	Kiseli umak	374
	Umak od celera	374
	Umak od gljiva	374
	Umak od hrena	374
	Umak od hrena – kiseli	375
	Umak od hrena – jabučni	375
	Krumpirov umak od hrena	375
	Krumpirov umak od mažurana	375
	Umak od borovnice	375
	Umak od jabuka	375
	Umak od kapara	376
	Umak od kapara - II. način	376
	Umak od kruha	376
	Umak za krupnu divljač	376
	Umak od limuna	376
	Umak od lisičica	376
	Umak od luka	377
	Umak od metvice	377
	Umak za pernatu divljač	377
	Umak od peršina	377
	Umak od poriluka	377
	Umak od višanja	377
	Papreni umak za divljač	378
	Pikantni umak	378
	Poivrade umak (umak od papra i octa)	379
	Smeđi umak	379



LOVAC

LOVAC PRAVO ČINI AR V SLOBODI ŽIVI

*Pravo jesu priđi hteli nazvistiti
da se more sričan vsaki nazivati
ki življenje svoje tak zna urediti,
prost od skerbi, poslov vrime uživati.*

*Ta blaženi žitak lovac nasleduje,
poslovanje njegvo biva listor radost,
on u sercu svomu poveljno živi
ar vsi trudi, skerbi postaju nasladnost.*

*V lipom protulitju perva dneva stane,
jagariju svoju dostojno razluči,
kamo god oberne il neg korak gane,
ptice vsakojačke začuje pojuči.*

*Odovud se javlja slavič ljubeznivi
pod kitici niskoj, ali zelenitoj,
z dragim svojim glasom usil govorlivi
prihod nazvistuje zori rumenitoj.*

*Odnud pako štiglic, grijendlic pxijavluju,
cajzlin tere finki lipo veseleči,
z glasnim svojim gerlom skup se pozovuju,
spriđ i zad za lovcem bisno proletcči.*

*Ak u zrak pogleda, škerlac preigruje
Bogu milo hvaleč rad sunca žarkosti,
do oblakov skoro lit svoj podiguje
kažuč v malom telu prečudne zmožnosti.*

*Malo dalje ide, to k lozi dospiva,
vred na igrališču kokota začuje;
Ak podigne oči prom suhoj kitici,
zadružnu će vidit milu golubicu;
namirce kad dojde tekučoj vodici,
tu će uajti pijuč ljubljenu gerlicu.*

*V takvoj nasladnosti svoje telo trudno
pri studencu bistrom lovac počivuje,
svicke himbenosti il činjenje nujno
prostu nj[e]gvu misal v ničem ne zbantuje.*

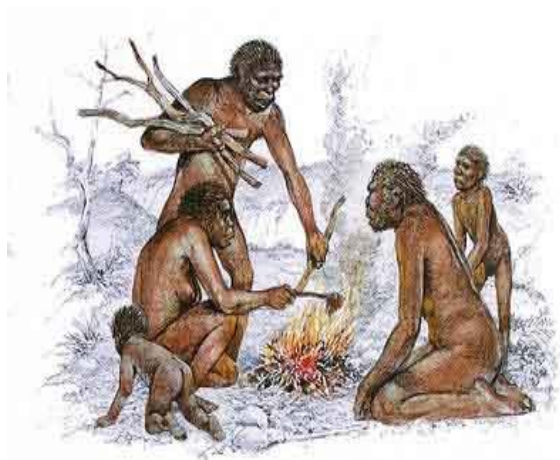
*Oh, povojlni žitak, oh, stokrat blaženi,
nima navidnosti drugih povekšajnju,
časUi, dike, kinči, kako god stvoreni,
nisu uzrok sercu tužnom zdihavanju.*

*Nego vas povojljan lipa zraka vživa,
dostojne lovine vesel nastoječi,
u slobodi dragoj dan i noć prebiva,
skerbi, policije drugim ostaveči.*

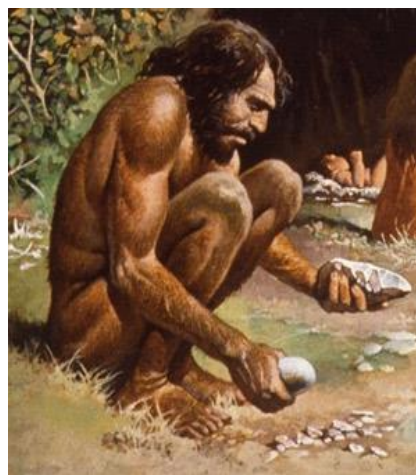
*Vsak mu je prijatelj, vsaki drago ljubi,
a ni jednom misli preuzeti sriču,
z lažmi prilizivat ništar se ne trudi
nit raduje druga spraviti u nesriču.*

Fran Krsto Frankopan
(1641./43.(?) - 1671.)

OD KOPLJA DO PUŠKE



Homo erectus



Homo sapiens

Velika prirodna pozornica na ko-joj će se početi zbivati praljudske i ljudske drame već je postojala. Na zapadu i jugozapadu bučilo je nemirno more, kojemu su Grci tek prije 2.500 godina, po prilici, dali ime Adriatike talasse. Na sjeveroistoku i na istoku u širokim ravnicama ovaj su prostor omeđile panonske rijeke, od kojih je jedna dobila ime Drava, a druga Dunav. Osim životinjskih staza nije još bilo drugih tragova stopala i nogu na ovom tlu. Po riječnim dolinama uz Savu i Dravu lutao je mamut, bilo je ovdje pećinskih medvjeda, sobova, svizaca, dabrova, nosoroga i velikih stada tura, životinje od koje je kasnije poteklo govedo. Bilo je divljih mačaka, veprova, jelena i srna. Neke od njih su nestale rano u pretpovijesti, a neke – tur naprimjer, tek u novije povi-jesno doba. Od tura nam je ostao i zemljopisni naziv Turopolje, a od mamuta samo fosili. Čitavo naše područje bilo je pretežno prašuma. Prema vrhovima planina penjale su se crnogorične šume izmiješane s bjelogoricom, a u nižim predjelima protezala se bjelogorica. U osnovi, ondašnje biljne vrste sačuvale su se do danas. Čini se da je naša terito-rijalna zona i tada bila bogata florom i faunom, tako da nam je i danas ostalo bogato nasljeđe: 508 ptičjih vrsta, 90 vrsta sisavaca, 302 pravokrilca... Toliki broj nema ni u jednoj drugoj europskoj zemlji.

POČELI KAO BILJOJEDI...

Prve „ljudske“ populacije navodno su se hranile samo biljem, i to još pred tri milijuna godina, a pred dva milijuna godina kod ljudskih predaka uočava se izrada i proizvodnja primi-tivnih oruđa za lov. Te ljudske populacije istraživači nazivaju *Homo habilis* (umješni, spretni čovjek; ime dano jednoj razvijenijoj vrsti australopitekusa/australis – južni + *píthekos* – majmun; rod fosilnog čovjekolikog majmuna iz pliocenta). Ta oruđa su bila vrlo jednostavna, napravljena uglavnom od kamenog oblutka, valutice, odbijanjem jednog dijela u oštar rub da bi se prilagodila „udaraču“. Brojnost i prostorna rasprostranjenost tog oružja govori nam o razvijenoj lovačkoj aktivnosti *Homo habilisa*.

Afrika kolijevka lova

Prostori južne i istočne Afrike, kontinenta za koji se smatra da je ko-lijevka čovječanstva, a također i lova, bili su izrazito bogati lovnom divljači. Ostatci mnogih od tih davno izumrlih životinja pronađeni su na nalazištima tih ljudskih predaka.

Prije 1,5 milijuna godina počelo je dolaziti u ljudskom razvoju do ispreplitanja biološke i kulturne evolucije, koja se manifestirala u novoj ljudskoj vrsti *Homo erectus* (uspravan čovjek, *pitekantropus* – čovjekoliki majmun). Kulturni i intelektualni stupanj tog čovjeka omogućavao mu je preživljavanje i u relativno nepovoljnim klimatskim područjima, koja je počeo intenzivno naseljavati (prostranstva Azije i Europe, napuštajući afričke prostore). Počeo je maksimalno koristiti i siro-vinu koju je mogao dobivati od ubijenih životinja, te prilagođavati se njihovim navikama. To je i razdoblje koje možemo nazvati čovjek-kuhar, jer je počeo smekšavati namirnice kuhanjem i dodavati razno ubrano divlje povrće. Počeo je pratiti migracije velikih stada (krda), a migrirajući u nove krajeve prilagođavao se i novom okolišu. Na tom stupnju razvoja čovjek se već definitivno služio različitim vrstama oruž-ja, a sve to iz jednostavnog razloga što je imao slabe čeljusti i manje zubi, pa se morao oslanjati na mozak a manje na mišiće. Savladao je tehniku obrade kamena, te proizvodi tzv. ručni klin ili ručnu sjekiru.

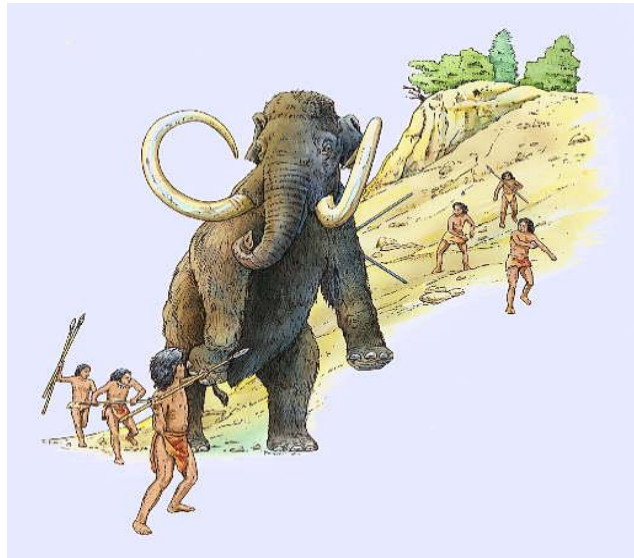
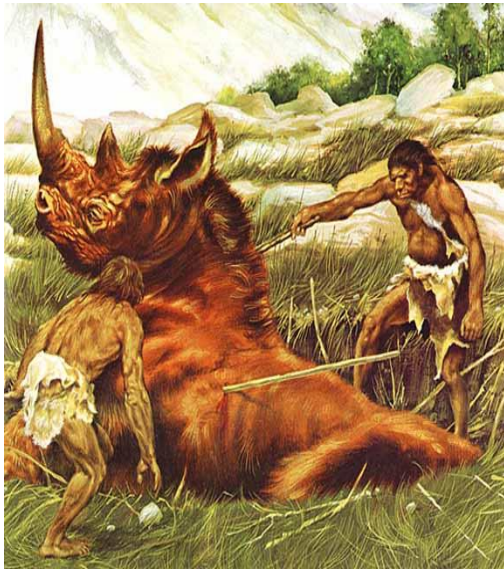
Čovjek upoznaje i održava vatru, što koristi za izradu drvenih kopalja, šiljeći komade drveta sagorijevanjem vrha i struganjem o tvrdi predmet. Kamenim oruđem mogao je ubijati i čerečiti svoj ulov, dok se kopljima i toljaga-ma branio ili lovio. Osim točnog nišanja koje je važno za opstanak, uvidjeli su da su najdjelotvorniji kad djeluju zajedno. Vjeruje se da su ti ljudi već govorili, što im je omogućavalo komunikaciju neophodnu za lovljenje velikih životinja. Lov postaje sve

organiziraniji, a lovne životinje postaju sve one na koje je naseljavajući Europu i Aziju nailazio, ovisno o klimatskom pojasu.

Tu lovi tada živeće vrste životinja u tim prostorima: šumske i stepske slonove, nosoroge, konje, svinje, tapire, jelene, goveda, medvjede, dabrove, vodenkonje, deve, gazele, svisce i sl. Lovio je najvjerojatnije satjerivanjem životinja vikom ili vatrom u prirodne zamke, kao što su muljevite bare, blatišta, strme klisure i sl.



Homo sapiens neanderthalensis



Ovisnost o lovu

Prije 200 do 300 tisuća godina, ili možda više, čovjek se sve više prilagođava lovnom načinu života i načinu izrade svojih rukotvorina, lovu i preradi ubijenih životinja, o kojima sve više ovisi. Ta nova „skupina“ čovjekovih predaka dobiva stručni naziv *Homo sapiens neanderthalensis* – „razumni čovjek“ (neandertalac; zato što je lubanja pračovjeka pronađena u Neandertalu – dolina rijeke Düssel kod Düsseldorfa u Njemačkoj, 1856. godine). Neandertalci su živjeli u malim skupinama, a hranili su se svim i sva-čim što su mogli sakupiti i uloviti. Nastanili su se u pećinama, najprije kao sustanari pećinskog medvjeda, a onda kao samostalni stanari, jer im je toljaga ili neko drugo „oružje“ osiguravala i veće stanarsko pravo. Zbog načina na koji su dolazili do hrane morali su biti stalno u pokretu, mijenjati svoja staništa, ovisno o okolišu i njegovoj promjeni. Neandertalac je bio tipičan lovac i nomad, pa je dužina njegova boravka na određenom području zavisila o lovnom bogatstvu tog područja. Da-nas se zna da je neandertalac bio u stanju dobro govoriti, što je omogućavalo uspješniji lov i korištenje svakakvih lovačkih majstorija i lukavstava, kao i kolektivni lov. Vjerojatno dolazi i do specijalizacije na lov određenih životinja. Lovačko oružje je već mnogo vještije izrađeno, naročito kameni šiljci za koplja koja postaju ubitačno oružje.

ČOVJEK USPJEŠAN GRABEŽLJIVAC

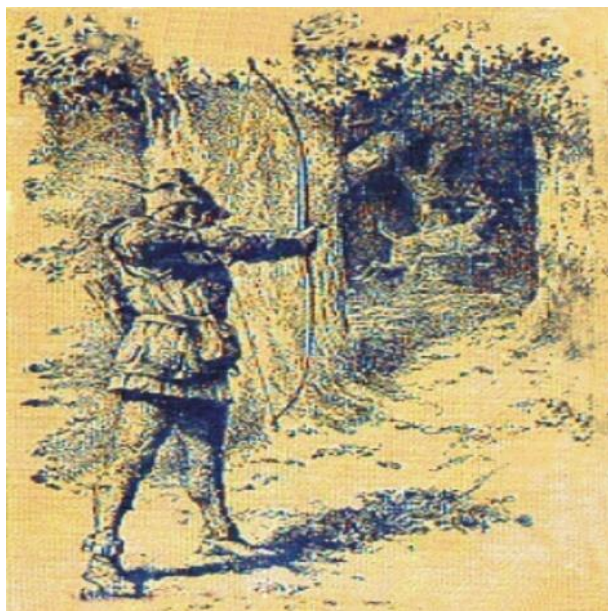
Otprilike prije 40-ak tisuća godi-na razvio se Homo sapiens sapiens koji postepeno naseljava cijeli svijet, a u svim prostorima lovi tamo živuće životinje. Ljudi postaju vrlo vješti lovci, izrađivali su vrlo dobra koplja s oštrim kamenim ili koštanim vrhovima, klinasto uobličenim, koje su uglavljivali u kopljišta i čvrsto vezali za njih. Poznavali su bole (lovački laso napravljen od dva ili više užeta s kuglama na kraju) i kamene diskove, a upotrebljavali su i oštre dugačke bodeže načinjene od kamena ili životinjskih kostiju. Znali su raditi jame na stazama životinja, natjerivati životinje u blatišta i močvare, organizirati velike hajke na klisure i u klance, a špiljski crteži pokazuju da su pravili i različite zamke. Poznavali su i prerašavanje i maskiranje, pa i prikrađanje životinjama uz vjetar. Jednom riječju, čovjek je postao uspješan grabežljivac!

Lov – pitanje opstanka

Zauzimajući i naseljavajući pojedina područja kao svoja staništa, te loveći životinje čovjek je dolazio u sukob s drugim „lovcima“, kao što su lavovi, vukovi, hijene, leopardi, lisice, kune, risovi i drugi, a kako je okupirao za svoj boravak i boravišta tih životinja – špilje, polušpilje i slična, ti sukobi su bili učestali. U tom svakodnevnom sukobu za opstanak čovjek je izlazio kao pobjednik, iako su mnogi učesnici u toj borbi i stradali. Do prije desetak tisuća godina ljudi su bili isključivo sakupljači plodova i lovci, a neke skupine su to ostale i do danas.

Negdje u to vrijeme pojedine skupine počele su pripitomljivati (najprije psa, koji će mu postati vjeran pomagač i pratilac do danas, zatim svinju, kozu i govedo) i udomaćivati živo-tinje i čuvati ih u krdima, pa i kultivirati biljke, a društveni odnosi su se bitno promijenili. U to vrijeme nastaje i novi tip ljudskih izrađevina, a lovačko oružje još je raznovrsnije. Lovci vješto i odlično koriste izrađene koštane (zupčaste) harpune, ili za izradu harpuna kombiniraju kamen i kost, gdje u koštani šiljak ugrađuju sitne obrađene kamene otkreske kao zupce harpuna. Počinju praviti i koristiti luk i strijelu kao oružje, a otkrivši koštanu udicu počinju i nju koristiti. Pred kraj kamenog doba proizvodi i uglačanu, probušenu kamenu sjekiru

Životinje su davale čovjeku ne samo obilje mesa za prehranu, nego i krzno, kojim se čovjek odijevao, pokrivao i prostirao na ležaj. Čovjek je postao lovac ne samo da se prehrani, nego da se i obrani od mnogo jačih grabežljivaca i zvjeradi, koje je sretao na svakom svojem koraku. Postao je lovac, jer je to bio uvjet njegove prehrane i njegova opstanaka. Produkti lova bili su prvi proizvodi, koje si je čovjek sam svojim rukama i svojim umom pribavljao.



Luk i strijela, uz vatru i govor, predstavljaju najrevolucionarnije pronalaskе u ljudskoj povijesti. Arheološki nalazi potvrđuju nam da je čovjek već prije 6000 godina koristio luk i strijelu. Kroz različita povijesna razdoblja, luk i strijela imali su i različitu namjenu. U početku su korišteni za lov, zatim i u ratovima, i tako sve do današnjih dana, kad se uglavnom rabe u športskim natjecanjima. Spoznaje o karakteristikama različitih materijala kao i napredak tehnologije, utjecali su na odabir materijala za izradu lukova i strijela. Drvo, životinjske rogove i biljna vlakna koje su upotrebljavali u početku, danas su zamijenili sintetički materijali.

No, i nekad i danas, ljude je zanimalo tko je bolji u vještini gađanja lukom i strijelom. Turniri i prva streličarska društva javljaju se u XIII. i XIV. stoljeću.

Koliko je lovac kamenog doba svojim načinom života utjecao na okoliš možemo samo pretpostavljati, a da je utjecao nema sumnje. Lovom i svojim potrebama prouzročio je nestajanje znatnog broja životinjskih vrsta, koje paleontologija (nauka o izumrlim životinjama i biljkama što se proučavaju po njihovim iskopanim ostacima/okamina-ma) pozna kao istovremenike i suučesnike na razvojnem putu čovjeka. Znano je da su istovremeno s lovcima starijeg kamenog doba na Zemlji u velikom broju živjeli brojni veliki sisavci, od kojih je znatan dio prije desetak tisuća godina nestao s lica Zemlje. Poznavajući i koristeći za lov svrsishodno oružje, poznavajući navike i način života životinja, nadmudrujući ih svojim intelektom, čovjek je vjerojatno bio uzrokom nestajanja pojedinih skupina na određenim područjima, čemu su pridonijele i posljedice prirodnih procesa uvjetovanih klimatskim promjenama na Zemlji.

Lov kao sport

U starom vijeku, nekoliko tisuća godina prije nove ere, kada se čovjek posvetio stočarstvu i poljoprivredi kao vreli svoje prehrane, bavio se još uvijek lovom, ali ne više kao glavnim zanimanjem, već kao sportom, iz kojeg je, također, izvlačio znatne koristi i u kojem je mogao pokazati svoje umijeće i snagu.

Tijekom minulih vremena u različitim krajevima koristila su se razna sredstva u lovu: koplja, strelice, bumeranzi, različite zamke, bole, laso i na kraju puška. Usavršavanjem tih sred-stava, usavršavao se i način lova, tako da nažalost, danas životinje imaju sve manje izgleda da prežive trenutak kad se nalaze na dohvat hica lovca. Kao kod svih lovaca mesojeda dobar je pogled odlučujući. Oružje je danas suvremeno ali, obrazac lova star je milijunima godina. Poput vukova koji opkoljavaju žrtvu, lovci se približavaju plijenu. Potraga, prilaz životinji (šuljanje, prikradanje), strategija (skupna taktika, suradnja), fizički rizik, vještina, ustrajnost, hrabrost, vrebavanje, lukavstvo, potjera – je lov, a uspjeh ponajviše ovisi o oružju.

Također, naši preci znali su ono, što je mnogo godina kasnije potvrdila i znanost, a to je da životinja ubijena iznenada – bez mučenja i napora – ima mnogo tečnije meso u usporedbi s mesom uzbuđene, preplašene, iscrpljene div-ljači.

Olakšanje i trijumfalno slavlje koje sve obuzima kad gozba počne, teško su razumljivi nekome tko nikada nije sudjelovao ovom prastarom načinu traženja hrane. Drugarstvo među lovcima, opasnost, adrenalinski udar... sastavni su dio lovačkog pothvata.

Zarobljeni u prošlosti, neki ljudi osjećaju potrebu za nepotrebnim ubijanjem divljih životinja. No, lov iz sporta, koji se razvio čim je iskonski lov nestao, i dalje postoji. Toliko nam je usađena grabežljiva prošlost naše vrste (*Divlje životinje ne ubijaju iz zabave, to čini samo čovjek*). Većini ljudi zamisao o ubijanju životinja iz zabave je odvratna. Umjesto toga, kad osjete potrebu da ulove „divlju zvijer“, čine to fotoaparatom. Pogodci su precizni, ali ne prolijeva se krv. Uzbuđenje odnošenja kući fotografija ovih živo-tinja simboličan je trofej mnogo primjereniji okolišu u kojem ovi suvremeni lovci žive.

I s pravom se kaže:

Ratovanje je najmračnija strana čovjekova lovačkog instinkta.

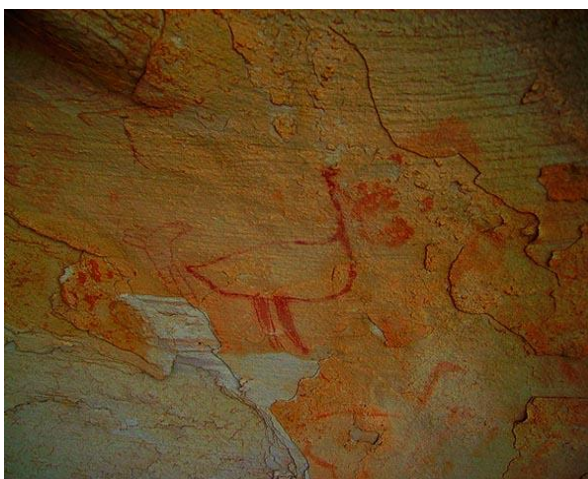
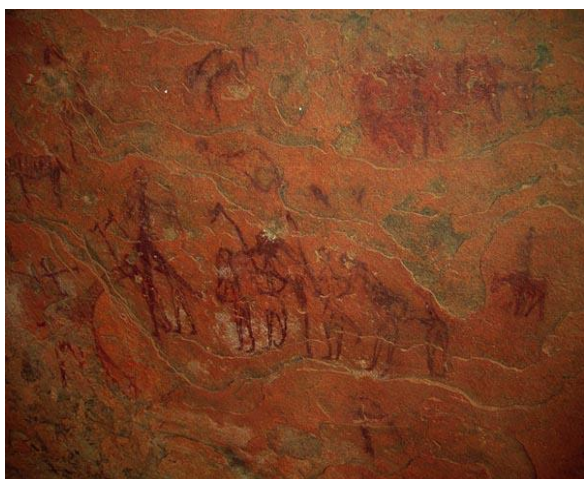
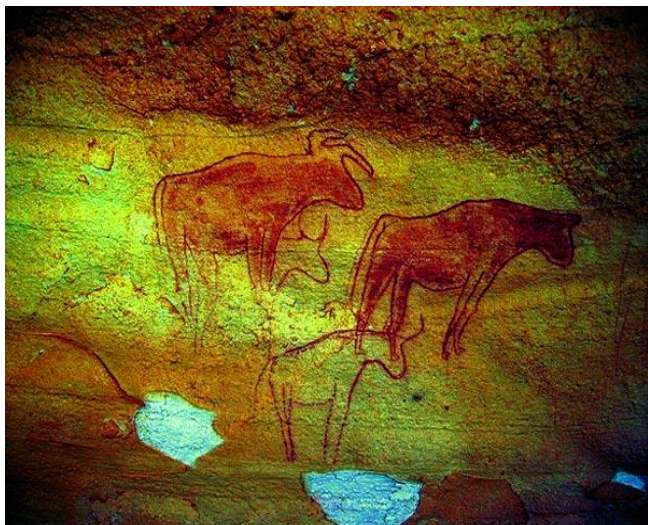
PEĆINE I PEĆINSKI CRTEŽI

U zagrebačkoj paleontološkoj zbirci mogu se vidjeti i kameni noževi kojima su pripadnici te praljudske rase, negdje između Sutle i lijeve obale Save prije više od stotinu i pedeset tisuća godina, derali kožu s divljih goveda i rezali meso da bi ga preradili za hranu. Otkriće tih noževa, raznih strugala, batića, šiljaka, grebala, svrdala, bušila, pila i drugih nezgrapnih kamenih i koš-tanih rukotvorina iz starog kamenog doba, kao i ostataka kostiju ove rase pračovjeka, svojedobno je značilo veliku svjetsku naučnu senzaciju. Bilo je to pri samom kraju prošlog i na početku ovog stoljeća, kad je zagrebački sveučilišni profesor Dragutin Gorjanović Kramberger, iskapajući prethistorijske ostatke u poluspilji na brdu Hrušnjakovu blizu Krapine u Hrvatskom za-gorju, pronašao obilje fosila i artefakata. U poluspilji je otkrio jednostavna ognjišta ograđena kamenom, ostatke pepela i nagorjelog drveta, nagorjelih kostiju i prepečena pijeska. Tu uz vatru čovjek se grijao i pekao meso. U nas-tambi su nađene kosti velikog broja životinjskih vrsta, među kojima su ostaci kostiju medvjeda, vuka, kune, vidre, divlje mačke, dabra, hrčka, štakora, konja, jelena, nosoroga, divlje svinje, tura, mamuta i drugih. Samo 22 kilometra zračne linije od ovog mjesta nalazi se drugo obitavalište – pećina Vindija. U ovoj pećini ljudi su izgleda živjeli sve dok pred nju nisu stigli vojnici Rimskog carstva. Poznate su i druge naše pećine mediteranskog krša, te možemo zaključiti da je ta rasa naseljavala i druge naše krajeve.

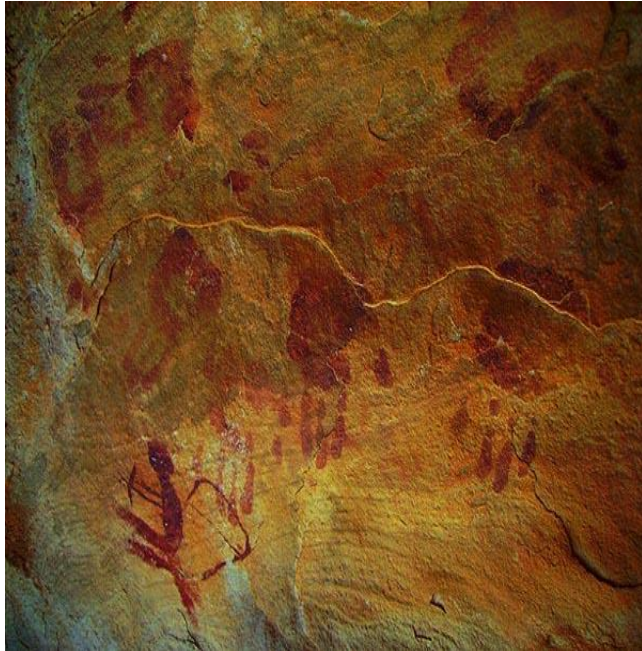
Vučedolci iz mlađeg kamenog doba živjeli su u zemunicama, u plitkim podzemnim rupama koje su sami iskopali. Za razliku od onih iz Krapine i Vindije – lovaca po zanimanju, bili su pretežno zemljoradnici, a i posjednici pripitomljene stoke.

Zidovi pećina bili su i prvi ateljei na kojima se nalaze razni crteži i ornamenti. Najimpresivnija je slika bizona iz pećine Altamire u Španjolskoj. Taj bizon nije ukočen i mrtav; on je skočio, povio glavu i spreman je bosti. Slika je dugačka 155 centimetara i izrađena je u boji. Taj i drugi slični crteži, u drugim pećinama govore nam i o svijesti tih ljudi.

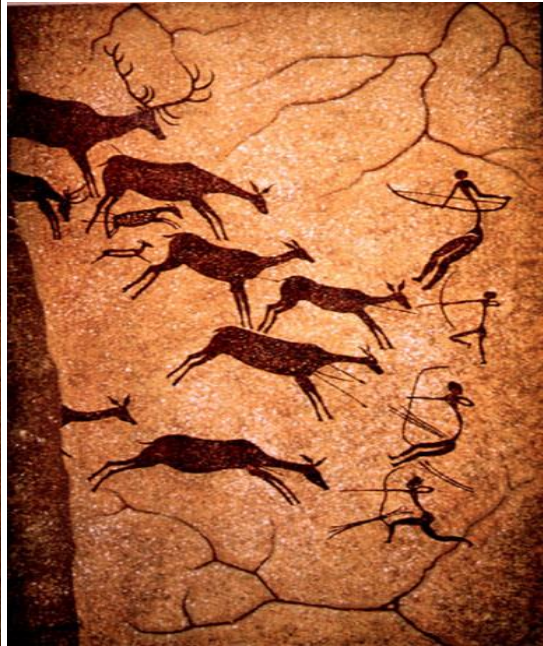
Pećinski crteži



Prizor lova



Lovac s lukom i otisci ruku

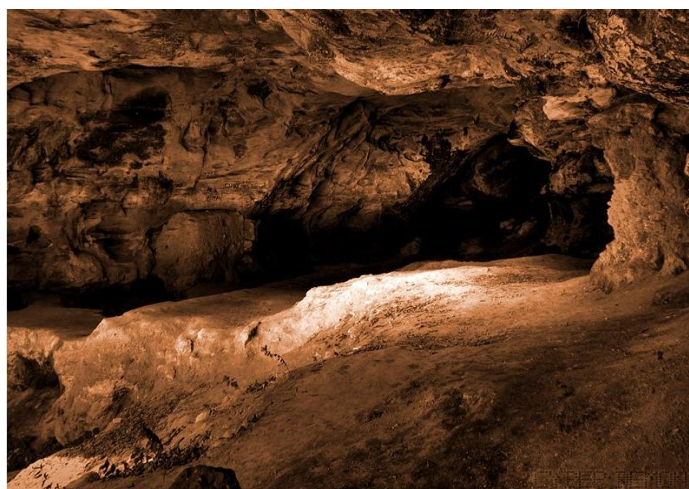


Lascaux, Francuska prije 16.000 godina





Špilja Vindija Donja Voća



Već poodavno pećinski crteži, od kojih su najljepši oni u španjolskoj Altamiri i francuskoj Lascaux, smatraju se tipičnim za srednju i zapadnu Europu, iako su još 1959. slični crteži otkriveni na Uralu. Godine 1980. sovjetski su arheolozi u uralskim pećinama otkrili nove crteže, stare 14.000 godina, ali i to je otkriće na Zapadu ostalo nezamijećeno. Tek pred nekoliko godina je skupina nizozemskih istraživača imala priliku posjetiti te pećine, te je zaključila da crteži u njima nisu samo izuzetno zanimljivi, već i da dokazuju kako se kultura kamenoga doba prostirala diljem Europe.

Mističnost i seksualnost

Nizozemci su obišli i pećinu Ignatievska, stotinjak kilometara jugo-zapadno od Jakaterinburga (Sverdlovski). Ignatievska se sastoji zapravo od dviju pećina – Velika i Daleka – koje su međusobno spojene dvama hodni-cima. Crteži Velike pećine prikazuju mamute, bizone, konje, jelene i nosoroge. Uz crteže tih životinja tu je još i mnogo crta, točaka i zmijolikih likova. Prema mišljenju Vladimira Širokova, jednog od arheologa koji su crteže i otkrili, neki simboli imali bi prikazivati tragove životinja. Nadalje, on nagađa da su crteži u Velikoj pećini služili za poduku dječaka vještini lova. Ovdje su oni učili kako će raspoznati pojedine vrste divljači i po njihovim tragovima procijeniti njihovu težinu. Sve se to odvijalo u ceremoniji inicijacije (uvođenje, posvećenje; kod primitivnih naroda svečanost kojom se muška i ženska omladina proglašava za punopravne članove plemenske zajednice, obično u 13. godini, prije no što bi ih se prihvatilo u skupinu odraslih muškaraca. Ta pretpostavka je još uvjerljivija kad se uđe u manju, Daleku pećinu. Do nje se stiže pužući tamnim, ledenim usjekom, dugim šest metara. Suženi ulaz, šum kapi što se slijevaju s vlažnih stijena i neobični oblici pećine u koju ne prodire ni tračak dnevnog svjetla, pridonose posebnom raspoloženju. Na stropu pećine razaznaju se dvije skupine crteža. Jedna je obojena crno i opet prikazuje životinje:

mamute, konje pa čak i devu. Kako deva u to davno doba nije bilo u uralskom području, zacijelo je ovamo „zalutala“ po sjećanju nekog praobitavatelja ovih krajeva koji je posjetio južnije krajeve. Još je neobičnije da su neke životinje namjerno krivo nacrtane. Što reći za mamuta koji ima jednu čovječju nogu? Druga skupina crteža nacrtana je crvenom bojom, a prikazuje mužjaka bi-zona i jako stiliziranu ženu bujnih grudi i naglašene zdjelice. Među njenim bedrima ucrtane su tri crte što ih čini 28 točaka. „Ako točke označavaju broj plodnih i neplodnih dana njena ciklusa, to bi bilo gotovo revolucionarno“, smatra Širokov. „Jer to bi značilo da su već ljudi onoga doba dobro poznavali ustrojstvo reproduktivnog sistema, ali i brojiti.“

Širokov nadalje smatra da ovi pećinski crteži odslikavaju red u društvu i uopće u svijetu. Suprotstavljenost crvenih i crnih crteža mogla bi simbolizirati život i smrt, ili svojevrsno nebo i pakao. Egzotične i pogrešno prikazane životinje, nacrtane crnom bojom, jaki su kontrast crvenom bizonu i ženi. Točkasta crta što izlazi iz bizonova trbuha u zamišljenom produžetku dopire između ženinih nogu. Ta bi povezanost bizona i žene mogla na neki mističan način značiti stalnu obnovu života.

Obnovu i seksualnost Širokov vidi i u drugom kontekstu, te upućuje na drugi hodnik, što povezuje dvije pećine. Nekoliko metara podalje od uskog ulaza, kroz koji se može ući samo čučajući, nailazi se na drugi otvor, koji prema Širokovu podsjeća na rodnicu. On, naime, smatra da su dječaci potrbuške plazili u pećinu kako bi ondje spoznali što je smrt. Pošto bi neko vrijeme proboravili u Dalekoj pećini i upoznali tajne života i smrti te svijeta u kojem žive, izvlačili bi ih napolje kroz gornji otvor, što je označavalo ponovno rođenje u zajednici.

Ma kako Širokovljeva teorija zvučala nevjerojatno, većina će se europskih kolega s njim složiti da su pećine imale i ceremonijalnu funkciju. Uostalom, i nalazi u zapadnoeuropskim pećinama upućuju na isti zaključak.



*Najpoznatiji pleistocenski jelen Megaloceros giganticus visine 2,1 m
i raspona rogovlja 3,65 m.*

LOVAČKO PRAVO

OD EGIPTA DO HRVATSKOG LOVAČKOG SAVEZA



Lov na ptice, grobnica Nebamuna Teba, 18. dinastija



Kralj Tutankamon sa ženom
Ankhes lovi ptice



Tutankamon u lovu



Lov i ribolov u močvari



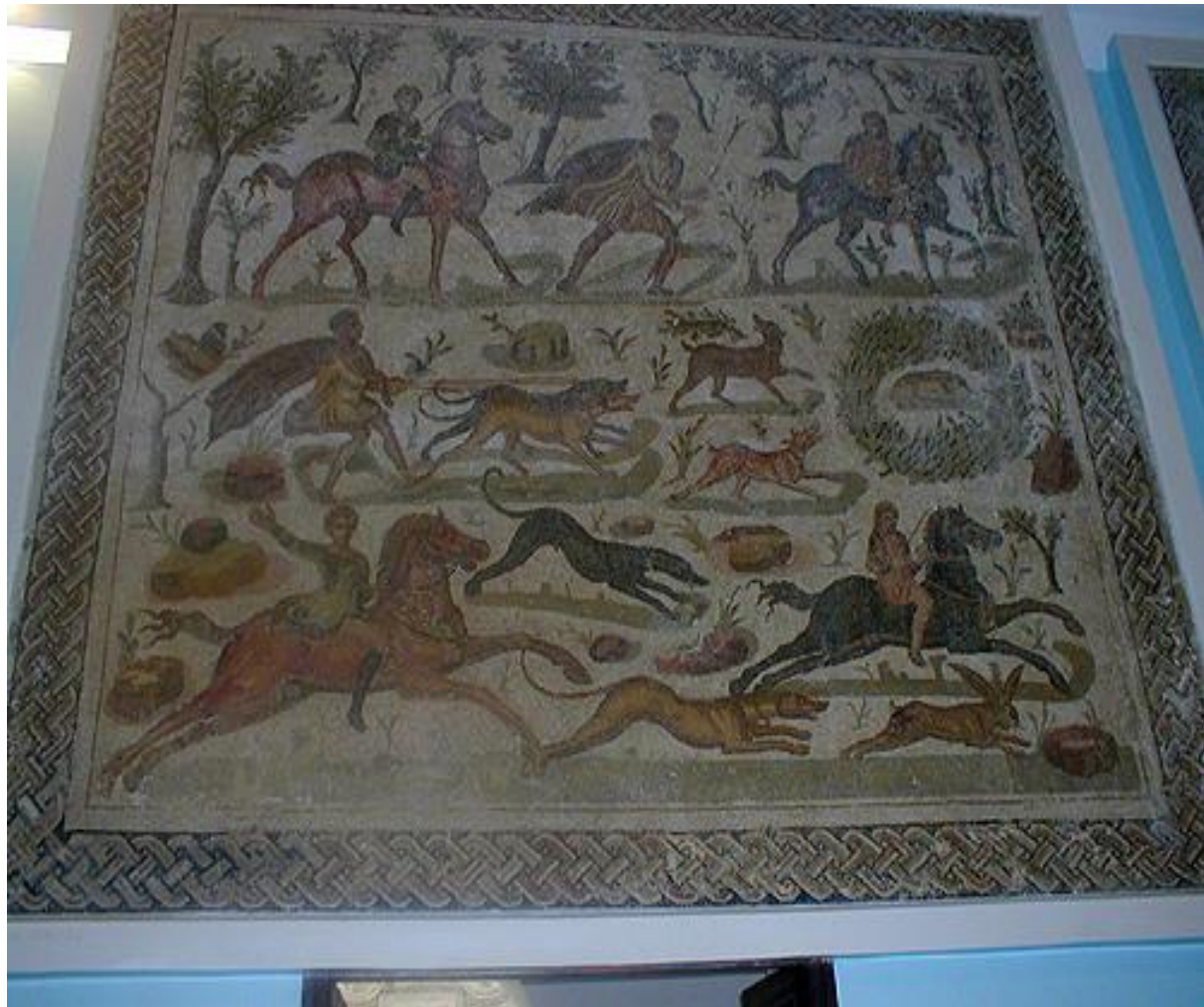
Asurbanipšal u lovu, reljef iz palače i Ninivi



Asurbanipšal u lovu, asirski reljef iz palače i Ninivi



Pse su koristili za lov niske divljači



Freska, prizor lova



Prizori lova na stećcima

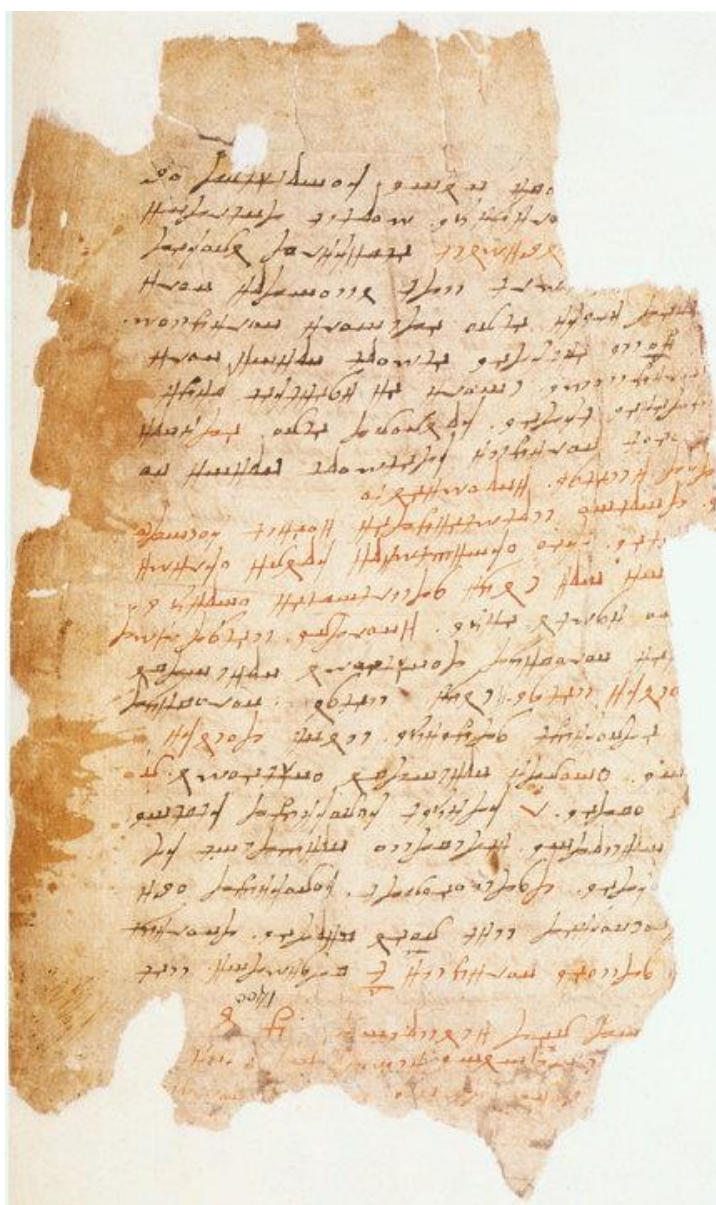
Rimljani su prvi stvorili temelje lovnog prava i vezali pravo lova s pravom zemlje. Prijelazom iz starog u srednji vijek, lov ništa nije izgubio na svojoj vrijednosti; samo mu se pro-mijenila svrha. Za ljude ledenog doba (diluvijskog doba – lat. diluvies/potop, poplava) lov je imao privredni značaj, u starom vijeku privredni i sportski, a u srednjem vijeku sportski značaj. U IX. i X. stoljeću franački su kraljevi (Karolinzi) stavljali pod zabranu svoje i tuđe posjede; u XII. stoljeću čitava je država bilo kraljevo lovište (kraljevsko ili regalno pravo lova). U doba apsolutne vlasti kraljeva i plemstva, koji su pored svega drugog prigrabili u svoje ruke i pravo lova, on je ostalim građa-nima, puku i kmetovima bio zabranjen. Kralj je pravo lova darivao plemstvu ili gradovima.

Na Zapadu u srednjem vijeku lov je kao *ius regale* pripadao vladaru ili onome, komu bi on to pravo ustupio. Darivanjem lena (zemljišni posjed dobiven od vladara na uživanje uz određene uvjete) prelazilo je na vlastelina i pravo svakog lova na darovanom zemljištu, a također i ribolova na tekućim (rijeke, potoci) i stajaćim vodama (jezera, ribnjaci).

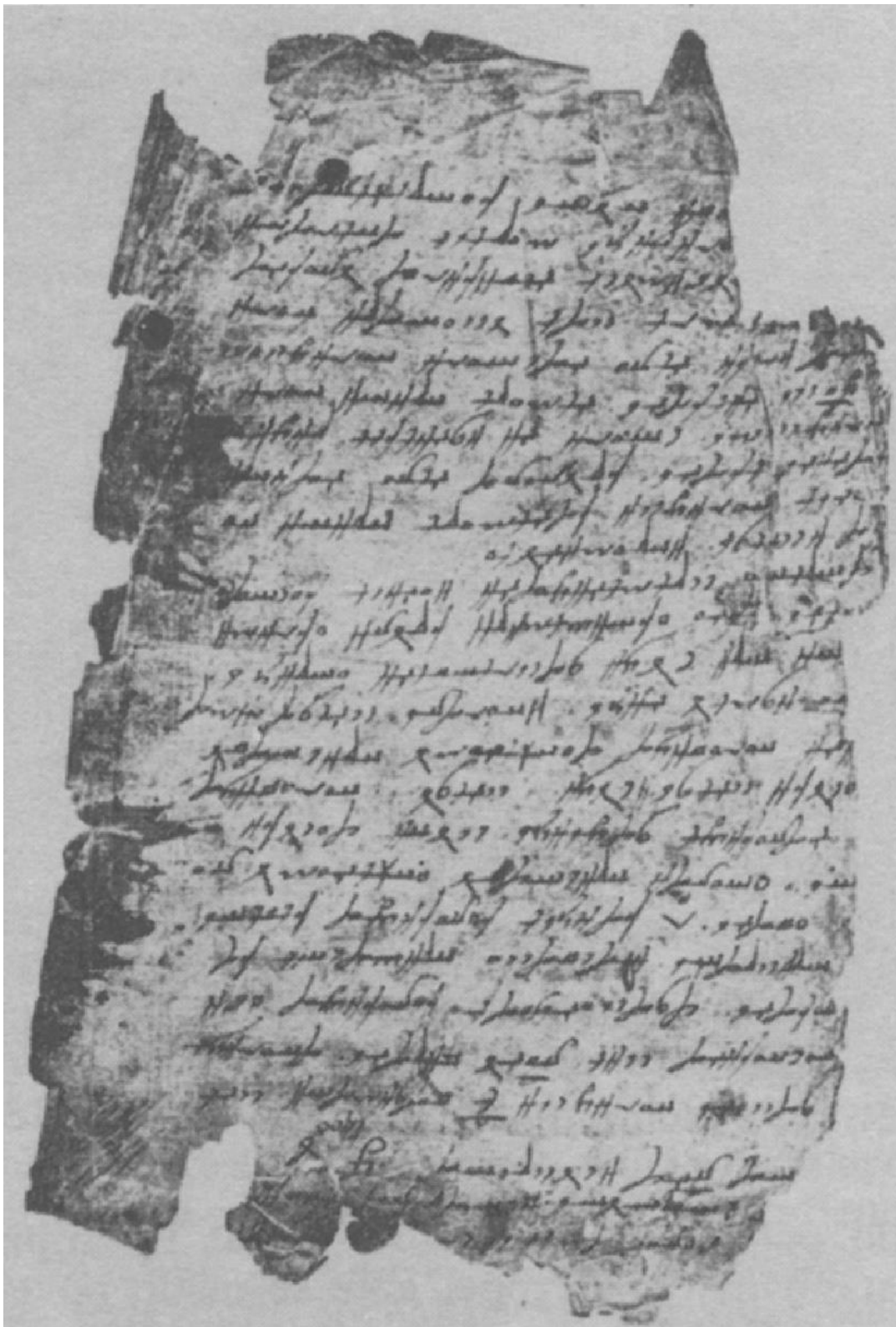
Regalni sistem ukinut je najprije u Francuskoj za vrijeme Revolucije. U taj su se primjer sredinom XIX. stoljeća ugledale i druge države. Lov je postao sport i razonoda. Nakon ukinuća kmetstva lov uz sportsko obilježje ponovo postaje privredna grana gospodarstva, koja ljudima donosi veliku korist ne samo u obliku prehrane mesom, nego i velike novčane prihode raznim vidovima organiziranih lovova. Lovu se pridaje sve veća pozornost i briga, i to njegovim unapređivanjem i uzgojem i zaštitom divljači. Važan propis unutar zakona o lovu je lovostaj, to jest zabrana lova za vrijeme parenja i ležanja mladih. Neke su rijetke životinje neprekidno pod lovostajem, pa su trajno za-štićene. Od lovostaje su izuzete samo neke štetne i grabežljive životinje.

Poljički statut i Novigradski zbornik

Budući da za saznanja o lovu u Hrvatskoj u vremenu narodne dinastije nema izvora, neposredno se ne može ništa ni tvrditi. Ali Poljički statut i Novigradski zbornik sačuvali su običaje iz starijih vremena, pa se po njima može i zaključivati. Prema članku 81 Poljičkog statuta pravo ribolova pripadalo je onomu koji je imao svoje „lovišće ali ribnak ali zatoć“. Ta su mjesta ribolova u Poljicama uglavnom bila na rijeci Cetini. More dolazi u obzir tek od 1444. godine, kad su se Poljica do mora proširila između ušća Cetine i Žrnovice. Svaka povreda tih lovišta smatrala se „kako da mu ono iz doma vazima“.



Handwritten text in a medieval script, likely Latin or a related language. The text is written in a single column, with a large, ornate initial 'P' at the top left. The script is dense and cursive, typical of the period. The text appears to be a liturgical or legal document, given the formal nature of the initial and the structure of the lines. The parchment is aged and shows some staining and wear.



Poljički statut 1444. (preslik)

Članak 111. Poljičkog statuta govori o lovu na zvjerad. Zbog veze tog člana sa člankom 15 Novigradskog zbornika, treba ga pročitati u cjelini:

„Hoće zakon stari, da svako zvire stoi (pripada) zavodnika (protjerioca), ki ga uzrene (protjera), odlože (osim) ako bi zavodnik poupio (zvao u pomoć) togai ali onogai, tada mu ima dio dati. Kako e rečeno, svako zvire est onogai ki ga uzrene, nego samo medvid ter lisica, tim e zakon, tko ih ubie; da pak (ali ipak) i od onih ki prispiu ima im se nikoliko pošteno učiniti ča se zove potočno. I koe se zvire ubie na čioi zemli, ima dati po pravdi na zemlu očeste (dio) četvrto. I potočno ima biti razlika, kako i diono; ere ako bi tko od lovaca veći trud pripao ali veći rizik, kako u vodi, ali inako, ima mu biti izbodno (preko djela), ali boli dio; ako li se potočnik (koji je pozvan došao u pomoć), bole pošteno“.

Poljički statut u tom članku ima u vidu „svako zvire“, tj. svaku divljač, od koje ubijene pripada:

1. četvrti dio zemljištu, na kojem je zvijer ubijena;
2. čitava onomu, koji bi zvijer digao, bez obzira da li ju je ubio on ili netko drugi; naravno ako se radi o ničijem zemljištu;
3. dio i potočnicima, tj. onima, koji bi se odazvali pozivu onoga, koji je zvijer digao i pomogli mu ubiti je.

Samo su medvjed i lisica pripadale onomu, koji bi ih ubio, ali jedan dio pripadao je i potočnicima. Od onih, koji su imali pravo na dio, ni lovcima ni potočnicima nije pripadao jednak, nego prema uloženom trudu i pogibelji pojedinaca.

Tu nije sve jasno, ali će Novi-gradski zbornik i u pitanju lova štošta novo kazati. Tako Novigradski zbornik ne govori o općem lovu, osobito onom malom na ptice, zečeve, srne, lisice, jazavce, kune i drugo, nego samo o veli-kom lovu, onom na jelena, vepa i medvjeda. Prema članu 15 Novigradskog zbornika, ako bi netko na tuđem zemljištu ubio jelena, vepa ili medvjeda, bio je dužan dati gospodaru zemljišta, i to od jelena but, od vepa glavu, a od med-vjeda šape. To je svakako stariji običaj od onoga, što u takvom slučaju kaže član 111 Poljičkog statuta – da zemljištu pripada četvrti dio svake na njemu ubijene zvijeri. Ako pak lovac od ubijenog jelena gospodaru zemljišta ne bi dao but, on mu je mogao ubiti kravu; od ubijenog vepa, ako mu ne bi dao glavu, mogao mu je ubiti domaću svinju; od medvjeda, ako ne bi dao šape (poznatu poslasticu) mogao mu je ubiti tele.

Ako bi lovac, ili njih više skupa digli ili potjerali koju zvijer, i u bijegu se ona namjerila na stranog lovca, koji bi je ubio, taj od te zvijeri nije imao pravo ni na šta.

Prvi lovci mogli su mu dobrovoljno od nje nešto dati. (Potpuno ono isto, što je kazano i u članu 111 Poljičkog statuta pod 2.)

U slučaju da zvijer ne bi digli lovci, nego bi se kako god inače digla, i na bijegu bi je netko ranio, a drugi poslije ubio, prvi je dobivao pleće i tri rebra te sudjelovao u daljnjoj diobi jednakim dijelom. U diobi te ubijene zvijeri sudjelovao je ne samo onaj koji ju je ranio i ubio, nego također i svi oni, i to jednakim dijelom, koji bi tu nadošli, dok se ne bi s ubijene zvijeri odrla koža – član 15c.

Ako se ne bi lovac, nego netko drugi namjerio na zvijer gdje leži ili pase, i istu potjerao, a drugi je poslije u bijegu ubio, prvome je pripadala koža i glava te zvijeri – član 15d.

Ako bi netko digao zvijer sa psi-ma, pripadali su psima želudac i jetra ubijene zvijeri – član 15e.

Sve su to, istina, oskudni podaci srednjovjekovnog hrvatskog običajnog lovnog prava, ali pokazuju, da nemaju ništa zajedničkog sa zapadnim, kao ni s mađarskim lovnim pravom. U Hrvatskoj je lov ostao u prastarim granicama – stari zakon lova. Nije mu osnova bila ni *ius regale*, ni feudalno, niti individualno pravo, nego zemljišno imovno pravo. Potpuno u skladu, kao i sveostalo, sa zadružnom svojinom seoskih i rodbinsko dvornih zajednica u Hrvat-skoj između Gvozda i mora u srednjem vijeku.

Član 15 a) Isto tako, ako se ubije koja zvijer na čijem zemljištu, i to jelen ili košuta, gospodaru ide zadnja četvrt; i ako tko ne bi dao gospodaru, gospodar mu može ubiti kravu.

A tko bi ubio vepa, gospodaru ide glava; a tko je ne bi donio, slobodno gospodar može mu ubiti njegovu domaću svinju.

A tko bi ubio medvjeda, dužan je dati gospodaru medvjede šape; a tko ih ne bi dao, može mu gospodar ubiti tele, ako ga ima.

b) A tko bi pošao u obični lov loviti i digao bi zvijer ili potjerao i ako bi se netko namjerio, koji bi zvijer ranio ili ubio, tomu ne pripada za ranjenje ni dio, osim ako bi mu lovci dali nešto dobrovoljno.

c) I ako bi bila zvijer, koju nisu lovci podigli nego neki drugi slučaj, i netko je rani, tomu pripada za ranjenje pleće i tri rebra i dio; i svakome drugomu, koji bi se namjerio, dok je meso u koži, pripada dio.

d) I tko bi našao zvijer gdje leži ili pase i digao je, tomu pripada koža i glava.

e) I ako bi se digao sa psima, psi-ma pripadaju crijeva i jetra; a razumije se, za takvo dizanje to mu pripada, radilo se o vepu ili o medvjedu ili o jelenu.

Hrvatsko srednjovjekovno običajno pravo nalazi se u Vinodolskom zakonu iz 1288., Poljičkom statutu iz 1440. i Novigradskom zborniku iz 1551. i 1553. godine.

Lovno pravo i običaji

Staronjemačko „lovno pravo“ podrazumijevalo je stari lovački običaj, da od ubijene divljači lovcu pripadaju dijelovi koje može prstima izvaditi: srce, pluća, bubrezi, jetra i pržolica, te ih može i zadržati. Nekada su pripadali još i glava, vrat i potrbušina.

Naši ustaljeni običaji kažu da kada lovac ubije zeca ili fazana, prvi odstrel je uvijek njegov, a ostali ulov pripada lovniku. Lovnik na kraju lova dijeli ulov tako da prvo dade onom lovcu koji u prošlom lovu nije imao sreće. Kada je ulov tako veliki da svi budu namireni, a ostane višak, onda se on proda, a sredstva idu u korist lovačkog društva. Kod ulova visoke divljači ulov se dijeli na jednake dijelove svima koji se sudjelovali u tom lovu.

Obaveza kmetova, prema starim urbarima, osim prisilnog rada i službe bila je između ostalog: kragulju koše plesti, lov loviti, plijen na pola dijeliti s gospodinom, davati pogoniče za lov, baviti se ptičarijom, puhe loviti... Uki-danjem kmetstva 25. travnja 1848. godine, takozvana manja kraljevska prava; naime krčmarenje, lov, ribarija, ptičarija i mesarenje, neće odsad uživati samo vlastela:

- Ribarija, ptičarija i mesarenje dozvoljava se svakome na njegovoj zemlji ili gruntu.

- Lov je također svakomu slobodan, samo ne u šumi isključivo vlasteoskoj iliti alodijalskoj (nasljedno imanje koje nije vezano feudalnim pravom).

„Narodne novine“ o hajkama

Čitajući naše stare novine („Na-rodne novine“) možemo mnogo toga saznati o lovu prije sto godina.

Uz skupne lovove koje su organizirali pojedini grofovi i plemenitaši na svojim imanjima, dakako, samo za prijatelje i poznanike, česti su u dnevnim novinama i pozivi na odstrel vukova, pa i obavijesti o rezultatima takvih odstrela. O jednom takvom pozivu oba-vještava J. Čačković, kotarski vugrovečki sudac, 25. veljače 1850. godine:

„U lovu na kurjake, koi će se radi naravnih zapriekah tek 28. veljače i 1. i 2. ožujka t. g. u kotaru vugrovečkom, okružja sv. Ivanskog, obdržavati i u Sv. Svetskom lugu na gornjoj strani započeti, pozivaju se uljudno viešti lovci (nu pod uvietom, da se naredbama ravnatelja lova pokore) 28. veljače rano ujutro u Svesvete“.

Samo nekoliko dana nakon toga, nalazi se obavijest i o jednom takvom održanom lovu („Narodne novine“, 8. ožujak 1850.):

„Prigodom držanog u ovim varaždinskim regemintima dne 15. i 16. veljače 1850. obćenitog lova na vuke, ustriljeno je ukupno 31 vuk i 104 lisice; gdje je samom gospodinu brigadieru generalmajoru Kerpanu za rukom pošlo u isto vrijeme ustrijeti dva vuka, među kojima je jedan od neobične veličine bio“.

Na medvjede lovci ne priređuju hajke, ali o odstrelima medvjeda nalaze se povremeno zapisi. Tako „Narodne novine“ 1. prosinca 1868. godine pišu:

„Gospodin Emanuel pl. Vranicanyi, mlađi, ubio je ovih dana u severinskoj šumi medvjeda tri centa teška. To je treća medvjedina pala od njegove puške“.

Krivolovci u novinama

Zatim („Hrvatska“, 10. rujan 1888.):

„Pišu nam iz Delnicah: Dne 8. o. m. ustrijetio je ovdje g. Martin Petranović medveda. Dok ga je ustrijetio u istinu se namučio. Trebalo je tu velikog napora, da i srčane požrtvornosti. G. Martin Petranović je na glasu lovac. Medo je vrlo liep eksemplar“.

Da su uspješni odstrel medvjeda bili i u to vrijeme rijetkost, i očita zanimljivost, svjedoče i članci o takvim odstrelima i u drugim zemljama.

Iz niza takvih i sličnih zapisa, vidi se da je u velikom broju lovišta bilo mnogo više divljači nego li je danas. No i pored toga, sva je takva divljač pripadala povlaštenom sloju, a želju za me som pa i potrebu nastalu glađu mnogi nisu mogli, a ponekad ni htjeli zanemariti. Stoga nije bilo čudno da su se u takvim lovištima javljali lovci – „krivolovci“. Na to upozoravaju zapisi, koji su sve učestaliji od sredine 19. stoljeća, u našim dnevnim novinama.

Carsko-kr. službene narodne novine“ (17. lipnja 1853.):

„Preuzvišeni c. k. vlade savjetnik gospodin barun Franjo Kulmer i doli podpisani odlučili su u njihovih šumah kao i na oranicah i sienokošah, koje u okružju ovdašnje c. K. županije leže, lov i lovljenje svake fele zvierine sasvim i svakomu bez razlike stališta zabraniti.

S ovim ovu odluku naše na obće znanje zadržavanje obznanjujemo tim dodatkom, da proti s puškom ili s lovnim orudjem zatečenom u smislu paragrafa 174 kažnjenog zakona postupali budemo.

Opunovlastjen preuzvišenoga c. k. vlade savjetnika gospodina barona Franje Kulmera, Franjo Pressl“.

„*Carsko-kr. službene narodne novine*“ (11. srpnja 1854.):

„Od strane biskupskog dobra Tkalec u županii i podžupanii križevačkoj medju dobri Raven i Lovrečina zabranjuje se ovim svaka včrsti lov i ribaria u kotaru istog dobra, inače si svaki u slučaju prestupka ovih regalnih pravah posledice zakonom osigurane pripisati imao bude“.

„*Carsko-kr. službene narodne novine*“ (21. srpnja 1854.):

„Pošto je lov i cielom obsegu gospoštine Brezovačke na preuz. gosp. grofa Franju Gyulaja spadajuće bez razlike svakome zabranjen, to se ova zabrana u svrhu ukлонjenja možebitnih neugodnih sгодah stavlja do opetovanog javnog znanja“.

„*Carsko-kr. službene narodne novine*“ (22. siečnja 1855.):

„U sdruženim gospoštinama grofa Gjura i grofice Elisabete Erdödy, Moslavini, Čičah i Želinu, zatim u gospoštinama Gjura Erdödy-a Jaski, Novom Marofu i Kutini najstrožije je zabranjen lov. Proti radeći neka sami sebi posledice pripišu“.

„*Carsko-kr. službene narodne novine*“, (16. ožujka 1855.):

„Na imanjima Čanjevo i Dubovec, u okružju kotar. križevačkom, županii varaždinskoj i obćinah Sudoveć i Raven ležećim, i na vlastelstvu Edvarda Zdenčaj Zahromićgradskog spadajućih, zabranjuje se ovim proglasom svakovrsni lov. Ova zabrana obznanjuje se obćinstvu time, da prestupnici takove sami sebi posledice zakonite pripisati imati će“.

„*Carsko-kr. službene narodne novine*“ (20. ožujka 1855.):

„Od strane gospiština Daruvar, Pakrac, Sirač i Stražeman u slavnoj županii požeškoj ležećih s otim zabranjuje se u okolišu gorespomenutih gospoštinah lov i hvatanje ribah. U slučaju prekršenja istih regalnih prava zakonite posledice svaki sebi pripisati imati će.“

„U šumama gospoštine Rečice gosp. Vilima pl. Herberga svevrsne zvierine lov se strogo propovieda, u slučaju prestupa će se proti prestupnikom zakonitim prepisom postupati“.

Odstrel zbog šteta

Za bolje shvaćanje tadašnjih propisa i često pravog uništavanja divljači u pojedinim krajevima potrebno je pročitati zapis, koji je od naslovom „Lov i ribolov“ u to vrijeme objavljen („Narodne novine“, 8. travnja 1872.):

„Feudalni duh srednjeg vieka dopuštao je pravo lova tek plemenitoj gospodi, koja je razoružanom nevoljničtvu stranom nemilom lovnom tla-kom, stranom bezobzirnim nasiljem njive i oranice mu harajuć trista jadah zadavala, te su užasni seljački ratovi ponajviše radi ovakova zulumčarenja buknuili. No regalno pravo lova počelo se je u najviše zemljah istom nakon 1848. godine ukidati. Danas pripada pravo lova navadno obćinam, koje oddieljena lovišta svoja putem javne dražbe na izvjesno doba od zakup davaju te zakupninu budu na podmirenje obćinskih potrebah uporabljaju (tako biva u nas u smislu paragrafa 15. z. čl. XVIII. od g. 1870.), budi među posjednike razmjerno prema zemljištu razdjeljuju.

- Samostalno pravo lova na vlastitom zemljištu pripada s redarstvenih razlogah jedino posjednikom vlastitoga skopćanoga zemljišta od najmanje 200 kat. jutarah.

- Doćim po tuđem lovištu, izim cestah i stazah, nitko nesmije s puškom hoditi, imadu se ovlaštenici lova i njihovi nadziratelji (obćinski ili pojedinih zakonito ovlaštenih posjednikah) međusobno iskazati. Dozvoljeno je ipak svakomu ubiti crnu divljačinu, koja se nenalazi zatvorenih zvjerinjacih“.

Odnose u lovstvu još bolje ilustrira zapis („Narodne novine“, 24. veljače 1872.):

„Lovstvo, tjeralo se po najumnijih pravilih, svagdje, da u istoj Englezkoj, ostaje, što se prave koristi tiće, zadnja struka gospodaru. Da nije „pasije“, po hasni, gospodari svu divljač potamaniše. Paša, što ju zvier potroši, dok se išta ugoji, mnogi više vriedi, nego li cielo zviere. Da se u šumi daleko vani od kućah odhrani, kako tako; al ako se nameći bliže gospodarstvah, na polja i livade, kvar očit. Nehasni uzvraćat, da se kvar gospodaru plaća od držalca lova. U petdesetom ćeš slućaju moći stignuti odštetu – pak da bar imaš utjehu, što ćeš drugi, da ćeš ti moći omastiti bradu kvaročinjom“.

Oćiti su razlozi krivolovstvu i poticanju na krivolov. S obzirom na to da vlasnik zemljišta ne može zaštititi svoja polja, livade i oranice od divljaći, a jedva može ili upoće ne može naplatiti nastalu štetu, takav vlasnik odstreljuje, kao jedino rješenje, svu divljač koju uhvati na svom zemljištu. Isto tako postupio je i kasnije kad je, prema lovnom zakonu od 1870., postao vlasnik lovišta i divljaći na tom lovištu, jer mu je i tada vrijednost divljaći bila znatno manja od vrijednosti plodova koje mu je ista divljač uništila na njegovom zemljištu.

Zbog uništavanja, zabrana lova

Iz razloga sve većeg uništavanja divljači, na koje se sve teže utjecalo, počelo se uvoditi, prvo 1858. u zagrebačkom kotaru i već iduće godine u cijeloj tadašnjoj Hrvatskoj i Slavoniji, privremenu zabranu lova. Prvi takav službeni oglas objavljen je u „Carsko-kr. službenim novinama“ 24. travnja 1858.:

„Prepovied lova u zagrebačkom kotaru do poslednjeg srpnja o. g. (Kot. ured u Zagrebu od 14. travnja o. g. br. 1400)“.

Iduće godine donose „Carsko-kr. službene narodne novine“ (20. travnja 1859.) privremenu uredbu o lovu u Hrvatskoj i Slavoniji, koju je izdalo c. k. hrvatsko-slavonsko namjesništvo 4. travnja 1859. br. 1609-M. 1. U toj naredbi paragraf 14 glasi:

„Za veću obranu razplodne divljači zabranjuje se lov:

- a) na jelene od 15. rujna do 31. svibnja;
- b) na košute od 1. siječnja do 31. kolovoza;
- c) na srne od 1. siječnja do 30. lipnja;
- d) na zeceve od 1. veljače do 31. srpnja;
- e) na divju perad (izim pticah-selicah) od 1. veljače do 30. lipnja“.

Tri godine poslije u „Narodnim novinama“ (31. siječanj 1862.) detaljnije se razjašnjava ponašanje lovca u vrijeme lovostaja.

„Od strane podpisanog gradskog poglavarstva stavlja se ovime do obćeg znanja, da je za vrieme lovostaje i leže t.j. od 1. veljače do konca srpnja divljač, kakvog mu drago imena – osim grabežljivih zvieradi - strieljati i loviti strogo zabranjeno; što se također i na vadjenje jajah i pticah iz gnijezdah proteže.

Tomu protivno radeći biti će bez ikakova obzira globom ili tielesnom kazni kažnjen.

U Zagrebu, 30. siječanj 1862.“.

Takve su se obavijesti ponavljale i narednih godina. Na primjer, u „Obzoru“ je objavljeno:

„Lovostaja u smislu paragrafa 14 Zakona o lovu za kraljevinu Hrvatsku i Slavoniju od 27. travnja 1893. obnaroduje se ovim da se u niže naznačenom vremenu ne smiju niti loviti niti hvatati niti ubijati slijedeće vrsti divljači:

- jeleni od 15. listopada do 1. srpnja,
- košute od 1. siečnja do 15. listopada,
- jeleni šarenjaci (lanjci) od 1. studenog do 1. srpnja,
- košute šarenice od 1. siečnja do 15. listopada,
- divlji jarci od 15. prosinca do 1. kolo-voza,
- divokoze ciele godine,
- srne ciele godine,
- srnjaci od 1. siečnja do 1. listopada,
- zečevi od 15. siečnja do konca kolo-voza,
- tetriebi gluhani (veliki) i ruževci (mali tetriebi) od 1. lipnja do posljednjeg dana veljače,
- tetriebke i ruževce (male tetriebke) čitave godine,
- klještarke gluhe (jarebice) od 15. siečnja do 15. kolovoza,
- gnjeteli od 15. siečnja do 1. rujna,
- jarebice grivnje od 15. siečnja do 1. rujna,
- potrci veliki i mali (dropi i droplje) od 15. siečnja do 1. rujna,
- trčke od 15. prosinca do 15. kolovoza,
- divlje guske, patke svake vrsti, golubovi, ptice močvarice i ptice vodarice od 15. veljače do 15. lipnja,
- šljuke i prepelice od 15. travnja do 1. kolovoza,
- ptice pjevačice u svako doba.

Kao što lov, zabranjuje se također vaditi jaja i tice iz gnijezda“.

Priručnik za lovce

Što su u to vrijeme mislili o vuku, govori nam „Priručnik za lovce i poučnik za nadzirače lova u Hrvatskoj i Slavoniji“, tiskan 1896. godine, čiji je autor Fran Žay. Kesterčanek, profesor Kr. gosp. i šum. učilišta u Križevcima.

„Vuk ili kurjak (latinski *Canis lupus*, njemački *der Wolf*) spada među grabežljivu zvjerad (*Carnivora*) u obitelji pasa (*Candidae*)... Vučji trag sličí tragu psa ovčara, kome i inače po vanjštini nalikuje, nu krok mu je dulji, a nožine se otisnu podulje i uže; srednja dva papka uzko su spojena, a nokti su oštro utisnuti. Kadkad čitav čopor zasliedi prvaka. Vuk je zvier jaka, žilava, uztrajna. „U jednoj noći devet sela prodje“, veli naš narod. Prekoredna mu je jačina, osobito u šiji; divljak je i okrutnik, srećom samo, što je slabije petlje. Lukav je uz to kano mače; uvijek se šulja i ogleda, za svakim krokom stane, te mrkim okom sve pomno razgledava... Kod nas kao i u susjednoj Bosnoj, Srbiji i o magjarskih Karpatih imade ih uvijek jošte u obilju. Kod nas ih se godimice još kojih 60 – 100 koma-da ubije, a najviše ih imade u području ličko-krbavske županije...

Udje li sretno u ovčarnu, tada davi što može, proždere brže bolje, što se dade; ostalo nanosi, zapreće, ali sve mudro razdaleko, da ne bi hrane nestalo... Kad je sit, povuče se u samotne i posve guste lugove, odkuda ne bi ni zmije ze repak izvukao, i tu u dušak spava. Ali kad se unoća, tad mu je prošet mio; na plien vreba, o grabežu snuje. Strah i drhat junačinu steže, kano tata i svakog zlotvora; neka listak padne, zabode papak u ledinu. Tumara po šumi, šerpa oko torova; libi se po obalah potočića irieka, nijesu li štogod na piesak izbacili, jer od gladna trbuha neima gore nevolje! Oko mu kao u sokola, njih na daleko seže, a sluh mu netreba slušala... Gladan vuče ne piše knjigu, van put pod ljute šape, te u polje! Kad mu se svidjela žrtva, naskoči, ugrabi, odnese; badava vike i buke; on na gozbu, a otažine drugu... Čovieka napadne, kad ga glad mori; ali kad ga jednom, okusi, kažu, da tada hlepi za čoviečim mesom“.

Još u 18. stoljeću te životinje živjele su u svim većim šumama. Potkraj 19. stoljeća pastiri u Posavini, Pokuplju, pa i Hrvatskom zagorju, nisu znali kako da obrane stoku od neobično mnogo vukova, a danas im u tim krajevima nema ni traga. Za jake zime 1880. godine vjerojatno je ubijen posljednji vuk koji se pojavio gotovo u samom središtu ondašnjeg Zagreba. Velika hladnoća natjerala je čopor vukova da pređe preko zaleđene Save i potraže hranu u okolici gradova. Jedan je privučen mirisom iz jedne mesnice, dolutao čak u Ilicu, gdje su ga lovci ubili, poslije čega su mnogi građani sa strahom izlazili na ulice. Na Medvednici posljednji vukovi ubijeni su u godinama poslije Drugog svjetskog rata.

Uvijek ograničenja

Ovaj mali pregled kroz povijest lova i lovačkog prava, govori nam, ne samo da je nekad bilo više divljači, nego da je u lovu uvijek bilo ograničenja, bilo vlasničkim posjedom na zemljište ili zbog pretjeranog lova i uništavanja divljači.

A čime se lovi i što lovac mora imati uz sebe, kad lovnik obavlja pregled ujutro prije lova, ne spada samo u lovnu etiku, nego i u poštivanje strogog lovnog, današnjeg, prava. Osobna iskaznica, iskaznica HLS-a, dokaz o po-loženom lovnom ispitu, oružni list, ispravno i dopušteno oružje (lovačka puška užljebljenih cijevi – risanica ili lovačka puška glatke cijevi, s dopuštenim streljivom), primjerena odjeća, sve to čini lov, istinskog lovca i užitak lova.



VRSTE LOVA



POJEDINAČNI LOV

U pojedinačnom se lovu lovi vabljenjem, oponašanjem životinjskih glasova, da bi se divljač namamila na dohvat hica (na primjer, jeleni, srne, lisice, kune, lasice, veliki tetrijebi, lještarke, trčke, kamenjarke, šljuke i druga).

Doček

Doček je lov u kojem lovac čeka u zasjedi u blizini prijelaza (preleta) divljači (tetrijebi, divlje guske i patke, i druga).

Šuljanje

Šuljanje je lov u kojem se divljač traži (jeleni, srne, divlji golubovi, divlje guske i patke) na pojedinim mjestima, gdje se najradije zadržava, (na pojilima i pasištima), polaganim, nečujnim prilaženjem.

Priskakivanje

Priskakivanjem se love samo veliki tetrebi prije zore.

Potraživanje

Potraživanjem lovac sam, ili sa psom, istražuje lovište. Tako se love mnoge ptice, zečevi, divlje svinje, medvjedi i vidre.

Progon ili potiskivanje

Progon ili potiskivanje je lov uz pomoć pogoniča, koji tiho i polagano gone divljač prema lovčevu zaklonu.

Privoz kolima



Ta vrsta lova primjenjuje se u ravnici, a kola služe za odvrćanje pažnje divljači od lovca.

Privoz čamcem

Lovac se privozi čamcem koji je maskiran vodenim biljem. (Obično se tako love divlje patke.)

Lov sokolom

U takvom lovu na neke vrste divljači koristi se sokola ili druge ptice grabljivice. U Europu su taj način lova donijeli Arapi i Turci.

Lov vretnom

Vretno je pitomi bijeli tvor (zvijer iz porodice kuna). Koristi ga se u lovu na zečeve.

SKUPNI LOV

Skupni lov se najčešće primjenjuje na takozvanu divljač niskog lova (zečevi, fazani, kamenjarke, trčke, šljuke, divlje patke, lisice), a od divljači visoka lova – na divlje svinje. Strijelja se samo određena vrsta divljači; sudjeluje veći broj lovaca.



Car Franjo Josip u lovu

Prigon

Prigon je skupni lov u kojem se određen broj „čelnih“ lovaca postavi na jednom kraju lovišta u jedan red, svaki na svom stalnom stajalištu, na razmaku od 60 metara. Sa suprotnog kraja lovišta polazi odgovarajući broj goniča. Lovci pucaju dotle dok su pogoniči iz-van dohvata hica. „Bočni“ lovci zatvaraju prostor sa strane. Tako se love divokoze, divlje svinje, lisice, zečevi, fazani, trčke, kamenjarke, šljuke i divlje svinje, a rijetko medvjedi i divlje guske.

Pogon

Lovci i pogoniči svrstavaju se u isti red, krećući se polagano i tiho naprijed, dižu divljač pred sobom. Tako se love zečevi, fazani, trčke i druga divljač.

Kružni lov

Kružni lov je vrsta pogona, ali se red lovaca (obično bez pasa) zatvara u krug i napreduje prema središtu.



Lov visokog staleža – Vel. Britanija

Brakada

To je lov sa psima goničima, koji slijede i gone divljač na neravnom terenu. Ovim se načinom (brakiranjem) love medvjedi, divlje svinje, lisice, zečevi. Bracke, vrsta lovačkog psa, kratke dlake, ovješanih ušiju).

Par Force

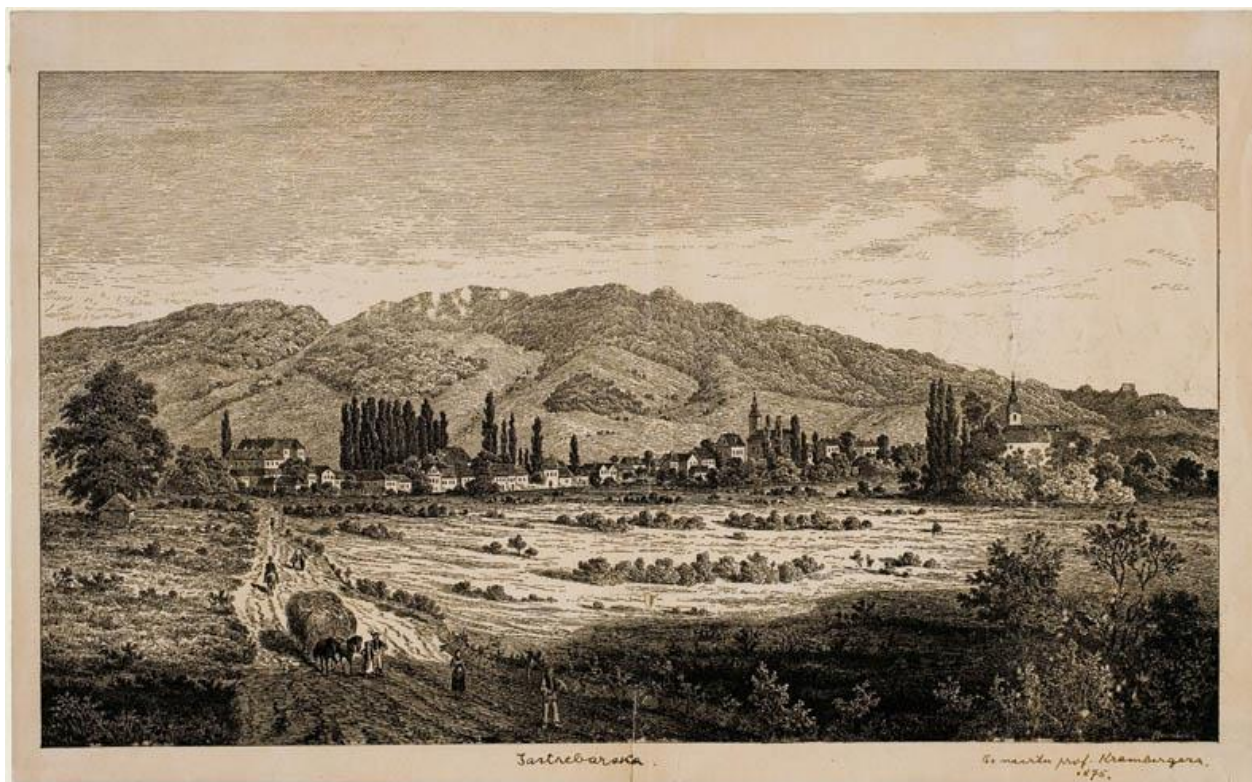
(čit. par förs; nešto usiljeno, nasilno, forsirano)

U takvom lovu lovci na konjima, s čoporom pasa, progone lisice ili jele-ne. Dakle, to je hajka s konjima i psima.



SOKOLARSTVO





Jastrebarsko ili Jaska, kako ga skraćeno zovu njegovi stanovnici, je grad u zagrebačkoj županiji smješten dvadesetak kilometara jugozapadno od Zagreba. Zanimljivo je kako je Jastrebarsko dobilo ime po „jastrebarima“ koji su na ovom području u srednjem vijeku uzgajali sokolove i jastrebove, tj. ptice koje se koriste u lovu. Iako se Jastrebarsko prvi puta spominje kao „zemlja Jastrebarska“ 1249. godine u ispravi bana Stjepana, tek mu 1257. kralj Bela IV. na zamolbu Jaskanaca daje status „slobodnog kraljevskog trgovišta“.

Sokolarstvo je lov s pomoću sokolova i srodnih grabljivica (jastreb kokošar, kobac ptičar i neki orlovi) i dresiranje tih ptica za lov. Ova vrsta lova stara je i rasprostranjena gotovo po cijelom svijetu, i to radi snage, brzine i spretnosti tih ptica. Teško je reći kada se čovjek počeo baviti sokolarenjem. Najstariji zapis o lovu sa sokolovima odnosi se na Indijce (hindu), koji su 400 godina prije Krista znali za tu vještinu, ali zna se da su na taj način lovili i Tračani, Rimljani, Tataari, Kirgizi, Kinezi i Japanci. U 5. stoljeću poslije Krista u Rimskom carstvu je sokolarstvo uzelo takvog maha da je na saboru u Agdi 506. godine svećenicima zabranjen lov sa sokolovima. Krajem 8. stoljeća Karlo Veliki je izdao poseban zakon o sokolarenju. U srednjem vijeku je uz sokolarstvo bio omiljen i lov s ge-pardima, što je bilo poznato i kod Južnih Slavena.

Tisuću dukata za ljubimca

Koliko je sokolarstvo bilo omiljeno kod velikodostojanstvenika vidi se i po tome da je car Friedrich Barbarossa sam uvježbavao sokolove, konje i pse, jer svi oni čine jedan uigrani tim. Raynald od Este držao je sam, uz veliki trošak, 150 lovnih sokolova. Francuski kralj Franjo I. imao je 300 sokolova o kojima se brinulo 15 plemića i 50 sokolara pod nadzorom nadsokolara. Sicilijanski kralj Fridrih II. napisao je sokolarstvu *Tractatus de arte venandi cum avibus*.

Dobro obučeni sokoli su već tada bili na visokoj cijeni. Na primjer, francuski kralj Filip II. uzalud je nudio Turcima 1.000 dukata da mu vrate njegovog ljubimca sokola, koji mu je pobjegao tijekom opsade Akkona. Za hrvatsko-ugarskog kralja Ljudevita II. govorilo se da je za sokola dao 40.000 dukata, što je u to vrijeme bila basno-slovna količina novca. Zbog nedovoljnog broja stručnjaka za obučavanje sokola, u Pruskoj je 1396. godine osnovana škola za sokolarstvo.

Za krađu smrtna kazna

Zakoni za sokolarstvo su bili vrlo strogi. Na primjer, za krađu obučenog jastreba engleski kralj Eduard II. naredio je smrtnu kaznu, a za pokradeno jastrebovo gnijezdo kaznu zatvora od jedne godine i jedan dan. Ivan Grozni na svom je dvoru držao nekoliko tisuća grabljivica, a za tri počinjene greške oni koji su o njima brinuli odlazili bi u Sibir.

Do kraja prošlog stoljeća sokolarstvo se zadržalo u Bosanskoj Posavini, gdje su na taj način lovili begovi iz Tešnja i Maglaja. Lov sa psima i sokolovima bio je omiljen i na dvoru kralja Petra Krešimira IV. (1058.– 1074.). U njegovoj sviti, pri potvrđama kraljevskih darovnica, navode se sokolar Opriša i psetar Tolimir. Zahvaljujući moćnom vojvodi Hrvoju Vukčiću Hrvatiniću (1350.-1416.), koji je dao da se napiše i oslika glagoljički misal, znamo kako su izgledali ti naši plemenitaši dok su lovili jašuci na konju. Nosili su na kožnoj rukavici uvježbanog sokola, dok bi ih trčuci uokolo pratio vjerni lovački pas.

Na nizu srednjovjekovnih stećaka sačuvane su scene lova, tako i na jednom iz Biska (30-ak kilometara od Splita), gdje vidimo plemića na konju kako kopljem progoni vitorogog jelena.

U nekim zemljama nastoji se oživjeti ovaj sport, dok se u nekim strogo zabranjuje i smatra čak krivolovom.

Lovne ptice - rijetkost

Kao lovne ptice koriste se sokolovi, jastrebovi, kobci i neki orlovi. Ove ptice su danas zbog nekontroliranog lova izlovljene i postale su prava rijetkost, posebno sokolovi i orlovi.

Lovne ptice su podijeljene na:

- ptice visokog leta
- ptice niskog leta.

U ptice visokog leta ubrajaju se sokolovi, zato što visoko nadlijeću plijen i tada se strelovito obrušavaju na njega. Dignu se na visinu od 150 do 200 metara i poniru brzinom od 180 do 200 kilometara na sat. Sokolovi se koriste samo za lov ptica (fazana, prepelica i trčki), i to isključivo u letu, jer soko nikada ne hvata plijen na zemlji ili na vodi. U ptice niskog leta ubrajaju se jastrebovi, kobci i orlovi. Ove ptice s ruke sokolara polijeću u ravnoj liniji prema plijenu, i odmah ga u letu napadaju na zemlji ili na vodi. Za lov malih ptica koristi se kobac. Za male sisavce (zec) i ptice (fazan, divlja patka, jarebica) koristi se jastreb, a za lov vukova, lisica, gazela, antilopa i druge divljači – orlovi. Najviše ih koriste Kirgizi. Jastreb lovi iz prepada. Sjedi u zasjedi i čeka na zeca i fazana. Lovi na kratke udaljenosti i pritom razvija veliku brzinu (do 250 kilometara na sat), iz kruženja.

Po broju organiziranih sokolara, danas, Češka s 360 sokolara spada među vodeće zemlje u svijetu.

Sokolarstvo legalizirano

Danas je sokolarstvo u Hrvatskoj ponovo ušlo u zakon kao legalan način lova. U srednjoj Europi sokolarenje počinje prije lovačke sezone. Svaki vikend održavaju se organizirani lovovi s pozvanim gostima. Napravi se linija kao u klasičnom lovu, a pred kojim lovcem istrči divljač, taj pusti pticu. Nikad se ne puštaju dvije ptice, da se ne su-dare, a mogle bi se i sukobiti.



U lovu se ptica drži u ruci na koju je navučena sokolarska rukavica. U Europi se ptica nosi na lijevoj, a u Aziji na desnoj ruci. Sokol ili orao nose kapicu kako bi se spriječilo nepotrebno polijetanje ako vidi neki plijen. Preko dana stoje na stalku. U lovu imaju zvončiće na nozi, da ih se lakše pronade s ulovljenim plijenom, jer od vlasnika mogu biti udaljeni i nekoliko kilometara. Sokolovi i orlovi vrlo su poslušni i kad nisu u lovu odmah reagiraju na poziv vlasnika.

Kad uhvate plijen, njihov im se vlasnik približi s komadom svježeg mesa ili piletom, zatim lovačkom torbom pokrije plijen i tek onda ga grabljivica pušta.

Obučavanje ptica za lov počinje pripitomljavanjem, to jest, privikavanjem ptice na sokolara. U tu svrhu ptica nosi kapicu od meke kože na glavi tako da pokriva oči. Ptica se mora što više nositi vezana na ruci na kojoj se nalazi rukavica, ili se naizmjenično još ljulja na ljuljački, jer se tako brže pripitomi. Bez kapice je pripitomljavanje gotovo nemoguće. Tijekom obuke kapica se skida samo po potrebi. Divlji sokol ili jastreb se vrlo brzo priviknu na gospo-dara i već nakon nekoliko dana gladovanja uzimaju hranu iz ruke. Smatra se da su Kirgizi veliki majstori dresure ptica, i da su u stanju već nakon sedam dana divljeg (uhvaćenog) jastreba slati u lov. Daljnjim tijekom obuke ptica se ostavlja vezana na stupu. S tog mjesta mora poletjeti; najprije bliže, a poslije sve dalje. Vraća se sokolaru čim ugleda poseban mamac od perja i mora biti na-građena dobrim zalogajem. Kada ptica to nauči, započinje obuka s mrtvim pticama ili zečevima. Za lov fazana jastrebu se baca u zrak mrtav golub, kojeg jastreb munjevito hvata, a dozvoljava mu se da svaki put pojede malo mesa. Kasnije se baca živi golub malo podrezanih krila, i na kraju, živi golub neoštećenih krila. Tijekom obučavanja lovnih ptica najvažnije je da ptica shvati da je ovisna o sokolaru, jer bez njega neće dobiti hranu. Nakon takvih vježbi počinje se učenjem lova u slo-bodnoj prirodi, i to sa psom ili bez njega. Pas markira divljač. Sokolar skine sokolu kapicu i on uzleti, što više to bolje. Pas dobiva nalog da digne divljač i

tada mora stati kako ne bi smetao sokolu koji se obrušava i udara divljač. Sokol i pas moraju biti uvježbana ekipa i ne smiju se jedan drugoga bojati.

Ptice kao simboli

U organizaciji dvora hrvatskih vladara osim četiri glavna dvorska zvanja (djed – starješina svih dvorskih službenika, upravitelj dvora; posteljni – vodio brigu o stambenim prostorijama, pokućstvu i odjeći, o dragocje-nostima, blagajni i uopće o svim pokretninama vladara; peharnik (vinotoč) – nadzirao kraljevske vinograde i podrum; konjušar (volar) – vodio nadzor nad dvorskim stajama, brinuo se za jahače konje i volove, regulirao puto-vanja, to jest, bio neka vrsta kraljevskog ministra za promet) bila su još i ubrusar (brinuo se za opskrbu dvora), vratar, mačonoša, štitonoša, buzdovar i sokolar.

Prizori lova sa sokolovima česta su likovna tema, a jedna od najpoznatijih je i slika Sokolar, rad J. E. Ridingera (Pariz Bibliotheque Nationale).

Jastreb je jedna od ptica posvećenih Apolonu. Njegov let pun je značenja. Kad je Tifon napao Olimp, Apolon se pretvorio u jastreba. Jastreb sa svojim visokim letom i ostrim pogledom simbolizira ostroumnost.

Kobac je simbol grabežljivosti, poput većine ptica s kukastim kandžama. Budući da je ženka snažnija i spretnija od mužjaka, kobac simbolizira i par u kojem vlada žena. U drevnoj Kini kobac je amblem jeseni, godišnjeg doba lova, ali i samotnog života.

Sokol je simbol svih razina: fizičke, intelektualne i moralne; solarni, uranski, muški i dnevni. On iskazuje nadmoć ili pobjedu, bilo da su već postignute, bilo da su na putu da to budu. Sokol se ponekad prikazuje s kukuljicom. Tada simbolizira nadu u svjetlost što je gaji onaj koji živi u mraku; takav je slika zatočenika, sputana duhovnog žara. Mnogi su renesansni slikari izabrali sokola s kukuljicom i popratili ga devizom: *Post tenebras spero lucem* – poslije tmine nadaj se svjetlu.



Title page of first edition of Part I of *Don Quixote* (1605), featuring the motto *Post tenebras spero lucem* on the strapwork around the central device



Jastreba



Kobac



Sokol



Orao

Orao (kralj ptica) je kraljevska životinja, koja utjelovljuje uzvišene misli, pa mu je značenje uvijek pozitivno. Simbolizira naglo uzbuđenje i iscrpljujuću strast duha. No orao je i ptica grabljivica, koja kandžama grabi žrtve i odvodi ih na mjesta s kojih ne mogu uteći, pa je stoga i simbol neslomljive volje koja proždire. (Stara hrvatska plemena imala su orla kao obilježje plemena, a ne obitelji kao u zapadnoj Europi.)

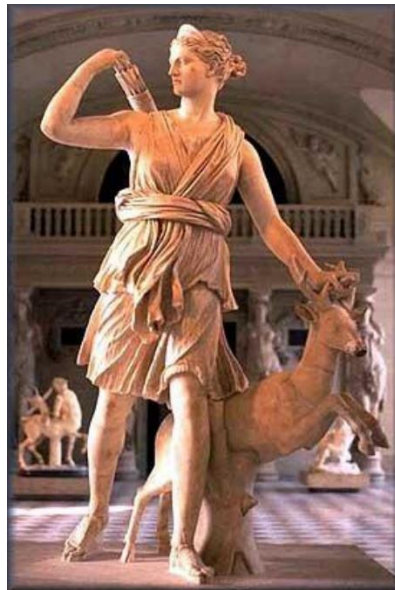
LOVAC I MITOLOGIJA



Artemida grčka božica lova



Diana rimska božica lova II.stoljeće



Rimska boginja Dijana, boginja lova, obično je prikazana kao lovac, sa srebrnim lukom i strijelom, u pratnji lovačkog psa ili jelena. Pored lova, ona je i boginja mjeseca, šuma, zaštitnica slabih životinja i trudnih žena. Poznata je po svojoj snazi, atletskoj građi, ljepoti i lovačkim sposobnostima.

U rimskoj mitologiji poznata je pod imenom Dijana a u grčkoj Artemida. Čerka je Zevsa i Lete a brat blizanac joj je Apolon

DOKAZ LOVAČKE VJEŠTINE

Ako je vjerovati izučavateljima povijesti i običaja ljudskog roda, poriv za kićenjem i isticanjem lovačke vještine stalna je popratna pojava vezana uz lov, to najstarije čovjekovo zanimanje. Još tamo od praskozorja čovječanstva kljove vepra, očnjaci zvijeri i pandže medvjeda i inih grabežljivaca, provrtani i nanizani o vrpцу od sirove kože ili končića od lika, bili su ne samo dokaz lovačke vještine već i neka vrsta odlikovanja, pa čak i magična amajlija, za koju se vjerovalo da lovca štiti od smrti i ranjavanja u lovu. Od tih pradavnih vremena, pa sve do danas, malo se toga u lovačkim običajima izmijenilo, jer je kićenje trofejima još uvijek najbolji i najnenametljiviji, a opet najočitiji dokaz da je lovac uspješno ovladao osnovama lovačke umješnosti. Atributi lovca su: nož, bodež i koplje.



rogovi srndaća

Personifikacija životinja

Tijekom milenija divlje životinje (za razliku od domaćih) su kod čovjeka predstavljale mnoge duhovne principe, nagone, snagu i simbole. Vepar simbolizira svećeničku funkciju, medvjed kraljevsku, gavran je Lugova životinja, labud (ili općenito ptica) vjesnik je drugog svijeta, konj je vodič duša, vol je zemlja (on je orač i ratar), koza je voda (nagla, silovita i nemirna). Životinje koje se pojavljuju u snovima i u umjetnosti simboliziraju čovjekove duboke porive njegovih ukroćenih ili divljih nagona.

Turci su od sposobnog vojskovođe zahtijevali osobine deset životinja: srčanost pijetla, čednost kokoši, hrabrost lava, nasrtljivost veptra, lukavost lisice, ustrajnost psa, budnost ždrala, opreznost gavrana, borbenost vuka i gojaznost yagrua, životinje koja uza sav trud i napor ostaje debela.

U usmenim predajama starohrvatske mitologije, mnogim božanstvima posvećene su osim bilja i životinje, ili su personifikacija životinja.

Bojana (Bojka, Boja, Slava, Slavka, Bobana) – boginja pobjede, posvećene su joj crvenooka grlica i kraljevski vivak.

Črt (Černobog, Črtomir, Suronja, Paklenik, Zlatomir) – božanstvo smrti, rođen je iz gavranova jajeta. Prikazan je u obliku čaglja.

Davor (Dag, Dado, Davorin, Davorko) – zaštitnik prijateljstva, kumstva i pobratimstva, sloge, oprosta i pomiridbe. Posvećen mu je ričući jelen.

Divana (Živka, Živana, Živahna, Iva, Ivka, Ivana) – boginja poljodjelstva, darovateljica života i životne radosti, jedna od četiriju diva. Posvećena joj je skotna zečica.

Janjina (Perunka, Strijelka, Svitogorka, Branimira) – božica munje i svetog ognja, svjetlosnih visina, vjenčanja i neugasle mladosti. Posvećen joj je cvijet runolist i ptica milogrla vuga.

Jaroslav (Jarilo, Jarovit, Jaro, Jarimir) – bog jarosnog rata, ali i proljetne radosti, ljubavi i mladosti, cvijeća i zelenila. Posvećeni su mu pas i oštrokljuni djetlić, a od raslinja sladni drijenak.

Koleda (Koleša, Vida, Višnja, Svaruna, Božena) – žena vrhovnog boga Svaruna, kraljica mira, nebeska carica, zaštitnica braka. Posvećene su joj ptice lakokrili vodomar i kočoperni paun, čiji rašireni rep simbolizira ozvjezdano nebo.

Ladana (Lada, Ladika, Laca, Ladimira, Ladislav) – božica ljubavi i ljepote. Zaštitnica je glazbe, plesa, pjesme, igre i svirke. Vlast joj seže nebom, morem i zemljom. Putuje zlatnim kolima, u koja preže četveropreg rogatih jelena. Posvećene su joj čolouha kozica, stidljiva jarebica, stablo jabuka i cvjetna ruža.

Mračaj (Mrač, Mračnjak, Markač) – božanstvo smrti. U obličju leptira odvodi duše umrlih prema zasluži na drugi svijet. Pravedne u Sveti Nav, a zle Černobogu u

Trtar. Duše bi se ponekad vraćale na zemlju u obliku daška vjetra ili letom ptice, najčešće gugutave grlice.

Perun (Porin, Porga, Porevit, Strahimir, Branimir) – gospodar neba, oluje i munje, kiše i duge, zraka i oblaka. Sudac je svim dušama. Pripadali su mu epiteti: sveznajući, svevladajući, prejasni, neumitni, osvjetnik, veličajni gromovnik, hrvatski starenik. Posvećene su mu životinje jogunasti bik i musavi jarac, ptica orao krilaš, slatkorodni lješnjak, gromozovni orah, a od bilja plavetna perunika. Sunčevi su mu rat-nici kao žrtvu prinosili janjad, kozliće, voliće, praščiće i grlice. Ljudski rod zadužio je time što ga je spasio opakog vepa i podmukle zlomislice zmije.

Pribimir (Prvin, Pribina, Pribislav, Priština) – zaštitnik siromaha, prvorodenaca i vitezova. Nazvan još i Prvaneg, što znači – vođa na vječnoj straži. Posvećena mu je batoglava pat-ka, a od raslinja koštunjava oskoruša.

Rujana (Ruja, Rujka, Rudica) – boginja je plodnosti, vinogradarstva i uzdizanja duše ponad tijela. Posvećena joj je crnoglava sjenica.

Rujmir (Ruj, Rujan, Rujislav) – bog berbe, vina, vinograda, slatkog voća i grmlja. Posvećen mu je srnjak što parošcima para zemlju. Žrtvovala mu se usplahirena svraka, kako bi se ljudi-ma razvezao jezik, te im pobjegle tajne.

Boris – Stribor (Boro, Borivoj, Borislav) – bog strujanja zraka, bure, nevremena i hladnog vjetra. Po njegovu glasu, koji je znao povremeno biti jeziv, ali i umiljat, kako za koga, Sunčevi ratnici proricali su budućnost. Posvećena su mu stabla kitnog bora, srebrnolisne trepetljike i djevičanske breze. Od životinja posvećena mu je lasica metličastog repa.

Svanimir (Svane, Svance, Svantevid, Svinimir, Zvonimir) – sin je svemoćnog Svaruna i uzorite Kolede, bog je sunca i svjetlosti, bez njega nema života, sreće i plodnosti, vedrine ni bistrine, znanja, razuma i nadahnuća, umjetnosti i blagostanja. Čuvar je života, zaštitnik prirode, gospodar zemlje, tješitelj srca, junak nad junacima. Voljele su ga biljke, životinje i ljudi. Posvećen mu je od životinja ričući jelen, od ptica oštroidni sokol, kukac neumorni cvrčak, od raslinja cvjetni jasen i opojno smilje. Sunčevi su mu vitezovi u slavu prinosili pečene volove, tuste ovnove, slasne pogače, a ponekad u boju zarobljenog neprijatelja. U čast Svanimirova rođenja palio se badnjak, koji se po-sipao zrnjem žita i zalijevao rujnim vinom, te održavale junačke igre – mune.

Svarun (Svarog, Svevid, Vid, Jakša) – otac bogova. Vrhovni sunčani bog. Kralj kraljeva. Vladar vladara. Gospodar i tvorac neba i zemlje. Sjedi na prijestolju mudrosti. Rođen je iz jajeta koje se ljuljuškalo na mreškavim valima Ajerskog (Jadranskog) mora. Oženjen je božicom zemlje Koledom. Od njega počinje pravo, pravica, zakon i pismo glagoljica. Vozio se i u ognjenim kolima koje je vuklo šest konja ili šest labudova. Posvećen mu je rogonja jelen, od dana u tjednu – subota.

Boginje sudbine - Suđenice, nazvane još i Nore, Suđaje, Orisnice. Nastale su iz kapi vode Ajerskog mora, što su kanule s perja orla gaćana.

Tatomir (Tatm, Tašan, Tašimir, Tašislav) – bog mjeseca, tjelesne i duševne okretnosti, glasnik bogova. Kad putuje svijetom, prati ga čopor krvoločnih vukova. Posvećeni su mu prepredeni lisac, nezgrapna kornjača, mudri ćuk i kruška trnovača, a metal srebro.

Tihana – boginja sreće. Zaštitnica naroda i ljudi pojedinačno. Posvećena joj je ptica strijež što se vješto provlači živicom. Iako je strijež od svih ptica najmanji, on u cik zore pjeva snažnije od svih želeći pozdraviti izlazak sunca. Otud u narodu i izreka: „Tko rano rani, dvije sreće grabi“.

Vesna (Vesana, Veja, Vesnica, Većenega) – boginja mladosti i razbuktale proljetne radosti. Zaštitnica je sela (vesa), otud joj i ime. Od ptica kao i božici Vlasti, posvećena joj je lastavica. To je i razlog što se u Sunčevom narodu treći mjesec poprilično dugo nazivao Lastunjak. Od životinja posvećena joj je lisica što miriše po ljubičicama i mošusu. Od raslinja posvećena joj je cvjetna breskva.

Vladimir (Vlatko, Vlado, Vladan, Vladislav) – bog prvog crvenog svjetla, topline ognjišta i mirnog, skladnog života. Dvanaesta je Sunčeva moć. Od životinja posvećen mu je jogunasti srnjak, od bilja kupus (zelje) i zeleno zelje (kelj). Bio je dostojanstven poput brijesta.

Besmrtne Vile, nazvane još i **Utvice**, **Rusaljke** – zaštitnice voda, šuma, polja, gora, ali i hrabrih i odvažnih bojovnika. Vile obožavaju lov, igru i pjesmu. Zbog toga se mogu često susresti s lukom u ruci i tobolcem na leđima kako lunjaju gajevima u potrazi za plemenitom divljači.

Vlasta (Vlatka, Vladana, Vladimira, Voloska) – boginja srca i kućišta, čuvarica vatre i domaćeg ognjišta. Posvećena joj je krava muzara i ptica lastavica koja gnijezdo vije u pot-krovlju dvora. Lastavica je bila sveta ptica i smatralo se da u njoj žive rodbinski i kućni preci.

Vodan (Vodo, Vodna, Vodimir, Vodislav) – božanstvo rijeka, jezera i mora. U njegovu čast naš je narod zabijao čavle ili veprove čeljusti u debla hrasta.

Volos (Veles, Vlašić, Vlasina, Vlaho) – bog je pastira, šuma i livada, utjelovljenje neba i zemlje. Volos je i bog pretvorbe. Tako je čovjek, nezadovoljan svojom brbljivom ženom, došao Volosu i zamolio ga da mu ženu pretvori u gusku. Kad je on to učinio, guska je odletjela preko mora i tamo zauvijek ostala.

Zlatomir (Zlatko, Zlatan, Zlatokos) – bog pravde i istine, duha i čistog svjetla. Zaštitnik je lovaca. Poučio je ljude sijati žito. Zna se kupati u Ajerskom moru. Posvećen mu je ratoborni bik.

Zorana (Zora, Zorka, Zorjana, Danica, Danira) – nebeska diva, božica požude, praskozorja i osvita. Rođena je iz kapi mrazovčeva soka. Posvećena joj je prepelica koja na njenu pojavu pućpuriče, od životinja košuta naćuljenih ušiju, a od cvijeća bosilje i krasnolisna rašeljka.

Sveti Hubert i smisao lova

Sv. Hubert



Sveti Hubert (Toulouse, oko 656.-658. - Tervuren kraj Bruxellesa, 30. svibnja 727.) - katolički svetac, biskup Liègea, zaštitnik lovaca.

Umro je prirodnom smrću 30. svibnja 727., za vrijeme molitve *Oče naš*. Pokopan je u crkvi sv. Petra u Liège, a kasnije su prenijeli tijelo u benediktinsku opatiju Andain. Za vrijeme reformatorskih ratova, tijelo mu je nestalo. Vjeruje se, da su ga redovnici pokopali na tajnom mjestu u šumi.

Legende koje su dosezale i do rimskih doba, posvuda su bile proširene među lovcima u srednjem vijeku, koje i dan danas utječu na neka razmišljanja o lovu, o plijenu i o doživljajima tijekom lova. Lov donosi radost sudjelovanja u njemu, mističnost šuma u praskozorje ili noću, odmjeravanje snage sa životinjama. No, isto tako postavlja nam pitanja o patnjama, krivici i smrti, to jest, o smislu lova, što je utjecalo i na sv. Huberta.

Sv. Hubert, zaštitnik šumara i lovaca, (rođen o. 655. godine, umro 30.V.727. godine u Tervuerenu, pokraj Bruxellesa) belgijski plemić, akvitanski vojvoda i nadaleko poznati lovac. Dane je provodio u lovu. Prema legendi iz 10. stoljeća, obratio se kad se na Veliki petak, kao raskalašeni mladić, neobuzdani lovac, susreo u jednom lovu s jelenom sa zlatnim gorućim križem među rogovima. Tada je, prema legendi, začuo glas koji ga je prekorio radi načina života. Taj prizor ponukao ga je na pokoru i promjenu načina života, napustio je svjetovni život. Otišao je u Maastricht, tamo primio zavjet križa, pa podijelivši sirotinji svoje bogatstvo povukao se u samotan pustinjački život. Ubrzo je postao biskupom u Liège, propovjeda u Ardenima („Apostol Ardena“) obavljajući misionarski život, te je kao svetac živio do 727. godine. Njegovo tijelo preneseno je nakon smrti, 743. godine, u opatiju Andin, koja je potom prozvana opatijom St. Hubertusa te pod zaštitom francuskih kraljeva svake godine dobivala od dobročinitelja prilog od sedam hrtova i jednog sokola. Opatija postaje hodočasno mjesto za tisuće pustinjaka i lovaca, ardenskih

plemića koji su svake godine donosili kao dar svoj prvi ulov i desetinu ulovljene divljači. Oni koji to nisu mogli učiniti, slavili su na njegovu uspomenu dan njegove smrti 3. studeni, kao Dan sv. Hubertusa.

Legenda je poslužila kasnije kao slikarski motiv Brueghelu, Düreru i drugim slikarima. Sv. Hubertus postao je zaštitnik lovaca i na njegov spomen (3. studenog) započinjali su veliki lovovi.

Dan sv. Hubertusa proslavlja se održavanjem svečane i prigodne službe Božje, po posebno određenim pravilima služenja uz oltar ukrašen lovačkim rogovljem i uz zvukove lovačkih rogova.

Hubertus je danas i naziv za lagan, ali topao i nepromočiv ogrtač obično zelene boje („lovačka kabanica“), a nose ga većinom lovci.



Nosi se obično u hladnijem dijelu godine, jer štiti od hladnoće. Različitih je krojeva, dužina i materijala. Obično seže ispod kukova i kopča se gumbima ili kopčama sprijeda, a ponekad i pojasom. Obično se nosi iznad ostale odjeće. Nose ga sve dobne skupine i oba spola.

Kaput je otvoren sprijeda, ima duge rukave i podstavu, obično i džepove, ponekad i kapuljaču. Materijali od kojih se rade kaputi su: pamuk, vuna, krzno, koža i dr. Ženski su kaputi obično užiji.

Tijekom povijesti obično su ga nosili plemići i viši slojevi društva, sve dok nije postao opće raširen i dostupan svim društvenim skupinama.



Bjelovarski rogisti na svetoj misi povodom Dana svetog Hubertusa.

LOVAČKI OBIČAJI

Lovačka tradicija i kultura lova, nekada je bila na zavidnom stupnju u Hrvatskoj, a može se ustvrditi da je bila i u vrhu srednjoevropskih zemalja. Dobro znani lovački običaji, danas u sjećanju starih lovaca, sve su veća rijetkost. Poštivanje lovačkih običaja i tradicije nije samo vrlina lovca, nego i njegova nezaobilazna obveza. Tradicionalni običaji su zajednički sastanci i dogovori prije lova, pozdrav odstrijeljenoj divljači poslije lova, pružanje granice poslije uspješna lova na krupnu divljač i „lovačko krštenje“, uvođenje pripravnika u krug zrelih lovaca, sve to stoji u Povelji o lovačkoj etici. Pravi lovac poštuje i vanjske oznake svoje organizacije: značku, zastavu, šešir, odoru-odijelo (posebno radna i posebno svečana; u nekim zemljama ne možete sudjelovati u lovu ako niste propisno odjeveni), koje upućuju da lovac pripada zajednici istomišljenika okupljenih u zajednici sa istim ciljevima i zadacima.

Lovačka odora

Prema prvom lovnom pravilu, koje je J. Ettinger još 1897. godine naveo („Hrvatski lovdijski“), *po mogućnosti u lovačkom odijelu na skupnom sastanku naći.*

Lovačka odora oduvijek svojim krojem i izgledom potvrđuje pripadnost određenom cehu i kulturnoj sredini. Svojom osobnošću ističe posebnosti iz povijesnih predaja (narodni motivi, nošnja) i usklađuje se sa zahtjevnošću za praktičnost i uporabnost, ovisno o načinu lova i vremenskim prilikama. *Zelena boja* nije isključivo boja lovačke odore. Boja mora odgovarati koloritu okolne prirode, vremenu lova, mora zadovoljiti estetiku i praktičnost, ali i propise (u nekim zemljama) o sigurnosti.



U Sjevernoj americi lovac obavezno mora nositi jarko crvene ili narancaste boje u sezoni lova (poznati prsluk *yellow jacket*). U skandinavskim zemljama obavezna je narančasta oznaka na kapi ili dolamici (dolama, izvorno: janjicarsko paradno odijelo; kratak gornji kaput konjanika; haljina s rukavima do koljena ili dulja, preko koje se stavlja pojas), u Njemačkoj fluorescentna narančasta ljepljiva traka na šeširu, dok pogoniči nose posebne narančaste prsluke.

U lovu se ne nosi građansko odijelo, kao što se ne dopušta korištenje uniformi (posebno vojnih ili policijskih - maskirna odijela), radnih kombinezona i sl..

Lovačka odora je odraz kulture lova pojedinih prostora, te si ispravan i častan lovac, i pored znatnih ulaganja u nju, neće dopustiti da povrijedi visoko cijenjeni ugled lovačkog ceha.

Primanje novog člana

Ja, priznati (postavljeni) lovac potvrđujem da je dosadašnji časni kandidat (ime i prezime), porijeklom iz mjesta..... tijekom dvije do tri godine izučavao lovstvo. U tom vremenu, osim što je naučio sve o lovstvu, iskazao se poslušnošću, vjernošću i primjerenim ponašanjem, kako i dolikuje svjesnu čovjeku. Uvijek i u svakom pogledu njegovi su me postupci zadovoljavali, tako da sam nakon obavljenih ispita ustvrdio da ga se proglasi dostojnim za lovstvo.

Klekni lovče,
na znamen toga da ćeš u liku divljači
uvijek poštivati Stvoritelja,
da ćeš se o divljači uvijek brinuti,
da ćeš je uvijek čuvati,
da ćeš joj pomagati u njezinim
teškim trenucima,
i da ćeš je loviti prema lovačkim
pravilima.

Gospodo punopravni lovci,
koji ste već bili proglašeni,
a i vi svi ovdje okupljeni,
koji poznajete našu staru zapovijed –
ustanite.
Nek ustane svatko tko ima noge i
zdrav je,
kako zapovijeda dobri lovački običaj !
U stavu pozor,
u tihom drugarskom taktu
posvetite sad pažnju svečanome aktu.

U čast dobrih starih tradicija
ovdje stoji upaljena uljanica,(1)
imamo također ustrijeljenog zeca (2)
kao simbol za ovog novog lovca.

Vi pokleknite u pokornosti,
sve sačuvajte u sjećanjima,
naka vam današnji dan ostane u
lijepu sjećanju,
a poslije svima zahvalite za njihovu
dobrostitivost.
U lovstvu neka se raduje samo onaj
koji ga provodi časno i bez
gramzljivosti,
kojemu je priroda čežnja njegova srca,
a lovstvo drug suštinske ljepote.
Nije pravi lovac samo onaj koji
zna loviti,
a nikako ne želi čuvati i stvarati.
Poštujmo dobre lovačke običaje,
neka pravi lovac obiluje osjećajima,
čašću i skromnošću.
Prvi udarac ide u Hubertovu čast,
sačuvaj nam svoju naklonost,
zaštitniče !
Drugim udarcem zazivamo svetu
Dijanu,(3)
nek vam bude pomoćnica u
svakom vašem lovu.
Treći je udarac u slavu lovstva,
čiji dobar glas čuvajte u čast i poštenju.
Primamo vas u redove lovaca,
budite dobrodošli u krug našeg
ceha“
Zdravicom ćemo zapečatiti
ono što smo ovdje danas obavili.

Ovim se danom daje svakomu i
svima u našem staležu na znanje
da imenovanom s obzirom na
njegovo pristojno vladanje i manire
iskazuju odgovarajuće počasti i

da ga po njegovoj želji primaju u
lovački ceh.
Prijatelji lovci, primite u svoje
redove novog druga
i nazdravite u njegovu čast.
Živio naš novi lovac
i neka cvate naše slavno lovstvo!

(Poslije ovih izgovorenih stihova, trubi se „Dobar lov“)

(1)uljanica; ulje taj dragocjeni proizvod maslinova ploda, po prirodi je simbol **blagostanja**. U obredima pomazanja simbolizam ulja, podaruje **ugled, moć i slavu**.

(2)zec; zečevi i kunići lunarni su jer danju spavaju a noću skakuću, jer se poput mjeseca mogu pojaviti i iščeznuti nečujno i brzo kao sjena.

(3)Dijana (Artemida); kći je Zeusova i Letina, a Apolonova sestra blizanka. Nepovjerljiva, osvetoljubiva, nikad svladana i *uvijek neukrotiva* djevica. Okrutno kažnjava onoga tko je ne poštuje, pretvarajući ga, na primjer, u jelena kojeg predaje svojim psima da ga proždru.; besmrtnošću nagrađuje svoje vjerne poklonike. *Bučna streljačica Dijana*, spremna da odapne strelicu, trci kroz gore i šume s pratiljama i lovačkim psima, *divlja je božica prirode*. Neumoljiva je spram žena koje podlegnu ljubavi. Voditeljica je na putovima čednosti i lavica na putovanjima požude. Prozvana je *Gospom divljih zvijeri*. U lovu počinja pokolj nad životinjama koje simboliziraju umiljatost i plodnost ljubavi, nad jelenima i srnama, osim dok su mladi i cisti: tad ih štiti kao posvećena bića.

LOVAČKO KRŠTENJE



U mnogim društvima za lovca pocetnika to još nije završetak primanja u punopravno članstvo; stažiranje, položeni lovacki ispit, dobivanje oružja, ne znaci i da su položili i onaj „najglavniji ispit“ pred svojim kolegama iz društva. Naime, obicaj je da mladi lovac-pocetnik svoj posljednji ispit polaže pred svim članovima društva kojega je član, i to tek pošto ustrijeli prvu divljač. **Taj šaljivi ceremonijal se naziva lovačkim „krštenjem“, koji je i danas najsvečaniji čin za svakog lovca.** To krštenje ima svog suca (donosi presudu *vruću i hladnu*; vruće znaci da će lovac primiti batine o turu, a hladno da će platiti piće), tužitelja (optužuje lovca zbog ustrijeljene divljači), branitelja (pokušava opravdati lovčev čin - namjerno neuspješno, jer je ubio u samoobrani, ističe da je dobar čovjek, plemenita duša.....), stoloravnatelja (obično je to lovnik, koji se brine da sve ide svojim tijekom), tu su i svjedoci tužitelja i branitelja - lovci (svojim izjavama teško optužuju lovca, zbog namjernog zločina - usmrćenja divljači). Ako u društvu ima i liječnika, dobro će doći kao „stručnjak“ koji će ustanoviti lovčevo stanje u trenutku izvršenja radnje za koje je i optužen, kao i fizičko stanje za primanje „osude“ koja se uglavnom sastoji od nekoliko „vrućih“ udaraca po debelom mesu žilavim štapom i kupice vina na „štrof“ (naiskap). Za izvršenje osude-kazne, preko ubijene divljači, položene preko stolca ili panja stavi se unakrsno položene dvije puške, lovačka torba a preko svega klečeći se sagne lovac-kažnjenik sa šeširom u koji je zatakuta granica umočena u krv ubijene životinje. Djelitelj pravde sada može izvršiti kaznu, nekoliko „vrućih“ po turu, batinom na koju se ureže datum kada je prvi put ulovio divljač, lovac - slavljenik. Ako je ubijena visoka divljač, lovac dobije trofej - kljove vepa ili rogove srndaća. Tim činom lovac ostaje punopravni član lovačkog društva.

Ispraćaj preminulog lovca

Vrlo su malobrojna društva koja imaju pismena pravila o ispraćaju preminulog lovca.

Čl. 1.

Obaveza je lovačkog društva da svom preminulom članu lovcu oda posljednju počast, izrazi svoje poštovanje i zahvalnost za doprinos dobrobiti lovačke organizacije, u razvoju lovstva, čuvanju i zaštiti prirode, na jedinstven način, utvrđen ovim Protokolom.

Čl. 2.

Ovim protokolom u cijelosti rukovodi lovnik. Lovnik je dužan preko voda grupa obavijestiti sve lovce o točnom vremenu pogreba. Odgovoran je da se ovaj protokol provede u cijelosti u okviru općeg obreda predviđenog prema običajima ispraćaja preminulog na vječni počinak.

Ako je lovnik spriječen, organizaciju ispraćaja provest će predsjednik društva, odnosno lovac kojega odredi predsjednik.

Odsutnog predsjednika zamjenjuje tajnik.

Čl. 3.

Lovci koji sudjeluju u ispraćaju moraju biti u svečanim lovačkim uniformama, sa šeširima na glavi za sve vrijeme obreda. Šešire skidaju samo oni lovci koji ulaze u pokojnikovu kuću da njegovoj obitelji izraze sućut.

Počasna straža i lovac koji će održati oproštajni govor moraju imati zataknete jelove(4) grančice za šešir i po pravilu bijele (5) rukavice.

Čl. 4.

Lovac koji dozna za smrt člana lovačke organizacije dužan je odmah o tome obavijestiti lovnika, predsjednika ili tajnika društva. Oni će odrediti trojicu lovaca između onih koji su bili najbliži pokojniku, a oni će u svečanim uniformama posjetiti obitelj preminulog i izraziti im sućut u ime lovačke organizacije i njezinih članova, te zamoliti za odobrenje radi uključivanja društva u pogrebni obred.

Čl. 5.

Počasna straža od šest (6) lovaca odaje posljednju počast pet minuta prije iznošenja lijesa i početka pogrebnog obreda. Počasna se straža postavlja bočno, po trojica sa svake strane odra; niži lovci dolaze naprijed, a najviši otraga.

Počasna straža iznosi lijes i postavlja ga na prijevozna kolica. U pogrebnoj povorci idu uz lijes sve do ukopnog mjesta te pomažu pri spuštanju, ako je to potrebno, ili sami spuštaju lijes u raku.

Tu ostaju sve do završetka obreda okrenuti licem prema raci, odnosno da završetka oproštajnog govora predstavnika lovačkog društva.

Čl. 6

Oproštajni govor u ime lovaca trebao bi biti u pravilu posljednji govor, a drži ga predsjednik, tajnik ili lovnik, odnosno lovac kojega odredi predsjednik društva.

Osoba koja je održala oproštajni govor skida jelovu grančicu iz šešira, stavlja je na obod šešira, a zatim sa šešira istresa je na lijes govoreći: „*počivaj u miru u sjeni vječnih lovišta*“ (7).

Lovci počasne straže ponavljaju postupak. Skidaju zataknete jelove grančice sa šešira, stavljaju ih na obod šešira i stresaju na lijes, a potom se udaljuju od rake.

4- jela (bor); simbol je **besmrtnosti**, što se objašnjava ujedno trajnošću njegova lišca i nepokvarljivošću smole. Dioniz često drži u ruci, poput žezla, češer koji kao i *bršljan* izražava **trajnost biljnog života**, ali i neku vrstu nadmoći boga nad prirodom.

5- *bijela* se boja nalazi na početku ili na završetku dnevnog života i svijeta. Pri određivanju boja glavnih strana svijeta većina je naroda bijelo uzelo za boju istoka i zapada, dvije krajnje i tajnovite točke gdje se sunce - zvijezda dnevne misli - rada i umire svakog dana. Bijela boja zapada prigušena je boja smrti koja biće obuzima i odvodi u odsutnost, u nestanak svijesti. Bijela boja istoka boja je povratka. Bijela boja nije atribut molitelja ili kandidata koji ide prema smrti. nego boja onoga koji se ponovo rada, pobijedivši kušnju. Ona je boja muževne toge, simbol afirmacije, preuzetih odgovornosti, dobivene i priznate moći, ponovnog rođenja i posvećenja.

6- *šest* je broj uzajamnog darivanja i suparništva, broj *mistične sudbine*, ali označuje *kušnju između dobra i zla*.

7-*dvanaest* je broj prostorno-vremenskih diobi. Umnožak je četiriju strana svijeta i triju razina svijeta. Nebo shvaćeno kao kupola dijeli na dvanaest isječaka, dvanaest znakova Zodijskoga. U kršćanskoj simbolici *dvanaest je brojka dovršenog svijeta; to je broj Nebeskog Jeruzalema (12 vrata, 12 apostola, 12 temelja..)*.

Čl. 7

Lovnik će odrediti dvanaest (8) lovaca koji će na kraju pogrebnog obreda simulirati počasni oproštajni lov.

Ti se lovci postrojavaju ispred lijesa, po dvojica u redu, s preklopljenim cijevima pušaka sačmarica preko lijeve (9) ruke i društvenom zastavom na čelu grupe.

Ta skupina lovaca, kad u povorci dođe do ukopnog mjesta, odvaja se i odlazi na unaprijed određeno mjesto za počasni lov. To mjesto mora biti udaljeno najmanje 30 metara od mjesta ukopa, potpuno osigurano od bilo kakvih neugoda.

Lovci se postrojavaju u jedan red međusobno udaljeni jedan od drugog najmanje jedan metar.

Na znak da je pogrebna glazba završila svoj program lovnik odnosno voda skupine lovaca za simulirani svečani oproštajni lov, jednim dugim zvučnim signalom (lovački rog (10), truba ili puščana cijev) označava početak paljbe.

Lovci se okreću u pravcu suprotnom od mjesta ukopa, pune puške sa po dvije patrone iz kojih je prethodno izvađena sačma te počinju pucati pojedinačno u zrak slijeva nadesno u nejednakim vremenskim razmacima, simulirajući situaciju, kao u stvarnom lovu, kad se divljač kreće frontalno slijeva nadesno.

Nakon što je i posljednji lovac s desne strane ispucao svoje patrone, lovnik odnosno voda grupe trostrukim (11) dugim zvučnim signalom označava prestanak i završetak počasnog oproštajnog lova.

Čl. 8.

Nakon označenog završetka počasnog lova trubač koji je za to prethodno pozvan odsvirat će melodiju „Tišina“, po notama koje su sastavni dio ovog protokola, čime se ujedno označava svršetak pogrebnog obreda.

Čl. 9.

Delegacije zbratimljenih ili susjednih lovačkih organizacija raspoređuju se odmah iza društvene zastave (12) (podrazumijeva se da su u svečanim lovačkim odorama).

Ako su došli sa zastavama, njihove se zastave ovako raspoređuju:

- Ako je samo jedna zastava, tada je ona uz zastavu ovoga društva s desne strane,
- Ako su dvije zastave delegacija, tada je zastava ovoga društva u sredini, a sa svake strane dolazi zastava delegacija,
- Ako su tri i više zastava, onda se raspoređuju po dvije u redu, osim ako je broj neparan; tada je zastava ovoga društva na čelu sama, uz pratnju dvojice lovaca sa svake strane.

Članovi delegacija odaju počast preminulom lovcu bacanjem jelovih grančica na lijes prema postupku predviđenom za počasnu stražu.

Čl. 10.

Ostali lovci, koji neće imati zaduženja u obredu, dužni su također biti u pogrebnoj povorci u uniformi, pomiješani s članovima delegacija.

Oni se ponašaju kao i ostali mještani, prema običajima u mjestu pogreba.

1

Uljanica; ulje, taj dragocjeni proizvod maslinova ploda, po prirodi je simbol blagostanja. U obredima pomazanja simbolizam ulja podaruje ugled, moć i slavu.

2

Zec; zečevi i kunići lunarni su jer danju spavaju a noću skakuću, jer se poput mjeseca mogu pojaviti i iščeznuti nečujno i brzo kao sjena.

3

Dijana (Artemida); kći je Zeusova i Letina, a Apolonova sestra blizanka. Nepovjerljiva, osvetoljubiva, nikad svladana i uvijek neukrotiva djevica. Okrutno kažnjava onoga tko je ne poštuje, pretvarajući ga, na primjer, u jelena kojeg predaje svojim psima da ga proždru. Besmrtnošću nagrađuje svoje vjerne poklonike. Bučna streljačica Dijana, spremna da odapne strelicu, trči kroz gore i šume s pratiljama i lovačkim psima, divlja je božica prirode. Neumoljiva je spram žena koje podlegnu ljubavi. Voditeljica je na putovima čednosti i lavica na putovanjima požude. Prozvana je Gospom divljih zvijeri. U lovu počinja pokolj nad životinjama koje simboliziraju umiljatost i plodnost ljubavi, nad jelenima i srnama, osim dok su mladi i čisti: tad ih štiti kao posvećena bića.

4

Jela (bor); simbol je besmrtnosti, što se objašnjava ujedno trajnošću njena lišća i nepokvarljivošću smole. Dioniz često drži u ruci, poput žezla, češer koji kao i bršljan izražava trajnost biljnog života, ali i neku vrstu nadmoći boga nad prirodom.

5

Bijela se boja nalazi na početku ili na završetku dnevnog života i svijeta. Pri određivanju boja glavnih strana svijeta većina je naroda bijelo uzelo za boju istoka i zapada, dvije krajnje i tajnovite točke gdje se sunce - zvijezda dnevne misli - rađa i umire svakog dana. Bijela boja zapada prigušena je boja smrti, koja biće obuzima i odvodi u odsutnost, u nestanak svijesti. Bijela boja istoka boja je povratka. Bijela boja nije atribut molitelja ili kandidata koji ide prema smrti, nego boja onoga koji se ponovo rađa, pobijedivši kušnju. Ona je boja muževne toge, simbol afirmacije, preuzetih odgovornosti, dobivene i priznate moći, ponovnog rođenja i posvećenja.

6

Šest je broj uzajamnog darivanja i suparništva, broj mistične sudbine, ali označuje kušnju između dobra i zla.

7

Vječna lovišta (Vječnost); simbolizira ono što je bez granica. To je istodobno i savršeno posjedovanje postojanja bez završetka. Vječnost je životni čin beskonačnog intenziteta. Uz pojam vječnosti najčešće ide pojam blaženstva. Slon, jelen, feniks i zmaj koji (kako kažu legende) dugo žive, također simboliziraju vječnost. Lov i simbolizam lova javljaju se u dva aspekta: prvo, to je ubijanje životinje, to jest, uništavanje neznanja i zlotvornih težnji, a drugo, traganje za divljači i slijeđenje traga, to jest, duhovno traženje. Lovački plesovi, dopiru do najdrevnijih vremena. Plesom oponašajući kretnje i držanje, lovac postaje divljač koju lovi, a tek pošto je to postao može je uloviti; ili pak, čovjek oponaša neku životinju, da bi životinju koju lovi uvjerio kako je ne progoni on, čovjek. Postoje i druga tumačenja, kao na primjer, traganje za božanskim; lov je porok Dioniza Zagreja, velikog lovca, i odaje njegovu nezasitnu želju za užicima.

8

Dvanaest je broj prostorno-vremenskih dioba. Umnožak je četiriju strana svijeta i triju razina svijeta. Nebo shvaćeno kao kupola dijeli na dvanaest isječaka, dvanaest znakova Zodijaka. U kršćanskoj simbolici dvanaest je brojka dovršenog svijeta; to je broj Nebeskog Jeruzalema (12 vrata, 12 apostola, 12 temelja...).

9

Jug je lijevo od sunca (sjever je desno od sunca), po načelu kružnog diskontinuiteta – jug vodi na sjever, što je osnova procesa inicijatičke povezanosti smrti i novog rođenja. Čini se da križ svojim dvjema osima simbolizira dva misterija prijelaza iz života u smrt (os jug – sjever) i iz smrti u život (os zapad – istok).

10

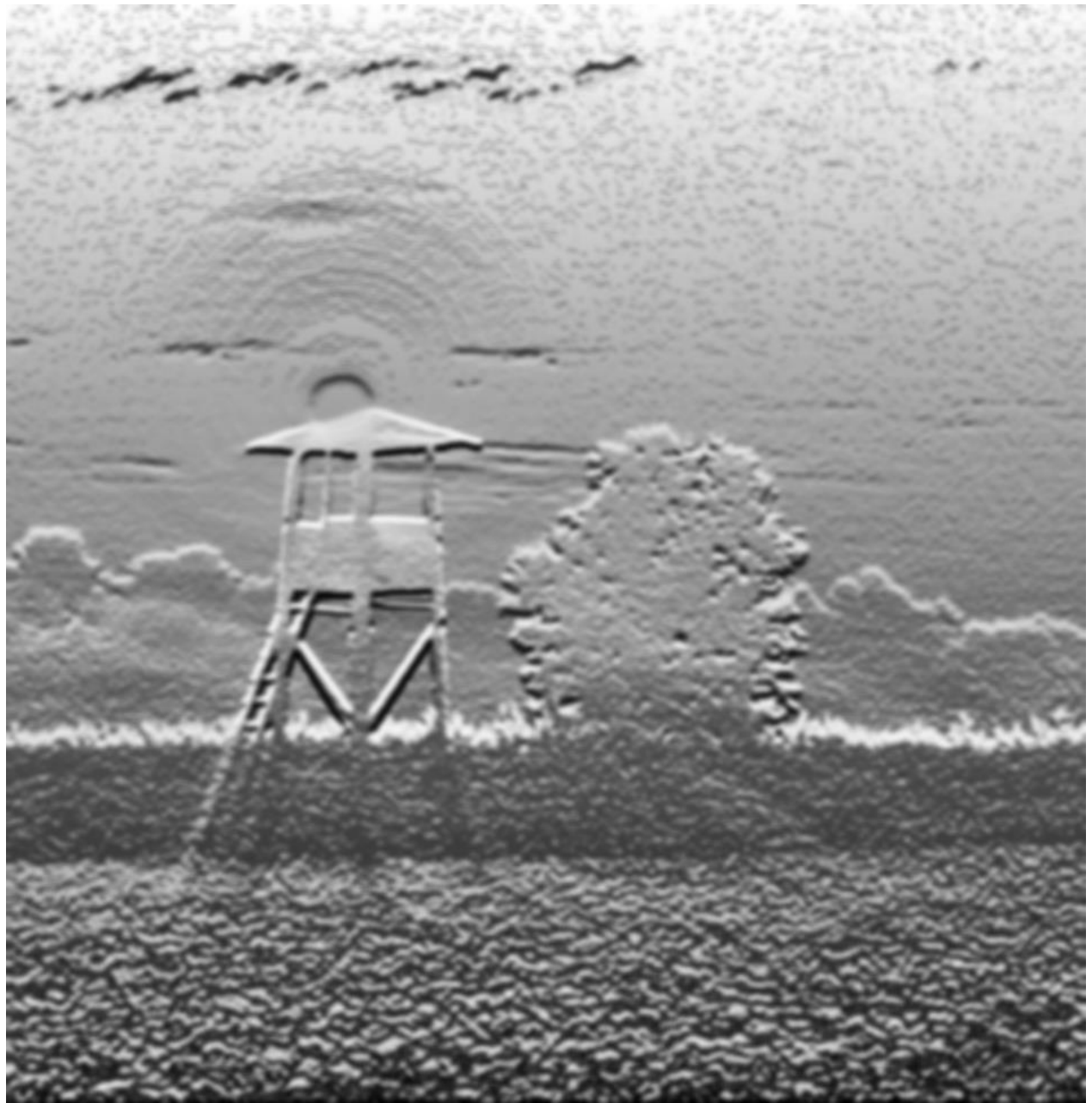
Rog je simbol snage. Rog je osobito simbol muške moći. Moć roga nije samo u njegovoj snazi, nego je on i po svojoj prirodnoj funkciji slika snažnog oružja.

11

Tri je posvuda temeljni broj. On je izraz intelektualnog i duhovnog reda, božanskog, i u svemiru i u čovjeku. On sintetizira trojedinstvo živoga bića u kojemu je on rezultat spoja: čovjek, sin neba i zemlja. Bog je jedan u tri osobe.

12

Zastava (barjak). Svako organizirano društvo ima svoje insignacije: toteme, stjegove, zastave, bartjake..., koji su uvijek postavljeni na neki vrh (koplja, šatora, pročelja, krova, palače). Općenito, zastava je ratnički znak, ujedno je i znak zapovijedi, zbora i amblema vođe.



LOV KAO UMJETNIČKA INSPIRACIJA



Kralj Sicilije Fridrih II napisao je o sokolarstvu *Traktat u umeću lova sa pticama*.

Tek 1274, car Svetog Rimskog Carstva Fridrih II Hoenštaufen napisao Studiju «De Arte Venandi cum Avibus» ("Umetnost lova sa pticama"), koji opisuje pravila sokolarstva. U srednjem veku, i pored svoje popularnosti u mnogim zemljama u Evropi, sokolarstvo zbog zakonskih ograničenja i dalje je dostupno samo višim klasama: na primer, u engleskom traktatu «Boke of St. Albans» (1486) tvrdi se da je Sivi soko samo za kneževe i vojvode.

PEROM, KISTOM I DLIJETOM O DIVLJAČI

Lov i lovina, od pećinskih crteža do danas, inspirirali su mnoge pjesnike, pisce i slikare. Srednji vijek i renesansa ostavili su najdublje i najljepše tragove. Mnogi likovni umjetnici posvetili su svoje kistove i dlijeta likovima lovaca, a uz njih i goničima, hajkačima, guliko-žama, psetarima i psima, sokolovima i cilju njihove strasti – divljači. Renesansni lovac nije srednjovjekovni samostanac, seljak koji ubija divljač iz nužde, zbog hrane.

Stara španjolska uzdahnica kaže:

„Tel vai meu amigo con amor que ih eu dei come cervo ferido de moteiro del - rei“ („Moj dragi zbog ljubavi ide prema meni kao jelen kojega rani kraljev lovac“).

Divljač u književnosti

Jedan od najljepših odlomaka cjelokupne srednjovjekovne književnosti zavrjeđuje ulazak u svaku knjigu o divljači i pripremanju hrane:

„Na rubu šume izađe krasan jelen. Lovci i lovački psi slijedili su ga u stopu, uz veliku buku, koju su uzrokovali glasovi i lovački rogovi. Ali kako su se psi već u grozdovima hvatali kože njezina vrata, životinja, nekoliko koračaja od Tristana, klecnu i izdahnu. Neki lovnik probode je kopljem. Dok su poredani unaokrug, trubljevinom rogova najavljivali lovinu, Tristan na svoje veliko čudo opazi prvog lovnika kako naširoko i naduboko nožem zasijeca u jelenov grkljan kao da ga želi rasporeti. Tristan viknu: – Gospodaru, što to radite? Da li dolikuje tako plemenitu životinju komadati kao nekakvu zaklanu svinju? Zar je to običaj u ovoj zemlji? – Čovječe – odvrati lovnik – a što ja radim, što bi te moglo iznenaditi? Dakako, ponajprije jelenu odsijecam glavu. Zatim ću raskomadati truplo u četvrtine. Obješene o krstače svojih sjedala ponijet ćemo našem gospodaru, kralju Marku. Tako mi to radimo. Tako su radili, od vremena najdavnijih lovnika, ljudi Kornovalijci. Ako ti znaš neki plemenitiji način, pokaži nam ga. Vrlo rado ćemo ga naučiti. Evo, dragi brate, uzmi nož!

Tristan se spusti na koljena. I prije nego će ga početi komadati, prvo skide jelenu kožu. Potom raskomada životinju na sitne dijelove. Ali, kako se pristoji, ostavi zdjeličnu kost potpuno netaknutu! Poslije odreže sitnije dije-love: gubicu, jezik, jaja, srčanu žilu.

I lovnici i hajkači nagnuše se nad nj i oduševljeno ga promatrahu... Tristan je dovršavao komadanje jelena. Srce, rogove i utrobu poda psima. A lovce pouči u tome kako se dozivaju psi i kako im se dijeli hrana. Zatim pobode na lovačke vile komade uredno odijeljene i dade pojedinim lovcima – jed-nom glavu, drugom butine te bočnu kičmenicu, jednima plećke, drugima bedra i pečenice. Uputi ih, kako se moraju dva i dva staviti u vrstu, da bi jahali u doličnom slijedu. Već prema plemenitosti dijelova ulovljenog plijena, što su ga naboli bili na vile“.

U malo kojem vijeku u povijesti europske kulture je toliko pisano o pticama te klesano, slikano i iglom vezano njihove likove. Ali, također malo je razdoblja u kojima je pojedeno toliko ptica kao u srednjem vijeku. Nije ih spasilo ni to što su u Sv. Trojstvu imali svoga predstavnika – goluba, simbola Duha Svetoga. *L'orsoleur* je naziv za jednog specijalnog lovca, majstora za lov ptica. Pticolovac, zanimanje osobito razvijeno u srednjem vijeku. Sicilijanski kralj Fridrih II. je vođen viteškom modom napisao knjigu o lovu sokolom, te onima koji love ptice za ukras ili za hranu, i to strijelom, mrežom, klopkom i na lijepak od imele. Hvali se Tristan:

„Ždralove što lete u oblacima, znam ščepati s hrtovima. Labudove sivosmeđe i bijele guske, divlje golubove – zarobljujem lovačkim psima. Lukom dokrajčujem ronce i bukavce. Hvatam što mi padne pod ruku. S jastrebovima šumske vukove i velike medvjede. Sa sokolovima veprovi, srndaće i jelene šarenjake. S kragujima lisice. Sa sokolićima divlje zečeve“.

Fanfare u počast

U doba francuske renesanse veliki kraljevski lov predstavljao je izuzetan događaj i bio je isplaniran do najmanje pojedinosti, čak i u času kad nastupa ubijanje glavne životinje kraljevskog lova – smaknuće jelenovo. Protokol velikog kraljevskog transporta zapovijeda da sve mora stati mirno i ne smije se micati sve dok, za taj svečani trenutak posebno formirana kraljevska fanfara na konjima, ne odsvira posmrtnu počast životinji, a slavu kralju. Svaki lovnik hrlio je za svojom lovinom. Kraljev najuži krug usmjeravao se na kraljevsku životinju – jelena. Medvjed – kao simbol ratničke klase imao je svoje hajkače, a vepar – simbol svećeničke klase, imao je pak svoje goniče.

„Truba je dotulila, rog je dokrajčio lovinu. Skoro će suton. Na šumskoj čistini diže se ogromna hrpa uredno poredanih jelena i srna. Nad njima veprovi i divlje krmače, pri vrhu divlje mačke, jazavci. Ispod hrpe lančano poredani divlji zečevi i malo podalje fazani i prepelice, jarebice, šljuke. Mnogi zaostali lovci još nadolaze te pridodaju svoju lovinu, uzvisuju hrpu. Veliki kraljevski lovni transport ima i svoje lovce grobare. Oni su, eno, iskopali raku i polažu jedno po jedno tijelo lovačkih pasa usmrćenih rogom jelena, kljovom vepara. Polažu Dijanu kojoj se iz razvaljenih grudi mlataraju i srce i jetra, polažu je preko Hektora koji je ostao na dvoje raspolovljene kralješnice. Onaj otkinute glave sigurno je Roland zvan Snijeg. Veliki kraljevski lovački transport ima i jedno zaista posebno zanimanje. Obavlja ga najmlađi lovac. Njegova dužnost jest da rogovima ispravlja čekićem iskrenute vrhove i trubama zavrnuti usne. Kad on iz zadnje popravljenog roga duhne, početak će pasje opijelo – blatnim lovačkim čizmama poravnavanje šumske zemlje u živo-tinjske grobove.

No, iznenada jeknu truba, glavnog lovnika, komandanta transporta. Prekini s radom! Vrijeme je ručka – kralj je rekao da je gladan! Počinje revija juha. Uz pratnju dvojice kuhara s bijelim kapama nose ogroman lonac na kolcu o ramenu. U njemu je *La poul au pot*, ne samo kraljevska, nego i nacionalna francuska juha (*Plat national français du temps des rois de France*). U njoj se ljujaju kuhana kokoš, mrkva, bijela repa, poriluk, svinjeća kobasica, sol i papar. Uz kraljevu lončinu maršira i kraljičin lončić. I u njemu *La Soupe de reine* (piletina, riža, žumance). Onda dođe do promjene. Kraljica se osjetila slabašnija pa joj šalju *Crème à la Princesse*, a kralj se

ćuti kao dren pa je poručio po *Queue de boeuf*, volovski rep s lukom i peršinom u četvrt litre burgundca.

Po juhi se vidi tko je tko. Jedan neumorni ljubavnik slavne Diane iz Poitiersa nalazio je svoje herkulstvo u redanju tanjura „zečje juhe“ (zečja prsa, zečja jetra, luk, mrkva, čaša crnog vina). Juha je bila osobna karta. Znalo se zašto netko u kraljevskom lovu jede juhu od luka (*La soupe à l'oignon* – češnjak, sol, papar, sir, brašno, maslac, kruh), a netko bogme i juhu od ulja i starog kruha.

Poslije lovačkih juha, od one fazanove za kralja i one od luka za puk te poslije mesa s ražnja, od jelena i vepa na hrastovom kolcu te sitnih sisavaca i ptičica na sve tanjim granama i grančicama, pa napokon poslije, čuture s vinom za lovačke velikaše i poslije buradi s jabučnjakom za lovne siromahe – odjeknuo je rog velikog komandanta kraljevskog lovačkog transporta. Bio je to znak da je došao čas čišćenja lovačkog oružja. Na sve strane na šumskoj čistini kupaju se blatne palice hajkača, škrebetaljke, zvona i udaraljke goniča. Peru se okrvavljena koplja konjanika lovnika.

Jedni čeprkaju mrvice loja iz prežderanih ušica lovačke sjekire. Drugi čiste lukove rutave od dlake srna i od perja jarebica. Treći nožem stružu i noktom grebu gruštine mozga, utrobe, sjemena s mača za smaknuće jelenovo i s bodežića za otkidanje glave drozdu, grlici.

U to doba polagano izlaze iz grmova, i bez žurbe pomaljaju se iza stabala novi pripadnici kraljevskog lovačkog transporta. To su specijalisti za obradu mesa. Sjekiraši, nožari – majstori trančiranja životinja i ptica, svega živog u šumi. Komadaju jelena na panju svježe odvaljene bukve, sjeckaju prepelice na grabovoj, netom otesanoj daščici. Oni uz burad i kace su salamuraši i mirodijaši. Bijeli kao češnjak, rumeni kao luk, s na obrazu madežima krupnijim od papra, oni umaču sad palac, sad mali prst u kacu da izmjere ljutinu kvaše. Makar se kreću usporenim kretnjama, oni su djelovanjem ekipa brzine, strašni komandosi koji moraju pronaći način da se brzo kvarljivo meso divljači čim prije transportira iz šume do podruma, ledenica, smočnica i pušnica kraljevskog dvora.

Uz njih i gulikože, trče ovamo onamo i skidajući papak, rezači rogova, crevari, želučari, sabirači žućnih kesica za liječenje raznih tegoba. Čovjek koji u ovoj streci oko pripremanja mesa za transport iz lova u dvorac, ima najmirniji, najsabraniji korak jest – kraljevski mirodijar. Kako i ne bi tako djelovao, jer o njemu i njegovu prilogu zavisi uspjeh spašavanja lovine. Strašni salamurđija! On ne trči za čoporom lovaca. Nije gonič, ni hajkač, ni psetar da goni divljač pred kralja. Nezavisan od sve te lovačke strke, on uvijek dočeka svoj trenutak. A to je kad posljednja truba i zadnji rog otpire sve iz lovišta: i kralja i lovce visoke i lovitelje niske divljači. Tren mine lovačke šatore, ogledala, umivaonike, kraljevske dame, dvorske patuljke s papagajima i specijalno srebrno hvatalo kišnice za pranje kraljičine kose...

On ne govori. Nijemo rukama daje znak kako da se ovdje u istrošenu dvorsku plahtu zavije posoljeni but sr-ne ili prsa mlade veprove ženke, ili kako da se ondje u već dokrajčen kraljevski ručnik zamota fazan, divlja patka.

Nedaleko čekaju konji i mule. Skoro će doći čas kad će na njih navaliti cijele ormare, komode, kovčege, čabrove, bisage, pune konzervirane mesine divljači, da je čim prije dostave intendantu kraljevskog dvora. Odvojeni su za posebno brze konjanike mali sanduci iz kojih će se u najkraćem roku pred već ranije stiglim kraljem, vojvotkinjom i biskupom crnjeti krupni madeži papra na jelenjem mozgu, među veprovim bijelim bubrezima. Ako je lov, kako obično biva negdje u kasnu jesen – plješću dvorske kuharice dlanovima – bit će hladetine, tlačenice gurmanske slasti žešće, jače nego što je ona koju priređuju redovnice samostana Crescentia.

Mirodijar je zadnji čovjek začelja transporta. Prije nego napusti lovište, jedan pogled spusti na zemlju. Smiješi se crnom sjemenu mirte kako se kotrlja od strasti da se čim prije uvali u ogromno ružičasto bedro mortadele. Drugi pogled digne nebu gdje se seoski dimnjaci puše – dim vjerojatno miluje u pušnici krvavice, kobasice, ploču slanine...

Zadivljuje bezglasna strpljivost kojom mirodijar konzervira kraljevski lovački transport. Frapira njegov indiferentan mir kojim je tako preparirao životinju da miriše divljinom, a ne po-kvarenošću. Možda je čitao grčku priču kako su mrtvog cara Aleksandra Velikog uspjeli transportirati iz Azije u domovinu, sačuvavši mu tijelo svježim, jer su ga zalili u buretu medom do vrha. Ili pak što se, kao osobiti ljubitelj tankokljune šljuke, osvjedočio slatkim paradoksom da je neka delikatesa tim svježija čim je pokvarenija.

Kad je pedesetak plemića, pod vodstvom „Velikog sokolara“ Rene de Cossea, udarilo zvekirom o dveri dvorca – bio je znak da je završio veliki kraljevski lovački transport. Među stotinama drugih lovačkih voditelja, gostiju, poslužitelja, moglo se pred dvorcima Chambord, Blois te naročito Fontainebleau, vidjeti i po stotinu mrežara za divljač, po pedeset kola, po dvanaest posebno obučениh hajkača, goniča i psara te stotinu pasa i cijelu sokolariju s preko tri stotine ptica grabljivica.



Dvorac Blois, Francuska

Razilazeći se poslije lova kućama, siromašni hajkači nisu imali, kao Sveta Tri Kralja, devu niti su bi-jedni goniči imali, kao sv. Josip na bijegu u Egipat, magarca da im ponesu kakav otpadak kraljevskog lova. Zato su ih kroničari i minijaturisti vidjeli kako koračaju s komadom zečetine, jazavčevine, puhovine u poderanom pinklecu na ramenu, s raspalom košarom u ruci ili dotrajalom pilićarkom na leđima.“

Dvorac posvećen lovu

Kraljevi nisu išli u lov zbog gladi, nego zbog zabave. Isto tako nehotično je lov povrijeđen tim što je ponegdje katkad prešao u povredu prava žiteljstva na čijoj se zemlji odvijao. Mnogi divlji zec nije bio kraljevski, nego seljakov i mnoga jarebica nije bila kraljičina nego seljankina. Koliko je jedan vepar bio biskupski, a koliko župski, teško je bilo presuditi. Iza mnogog lovnika s, ustrijeljenim fazanima znali su mali seoski, renesansni poderanci pjevati rugalicu, onu staru iz misterije „Strašnog suda“:

„Evo vreće pune sujete, ponosa i požude, svađalice i varalice! Vreća puna optužbi, hvalisavaca i plačljivaca, sjecikesa i lopova“.

U onoj gunguli goniča i halabuki hajke, osobito ako se događala u šumi pri rubu sela, tko je mogao u tren prepoznati radi li se o kraljevom divljem zecu ili seljakovu kuniću, o kraljičinoj fazanki ili o seljankinoj kokici. Kako dokumentiraju minijature, slike na stropu ili zidu, lovački opisi u kronikama renesansnog razdoblja, čovjek nailazi na mjesta gdje se lov pretvorio u mesarenje, lovci u mesare, a šuma u mesnicu – prodavaonicu te najtečnije hrane.



Dvorac Fontainebleau

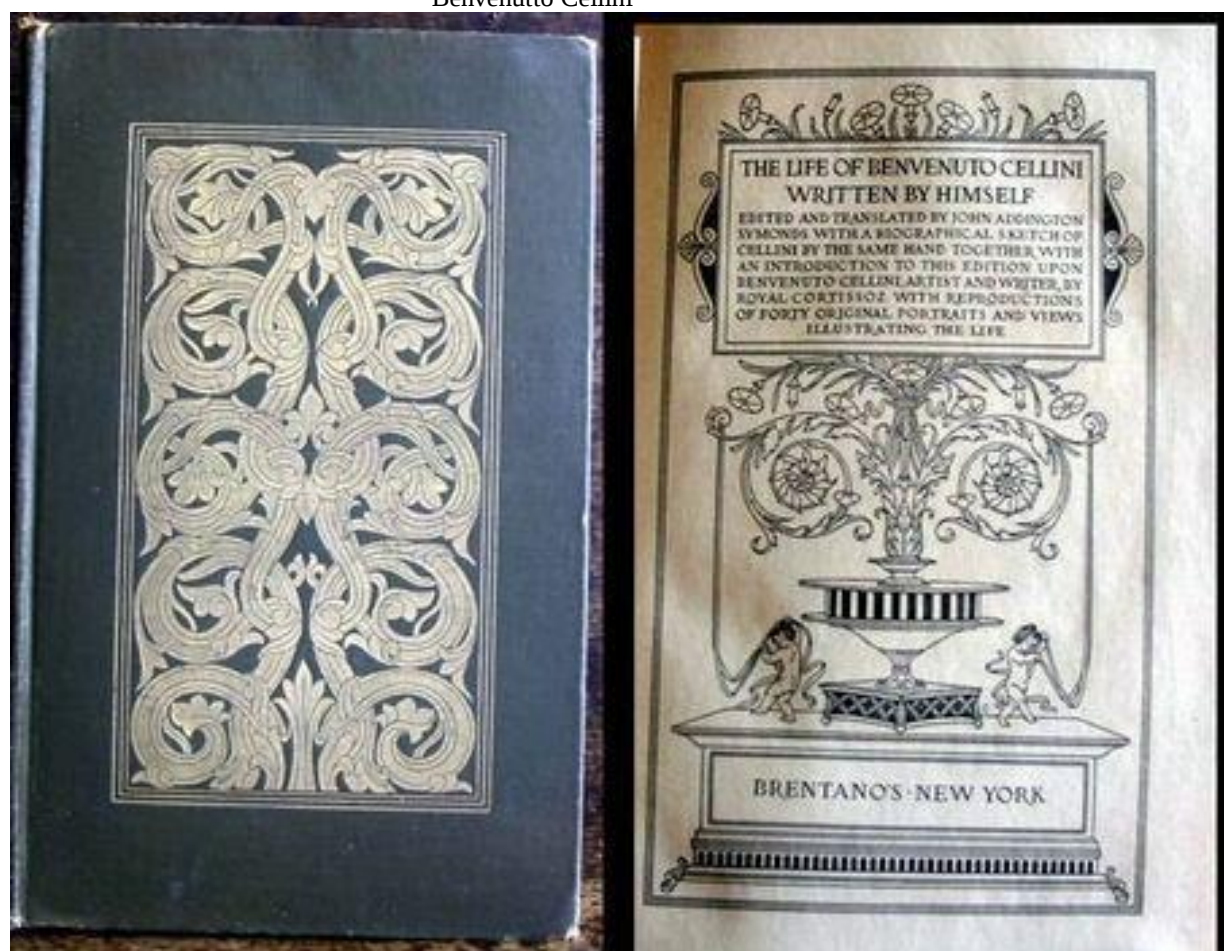
Francuski kralj François I. toliko je volio lov da je arhitektonskim, slikarskim, kiparskim i likovno-zanatskim temama iz lova posvetio cijeli svoj grandiozni dvorac Fontainebleau u okolici Pariza. Najvećem talijanskom majstoru zlatarstva i kiparu Benvenuto Celliniju (1500. – 1571.) nije povjerio samo oblikovanje svečanih pehara, pladnjeva, plitica te čuvene zlatne i draguljne solnice nego i dekoraciju dvorca: „U svod smjestio ženu kako leži u izabranom položaju – lijevu je mišicu držala nad vratom jelena (jelen je bio jedan od kraljevih amblema). S jedne strane sam načinio u polureljefu neke srndaće i veprove, te drugu divljač u još manjem reljefu. S druge strane modelirao sam pse ptičare i hrtove. A sve su te životinje dočaravale prekrasnu šumu iz koje izvire vrelo“.



Ninfa B. Cellinia u dvorcu Fontainebleau



Benvenuto Cellini



Knjiga *Moj život* Benvenuto Cellini

Pisci i slikari lovci

Cellini je bio jedan od najvećih renesansnih ljubitelja mesa divljači, osobito ptica. Lovu na njih posvetio je stranice svoje knjige „Moj život“. Bilježi:

„Ja sam naime na blagdane rađe išao posjećivati drevne spomenike da ih modeliram u vosku ili barem crtam. A budući da se sve te starine nalaze u ruševinama, a u tim se ruševinama pak gnijezda golema jata golubova, spopade me želja da od razonode pođem na njih u lov s puškom. Tim bih se oslobađao dodira s ljudima, u strahu od kuge. Pušku bih prebacio preko ramena mojemu Paulinu, te bismo se mi sami uputili u te ruševine. Lov bi tako protekao da bih se redovito vraćao s tovarom veoma tustih golubova“.

Cellini se u svojoj autobiografiji hvali kako je pogodivši goluba, visoko skrivenog na palaci, Broccardovom puškom, za okladu dobio od milanskog zlatara Giovannija Francesca della Tacca „vrč dobrog grčkog vina iz Palombove krčme“. A kako pali puška, Cellini kaže: „Ta je puška bila potpuno ravna, a sam sam je izradio. Njezina cijev, s unutrašnje i vanjske strane, bila je izgledenija nego najsajnije ogledalo. Također sam svojom rukom izrađivao vrlo sitan puščani prah a o njemu sam otkrio najljepše tajne, kojih ni do danas nitko drugi nije doznao. Tim povodom, da ne bih bio preopširan, navest ću samo jedan slučaj, kako bi se mogli diviti svi iskusni lovci. Bilo je ovako. S količinom praha što je bila ravna petini težine kuglice, pogađao am u ravnom pravcu u cilj na dvjesto srednjih koraka“.



Villa Masser Barbaro



Villa Masser Barbaro fotografija iz 1872 godine

Drugi renesansni umjetnik koji je volio lov jest poznati talijanski slikar Paolo Veronese (1528 - 1588). U La Villa Masser Barbaro koju je izgradio znameniti arhitekt Andrea Palladio (1508 - 1580), naslikao je Paolo ne samo lovačke pejzaže s divljači, nego i sebe u odjeci i obuci lovca. Tako lovacki kostimiran, o jednom bedru ima mac, a na drugom lovacki rog i kožnate vješalice za sitniju divljač i ptice. U desnici drži koplje za probadanje vepira. Oko nogu mu stoje dva lovačka psa.



Talijanski slikar Paolo Veronese

Medu prvim lovačkim životinjama srednjeg vijeka i renesanse, u slikarstvu, je jelen koga su prikazivali u bezbrojnim prilikama. Jedna od najupečatljivijih prizora je ona, njemačkog slikara L. Cranoha (1472 - 1553) u kojoj se vidi pomiješana jelenja i pasja krv u rijeci. Kralj Alfonso Aragonski toliko je bio oduševljen najdivljijom životinjom - veprom, da mu ga je majstor V. Pisanello, modelirao na poleđini medaljnog portreta. Divljeg zeca, tu „osrednju divljač“ prikazivali su poznati Gozzollija, Carpaccia kao i Tizian i Dürer. Na vratima firentinskog Battisterija nalazi se puh i vjeverica (te slasne pečenke) koje je izradio firentinski kipar G. Ghiberti.



Medaljon kralja Alfonsa Aragonskog



Firentinski Battisteij, *Vrata raja* izradio G. Ghiberti

Lov na divlje svinje oduvijek je slovio kao viteška zabava. Tako je i danas, premda suvremena oprema i lovačko oružje sve to pretvaraju u igrariju lovačke tehnologije. „U stara vremena bilo je drugačije“ pisao je još u prošlom stoljeću vrsni poznavalac životinja A. E. Brehm, „pogotovu onda kad je uobičajeno lovačko oružje bio samostrel, koplje ili lovacki nož. Koplje za lov na divlje svinje imalo je široku dvosjeklu čeličnu oštricu dugačku 30 centimetara s 8 centimetra dugim kukama na kraju. Lovci su ga upotrebljavali tako da su njime dočekali razbješnjenu divlju svinju kad bi jurnula na njih. Lovac bi se suprotstavio vepu tako da bi desnom rukom čvrsto pritisnuo kraj drvenog drška koplja uz tijelo, a ljevicom dao oštrici pravi smjer. Čim bi se vepar, napola slijep od bijesa, približio, lovac bi koplje upravio tako da bi mu šiljak bio uperen na donji dio vrata iznad prsne kosti. Vepar bi redovito tako žestoko naletio na koplje da bi mu se čelični šiljak sve do kukice zabio u prsa, a ako je oružje bilo dobro usmjereno, željezo bi mu probilo srce. Slabije krmače dočekivao je lovac lovačkim nožem. Čvrsto uhvativši držak desnom rukom, postavio bi ga na desno, malo savijeno koljeno, a tijelo oslonio na lijevu nogu koja je bila malo isturena natrag ...“

Tako je bilo nekada, no ono što je bilo isto kao i danas, to je divljenje koje gurmani iskazuju prema mesu divlje svinje.



Tapiserija lova



Tapiserija lova na medvjeda



Lovci na snijegu 1565. godina, Piter Brojgel Stariji.



Prema legendi, prvi izvor ljekovite vode u Karlovim Varima, otkriven je tako što je Karlo IV. u lovu ozlijedio jednog jelena, koji je bježeći pred lovcima i njihovim psima, doveo svoje goniče do izvorišta.



William T. Ranney 1850. Ulje na platnu, lov na patke



Peter Paul Rubens/The Bridgeman Art Gallery/Getty Images



Lov jelena, Wieringen Cornelis Claesz Van



Tapiserija Jean-Baoptist Oudry 18. stoljeće, lov u šumi Compiègne, sjeverno od Pariza



Nicolas Lancret 1737, odmor-ručak u lovu



Frank Moss Bennett, poslužiteljica donosi jutarnji obrok prije lova

LOVAČKA VJEROVANJA I SANJARICA

O ZLIM I DOBRIM ČINIMA ZA LOVCA

U prošlosti su se ljudi držali nekih vjerovanja o zlim i dobrim činima za lovca.

Za lovca nije dobro

- da mu se zaželi sretan lov
- da pri odlasku u lov sretne staru babu ili mladu ženu, imat će peh
- da sretne mačka crne boje, a još gore je da mu takav mačak prijeđe put
- na mladu misu loviti, jer će postati vižla (vrsta lovačkog psa)
- pred lov drugom lovcu posuditi patronu, jer će taj imati sreću, a posuđivač ne
- ako lovac ubije domaćeg mačka imat će osam godina nesreće.

Za lovca je dobro

- da pri susretu s lovcem netko kaže „Ne daj ti Bog sreću“
- da se u novu patronu stavi sačma iz ubijene divljači
- navečer prije lova spavati sa ženom i ne oprati ruke
- primiti žensko čeljade za „onu stvar“,

dobar ulov

- na putu u lov naći djetelinu sa četiri lista
- sreću donosi i grančica umočena u krv prvoubijene divljači
- ako se patrone i metke na Uskrs odnese na blagoslov
- svinjsku dlaku staviti u patronu.

SAN JE ZBIRKA I JEZIK SIMBOLA

Životinje predstavljaju naš instiktivni, tjelesni i duhovni dio. Konj i ptice oslobađaju maštu i potrebu da pobjegnemo s uobičajenih mjesta, pčele donose napredak, psi simboliziraju hrabrost i vjernost, lastavice povratak, pauci bogatstvo, mačke podozrivost i nemir.

Tumačenje snova povezano je s vanjskim okolnostima i subjektivnim uzrocima. Oni su reprodukcija naših predodžbi. Zato, kad ih tumačite i odgonetavate njihove simbole, nezadovoljavate samo maštu nego pokušavate razlučiti emocije i asocijacije. No, jedno je sigurno, neka vam ova mala sanjarica bude zabava prije ili poslije lova.

Skraćenice

bab. babilonsko tumačenje
cig. cigansko tumačenje
eg. egipatsko tumačenje
hebr. hebrejsko tumačenje
nov. novije tumačenje
rim. rimsko tumačenje
star. starinsko tumačenje

Barut neposredna opasnost; eksplozija baruta – oslobodit ćete se nekih briga (star.); ako ste u barutani – ušli ste u poslovni rizik, a svejedno označava opasnost koja vam us-koro prijeti (nov.)

Bivol velika radost (eg.); divlji bivol – nemio gost (star.)

Bodež ubit ćete roba u bijesu (bab.), žalosna vijest (star.); porezati se bodežom – neki će pothvat završiti neuspjehom (star.); ako se borite bodežom, nadjačat ćete svoje protivnike (eg.); braniti se bodežom – uspjeh u poduzetom pothvatu potpuno je siguran (cig.), uspjeh u poslu vam je osiguran (nov.); porežete li se u snu – neuspjeh (nov.)

C

cijev blagostanje (eg.)

crijeva nasljedstvo (star.)

crvendać dobre vijesti (star.)

cvrčak tko ga u snu čuje kako cvrči, ima nepoznatih prijatelja (eg.)

Č

čaplja budite oprezni; ubiti čaplju – izgubit ćete prijateljstvo; čaplja sa slomljenim krilom – vašim neprijateljima neće uspjeti spletke (star.); ako dolazi s lijeve strane, označuje zlo, ako s desne, dobar je predznak (nov.)

čavka tko je čuje, izgubit će ugled; tko je vidi kako leti, imat će sretnu budućnost (eg. i cig.)

čeljust razjapljena čeljust – upustili ste se u opasan pothvat (eg.)

češljugarka tko ju je vidio, trebao bi posvetiti više pozornosti svom obrazovanju; tko ju je čuo kako cvrkuće, dosađivat će se slušajući mudre savjete (eg.)

čizma neimaština; izuvati čizme – okolina je iskrena prema vama; navlačiti čizme – sreća u ljubavi; nove čizme – sreća; stare čizme – krajnja bijeda (star.)

čvorak imat ćete neprilika zbog ogovaranja (star.)

Ć

ćuk vidjeti ćuka ili ga slušati kako pjeva – neugodnosti, nesreća (star.)

D

Dalekozor gledanje kroz dalekozor – ispunjenje želje; biti promatran kroz dalekozor – očekujte da će vas netko progoniti (nov.)

Deblo nasljedstvo (star.)

deka za dobro djelo nećete dobiti priznanje (star.)

divljač buran život; pucati na divljač – bogatstvo; mrtva divljač – dobitak; loviti divljač – uspjeh u stvari koju priželjkujete (star.), nesreća (nov.); općenito – burni dani su pred vama (nov.)

divlja guska morat ćete se nečega odreći (star.)

divlja patka razočaranje (star.)

divlja svinja neugodnost (star.)

divlji zec odrecite se nekog cilja, jer će vam pobjeći (nov.)

divokoza budite oprezni pred događajima koji nastupaju (star.)

drozd očekujte sreću u bliskoj budućnosti (eg.)

F

fazan netko će vam dosađivati (nov.); vidjeti fazana u snu – ljubav i sreća u braku (nov.)

G

gakanje gakanje gusaka – opasnost (star.)

gavran gubitak (eg.); graktanje gavrana – nesreća (eg.), neugodne novosti (star.); let gavrana – smrt u kući (eg.); ako je na grani – gubitak (nov.)

golub sreća (star.), radost u porodici (eg.); uhvatiti goluba – gubitak (star.); uhvatiš li goluba, otet će ti imanje (bab.); golub na krovu – ugodna vijest (eg.); uginuli golub – ostat ćeš bez dobrog prijatelja (cig.); pucanj u goluba – očekuju vas teški trenuci (nov.); golub u golubinjaku – vjenčanje ili radosti u obitelji (nov.)

grlica zavist (eg. i cig.), zadovoljstvo i smiren život (nov.)

gubica sanjati gubicu neke životinje – stradati ćete zbog vlastite brbljivosti (eg.)

guska vidjet ćeš namjesnika ili doživjeti neku drugu počast (bab.); guske koje lete – dobitak (eg.), put zbog nasljedstva (star.); čerupati guske

– razočaranje; jesti gusku – velika sreća (eg.), novčani dobitak (cig.); pečena guska – gosti (eg.), blagostanje (star.); kupovati gusku – netko vas smatra budalom (eg.), zarada (star.); čuvati guske – dobiti neugodan posao (eg.); zaklati gusku – osloboditi ćete se neprijatelja (star.); guska koja pliva – daleki put (star.); guske koje gaču – o vama se šire loše glasine (cig.); izvaditi pero iz nje – primiti ćete pismo (nov.)

H

hitac čuti hitac – neugodnost (star.)

hrđa posjet (eg.); nesuglasice, svađe (cig.)

hrt (pas) uspjeh i sreća (nov.)

J

jaguar dobro ga je sanjati, bit ćete omiljeni u svojoj sredini, netko će vam pomoći u teškoćama (nov.)

jarebice tko ih je vidio, gradi kule u zraku; tko ih je lovio, netko ga pokušava nadmudriti; tko ih je jeo, osiromašit će (cig.)

jastreb gubitak u igri (eg. i cig.)

jazavac nadmudriti će vas (eg.); loviti jazavca – promijeniti ćete mjesto boravka, selidba (cig.); ako ga samo vidite – uspjeh na poslu, velika dobit i nasljedstvo (nov.)

jelen neki će se planovi povoljno razvijati (cig.), lov (star.), svladati ćete svoje suparnike (nov.); loviti jelena – u ovom trenutku poduzimate nešto bezizgledno i samo uzalud trošite svoje vrijeme (cig.);

jelen u trku – neprijatelj na vidiku; mnogo jelena – doći će gosti; jelenji rogovi – svađa (star.); ubiti jelena – sreća vas čeka (nov.)

jež ljubomora (eg.), nerazborito je uvijek stajati po strani (cig.), nezgoda (star.), teškoće (nov.); dirati ježa – okruženi ste zlobnim ljudima; ubiti ježa – svladat ćete neprijatelje; jesti ježa – glad (star.); nagaziti ga ili se ubosti na njegovu bodlju – sreća (nov.)

K

kavez riješit ćete se nekih briga (cig.), zatvor (star.), lažne optužbe (nov.); ptice u kavezu – prijatelji (cig.), spletke i ogovaranja mogli bi dovesti u opasnost neku naizgled čvrstu i trajnu vezu (nov.); ptice koje izlijeću iz kaveza – gubitak; kavez s divljim životinjama – neprijatelj neće uspjeti u svojim namjerama; divlje zvijeri koje bježe iz kaveza – opasnost (cig.)

klati klati neku životinju – dobitak (star.)

klopka šteta (eg.), na pravom ste putu (cig.), čuvajte se neprijatelja (star.), netko će vas napustiti u odsudnom trenutku (nov.); klopka u jarku – proganjat će vas; upasti u klopku – nesiguran posao; postavljati klopku – ružno ćete se ponijeti (star.)

kljun hrabro u pothvat (star.)

kobac zaskočit će vas ne budete li oprezni (star.); vidjeti ga na drvetu – vaši planovi su u opasnosti (nov.); ako leti – otkrit će vaše tajne (nov.)

konopljarka ugodne novosti (star.)

koplje bacati ga – kletva (nov.); raniti nekoga – uvrijedit ćete nekoga (nov.); slomljeno koplje – pomirit ćete se s neprijateljem (nov.)

kos vidjeti kosa ili ga čuti kako pjeva – ugled, napredovanje u službi (star.)

košuta zarada i blagostanje (star.)

krivolovac ugodno i sretno putovanje (cig.)

krmača krmača s prašćićima – veliki dobitak (star.)

L

labud dobri odnosi s okolinom i sređene prilike (cig.); bijeli labud – spokojstvo; crni labud – brige i svađe; labud koji – pjeva smrt; labud koji pliva – gubitak časti; labud u letu – gubitak imetka; labud koji govori ljudskim glasom – čeka vas neka presuda (star.)

lajanje valja više pozornosti pridati savjetima iskusnih prijatelja (eg.), neko upozorenje (star.); bijesni lavež – neposredna opasnost; čuti lajanje a ne vidjeti psa – sprema se neko neočekivano zlo; zavijanje psa – smrtni slučaj; režanje psa – čuvajte se podmuklica (star.)

lasica smrt bogatašima, batine siromašnima (rim.), mnogo posla (eg.), nevjera (star.); loviti lasicu neodgovoran posao; držati lasicu u ruci – neoprez će vam naškoditi; ubiti lasicu – veliki uspjeh (star.)

leglo skoro vjenčanje (star.), porod (nov.)

leopard opravdani strah od neke opasnosti (nov.)

lisica oprez, kraj vas je netko tko vam ne želi dobro (cig.), prevara (star.); uhvatiti lisicu –zadovoljstvo, veliki uspjeh na poslu; lisica bez repa – pobjeda nad suparnicima; pitoma lisica – nevjera; krzno od lisice – podvala; jesti lisičje meso – svadba (star.)

lisičje krzno nasamarit će vas lažni prijatelji (star.)

lov naći ćete se u životnoj opasnosti (star.), težak posao bez prave svrhe (nov.); vraćanje iz lova bez plijena – razočaranje (cig.), nešto će se dobro završiti (star.); lov na ptice – loše postupate sa svojim podčinjenima (star.)

lovac vidjeti lovca ili razgovarati s njim – prilično ste lakomisleni; biti ili postati lovac – netko vas potajno voli (star.)

lovački nož ili ste sami hvalisavac ili ste takvim okruženi (star.)

lovački pas ugodan doživljaj (star.)

lovački rog zadovoljstvo (star.)

lovokradica ugodno i sretno putovanje (star.)

lugar uspjeh (star.), teškoće na svim područjima (cig.), teškoće na svim područjima, pogotovu u ljubavi (nov.)

luk naići ćete na podršku i razumijevanje (eg. i cig.); gađate li lukom i strijela pogodi cilj – s uspjehom ćete obaviti posao; ne pogodi li cilj – morat ćete početi sve iznova (star.)

M

Medvjed težak posao bez velike koristi (heb.), podmukli neprijatelji čekaju da vas upropaste (bab.), dobitak u igri (eg.), nepoznati neprijatelj mogao bi izazivati velike teškoće i neugodnosti (cig.), neprilike u poslu (star.); medvjed koji pleše – namirit ćete dugove (eg.), svađa (star.); loviti medvjeda – neke se želje i namjere neće ispuniti (star.)

metak čut ćete dobru vijest iz dalekih krajeva; ako pronađete metak – poznanstvo s dragom osobom (nov.)

N

naboj siromaštvo; stavljati ga u pušku – bijes (star.)

naprtnjača težak posao u bliskoj budućnosti (cig.), posjet drage osobe (star.)

nož igrati se njime – uspjeh; kupovati ga – financijski uspjeh; rezati nožem – vreba vas neka opasnost; porezati se nožem – žalost (nov.)

NJ

njušenje čuti njušenje – neizvjesna budućnost; sam nešto njušiti – preispitajte svoje prijateljske veze (star.)

njuška neprilike, ali vlastitom krivnjom (star.)

O

olovo lažno vas optužuju; lijevati olovo – sreća u braku (star.)

opasač nositi opasač – ugled i čast (star.)

oružje nalazite li se u sobi punoj oružja, sigurno ćete ići u rat (bab.); vidjeti oružje – svađa (eg.), volite se hvaliti (cig.); nosite li oružje – doživjet ćete nezgodu (rim.); zveć-kanje oružja – svađa; slomiti oružje – bit ćete nemoćni u borbi protiv neprijatelja (eg.)

otisak vidjeti otiske nečega – očekuje vas strah pred nečim (star.)

P

parada gledati paradu ili učestvovati u njoj – neuspjeh u poslovima zbog vlastite neumješnosti (star.)

parenje gledati parenje životinja – putovanje (star.)

pas bit ćete sretni u braku (bab.), imat ćete dobre prijatelje (eg.); lavež pasa – povoljne vijesti (rim.); igrati se s psom – s nekim ćete se pomiriti (eg.); loviti psa – nesiguran uspjeh (cig.); crni pas – lažno prijateljstvo (eg.); bijesan pas – brige; bijeli pas – ugodno poznanstvo (cig.)

pasja ogrlica poziv na svečanost; nositi pasju ogrlicu – vući će vas za nos! (star.)

patak neprilike (star.)

patka pomirenje s nekim neprijateljem; patka koja pliva – poziv na važan sastanak (star.); loviti patku – uspjeh će vam pothvat od kojeg ste već bili gotovo odustali (cig.), uspjeh u važnom poslu (star.); čerupati patku – nemir i zadjevice; jesti patku –

zadovoljstvo (star.); patka na suhom – svađa (nov.)

pečenka lijepa budućnost; jesti pečenku – poziv na gozbu; miris pečenke – poduzimat ćete uzaludne korake (star.)

pehar valja biti umjereniji (star.), sreća i zdravlje (cig.); piti vino iz pehara – uskoro će nastupiti dani zadovoljstva (eg.); razbiti pe-har – prijeti bolest (cig.); srebrni pehar – dogodit će se nešto vrlo važno; zlatni pehar – imat ćete nevolja zbog svoje oholosti (eg.)

pištolj vidjeti ili kupovati pištolj – neprijateljstvo, opasnost; pucati iz pištolja – oprez, netko vam prijeti (star.)

poslastica vidjeti ili jesti poslastice – sreća (star.)

prašuma sigurnost i uspjeh; zalutati u prašumi – naći ćete se u zamršenoj situaciji (star.)

prepelica vijesti iz daljine; jesti prepelicu – teškoće (star.)

pržiti pržiti nešto – uskoro ćete se upustiti u posao koji će vam donijeti velike koristi (star.)

ptica ptica koja – sjedi žalost; ptica koja leti – vijest; uloviti pticu – dobitak; držati u kavezu pticu – nadmudrit ćete svoje protivnike; hraniti pticu – pogostit ćete prijatelje; ubiti pticu – gubitak (eg.); ptice u letu prema vama donose sreću, ako odlijeću odnose sreću (rim.)

ptičja jaja blagostanje (eg. i cig.)

pucati lov; ako na vas pucaju – ozlijedit ćete se ili raniti (star.)

puh bit ćete pozvani u goste (star.)

puška pucati iz puške – izbjegavajte silu u ostvarivanju svojih ciljeva (cig.), bit ćete okradeni (star.); nositi pušku – bit će vam potrebni zaštita i pomoć; lijepa puška – ima izgleda da se zaljubite; ići puškom u lov – nevjera (star.); prazna puška – neispunjene želje (nov.)

R

ranac duže putovanje (star.)

rasparati rasparati nešto – neka će prepirka biti okončana (star.)

razderati razderati nešto – upustit ćete se u posao koji neće uspjeti (star.)

ražanj dobitak, poklon; okretati ražanj s mnogo znoja – zaradit ćete svoj kruh (star.)

rep zakasnit ćete na važan sastanak (eg.), nećete ni u čemu oskudijevati (star.); imate li rep, žena vas vara (bab.), služit ćete susjedima na porugu (eg.), sreća i zadovoljstvo (cig.); životinja s dugim repom uskoro ćete saznati da je protiv vas bila skovana zavjera (eg.)

revolver odnijet ćete pobjedu nad svojim protivnicima (nov.)

ris imate podmukla neprijatelja (star.)

roda pregledajte zareze na rovašu: sigurno niste platili sve dugove (eg.), sretan brak (star.); roda koja leti – neuspjeh nekog pothvata (star.)

rogovi imati rogove – nasjest ćete nekoj spletki (eg.), nasamarit će vas (cig.), nevjera (star.); vidjeti rogove na

drugim ljudima – iznenađenje (eg.); kupovati rogove – nevjera; puhati u rog – čuvajte se opasnosti; čuti kako drugi pušu u rog – ljubav vam neće biti uzvrćena (star.)

rošćić kratkotrajna svađa sa znancima (star.)

ručak jedete li ručak, gladovat ćete; kuhate li ga, zapast ćete u bijedu (eg.)

S

Sačmarica svađa s prijateljima ili rođacima (star.)

slavuj bezbrižna starost; čuti slavuja kako pjeva – dobre vijesti; uhvatiti slavuja – sretan događaj u porodici (star.)

soko soko u letu – netko će vas prevariti (cig.)

sova bolest neke bliske osobe; glasanje sove – umrijet će vam prijatelji ili roditelji (eg.)

srna napustit će vas neka voljena osoba (star.); ubiti je – učinit ćete nešto nepromišljeno (nov.)

srndać neočekivani dobitak (cig.), pustolovina u lovu (star.)

srneće pečenje imat ćete ugledne goste (star.)

streljana nadolaze nemirna vremena (star.)

strijela vijest, novosti (bab. i eg.); gađati njome – nezgoda (nov.)

stupica čuvajte se prikrivenih neprijatelja (star.)

svečanost prisustvovati nekoj svečanosti – steći ćete prijateljstvo i povjerenje (star.)

svinja sreća (cig.), korist (star.); hraniti svinju ili gledati kako je hrane – uspjeh u poslu (cig.), veselje (star.); ustrijeliti svinju – oslobođenje od nekih neprilika; svinja u blatu – provodit ćete neuredan život; divlja svinja – opasnost vam prijeti; mnogo svinja – spletke i neugodnosti (star.)

svinjetina jesti svinjetinu – lagodan život; soliti svinjetinu – neizvjesna budućnost; jesti sirovu svinjetinu – doživjet ćete neku sramotu (star.)

svinjska čekinja uspješan završetak nekog posla (star.)

svraka loše glasine (cig.), krađa (star.)

Š

šapa šapa neke životinje - prisilit će vas da uradiš nešto protiv svoje volje (eg.)

šaš uspjesi na svim područjima (cig.)

ševa pjev ševe - sreća u ljubavi (cig.); ako ševa leti visoko - znatan dobitak (star.); uspjeh u poslovima (cig.); uhvaćena ili ubijena ševa - gubitak, nevolja; ševino gnijezdo - korist; odnositi jaja iz ševina gnijezda - doživjet ćete neku sramotu (star.).

šikara opasnost (eg.)

šljuka loviti šljuke - putovanje; jesti šljuke – neočekivano bogatstvo, nasljedstvo, dobitak na lutriji; šljukin izmet - imate nezasićene želje (nov.)

šuma šteta (eg.); veselje (star.); hodati po šumi - nasljedstvo (eg); gola šuma – mnogo posla (bab.); šuma u

plamenu - nesreća (eg.); lijepa, gusta šuma - bogato nasljedstvo; zalutati u šumi - neuspjeh u pothvatu (star.)

šumar ugled i zadovoljstvo (star.); opasnost (cig.)

T

tetrijev okolina vodi o vama brigu; pucati na tetrijeba - nadjačat ćete svoje protivnike (star.); ako ga lovite - riješit ćete sve probleme; ako ga ulovite - uspjeh u ljubavi; vidjeti ga – ljubavni jadi (nov.)

trag naići na neki trag - netko iz vaše okoline želi da vam nanese štetu! (star.)

trčanje trčati pred nekom životinjom – neprijatelj vam je za petama! (star.)

tronožac imat ćete neki tajni susret; sjediti na njemu - netko vam daje lažne nade (nov.)

tvor netko će vas prevariti i oteti vam imovinu; uloviti tvora - pobijedit ćete u sukob s protivnicima (nov.)

U

ubiti ubiti životinju - velika briga (nov.)

urlanje urlanje neke životinje - vrlo loše vijesti (eg.)

V

Vepar vepar koji trči - izbjegli ste neku opasnost; ubiti vepa - u izgledu je neka opasna pustolovina; uloviti vepa - radost (star.)

Vidra neprilike (star.)

Vjeverica neočekivana radost (star.); opasnost od nepoznatih neprijatelja (cig.); vidjeti vjevericu kako se hrani - sreća u obiteljskom krugu; uloviti vjevericu - naći ćete se u opasnoj situaciji; ugriz vjeverice – naljutit će vas neki član obitelji (star.)

Vrabac vidjeti vrapce ili čuti kako cvrkuću – ogovaranje; pucati na vrapce - korist; vidjeti vrapce kako lete - prazna obećanja; loviti vrapce - neočekivani susret (star.); zadovoljstvo s malim (cig.); velika jata vrabaca - izjalovit će vam se neki poslovi (star.)

Vuk dolaze teška vremena; zavijanje vuka – neprilike; progoniti vuka - neprijatelj, protivnik je negdje u blizini!; svladati vuka – pobjeda nad neprijateljima; vučja stupica – opasnost (star.); čopor vukova - šteta (nov.)

Z

Zeba vidjeti zebu ili je čuti kako udara po drvetu - radosne vijesti (star.)

Zec bijeli zec - uspjeh; crni zec - nesreća; jesti zeca - ozdravljenje za bolesne, blagostanje za zdrave; ubijati zeca - izdaja u vlastitoj kući; pucati na zeca - nezgoda na putu (star.); gledati zečeve kako se igraju ili trče - ogovaranje (cig.)

Zrno (metak) dobre vijesti (star.)

Zvijer dobit ćete milost od ugledne osobe (eg.)

Zvjerokradica izbjeći ćete neku opasnost; biti sam zvjerokradica - zapast ćete u nepriliku (star.)

Ž

Ždral iznevjerit će vam se prijatelji; čuti ždralove - dobre vijesti (star.)

Životinja divlja životinja - nesreća; pitoma životinja - sreća; sam se pretvoriti u neku životinju - teške brige (star.)

Žuna čuvaj se svoje okoline! (star.)

**ZVIRARA MARLJIVO LOVLJENJE ČINI SERCU POVOLJNO
ŽIVLENJE**

*Pervo nego Febuš iza briga zahde,
svitle svoje trage nad zemljom razgerne;
pervo nego rosa na polje razajde,
a prigusta magla nad goru oberne,
zvilar jur na nogah pušku pripravljuje,
gdi će zvire najti, u sebi misleći,
priko rosna polja marlivo šetuje,
po zelenom lugu poslušno hodeći.*

*Iz leva zagleda na maloј čistini
lisicu kraduču, zajce zaigrajući;
malo dalje pako na jednoј ledini
hudobna divjaka zemlju rovajući.*

*S trdom nezgovornim k njemu približava,
od hrasta do hrasta skrovnomce dohodi;
po već puti s puškom želno namiriva,
koncu ogajn spruži, divjaka pogodi.*

*Oh, kakovu radost zvilar tada čuti
da ob pervom hitcu sriča poslužila,
zadovoljnim srcem nadalje se trudi,
al nut izpred njega serna iskočila!*

*Od naglosti nemre na sinjal pobrati,
medtim guščavina zvire otimluje;
malo v toј žalosti moral prebivati,
da jelena starca rukajuč začuje.*

*Na ta glas poteže vsakom marlivostjom,
vidi vuka kašuč, na buki h(e)juša;
ne zna kaj začeti svojom pohlipnostjom:
če l` jelena slidit, vuka al hejuša.*

*Milo mu je jedno, drugo još milnije,
ak na ovo hiti, ono će oplait;
dok sobom razmišlja koje bi dičnije,
jelena zagleda k potoku doprašit.*

*Onda vred dokonča svoje razmišljenje,
pojde rad jelena drume obračati
ter priličnim jarkom, ne gledeč terplenje,
čes klade, čes germje blizo dohajati.*

*Ravno tada jelen biše začel piti
štimajuč pokojno zdenca uživati;
al zvilar na njega primirlivo hiti
da na pervom skoku mora skončati.*

*Dobro prigođenje verlo ga raduje,
nezgovornu dragost v sebi povekšiva;
va toj nasladnosti domom zavračuje,
ali polag puta medvid pomermjljiva.*

*Vreda pušku spravi, izlize na kladu,
medvida premiri, zgodi među oči;
šetuje iz luga, dan bi na zapadu,
veselje ko ima ispisat ni moči.*

*Ta slobode drage koristna je vridnost
da v divjaku skonča čemernu himbenost,
u medvidu stare hudobnu serditost,
u jelenu pako oholu sponešast.*

Fran Krsto Frankopan
(1641./43.(?) - 1671.)



LOVINA

O DIVLJAČI

Pod pojmom divljač podrazumijevamo:

- životinje koje se love ili uzgajaju za lov i žive na slobodi
- jelo od tih životinja.

S lovačkog gledišta dijelimo na:

- krupnu divljač (koja se lovi kuglom: jelen, srndać, divokoza, divlja svinja)
- sitnu divljač (sve ptice osim tetrijeba: jarebice, fazani...)
- prolazna divljač (ona koja nema stalnog staništa, koja se seli i ne zadržava se u nekom lovištu)
- stalnu divljač (ona koja se stalno zadržava na jednom području).

S gledišta onog koji ju prodaje (prodavač-mesar):

- crna divljač (divlja svinja i jazavac)
- crvena divljač (jelen, srna, divokoza i kozorog)
- sitna divljač (zec i kunić, pernata divljač).

U gastronomiji dijelimo na:

- pernatu divljač (divlja guska, divlje patke, fazani, jarebice, lještarke, prepelice, šljuke, trčke...)
- dlakavu divljač (divlja svinja, kunić, divokoza, jelen, srna, zec).

BISERKA



(biba, cesarka, norka, misirka, morska kokoš, turska kokoš, faraonska kokoš, pjegatka, črka)

Na jelovnicima je za ekskluzivne, probrane gurmane. U Njemačkoj naći ćete je pod nazivom *Perlhuhn*, u Francuskoj *Pintade*, u Engleskoj *Gui-neafowl*, a u Italiji *Faraonka*. Srodnik fazana i danas se drži kao korisna kokoš. Porijeklo joj je iz Numidijske, sje-verne Afrike. U Europi se drži u kokošinjcima i fazanerijama već više stoljeća. Grci i Rimljani držali su biserku kao domaću perad i voljeli su na gozabama uživati u njenom mesu. Petronije (Petronius, arbiter elegantiarum, nadstojnik raskoši, „šef protokola za pitanja razvratnog života“, za Nerona) izričito navodi da ona pripada u finiju kuhinju. Marcial se rugao „barbaru“ Hanibalu, što nije znao da jede „svoju zemljakinju“, pticu iz Numidijske. Plinije je krivo shvaćajući jedno mjesto iz Varona prouzročio da je biserka došla na loš glas kao kuhinjska perad. Kako je uživao veliki ugled u srednjem vijeku, nije čudo što se na biserku zaboravilo u srednjem vijeku kao kokoš za kuhinju.



Petronius arbiter

Danas malo ljudi zna za okus biserkina mesa. Za one koji ju ne poznaju, jer se sve rjeđe nalazi, najlakše ćete je prepoznati po tome što je velika kao domaće kokoši, plavosiva perja koje je posuto bijelim točkicama poput bisera. Glava joj je malena, s crvenim podbradnjacima i tvrdim mesnatim sivocrvenim izraštajem (šljemom) na čeonotjemenom dijelu. Tijelo joj je ovalno, vrat relativno kratak, a noge visoke. Pripitomljena godišnje snese 50 – 100 jaja, koja teže oko 40 grama i imaju vrlo debelu i čvrstu ljusku, dok divlje snesu šest do 15 jaja na kojima sjede 28 dana do izvođenja pilića. Biserkina su jaja poseban specijalitet, gurmani tankoćutnija nepca naprosto ih obožavaju. Biserkino je meso „ono nešto“, to jest, ono što svakako valja kušati. Prsno meso poseban je gurmanski doživljaj i drži se da je to možda najukusniji dio te ptice. Mladu možete peći nadjevenu, a ako je starija, tada je bolja pirjana. Možete ih pripremati na isti, ili vrlo sličan način kao i fazane. Mnogi ga koriste u zamjenu za meso fazana, jarebice, prepelice i tetrijeba.

DIVLJA GUSKA



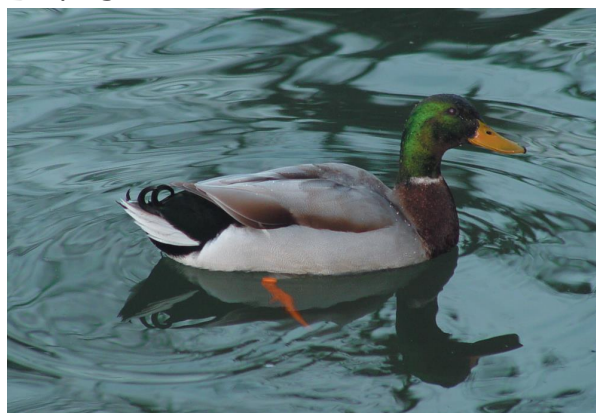
Divlja guska od koje potječu bijele domaće guske, dugačka je oko 50 cm, gornje joj je perje sivo, s bijelim i crnim mrljama, trbuh bijel, a kljun ružičast, s karakterističnom bijelom pjegom na korijenu. Živi u sjevernim pre-djelima, izvanredna je plivačica i otporna letačica. Za jake zime seli se u jatima do sredozemnih zemalja. Lovno doba traje od studenoga do siječnja. Oprezna je, lovi se u teškim uvjetima (veliki mrazevi, magla, nevrijeme), ima vrlo oštra čula. Danju putuje kloneći se naselja i drugih opasnih mjesta, u velikim visinama. Ima tvrdo skoro neprobojno perje. Meso mladih gusaka je ukusno, a starih (žive i do 80 godina) teško se skuha i nakon jednodnevnog kuhanja. Prsa mladih gusaka suše se ponekad

i na dimu. Mlade guske, kojima su slomljena krila koriste se za križanje, te se tove kao domaće guske.

Divlje guske pripremaju se na sličan način kao i divlje patke, ali priprema traje duže. Očišćena i operušana guska stavi se 4 – 5 dana u donji dio hladnjaka da odleži. Možete je staviti u hladnjak i zamotanu u čistu lanenu krpu namočenu u kvasinu. Budući da je velika, jedna guska dovoljna je za 6 – 7 osoba. Preporučuje se raskomadati za jelo.

Za guske se vjerovalo da su glasnice neba i zemlje, da predosjećaju opasnost i da zovu na uzbunu.

DIVLJA PATKA

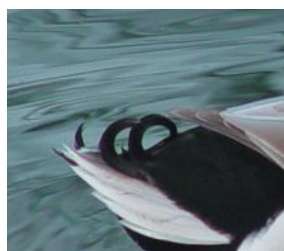


Pataka ima dvije vrste. Mala divlja patka ima smeđastocrvenu glavu i vrat, te dvije karakteristične metalnozelene pruge od očiju do zatiljka. Njezino meso je vrlo cijenjeno, a lovno doba traje od listopada do travnja. Priprema se tako da joj ispraznimo utrobu i pustimo 2 – 3 dana da odleži (ovisno o starosti ptice; ako je mlada ima vrlo mekan i savitljiv kljun). Operušamo je neposredno prije pripremanja, pažljivo opržimo (osmudimo) kako bismo od-stranili svaki trag pahuljica, operemo je najprije vodom u koju smo stavili soka od limuna, a potom pod mlazom vode, te je obrišemo. Ako je pečemo cijelu moramo joj svezati noge i krila.

Kraljevska divlja patka (ili patak) najcjenjenija je među patkama. Ima karakterističan vrat metalnozelene boje, s bijelim prugama oko vrata, tamnosmeđa prsa, gornje perje pepeljaste boje s poprečnim crnosmeđim prugama, a krila plavkastozelenkaste ili pur-purnoljubičaste boje. Većinom živi u sjevernoj Europi, a zimi južnije, uz rijeke, jezera i močvare. Od nje potječu sve vrste domaćih pataka. Lovno doba traje od rujna do travnja. Pripremamo je za kuhanje kao i malu divlju patku, samo mora odstajati dan dulje, jer je veća.

Mlade divlje patke imaju svijetlosmeđe noge i slab kljun, a stare tamnosmeđe noge i jaka krila. Najbolje su za jelo od kolovoza do studenoga, kad ima najviše hrane

i kad su naj-ukusnije. Mužjak je uvijek veći i teži od ženke. Pačja pečenka ima poseban karakterističan okus. Meso starijih pataka je tamnocrveno, žilavo, s dosta veziva, pa se mora prije priređivanja ome-kšati, ali tako da ne izgubi miris divljači. Kupljenoj divljoj patki treba odmah pogledati trticu; ako je koža na tom mjestu mekana i promijenila boju, tada ona više nije za uživanje. Priprema se kao i domaća patka, ali se začinja brinjem, lovorom, klinčićem i podlijeva crnim vinom.



Kružno zavrnuti pera na gornjem dijelu repa, koje ima samo patka mužjak, i prva letna krila urešuju lovački šešir.

Po starim katoličkim propisima divlja patka se nesmije uživati tijekom postnih dana, dok se gnjurac i liska smiju, jer svoja gnijezda grade nad vodom, a obično se zadržavaju u vodi i uživaju ribu. Tako se mislilo u vrijeme donošenja tih propisa.

DIVLJA SVINJA





Ragu od divlje svinje

Divlja svinja od koje potječe domaća svinja, ima vrlo hranjivo meso, ali izuzetno oštar vonj na divljač, tako da se mnogi toga mesa odriču. Hrani se žirom, kestenom, gljivama i miševima. Meso mladih životinja vrlo je tečno, mekano i, kažu, podnošljivije od mesa domaćih svinja. Najbolji dijelovi su pisana pečenka, bubrežnjak i kotleti. Preporučljivo je da meso starijih životinja odleži 15 – 20 dana. Oni koji ne podnose karakterističan vonj, stavljaju je u salamuru (mješavina vode i soli) s mnogo mirišljivih trava. Nakon toga meso valja oprati u mlačnoj vodi i umočiti u vrelo mlijeko. Delikatesa je i veprova glava. Glava se kuha, napunjena gomoljikama, i poslužuje s umakom od šipka ili Cumberland-umakom.

Odstrijeljenoj divljoj svinji ili vepu treba što prije, nakon lova, izvaditi unutrašnje organe, a šupljinu dobro obrisati krpom ili spužvom. Koža koja je vrlo tvrda nakon skidanja se odba-cuje, jer nije pogodna za ishranu, osim sa zadnjih nogu (butova). Koža na butovima ostaje s vanjske i unutarnje strane, jer se butovi koriste za proizvodnju poznatih pršuta. Papci se moraju dobro očistiti jer se tu nalazi najveća nečistoća. Uha se režu što niže, dobro prokuhaju da se može skinuti sva dlaka, i koriste se za kuhanje hladetina. Koristimo li meso za kobasice ili sušenje obavezno se mora pregledati zbog pa-razita trihinioze.

Engleski redovnik Wynfrith, koji je došao u Njemačku 718. godine i postao njemački apostol Bonifacije, kod Geismara nedaleko Fritzlara, zapovjedio je svojim fratriba: lov na divlje šumske zvijeri pogane oskvrnitelje mrtvih. Fratri su proganjali vepove u tolikoj mjeri da ih je ubrzo nestalo. Kaže se da je od tada toj vrsti divljači pripalo počasno mjesto na refektorijskom stolu.

Lov na vepove, koji je u viteško doba slobodnog lova značio lovačku dragocjenost i nije baš bio bezopasan, trajao je obično od 16. listopada (sv. Gallus) do 6. siječnja (sv. Tri kralja).

Vepar, „crni gospodar šipražja“ težine 300 kg, snažna je životinja koja svojim kljovama, sjekačima i brusačima oduvijek predstavlja viteški dvoboj s lovcem. Plašili su ga se čak i vukovi u čoporu, dok je borba s medvjedom obično završavala smrću jednog i drugog. Lovilo ga se pješice, na konju kratkim mačem ili posebno

napravljenim kopljem. Nerijetko je i sam lovac bio izložen, u tim dvobojima, smrtnoj opasnosti. Za lov veprova posebno odgojene vrste krupnih pasa bile su žrtve njegovih kljova, pa nije uzaludna uzrečica: „veprovu glavu moraš platit psećom“. Hladno oružje zamijenili smo vatrenim, ali i danas se nerijetko dogodi da se lovac nađe u opasnosti od ranjenog vepra skrivenog u šipražju.

Sve do 1886. godine stajao je ispred današnje Krstionice u Dioklecijanovoj plači, lijevo od ulaza, još od vremena Dioklecijana, mramorni sarkofag na kojem je prikazana poznata antička legenda hajke na kalidonijaskog vepa „Meleagrov lov“.**

(Danas se nalazi u splitskom Arheološkom muzeju.) Po zapisu povjesničara Vopiscusa, vepar je legendarno vezan uz Dioklecijana. Dok je kao mladi časnik boravio u Galiji kod Tungra (u blizini današnjeg Reimsa), krčmarica Drijada kod koje je stanovao jednom ga je ukorila:

„Dioklecijane, što si škrtiji to si manji“.

On joj odgovori:

„Bit ću široke ruke kad postanem carem!“

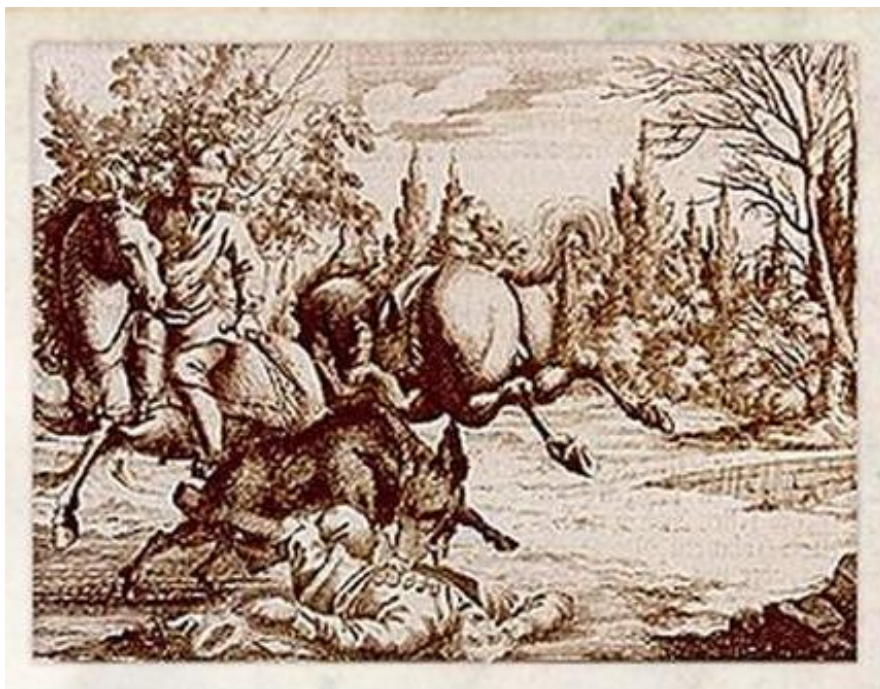
Ona mu uzvraća:

„Ne šali se Dioklecijane, jer ćeš doista postati carem kad ubiješ vepa!“

Tako se i dogodilo. U vojnoj pobuni 284. godine prefekt pretorija Arius Aper (aper – vepar) ubije cara Numerijana. Tada Dioklecijan, sjetivši se Drijadina proročanstva, probode Apera povikavši:

„Napokon sam ubio kobnog vepa!“

Naša historiografija je prihvatila verziju da je ban Nikola Zrinski (1620. – 1664. godine; praunuk sigetskog junaka; postao ban kad mu je bilo 27 godina) poginuo u lovu potkraj 1664. godine u najboljoj muževnoj dobi, kad ga je usmratio ranjeni vepar u Kuršanečkom lugu (kod Nedelišća u Međimurju). Iako, činjenice govore u prilog naručenog političkog ubojstva od strane bečkog dvora. Sivog hladnoga jutra Zrinski, čuvši da se u blizini skriva ra-njeni vepar, „... uzjašio je konja s kratkom puškom u ruci, pa je potjerao za Pakom... začu se iznenada zapoma-ganje; bješe to glas Pakin. Mailani je najprije stigao i vidje... Nikolu Zrinskog da leži licem na zemlji, vepa na njegovim leđima. Mailani je na to u nj pucao, našto je vepar pobjegao...uzalud su sve pokušali... napokon je morao umrijeti, jer su mu na glavi bile tri rane: jedna je išla s lijeva iznad uha na kosti glave, a zub veprov gadno je prorezao kožu do polovice čela; druga je bila ispod lijevog uha na licu spram oka, isto gadno izmrcvarena; no to nije ništa: treća je rana išla s desna uha ispod vratnog kralježnjaka, te se širila naprijed spram grkljana raskinuvši sve vratne tetive. Ova je rana bana usmrtila, jer je iz nje najviše krvi isteklo. Tako je umro Nikola Zrinski...“



Smrt Nikole Zrinskog u lovu



Kalidonski vepar, ogromni vepar koga je poslala Artemida da kazni kralja Kalidonike - da mu ubije zemljoradnike i pogazi žitna polja. Kralj je pozvao heroje iz cijele Grčke da dođu i da ga ulove. Učestvovalo je mnogo heroja, među kojim su bili većinom Argonauti, te Kastor i Poluks, Idas i Linkej, Tezej, Pelej, Ankej, Atalanta i dva Kentaura, a među lovcima je bio i kraljev sin Maleager. Na kraju je Atalanta ubila vepa i osvojila njegovu kožu.

DIVLJI KUNIĆ



Domovina divljeg kunića je Mediteran i od njega potječe pitomi. Kod nas se najviše nalazi na jadranskim otocima i ponegdje na kontinentu (najviše oko Varaždina). Po obliku sličan je zecu, ali je znatno manji – dugačak je oko 45 cm i težak oko dva kg. Za razliku od zeca koji živi pojedinačno, divlji kunić živi u kolonijama i ima osobinu društvenog ponašanja – zna upozoriti srodnike na opasnost. Meso divljeg kunića je bijelo, suho i mekano, i bolje od pitomog. Najbolje je meso kunića koji se hrane borovicom. Posve izrasli divlji kunić teži oko dva kg, a mužjaci su teži od ženki. U gastronomiji su smatrani „jeftinom divljači“, a u lovstvu „lovačkim korovom“ – slobodnom lovinom. U starom vijeku Plinije spominje mlade pitome kuniće, što još sišu („laurices“) i koji se još nisu okotili, kao rimsku poslasticu. Marcial, po rođenju Španjolac, ubraja kuniće među životinje koje se koristi u kuhinji. Foetus cuniculorum (neokoćeni kunići), spominju se kod Gregora de Toursa kao poslastica u posno vrijeme. U sred-njem vijeku gojili su se u samostanima za potrebe redovnika. Tako je opat Wibald von Corvey godine 1149. nabavio kuniće iz Francuske.

DIVOKOZA



Pripada među preživace i jedina je zastupnica antilopa na europskim planinama. Vrlo je cijenjena zbog izvrsnog mesa. Za lov dolazi u obzir samo mužjak (težak oko 70 kg), a ženke ubijaju samo ako su vrlo stare, kad im meso više nije dobro. Divokoza je kao divljač najbolja u jesen. U studenom, dobu parenja, meso mužjaka ima neu-godan miris sličan mošusu, koji potječe od mirisne žlijezde smještene iza rogova. Meso mladih divokoza dobrog je okusa. Najbolji je hrbat, te se priređuje kao srneći hrbat. Meso starijih životinja priređuje se kao gulaš. Budući da meso divokoze ima oštar vonj, mora dugo odležati (8 – 10 dana u donjem dijelu hladnjaka), a potom više sati u kvaši; zakiseljenoj vodi s mirišljivim travama i vinom. Jedan od naputaka upućuje nas da u većoj posudi na sloj majčine dušice, lavande i lovora stavimo meso i pokrijemo ga lukom, ljutikom, klinčićima, muškatnim oraščićem, solju i maslinovim uljem, te ostavimo 10 dana.

FAZAN (*gnjetao*)



Fazana je ptica koja je najčešće na nišanu lovca. Djelomično othranjene puštaju na slobodu. Žive u šumama blizu njiva, a hrane se sjemenjem i kukcima. Grčko-azijskog je porijekla (ime dolazi od riječi Phasis, a to je rijeka u Kolhidi). Prema pisanim podacima iz 924. godine, umjetno je uzgojen u Engleskoj, te se od tada proširuje kao plemenitaška lovna ptica i u europskim lovištima, naročito Bavorske i Češke, gdje je nezamjenjiva ptica banketnih stolova. Razlikuju se tri podvrste: *colchicus* kojemu su glava i vrat zelene boje, a trup smeđe; *mongolicus* ima hrbat zelene i purpurnocrvene boje, a oko vrata je bijele boje; *torquatus* je na hrptu zelenkast, sa strane crvenkast, dok su mu krila modrosive boje.

Kao i sva divlja perad i fazan se operuša u posljednji trenutak prije pripremanja za jelo, jer njegovo meso, ako se prerano operuša, više nije tako ukusno. Neposredni doticaj sa zrakom neu-tralizira aromatične sastojke u mesu.

Fazan je najbolji u jesen. Mladi fazan ima meku bijelu prsnu kost, sive noge i mekši kljun, a zadnji prst (kandža) na nogama je malen, gladak i tup, krila su mu šiljasta (u fazana starog najviše godinu dana; u starijeg fazana krila su zaobljena, dok se za zadnji prst može kazati da je prava „mamuza“). Iako ženka nije tako lijepa kao mužjak (perje je pepeljastosive boje s crnim pjegama), njezino je meso mnogo ukusnije. Fazan je bolji što duže ostane na ledu.

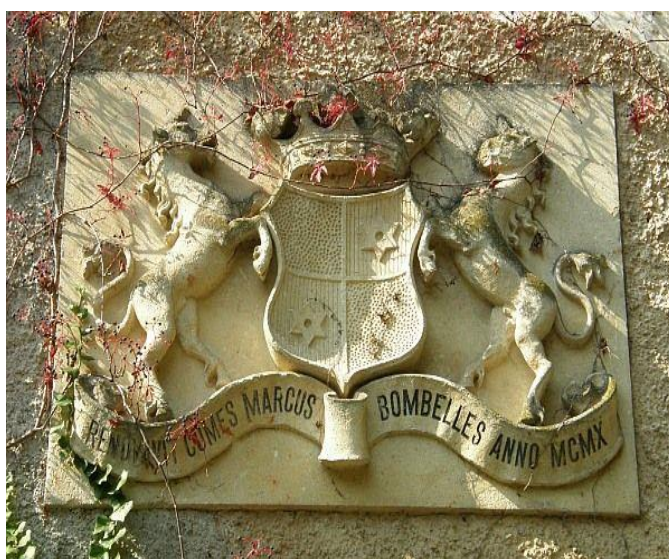
Netom iz lova donesenom fazanu napravite rez od analnog otvora do grebena, izvadite iznutrice, a krv skupite spužvom ili čistom krpom. Ne perite vodom i ne solite. Tako otvorenu fazanku ostavite u perju; ostavite je obješenu za kljun i držite na hladnom, tamnom i prozračnom mjestu (najbolje u podrumu). Nakon toga očupajte perje; nemojte pticu potapati u kipuću vodu. Kožica je vrlo nježna, pa treba paziti kod perušanja – posebice na prsima. Operušanim pticama odstranite glavu, noge, perušku (krila) i pišak (trtična žlijezda tetrijeba, fazana i drugih ptica). Stariji fazani se kuhaju, pripremaju kao divlja patka, a mladi peku na isti način kao prepelice i jarebice, ali su najukusniji pečeni s dosta maslaca. Obično se prije posluživanja preliju sokom limuna. Vrlo je ukusan pripremljen s gljivama ili s jabukama, koje se

peku zajedno s njim. Često se pečen poslužuje s pirjanim kiselim kupusom. Ako pripremamo fazana u cijelo, valja mu svezati noge i krila tijesno uz trup, kako ne bi izgubio oblik.

Iskusni sladokusci kažu da je juha od fazana „spoj“ domaće i lovačke kuhinje. Jer, juha od fazana nije toliko masna kao juha od kokoši, a opet ima onaj izdašni, nepatvoreni miris i okus po divljači. Pravi gurmani daju prednost juhi od fazanke, i to starije koke.

Za fazana je veliki Voltaire (pravim imenom François Marie Arouet) svojedobno napisao jednostavnu rečenicu, koju gurmani i danas rado citiraju: „L’oiseau du Phase est un mets pour les Dieux“, što će reći: „Fazan je jelo za bogove“. Rimljani, ljubitelji raskošnog stola, posebno su cijenili fazansku pečenku. Naš znameniti enciklopedist Ivan Belostenec spominje takozvane facarnice, to jest fazanerije (uzgajališta fazana), u XVII. stoljeću kod nas.

U poznatom lovištu „Repaš“, tadašnjeg zastupnika Gvide pl. Pongratza, u tradicijskom lovu na dan sv. Huberta, 3. studenog 1931. godine, kako je zapisano, samo je deset lovaca strijelaca uz pripomoć 200 goniča odstrijelilo 1.355 fazana! Grof Marko Bombelles 1870. godine naselio je u zelendvorskom kraju (Varaždin) fazane iz južne Moravske, a godinu dana kasnije zaposlio je i velikog svjetskog stručnjaka za uzgoj pernate divljači Pavla Wittmana iz Češke. Nakon kratkog vremena lovište „Zelendvor“ proćulo se kao bogato, koje je ugošćivalo najbogatije lovačke klijentele, uglavnom europskog plemstva i lovaca iz bogatih građanskih obitelji. Lovište je postalo omiljeno mjesto za razonodu nadvojvode Ferdinanda i austrijskog plemstva, a nakon ustrojstva Kraljevine SHS i kralja Aleksandra Karađorđevića. Danas „Zelendvor“ uzgaja više od 140.000 kljunova divljači.





Zelendvor

Neka naša prezimena i nadimci nastali su prema fazanu, to jest, facani. Ostaje za nagađanje, jesu li i naši pradjedovi bili tako duhoviti, kao što su duhoviti i tvorci modernog gradskog žargona. Jer, danas će napirlitani i blentavi, priglupi udvarač lako zaslužiti na-dimak „fazan“, a da često i sam neće znati zašto su mu to prišili. Isto tako pazite kako se vladate za stolom. Ne šepurite se (svojstvo te priglupе muške ptice fazana) previše, da vas ne bi ulo-vila kakva „fazanka“...

U internacionalnoj kuhinji poznat je fazan Suvorov (Faisan Souworoff), ali za pripremanje tog specijaliteta treba imati i gljive tartufe (gomoljače, jelen gljive), guščja jetra, izvorno madera vino i posebno posuđe od fajanse. Nešto skromniji je fazan Titania koji se oblaže crnim grožđem i narančama. Ljupko jelo je i Faisan à la crème (fazan u vrhnju).



Tu gastonomsku finu pticu možemo vidjeti na glavnom portalu bazilike sv. Marka (Venecija), isklesanu kako dignute glave zoblje pupove šumske mladice. Među naušnicama koje su pripadale damama iz obitelji Medici, nalazi se naušnica s likom o rep obješena fazana.



Pečeni fazan



Fazan na vinogradarski način

GOLUB



Divlji golub je najveća ptica iz porodice golubova; doseže i 45 cm u dužinu. Razlikujemo četiri europske vrste.

Grivnjaš je veliki modrikastopepeljasti golub s crvenkastosvijetlim grudima, šarenim vratom, crnim vrškom repa i bijelim prugama na krilima. Živi u europskim i azijskim šumama. Dvaput na godinu izleže mlade, u jesen putuje s odraslim mladima u južnu Europu i sjevernu Afriku, a u ožujku se opet vraća.

Dupljaš je po veličini sličan običnom poljskom golubu, ima modrikastosivo, na vratu blistavo perje s crnkastim vrškom repa i crnkastim prugama na krilima. Žive u zajednici od dvije do pet obitelji, najradije u šupljem drveću, starim gradinama i pećinama. U srednjoj Europi se pojavljuje krajem veljače, a početkom studenoga opet kreće prema jugu.

Divlji golub, nazvan i divlji poljski golub, ima svijetlomodro perje, na vratu zeleno i crvenoblistavo, krila su crna, a rep siv. Živi ponajviše u južnom dijelu srednje Europe i na brdima svih sredozemnih zemalja.

Najnježnije meso imaju suvrste svijetle i bijele boje, dok golubovi tamnije boje imaju jači okus. Mladi divlji golub od svih je golubova naj-bolji. Ima malu glavu s debelim kljunom i svijetle, obično ružičaste noge, koje su još gusto orasle. Grudna kost se lako utisne, pod krilima ima samo paperje i sitno perje. Koža mladih golubova je bijela. Ako na vratu ima bijelo perje, tamnocrvene noge i modrocrvenu kožu, odrastao je i ima žilavo meso. Lovno doba traje od kolovoza do veljače. Divljeg goluba jednostavno očistimo i operušamo, i prije pripreme ne mora odležati. Vrlo je omiljena juha od golubova. Pripremaju se kao i piletina.

Stari Grci su bili čvrsto uvjereni da je tajna ukusna golubljeg mesa u tome što golubu nedostaje žuč. To dražesno anatomske praznovjerje opjevao je u dvanaestom stoljeću trubadur Walther von der Vogelweide: „Ruža bez trnja, golub bez žuči“.



Trubadur Walter von der Vogelweide: „Ich saß auf einem Stein“

Rimska profinjena kuhinja cijnila je nježno golublje meso. Pojedine vrste golubova imale su i svoje oznake, na primjer, *palumbes* veliki dupljaš ili grivnjaš; *palumbus* dupljaš; *turtur* grlica; *turturila* grličica. Nekom brblja-vom početniku u gastronomiji, Nasidienu (bogat i neizobražen čovjek, koji se popeo za vrijeme Horacija na ugledno mjesto u Rimu), rugali su se zbog njegove nerazboritosti što je gostima nudio golubove „sine clune palumbes“ (šumske golubove bez gornjih bataka). S tim su se slagali i drugi, te donijeli sud sladokusaca: „superiorem partem avium et altitium (tovljenje peradi, op.a.) qui edunt, eos paletum non habere“ (takvi ljudi nemaju okusa).

U srednjem vijeku u Engleskoj najčešće meso na kućnom stolu bilo je golublje meso.

U ne tako davnoj prošlosti bile su poznate „golublje spilje“ oko Pule i na dalmatinskim otocima, koje su obilovale golubovima. Ljudima se nije bilo teško penjati po liticama da se doko-paju mladih golubova i svježih jaja. Bjelance tih jaja služilo je za bistrenje vina.

Stara mudrost kaže da je bolji vrabac u ruci nego golub na krovu, no isto tako se može dodati, da je još bolji golub u tanjuru.

U našoj pučkoj kuhinji na selu i u manjim mjestima, golubovi i danas imaju čvrsto mjesto među sezonskim kulinarским specijalitetima, osobito u proljeće i na početku ljeta kada su mladi golubovi i najukusniji.

Iskusni kuhinari posebno su tovali golubove stare tri tjedna. Stavili bi ih u mekano obložene košare, na neko polutamno mjesto, pa bi im žličicama u kljun stavljali nabubrela zrna kukuruza, ječma, heljde, grahorice ili graška. Zapravo, ta su

zrna, prethodno, nekoliko sati kvasili u blago osoljenoj toploj vodi, a golubovima su se davala u trosatnim razmacima. Jedan golub može na taj način na dan pojesti 50 do 100 zrna kukuruza graška, a ječma i heljde nešto više. Tovljenje obično traje osam do 10 dana, pa je tada takva mlada ptica već potpuno pogodna za pripremanje najrazličitijih naslada. Na sličan način ponekad se tove i stari golubovi, s tim što oni u kavezima sami uzimaju hranu, a kao poticaj za apetit dodaje im se ilovača ili manje količine anisa i komorača.

Golub je u običnom govoru lakovjeran čovjek, ali, poetičnije, i simbol ljubavi.

Stari Egipćani, Izraelci, Grci i Rimljani cijenili su golubove kao žrtvene ptice, kao simbole za proricanje, te kao glasnike i pismonoše. Uz to, golubovi su nosili i attribute bogova (što se, na neki način, preneslo i u kršćanstvo, gdje je golub simbol Sv. Duha).



Golubovi s maslinama



Divlji golubovi s graškom

GRLICA

Grlica se svrstava u golubove. Manja je i vitkija od ostalih golubova, ima dugi rep i smeđe perje koje je u donjem dijelu tijela, trtici i na krilima sivo. Dolazi oko sredine travnja, mlade izleže u svibnju, a oko kraja kolovoza kreće opet prema jugu.

U kršćanskoj predaji simbolizira bračnu vjernost.

JAREBICA



Razlikujemo više podvrsta jarebica. Najrasprostranjenija je siva jarebica – poljska trčka, koja ima sivkasto perje s pepeljastim pjegama, glava joj je crvenožučkaste boje, a na krilima ima smeđaste pjege. Dugačka je oko 33 cm. Mladim trčkama kljun je prljavo žut, noge žute a prsna kost mekana.

Crvena jarebica, na žalost, sve je rjeđa, ima narančastocrveni rep, bijeli donji dio vrata, dok je oko vrata crna, a na prsima ima sivu pjegu u obliku polumjeseca. S obzirom na okus cjenjenija je od poljske trčke.

Jarebica kamenjarka ili grčka jarebica, najučestalija je u južnoj Europi (kod nas je najviše ima u Dalmaciji). Ima najljepše perje, koje lovci koriste za ukras na šeširu. Meso im je najcjenjenije; ono je bijelo, nježno i ima uz to neki gorkasti balzamski okus.

Lovno doba za jarebice traje od listopada do veljače

Meso starih i mladih jarebica približno je jednako nježno i prava su poslastica za gurmane. Kod mladih jarebica je veliko pero u krilu šiljasto, a kod starih je zaobljeno. Mlada jarebica nema crvenilo oko oka, stara ima. Noge mlade su svijetložučkaste, dok su kod stare tamne. Kod stare jarebice su boje uvijek izraženije, osobito šara u obliku potkovice na prsima, dok su kod mlade te boje neizražene, više pepeljaste. Ja-rebice koje odstoje dulje vrijeme nakon što su ustrijeljene, šire oštar miris po divljači, a trtica im pozeleni. Peruša se neposredno prije priređivanja za jelo, u toplo vrijeme ne smije odležati više od 24 sata na prozračnom mjestu, zimi može stajati 3 – 4 dana. Na ledu se također drži 3 – 4 dana. Mlade se jarebice najčešće peku. Pogodne su za pripremanje u prirodi, odmah po ulovu. Za pripremu juhe ili

čorbe, nasjeckane u obliku pirea, salmisa (pernata divljač obložena slaninom, prelijana vinom i maslacem, zatim pečena, izrezana i prelijana salmis-umakom) ili haširane koriste se starije jarebice. Priređuje se slično kao i fazan. Sladokusci tvrde da su najukusnije pečene na ražnju na tihom žaru, i to u doba završene žetve, to jest, u ranu jesen. Mlade jarebice, koje još ne nesu jaja, šopane mlijekom i zrnjem daju meso izvrsnog okusa.

Poznata francuska uzrečica „Toujours perdrix“ (svaki dan jarebica), izraz je za kulinarsko, a i drugo prezasićenje poslasticama.



Perdreaux farcis à la Limousine



Jarebica s umakom od gljiva

Najčešći način pripreme za pečenje u pećnici: operušanoj jarebici nožem zasijecite korijen vrata s donje strane i izvadite gušu (vrećica s hranom); u slabini, prema batku, napravite otvor i kroz njega izvadite utrobu, jetra malo posoljena vratite natrag. Otvor zašijte koncem. Vrat zavrnite tako da dođe pod krilo, a krajeve krila zavrnite na leđa. Veliku iglu s debljim koncem zabodite u krilo koje drži glavu, probodite skroz da izađe na drugo krilo; zabodite iglu ispod tog krila, probodite skroz, izvucite iglu i dobro zategnite konac. Tako jednako napravite, samo dvostruko, za batake. Obrišite jarebicu suhom krpom, obavijte je listom vino-ve loze, vanjsku stranu lista namažite maslacem ili maslinovim uljem, na list prilijepite tanke ploške slanine i sve učvrstite debljim koncem. Konac križajte i učvrstite na trbuhu. Kad jarebice pečete u pećnici, na dno posude za pečenje stavite rešetku od roštilja da ne dotiče dno posude. Jedna jarebica računa se za dvije osobe.

U kršćanskoj predaji jarebica je simbol kušnji i propasti, utjelovljenje demona.

JELEN



Jelen je najplemenitija, najteža, najjača i najljepša lovina za pravog lovca. Meso jelena najslasnije je do tri godine njegove starosti. Radi mesa lovi se u kolovozu. U vrijeme parenja dobiva neugodan miris. Neposredno poslije parenja je mršav, a meso mu nije tečno. Meso jelena prije pripremanja za jelo preporučljivo je staviti u mlijeko i ostaviti barem jedan dan. Ako ga ostavljate duže, mijenjajte mlijeko. Prije pripreme meso dobro ocijedite. Meso se priređuje kao i srneće, ali je tvrđe od srnećeg i nije tako tečno.

U veljači jelen mužjak odbacuje svoje staro rogovlje. Mekano rogovlje nekad se cijenilo kao tobožnje jelo za jačanje obnemoglih ljudi i staraca. Jelenji „klipovi“ (mladi rogovi), preko noći su se močili u vodi, kuhali dok ne omekšaju, ogulili i narezani na ploške priređivali prema kuharskim naputcima. Navodno su ugodna okusa. Možda su to neobično jelo među zadnjima koristili šumari i lovci.

„Kralj šume“, jelen, već je u predkršćansko doba bio mitska životinja. Gotski kraljevi su se navodno vozili četveropregom od pitomih jelena u čast svog boga jelenje glave. U rano kršćansko vrijeme bio je jelen sveti simbol Kristov. Prema legendi je poganski vojskovođa i lovac Placid loveći jelena opazio Kristov znak križa u njegovu rogovlju. Odmah je napustio lov, pokrstio se i umro kao mučenik Eustahije.



Mučenik Eustahije

Jelen se zbog razgranatog rogovlja, koje se povremeno i obnavlja, često uspoređuje sa stablom života. Simbolizira plodnost, ritmove rasta i ponovna rađanja. U pisaca i umjetnika jelen je postao simbolom razboritosti: bježi u smjeru vjetra koji odnosi s njim i njegov miris, i po nagonu raspoznaje ljekovite biljke.

Ti najljepši i najveći rogovci, krivci su i za jedan uvredljivi pridjev – rogonja, koji se udomaćio u svim jezicima zapadnog svijeta, zbog čega često dolazi i do „šakačkog razgovora“. Sve je počelo zbog košuta (jelenove ženke), koje se često pare i s drugim jelenima iako im to prirodna hijerarhija strogo zabranjuje. Tu spoznaju, promatrajući životinje, ljudi su u figurativnom smislu prenijeli u svakodnevnicu.

Prema istraživanjima prof. dr. Mirka Maleza iz Zagreba, u našim krajevima su se prvi losovi (vrsta jelena) pojavili prije 70.000 godina. Ta vrsta jelena, teška oko 450 kg, bila je na jelovniku neandertalaca iz Krapine i praljudi iz spilje Vindija kod Voće. Rimljani su također rado lovili losove, a prema nekim povijesnim dokumentima u Slavoniji ih je bilo još 1280. godine. Nažalost, kad su 1980. godine zalutali sa sjevera preko Mađarske ponovo u naše krajeve (ili svoje), ubijeni su!?

LISKA

(crna liska)



Liska je najčešća ptica močvarica u Europi, duga ponekad i 45 – 48 cm, a gradi svoje gnijezdo u šašu. Pred hladnoćom kreće prema jugu. Kljun joj je masivan, bijel. Ime je dobila po bijeloj lisi koja se ističe na čelu. Tjeme glave je blistavo crno, dok su ostali dijelovi glave, vrata i cijelo tijelo čađavo crni. Liska nerado leti, prije nego poleti trči po površini, kad slijeće udara prsima po površini vode. Pliva dobro, često roni u potrazi za hranom i ostaje duže pod vodom. Lukava je, zna osjetiti opasnost.

Prije kojeg desetljeća liska je slovila kao izvanredna poslastica, danas tek rijetki lovci na barsku divljač podižu pušku na nju. U našim sjevernjačkim krajevima prezrena je divljač, dok je u primorskim krajevima i dalje cijenjena kao specijalitet. U krajevima oko Neretve, liska je prava poslastica za gurmane i kraljica lova.

Među lovcima se uvrježilo mišljenje da liskino meso ne valja za jelo, da ima naduha po mulju i glibu, da podsjeća na užeglo riblje ulje, te da je tvrdo i žilavo. Sve to uglavnom nije točno, jer kao i svaka druga divljač i liska zahtijeva podulju pripremu i točno pridržavanje kulinarskih naputaka. Liska se može prirediti na više načina kao pečenka, zatim pirjana na maslacu s lukom i orasima, pripremala se od nje izdašna juha, dimila se i sušila te solila u bačvicama. Štoviše, slovila je kao posno meso.

MUFLON



U muflonu se krije praoblik divlje ovce. Kao lovna divljač na našim prostorima je novijeg datuma. Umjetnim putem naseljeni neki predjeli visokih planina i visokih šuma, postala su i njegova staništa, koje je dobro prihvatio. Hrani se tvrdim travama, vrijesom, lišćem, žirom hrasta i bukve... i ne radi nikakvu poljsku štetu. U visokom gorju zadržava se niže od divokoze. Meso je odličnog okusa i priređuje se kao i ovčetina.

Za razliku od „rogonje“ ako se nekom muškarcu kaže da je „muflon“, to ne bi smio prihvatiti uvredljivo, jer su mufloni poznati kao vatreni ljubavnici. Zimu dočekaju potpuno mršavi i iscrpljeni od pretjerane jesenske ljubavi, a nije rijetkost da i ugibaju zimi zbog nedostatka hrane. U nedostatku ženki, često troše svoju energiju i na domaćim ovcima.

PREPELICA



Prepelica se ubraja među kokoši, manja je od jarebice, s kojom se često ubija u lovu. Hrani se žitnim i drugim sitnim sjemenjem i bobicama. Potječe iz Afrike, kad zatopli dolijeće u Europu, a u jesen se vraća na jug. Brza je letačica, te u gustim jatima bez predaha prelazi Sredozemno more. Lovi se mrežama i uzgaja u zarobljeništvu, stoga se može pripremati cijele godine. Ipak, prava divlja prepelica smatra se naj finijom pernatom divljači i ima mnogo ukusnije meso od uzgojene. Love se u proljeće, te od listopada do prosinca. Ne smiju odležati više od jednog dana (ako je ptica divlja, ali se isto tako može pripremati odmah poslije odstrjela), a uzgojenu možemo pripremiti odmah. Priređuje se kao i piletina. Prepelice su često vrlo tuste, te su radi tečnog mesa na velikoj cijeni kao poslastica. Meso je lako probavljivo, a u jeseni je dovoljno masno. U Bosanskoj posavini se još pred desetak godina lovila izvježbanim kobcima i kragujima.

Slikovito rečeno prepelica je simbol topline, a slobodnije, simbol ljubavnog žara: „vruć kao prepelica“. Prepelice su uz manu čudotvorna hrana Hebreja u pustinji.



Prepeličina jaja



Prepeličice s bijelim grožđem



PUH



Puh je vrsta glodavca nalik na vjevericu. Meso puha oduvijek je bilo poznato kao hrana siromašnih i bolesnih, jer njegova „zlatna mast“, navodno, ima neobična svojstva. Lovi se od kraja rujna do početka zime, kad je najdeblji, okrugao i pun sala, tako da mu se jedva vide i nožice. Prespava zimu u svojoj duplji („pušini“). Naraste od 40 dag do čak pola kilograma težine. Hrani se žirom, bukovim sjemenkama, kestenom, orasima, lješnjacima, jabukama, a u proljeće mu je naročita poslastica šumska jagoda, kad izlazi iz zimskog sna i često pada u zamku „škatulu“. Po starim običajima, u godinama kad je žir urodio, bila je noćna pučka svečanost – lov na puhove. Lovi se zamkama.

Iako je to vrsna kulinarska poslastica, najmanje se u javnosti zna o naputcima za pripremu, jer lovci to drže u „tajnosti“ i pripremaju puhove samo za odabrane goste. Nažalost, danas ih više nema u velikom broju, jer su izlovljeni, a nema ni velikih bukovih šuma, u čijim dupljama je živio.

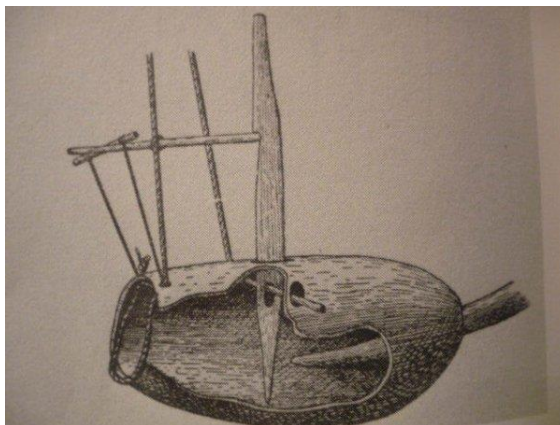
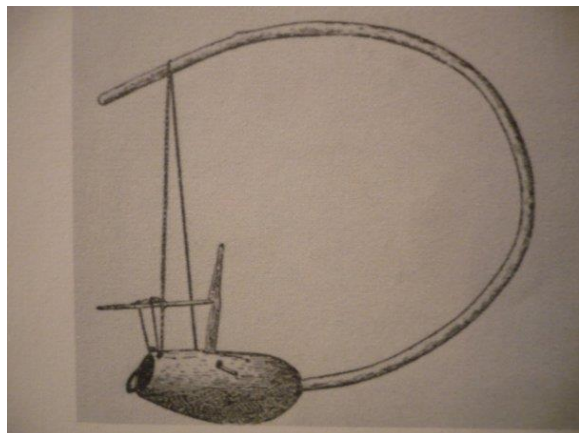
Još od vremena Rimljana, koji su uživali meso divljači na našim prostorima, puh je bio poslastica. Nadijevali su ih svinjskim valjušcima, puhovim mesom s nogica, a sve pomiješano s paprom, pinjolima (često su jela u Dalmaciji začinjavali pinjolima) i presolcem (garum: umak od slanih ribica). Puha su ušili, stavili na opeku i sve gurnuli u pećnicu, ili su pekli pod pekom. Za bogate Rimljane posebno su ih držali u loncima iz kojih nisu mogli pobjeći i hranili orasima topljenim u mlijeku.

Puha se priprema na gulaš ili paprikaš poslužen s palentom. Kao jelo često je bio na stolu siromašnijih ljudi, iako je prava poslastica. Danas se nalazi na jelovnicima samo rijetkih restorana. Stara je uzrečica: „Sit kao puh i debeo kao puh“, ili „Glatko je drvo bukov, slatko je meso puhovo“.

Uhvaćenom puhu prvo se mora na plamenu spaliti dlaka, zatim oprati, razrezati trbuh i izvaditi iznutricu. Tako očišćen može se peći u jednom komadu na

masti, dok meso ne omekša, i poslužiti uz palentu. Drugi ga peku na roštilju kao ražnjić ili u pećnici s krumpirom. Prava je delicata pripremljen na sva tri načina.

Trapula – zamka za puha



SRNA (srndać)



Te lijepe životinje, zvane još i „koza šume“ i „crveni princ“, hrane se lišćem, mladicama, pupoljcima, svježom travom, iskljicalim usjevima, voćem i žirom. Njihova elegancija i ljupkost, osigurala im je u puku najveće simpatije, ali i razlog najljućeg proti-vljenja lovu. Objašnjenja da je danas lov prvenstveno vještina da se u određenom razdoblju iz prirode izdvoji određena prekobrojna ili uzgojno nevrijedna jedinka tako da se ne naruši postojeća ravnoteža, protivnike lova ne zadovoljava.

Meso im je ukusno i lagano, srebrnobakrene i malo roskaste boje.

Mlada srnetina malo se razlikuje od mesa domaćih životinja, na primjer, janjetine. Srna je najbolja u dobi od 12 do 18 mjeseci, i to u lipnju, srpnju i studenom. U to je doba srndać, a i srna, osobito ako nije izlegla mlade, najmesnatija. Tkivo oko bubrega u to vrijeme najviše obiluje mašću. Meso srne nježnije je od mesa srndaća. Najboljeg su okusa mlade ženke, a najbolji komadi hrbat (najukusniji i najsočniji), plečka i stražnje noge (butovi). Pečemo li čitav srneći hrbat, dobro je odrezati prvi dio na kojem ima vrlo malo mesa. On se pri pečenju previše osuši. Najbolje ga je koristiti za ragu. Hrbat se peče otprilike jedan sat.

Osobitom poslasticom, naročito lovci, smatraju jezik, a nadasve srneća jetra (nemaju žučnu kesicu) priređena sa srnećom krvlju. Jetra operite i stavite ih šest sati odležati u kravljem mlijeku, na hladnom mjestu. Tada ih ogulite i razrežite na komade, pa nabodite kratkim rezancima slanine, prethodno uvaljanim u mješavinu soli, papra i borovice. Tako priređenu jetru ispecite na maslacu, a u sok koji je preostao od pečenja ulijte vrhnje ili crveno vino. Jedite uz pečene krumpire. Dobra svježja jetra su svijetle crvenkasto smeđe boje i ne smiju nigdje pokazivati omekšala mjesta niti mijenjati boju. Najbolja su samo posve svježja. Valja paziti da se mjehur oprezno bez gnječenja odstrani, inače su jetra neugodna gorkasta okusa. Srca, jetra i pluća priređuju se zajedno.

Na ražnju se peče samo plećke, dok se hrbat peče u peći. Nepotrebno je stavljati srnetinu u kvašu, jer meso ne treba omekšavati, a nema ni prejak osebujni miris divljači, kao na primjer, divlja svinja. Ležanjem u kvaši bitno se promijeni okus srnetine.

U takozvanoj visokoj europskoj kuhinji, a i u nas, na osobitoj cijeni su srneća leđa koja se smatraju posebnom poslasticom. Srna se za potrebe visoke kuhinje rasijeca poprijeko, a ne po dužini. To znači da se pri razdiobi cijele životinje odvoje obje plećke, pa se odreže vrat, odvoje lijeva i desna rebra s potrbušinom, tako da ostane samo hrbat, s kojega s potom odvoje butovi. Dio hrpta između butova i rebra čine takozvana srneća križa koja se priređuju kao hrbat, a osobito su prikladna za društvene priredbe.

Prvi njemački kršćani vidjeli su srnu s vijencem od lišća kako nosi Djevicu Mariju kroz guste njemačke šume. U kršćanskoj mističkoj predaji srna označuje oštroidnost i hitrinu. Prema Origenu ime životinje potječe od grčke riječi koja znači vidjeti. U brojnim umjetničkim djelima srnu se prikazuje kao žrtvu divlje zvijeri, najčešće lava, koji na nju skače prije nego što će je zaklati.

ŠEVA, ŠVRLJUGA



Ševa, pernata lovna divljač, nekada je bila vrlo tražena poslastica u Europi i romanskim zemljama. Posebno su bile hvaljene poljske ševe u Njemačkoj, zbog njihove težine i tečnosti. Meso ševa iz krajeva koji su obilovali vinogradima i zobi bilo je odličnog okusa. Te ptice selice najviše su lovili oko Miholjeva (29. rujan), jer su tada bile najtustije. Ugovorom između Italije i Austrije 1875. godine reguliran je način lova ševa, tako da se zbog prevelikog izlovljavanja nisu smjele koristiti stupice i velike mreže. Za gastronomske potrebe, osim poljskih ševa, lovile su se ševa krunica i kukmasta ševa. U kuhinji se priređuje samo kad je masna, a kod

posluživanja priređena na željeni način uvijek bez kostiju. Lister, sladokusac i liječnik engles-ke kraljice Ane, tražio je da tucet ševa mora biti težak najmanje 12 unca, inače su jedva za uživanje, a masne i izvrsne su tek s 13 unca (1 unca = 35 g). Najviše su cijenili lajpciške ševe, koje su već u 17. stoljeću bile na glasu (prodavale su se po jednu marku za komad; 1926. godine), dok su za pariške „Mauviettes“ (konzervirane u kutijama bez kostiju) govorili da su prvorazredne. U trgovinama su bile najjeftinije engleske, nizozemske, španjolske i talijanske ševe. Prema pisanim podacima lovci su jesenske masne ševe jeli sirove sa solju. U trgovinama su prodavali i gomoljkaste ševine paštete u terinama, gomoljkaste ševine paštete s gušćjim jetrima u ovalnom tjestenom obliku („en croûte“) i francuske paštete u posebnim malim lončićima („Pâtés de mauvi-ettes“).

Kod Gala je ševa bila sveta ptica, tako da je Prva rimska legija regrutirana u Galiji nosila njezino ime (alauda). Njezin je pjev za razliku od slavuja, pjev radosti. U mističkih teologa ševin je pjev čista i radosna molitva pred Božjim prijestoljem.

ŠLJUKA



Šljuka je ptica selica koja je nalik na kokoš i fazana, a odlikuje se dugačkim, vretenastim kljunom. Od sve pernate divljači ima najukusnije meso. Na leđima i krilima imaju smeđe perje s tamnim pjegama, a na trbuhu crvenkasto i pepeljasto. Šljuka živi u vlažnim šumama, a pojavljuje se u sumrak, kada traži kukce i daždevnjake. Razlikujemo dvije grupe: šumska šljuka „šumska kraljica“ (velika poput jarebice; njezino meso je naročito nježno i ukusno) i močvarna šljuka (bekasina), koja je veličine ševe. Najpogodniji mjeseci za lov su listopad i travanj. Ulovljena šljuka mora odležati, od utrobe baca se samo želudac i žuč; objesimo je za vrat i ostavimo 8 – 10 dana u hladnom i mračnom prostoru, ili je zamotamo u papir i stavimo u donji dio hladnjaka. Operušamo je neposredno prije pripremanja za jelo.

Tada je i osmudimo kako bismo uklonili tragove perja. S nogu se obavezno skidaju nokti („mamuze“), te masna četkica s trtice, a glava se ne odstranjuje nego se vadi dugačak jezik. Kroz napravljeni otvor vadi se iznutrica. Volju (gušu) bacite, želudac prepolovite, isplahnite i odvojite mu unutrašnju ovojnicu. Srce, jetra, crijeva i želudac sačuvajte. Očišćenu najprije operemo u vodi zakiseljenoj octom, a onda u vodi zaki-seljenoj sokom limuna, te je obrišemo krpom. Šljuka se razlikuje od ostale pernate divljači po tome, što se prilikom pripremanja jela njena utroba ne baca. Crijeva šljuke, s iznutricom koja se ne pere, smatra se rijetkom poslasticom. Dobro priređena s raznim mirodijama ima šaljivi naziv „Schnepfendreck“, a priređuje se kao umak ili namaz. Korištenje crijeva u finoj kuhinji za poslastice poznato je još od rimske kuhinje, kao što je, na primjer, garum umak od iznutrica riba.

TETRIJEB



Tetrijeb, taj lijepi predstavnik šumske pernate divljači, ubraja se u kokoši. Hrani se bobicama, pupoljcima, žirom, jelovim iglicama... Mužjaci se love u proljeće, u vrijeme parenja, a ženke i mladi u jesen. Meso mladih tetrijebova cijeni se kao naročita poslastica. Stara divljač, osobito stari mužjak, ima crno, žilavo i suho meso, koje tek stručnom pripremom postaje podesno za uživanje. Stari se tetrijeb mora podvrći pravoj „mortifikaciji“. Obično se stavlja u zemljani lonac, dobro zatvori i drži u zemlji zakopan 8 – 14 dana. Nakon te „mortifikacije“ stavlja se u kiselu kvašu i tek onda peče. Crno tvrdo meso starog tetrijeba koristi se za priređivanje pašteta. Danas je to sve rjeđa pečenka i dolazi na stol samo ponekih lovaca i šumara.

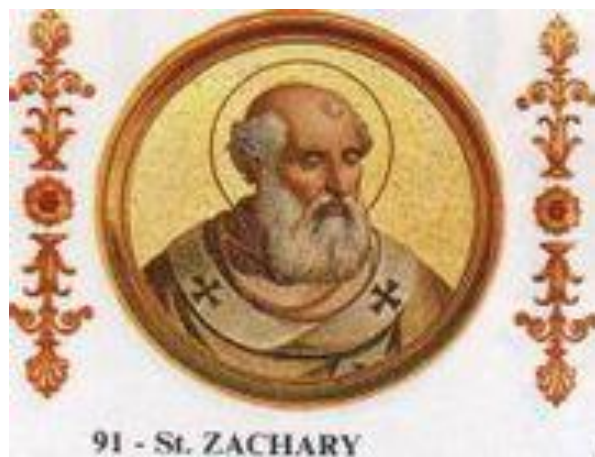
Tetrijeb mali (ruševac) je plemenita i plašljiva lovina koja sve više nestaje iz naših šuma. Priređuje se kao veliki tetrijeb ili fazan. Meso mu je nježnije od velikog tetrijeba. Stariji tetrijeb mora se kroz dulje vrijeme podvrći mortifikaciji, a onda još i kvaši. Mladi se ostavljaju da vise nekoliko dana u perju, na prozračnom mjestu.

ZEC



Zec je obično dug oko 70 cm, visok 25 cm i težak 2,5 do 8 kg. Težak od 3,5 do 4 kg govori nam da više nije mlad. Šumski zečevi, dobro hranjeni, obično su veći od poljskih. Meso je cijenjeno radi tečnosti. Najbolje je meso gorskih (planinskih) i šumskih zečeva, a najlošije od zečeva iz močvarnih krajeva. Meso zečica i mladih zečeva znatno je nježnije i sočnije od mesa mužjaka, koje je ponekad i suho. Zubi mladog zeca su bijeli i ne sasvim ravni, kandže na prednjim šapama ne smiju biti duže od dlaka oko njih, uši su krhke i lome se, a dlaka mora biti mekana i sjajna. Starog zeca ćemo prepoznati i po bijelim dlakama oko njuške. Zec prosječno živi 10 – 12 godina, a uistinu mekano meso zec ima od godinu dana (ili zečica od dvije godine). Zec se lovi od rujna do sredine veljače. Priređuje se na brojne načine u raznovrsnim jelima; najčešće nakon što je neko vrijeme odležao. Najbolji su dijelovi hrbat i butovi (stegno), koji se koriste za pečenje. Peku se nadjeveni ili obloženi slaninom i začinjeni svim začinima koji se koriste za ostalu divljač. Hrbat i butovi starijeg zeca (meso nije mekano) priređuju se kao meso jelena ili divokoze (pirja se dok nije mekano). Prednji dijelovi se obično ne koriste za pečenje, nego za juhe, paštete, krokete, paprikaše i hladetinu. Zbog oštrog vonja, koji neki ne vole, stavljaju ga u kvašu ili salamuru, no ako je stariji i ima žilavo meso bolje ga je staviti u salamuru. Danas lovci sve manje koriste kvašu. Zec prostrijeljenog hrpta ili butova nije dobar, jer mu je uništen najbolji dio.

Prema naredbi Cezara Britancima (Englezima) je bilo zabranjeno uživanje zečjeg mesa, ali su ipak držali zečeve za svoju zabavu. Papa Zaharija je u jednom pismu Bonifaciju (4. XI. 751.) zabranio uživanje zečetine.



Zeca i kunića povezuje se s pubertetom, u kojem više ne vrijede isprike iz djetinjstva, ali daje prve plodove mladosti.



Pečeni divlji zec

ZLATAR PIJUKAVAC



Močvarna ptica toliko cijenjena da je ponekad preporučuju čak umjesto šljuke. Doseže dužinu od 28 cm, ima crnkasto perje sa zlatnožutim pjegama, a dolazi sa sjevera Europe kako bi u ovim krajevima prezimila. Lovno doba traje od studenoga do travnja.

PERNATA I DLAKAVA DIVLJAČ KOJA SE NEKAD LOVILA I JELA

BIZON



To je naziv za više vrsti srodnih divljih goveda, koja su živjela na pašnjacima Europe u velikom broju i pružali tadašnjim ljudima obilatu mesnu hranu. Posljednji primjerak bizona ubijen je u njemačkoj šumi kod Tilsita 1755. godine kuglom zvjerokradice, a u Mađarskoj se zadržao do kraja 18. stoljeća. Najkasnije se za-držao u velikoj močvarnoj šumi Bialowitz, kad je na nalog ruske carske kuće u 19. stoljeću stavljen pod strogu zaštitu. Bizonovo meso je bilo cijenjeno kao ukusno i najviše ga je bilo pred kraj njegovog opstanka na kraljevskim stolovima. Kao osobita poslastica smatrao se rep, slično kao što je danas volovski rep sa svojim sočnim kratkovlaknastim mišićjem vrlo omiljeno jelo. (Vidi: Tur)

Budući da je bizon bio osnovni izvor mesa i kože, lovačkim narodima je simbol obilja i napretka.

ČAPLJA



Čaplja je ptica močvarica i selica. Najpoznatije su kod nas siva čaplja i bijela čaplja. U starom Egiptu držale su se kao „domaće životinje“ („sveta ptica ibis“); simbol boga mudrosti, koji se često prikazuje s ibisovom glavom, te su ih obožavali i balzamirali.

Siva čaplja naraste i duže od jednog metra. Živi u Europi na jezerima, rijekama i ribnjacima. Hrani se gmazovima, kukcima, ribama i mladim pticama. U listopadu kreće u toplije krajeve, a u ožujku se vraća u svoju sjevernu domovinu. Gnijezdi se na drveću i nepristupačnim pećinama.

U srednjem vijeku, do početka ovog, lov na čaplje s izvježbanim sokolovima smatrao se najplemenitijim lovom. U vrijeme Bečkog kongresa 1815. godine, bečki dvor priredio je u okviru mnogih svečanosti lov na čaplje u dvorskom perivoju u Laxenburgu. Lov na sivu čaplju je vrlo težak, jer je ta ptica vrlo oprezna. Mlade čaplje imaju tečno meso, a prsa se spominju kao vrijedna poslastica. Starije čaplje imaju uljast okus. Čaplje se kuhaju u slanoj octenoj vodi, koja se baca i priređuje kasnije željeno jelo. Kod katolika se siva čaplja smatra nemrsnim jelom u postne dane.



Dvorac Laxenbourg 15 km južno od Beča

Čaplja simbolizira nametljivost onoga tko posvuda gura svoj kljun, a isto tako zbog svojeg tankog i prodornog kljuna je bila simbol božan-skog znanja.

ČVORAK BRLJAK



Čvorak je poznata ptica iz porodice vrabaca. U nekim krajevima ga se vrlo često jelo.

DABAR



Dabar naraste do 0,75 m. Danas ga se još rijetko može naći u rijekama sjeverne Europe. Mnoga mjesta uz velike rijeke često su dobivala, u prošlosti, imena po dabrovima, što nam govori da ih je bilo mnoštvo. Nažalost, zbog cijenjenog krzna i mesa potpuno je istrijebljen. Meso dabra koristilo se u ishrani još u neolitskom dobu, prema pronađenim ostacima kostiju. Osim mesa cijenio se i dabrov rep kao osobita poslastica. Njegovo meso se u katoličkim zemljama smatralo nemrsnim jelom, te se moglo uživati i u postne dane. Osnovna hrana dabra su grančice, pupoljci, lišće i kora onih stabala od kojih sebi gradi stanište. U Beču se početkom 19. stoljeća često prodavalo dabrovo meso na tržnicama. Glazbenik i pisac J. F. Reichardt piše u svojim pismima s puta, 1. ožujka 1809., o bečkim tržnicama: „I dabar se ovdje često vidi; često težak trideset, četrdeset funti; funta se prodaje po sadašnjem tečaju po šest, osam forinti. Oni znaju biti nevjerojatno masni i nježni, te se stranac mora na to istom priviknuti... „, Drugi pisci prigovarali su dabrovini miris i okus po ribama. Ti pisci ističu, da dabrovina po njihovom mišljenju može biti omiljeno jelo samo kod divljih naroda i u samostanima.



Glazbenik i pisac J.F. Reichardt

DROPLJA



Droplja je velika ptica iz porodice močvarica, koja se prilagodila životu na suhu. Velika droplja bila je najveća lovna pernata divljač Europe; mužjak naraste do devet kg (mlad) i 18,5 kg (star); ženka teži od pet do 6,5 kg. Te plašljive i lukave ptice, kojima je boja prilagođena okolini, smatrane su „visokim lovom“. Njemački lovci dali su toj cijenjenoj pernatost divljači naziv „njemački noj“ (deutscher Strauss). Mlade droplje, posebno u jesen, davale su slasnu pečenku. Stare ptice morale su dugo odležati u dobro priređenoj kvaši, ako se htjelo napraviti dobro jelo. Meso starih velikih droplji je crne boje. Slično kao meso tetrijeba najviše se koristilo za priređivanje pašteta, osobito tamo gdje ih je bilo u izobilju.

Budući da se nikad ne udaljuje od zemlje, nikad ne uzlijeće visoko, u narodnoj mudrosti znači dijete koje se ne odvaja od majčina krila, koje nikada ne odraste. S obzirom na to da ju se teško lovi, ona je mitska ptica koja se podruguje lovcima, izmičući im.

DROZD (*brinovka*)



Drozdovi su se također koristili u ishrani. Najpoznatija ptica iz te grupe je branjug. Meso mu je neukusno kad se hrani samo insektima, dočim u jesen kad ima obilno voća, naročito bobica, meso postaje vrlo ukusno i ima osobitu aromu. Priređivali su ih kao jarebice ili prepelice. Kod starih Rimljana te su se ptice toville. Tako Horacije kaže: „Nil melius turdo“ (Ništa bolje od drozda).



Jedna od Horacijevih izreka:
Bella matribus detestata - Majke mrze ratove.

Druga poznata ptica iz te grupe je **kos**. Meso kosova je osobito ukusno u jesen. Stari Rimljani tovali su u kavezima kosove za hranu.



JAZAVAC



Lovci ga ubrajaju u „nižu lovinu“, jer se lovi s pomoću pasa jazavčara, terijera i iskapanjem. On je svežder. Hrani se kukcima, žabama, miševima, plodovima, korijenjem, puževima, crvima... Katkad jede i mlade tek izlegle zečice, jaja i mladunčad ptica koje se gnijezde na zemlji. Dob mu se može odrediti po zubima: starije životinje nemaju prednje kutnjake. Kod vrlo starih životinja zubalo je manjkavo, a često su takvi jazavci djelomično ili potpuno slijepi. Težina mu zavisi o prilikama hranjenja. Poslije zimskog poćinka, koji provodi bez hrane, osobito prvih tjedana proljeća, najlakši je: 10 – 12 kg, kao i ženka kad doji mlade.

U jesen i za hladnijeg vremena težak je od 15 – 20 kg. Jazavac ulovljen u jesen ima mnogo masti na hrptu i bokovima, kao što su mu srce, crijeva i bubrezi obavijeni masnoćom. Jazavčeva mast u puku ima glas ljekovitog sredstva. Nekadašnji lovci cijenili su jazavčev loj kao živežnu namirnicu, iako kod otapanja ima neugodan miris. Taj miris djelomično se otklanjao lukom ili mirišljivim jabukama. Miješajući jazavčevu mast s jednakom količinom svinjske dobivala se izvrsna mast. Meso jazavca nije divljač za običnu upotrebu, meso starijih životinja nema dobar okus. Lovci su hvalili meso mladih životinja kao vrlo tečno. Butovi su bili vrlo cije-njena poslastica kod francuskih i švicarskih lovaca. Meso starijih životinja držalo se jedan dan u slanoj vodi, a zatim u kvaši, koja se radila od slabog vinskog octa sa solju, paprom i miro-dijama (glavičice, zrna gorušice ...), te od luka, mrkve, celera, bosiljka, maj-čine dušice i lovora. Kvaša mora biti blaga, jer je meso mekano i slatko. Po okusu je meso najbliže svinjskom.

OPREZ, ako slučajno koristite njegovo meso, jer može biti zaraženo trihinama kao i svinjsko.

S obzirom na njegovu lijenost, opreznost i samotni život, on je amblem sna, ali i lukavstva i prevare bez zloće. Naziv stari jazavac, po smislu odgovara nazivu stari lukavac.



Petar Kočić: *Jazavac pred sudom*

LABUD



Labud se ubrajao u plemenitu lovinu i njegova pečenka bila je često na stolu. Unatoč štovanja te ptice u grčko-rimskoj mitologiji (životinja Venere, Apolona i Zeusa; priča o Ledi; Poluksu, grč. Polideuk, polubog jedan od Dioskura, sin Zeusov, brat Kastorov; Heleni, Klitemnestri), stari Rimljani nisu se ustručavali jesti labudove. U rimsko carsko doba tovali su mlade labudove za jelo, te su im kod toga sašili očne kapke. U srednjem vijeku su također često jeli labuđe meso i smatrali ga ljekovitom hranom protiv gube (sveta Hildegarda; „zaštitnica u borbi“, njemačka benediktinka iz 12. st., poz-nata po svojim mističnim spisima, medicinskim i prirodosnanstvenim raspravama). Labudove su u jednom razdoblju srednjeg vijeka, smjeli držati samo kraljevi i gospoda vrlo visoka položaja. Slično kao i paunovi bili su i labudovi ukras stola pri svečanim gozbama. Labuđa jaja hvalili su kao vrlo tečna.

Kod svih naroda postoje mitovi o labudovima, u kojima ga slave kao neokaljanu pticu bjeline, snage i ljupkosti. Ljepota muškog labuda, nerazdvojnog Apolonova pratitelja, najviše se štovala u Grčkoj. Labud je i amblem nadahnutog pjesnika, posvećenog prvosvećenika.



Zeus i labud

MEDVJED (*mrki*)



Medvjed; kovanica od 5 kn



Danas ga nalazimo još vrlo rijetko i izgubio je svoje kulinarsko značenje. Zbog obilja mesa i masti nekada je bio vrlo cijenjena lovina i cijenjena pečenka. Najbolji dijelovi su bili straž-nja četvrtina ili hrbat mladog medvjeda. Meso starijih medvjeda moralo se zbog svoje žilavosti držati nekoliko dana u kvaši ili kiselom vinu, a iza toga jedan do dva dana u mlijeku. Često se medvjede meso sušilo u dimu i tako se čuvalo (poznata je medvjeda šunka). Medvjeđi sušeni but bio je poznata delicata. Po okusu je medvjede meso slično svinjetini. Kao naročito cijenjena poslastica, od davnine, bile su prednje šape. Medvjeda mast koristila se jednako kao i svinjska.

Medvjed je muški simbol, simbol ratničke klase.

SMOKVIN DROZD

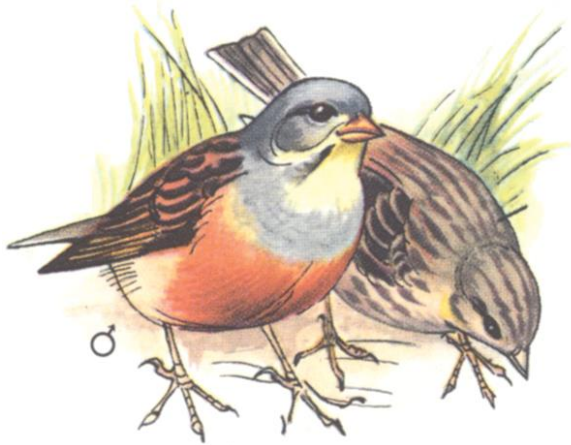


Mala ptica južne Europe, hrani se plodovima a osobito smokvama od kojih se jako ugoji. Ta ptica bila je već poznata kod starih Rimljana radi dobra okusa kao poslastica. Nazivali su je „avis Cypria“, jer se spremljena u slanoj vodi dopremala u Rim, najviše s Cipra. Još pred nekoliko desetljeća u Italiji, Francuskoj i Cipru su te ptičice u octu slali na tržišta u malim bačvicama. Sladokusci su skupo plaćali tu ptičicu, pa je Brillat Savarin napisao: „Kad bi ta ptica bila velika kao fazan, tada bi sigurno stajala koliko jedno jutro zemlje“.



Na reljefu je prikazana prodavaonica živine, kao i sam čin kupovine namirnica među kojima si i male ptice.

ORTULAN (strnadica)



Ptica Hrvatskog primorja i Dalmacije, koja je poznata u gastronomiji već od starog vijeka, za koju su rekli da kod dobre prirodne prehrane postaje „tusta grudica“ od 30 do 80 grama. Umjetno hranjena još je bolja. U Francuskoj su se živi uhvaćeni ortulani držali u tamnoj prostoriji i točili prosom, makom, u mlijeku nabubrelom heljdinom ili zobenom kašom, od koje su postali masni.

Na glasu su bili ortulani iz Bayonne („cuisses d'oie“) i Cipra, priređeni u hladetini. S Cipra su ih slali u malim bačvicama ili u kutijama, i to marinirane, posute brašnom i prosom. U kuhinji su ih priređivali od studenog do veljače. Svježe ulovljene pekli su na ražnju s lukom. Ta ptičica bila je takva gastronomska delicija, da su za nju plaćali velike svote. U Beču su početkom 18. stoljeća za jedan jedini komad plaćali u novčanoj vrijednosti od 50 zlatnih maraka. Vaerst je pisao da se ortulan u Pariz dopremao u velikim šupljim gomoljikama.

PAUN



Paun je podvrsta kokoši, koja je nekad u davnini bila raskošna pečenka. Tek s napunjene tri godine sasvim se okiti raskošnim perjem. Smatra se da je u Europu paun došao posredstvom Aleksandra Makedonskog, i iz Grčke u Rim tek u prvom sto-ljeću pr. Krista, kad je tamo i posvećen Junoni (kći Saturnova i Rejina, sestra i supruga Jupiterova, kraljica nebeska i kao takva božica kućanstva i braka) „Junonia avis“. Gojenje paunova, prema Kolumeli, naročito je bilo prošireno na malim otocima latinske obale, te je paunovo meso postalo ubrzo jedno od najomiljenijih jela Rima. Uvođenje paunova mesa na rimske gozbe pripisuje se Quintusu H. Hortalusu (Hortenzije; rođen 114. pr. Krista), prije Cicerona najvećem rimskom govorniku. Posebno su na cijeni bili mozak i jezik pauna. Aufidije Lurko (pučki tribun) pronašao je oko 66. pr. Krista način kako se paunovi tove, pa je počelo i njihovo zamašno tovljenje. U srednjem vijeku paun je na stolovima bio više ukras, tako da su ga poslije pečenja ponovo nakitili njegovim perjem. U kasnijim vremenima postao je neizbježan motiv slikara, naročito nizozemskih, koji su prikazivali bogate stolove svojih suvremenika. U delikatesnim trgovinama još do pred II. svjetski mogli su se dobiti francuski pauni, s gomoljikama ili bez njih.

Za jelo su najbolji mladi pauni i ženka, koja je bolja od mužjaka. Meso je moralo odležati prije priređivanja tri dana. Pauničina jaja bila su prava poslastica za sladokusce.

U kršćanskoj predaji paun simbolizira sunčev kotač, pa je stoga simbol besmrtnosti; njegov rep podsjeća na zvjezdano nebo. Prozvan je životinjom sa stotinu očiju i postao je znakom vječnog blaženstva, dušnog viđenja Boga licem u lice.



Junona i paun



Quintus Hortensius Hortalus

PTIČJA SITNA DIVLJAČ

Od vremena starih Rimljana male ptice i ptice pjevice bile su obavezni sastojak stolova, i to ne samo kod raskošnih gozbi. Pripremali su ih na razne načine, pa čak i one koji graniče s pretjeranošću. U srednjem vijeku, prema pisanim podacima, lov na te ptice je bio bezobziran, bila je to zabava za puk i plemstvo. U mnogim starim njemačkim knjigama navodi se, da su se u lovu ubijale različite male ptice, koje se danas više ne love niti se smatraju hranom. Kuhinjski službeni obračuni samostana (Italije, Njemačke, Austrije...) iz tog doba, spominju brojne male ptice koje su služile kao živežne namirnice. Lov na male ptice bio je toliko raširen, da je njihov opstanak došao u pitanje, i tek 19. ožujka 1908. godine došlo je do Međunarodnog sporazuma o zaštiti ptica. Nažalost i danas mnoge ptice pjevice na putovanju u toplije krajeve završavaju u mrežama krivolovaca i na stolovima restorana.

Pod pojmom malih ptica podrazumijevaju se prije svega jestive ptice od 21 cm duljine, ali i manje, osim drozda, poljske ševe, prepelice i strnadice (ortulan). Nekad su se jele (neke i danas, vidi naputke):

- **Zeba**, kažu da je gorkastog okusa. Bila je poznata zebina pašteta.
- **Vrana**, naročito mlade koje su vadili iz gnijezda, ulagali u bačvice i jeli kao konzerviranu hranu. Priređivali su ih kao golubove.
- **Krivokljunac**, meso kojega zbog hrane koju uživa ima okus po smoli, te su ih polupečene ulagali u bačve.
- **Sjenica**, mala pjevica koja se hrani pupoljcima i sjemenjem. Bile su omiljene kod siromašnog puka.
- **Slavuj**.
- **Strnadica** (ortolan).
- **Crvenač**, lijepa ptica pjevica, lako se gojila i bila cijenjena.
- **Vrabac**; mlade uhranjene ptice pekli su ili od njih priređivali juhu. Nisu radili razliku između kućnog i poljskog vrapca. (Neki dijetetičari u 17. stoljeću osuđivali su meso vrapca kao zlo: „Jako je toplo i podstiče na blud!“)
- **Čvorak**; ubrajao se u „poljsku perad“ i vrlo često je priređivan za jelo.
- **Prepelica**.
- **Češljugar**; mnogo su ih lovili na lijepak u jesen kad je najukusniji.



Uccellagione, lov na ptice selice, Talijani nazivaju čak umjetnošću, u najmanju ruku vještinom: arte dell' uccellare. Talijanski sezonski „umjetnici“ iskazuju se u proljeće duž čestovnih živica, uz rubove šuma i na područjima sa šikarama od otoka Ischije i Sicilije do obale i unutrašnjosti Italije, najviše južne, to jest, na smjerovima proljetne seobe ptica koje se opet vraćaju iz Afrike. Postavljaju gole, gotovo nevidljive mreže, po grmlju rasporede žive ptičje mamce, selice podrezanih krila da ne mogu letjeti, kao što se to radi već stoljećima ponavljajući samo iskušanu staru vještinu. Svjetska organizacija za zaštitu prirode (WWF) procijenila je da lovci u Italiji svake godine ulove 200 milijuna ptica selica, što tamošnjim zakonom nije zabranjeno. Zakonom su u Italiji zaštićene samo najkrupnije među ugroženim pticama: rode, čaplje, bjeloglavi sup, sovoljuga, ušara, sokol i orao. Tih ulovljenih 200 milijuna ptica selica završi na tanjuru sladokusaca, kao ptičice-poslastice.

RIS



Ris je danas rijetka zvijer naših šuma. Pretpovijesni ljudi, prema nalazima kostiju, jeli su risovo meso. Grcima i Rimljanima njegovo meso nije bilo strano. Bakha (Dioniza) boga vina i zemlje, prema Vergiliju, vukli su u kolima šareni risovi („lynxes Bacchi variae“).

U srednjovjekovnom vjerovanju risovu se pogledu pripisivala moć probijanja zidova i bedema; na renesansnim gravurama koje prikazuju šest osjetila vidi se i risov pogled; vjerovalo se također da ris može na slikama vid-jeti odraz skrivenih predmeta.

RODA



Gotovo kod svih naroda roda se smatra zaštitnicom vatre i groma, prijateljicom doma, glasnicom proljeća i dječjeg blagoslova, pticom koju treba štititi a ne jesti. No, ljudska požuda za jelom nije ni rodu pošteđjela. Iz Horacijevih (Quintus Horatius Flaccus, rođen u Venuziji 65. god. pr. Krista, jedan od najvećih starorimskih lirskih pjesnika) Satira saznajemo, da je Sempronije Ruf (konzul) veliki broj jela, kojima su se rimski rasipnici sladili na svojim gozbama, obogatio i mladim rodama. U romanskim zem-ljama mlade rode su u dosta dugom razdoblju bile služene kao jelo.

U nekim krajevima se tvrdi da rode donose djecu, što je vjerojatno u vezi sa Životnim ciklusima ptica selica; rodin se povratak podudara s buđenjem prirode. Iz tog razloga pridaje joj se moć da samim pogeldom prouzroči začće.



Stara tradicionalna arhitektura drvenih kuća sačuvala se u mnogim mjestima Posavine, tako je mjesto Krapje (nedaleko Jasenovca) proglašeno selom graditeljske baštine a mjestu Čigoć (u Parku prirode Lonjsko polje) dići se najvećim brojem gnijezda bijelih roda. Od sredine 19. stoljeća rode su našle svoje stalno mjesto boravka privučene specifičnom građom kuća. Zbog velikog broja gnijezda 1994. godine Čigoć je proglašen Europskim selom roda, a 2003. i trećim najljepšim selom u Europi, između 5700 sela i gradova. Selo Čigoć, prema legendama dobilo je ime po ribi – kečigi, koje su stanovnici zvali – *čiga*, a kojom su obilovali okolni kanali (danas kečiga više nema). Po drugoj legendi ime potječe od talijanskog, to jest latinskog, naziva za rodu – *cicogna* (čikonja). Robovi koji su radili za rimsku Sisciju, a živjeli na području današnjeg Čigoća, nazivali su rode koje su živjele na hrastovim stablima uz selo – *čikonje*. Kako su hrastovina i arhitektura seoskih kuća nerazdruživi, opet se vraćamo i na način života nekadašnjeg sela.

Ljudi su za vrijeme Austro-ugarske monarhije gradili kuće bez dimnjaka kako bi izbjegli plaćanje poreza – *dimljarina* (dimnica, dimnjakovina, ognjiščina, podimščina; plaćala je svaka kuća s dimnjakom). Dim s ognjišta odlazio je stoga u potkrovlje gdje su se na njemu dimili riba i meso. Dim je impregnirao i hrastove grede krovišta i uništavao crve u njima, pa su krovovi bili dugotrajni i zdravi te su mogli nositi gnijezda roda teška od 700 kg do jedne tone.

Rode donose blagostanje i sreću, kaže se u narodu, što potvrđuje i podataka da je od sredine 19. stoljeća pa do iza Drugog svjetskog rata selo Čigoć imalo 22 kuće u kojima je živjelo 380 članova. U prosjeku 15 članova po kućanstvu (tadašnje zadruge). Danas (2008.g.) Čigoć broji 74 kuća i stotinjak stanovnika s 32 rodina gnijezda. Kako se u svakom gnijezdu izlegu tri do četiri ptića letećih je stanovnika u selu dvostruko više nego seljana, sve do kolovoza kad otputuju u Afriku, a vraćaju se oko 19. ožujka. Najviše rodinih gnijezda, čak sedam, nalazi se u kući obitelji Sučić, poznatoj i po jedinstvenoj etnozbirdi – upisanoj na Listu kulturne baštine)

SLAVUJI



Slavuji imaju staru kulinarsku prošlost, i ubrajaju se u one male ptice koje su dugo ostale na raskošnim stolovima romanskih zemalja. Uz skupocjene bisere, koje su rimski rasipnici pili „rastopljene“ u octu, pripadali su i slavuji među najskuplja jela.

...“ Quinti rogenies Arri, par nobile fratrum,
Nequitia et nugis pravorum et amore gemellum,
Luscinias soliti impenso prandae coemtas“..
(Horacije, knj. II., Sat. 3 str. 243 245)

O visokoj cijeni slavuja zapisao je i Plinije: „servorum illis (lusciniis) pretia sunt et quidem ampliora, quam quibus olim armigeri parabantur“.

Slavuj je posvuda glasovit zbog savršenstva svog pjeva. Platon kaže da je on bio znamen Thamirasa, barda stare Trakije. Ta ptica koju svi pjesnici prikazuju kao pjevača ljubavi, u svojim osjećajima što ih potiče neodoljivo evocira blisku vezu između ljubavi i smrti. U poznatom petom prizoru trećeg čina Romea i Julije slavuj se suprotstavlja ševi, kao pjevač ljubavi na kraju noći vjesniku zore i razdvajanja; poslušaju li ljubavnici slavuja, ostat će sjedinjeni, ali će se izložiti smrti; povjeruju li ševi, spasit će život, ali će se morati razdvojiti.

Po ljepoti svog pjeva, što čini čarobnim probdjevne noći, slavuj je čarobnjak koji omogućuje da zaboravimo pogibelji dana.



rimska gozba

SMRDLJIVA DIVLJAČ

Smrdljivom divljači nazivaju se životinje, koje se ne mogu ubrojiti u divljač koja se obično jede, nego koja se samo povremeno jede. U njih ubrajamo: lisice, vukove, mačke, pse, tvorce, čagljeve, ježeve, kune, jazavce, gavrane, vrane, sove i mesoždere ptice grabljivice. Uglavnom su ih povremeno jeli narodi nižeg kulturnog stupnja.

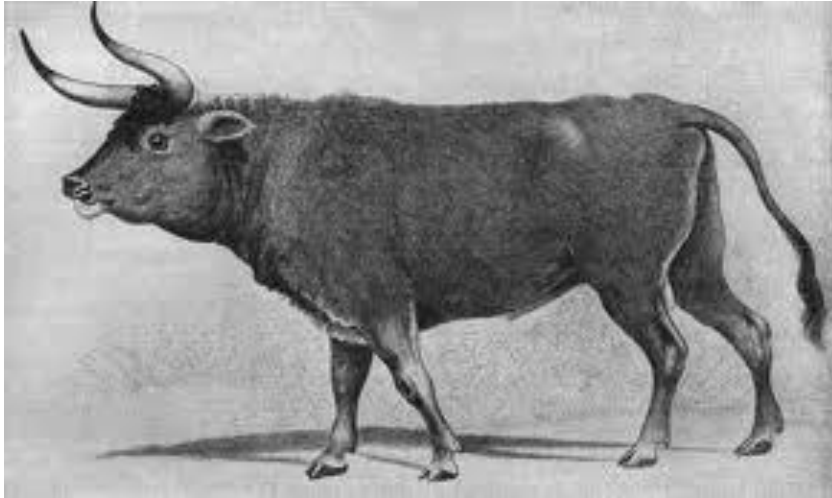
ŠOJKA (*kriještalica, kreja*)



Šojka je ptica lijepe boje iz porodice gavranova, živi u šumama i hrani se raznim sjemenjem. Svojim kratkim jakim kljunom može razbiti i orah. Lovci koji su priređivali za jelo njezino meso, kažu da je slasno.

TUR

Mnoga današnja goveda potječu od izumrlog golemog tura, koji je živio još u srednjem vijeku u srednjoj Europi („Turopolje“, predio uz Savu). U vrijeme Cezara bilo ga je na našim područjima u znatnom broju, kao i u ger-manskim šumama. Stara pasmina goveda „buša“ potječe od tura.



Tur

Divlje (evropsko) govedo ili Tur je izuzetno krupna vrsta iz roda goveda (Bos*), koja je u Evropi istrijebljena početkom 17. vijeka. Potomak Tura je današnje domaće govedo.

Divlje govedo se nalazi na grbu Moldavije i Rumunije.

Izgled i građa

Govedo Tur je bilo nešto većih dimenzija nego današnja domaća goveda koje poznajemo. Dužina tijela odraslog mužjaka je dostizala i do 2,8 m i još 0,8 m dužine repa. Visina leđa kod mužjaka je varirala između 160 i 180 cm, dok je kod ženke iznosila oko 150 cm. Polni dimorfizam je bio izražen i razlika između mužjaka i ženki, osim osnovnih razlika, je bila u boji i veličini. Ženke su bile manje (kraće i nešto nižeg grebena) od mužjaka. Boja mužjaka je crnosmeđa, dok je boja ženki crvenkastosmeđa. Rogovi su bili svijetli (skoro bijeli) sa crnim vrhovima.

Način života

Evropsko divlje govedo je bilo rasprostranjeno skoro u cijeloj Evropi. Njihovo stanište su bile šume. Te šume su bile većinom vlažne, močvarne ili u riječnim dolinama, zbog potreba za vodom. Ova goveda su živjela u krdima, a poneki stariji mužjaci su živjeli solitarno da bi se u vrijeme parenja pridruživali krdima. U krdu, koje je brojalo nekoliko desetina jedinki, postojao je dominantni mužjak, pa je za vrijeme parenja dolazilo do borbi oko ženke. Parenje se vjerovatno odvijalo krajem ljeta, a telad su dolazila na svijet krajem proljeća. Tur se najviše hranio travom, ali i plodovima voća, lišćem, mekšim grančicama i sl. Za razliku od većine današnjih vrsta goveda koji su u pravilu dnevne životinje, Tur je bio aktivan u sumrak i noću.



Razvoj i izumiranje

Smatra se da su se prvi primjerci ove vrste pojavili na prostoru današnje Indije prije oko dva miliona godina, odakle su migrirali u druge dijelove Azije, na Srednji Istok, a u Evropu su stigli prije 250 000 godina. Inače, u svijetu su postojale tri podvrste Tura koje su naseljavale različite prostore:

* *Bos primigenius primigenius* - naseljavao prostore većeg dijela Evrope, sem najsjevernije oblasti (sjever Skandinavskog poluostrva) i Irske, Srednji Istok, centralne oblasti Azije pa i neke dijelove Dalekog Istoka,

* *Bos primigenius namadicus* - naseljavao prostore Indije,

* *Bos primigenius mauretanicus* - nastanjen u najsjevernijem dijelu Afrike.

Malo je informacija o prisustvu i životu divljeg goveda na Dalekom Istoku i srednjoj Aziji, ali i u sjevernoj Africi (gdje se spominju u egipatskim spisima o lovu faraona Ramzesa). Nešto je više podataka o Turu u Evropi, gdje su ih praistorijski ljudi oslikavali na zidovima pećina, Rimljani su pisali o njihovoj upotrebi i pripitomljavanju, bili su sastavni dio grbova i zastava nekih srednjovjekovnih evropskih zemalja itd. Uzroci njihovog izumiranja leže u činjenici da su se masovno izlovljavali tokom praistorije i srednjeg vijeka. Pored toga, širenje ljudske populacije i krčenje šuma ugrožavalo je životni prostor divljeg goveda. Prvo pripitomljavanje počelo je na južnom Kavkazu i sjevernoj Mesopotamiji oko 6000 godina p.n.e. U Evropi se do 13. vijeka, stanište Tura smanjilo na Panonsku niziju, Litvaniju, Poljsku, Ist. Prusiju, Moldaviju i Transilvaniju. Poslednji primjrak Tura je bila ženka koja je uginula 1627. godine u Poljskoj. Uporedo sa lovom, divlje jединke su tiho iščezavale zbog pripitomljavanja, koje je zbog promjena načina života uslovalo anatomske i fiziološke promjene i na kraju nastanak nove vrste domaćeg goveda *Bos taurus*.

VIDRA



Dugo vremena vidre se smatralo slobodnom lovinom zbog njenog uništavanja riba (naročito šarana i pastrva), rakova, različitih školjki, vodenih ptica i njihovih jaja, jer je osim što su joj te životinje služile za hranu, ubijala (kao i kuna) više nego što je trebala za hranu, za sebe ili svoje leglo. Zbog skupocjenosti njena krzna i promjene vodenih tokova, više je nema na njenim staništima u Europi. Vidrino se meso nije pretjerano cijenilo, iako je u zemljama s katoličkim stanovništvom smatrana za nemrsno meso koje se moglo uživati u postne dane. Ulovljenu mladu vidru vrlo lako se pripitomljavalo, naučilo na biljnu i kuhanu hranu i odgajalo za lov na ribu. U lov na ribu išlo se uvijek kad je bila sita, da se ne probudi njena grabežljivost.

Vidra koja se pojavljuje na površini vode i iščezava u njoj, pripada lunarnom simbolizmu; boravištu dobrih ljudi poslije smrti. Oni tu žive životom koji nije ni božanski, ni sretan, ali koji je ipak lišen briga sve do njihove druge smrti. Jer čovjek mora umrijeti dvaput (kaže Plutarh).

VJEVERICA



Vjeverice se još nedavno moglo ubijati. Meso joj je jestivo, s obzirom na to da se hrani orasima, bukovim i hrastovim žirom, sjemenkama četinjača, voćnim sjemenkama i pupoljcima drveća. Nakon što joj se skinula koža i izvadila utroba, rezala se u manje komade i stavljala u kvašu na jedan do dva dana. Kod priređivanja za jelo koristili su jače začine, jer joj je meso premekanog okusa. Pripravljali su gulaš ili pekli butove uz korištenje luka, papra, rajčice, crvene mljevene paprike i vrlo često madeira vina. Brillat Savarin, kao prokušani sladokusac, hvalio je meso vjeverice kao sastavni dio birane gozbe. U kuhinjskim računima za živež samostana Klosterneuburga kod Beča, koji potječe iz 14. stoljeća, vjeverica se spominje pod imenom „Asperioli“.

U „Frauenzimmerlexikonu“ (Amaranthes, 1719.) hvali se vjeverica, priređena na više načina, kao „ugodno jelo“.



ŽDRAL

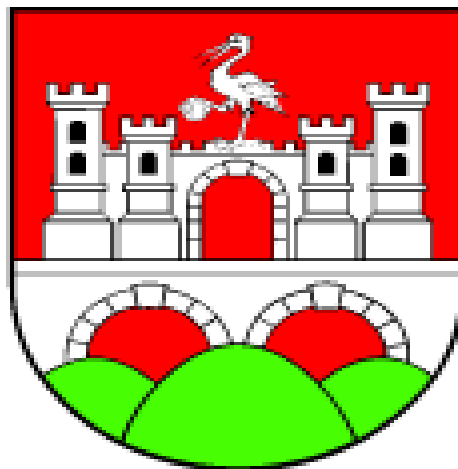


Ždrala danas poznamo samo kao pticu selicu, koja je kod nas boravila u močvarnim predjelima. Stari Egipćani su ih uzgajali i držali čitava jata kao domaće životinje. Nekada, kad se lovio s pomoću sokolova u našim krajevima, smatran je najplemenitijom lovinom, i to s obzirom na vrlo težak lov zbog njegove velike opreznosti i lukavstva. Na stolovima rimskih raskošnika uz ostala birana jela bio je i frikasirani ždral (sitno narezano meso u umaku) Horacije, Satir, II. knjiga 2 .



Horacije, kakvog ga je zamišljao Anton von Werner
Kvint Horacije Flak (*lat.* Quintus Horatius Flaccus 0,65-8. god. st. e.) bio je jedan od najvećih lirskih pjesnika antičkog Rima , koji je stvarao tijekom Augustovog doba rimske književnosti

Ždral je na Zapadu opći simbol gluposti i nespretnosti, zbog nezgrapnog stava ptice koja stoji na jednoj nozi, ali isto tako evocira na vjernost i dugovječnost. Vjerovalo se da živi tisuću godina i da posjeduje tehniku disanja koja pogoduje dugom životu, a koju valja oponašati. Njegova bjelina bila je simbol čistoće, a glava rumene boje pokazivala je trajnost njegove životne snage. Govorilo se da ždralova jaja slu-že za pripremanje droge besmrtnosti.



Presudnu ulogu za razvoj grada i ljekovitih kupki bio je dolazak grofa Antuna Jankovića 1745. na ove prostore. On je gradu dao oblik koji i danas ima, te ga odredio kao termalno lječilište. Antun pl. Janković mijenja hrvatsko ime naselja *Podborje*, u mađarsko *Daruvar*, u značenju *Ždralov grad* ili točnije *Ždralov dvorac*, prema prelijepom baroknom dvorcu koji je započeo graditi

PTICE POGODNE ZA ISHRANU

(neke samo u iznimnim prilikama)

Meso i jaja (jaja samo u iznimnim prilikama) svih ptica mogu se jesti. Jaja biserke bila su prava poslastica iako imaju tvrdu ljusku. Hvalili su nekad jaja labuda, vivka i galeba, samo što se do tih jaja teško dolazilo.

IME PTICE	GDJE ŽIVI	GDJE SE GNIJEZDI	KOLIKO SNESE JAJA I KADA
Veliki tetrijeb, tetrijeb, gluhan, veliki petelin	Visoke planinske crnogorične i mješovite šume	Na zemlji u šumskom gustišu	6 – 16 / svibanj – lipanj
Mali tetrijeb, mali petelin	Pašnjaci i proplanci u visokoplaninskim crnogoričnim i mješovitim šumama	Na zemlji u šumi	6 – 16 / svibanj
Lještarka, šumska kokoš	Visokoplaninske crnogorične i mješovite šume	Na zemlji u šumskom gustišu	8 – 12 / travanj – svibanj
Jarebica kamenjarka	Kamenjari sa šibljem i malo trave	Na zemlji, pod grmljem ili kamenjem	10 – 15 / svibanj – lipanj
Poljska jarebica, trčka	Šumarci ili živica oko polja ili livada	Na zemlji u polju	8 – 22 / travanj – svibanj
Fazan, gnjetao	Šume, šumarci, živica oko njiva i žitorodnih polja	Na zemlji u šumi ili polju	8 – 17 / svibanj
Prepelica	Livade, pašnjaci, razni usjevi, krševi i litice klisura u Dalmaciji, pećine, razvaline	Na zemlji u polju	8 – 16 / lipanj - srpanj
Divlji golub	Krševi i litice u klisurama, pećine, razvaline	Po rupama u stijenama, pećinama, razvalinama	2 / travanj i lipanj
Golub dupljaš	Nizinske i visokoplaninske listopadne šume	U šupljem drveću	2 / travanj i lipanj
Golub grivnjaš	Selice, visokoplaninske i nizinske mješovite listopadne i crnogorične šume	Na visokom drveću	2 / travanj i lipanj

IME PTICE	GDJE ŽIVI	GDJE SE GNIJEZDI	KOLIKO SNESE JAJA I KADA
Grlica (zaštićena)	Brdske i nizinske šume, voćnjaci, žbunje	Na drveću	svibanj – lipanj
Domaći vrabac (zaštićen)	Oko ljudskih naselja u napuštenim gnijezdima drugih ptica	Pod strehom, u rupama u zemlji	4 – 6 / više puta
Poljski vrabac (zaštićen)	Po rubovima šuma	U dupljama drveća	4 – 6 / više puta
Vivak (zaštićen)	Selica, močvarne livade	Na zemlji	4 / ožujak – travanj
Liska	Po kanalima, barama i jezerima	Na zemlji u trski	7 – 12 / svibanj
Divlja patka	Po barama, ritovima, kanalima i jezerima	Na zemlji, u šašu, šupljem drveću i po vrbama	8 – 15 / ožujak – travanj
Divlja guska	Dolazi s jeseni oko velikih bara i plitkih jezera obraslih travom i šašom	Na zemlji, u šašu, kod nas se rijetko gnijezdi	5 – 10 / travanj
Kormoran veliki	Po velikim barama, ritovima, oko plitkih jezera	U kolonijama po visokim vrbama i ivama	3 – 4 / travanj i lipanj
Kormoran mali	Po većim barama i ritovima	U kolonijama po barama i ivama	3 – 4 / travanj i lipanj
Gnjurac ćubasti (zaštićen)	Po većim barama i plitkim jezerima	Na vodi	4 / lipanj
Bijela roda (zaštićena)	Selica, u nizini blizu močvarnih terena	Na usamljenom drveću, krovovima i dimnjacima	3 – 5 / travanj
Siva vrana	Oko polja i otvorenih površina	Na visokom drveću šuma i polja	4 – 6 / travanj
Gačac	Oko nizina i riječnih dolina	Na visokom drveću	4 – 5 / travanj
Čavka	Stijene i litice u nižim predjelima blizu livada i polja	U pukotinama stijena, dupljama drveća i razvalinama	4 – 5 / travanj
Svraka	Voćnjaci, šumarci, plodne doline	Na drveću	4 – 5 / ožujak – travanj
Šojka	Brdskoplaninske šume, hrastovi, voćnjaci	U šupljem drveću	5 – 6 travanj - svibanj

DLAKAVA DIVLJAČ POGODNA ZA ISHRANU
(neka samo u iznimnim prilikama)

IME DIVLJAČI	GDJE ŽIVI	GDJE TRAŽITI	KAD JE U POTRAZI ZA HRANOM	VRIJEME PARENJA	VRIJEME KOĆENJA NJA
Jelen	U starim ritskim i nizinskim hrastovim šumama. U nižim planinski m mješoviti m šumama.	U mladim žitima i kukuruzu oko njegova staništa. Po prosjekama i proplancima. Oko bara i močvara gdje se kaljuža, oko solišta.	U svanuće i pred večer, poslije kiše, zimi tijekom cijelog dana.	Rujan	Svibanj/ lipanj
Srna	Po nizinskim i visinskim šumama, prosjeka ma i proplanci ma, oko solišta i hranilišta	U mladim žitima oko šuma, po zimi tijekom cijelog dana.	Rano ujutro i pred večer, poslije kiše.	Srpanj/ kolovoz	Svibanj/ lipanj
Divokoza	Krševite planine. Iznad granice šuma i visinskih pašnjaka.	Na stalnim stazama solišta i oko solišta, izvora vode.	Prije podne i pred večer. Zimi tijekom cijelog dana.	Studen	Svibanj
Divlja svinja	Hrastove, bukove i kestenove šume, ne previsok.	Na stalnim stazama, oko bara za kaljužanje, po krumpirištima i kukuruzištima u šumama.	Pred večer i noću.	Od studenoga do siječnja	Od svibnja do srpnja

Zec	Ivice šuma, prostrana žitorodna polja, gajevi, vinogradi, šumarci, vrbici i pored rijeka.	Oko mladih žita, djeteline, na livadama i proplancima oko vrtova i zimi oko stogova sijena.	Pred večer i noću.	3 - 4 puta godišnje	Od ožujka do kolovoza
Vjeverica	Miješane i zimzelene šume.	Oko voćnjaka s orasima.	Preko dana, godišnje.	2 - 3 puta godišnje	Više puta
Tekunica	Pašnjaci i žitorodna polja.	Oko rupa u u kojima živi.	Preko cijelog dana.	Ožujak / travanj	Travanj / svibanj
Hrčak	Žitorodna polja.	Oko rupa u kojima živi.	Noću i pred veče.	Dva puta godišnje travanj – lipanj	Dva puta godišnje svibanj – lipanj
Puh	Bukove, kestenov, hrastove i ljeskove šume te voćnjaci.	Na tavanima kuća, u šumama, mlinovima po šupljem drveću	Tijekom cijele noći.	Svibanj/li- panj	Lipanj/srpanj

IME DIVLJAČI	GDJE ŽIVI	GDJE TRAŽITI	KAD JE U POTRAZI ZA HRANOM	VRIJEME PARENJA	VRIJEME KOĆENJA
Bizamski štakor	Oko mirnijih voda kanala i bara.	Na izlascima iz jazbine.	Noću	3 - 4 puta godišnje	3 - 4 puta godišnje
Vuk	U starim i malo pristupačnim šumama i vrletima.	Oko bačija i mrciništa.	Noću	Siječanj/ veljača	Travanj/ svibanj
Čagalj	Po stijenama i šipražju Dalmacije.	Oko mrciništa, gnojnica i usamljenih seoskih kuća.	Noću	Ožujak/ travanj	Svibanj/ lipanj
Lisica	Šume i šumarci, vrbici.	Oko usamljenih kuća u šumi, kraj rijeka i jezera, pored jazbina.	Pred večer i noću.	Veljača	Travanj
Jazavac	Šume u blizini polja i močvara, šumarci, jazbine.	U jesen oko kukuruzišta, oko jazbina.	Pred večer i noću	Kolovoz – listopad	Ožujak/ travanj
Vidra	Oko potoka, rijeka i većih bara naseljenih ribama, u jazbinama.	Zimi, oko rijeka koje zamrznu, oko Stalnih izlaznih mjest iz vode.	Nou	Neodređeno	Neodređeno
Zec	U jamama sjeverozapadnih krajeva.	Ispred jame.	Pred večer, noću i rano ujutro.	4 – 6 puta godišnje	4 – 6 puta godišnje

O MESU DIVLJAČI

Pernata divljač je najbogatija po brojnosti, mnogo brojnija od dlakave divljači, jer joj pripadaju gotovo sve ptice, od onih malih, kao što je ševa, drozd, grmuša i slične, do kokoši i fazana, to jest, nešto većih, kao što je šumska šljuka, fazan, prepelica, jarebica i lještarka, rod pataka (patka krća i crna liska) te golubovi.

Divlja perad treba neko vrijeme visjeti, omekšati (odstajati) u perju, da dobije bolji okus – osobiti okus, „Hochgeschmack“, „haut goût“. To osobito vrijedi za fazane.

Perje sa divljači operuša se „na suho“ (ne šuri se – polijeva vrućom vodom) prema glavi, u protivnom s perjem se skida i kožu. Sitne dlačice, pa-perje, poslije perušanja najbolje se od-strani spaljivanjem plamenom svijeće. Barskim pticama treba odmah operušati perje, jer kad ptica ostane duže u perju, meso dobija miris po mulju. Operušana pernata divljač, čije paperje treba osmuditi na plamenu, najbolje da odleži na ledu ili marinadi (pac) dva-tri dana.

Meso divljih pataka (i ostalih barskih ptica) koje žive na ribnjacima a hrane se pretežno ribom, nije preporučljivo za ishranu, jer može mirisati na „riblje ulje“. No, ako se hrane i žitarica-ma s obližnjih polja meso im je ukusno.

Svako meso jede se što je moguće svježije. To pravilo ne vrijedi i za meso divljači. Ono je ukusnije ako odstoji (odleži), to jest mortificira se. To je kulinarški izraz, koji zapravo znači „usmrćivati“ svježe meso toplokrvnih životinja određenih za hranu. Time meso postane mekanije i tečnije. Kako će dugo u pojedinim slučajevima biti meso izloženo mortificiranju, ovisi o vrsti mesa i vanjskoj temperaturi. Pri takvom odležavanju u mesu se razvija mliječna kiselina, koja omekšava ve-zivno tkivo između mišićnih žila. Po starom lovačkom običaju tetrijebovi, divlje guske i divlji golubovi čak se i zakapaju u zemlju, gdje leže po osam i više dana.

Svježe ulovljena dlakava divljač, zavisno od godišnjeg doba i njene starosti, ostavlja se u koži dva-tri dana. Zimi, kada su niže temperature – duže, a u jesen – kraće. Ukoliko je divljač mlađa bit će dovoljan i jedan dan. Poslije vađenja utrobe divljači, unutrašnjost se dobro izbriše, ali nikad ne pere vodom, jer će u tom slučaju meso biti podložnije kvarenju.

Očišćenu divljač ljeti, odnosno za tople jeseni, treba staviti na led ili u hladnije prostorije, a zimi, naročito pri niskim temperaturama, držati vani na provjetrini. Izuzetno, mlada divljač može se koristiti i odmah poslije skidanja kože.

Mesu dlakave divljači, prije pripremanja, poželjno je skinuti opne i jake pokožice. To se najbolje i najlakše obavlja ostrim i šiljastim nožem.

Ulovljeni zec najbolje je da odstoji u koži dva-tri dana, što zavisi od temperature zraka i starosti divljači. Mlađi zec će ostati kraće, a stariji duže neoguljen. Ako je zec odstreljen toplog dana, lovac na licu mjesta mora izvaditi utrobu. Kada ga donese kući ostavlja ga na hladnom mjestu dan-dva. Ukoliko je temperatura viša od 18 °C zeca treba oderati i staviti na led. Zimi je sve lakše. Zeca se ostavlja na prozračnom mjestu i hladnoći – u koži bez utrobe.

Odstreljena divljač nerasporena može ostati na zraku, ali čim se unese u zatvorenu prostoriju mora se očistiti od utrobe.

Što divljač duže odstoji na ledu (ili mrazu), meso će joj biti ukusnije i mekše.

Nekada se meso stavljalo u kvašu (marinada, pac, salamura), no danas kad je možemo staviti u hladnjak to više nije potrebno.

Dijelove mesa koje želite uskoro prirediti, stavite u emajliranu posudu (nikako u zemljanu ili aluminijsku) i preko njega prelijte kiselo mlijeko, u kojem će meso odstajati 24 sata.

Plemenite dijelove iznutrice (srce, jetra, bubrege, mozak) dobro operite, i ohlađene priredite odmah po povratku iz lovišta.

Zamrzavanje mesa divljači

U kućanstvu se obično zamrzavaju najčešće velike ptice, zečevi i one ptice koje se teže love, pa se pripremaju kad nije sezona lova.

Prije zamrzavanja valja utvrditi koliko je divljač odstajala (odležala), jer neki savjetuju da se skрати vrijeme omekšavanja kad se divljač zamrzava, s obzirom da tijekom zamrzavanja vlakna u mesu postaju mekša. Ako se zamrzava divljač koja nije odstajala, njezino meso ni tijekom zamrzavanja neće omekšati.

Odstreljenu divljač treba držati, ovisno o vanjskoj temperaturi, dan-dva u koži ili perju prije skidanja kože ili čerupanja. Nakon toga se dere koža ili čerupa, meso obriše od krvi i po mogućnosti odvoji od kostiju, žilica i hrskavice (naročito kod krupnije divljači: srna ili divlja svinja). Meso se pakira i reže u komade od 1,5 do tri kg. Jarebice, fazane, divlje patke, prepelice, šljuke... treba pakirati cijele. Jarebice zamrzavajte dvije po dvije, jer je to količina za četiri osobe. U trbuh fazana mogu se staviti njegova jetra, dok se iznutrica šljuke zamrzava posebno. Prepelica stavite osam komada u vrećicu. U ptičju unutrašnjost prije zamrzavanja možete staviti i listić kadulje ili nekog drugog začinskog bilja.

I iznutricu divljači (srce, jetra, bubrege i ostalo) također se može zamrzavati, ali ih treba iskoristiti najduže poslije dva mjeseca.

Meso divljači se zamrzava bez krvi i sukrvice, brzo i jako, pa takvo može ostati u hladnjaku i godinu dana. Mljeveno meso divljači zamrzava se istim postupkom, a može dugo ostati u hladnjaku (i više od tri mjeseca). Dobro je ako se mljeveno meso začini prije zamrzavanja (posoli i popapri).

Iz vrećice istisnite zrak s pomoću slamke, zatvorite je i na etiketi označite sadržaj, vrijeme zamrzavanja i rok upotrebe.

Tako zamrznuta divljač može se sačuvati u zamrzivaču 10 do 12 mjeseci.

Meso koje je odležalo u zamrzivaču, mnogi ljubitelji divljači ne stavljaju u kvašu (marinada, pac, salamura), jer se meso zamrzavanjem znatno smekša. Tekućinu koja se stvori otapanjem koristite, to jest, stavite je u jelo tijekom pripremanja, jer obiluje svim tvarima koje su istekle iz mesa.

Osim svježeg mesa može se zamrznuti i već pripremljeno jelo tako da se može u njemu uživati bilo kad u tijeku godine, to jest, možete divljač „uloviti kad želite“.

Obično se zamrzavaju pirjana jela, koja se pripremaju na malo teži način i čija priprema traje duže. Kuhano jelo dovoljno je staviti u aluminijsku posudicu ili kutiju, koja se može odmah iz zamrzivača staviti ravno u pećnicu.

Meso treba preliti sokom u kojem se peklo, ostaviti da se sasvim ohladi, dobro zatvoriti, staviti etiketu i spremati u zamrzivač, gdje se čuva otprilike 4 - 5 mjeseci.

Pri odmrzavanju i konačnom dogotavljanju jela možete dodati po želji i još potrebnih začina.

Odmrzavanje mesa divljači potpuno je isto kao i odmrzavanje mesa domaćih životinja. Odmrzava se polako na sobnoj temperaturi. Može se odmrzavati i pod mlazom hladne vode, ali u tom slučaju *ne skidajte ambalažu*. Jedino se sitnija pernata divljač može peci i bez odmrzavanja, čim se komadi odvoje.

Osobine mesa divljači

Meso divljači je posebno cijenjeno, jer je ukusno, lako probavljivo i što je najvažnije, vrlo hranjivo, a i odlična su zamjena za mesu domaćih životinja. Kemijski sastav mesa divljači približno je jednak kemijskom sastavu mesa domaće stoke, s tim što je meso divljači neusporedivo posnije. Meso pernate divljači bogato je proteinima (srednja vrijednost je otprilike 22 grama na svakih 100 grama mesa) i nije masno. Boja mesa je tamnocrvena (posebno dlakave i naziva se još i crno meso, za razliku od onog bijelog iz dvorišta), suho je i mišićasto.

Kod nas se obivljač jede meso slijedeće lovne divljači: zeca, srne, jelena, divokoze, divlje svinje, fazana, divljig goluba, divlje guske i patke. Međutim, postoji niz vrsta divljih životinja od kojih se mogu pripremiti vrlo hranjiva i ukusna jela, koja se kod nas vrlo rijetko jedu ili se uopće ne jedu. To su: vukovi, lisice, jazavci, vjeverice, puhovi, tekunice, hrčci, razne ptice, zelembaći, zmije... U mnogim

zemljama ove životinjske vrste se rado jedu i predstavljaju poslastice, a kod nas to nije slučaj zbog predrasuda i gadljivosti.

Neke životinje se ne smiju koristiti u prehrani zbog zabrane lova tj. njihove zaštite kao životinjskih vrsta.

Meso divljih životinja sprema se za jelo na isti način kao i meso domaćih životinja, ali ne smijemo zaboraviti da zbog svog načina života ima jako tvrdo i žilavo mišićje, baš kao i one domaće životinje koje služe čovjeku u gospodarstvu.

Radi toga kod priređivanja moramo osobito paziti da meso postane što mekanije i ukusnije, što postizemo ako meso neko vrijeme odleži, u perju ili koži.

S obzirom da je to najprirodnije meso, zbog toga ga valja pripremati što prirodnije, uz dodatak prirodnih začina i podvrgavanju termičkoj obradi. Na taj način meso je ne samo ukusnije nego se i sa više teka može pojesti.

Divljač kojoj je utroba prostrijeljena ili gdje mjehur nije odmah istisnut, čim je životinja ustrijeljena, lošeg je mirisa i okusa. Isto tako neugodnog je teka meso jelena, koji su ubijeni u vrijeme parenja. Jako prostrijeljena divljač manje je vrijednosti, jer takvo meso lako gnjili i valja ga što prije potrošiti. Divljač ulovljena u zamkama ima otekline na glavi i vratu, na kojim se često nalaze i tragovi od gušenja. Ako je strijeljna rana zadata već mrtvoj životinji, kanal hitca ne pokazuje na rubovima krvave tragove. Četveronožnoj divljači, koja iz bilo kojeg razloga mora dulje ležati, mora se izvaditi utroba. Znaci kvarenja su promjena u boji kože, osobito na trbuhu, ispadanje dlake (perja) i miris na sumporovodik. Kod većeg gnjiljenja mišićje je napuhnuto od plinskih mjehurica i raskinuto.

Odležavanjem mesa divljači na suhom i zračnom mjestu određeno vrijeme (u perju ili koži), ono će postati mekano, jer se u njemu stvara mlječna kiselina. Ako se u mesu ne razvije dovoljna mlječne kiseline potrebna je kvaša, kojem je glavni sastojak ocat, jer i octena kiselina ima svojstvo da mesno tkivo omekšava.

Budući da meso divljači nije masno, najčešće ga *nabadamo suhom slaninom* (klinovima ili rezancima dugim otprilike 5 cm). Meso se može nabadati na dva načina:

- slaninu nabodemo u nutrinu mesnog komada,
- slaninu provlačimo iglom kroz meso tako da okrajci slanine ostanu na površini.

Prvim načinom meso iznutra učinimo masnijim i sočnijim, a drugim umak postane tečniji, jer se slanina koja je ostala na površini cijedi u umak. Želimo li slaninu utisnuti duboko u meso, mora se izrezati u klinove, a za provlačenje slanine iglom mora se izrezati na rezance/režnjeve. Slaninu treba rezati uredno i jednolično. Kod nabadanja treba se također paziti na urednost i točnost ne samo radi ljepše vanjštine, već i zbog toga da u svakom komadiću mesa bude malo slanine.

Nabodeno meso obično se priređuje u umaku, te se prije toga mora očistiti od žila, loja i kožica. Nabadaju se obje strane hrpta i stegna zeca, odnosno srnjaka u pravilnim uskim međusobnim razmacima što plice u gornji sloj mesa, a igla se provlaci tako da na mjestu uboda i mjestu gdje izlazi iz mesa vire mali komadići slanine. Rezance/režnjeve suhe slanine dobro je ohladiti u hladnjaku, postati će čvrsti, da se pri nabadanju ne razmekšaju i puknu. Nabada se uvijek u smjeru mišićnog tkiva.

Sitna divljač nije izdašna, jer ima mnogo otpadaka. Od 1 kg bruto-težine zeca se dobivaju 2 do 3 obroka jer u otpad idu glava, koža, noge i crijeva. Najbolje dijelove dobivamo od hrpta.

Mladu divljač ne treba stavljati u kvašu (marinadu, pac) a ako se stavi, onda se u njoj drži najviše 24 sata prije upotrebe.

Najkaloričnije meso divljači je meso divljeg kunića, a najmanje kalorično od srne. Najmanje masti ima meso fazana, pa zeca, a najviše divljeg kunića, jelena i divlje svinje. Što je svinja starija, meso joj je tvrde i teže probavljivo, najukusnija je nazimad.

Najlakša jela se rade od mesa divljih golubova (sladokusci kažu da je to jedna od najboljih pernatih divljači, posebno dok je mlada) i prepelica (čije je meso gotovo posve bijelo). Ta divljač lako se čerupa, glava i noge se bacaju, kao i prednji dio krila. Njihovo meso ne mora odstajati, već se može odmah pripremati za jelo, kao što može i dugo stajati u hladnjaku. Kod fazana, jarebice i prepelice najbolje je meso „jednogodišnjaka“.

Ševa i ostale ptice imaju fino meso, posebno u jesen kad se udebljaju od ljetne hrane što je nalaze u šumi.

Među većim pticama čuvena je šumska šljuka zbog karakterističnog dugačkog kljuna kojim traži gljive, od kojih joj je meso tečno, s posebnim okusom.

Jarebica se ubraja u kokoš, a meso im je vrlo tečno, sočno i lako probavljivo.

Grlica, najmanja i najelegantnija između svih golubova, ima ukusno i mirisno meso, ne treba odležati, pa se može odmah pripremiti po istim naputcima kao i golubovi.

Miris divljači

Meso divljači koja pase travu (srne, jeleni, zečevi) je kvalitetnije (ukusnije i aromatičnije), od mesa divljači koja se hrani svim i svačim (divlja svinja). Miris mesa divljači zavisi od uvjeta i načina života i ishrane. Ako se meso pernate divljači prije upotrebe stavi neko vrijeme u kiselo mlijeko ili jogurt, potpuno će izgubiti eventualne neprijatne mirise. Ponekad starije životinje imaju specifičan opori miris, koji mnogi ljudi ne podnose (npr. vepar i divokoza). Da taj miris odstranimo, stavljamo divljač u kiselu kvašu (marinadu, salamuru ili pac).

PREDPRIPREMA PERNATE DIVLJAČ

Bez obzira da li je pernata ili dlakava divljač, krupna ili sitna, meso divljači treba „urediti“ - pripremiti. Meso pernate divljači prije pečenja zahtijeva poseban postupak što se zove omekšavanje; treba proći nekoliko dana od trenutka kada je životinja ubijena do vremena kada će se pripremiti, kako bi se meso, gotovo uvijek zbijeno i čvrsto, razmekšalo.

Vađenje iznutrice: nakon čišćenja od perja, na prelazu vrata u trup (sa donje strane) poprečno presijecite kožu i izvadite volju (guša u kokoši i pticama). Nakon toga poprečno prerežite trbuh odmah do čmara, izvadi se iznutrica, a čmar se obreže i odstrani. Od iznutrica se jedu jetra i želudac (bubac). Sa jetra pažljivo obrežite žuč i bacite ga (kod ptica koje ga imaju), jer mogu zagorčati jelo. Želudac presijecite, izbacite sadržaj i skinite unutrašnju hrapavu pokožicu.

Ptice

Ne zahtijevaju omekšavanje; najprije se očerupaju - *na suho*, zatim se na plamenu spali preostalo perje, odrežu se noge, vrat, izvade oči i volja (guša). Nekim se pticama ne vadi utroba (iznutrica), npr. šljuka, ali ako to ipak želite učiniti, dovoljno je da vrh noža uvučete iznad spoja lijevog batka i učinite otvor kroz koji se izvuče utroba. Kod velikih se ptica otvor napravi ispod lomilice.

Šumska šljuka

Objesi se za dugačak kljun, kao i za vrat, i tako se omekšava 4-6 dana. Iz šljuke se obično ne vadi utroba (iznutrica), ali iz glave valja izvaditi oči, zatim volju i želudac. Očupana ptica oprlji se nad plamenom da se spali preostalo perje, odstrane čaporke, noge prekriže, a kljun i vrat okrenu prema batku.

Prepelica

Ne smije dugo ležati, jer tečno meso gubi na okusu ako odleži samo i jedan dan dulje. Očupanoj ptici izvadi se utroba i volja, oprlji se nad plamenom da se spali preostalo perje. Kad se prepelica peče, noge se prekriže, kljun se stavi uz prsni koš pa se obloži slaninom.

Jarebica

Prije upotrebe mora odležati, ali vrijeme omekšavanja uvijek je sporno; dosadašnja iskustva potvrdila su da je najbolje vrijeme omekšavanja - šest dana.

Očerupana se jarebica očisti, oprlji nad plamenom. Prije pripremanja jarebicu valja iznutra posoliti i popapriti, vezati joj noge uz prsni koš i zatim obložiti slaninom ili pancetom.

Fazan

Najvažnije je kod fazana pogoditi vrijeme kad je najtečniji. Vrijeme omekšavanja kreće se između pet i deset dana ako je jako hladno. Valja češe pregledati fazane. Kad na kljunu izbije masno ulje, znak je da se meso pomalo rastvara, pa je onda najbolje za pripremanje. Naprotiv, trbuh ne smije pozelenjeti, jer to upućuje na proces truljenja. Fazan se očupa, odreže mu se glava, okreće se nad plamenom da se spali preostalo perje, opere u vodi s limunovim sokom ili octom, osuši i naposljetku veže.

Grlica ili golub

Ne zahtjeva omekšavanje; očupaju se, izvadi se utroba, jetra se sačuvaju, operu, naposljetku se noge uvuku u trbuh, a ptice se prije pečenja izvana oblože slaninom ili pancetom.

Divlja patka i divlja guska

Omekšavanje traje četiri do sedam dana; ptica se operuša, u trbuh se stavi komad slanine, glava se odreže, zatim vrat i krajevi krila, pa noge i žlijezde ispod repa. Operušaju se, oprlje nad plamenom da se spali preostalo perje. Operu se i osuše, a iznutra se posole i popapre.

PRIPREMA JELA OD PERNATE DIVLJAČI

Pri pripremanju pečenja obično mlade životinje obložimo (prsa) slaninom i vežemo koncem. Rjeđe nabadamo meso slaninom, jer kroz otvor uboda izlaze sokovi i meso postane suho. Ako već nabadamo meso radi ukrasa (dekoracije jela), onda prsa nabadamo tankim štapićima slanine. Pitoma perad se ne nabada slaninom. Stariju divljač ne pečemo kao mlađu divljač, pa stoga njihovo meso više pirjamo (često dolijevamo i okrećemo meso). Stariju pernatu divljač stavljamo također u kvašu (marinadu, pac) da omekša.

Meso fazana priprema se najčešće pečenjem; mladi tetrijeb kao i fazan, dok se stariji pirja, kuha za paštete, mesne kaše, za hrustavce i juhe. Jarebice, prepelice, šojke i šljuke upotrebljavaju se kao fazan, to jest, mogu se peći, puniti i pirjati. Šljuka je jedina ptica od koje se mogu upotrijebiti i crijeva. Takva pripremljanja crijeva su osobit lovački specijalitet i poslužuju se kao obložen kruh. Mlade patke i guske mogu se peći, puniti i pirjati. Starije se stavljaju u kvašu (marinada, pac) da meso omekša, a zatim se nabadaju, peku i pirjaju.

PEČENJE

Ptica koja se peče u pećnici ili na štednjaku neka bude nešto veća, jer se tijekom pečenja meso stišće. Treba je vezati da se može okretati i da se ne raspadne. Za pečenje su najbolji fazani (za njega se kaže da je jedna od najboljih vrsta pernate divljači), šumska šljuka, jarebica i divlja patka. Posuda u kojoj se peče mora odgovarati veličini ptice, da bi se mogla lakoćom okretati. Ako je meso suho, kao što je u fazana i šljuke, valja ga obložiti slaninom, a ako je meso masno, bit će dovoljno da samo posudu namažete masnoćom. U toku pečenja pticu valja češće podlijevati sokom u kojem se peče da se kožica ne osuši. Kod toga se možemo poslužiti kistom od kadulje i ružmarina ili podlijevamo običnom žlicom grabeći sok iz posude. Fazanova pečenka (topla i hladna) je vrlo prikladna za svečane prilike.

Začinsko bilje ima važnu ulogu u pripremanju pečenja divljači. Često se stavlja u trbuh ptice, ako je izvađena utroba, ili pod krila i batak i veže se tankim bezbojnim koncem. Bobice kleke često se koriste da svojim mirisom oplemene meso šljuke i drozda. Neki naputci preporučuju kao prilog pečenoj divljači vrganje, crni ili bijeli tartuf (jelen gljiva). Pečenje se prije završetka može preliti konjakom, rakijom ili kvalitetnim vinom kao što je marsala, porto i shery. Tekućina mora potpuno ishlapiti.

Vrijeme pečenja ovisi o vrsti ptice i težini: najbolje ćete provjeriti je li ptica pečena ako u meso ubodete čačalicu; mora ući lagano, ali kroz rupice ne smije isteći nikakva tekućina.

PEČENJE NA RAŽNJU

Na ražnju se mogu peći sve ptice: golub, grlica, fazan, prepelica, šljuka... Meso na ražnju mora biti raspoređeno tako da ni jedna strana ne bude preopterećena, ne valja peći na jakoj vatri, a ako se peče na otvorenom ražnju (u prirodi) žara mora biti toliko koliko je dugačak ražanj. Ako je ptica velika, obično se nikad ne peče cijela, nego se nareže na komade, pa se tako ispeče sa svih strana. Ukoliko je ptica mala peče se čitava, krila se okrenu na leđa, a iz-među se stave ploške slanine ili pancete te dosta začinskog bilja. Meso se premazuje sokom što se skuplja u tavi ispod ražnja.

PEČENJE NA ROŠTILJU

Najpogodnija je mala pernata divljač s masnijim mesom, kao što su golub i prepelica; golub se presiječe napola. Meso se premaže nasjeckanim začinskim biljem, popapri i premaže maslinovim uljem, zatim se malo stanji pritiskom ruke da bolje prione uz rešetku roštilja. Kad je napola pečeno, meso se okrene samo jedanput, a soli se nakon pečenja.

PIRJANJE

Pernata divljač može se pirjati s rajčicama ili nekim drugim klasičnim povrćem, obogatiti jelo drugim povrćem, vrganjima i sličnim. Meso se može također pirjati u malo juhe s dodatkom umaka od jaja, vrhnja ili limunovog soka, ili se u juhu može dodati sok od ocijeđenog voća, kao što su grožđe, ananas, naranča i jabuka. Često se prije pirjanja meso stavlja, narezano na komade, u marinadu od vina s bobicama borovice (kleke), raznog začinskog bilja, ponekad se ili na početku ili na kraju pirjanja doda pjenušac ili neki jak liker, vodka, konjak i cointreau.

Među jelima što se pirjaju značajno mjesto zauzima ragu od divljači, kao što su šljuka, fazan, jarebica i divlja patka. To je ustvari umak pripremljen od komada pernate divljači što je prije odležala u marinadi od vina, zatim se kuha u soku, opet s vinom, koji je mirišljiv i pikantan.

PEČENJE U POSUDI

Pečenje u posudi najpogodnije je za male ptice, kao drozd, grmuša, prepelica, ili neki dijelovi, kao što su bataci i prsa većih ptica. Meso se prži na maslacu i doda začinsko bilje, prelije juhom, limunovim sokom ili suhim bijelim vinom, ponekad se

može dodati i liker, i vrhnje. Prsa većih ptica, kao na primjer fazana, mogu se panirati.

PRILOZI I UKRASI

Jelo od divljači, samo po sebi je posebno jelo - specijalitet te osim što treba biti prvorazredno pripremljeno, ono mora biti primjereno posluženo i izgledno na tanjuru sa odgovarajućim ukrasima i priložima.

Pernata divljač gotovo uvijek se stavlja - bilo cijela ili narezana, ovisno o slučaju, na ploške kruha pržena na ulju, prelivene sokom ili premazane paštetom od iznutrica divljači.

Pernata divljač kao glavno jelo najčešće se poslužuje s palentom (žgancima), pirjanom rižom, pirjanim crvenim kupusom (zeljem) ili vinskim kupusom; prepelice s bijelom rižotom ili makarončićima, patka s rezancima; ili se poslužuju slasni i mirisni zavici ptice u tijestu.

Kad se poslužuje kao međujelo; prilog se bira prema načinu kuhanja: cijelo povrće ili rezano na komade i preprženo, zapečeno, pirjano u posudi kao prilog pečenjima na razne načine; pasirano povrće i pirjano zajedno s mesom za pirjanu divljač; najčešće se poslužuju vrganji i krumpiri.

Poseban okus daju prilozi od voća, kompoti ili slatki umaci: jabuke ili ploške ananasa na maslacu, kuhani kesteni cijeli ili pire od kestena - obilježje je jeseni kao i sama lovina.

Kao pratilac jelu izvrsno se slaže pire od ribizla i borovnice.

PREDPRIPREMA DLAKAVE DIVLJAČI

Guljenje, skidanje kože

Koža, krzno skida se na taj način što se životinja objesi za raširene stražnje noge (veće životinje mogu se oguliti na zemlji). Koža se razreže ivicom buta, počev od čmara sve do ispod skočnog zgloba, i tu se obreže oko cjevanice (kost od koljena do gležnja) jedne i druge noge. Zatim se obreže koža oko čmara. Kad je ovo učinjeno, koža se pomoću noža i prstiju (palca) odvaja i svlači naniže. Bolje je što manje upotrebljavati nož, da se koža ili meso ne ozlijede. Kad se to učini sa životinjom položenom na zemlji, napravi se i prorez kože duž trbuha, prsne kosti i vrata, pa se odvoji s jedne i druge strane.

Kod zeca se koža svlači naniže sve do prednjih nogu koji se izvuku i koža dalje svlači do vrata. Uha se prorežu u samom korijenu i uz pomoć noža koža se odvoji od glave. Kod očiju se napravi vodoravan rez, pa se koža dalje svlači do njuške koja se presiječe i koža potpuno odvoji.

Iznutrica se vadi na taj način što se uzdužno proreže trbušna šupljina, izvadi kraj debelog crijeva (čmar) i mokraćni mjehur a zatim ostala iznutrica (želudac, pluća, srce, jetra). Kod crijeva se mora paziti da se ne prodru, a ako se to dogodi najbolje je unutrašnjost oprati mješavinom pola vina i pola octa. Najpažljivije pokupite do posljednje kapi svu krv, bila ona tekuća ili ugrušana (ako je ugrušana razmutite je s malo crnog vina, procijedite i ostavite na hladnom mjestu). Jetri uklonite žuč i nju također ostavite na hladnom.

Divljač i dijelove divljači treba obavezno pregledati veterinarska inspekcija, a tek potom ga koristiti za daljnju preradu.

Obrada mesa

Kosti nogu, rebara i drugih dijelova kod divljih svinja, srna, divokoza ili muflona, toliko su krupne da se najčešće neće moći sa mesom staviti u zamrzivač, a da se ne govori o posudama za pripremanje jela. Skidanje kosti buta, rebara i lopatice kod plećke obavlja se ostrim i jako zašiljenim nožem, koga povlačimo uz samu kost. Butne i druge kosti se ne lome, već sijeku u zglobovima, odvajanjem vezivnih hrskavica i presijecanjem. Skidanje opni i kožica (naročito kod zečjeg i srnećeg mesa) obavlja se ostrim nožem kao skalpel.

Zec

Čim se zec odstrelj, valja odstraniti mokraćni mjehur. O omekšavanju zečjeg mesa postoje razna mišljenja. Može se pripremiti odmah dok je svjež, netom ubijen, neki kažu da za omekšavanje potrebno samo dan/dva, drugi tvrde da je za omekšavanje potrebno 6 - 8 dana. No bez obzira na vrijeme, zeca treba oguliti.

Dobar zec obično ima 4 do 5 kg.

Od mladog zeca možemo peći hrbat, prednje i stražnje noge (butovi) - što spada u izvrsna pečenja. Vrat, prsa, jetra, bubreg i srce upotrebljavaju se za ragu, paprikaš, kašicu (haše), paštetu i juhu. Dijelove starijeg zeca ostavljamo više dana u kvaši. Njegove dijelove pripremamo kao meso mladog zeca, ali pečenje ili pirjanje traje dulje. Kod pečenja nadolijeva se meso juhom ili vodom da bi postalo mekše.

Srna

Kod srne razlikujemo posve mladu srnu ispod jedne godine, koje nijedan pravi lovac neće ubiti, malo stariju srnu od 1,5 do 2 godine, koje je obično teško 15 kg i odrasla srna koja važe oko 20 kg.

Meso mladih srna do 1,5 godine je svijetlocrvene boje, mekano i jadro. Takvu srnetinu rijetko stavljamo u kvašu. Dijelovi hrpta i butova upotrebljavaju se za kotlete i odreske, a možemo ih peći u komadu, nabadati i pirjati u umaku. Plečka, vrat, prsa i iznutrica upotrebljavaju se za ragu, juhu, paštetu i kašicu. Srnetina se upotrebljava i u hladnoj kuhinji na različite načine. Osobit specijalitet su srneća jetra (toplo ili hladno), a pripremaju se kao i teleća jetra. Starije srne ostavljamo nekoliko dana u kvašu.

Pojedine dijelove srnetine možemo konzervirati tako da očišćeno meso od kožica, nabodemo slaninom, kistom namažemo uljem, umotamo u pergament-papir i ostavimo na hladno mjesto.

Meso zeca i srne možemo prirediti na više načina, ali ga prije priređivanja nikad ne peremo, već samo nasuho dobro obrišemo, a krvava mjesta isperemo octom.

Jelen i košuta

Meso mlade košute slično je srnećem mesu i upotrebljava se na isti način. Meso starog jelena dijelimo i upotrebljavamo isto kao meso goveda, s tom razlikom što se od pisane pečenice ne priprema engleski beefsteak i chateaubriand. Bolji dijelovi jelena stavljaju se u kvašu. Svježe jelenje meso može se kuhati a juha se upotrebljava kao i goveda.

Vepar ili divlja svinja

Mladi vepar (odojak) pečen na roštilju (žaru) je naročit specijalitet. Vepar do 1 godine starosti priređuje se kao i svinja. No veprova mast se ne upotrebljava u kuhinji. Od ciste veprovine se ne prave kobasice niti se meso suši. Kao specijalitet smatra se vprovina iz kvaše, zatim nabodena suhom slaninom, pirjana i u tijestu crnog kruha umotana te u peci pečena. Dijelove starije divlje svinje stavljamo dulje vrijeme u kvašu, ali ih ne nabadamo slaninom jer je meso dovoljno masno. Prilikom pripremanja valja dodati više mirodija i začina (kumin, borovica, lovor, češnjak i korjenasto povrće). da bi se uklonio miris.

Divokoza

Mlada divokoza (mužjak ili ženka) ima vrlo dobro i sočno meso slično srnetini. Divokoza se priprema kao i srna. Starije divokoze stavljamo u kvašu kao i starije srne. Od tog mesa i kosti dobiva se odlična juha.

PRIPREMA JELA OD DLAKAVE DIVLJAČI

PIRJANJE

Pirjanje je najbolji način pripreme divljači, jer zajedno s mesom i dodacima dobivamo vrlo ukusno i mirisno jelo. Nakon kvaše meso se peče na ulju ili maslacu s lukom i češnjakom na jakoj vatri, zatim se vatra smanji i dodaje tekućina kvaše sa svim sastojcima i ostavi da vri otprilike dva sata. Pirjanje divljači ne smije biti predugo, jer se meso previše osuši. Od zečetine se pripremaju izvrsna pirjana jela i ragu (neki nautci za ragu preporučuju dodavanje crijeva i krvi, koju treba prije skuhati; ako nemate zečju krv, možete koristiti svinjsku), te konjak koji valja zapaliti. Pirjanom mesu od dlakave divljači često se dodaju pinjole i grožđice, pa čak i kakao zvuči čudno, ali se izvrsno slaže s takvom vrstom mesa.

Pirjana divljač najčešće se priređuje s krepkim tamnim umakom.

PEČENJE

Najbolji dijelovi mesa, kao što su srneći but i hrbat, but i kare divlje svinje te but i leđa divljeg zeca najbolji su pečeni u pećnici. Ocijeđeno meso iz kvaše dobro se obriše i nadjene, stavi se u posudu za pečenje i peče u pećnici. Tijekom pečenja dodaje se malo juhe od mesa ili vino iz kvaše; često se sok od pečenja priprema tako da mu se doda brašno i tekućina kvaše, koja se prethodno procijedi, čašica konjaka ili nekog drugog likera ili kiselo vrhnje (koristi se uvijek za pripremu umaka, jer ono ublažuje miris divljači, koji svatko ne voli).

Ti isti komadi mesa mogu se peći na ražnju, a bit će posebnog okusa ako je žar od drvenog ugljena. Na taj način pečeni cijeli zec ili mlada divlja svinja nezaboravni su lovački specijaliteti.

Pečenje na štednjaku

Najpogodniji za takav način pripreme su kare ili fileti. Od karea se dobivaju lijepi kotleti, koji se nakon čišćenja malo stanje (batom) i mogu naglo peći ili panirati.

PRILOZI I UKRASI

Jela od dlakave divljači sva su manje više jaka i oštra, te im se uglavnom dodaju pridodaci koji se poslužuju i uz svako pirjano meso, a osnovno im je da su posljedica izvornih naputaka. Najčešće se poslužuje palenta (žganci), svježe kuhana ili narezana na ploške i prepržena, uz ragu od zeca, srne, divokoze, jelena; prilozi od tijesta domaćih tjestenina, okruglice, rezanci, njoki sve od brašna, ulja, vode, kruha i soli; povrće kuhano u soku od mesa, vrganji, mlade lučice, repa, ili kuhani kesteni (dodaju se soku od mesa, pasirani ili cijeli).

Pečenje na žaru ili u krušnim pećima najbolje se slažu s miješanim salatama raznih vrsta, divljim začinskim biljem ili prženim povrćem, kroketima, kašom od zelenja, krumpirom (slani ili pire), špinatom I bučom., ali i voćem posebno jabukama I kestenima prelijanim maslacem I pasiranim. Uz odreske ili kotlete, pržene ili pečene u posudi ili na roštilju, odgovarajući su isti prilozi kao i uz pečenje. Uz ovako pripremljena jela poslužuju se umaci s mnogo kapara, maslina, incuna, začina I začinskog bilja koji zahtijevaju prilog nešto slabijeg okusa, kao što su krumpir, obarene mahune i grah.



LOVAČKI STOL

Napojnica pri stolu

*Nek vam projde misal nujna,
toči čašu vina rujna
da se srce razveseli,
dobra volja k nam priseli.
Što težaci pridelaju,
naj ležaci nasladuju.*

*Vitezovi, da ste zdravi,
vrla srića vami rabi
haj, pri stolu gospockomu,
muzovire bog ubio,
a pravične počasnio!*

*Desna ruka kopje lomi,
dobra volja srce goni;
haj, hodžmo se veseliti,
pehar vina izroniti.*

*Mi dva vam dvima naklanjamo,
s napojnicom pozdravjamo.
Koji koga ljubi v bitju,
zagovori u nebitju,
a za hrptom koji hudi,
kurva mati njemu budi.*

. . .

*Grla naša bojl pripravžmo,
do tretoga ne ustavžmo,
naj zdravica ophajuje,
jedna drugu dostiguje;
a spominak da ne zgine
vse kršćanske pokrajine,
Bog je čuvaj i potvdi,
Poganina pak zateri.*

Fran Krsto Frankopan
(1641./43.(?) - 1671.)

OBROK JE DRUŠTVENI DOGAĐAJ

Zamisao obroka nastala je kod ljudi prelaskom među mesojede. Biljožderi jedu monotono cijeli dan i traže količinu. Mesojedi traže kvalitetu, jedu samo povremeno, ali onda je to pravi banket. Jedu zajedno poput nas, koji također volimo društvo kad jedemo.

Za nas su obroci društveni događaj. Male slatke zalogaje pojest ćemo sami, bilo kad i bilo gdje, ali kad se gostimo mesom radije ćemo se susresti u društvu, u određeno vrijeme, na određenom mjestu. Sjedamo za stol kao društvena skupina, poput lavova oko plijena. Gozba postaje prijateljski skup koji nas povezuje kao grupu dok punimo trbuhe. Jelovnici se mogu razlikovati, no čin je vrlo sličan. Potreba mesojeda da s nekim dijeli hranu toliko je velika, da kad moramo jesti sami osjećamo veliku nelagodu. Govor tijela pri samačkom obroku odaje nelagodu. Po-jesti sam nešto slatko u javnosti pravo je zadovoljstvo, ali pojesti čitav obrok sam na javnom mjestu nije. Stare se navade teško napuštaju.

Društveni aspekt hranjenja najnaglašeniji je na primanjima i koktelima. Ljudi piju kad nisu žedni i jedu kad nisu gladni. Većina je ponuđene hrane mesna ili bogata okusa, a ne slatka. Hrana je ovdje samo simbol, ali odražava navike mesojeda u skladu s društvenim obilježjima prirode. Samo je hranjenje ovdje tek provizorno, društveni oblik gozbe je važan, te je gozba svedena tek na ono najnužnije.

NEGDAŠNJI JELOVNICI

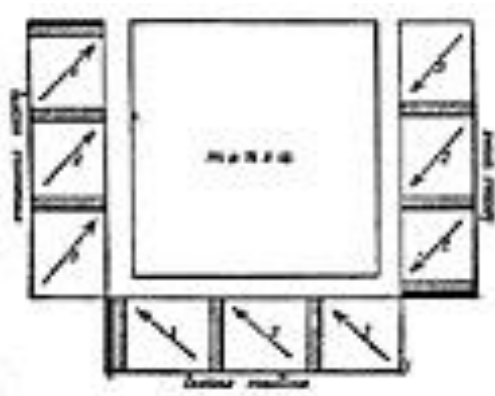
Sa starih zidnih slika iz gradova zasutih pepelom i lavom, Herkulanuma i Pompeja, vidi se što je tadašnji čovjek jeo. Jelovnici starih Rimljana obilovali su i mesom divljači, od dlakave (za koju su u Rimu i okolici podigli uzgajališta) do pernate, koju su držali u ogromnim krletkama. Divljač je priskrblijvana iz svih krajeva, pa tako i iz naših starih neprohodnih šuma koje su obilovale raznom divljači. Marko Terencije Varon, najveći rimski znanstvenik, izradio je iscrpne upute za uzgoj puževa, kokoši, biserki i paunova, te nacрте za izgradnju velikih kaveza za ptice.



Rimske gozbe



Triclinium, gozbeni stol



triclinium



rekonstrukcija triclinium-a s podne freske

Medius lectus
počasna mjesta

1	2	3
---	---	---

Imus lectus
donji ležaj

7
8
9



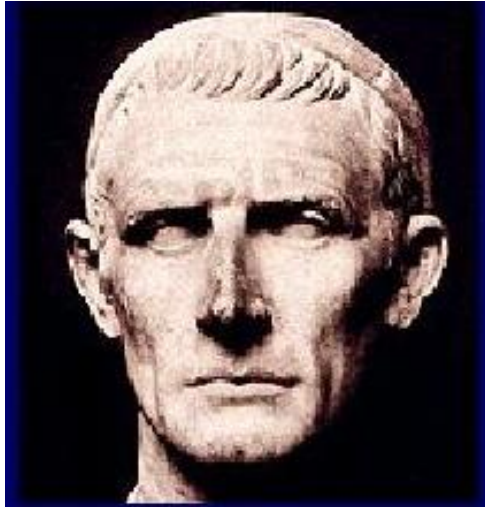
Summus lectus
gornji ležaj

5
6

Mensa
stol

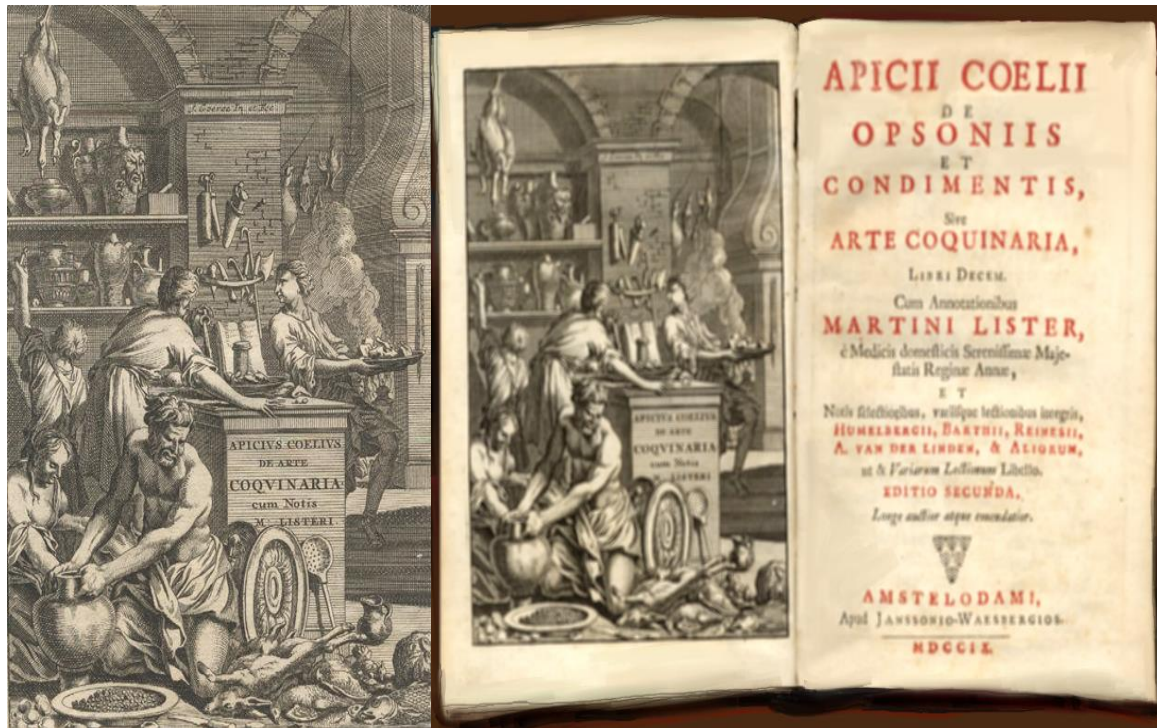
(pravac iz kojeg je dolazila posluga s jelom i pićem)

(broj 1,2,3 počasna mjesta; 4, 5 i 6 su mjesta za važnije uzvanike, br.7 mjesto domaćina)



Marko Terencije Varon (lat. *Marcus Terentius Varro*, 116. pr. Kr. - 27. pr. Kr.), poznat i kao **Reatinski** (*Reatinus*, jer je rođen u gradu *Reate* na sabinskom teritoriju). Varon je bio pjesnik, satiričar, antikvar, pravnik, geograf, gramatičar i znanstvenik, a pisao je i djela iz oblasti obrazovanja i filozofije. Napisao je više od 600 knjiga i umro s perom u ruci.

Od svih djela koje je napisao u cijelosti nam se sačuvao jedino spis *O poljoprivredi* (*De re rustica*). Kada ga je napisao, Varon je imao već 80 godina. Spis se sastoji od tri knjige i ima dijaloški oblik, ne bez doze dramatičnosti: prvi se dijalog prekida vesti o nekom ubojstvu, a treći incidentima do kojih je došlo na izborima. Prva knjiga bavi se samim seoskim imanjem, zgradama i opremom na njemu, te uopće poljoprivrednom godinom. Druga knjiga bavi se uzgojem krava i ovaca. Treća knjiga bavi se sitnijim životinjama: pilićima, ribama, pčelama itd.



De re coquinaria

De re coquinaria, knjiga o kuharskim vještinama napisana na latinskom jeziku pripisuje se Marku Gaviju Apiciju. Neki naputci kuhanja jela iz te knjige odgovaraju i današnjem načinu pripreme jela kod romanskih naroda. U knjizi se navode naputci za pripremu jela od vepra, jelena, srne, divokoze, zeca, puha, ždrala, patke, jarebice, grlice, goluba, drozda, grmuše, pauna, fazana, guske i drugih različitih ptica. Priređivali su ih kuhanjem ili pečenjem, s umacima ili bez njih. Za začinjavanje koristili su sve začine koje i mi danas upotrebljavamo, i nije bilo jela u koje nisu dodavali vino. Vino su posebno ukuhavali do polovine količine i tek tada dodavali jelu. Dodavali su i med (mi danas u nekim naputcima preporučujemo šećer), ali nisu začinjali vrhnjem jer ga nisu poznavali (vrhnje kao dodatak jelima odlika je hrvatske kuhinje), nego su umake zgušćivali bjelancem ili brašnom.

Mnogo godina kasnije nalazimo, prema zapisima vrijednih kroničara, opise života i jela u samostanima.



Pravila sv. Benedicta (*Benedictiones ad mensas*)

U 11. stoljeću je Sveti Galen, jedan od najmoćnijih samostana (država u državi), bio poznat i po „*Benedictiones ad mensas*“ („Blagoslovi kod stola“). To je himna od 280 heksametara o svetogalenskim jelovnicima, koju je napisao Ekkehard IV. oko 1060. godi-ne. On nas, među inim, obavješćuje i o odnosima prema divljači. Ekkehardt dijeli životinje u tri kategorije: domaće životinje, divlje životinje i lovne životinje. Na prvo mjesto u popisu divljih životinja stavlja medvjeda (nalazi se i u grbu samostana), ne samo zbog toga što je medvjede meso bilo ukusna poslastica, nego zato što su svetogalenski medvjedi, po mišljenju redovnika, uvi-jek hodali na dvije noge. To je po mišljenju pobožnog fratra, znatno pridonosilo ukusnosti njihova mesa. Medvjeda mast bila je od velike pomoći samostanskom liječniku 11. stoljeća. Bila je jedan od stupova samostanskog medicinskog umijeća. Osobito se

upotrebljavala za liječenje najčešćih bolesti fratar: uloge (giht), bolesti mjehura i ispadanja kose. U prosincu 911. godine samostan je posjetio Konrad, knez franački i novookrunjeni njemački kralj, te su ga fratri pogostili (otišli su u lov posebno radi njega) velikim medvjedom i kapitalnim jelenom za svečanu gozbu. Svi zajedno uživali su u sočnim medvjedim odrescima, polagano pečenim na otvorenoj vatri i prelijani istisnutim češnjakom i sokom od divljih plodova. (Za jelena se ne navodi kako je bio pripremljen.)

Na svečanim redovničkim gozbama Svetog Gallena nalazile su se mnoge divlje životinje: jelen, riđi jelen, košuta, divokoza, srna, bizon, tur (koji je prema opisu fratar bio velik kao slon, a lovili su tu neman na način da su je tjerovali u duboke klopke/jame i tamo ubijali), zec i divlja perad. Meso svih tih životinja opisuje se samo u superlativima. Najodabraniji dijelovi bili su pečeni, kuhani, prženi i dimljeni. Drugi su se dijelovi prerađivali u kobasice i nadjeve, a od onoga što je preostalo priređivana je hladetina. Od kostiju se kuhala juha, a iz moždine su dobri kuhari pripremali fine paštete i umake. Kože i krzna su se prerađivali u bunde, kapute, hlače, pokrivače i cipele. Iz rogova se izrađivao alat (u davnoj prošlosti jelenji rogovi su bili „prvi“ plugovi). Zubi su se potajno prerađivali u amajlije, što su ih pobožni fratri nosili oko vrata kao zaštitu od zlih duhova, koji su još uvijek lutali šumama i čiji su zavodnički zovovi za punog mjeseca i najbogobojaznijem fratru tjerovali strah u kosti.



The abbey of St.Gallen



Biblioteka u St. Gallenu

Prvi na popisu pernate divljači je paun, s upozorenjem da ga zbog teško probavljiva mesa treba umjereno uživati, a date su i posebne upute za priređivanje. Tadašnji fratri govorili su za pauna da je simbol vječnog života, jer je njegovo meso neuništivo. Blagoslov stola dat je i za fazana, labuda, gusku, ždrala (također žilava ptica), patku, prepelicu, goluba, grlicu i brojne bezimene ptice pjevice što su se hvatale u mreže razapete oko samostana. „Lov na ptice na talijanski način“, kako se spominje, bio je okru-tan način lova.

Fazan je, napisao je Ekkehard, osobito plemenita ptica i na stolovima u Svetom Gallenu zauzimala je dostojno mjesto. U brizi da bi kuhari pri priređivanju te poslastice mogli nešto pokvariti, upozorava da treba upotrebljavati samo najplemenitija vina, najsvježije trave, mirodije i druge sastojke i da s fazanom treba rukovati na najpažljiviji način. U svim samostanima se fazan smatrao kulinarskim darom. Labud, sljedeći na popisu, opisuje se kao zloćudan („malignus“), i o njemu Ekkehard nije mnogo napisao. Većina srednjovjekovnih samostana ubraja labuda u

„domaću životinju“, iako je njegovo meso vrlo neukusno za jelo i smatralo se samo rješenjem u nuždi. Rimljani su ga obožavali, srednji vijek nije, a renesansa ga opet stavlja na počasno mjesto stola *De gustibus non est disputandum* (O ukusima ne treba raspravljati).

Na popisu su i ždral i patka. Oni se peku na ražnju, a patka se prije toga kuha. Za to vrijeme se pripremi umak od jagodičastog voća, đumbira, klinčića i šafrana. Patka se natakne na ražanj i tijekom pečenja brižljivo zalijeva tim umakom, dok od šafrana ne poprimi lijepu žutu boju. Patka se i nadijevala na dva različita načina: smokvama, datuljama i svježim voćem bez dodatnog sredstva za zgušćivanje, a na drugi način nasjeckanom svinjetinom (jako začinjenom) i zgusnutim jajima i mrvicama od kruha. (Bacanje kruha ili njegovog ostatka smatrano je božjom kaznom.) Još od vremena Rimljana kad su ždrala proglasili pticom „za gospodski stol“, bio je vrlo cijenjena domaća životinja, a nedopušteno ubijanje i krađa kažnjavali su se visokim novčanim kaznama.

U travnju je za Ekkeharda i njegovu subraču nastupala radost zbog prepelica, koje su u svibnju dolijetale na livade oko samostana. Od goluba su pripremali jela iznenađenja, paštete iz kojih su se oni išetali na stol, ali također i na stolu je bilo ukusno golublje pečeno meso – simbol božjeg duha. Ekkehard je preporučao da se golubovi peku, pirjaju, peku na ražnju, pa čak i priređuju u juhi. U svim tim oblicima bili su prava delikatesa.

Ekkehardovi jelovnici puni su pita i torti punjenih tisućama uhvaćenih ptičica.

Glavni samostanski kuhari, prije Ekkeharda i mnogo stoljeća poslije njega, bili su velika dragocjenost. Znali su napraviti najfinija i najmekanija jela, izmišljali su nova jela od svega što pliva, hoda ili leti. Najmekanija zato što mnogi srednjovjekovni redovnici, stari i mladi, nisu imali zube.

Nekoliko samostanskih naputaka o priređivanju divljači samo će nam upotpuniti sliku o tim jelima. Do 18. stoljeća trošili su samostani basnoslovne svote za jelo i piće. Gozbe gotovo nisu imale granica, a glavni gosti osim crkvenih veledostojanstvenika bili su i pripadnici plemstva.



Opatija (abbey) Selby. Selby je mali Yorkshire grad, 12 kilometara južno od Yorka s jednom od najvećih crkava u Engleskoj. Selby Abbey se često naziva 'skriveni dragulj Yorkshire'.

GLAVA DIVLJE SVINJE

(opatija Selby, Engleska)

Sastav za kvašu: svježa glava divlje svinje s jezikom, ili svinjska glava s još 2 svinjska ili ovčja jezika, boca crnog vina, 1 kg svinjskog mesa bez masti narezanog na kocke, žličica soli, 1 srednje veliki nasjeckani luk, žličica đumbira u prahu, žličica usitnjenog muškarnog cvijeta, 12 zrna papra, 3 lista lovora.

Sastav za kuhanje: 1 nasjeckani luk, 2 žličice nasjeckanog peršina, po jedna žličica usitnjena timijana i kadulje, mnogo soli i mljevenog papra, 1 komad tankoga platna, 1/2 boce slatkog vina ili prošeka, 1 vezica zeleni, 2 oljuštena i prepolovljena luka, 4 mrkve, 12 klinčića.

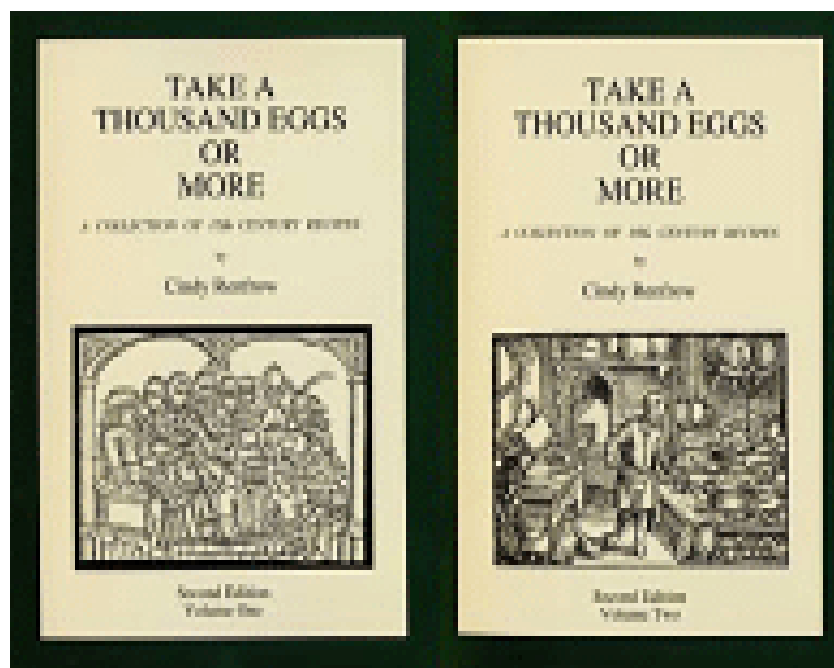
Za okruženje (prilog): makaroni ili bijela repa, šljive, tvrdo kuhana jaja, 1 mala crvena jabuka ili jedan limun, krastavac, kapari, želatina, lovor, list mirte.

Za umak: slatki chutney (gusti začinski umak od voća), gorušica (senf), žele od crvenog ribiza, 1 naranča, čaša crnog vina.

Umjesto glave divlje svinje može se koristiti glava domaće svinje. Glava mora biti odrezana odmah iznad lopatice i dobro prokuhana. Izvadite kosti iz vrata, kožu oko gubice oslobodite od kosti, a na čelu načinite rez u obliku križa. Glavu dobro operite (ako je od divlje svinje ostavite je u vodi jedan do dva sata), stavite tri minute u ključalu vodu i izvadite. U veliku posudu nalijte svježu vodu i vino (vina možete staviti i više nego je navedeno). Kad voda uzavri, maknite ju s vatre i stavite svinjsku glavu, na nju položite jezike, na kocke narezanu svinjetinu, sol, nasjeckani luk, đumbir, muškatni cvijet, papar u zrnu i lovorovo lišće. Sve zajedno ostavite da odstoji tri dana na hladnom mjestu.

Glavu izvadite iz kvaše, odstranite joj mozak, kvašu sačuvajte. Jezike ogulite i narežite na ploške, komade svinjetine pomiješajte s nasjeckanim lukom, usitnjenim mirodijama i mljevenim paprom. Ploške od jezika stavite u šupljinu u glavi i nadjenite je s komadićima svinjetine. Glavu oblikujte u pravi oblik, sašijte otvore i čvrsto omotajte u platno. Stavite je u veliku posudu, prelijte kvašom zajedno sa slatkim vinom, vezicom zeleni, lukom, mrkvom, klinčićima i žličicom soli. Kuhajte četiri do pet sati na sasvim laganoj vatri, tako da se samo dižu mjehurići u tekućini. Glavu ostavite da se ohladi u tekućini. Odmotajte platno i izvadite sve sastojke iz tekućine, koja bi morala biti tamna i gusta. Ako nije, kuhajte na većoj temperaturi na polovinu količine i začinite.

Glavu stavite na pladanj u pravi oblik i okružite (garnirajte). Kljove možete oblikovati od dugačkih makarona savijenih nad vrućom parom, ili izrezati od repe ili korabice. „Oči“ napravite od šljiva usađenih u prstenove tvrdo kuhanih jaja (bjelance), te učvrstite glazurom (želatinom). Malu crvenu jabuku ili limun stavite u gubicu. Premažite glavu s 1/2 umaka za glaziranje i stavite ostale ukrase dok se glazura nije stvrdnula. Kad se stvrdne, prelijte umak dva puta, tako da dobijete jednoličnu glazuru oko dva mm debelu. Poslužite s nekom vrstom cumberland umaka: slatki chutney pomiješan s gorušicom, želeom od crvenog ribiza, sokom jedne naranče i jednom čašom crnog vina sve pomiješano u gusti pikantni umak.



„Uzmi tisuću jaja ili više“ Zbirka naputaka (recepata) Ashmole rukopisa (rukopis) iz 15. stoljeća (1439.) sadrži više od 100 naputaka

ŽDRALOV UMAK

(*naputci Ashmole anuscripta iz 1439. godine, Engleska*)

Uz prženog ždrala poslužuje se umak u koji se stavlja sitno nasjeckana ždralova jetra s đumbirom u prahu, octom i gorušicom. Uz fazana mora biti njegov umak sa šećerom i gorušicom.



Ottobeuren je benediktinska opatija, nalazi se u Ottobeuren, u blizini Memmingen u bavarskom Allgäu, Njemačka.

SRNEĆI BUT

(*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.

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 kožice od suhe slanine. Pecite oko jedan i po sat uz često dolijevanje kvaše. Poslužuje se s brusnicama, pireom od kestena i okruglicama od žemlje.



Samostan dominikanki u Bad Wörishofenu

GRATINIRANI JELENJI HRBAT

(samostan dominikanki u Bad Wörishofenu)

Sastojci: 75 dag jelenjeg hrpta, sol, 20 dag crnog kruha, žlica šećera, cimet na vrhu noža, 4 dag maslaca. Kvaša se priprema kao i za srneći but.

Iz hrpta odstranite kosti i ostavite ga jedan dan stajati uvijenog u krpu natopljenu octom. Krpu zavežite i kuhajte hrbat u kvaši dok ne postane mekan, a potom ostavite da se ohladi u kvaši. Za nadjev namrvljeni crni kruh ispržite u maslacu s cimetom i šećerom dok ne požuti, ulijte malo kvaše i ostavite da malo odstoji. Meso

izrežite na veće odreske, namažite nadjevom, prelijte s malo maslaca i pecite u pećnici oko pola sata na temperaturi od 220 °C.



Benediktinski samostan Kremsmünster

PEČENA VEPROVINA

(samostan Kremsmünster, Austrija)

„Osnivački dan“ u Kremsmünsteru 11. prosinac, dan smrti osnivača samostana, vojvode Tassila, slavi se vrlo svečano. Toga dana se „Tasilov kalež“ upotrebljava pri služenju mise, upaljeni su „Tasilovi svijećnjaci“, a đakon čita *Codex millenarius*. Prilikom svečane gozbe čita se osnivačka povelja iz 777. godine, a prema tradiciji jede se veprovin. Legenda kaže da je vojvodinog sina ubio vepar, što je bio povod da vojvoda osnuje ovaj samostan. Još i danas sudjeluju u toj proslavi najvažniji predstavnici crkve, plemstva i kulture. Bivša grčka kraljica Frederika, čije su šume graničile sa samostanskim posjedom Almsee, kao dobra susjeda, samostanu je poklanjala vepa.

Sastojci: veprov hrbat iz kvaše, sol, crno vino, malo vode, papar u zrnu, 1/2 limuna s koricom, režanj češnjaka, 1 do 2 vrganja, 2 manja kisela krastavca, lišće peršina, žlica zrna gorušice, 50 dag luka.

Sastav za kvašu: ocat, crno vino, žličica papra u zrnu, 6 do 8 borovica, 1/2 lista lovora, otpaci od šunke i kožica od suhe slanine, 1/4 limuna s koricom, voda.

U skuhanu i ohlađenu kvašu stavite meso i ostavite da odstoji dva do četiri dana. Izvadite meso, posolite, stavite na nasjeckani i pirjani luk, dodajte sve ostale mirodije, podlijte vinom i malo vode i poklopljeno pirjajte u pećnici na 220 °C oko jedan sat. Otklopite i pirjajte dalje u vlastitom soku, uz češće polijevanje sokom, dok meso ne postane mekano. Prije posluživanja pospite nasjeckanim peršinom, a kao prilog poslužite žličnjake, rezance, okruglice, žele od ribiza, umak od šipka i dunje u brendiju.

LOVAČKE GOZBE



Wilhelm von Rosenberg

Svadbeni ručak Wilhelma von Rosenberga 1578. godine pokazuje nam ne samo obilje jela i basnoslovni trošak (oko 200.000 talira), nego i bogatstvo divljači u šumama. Pojelo se u sedam dana, samo uz pomoć grubih noževa, jer su žlice i vilice u to doba bile prava rijetkost, prema bilješci kroničara tog vremena, redom: 113 jelena, 98 divljih svinja, 162 srndaća, 2.292 zeca, 490 fazana, 276 tetrijeba, 31.910 jarebica, 22.637 drozdova, 88 vestfalskih šunki, 370 volova, 2.687 ovnova, 1.517 teladi, 472 janjca, 399 svinja, 600 purana, 3.000 pijetlova, 12.877 kokoši, 2.500 pilića, 3.550 gusaka, 40.387 jaja, 11.700 kg masti, 5.960 pastirvi, 117 ribljih pašteta, 1.844 štuke, 15.800 šarana, 394 jegulje, 37 somova i pet buradi oš-triga. Popili su 1.787 kablova rajnskog vina, 2.000 kablova mađarskog, 700 kablova austrijskog, 448 kablova slovačkog, 1.200 kablova moravskog i 370 kablova slatkog vina. Potrošena je i 1.371 litra bijelog i odgovarajuća količina crnog piva.

Prema procjenama povjesničara gastronomije, na njemačkim dvorovima se u 17. stoljeću trošilo dnevno kilogram mesa po osobi uz obilje divljači, ribe i peradi.

U velikom renesansnom kraljevskom lovu, nakon svrstavanja divljači, znalo se po kuharskom pravilniku koje dijelove životinja i ptica treba kuhati i peći odmah

u lovištu, a koje treba poslije trančiranja konzervirati, da izdrže do kraljevskog dvora smočnice. Kako na izabrano mjesto skloniti kraljevsku najmiliju poslasticu šljuku, koja nakon osam dana netaknuta stvori u svojoj ponutrici vrhunsku poslasticu. Po nepisanom pravilu znalo se kome i što treba prirediti za doručak, objed ili večeru, kao iskaz osobitog poštovanja: veprova jaja komandantu lovačkog transporta, jelenova pržena krv zapovjedniku postavljanja šatorskih odaja, jetra voditelju kraljevske pivnice, divljeg goluba dupljaša i vjevericu dvorskim damama, te puha (pečenoga na ražnju) najbradatijem goniču, najstarijem hajkaču.

Poslije lovačke juhe, konjanici, hajkači, gulikože, strijelci, psetari i kopljonoše izmiješani grupirali su se u jelenovu, veprovu, zečju ili ptičju skupinu, gdje su posebni sjekači i djelitelji nudili kuhano ili pečeno meso divljači. Do jelenove se grupe teško dolazilo. Jelen je znamenje kralja i tek najbližima njegovu veličanstvu omogućen je zalogaj pečenog vrata ili hrpta. Veprovina ili veprova glava po propisu mora ići na kraljevski ili biskupski stol. U zečjoj grupi ih je najviše, kao što je i najviše smijeha i šala. Poslužen na pladnju s listovima ločike i tvrdo kuhanim jajima, ili nadjeven i pečen uz obilato korištenje masne gušćetine, slanine, mrkve, češnjaka, klinčića, lovora, luka, soli, octa i posebno crvenog vina (naročito *Mâcon Viré*). Puhove i vjeverice posebno su voljeli kraljevski lovci, poznati kao uporni ljubavnici. Ježa (simbol nezaustavljive strasti proždiranja i skupljanja plodina) kao pečenku voljeli su oni najpohlepniji.

Jarebicu („kralja ptica“) blagovali su svježje pečenu (samo za dvanaest minuta) u listu vinove loze, zorom, prije početka otvaranja svečanosti lova.

Za pečenu patku prepunu svinjetine, slanine, maslaca, maslina, luka i lovora, prelivenu bijelim vinom, nije rečeno tko ju je jeo.

Kada je 1870. godine Pariz bio opsjeđan od Prusa četiri mjeseca, do tada veseli grad morao je gladovati. Iz te godine poznata je čuvena „*gozba mesa divljih životinja*“. Tu gozbu priredio je gradonačelnik trećeg pariškog arondisementa *Bonvalet*, a ujedno je to bila i novogodišnja gozba u pariškom restoranu „*Noel Peter*“. Pikanterija ove gozbe je to, da su zvijeri nabavljene iz pariškog zoološkog vrta. Gradonačelnik je tom gozbom želio dokazati, da se glavni grad Francuske ipak ne nalazi u takvoj oskudici mesa, kao što su Prusi mislili.

Jela od divljači prisutna su na ovim prostorima od davnine. Poslije ledenog doba, kad su se počele razvijati šume, prvo su bile od bora i breze, da bi se konačno razvile u divlje šume od lipe, jasena, bukve, hrasta U vrijeme kad su Egipćani gradili piramide, naše šume su bile bogate raznom divljači. Kad su došle prve rimske legije, hranu su nalazili u šumama, da bi kasnije divlje životinje odvozili u Rim, gdje su ih držali u posebnim kavezima - tovilištima, kako nam kazuju povijesni dokumenti.

Više od tisuću godina poslije njih, francuski križari na prolazu kroz naše krajeve u „Svetu zemlju“, spominju bujne šume u Dalmaciji koje daju obilje mesa divljači. U tom prolazu razrušili su i Zadar 1202 godine.

Portal crkve u Trogiru, djelo majstora Radovana, prikazuje lovačka uživanja tog doba.

Europske šume su dugo stoljeća bile kraljevske smočnice, kraljevska lovišta, lovište jelena kraljevske divljači. Lov u tim šumama bila je velika povlastica biskupa i plemstva, kojima je kralj kupovao njihovu naklonost.

Ni jedna Europska kulturna epoha nije tako duboko ušla u život Hrvata, kao barok. Poslije nestanka osmanlijske opasnosti, ljudi napuštaju gradove - stegu njihovih zidova - i počinju se raditi dvorovi. Sve se mijenja; arhitektura, likovna umjetnost, društvo i njegovi oblici, shvaćanja i ciljevi. Veseli se, slave se godovi, imendani i rođendani. Kavaliri i imućni plemići pozivali su svoje prijatelje, susjede..... Stolovi su bogati dobrih i ukusnih jela, među kojima su prednjačila mesa, od kojih je veliki broj bio od divljači. Varaždin, sjedište banskog vijeća, postaje „mali Beč“.

Hrvatsko plemstvo do početka 18. stoljeća poznaje samo jedno zvanje, koje mu je nametnula politika, vojnički zanat. No, i pored toga bili su nosioci standarda, donoseći sve ono što je imala srednja Europa. Bili su prvi prijenosnici novih iskustava.

Nekadašnje barokne večere uz svjetlost voštanih svijeća, s pečenkama, s jesenskim plodovima priređeni na vatri štednjaka na drva, začinjani raznim začinima i mirodijama - pravi su ugođaj večere. Gradovi Varaždin i Zagreb postaju pozornice društvenog života. Između vlastelinskog dvorca na imanju i kuće u gradu odvija se život plemstva.

Puk se nije mogao pohvaliti da je jeo plemenitu divljač, osim ako nije „slučajno“ dospjela do stola, za njega je bila dostatna i ona druga, ali zato ništa manje vrijedna. Jelo, koje spada među najstarije zapisano lovačko jelo, je zec - *važanan* iz Poljica.

Zec se ispeče cijel na ražnju, izreže na komade i stavi u lopižu, ulje se zavri i kad počne cvrčati, stavi se na zeca, posoli, popapri, pospe iskosanim peršinom, iskosanim lukom, polije bijelom kvasinom i čašom prošeka. Tako se ukuha. Ne miješa se nego se posuda protrese.

Prije više od sto godina, mogućnost narudžbe za veće objede i večere po tri krune, bila je prvi pozivi Zagrepčanima da posjete novootvoreno svratište „K Jägerhornu“ u Ilici, koje je postalo i mjesto biranih lovačkih jela.

I sada poslije lovačkog pozdrava:

Dobra kob !

I odzdrava:

Lovče Bog !

Slijedi užitak uz

Dobar tek !

PRAVILNO SASTAVLJANJE JELOVNIKA

Pri sastavljanju jelovnika moramo se držati nekih pravila, koja osobito vrijede za lovačku kuhinju.

Nikada se ne služe dvije vrste divljači u istom jelovniku

Ako se poslužuje, na primjer, zec ili divlja patka, tada se ne daje lovačka juha, već neka lagana juha od povrća ili hladno predjelo. Ako se uz divljač poslužuju brusnice ili kompot, što je često slučaj, kasnije kao slatko ne dolazi ni jedno od toga. Ako je kao prilog neka tjestenina, kao desert će kompot biti primjeren, ali ne, na primjer, savijača.

VINO UZ DIVLJAČ

Uz divljač je crveno vino obavezno.

Kod pripreme jelovnika od divljači mora se voditi računa o tome da divljač uvijek predstavlja posebno jelo, što zahtijeva i posebnu „pratnju“; može biti predjelo, glavno jelo, jedino jelo, ali uvijek zahtijeva vino.

Jela od divljači „traže“ dosta vina i dobro se slažu s lovačkom kuhinjom. Nije svako vino pitko uz ova pikantna jela. Tako, na primjer, previše kisela vina ne odgovaraju tom jelovniku, jer mu „ubijaju“ okus.

Pečena gušćja ili pačja jetra ili pašteta - *ružičasta vina fine arome, ali i vrlo slatko desertno vino i predikatno vino formirano uz utjecaj plemenite plijesni.*

Jarebica i prepelica, kao i ostala lakše probavljiva divljač - *laganije crveno vino.*

Divlja guska - *teška crna vina.*

Fazan, patka i šumska šljuka - *teška crna vina najboljeg bukea ali ne i izrazito trpka.*

Zečje meso, srneće, divlje svinje, muflona, divokoze i ostale dlakave divljači - *najbolja od najboljih crnih vina (teška vina), pivo.*

Dok se zabavljate pripremajući jelo od divljači, iznenadite svoje lovačke prijatelje i lovačkim punčom i lovačkim tonikom.

LOVAČKI PUNČ

Sastojci: 2,5 dcl crnog vina, 4 žlice šećera, mala boca pjenušca, 2,5 dcl bijelog vina, 4 čašice džina.

Crno i bijelo vino i šećer uz dodatak džina dobro ugrijte. Pazite, ne smije zavreti. Umiješajte pjenušac i odmah poslužite u vatrostalnim čašama (čase za kuhano vino).

LOVAČKI TONIC

Stavite kocku leda u čašu, dvije likerske čašice bitera i sve dopunite tonikom. Ukrasite s trešnjama ili četvrtinama limuna u kori.

ŽAR, ROŠTILJ, RAŽANJ, KOTLIĆ, KOTLOVINA

Divljač pripremljena u lovu, u prirodi, na lovački način (žar, roštilj, ražanj, kotlić i kotlovina) ima svoj poseban okus, s obzirom na cijeli ugođaj koji mu daje i srdačna, pa i pomalo pustolovna okolina i raspoloženje.

PEČENJE NA ŽARU

Manji komadi mesa se posole i stave na čist žar.

PEČENJE U SUPROŠKI

(pepeo u kojem ima još sitnog žara)

Komadi mesa, ili na primjer zečji but, omotaju se lišćem i peku. Meso pečeno na ovaj način vrlo je ukusno.

PEČENJE NA RAŽNJIĆU

Posoljene manje komade mesa nabodite na žicu ili tanje zašiljeno drvo (najbolje je crnogorično drvo) i pecite, držeći iznad vatre uz polagano okretanje. Po mogućnosti meso premažite masnoćom. Ako pažljivo postupate, meso neće zagorjeti.

PEČENJE NA RAŽNJIĆU MESA SAVIJENOG U SVITAK (ROLU)

Meso izrežite na tanke odreske, istucite kamenom, posolite i pospite nasjeckanim začinskim biljem, savijte u rolu i zavežite debljim koncem ili žicom. Ako možete, dobro je meso prije savijanja i posipanja začinskim biljem premazati uljem ili drugom masnoćom. Svitke nabodite na žicu ili ražnjiće i pecite na žaru uz lagano okretanje. Za ražnjiće možete koristiti meso srne, jelena, divlje svinje, zeca i jazavca. Nakon pečenja prelijte kuhanim crnim vinom u koje se ukuha sok limuna, isjeckana zelen peršina, zdrobljeni češnjak i papar.

RAŽNJIĆ OD PEČENKE ZECA

Uzmite pisanu pečenku od nekoliko zečeva, skinite kožicu, meso izrežite na komadiće tri centimetra duge i stavite u kvašu od ulja, peršina, soli, papra i kosanih gomoljača. Svaki komadić mesa uvijte u plošku masne slanine, natakните na ražnjić i pecite oko pola sata. Kada su pečeni, skinite sa slanine i ražnjiće poslužite s limunovim sokom.

RAŽNJIĆ OD PISANE PEČENKE, PEČENKE SRNE

Priprema se na isti način kao pisana pečenka zeca.

PEČENJE MESA U GLINI, ILOVAČI I DRUGOJ ZEMLJI

Veće komade mesa, ili cijelu očišćenu pticu ili manju životinju, posolite i zavijte u glinu (blato) gustoće tvrdog tijesta. Stavite na žar i pokrijte žarom sa svih strana. Poslije jednog do dva sata meso je pečeno; ovisno o veličini mesa i jačini i količini žara. Meso je pečeno kada ovitak od blata popuca.

PEČENJE NA ROŠTILJU

Komadi mesa koji se peku ne smiju biti teži od 60 do 70 dag, ni deblji od četiri centimetra. Moraju biti suhi. Prije nego se stavi na roštilj, on treba biti dobro namazan uljem. Meso se ne soli niti papri prije pečenja; sol bi izvukla vodu na površinu što sprječava pečenje, a meso postaje sivkasto i mlitavo; zažareni papar ima neugodan miris i okus. Meso se soli i papri kad je pečeno. Uvijek treba stavljati meso na jaki žar da se uhvati korica koja sprječava izlaženje soka, a bjelančevina se brzo zgruša. Nakon šest do sedam minuta pečenja s jedne strane, meso pecite s druge strane, ali ga ne okrećite zabo-denom vilicom jer bi kroz otvore curio mesni sok. Meso možete ispeći tako da je iznutra još krvavo ili polupečeno, ili potpuno pečeno. Pritisnuto meso koje je elastično, iznutra je još prijesno (krvavo ili polupečeno), ako nije elastično znak je dobre pečenosti. Uvijek poslužujte pečeno meso (bilo na koji način) na toplim tanjurima.

PEČENJE NA RAŽNJU

Općepoznato je da je najbolje pečenje s ražnja, jer meso ni jednim dijelom ne dotiče zagrijani predmet nego se ravnomjerno izlaže zračnoj toplini sa svih strana. Peći na ražnju, znači mesu sačuvati sav njegov sok. To se postiže stvaranjem na površini mesa, toplinom i premazivanjem, neprobojne zlatnorumene korice, koja ne dozvoljava curenje soku.

Radi svega toga svaki zalogaj mesa s roštilja je poseban užitak i predstavlja malu svečanost.

Od pernate divljači za pečenje na ražnju (i roštilju) najbolje su mlade jarebice, prepelice, šljuke, fazani i divlje patke. Meso ove divljači vrlo je hranjivo, ali i suho. Zato se nabada slaninom ili se slaninom omota.

Od dlakave divljači za ražanj je najbolja plečka srne, kunić ili samo njegov hrbat, zec i puh, a posebno je cijenjeno meso mlade divlje svinje (odojka) koje sjedinjuje okus svinjetine i divljači.

Drveni ražanj je najbolji od crno-goričnog stabla, te oskoruše, graba, bukve, klana ili kestena. Kora mora biti oguljena.

Za stvaranje žara na ognjištu najbolja su zdrava, suha grabova ili bukova drva koja ne smiju pokazivati znakove truljenja ili crvotočine. Vatra se podlaže grabovom, bukovom, hra-stovom ili jelovom luči ili triješćem. Na razgorenu luč stavljaju se najprije najmanji i najtanji komadi rascijepljene cjepanice ili oblice. Zatim se na njih stavljaju otpiljeni, rascijepani komadi drva, tzv. bilje ili panjići. Na kraju, kad je vatra rasplamsana, polažu se cijele cjepanice ili oblice koje stvaraju žar pogodan za pečenje. U krajevima koji obiluju drvetom vinove loze, najviše se cijeni meso pečeno na njemu, dok se u brdskim predjelima koristi crnogorično drvo, koje također mesu daje poseban miris i okus.

Meso perite što manje, jer razvođeno meso, odnosno tkivo, olabavi mišiće koji su sami po sebi vodenasti i meso je tada loše pečeno (naročito mlade životinje). Ako se trup treba isprati, preporučuje se prije pranja posipati ga solju. Osnovno je pravilo da se unutrašnjost kratko ispere hladnom vodom, a vanjski dijelovi obrišu mokrom krpom.

Prije nego što životinju nataknete na ražanj, posolite je. Na 10 kg uzima se 20 – 22 dag soli, odnosno 2-2,5 posto od težine mesa. Masnije meso treba jače soliti od nemasnog. Osoljava se prevlačenjem soli preko površine mesa i pritiskivanjem soli u meso trbušne šupljine. Zatim se sol još utiskuje u butove i plečke te u predjel hrpta, koji se mora malo zarezati da sol bolje prodre u unutrašnjost mesa.

Na ražanj se natakne još toplo meso da bolje prione uz ražanj, i to kroz međubutnu šupljinu, ispod repa, pa onda ispod križa i hrpta prema vratnom dijelu i na kraju se istisne kroz ždrijelo, glavu i usta životinje. Butovi se privežu žicom o ražanj tako da se prednje noge povuku naprijed, a stražnje natrag. Noge se odrežu u koljenima. Potrbušina se zareže s obje strane na četiri mjesta, pa se u te zareze utaknu odrezane noge (nožice), čime se zatvara trbušna šupljina. Te noge, koje predstavljaju spona, nazivaju se *zaponci*. Da trup zadrži lijep oblik, može se u unutrašnjost životinje staviti boca odgovarajuće veličine. Ražanj mora biti tako složen da je uravnotežen, kako bi se lakše okretao.

Naloženu vatru zaštitite s jedne strane vjetrobranom uz vatru. Kad drvo sagori, pepel nagnite na hrpu i njime, ako treba, regulirajte toplinu tako da prekrijete preveliki žar. Neke namirnice, kao krumpir, gljive, jaja... možete ispeći u samom pepelu.

Udaljenost mesa (životinje) regulira se okretanjem ražnja i pomicanjem ražnja s donje na višu rašlju. Što se polaganije peče, to je bolje. Polaganim okretanjem ražnja meso gubi na prirodan način suvišnu vodu i sukrvicu i na njemu se stvara

nježna rumena korica, koja sadrži najvrednije mesne sastojke. Polaganim pečenjem mesna se vlakna ne kvrče, nego zadržavaju prirodan oblik. Manje vrijedna mast, loj i salo cure u posudu ili pepel.

Od plamsanja vatre meso dobiva okus po izgorenoj masti, zato je potrebno neprestano kontrolirati kapanje masti. Ako je meso jako masno, žar se slaže oko rubova ili u krug tako da sredina ognjišta ostane otvorena i da mast kapa u prazni prostor ili u pepel, a ne na žar. Ne polijevajte nikada žar vodom (jedino smijete malo poškropiti) da uklonite nepoželjni plamen, koji nastaje uslijed kapanja masti na žar. Voda štetno djeluje na pečenost mesa i jako smanjuje vrućinu. Tijekom pečenja podmazujte meso drvenim štapićem na čijem kraju je krpica koja se moći u rastopljenu mast, loj ili ulje. Umjesto krpice na štap možete nataknuti komad slanine i njome mazati.

Dobro pečeno meso poznaje se dodirom: nije elastično na dodir prsti-ma, nego je čvrsto. Najpouzdanije je kontroliranje iglom: igla za nabadanje ubode se u meso i ako poteče rumenkast sok, pečenje je gotovo; ako poteče crveni sok, nije. Pernata divljač se ubode na preponi, između bataka i trbuha.

KOTLIĆ

Jela koja radimo u kotliću možemo nazvati *složenci*, jer istodobno upotrebljavamo različite sirovine, sve vrste mesa s različitim povrćem i drugim namirnicama, kao i bez mesa. Sastavni dio složenca osim mesa mogu biti i povrće, riba, vrganji, riža i tijesto. Jela su vrlo ukusna, hranjiva, kalorična i upravo različitost namirnica daje im draž i specifičnost. Ovakva jela vrlo su slična čorbama i osnovna razlika im je u tome što su čvršća i gušća. Meso riba, povrće i krumpir su osnovni sastojci ribljeg kotlića, riblje čorbe, «fiš-paprikaša», kojima obilno dodajemo začine, obzirom da ih takva vrsta jela odlično podnose. Kada govorimo o začinima, u prvom redu se misli na razne zelene začine, a ne toliko na papar i sol.

U osnovi postoje dva tipa kotlića: sa suženim dnom i sa proširenim. Za riblju čorbu najbolje je upotrijebiti kotlić sa proširenim dnom, dok je za sva druga jela bolje koristiti onaj sa suženim dnom. Dna kotlića u oba slučaja su ravna, dok je kotlić sačinjen najčešće od bakra i iznutra pocinčan.

Za sva jela u kotliću također je važno napraviti dobru vatru. Potpalimo veću količinu drva, tako da dobijemo puno žeravice. Nakon toga, kotlić objesimo na lanac koji je pričvršćen na tronošcu. Potrebno je voditi računa da neposredno ispod dna kotlića ne bude žeravica, nego uokolo kotlića.

Sadržaj u kotliću kuha se i po 2, 3 i 4 sata na ravnomjernoj vatri, koju postizemo na taj način da žeravicu nagnemo ispod kotlića.

Kod kuhanja se jela uglavnom ne miješaju nego se kotlić lagano protrese.

Jela - *čobance* - najbolje je pripremati u kotliću u prirodi. Dakako, neće biti ništa lošiji ni pripremljeni u loncu na štednjaku, no nedostajat će ugođaj.

KOTLOVINA

Kotlovina-pečenjarski šešir, pribor za pečenje i vrsta jela su autohtoni proizvod sjeverozapadne Hrvatske, te su to prvi pokretni ugostitelji koji su svoj obrt imali „pod šatrom“ (selili su se od sajma do sajma i bili na proštenjima), koji su osim jela i vina prodavali *gverc* – alkoholno piće s medom i *himbersaft* – malinov sok. U kotlovini se ne krčkaju samo kotleti, nego i goveđi flam, brizli, kobasice, jezik... Poseban tek joj daje, tekućina za podlijevanje – juhica u kojoj se kuhala govedina i bijelo vino (ne kiselo). Kotlovina je najveća konkurencija roštilju, koji uvijek ustupa mjesto tradicionalnom *ražnju* (ražanj je kulinarska tradicija naše zemlje i relikat je daleke prošlosti, koji se u Europi nalazi još vrlo rijetko) s odojcima ili janjetinom, a *ražanj* posebno jelima ispod *peke* (peku smo preuzeli od Ilira).

Pečenjarski šešir je okrugla, malo udubljena posuda izrađena od nehrđajućeg lima (rostfraj) izgledom vrlo slična tanjuru čiji je obod ravan i širok. Stavlja se na metalnu (isto tako okruglu) peć koja se loži na drvo, no danas prevladavaju uređaji na plin. Nasuprot vratima za loženje nalazi se cijev za odvod dima i toplog zraka koja mora biti visoka barem pola metra iznad posude da omogući cirkulaciju zraka.

Jela koja možemo prirediti u njemu uključuju sve vrste mesa, samoga ili u kombinaciji s različitim povrćem. Kod pripreme jela, osim uobičajenih osnovnih pravila, nema nikakvih posebnosti i sve je uglavnom prepušteno mašti, odnosno hrabrosti onoga koji ga spravlja. Maštom ćemo već nakon nekoliko priređivanja dobiti „vlastiti - najbolji naputak“.

Ako smo jeli kotlovinu na sajmu, uvjerali smo se da je uvijek bolja kasnije a ne na početku rada pečenjara. Tu nema nikakve tajnovitosti a radi se o tome da je umak kasnije uvijek bolji nego na početku, jer se u tijeku pečenja iz mesa sok sve više i više skuplja na dnu. Ovo je jedan doista veliki nedostatak ili problem vikend-kulinara, ali nije nerješiv. Da bismo postigli kvalitetan umak, prije priređivanja mesa poslužimo se jednim trikom: na čistoj rastopljenoj masti (ili uz dodatak tople vode) prepržimo kore od slanine (ili slaninu) te sitnije kosti s mesom (npr. svinjske repiće, koji su osobito ukusni prepečeni u masnoći) da obogatimo rastopljenu mast. Isto tako kada pržimo svinjske karmenadle, posolimo ih dan prije, što se inače ne radi kod pripreme mesa na žaru (roštilju). Razlog je vrlo jednostavan: osoljeno meso ispušta sok koji se upotrebljava za kotlovinu a na žaru propada i meso ostaje suho.

Način postupka i koje vrste namirnica ćemo upotrijebiti izabrat ćemo sami prema svom ukusu i želji. Netko voli kotlovinu bez dodataka povrća i luka, a netko obratno. Umak koji se stvara na dnu posude (pečenjarskog šešira) dotjerujemo raznim začinima, ali uvijek oprezno - začini ne smiju „ubiti“ jelo, nego ga moraju obogatiti. Umjesto vode dodajmo vino - i to kvalitetno, a ne kiselo.

Crno vino ne kuhamo više od 15 minuta u jelu, jer će postati gorko zbog tanina, što se s bijelim vinom ne može dogoditi. Također u umaku možemo napraviti (pečiti ili pirjati) odličan prilog, npr. krumpir, grah i dr.

O zagrebačkoj kotlovini, kao i o drugim jelima, saznajemo iz prve putopisne proze u hrvatskoj književnosti koja je pisana štokavštinom - ***Putositnice Antuna Nemčića Gotovinskog*** (1813.–1849.). U njima je A. Nemčić iznio svoja razmišljanja, zapažanja i doživljaje na putu od Ludbrega, pa preko Križevaca, Zagreba, Jastrebarskog, Rijeke i Trsta do Venecije, Padove i Verone, a u povratku preko Trsta, Postojne, Ljubljane i Maribora do Graza. Tu su i njegove gastronomske opservacije i opisi jela i gostionica u kojima se zaustavljao, često začinjani žestokim kritikama ali i pohvalama. Ironizirajući žderonje, ali strogo od njih dijeleći gurmane, kao poklonike kulinarske vještine i kulture, Nemčić na jednom mjestu kaže:

Gospodo moja, želudac vam je napast velika, a čovjek vam je slab.

Gastronomski opisi tustih golubova, špikanih kopuna, govedih narezaka, janjetine, divljačine, sočiva, artičoka i drugog zelenja, voća i tijesta, uz vrčeve pune vina i kave u kavanama (u ovih mohki posvećenih kapellicah pije se za 16 centima findžan kave, a ako se 7 cent doda, tad se može i jedna cigara pušiti) i danas tjeraju vodu na usta.

U zagrebačkoj kotlovini su se pekale devenice, odnosno krvavice, i to na Novom trgu, tj. na današnjem Zrinjercu, kamo opet danas prodire kotlovina, ali mnogo luksuznije – s karmenadlima i kobasicama. No Nemčić si je ugađao i *špikanom pečenkom* u kavani Cerny koja se nalazila na istom mjestu na kojem se danas nalazi kavana Dubrovnik, kao i lovačkim odrescima (napravljenim od govedine).

KVAŠA (marinada, pac, salamura)

Mnogi ljubitelji divljači ne vole stavljati meso u kvašu (marinadu, pac, salamuru), već divljač priređuju bez nje. Nekada se divljač, po starim naputcima, stavljala u kvašu radi smekšavanja mesa, ali je i gubila onaj opori okus svojstven samo mesu divljači.

Svaka kvaša je kulinarska magija. Ništa se ne vidi, ništa se ne čuje. Ali se nagađa. Ponajprije, u posudi s kvašom struji aroma; mirisi se izmjenjuju; nježna biljna ulja stapaju se u meso pod okriljem snažnih mirisa koji su tu samo zato da bi potpomogli razmjenju. Misteriozna i izuzetna inkubacija djeluje. Mesa i ribe dozrijevaju. Upijaju sokove neobičnog proljeća, postaju voće, postaju cvijeće. U nevidljivom i nečujnom odvija se prirodna alkemija: namirnica se konzervira, njena vlakna mekšaju, aroma se uvlači. Kvaša parfimira, omekšava i zaustavlja proces truljenja. Ona je jedan od najdelikatnijih i najbezazlenijih kuhara jela na svijetu: živući hladni kuhar.

Meso pohranjeno u hladnjaku bolje će omekšati, nego u kvaši. Mlada divljač u kvaši gubi mnogo svoje tečnosti i hranjivosti. Lovačka kuhinja izričito ne govori da se meso stavlja u kvašu, jer tamna boja mesa postane svjetlija i gubi se specifičan miris i okus divljači. Nova saznanja o ishrani tvrde da je kvaša za divljač nepotrebna i da štetno djeluje na hranjivi sastav mesa.

Ako već želite, kvašu pripremajte od prvorazrednih sastojaka, bilo da je temelj vino, ocat ili ulje. To je osobito važno i zato što se ta tekućina, sva ili djelmično, upotrebljava poslije za umak jelu.

Kvaša može poslužiti i da zamaskira jelo, to jest da se prirede imitirana jela, od svinjetine vepira, od piletine ili pijetla fazana, teletine zeca, junetine jelena.

Je li bolja kuhana ili nekuhana kvaša, teško je odgovoriti, jer svaka od njih jelu daje novi, specifičan okus. U svakom slučaju koristite vinski ocat, a dobro je dodati i malo žestokog pića. Kuhana kvaša brže i prodornije prenosi mirise na meso, dok je nekuhana laganija i nježnijih mirisa i okusa.

Ako želite napraviti kvašu najbolje je koristiti ono čega ima u prirodi, a priprema se na sljedeći način: očistite, operite i nasjeckajte lukovice srijemuša, mlade izdanke čubra, malo žilica kopitnjaka, korijena divlje mrkve, malo lista medvjede šape i drugog začinskog bilja (ako ga u prirodi ima), nekoliko bobica kleke, a može i mladih izdanaka jele (zimi). Pripremljeno začinsko bilje stavite u vodu, posolite i kuhajte. Kada je dodato bilje omekšalo, blago ga zakiselite. Prije oprano i na veće dijelove izrezano meso prelijte tako napravljenom i ohlađenom kvašom da bude potpuno prelijano. Na ovaj način spremljeno meso ostavite da odstoji 24 sata na hladnom mjestu; zimi može i tri do četiri dana, pa i duže.

Meso pripremite na željeni način.

Razlikujemo dvije vrste kvaše: običnu i suhu.

OBIČNA KVAŠA

U 3 l vode stavite 10 dag mrkve iz-rezane na listiće, 10 dag korijena peršina, 6 dag celera, 8 dag luka, 6 režnjeva češnjaka, 20 zrna papra, 5 zrna borovice, 2 zrna pimenta, 2 klinčića, 6 lovorovih listova, nešto majčine dušice i soli.

Sve to kuhajte 35 minuta i ohladite. Dodajte 1/4 l vinskog octa. Kvašom prelijte meso tako da bude pokriveno. Čuvajte na hladnom i tamnom mjestu.

SUHA KVAŠA

Suhom kvašom kvasimo meso mladih životinja dva do tri dana. Za pet kg mesa potrebni su ovi sastavni dijelovi: 12 dag soli, 1/2 dag zgnječenog češnjaka, 8 stučenih zrna borovice, 15 bobica kleke, 3 smrvljena lovorova lista i malo majčine dušice. Usoljavanje: neoprani dijelovi divljači, s koje nije skinuta tanka kožica, dobro se nataru solju i paprom, pa onda ostalim dijelovima kvaše, zatim se stave u emajliranu zemljanu posudu, na dijelove mesa stavi se daska s utegom ili kamenom i čuva se na hladnom mjestu do upotrebe.

ISTARSKA KVAŠA

Prokuhajte jednu po jednu trećinu crvenog vina, kvasine i vode; luk, grančice pelina, bobice kleke, nekoliko zrna papra, korijen peršina, majčinu dušicu i mažuran. U ohlađenu kvašu dodajte ploške limuna. Sladokusci (gurmani) kažu da su najbolje kvaše od bijelog vina i začinskog bilja, kojem se dodaje ocat, limunov sok ili konjak, jer se njima razređuje masnoća. Crna vina upotrebljavaju se za pripremanje ragua.

JEDNOSTAVNA KVAŠA

Polu količine vinskog octa, pola količine vode, sol. Ocat mora biti prvorazredan, razvodnite ga, posolite i u njega namočite divljač preko noći. Siromaštvo kvaše nadoknadit ćete dodavanjem jakih začina u umak u kojem se divljač peče ili pirja.

BRZA KVAŠA OD VINA

Pomiješajte pola litre bijelog vina, nekoliko grančica majčine dušice, nasjeckano peršinovo lišće, dvije žlice ulja, žlicu soka limuna, malo ribane korice limuna, luk, papar u zrnju, sol. Umočite manje komadiće mesa divljači i često ga okrećite.

KUHANA KVAŠA OD VINA

Prokuhajte 7 dcl vina (bijeloga ili crnoga), žlicu vinskoga octa, mrkvu, 1 – 2 glavice luka, papar u zrnu, klinčiće, grančicu majčine dušice, 2 lista lovora, režanj češnjaka. Ohlađenom kvašom prelijte meso divljači.

NEKUHANA KVAŠA OD CRNOG VINA

Pomiješajte 1 l crnog vina, žlicu borovice (kleke), 2 glavice luka, 1 mrkvu, grančicu-dvije celera, majčinu dušicu, lovor, malo muškarnog oraščića, mažuran, papar u zrnu, 1 dcl ulja. Luk i mrkvu narežite na kolute.

NEKUHANA KVAŠA OD BIJELOG VINA

Pomiješajte 4,5 dcl bijeloga suhog vina, koricu jednog limuna, majčinu dušicu, papar u zrnu, 2 žlice ulja, sol.

ZAČINI I MIRODIJE

Pod začinima podrazumijevamo raznovrsne dijelove biljaka, koji su uglavnom osušeni i sadrže aromatične mirise, ponekad i oštrog okusa. U začine se osim šećera, octa, soli, papra i umaka ubrajaju sve prirodne ili umjetno proizvedene tvari i mješavine koje dodajemo jelima i pićima da bismo postigli određeni okus. Ako je „srce“ dobre kuhinje svježna namirnica, onda začini predstavljaju njezinu „dušu“.

Prema nekim podacima vjeruje se da su još u starijem kamenom dobu upotrebljavali neke biljke i plodove za popravljjanje okusa mesu, koje su jeli u sirovom stanju. U mlađem kamenom dobu upotrebljavali su mak, anđeliku i kim (prema arheološkim podacima iz tog doba).

Najtočnije se može utvrditi, prema pisanim podacima, da su se začini počeli upotrebljavati u Mezopotamiji, zahvaljujući plodnom području gdje je raslo više aromatičnih biljaka. Klinasto pismo spominje: sezam, kardamom, kim, kopar, komorač, timijan i šafran. Europu su mirodijama uglavnom opskrbljivali Arapi iz udaljenih krajeva Indije i Kine. S obzirom na veliku udaljenost iz koje su ih donosili, cijena mirodija bila je plaćana u zlatu. Da bi održali taj status cijena, Arapi su širili najfantastičnije priče oko mirodija: kao, čuvaju ih krilati demoni i drugo. Pojavom križarskih ratova (koji su trajali više od 200 godina) na tisuće redovnika odlazilo je u „svetu zemlju“ i na svojem povratku donosilo začine.

Mirodije i začini imali su veliki utjecaj (kao dragocjenost u trgovini) na osvajačku politiku, te su se vodili i ratovi gotovo sve do 19. stoljeća za osvajanje kuhinja i postizanje monopola nad njima.

U srednjem vijeku jedan od magistralnih trgovačkih putova začinima vodio je od Venecije do Varaždina, odakle se račvao prema Beču i, preko Nedelišća u Međimurju, prema Pešti. Tim putem putovala je najskupocjenija kolonijalna roba koja se mogla naći u Veneciji. Njime su dolazili ne samo začini, nego i mnogi utjecaji tadašnje mode, pa tako i u kulinarstvu.

Drugi magistralni pravac preko naših krajeva povezivao je Beč s Carigradom i Solunom, a važna čvorišta bila su u Osijeku i Zemunu. Posredstvom tog trgovačkog puta i bankovnih veza (potkraj 18. stoljeća) mogao se slati novac po cijelom svijetu, sve do Indije i Kine.

Danas začine možemo kupiti u gotovo svakoj prodavaonici, ali možemo sami sebi i otežati upotrebu nepoznavanjem njihovih svojstava. Umijeće u začinjavanju smatra se visokom školom kulinarstva, a da bi se to postiglo, mora se poznavati svaki začim, imati osjećaj za mjeru i okus, ali i odvažnost u upotrebi. Tijekom uporabe sami ćemo ustanoviti količinu začina za pojedino jelo. Odvažnošću možemo prekinuti jednoličnost u navikama s uobičajenim postupkom i promijeniti nečim novim. Kod

provjeravanja okusa vrlo je važno da ne upotrebljavate drvenu kuhaču nego uvijek čistu žlicu.

Jela od divljači, koja već samim mesom daju poseban okus, zahtijevaju upotrebu raznih začina i mirodija kod odležavanja mesa u kvaši (ako se koristi u predpripremi mesa, što nije obavezno) i u pripremi, kako bi ih što više oplemenili.

BOROVNICA OBIČNA

(kleka, venja, brina, smrika)

Njome možemo začiniti meso ili kvašu za meso svih životinja koje se u prirodi susreću s grmom borovice (dlakava i pernata divljač). Bobice također možemo staviti u kiseli kupus, riblje juhe i riblje marinade, te pastete od me-sa. Većina začinskih mješavina ima u svojem sastavu i mljevenu ili zrnatu borovicu. Sušene bobice, poznate su, kao pikantan začina za tamne umake u specijalitetima od divljači i tamnih mesa.

BOSILJAK

(bažulek, bosil, murtela, vesliđan)

Svježi listovi koriste se kao začina salatama i umacima od trava, za sirovo povrće, kravljji sir, sok od rajčice te za koktele s račićima. Sušeni bosiljak dolazi u trgovini kao prah ili usitnjeno lišće. U nekim krajevima naše zemlje koristi se (a i dobro se slaže) s drugim primorskim mirišljivim travama za razna jela od riba, mesa, te kao dodatak divljači. Dodaje se jelu na kraju pripreme.

CELER

Celer je biljka od koje koristimo i lišće i korijen, jer jedno i drugo ima jak, ali ne i jednak miris. Juha bez celera nema pravi okus, a dodaje se i raznim jelima, dok se korijen koristi kao povrće, pa se kuha, panira ili prži.

ČEŠNJAK *(bijeli luk, česen)*

Češnjak je obavezan začina u našoj kuhinji, a za pečenku i ovčetinu i pri izradi raznih kobasica je nezamjenljiv. Kod upotrebe moramo paziti da usitnjeni češnjak odmah prelijemo uljem, kako bismo spriječili hlapljenje eteričnog ulja i smanjenje njegove vrijednosti. Što ga finije usitnimo, ili još bolje zdrobimo, jelu će dati bolji

okus. Koristiti ga moramo umjereno, jer njegov jak miris treba pratiti druge, a ne nadvladati ih. Ako za njega kažemo da je hrana, začín i lijek nećemo pogriješiti.

ČUBAR

Nije poznat u svim našim krajevima. Dodaje se suhom povrću kad se kuha, ribljoj juhi, bijelom mesu, telećoj jetri i svinjskim kotletima. Miris mu je sličan majčinoj dušici, ali nježniji. Lišće i cvijeće koristi se svježe ili osušeno, a jednake je začinske vrijednosti.

ESTRAGON (*zmijina trava*)

Ubraja se u „fines herbes“ klasičnu kombinaciju za finu kuhinju (fino usitnjeni: peršin, zubovac, luk, vlasac, kiseli krastavac, kapari, gljive i drugo). Kao začín, pored ostalog, upotrebljava se za salate, perad, pirjanu govedinu, ovčeginu i divljač. Prikladan je za začínjanje pikantnih umaka i juha.

GORUŠICA

(*bijela slačica, gorčica, slačica*)

U prvom stoljeću već su od nje na bazi vinskog mošta radili senf. Francuzi, koji su poznati po izradi pikantnih jela i umaka, bili su već u 13. stoljeću monopolisti (grad Dijon) u izradi senfa. Gorušicu upotrebljavamo za ki-seljenje krastavaca, riblje marinade, kvaše za divljač, podlogu za začínjanje pikantnih umaka i kao dodatak kobasicama. Brašno od gorušice upotrebljava se u SAD-u za začínjanje jela od mesa i riba, te pri izradi pikantnih umaka.

HREN

Koristi se korijen koji ima jak miris i oštar okus. Nariban služi se uz kuhana ili pečena hladna mesa, i to sam, ili zakiseljen, ili u umaku.

KADULJA (*kuš, žalfija*)

Koristi se kao začín jelima od jetara i riba, prije svega za pečena jetra, jegulju i sleđa. Međutim, aromatični su listovi vrlo dobar dodatak sjeckanom ili mljevenom mesu, odrescima, ovčetini, janjetini, telećim odrescima, nadjevima za gušćje pečenje, loncima te omletima sa sirom i zelenjem. Ovisno o godišnjem dobu upotrebljava se svježe kaduljino lišće ili se meso natrlja kaduljom. Kod nas se najviše koristi u primorskim specijalitetima. U Italiji peku male ptice na ražnju između malih snopića kadulje.

Poznata je uzrečica srednjeg vijeka: „Zašto da umre čovjek kojemu u vrtu raste kadulja“, jer se smatralo da je zaštitnica zdravlja, pomoćnica u mnogim nevoljama i spasiteljica od rane smrti. U Engleskoj su govorili: „Tko želi dugo živjeti mora u svibnju jesti kadulju“, a trubaduri srednjeg vijeka smatrali su da im služi u ljubavnim čarolijama.

KAPARI (*kapra*)

Cvjetni pupoljci poboljšavaju okus pikantnim mesnim (neka jela od divljači) i ribljim jelima (raguima i popećcima od mljevenog mesa), umacima, salatama te jelima od jaja i lososa. Često se upotrebljavaju za garniranje hladnih pladnjeva i malih sendviča.

KIM

Dugoljaste sjemenke jakog miri-sa u kuhinji su zaista svestrane, smatra se da je najstariji začín koji se u Europi pojavio i upotrebljavao (spada u porodicu peršina). Njime se začinja krumpir, meso (posebno svinjsko), variva od kelja i cikle, svježi i kiseli kupus, krav-lji sir, sirevi, juhe i umaci. U nekim se krajevima mlado i nježno lišće poljskog kima cijeni kao salata ili dodatak juhama.

KLINČIĆ (*karanfilčić*)

U kuhinji se upotrebljava za aromatiziranje medenjaka, voćnih jela, pića (kuhana vina) i konzerviranog voća, ali i kao dodatak svinjskom pečenju i divljači, tamnim juhama i nekim vrstama kobasica. Klinčiće sadrže i mnoge vrste curry-umaka, začinskih mješavina i umaka.

KOMORAČ (*divlja mirodija*)

Biljka koja svojim mirisom malo podsjeća na sijeno (lat. je naziv začina potekao od latinske riječi *foenum* sijeno) cijeni se i danas. Lukovica je jestiva, a lišće, nalik na kopar, koristi se kao začina, a također i sjemenke. Suhe grančice mogu se ubaciti na žeravicu kad se na roštilju prži riba. Dodaje se u marinade, kvašu i ukiseljeno povrće za zimu, a najviše se ipak koristi za ribu, u suhom povrću, začinjenom umaku od rajčice, te u nekom pecivu.

KOPAR (*mirodija*)

Omiljeni dodatak varivima (grahu, buči, krastavcima), zelenoj salati, salati od krastavaca i rajčice, salati od krumpira, začinjenom maslacu i majonezi, juhi i umacima. Idealan je začina za jela od morskih i slatkovodnih riba, a posebno jegulji i rakovima. Koristi se i za začinjavanje ovčetine i pirjane pečenke, te uz svinjska rebra i kotlete. Za kiseljenje krastavaca ne upotrebljava se samo nježne listiće kopra, već i cijelu stabljiku.

KORIJANDER

Razlikuju se okrugle bobice, koje dosta nalikuju papru i koriste se u kvaši za pripremanje divljači, te zeleni list za različite kulinarske namjene. Ponekad se stavlja u jela od kiselog kupusa i za kiseljenje zimnice, ali ponajviše jela od gljiva, pirjanu govedinu i pecivo, a najviše medenjake. Prisutan je u mnogim mješavinama currya te miješanim začinima za kobasice i pecivo. Poput anisa, komorača i kima, korijander se ubraja i u začine za kruh.

KOZALAC

Kozalac je vrsta luka koji raste u mnogo malih lučica. Upotrebljavaju se i lučice i zeleno lišće. Odlično popravlja okus bijelome mesu, dodaje se tartar-umaku, bearneskom i drugim umacima, a svježje nasjeckano lišće dodaje se salatama. Miris mu se dobro slaže s jelima od jaja, a stavlja se i u mirišljiv ocat, te „estragon-senf“.

KRASULJICA (*krbuljica*)

Pomalo je nalik na peršin, dio je mješavine začinskih trava. Svježi listići dodaju se sirovim salatama, maslacu i kravljem siru, a lijepo začinja i juhe, jela od jaja, umake i ocat. U lovačkoj kuhinji dodaje se jelima od prepelice. Sušenjem gubi okus i miris.

LAVANDA (*despik*)

Nježni listići lavande, ubrani prije cvjetanja, fino nasjeckani upotrebljavaju se kao začim jelima od riba i loncima, ovčetini i umacima od bilja.

LOVOR

Lovor je lijepa biljka čiji se listovi, svježi sjajni i zeleni ili sušeni, kao i bobice, upotrebljavaju za začimjanje juha, jela od riba, mesnih jela pripremljenih na lovački način, uz divljač i ražnjiće, u jelima od suhog povrća (graha i sličnog), za umake i frikase. Pri upotrebi valja paziti da se jelo ne začini previše. U pravilu je dovoljan jedan list, kod osjetljivih jela čak i pola lista. Sastavni je dio mnogih začinskih mješavina.

U starom vijeku lovor je bilo drvo boga Apolona.

LUK

U kulinarstvu se upotrebljava u svim oblicima: luk u prahu (mljeveni sušeni luk), sol od luka (mješavina soli i luka u prahu), narezani i sjeckani luk.

MAJČINA DUŠICA (*timijan*)

Obično se prodaje u grančicama. Daje vrlo ugodan miris jelima od riba i školjki, od janjetine i bijeloga mesa, u marinadama i kvaši, umacima i jelima priređenim na lovački način, kao i mesu prženom na roštilju. Ubraja se u „herbes fines“ francuske kuhinje. Kocke za umake za pečenke sadrže često majčinu dušicu.

MASLAČAK

Nježni unutarnji listovi posve mlade biljke prikladni su kao začim svježim salatama, proljetnim juhama, umacima od trava i na žaru pečenom mesu. Začinjeni s octom, uljem, paprom i solju daju odličnu salatu.

MATIČNJAK

(matočina, limunova melisa)

Zbog svoje limunasto-gorke arome upotrebljava se za zelene salate, salate od svježeg povrća, biljne umake te jela od divljači i gljiva. Matičnjak je pogodan za sva jela kojima bi se inače dodao limunov sok ili limunova korica, isključujući kolače i peciva.

MAŽURANA (*majoran*)

Ima je mnogo vrsta, a divlja mažurana poznata je i po talijanskom nazivu origano. Mažurana je jedna od najvažnijih mirodija. U velikim se količinama upotrebljava u proizvodnji kobasica. U kuhinji se njome začinjavaju ragui, gušćje i pačje pečenke, pečenja od mljevenog mesa, mnogi umaci, juhe od krumpira i mahunarki, slani i prženi krumpir, svinjsko meso, ovčcina i iznutrice. Neizbježan je začim za jela od pernate ili dlakave divljači. Dobro ju je staviti u jelo u posljednji tren da ne izgubi miris.

MUŠKATOV CVIJET

Upotrebljava se kao fini začim za sitne kolače, medenjake, mesnate juhe, kobasice i kobasičarske proizvode. Komadići muškatoval cvijeta dodani jelu vade se iz jela prije iznošenja na stol. Međutim, obično se upotrebljava mljeveni muškatoval cvijet, žućkasti crvenkastosmeđi prah. Da ne bi gubio na aromi valja ga držati u dobro zatvorenim posudama. Dodaje se i nekim jelima od divljači.

MUŠKATOV ORAŠČIĆ

Upotreba ribanog muškarnog oraščića u kuhinji je mnogostruka: za juhe, bijela variva, valjuške, mesne juhe i mesna jela (tu spadaju i jela od divljači), razna peciva i pića. I male količine tog izdašnog začina, bilo svježeg nari-banog ili mljevenog posve su dovoljne da jelima daju nježnu muškarnu aromu.

NARANČA

Osim za začinjavanje kolača i raznovrsnih slatkih jela, narančina kora je prikladna za poboljšanje okusa mesnih umaka te jela od peradi i svinjskog mesa.

ORIGANO

(vranilovka, mravinac, divlja mažurana, vranilova trava)

Miris je vrlo jak i prodoran, naročito je odgovarajuć za začinjavanje pizza i svih vrsta jela od rajčice. Međutim, može se upotrijebiti i za poboljšanje okusa raznih pečenja, salata, masnog svinjskog pečenja te juha od graha i graška. Najčešće se koristi za primorske i dalmatinske specijalitete. U malim količinama koristi se i u jelima od divljači. Origano sadrži i chilli-prah.

PAPAR

Papar u zrnu upotrebljava se za sve vrste marinada/kvaša, kuhanu ribu, mesna jela i za pripremu kobasica. Papar u prahu je univerzalan začim za juhe, umake, ribu, meso, kobasice, variva i salate. U našoj kuhinji nezaobilazan je u oštrijim jelima. U posljednje vrijeme pojavljuje se i zeleni papar konzerviran u slanoj vodi, koji ima posebno ugodnu aromu i upotrebljiv je za sve vrste mesa, pikantne sireve i slično.

PAPRIKA

U kuhinji se paprika (ljuta, slatka ili poluslatka) upotrebljava za sve vrste jela od riba, peradi i mesa, a isto tako i za juhe, umake i razna druga jela. Pri začinjavanju paprikom valja misliti na to da se prah u vrućoj masti gotovo potpuno rastvori, te se tako postiže potpuni začinski učinak. Naprotiv, ako se paprika dodaje u kipuću mast,

sadržaj se šećera u paprici karamelizira i time se kvari i boja i okus začina. Zato se paprika dodaje mesu tek kad je ono već gotovo i kad je mast umjereno vruća.

PELIN OBIČNI (*crni pelin*)

Obični pelin služi kao začina za guščja i pačja pečenja te pečenja od divlje svinje i jelena, za prženu jegulju, teleću koljenicu, guščju i svinjsku mast. Domaćice su u 18. stoljeću upotrebljavale obični pelin jednako toliko koliko danas upotrebljavaju peršin.

PELIN PRAVI (*absint, pelen*)

Pelin pravi valja upotrebljavati vrlo oprezno. Prokušana je njegova upotreba za svinjske nogice, svinjski trbuh, ovčji hrbat te za složenice i lonce od repe. Jelu se dodaju dva svježa narezana ili suha listića.

PERŠIN (*peršin*)

Peršin je standardna kuhinjska trava današnjice, koja se ipak ne troši u svim našim krajevima jednako. Sipamo ga zdušno i pomalo nesmotreno po svim jelima koja se iole dadu posipavati. Dobro je da se neka svježa trava upotrebljava u tolikom opsegu. No, to je i dokaz nepoznavanja mnogostrukih mogućnosti koje nam pružaju razne druge kuhinjske trave.

PIMENT (*najgvirc, klinčićev papar*)

U kuhinji je piment omiljeni začina za razne vrste peciva, jela od riba i mesa, juhe, umake i marinade/kvaše. Sastavni je dio mnogih začinskih mješavina (na primjer, currya), mješavine za kolače te mješavine za kobasice i za ulaganje. Piment sadrže i razni umaci za začinjavanje, kao worchester-umak. U Francuskoj je piment cijenjen kao važan sastavni dio mješavine „Quatre épices“ (muškatni oraščić, bijeli papar, đumbir, klinčić).

SOL

Sol je mineral koji se koristi za začinjavanje i kao konzervans. Kao začim upotrebljava se za sva jela. Kao konzervans služi za soljenje mesa, ulaganje povrća i gljiva te pri kiseljenju povrća i zelenja. Zbog svojega neophodnog prisustva u organizmu soli su se davala i božanska značenja. U Babilonu su je nazivali jelom velikih bogova. Jest i s nekim sol značilo je sklapanje bratimstva, dok je prevrnuti posuda sa solju nagovještavala nesreću koja se mogla izbjeći bacanjem soli preko lijevog ramena. Sol i kruh još i danas predstavljaju simbole mira i gostoljubivosti.

Osim čiste kuhinjske soli upotrebljavamo i veliki broj solnih mješavina sa začинима te solnih mješavina za rasol. Od začinskih mješavina najpoznatija je sol s češnjakom i sol sa zelenjem.

RUTVICA (*ruta*)

Zbog vrlo jake arome listići se upotrebljavaju samo u malim količinama, i to na primjer, za zelenu salatu, jela od sira i ovčje meso. Sjeckanim listićima mogu se začiniti kruh s maslacem, umaci i kvasci za meso od divljači.

RUŽMARIN (*ružmarin*)

Ružmarin je omiljeni začim ovčetini i svinjetini te mesu od divljači, raznim juhama i umacima. Koristi se za jela od riba svih vrsta. Majstori kuhinje preporučuju da se govedina prije pečenja natrlja ružmarinom.

VLASAC

(*sitni luk, luk drobnjak*)

Iza peršina, vlasac je najomiljenija kuhinjska trava. Fino nasjeckan ili narezan škarama ne smije nedostajati u salatama od povrća, napose u salati od rajčica i krastavaca. Mnogo se troši i pomiješan s maslacem i kravlji sirom. Vlascem se začinjaju i juhe, umaci uz ribu i meso te jela od jaja, kao uostalom, i sva jela u koja se stavlja luk.

OSTALI PRAKTIČNI SAVJETI

- Ukusnije je i bolje meso mlađih životinja od starijih.
- Svježa divljač ima staklaste i bistre oči, ako su mutne i tamne to je znak da je mrtva već dulje vrijeme i može škoditi.
- Ako divljač mora odstajati, ne skidajte kožu ili perje, jer se u njoj bolje održi.
- Ubijena divljač, zimi na jakoj hladnoći, kad je rasporena i očišćena (izvađena iznutrica), može odstajati u koži od tri do pet dana. Već nakon 24 sata meso postaje mekše, sočnije i ukusnije. Kad je toplije, najbolje ju je staviti u kvašu da meso ne počne truliti. U starija vremena divljač je odstajala čak do početka truljenja. Tako su, na primjer, za rep obješenog fazana ostavljali tako dugo dok se perje na repu počelo odvajati, to jest otpadati. Fazan i tetrijeb, izuzetci od ostale divljači, moraju odstajati nešto dulje: četiri do pet dana fazan, a tetrijeb šest do osam dana. Kad perje na truhu počne zelenjeti, znak je da je dovoljno odstajao. Tada se pticu može pripremati.
- Je li meso koje pripremamo mlađe ili starije, prepoznamo na sljedeći način: kad se u meso krupnije divljači (jelen, srna, vepar) zabode, odnosno duboko utisne nokat, pa on u meso ulazi lako, znak je da je meso mlado; ne presiječe li vlakna u mesu, tada je staro. Kad kod zeca donji dio uha i uz njega mali dio kože na glavi palčevima zategnemo i odmah pustimo, te koža ostane glatka kao što je bila, zec je mlad; smežura li se ili nabora zategnuti dio kože, zec je star. Kod pernate mlađe divljači noge su sitne i tanke, a kljun gladak; kod starih su noge jake i žilave, a kljun hrapav.

- Divljač se priređuje uglavnom na tri načina:

- kao odstajala/odležana (u perju ili koži)
- kao odležana u kvaši (marinada, pac)
- kao odstajala u perju ili koži i odležana u kvaši.

Na koji način će se prirediti ovisi o njenoj vrsti i ukusu onoga koji ju priređuje.

- Ako u kvašu stavimo meso domaćih životinja, gotovo jelo imat će vrlo sličan okus jelu od divljači.
- Divljač, meso, se soli tek nešto prije nego se jelo dogotovi. Ako se posoli u kvaši ili prije nego se u nju stavi, dobiti će crvenu boju.
- U jelima, gdje se u receptu navodi vinski ocat, bolje je i staviti pravi vinski ocat kvasinu.

- Zec treba odstajati u koži najmanje četiri do pet dana prije nego ga se priprema za jelo.

- Meso divljači postaje osobito nježno ako ga na dva do tri dana stavimo u stepku (mlačenicu), ili u ulje.

- Mast divljači ne prija osobito, pa je najbolje da ju skinemo s mesa prije nego ga stavimo u pećnicu.

- Pečemo li cijeli srneći hrbat, odrezat ćemo prvi dio na kojem ima vrlo malo mesa. On bi se tijekom pečenja ionako previše

- Pečemo li čitavi srneći hrbat, odrezat ćemo prvi dio na kojem ima vrlo malo mesa. On bi se tijekom pečenja ionako previše osušio. Koristit ćemo ga za ragu. Srneći hrbat pečemo otprilike jedan sat.

- Ako smo zečji ili srneći hrbat pekli u cijelom, odvojimo nožem meso uz srednju kost i narežemo ga u obliku filea.

- Ako meso ima previše snažan zadah po divljači možemo, dok ga pečemo, staviti na meso mali komadić drvenog ugljena koji će dobrim djelom neutralizirati miris.

- Oštar miris divljači odstranit ćete ako divljač prelijete hladnim čajem od kamilice, ostavite tako izvjesno vrijeme, a zatim isperete hladnom vodom.

- Jelenje meso priređujemo jednako kao i srneće, ali je tvrde od srnećeg i nije ni izdaleka tako tečno.

- Divokozu, jelena i srnu priređujemo na isti način.

- Kostí od divljači sasjeckajte na male komade, dodajte ostatke mesa, tetiva i dijelove unutrašnje kože, stavite u posudu s lukom, mrkvom, celerom, mažuranom, majčinom dušicom i solju pa kuhajte da dobijete pikantnu juhu.

- Luk je bolje naribati nego nasjeckati, jer će se ispirjati tj. skoro nestati a umak od jela će biti bolji.

- Luk ne smijemo zapržiti previše tamno, a pogotovo da bude crn.

- Vruću vodu ili juhu kojom nadoknađujemo tekućinu koja se iskuhala ne smijemo nikada polijevati izravno po mesu, već pažljivo uz rub posude.

- Stavljamo li na zapršku kockice slanine one smiju postati samo svijetlosmeđe, a zatim ih moramo izvaditi i dodati tek kad je meso upola pečeno.

- Želimo li da umak ostane svijetao dodat ćemo mu vrhnje tek pri kraju priređivanja. Želimo li taman umak neka vrhnje u njemu neko vrijeme kuha.

- Umaci za divljač i perad priređuju se uvijek posebno.

- Podgrijana jela od divljači ne da su dobra, nego su još i bolja od svježeg priređenog, zato se često rade jedan dan prije nego što će trebati. Osobito je umak za divljač puno ukusniji podgrijan nego svjež.

- Jela podgrijavamo na slijedeći način: jela u umaku stavimo u odgovarajuću posudu, koju uronimo do rubu u drugu u kojoj je voda. Zagrijavanjem veće posude zagrijavamo i vodu koja će vriti i podgrijati jelo do ključanja. Tako podgrijano jelo *odmah* poslužujemo. Jelo bez umaka podgrijavamo na isti način, a već priređeni umak podgrijavamo direktno na štednjaku. Jelo prije nego ga stavljamo na stol, prelijemo umakom i još sa malo zagrijane masti ili slatkim vrhnjem da dobije ljepši izgled.

- Posuđe koje se koristi kod konzumiranja jela (tanjuri, posude za umak i poslužavnici) moraju biti uvijek topli.

- *Kuhano meso*; želimo li dobiti dobru juhu, staviti ćemo meso u hladnu vodu. Samo ako nam je stalo do toga da dobijemo sočno meso, stavit ćemo ga u uzavrelu vodu. Voda smije samo polako vreti. Brillat-Savarin je rekao da se lonac smije „*samo smiješiti*“, da iz njega ispari malo vode i da izbjegnemo nadolijevanje vode. *Zelenje* se smije u juhi kuhati samo u tijeku posljednjeg sata kuhanja. Skuhano meso treba još 5 - 10 minuta ostati u tekućini u kojoj se kuhalo da bi ostalo sočno

Kuha se na temperaturi kod 100 °C.

- *Pirjano meso*; priređuje se u posudi koja se može dobro zatvoriti. Masnoću zagrijemo i meso sa svih strana pažljivo ispržimo još u otvorenoj posudi, pri čemu potkraj prženja dodamo fino nasjeckani ili još bolje naribani luk i malo mrkve. Zatim meso posolimo, dolijemo vruće vode, tako da je upola pokriveno vodom i pustimo ga da se pirja u zatvorenoj posudi. Meso treba više puta okrenuti. Pirjano meso dati će odličan umak. Obično se ne pirjaju preveliki komadi.

Pirja se na temperaturi od 150 °C.

- *Prženo meso*; kod prženja pečemo meso u većoj količini masti. Obično se pri tom radi o manjim komadima. Možemo ih panirati, to jest redom uvaljati u brašno, razmućena jaja i mrvice i zatim pržiti. Takav postupak priređivanja mesa nazivamo i *pohanje*.

- *Pečeno meso*; pečeno meso zahtijeva posebnu pažnju i iskustvo. Sladokusac Brillat-Savarin spomenuo je jednom rješenje zagonetke kako se može dobro ispeci pečenka: to je „*trenutak iznenađenja*“. Mast koju koristimo za pečenje mora biti vrlo vruća da bi „*iznenadila*“ površinu pečenke, tako da se ona u neku ruku u *prvoj prepasti* zatvori. Ako je to iznenađenje uspjelo, mora se temperatura pečenja smanjiti, kako bi se pečenje moglo i iznutra lijepo ispeci. Veće komade mesa najbolje je peci u pećnici. Ako je meso krto, stavit ćemo u posudu više masti, dok se kod masnog mesa stavi malo masti i malo kipuće vode (tako se postupa najčešće kod pripremanja kotlovine). Masnoća u meso polako se otapa u vodi, pa mesu daje smeđu boju. Da bi izbjegli isticanje soka iz mesa, meso ne nabađamo slaninom već ga obložimo širokim ploškama slanine.

Na gornjoj ploči štednjaka i u pećnici, kad je meso postalo smeđe, redovito se dodaje malo juhe ili vode, a kod nekih pečenja i vrhnje, te njime polijevamo meso. Mast koja se taloži na rubu posude pažljivo skinemo nožem i koristimo za umake uz pečenje.

U tavi se redovito peku samo mali komadi mesa, kao što su kotleti, odresci od buta, *medaljoni* (mali komadići mesa od 6 - 7 dag), koji se paniraju ili nepanirani prže u vrelu vrućoj masti. Kod samog početka uzimamo za pečenje toliko masti koliko je potrebno kako kasnije ne bi morali dodavati hladniju mast.

Pečeno meso mora malo mirovati (odležati) prije nego što ga se poslužuje. Peče se na temperaturi od 200 °C.

- *Pečenje na roštilju u pećnici*; pečenje na roštilju štedi mast, a meso pri tom ostaje osobito sočno. Komadi mesa koje pečemo na roštilju mogu biti različito veliki, ali meso mora biti dobro i malo odležalo. Masnu svinjetinu pečemo na roštilju ne dodavajući masti, a mršavu premazujemo mašću ili oblažemo komadima slanine.

Meso stavljamo na roštilj tako da najmasniji dio leži prema dolje i stavljamo ga u pećnicu koliko god je to visoko moguće i na jakoj temperaturi najprije 10 - 15 minuta pečemo, tako da mu potamni gornji dio. Zatim pečenje okrenemo, ali ga ne smijemo probosti nožem ili vilicom, smanjimo temperaturu, ako je potrebno stavimo malo masti na meso i posudu premjestimo na donju tračnicu pećnice. Ovdje se meso peče na blagoj vatri. Nekoliko ga puta treba zaliti sokom koji se skuplja u posudi ispod roštilja.

JELA

Lovačkom pričom proglasit ćemo neku zgodu o kojoj se priča s neumjerenim pretjerivanjem, zapravo hvalisanjem, jer se lovcima najčešće ne vjeruje kad počnu nizati svoje izvanredne uspjehe, i „lovinu za lovinom stavljati u torbu“. Ipak, jedno im valja povjerovati: znaju dobro jesti i birati jela „na lovački način“. Ima lovaca koji se pouzdaju u ulov od kojega će na mjestu ulova pripremiti neki specijalitet, no realistima je milije da ih nakon naporna lova dočeka neko krepko jelo. Pripremljeno, dakako, na lovački način.

Napojnica pri stolu

Nek vam projde misal nujna,
toči čašu vina rujna
da se srce razveseli,
dobra volja k nam priseli.
Što težaci pridelaju,
naj ležaci nasladuju.

Vitezovi, da ste zdravi,
vrla srića vami rabi
haj, pri stolu gospockomu,
muzovire bog ubio,
a pravične počasnio!

Desna ruka kopje lomi,
dobra volja srce goni;
haj, hodžmo se veseliti,
pehar vina izroniti.

Mi dva vam dvima naklanjamo,
s napojnicom pozdravjamo.
Koji koga ljubi v bitju,
zagovori u nebitju,
a za hrptom koji hudi,
kurva mati njemu budi.

. . .

Grla naša bojl pripravžmo,
do tretoga ne ustavžmo,
naj zdravica ophajuje,
jedna drugu dostiguje;
a spominak da ne zgine
vse kršćanske pokrajine,
Bog je čuvaj i potvdi,
Poganina pak zateri.

F. K. Frankopan

BISERKA

BISERKA NA RAŽNJU

Biserku težine 1,5 do 2 kg očistite i natakните na ražanj. Barem jedan sat prije pečenja posolite je izvana i iznutra, a dok je okrećete iznad žara premazujte je dimljenom slaninom. Pečenu poslužite uz salatu od crvenog kupusa i crveno vino.

PEČENA BISERKA *I. način*

Sastojci: biserka, sol, dimljena slanina, korjenasto povrće izrezano na kockice, luk narezan na režnjeve, lovor, papar u zrnu, kiselo vrhnje, bijelo vino, sok limuna.

Očišćenu pticu posolite izvana i iznutra, prsa obložite ploškama slanine i učvrstite koncem. Stavite je u za posudu za pečenje, okružite kockicama korjenastog povrća, lukom narezanim na režnjeve, lovorom i paprom u zrnu. Pecite u pećnici češće zalijevajući sokom od pečenja i vrhnjem. Potkraj pečenja s prsiju skinite slaninu, da i prsa porumene. Gotovu pečenku narežite na manje komade, a od preostalog procijeđenog soka i protisnutog povrća dovršite umak, uz dodatak po želji bijelog vina, soka limuna, kiselog vrhnja i začina. Umak poslužite posebno, a prilog se sastoji od salate od crvenog kupusa i valjušaka od krumpira. Za pojačanje „lovačkog ugođaja“ kao poseban prilog, u posebnoj posudici, ponudite i malo marmelade od ribiza razrijeđene ponajboljim crvenim vinom, te pečene jabuke ili pire od jabuka.

PEČENA BISERKA *II. način*

Očišćenu biserku stavite jednu noć u kvašu za divljač, te je poslije pecite na dosta maslaca, s nekoliko zrna borovice, papra i listom lovora. Dodajte malo nasjeckanog korjenastog povrća, te malo nasjeckanog vlasca. Pečenka mora biti obložena ploškama slanine. Tijekom pečenja polijevajte sokom od pečenja i tekućinom iz kvaše. U međuvremenu napravite zapršku od brašna na maslacu, podlijte tekućinom iz kvaše, dodajte fino nasjeckana biserkina jetra i malo soka od pečenja. Sve zajedno prokuhajte, dodajte kiselog vrhnja i začinite po želji. Umak poslužite u posebnoj posudici.

DIVLJA GUSKA

PEČENA GUSKA

Nakon što je očistite, stavite je u kvašu dan-dva. Nabodite je slaninom. U posudu za pečenje stavite malo ulja, četiri-pet žlica ulja, malo kvaše, brašna, soli i papra. Pecite u pećnici uz povremeno prelijevanje sokom od pečenja. Meso guske poslužujemo s kuhanom rižom i prelijano sokom od pečenja.

NADJEVENA GUSKA

Napravite masu od 2 žemlje, gušćje jetre i 10 – 15 skuhanih i oljuštenih kestena. Sve usitnite, prepržite na masnoći i dodajte 3 jaja, sol i papar. Ovako napravljenim nadjevom ispunite gusku, premažite je masnoćom i pecite u pećnici na mješavini ulja i vode. Tijekom pečenja često prelijevajte sokom iz posude.

GUSKA NADJEVENA KOBASICAMA - *pečenicama*

Sastojci: guska, 1 kg kobasica (pečenica), kiseli kupus, gušćja mast, mesnata suha slanina, 2 dl bijelog vina, 2 dl bistre juhe.

Očišćenu gusku nadjenite pečenim i izrezanim kobasicama na kolutiće. Otvor sašijte. Na gušćjoj masti ispirajte kiseli kupus zajedno sa slaninom i malo suhih kobasica. Pečenu gusku stavite na pirjani kupus. Soku od pečenja dodajte vino i juhu, promiješajte, prokuhajte i prelijte preko guske. Slaninu izrežite na male kockice i njome ukasite gusku i kupus.

GUSKA NADJEVENA KUPUSOM I JABUKAMA

Sastojci: guska, 1/2 glavice kupusa, 2 jabuke, 8 dag masti, 10 dag suhe dimljene slanine, čašica suhih šljiva, sol, papar.

Kupus narežite na tanke rezance, posolite, popaprite, promiješajte i dobro iscijedite sok. Dodajte 5 dag suhe slanine izrezane na kockice, jabuke na tanke ploškice i suhe groždice. Dobro promiješajte i nadjenite gusku. Otvor zatvorite čačalicama. Gusku posolite trljanjem, nabodite preostalom suhom slaninom izrezanom na rezance. Pecite u pećnici na vrućoj masti, tako da je okrenuta na leđa prema dnu posude. Podlijte juhom do polovine guske, poklopite i pecite (pirajte) dok tekućina ne ispari na jednu trećinu. Gusku tijekom daljnjeg pečenja (bez poklopca) okrećite, tako da se jednako lijepo zarumeni sa svih strana. Pečenu izvadite, narežite na komade i prelijte sokom od pečenja. Kao prilog poslužite pečeni krumpir.

DIVLJA GUSKA NA PODVARKU

Sastojci: mlada guska od 2 – 3 kg, glavica kiselog kupusa, sol, papar, suha dimljena slanina, 1 – 2 dl bijelog vina, 5 – 6 žlica masti, crvena mljevena paprika.

Očišćenoj guski odsijecite glavu, vrat, noge i gornje dijelove krila, razrežite želudac, izvadite jetru, srce i pluća. To možete iskoristiti za juhu ili rižoto. Utrljajte guski sol i papar izvana i iznutra, nabodite režnjevima suhe slanine. Možete koristiti i „carsko meso“, ali tako da ga omotate oko guske i učvrstite koncem. U većoj, dubljoj posudi na malo vode, bijelom vinu i rastopljenoj masti pirjajte gusku na laganoj vatri, sve dok napola omekša. Dok se guska pirja izrežite kupus, posolite, popaprite, pospite žličicom mljevene crvene paprike, uspite u zemljanu posudu (u njoj možete i poslužiti gotovo jelo) ili posudu za pečenje i pržite na masti. Kad kupus - „podvarak“ porumeni i omekša, stavite odozgo gusku, prelijte je sokom u kojem se pirjala, dodajte malo hladne masti i pecite u pećnici. Pecite još sat, pa ako guska ne omekša, mažite je peruškom namočenom u čisti alkohol. Pecite još 10 do 15 minuta. Gusku izrežite na dijelove, složite na jednu stranu zagrijanog pladnja, a podvarak na drugu stranu prelijan sokom iz posude.

RIŽOTO OD DIVLJE GUSKE

Sastojci: guska od 2 kg, 4 – 5 žlica masti, 7 srednjih glavica luka, lišće peršina, 25 dag riže, sol, mljevena crvena paprika.

Očišćenu i odstajalu gusku izrežite na veće komade, stavite u lonac hladne vodi kuhajte sve dok se meso ne raskuha. U veću posudu na rastopljenoj masti ispržite nasjeckani luk. Kad luk porumeni, dodajte mu nasjeckani peršin i rižu. Posolite, popražite prstohvatom ljute mljevene crvene paprike, izmiješajte i pirjajte, uz često miješanje. Kad riža zarumeni podlijte guščjom juhom iz lonca. Kuhajte, ali tako da se riža napola kuha, a napola pirja. Kad riža omekša, izvadite meso iz lonca i stavite ga u rižu. Izmiješajte i pirjajte sve dok tekućina posve ne ispari. Poslužite uz salatu.

SARMA OD DIVLJE GUSKE

(Vidi sarma od fazana.)

DIVLJA PATKA

DIVLJA PATKA NA RAŽNJU *I. način*

Najbolje je izabrati mlade patke, i to ženke, jer su ukusnije od mužjaka. Najbolje su kad se ispeku dok su još svježe. Pažljivo se operuša, odrežu joj se krila (gotovo sasvim do tijela) i odreže vrat. Zatim se izvadi utroba, popali paperje, noge povuku unatrag i patka sveže, te namaže vlastitom jetrom. Natakuta na ražanj peče se samo 20 minuta nad jakom vatrom da meso ne postane krvavo, već potpuno pečeno. Pečenu stavite na vrući poslužavnik i obložite limunom izrezanim na četvrtine.

DIVLJA PATKA NA RAŽNJU *II. način*

Sastojci: očišćena patka, 6 dl octa, 3 dl vode, glavica luka, nekoliko zrna papra, mrkva, korijen peršina, manji korijen celera, 2 lista lovora, malo limunove kore, 10 dag masne slanine, nekoliko žlica kiselog vrhnja, sol.

Vrućom kvašom prelijte očišćenu patku i ostavite je dva dana. Kvašu napravite na sljedeći način: u lonac stavite ocat, vodu, raspolovljenu glavicu luka, na komade narezano korijenje, papar, lovor i limunovu koricu. Kuhajte pola sata. Izvadite patku iz kvaše, osušite krpom, posolite i nabodite slaninom. Nataknite na ražanj i pecite na umjerenom žaru. Tijekom pečenja češće je namažite vrhnjem i kvašom. Pečenu izrežite na komade i prelijte umakom. Umak napravite od dijela kvaše, kiselog vrhnja i soka koji se iscijedio iz patke kod pečenja; sve prokuhajte.

LOVAČKA JUHA OD SITNINE DIVLJE PATKE

Sastojci: sitnina od 2 patke, 2 glavice luka, vezica zeleni, 1 paprika - babura, 1 dl kiselog vrhnja, 1/2 žličice mažurana, list lovora, sol, papar.

Izrežite jetru, krila, srce, želudac, vrat, glavu i noge. U posudi za juhu na ulju ispržite nasjeckani luk, dodajte izrezanu sitninu, lovor, nekoliko zrna papra i pirjajte uz povremeno miješanje i dodavanje vode. Kad meso omekša, dodajte papriku i zelen izrezane na kockice, podlijte s 3-4 čaše vode. Pustite da lagano vrije. Gotovu i ohlađenu čorbu začinite mažuranom i umućenim žumancem i vrhnjem.

Zelen za juhu možete kuhati posebno i kad je kuhana procijedite i samo vodu dodajte juhi.

JUHA OD PATKE

Sastojci: sitniš od nekoliko divljih pataka; želudac (izrezan na kockice), jetra (s kojih je prethodno odstranjena žučna vrećica), srce, noge, vrat, leđa, krila i glava, 1 dl ulja, veća glavica luka crljenca, mlaka voda, mljevena crvena paprika, srednja mrkva, korijen peršina, četvrtina celera, polovica korabe, list kelja, pola poriluka, list lovora, 10-ak zrna papra, četvrtina kocke kokoške juhe, dl bijelog vina, malo kuhane rajčice, 1 žumance, dl kiselog vrhnja.

U većoj plitkoj posudi na ulju zažutite luk izrezan na tanke ploške i dodajte očišćenu sitninu. Miješajte uz povremeno dodavanje mlake vode i pirjajte dok meso ne omekša. Kad je gotovo umiješajte mljevenu crvenu papriku i pirjajte još malo, dok se meso potpuno ne odvoji od kostiju. Dok se sitnina pirja, u lonac od litre izrežite na tanje kolute mrkvu, korijen peršina, celer, kelj, poriluk, te dodajte lovor i papar. Kad se zelen raskuha u malo vode, procijedite, a povrće protisnite (pasirajte) i pomiješajte s vodom od kuhanja povrća. Sitninu podlijte jednom litrom mlake vode, dodajte četvrtinu kocke od juhe i zakuhajte. Kad zakuha, dodajte pasirano povrće s vodom i pustite da vri pet do 10 minuta. Zakiselite bijelim vinom i po želji zacrvenite kuhanom rajčicom. Kad je juha kuhana umutite je polako u jušnik, u koji ste prethodno umutili žumance s kiselim vrhnjem.

PAPRIKAŠ OD DIVLJE PATKE

Sastojci: patka, 2 dl ulja ili masti, 3 – 5 žličica soli, 2 – 3 glavice luka, dl bijelog vina, žličica slatke mljevene crvene paprike, 2 – 3 žlice kiselog vrhnja, 2 – 3 rajčice, 1 krumpir.

Nasjeckani luk popržite na masti da postane staklast, dodajte crvenu papriku i zalijte s malo vode. Nakon nekoliko minuta dodajte meso patke izrezano na komade, dolijte vode i sva dobro izmiješajte. Pirjajte na srednje jakoj vatri (170 °C). Voda ne smije kipjeti, nego samo vreti. Nakon pola sata dodajte izrezanu rajčicu i krumpir. Vrhnje i vino dodajte tek kad je meso mekano; obično nakon sat i po pirjanja. Paprikaš poslužite sa žličnjacima ili rezancima.

PAŠTETA OD DIVLJE PATKE

Kuhanu patku izvadite iz juhe, odvojite bijelo meso i sameljite sa kutijom sardina i ringlica. Dodajte malo papra, nasjeckanog lišća peršina, senf i 3 kuhana i pasirana žumanca. Posolite, dodajte malo soka limuna i promiješajte. Prije posluživanja mora odstajati na hladnom mjestu. Ukrasite majonezom i kiselim krastavcima.

ODRESCI OD MLJEVENOG MESA DIVLJE PATKE

Od 2-3 patke uzmite bijelo meso i sameljite zajedno s 10 dag suhe slanine i 3-4 režnja češnjaka. Kruh namočen u mlijeko dodajte mješavini, posolite, poparite i oblikujte odreske. Prije pečenja na vrelom ulju, uvaljajte u brašno.

PATKA NA KOPRIVI

Sastojci: divlja patka srednje veličine, 1 kg kopriva, 2 kocke šećera, 2 glavice luka, 3-4 žlice brašna, 2 žlice mljevene crvene paprike, lišće peršina, 2 žlice masti, sol, papar.

Prokuhanu patku stavite na zagrijanu mast i pržite na nasjeckanom luku u koji ste stavili šećer. Pržite dok dobro ne omekša. Kuhane koprive nasjeckajte i propržite na brašnu, dodajte mljevenu crvenu papriku i nasjeckani peršin. Zalijte juhom u kojoj se kuhala patka. Koprive stavite u zemljanu posudu, patku namažite mašću od prženja i s ostatkom masti pecite u pećnici. Tijekom pečenja okrećite je da dobije lijepu rumenu boju sa svih strana.

PEČENA PATKA I. način



Sastojci: 2 – 3 patke srednje veličine, 6 žlica masti, 2 glavice luka, 2 – 3 celera, 1 dl bijelog vina, malo crvene mljevene paprike, list lovora, 1 – 2 kocke šećera, sol, papar.

Patke posolite, prelijte rastopljenom mašću i pecite u pećnici dok ne porumene. Izvadite patke, a u mast dodajte nasjeckani luk. Propržite, dodajte celer izrezan na kockice. U sve to dolijte bijelo vino i dodajte crvenu papriku, šećer i lovor. Poluispečene patke izrežite na komade, prelijte vinom s dodacima i sve dobro ispirajte.

PEČENA PATKA II. način

Očišćenu patku stavite na led barem dva-tri dana. Prije pripremanja za jelo premažite je sokom limuna i četiri žlice ulja. Ostavite da odstoji dva-tri sata. Omotajte patku ploškama slanine i učvrstite koncem. Pecite u pećnici s malo ulja prelijevajući je uljem ili rastopljenim maslacem. Pečenu izrežite na komade, prelijte sokom od pečenja i poslužite salatoma od rajčica.

SARMA OD DIVLJE PATKE

(Vidi sarma od fazana.)

NADJEVENA PATKA *I. način*

Sastojci: očišćena i nasoljena patka, pačja jetra, 2 jaja, 2 žemlje, nasjeckani peršin, slatka mljevena paprika, 20 dag mesnate slanine, 4 žlice ulja, 2 dl bijelog vina, 2 glavice luka, 2 mrkve.

Na masnoći popržite glavicu nasjeckanog luka i izrezanu jetru. Ohladite, dodajte jaja, žemlje, peršin i slatku mljevenu crvenu papriku. Nadjevom ispunite patku i zatvorite čačkalicama. Patku posolite, obložite ploškama slanine i stavite u posudu na poprženu glavicu luka s mrkvom. Podlijte s malo vode i pecite na srednje jakoj vatri. Nakon pola sata podlijte s malo vina i ulja. Tijekom pečenja mažite sokom od pečenja. Poslužite s umakom od pečenja i kuhanim krumpirom.

NADJEVENA PATKA *II. način*

Patku nadjenite mješavinom: 1 kg kuhanog i pasiranog krumpira, 10 dag nasjeckane šunke, 2 dl kiselog vrhnja i 2 jajeta. Nadjev posolite, popaprite, otvor patke zašijte koncem i pecite u pećnici uz povremeno prelijevanje umakom ili toplom vodom.

PATKA U CRNOM VINU

Sastojci: patka, 1,5 čaša crnog vina, 2 žlice soka limuna, žlica konjaka, žlica brašna, sol, papar.

Patku izrežite na četiri djela i pecite u tavi na dobro zagrijanom ulju. Meso ispecite sa svih strana, stavite u drugu posudu i prelijte čašom crnog vina. Poklopljeno kuhajte 45 – 50 minuta. Izvadite meso i držite na toplom, a u sok dodajte pola čaše crnog vina, 2 žlice soka limuna, žlicu konjaka, žličicu brašna, sol i papar. Kuhajte miješajući na tihoj vatri dok se umak ne zgusne. Poslužite patku prelijanu umakom.

PATKA S MASLINAMA

Sastojci: patka, 2 režnja češnjaka; za kvašu: 2,5 dl bijelog vina, 3 žlice ulja, sok pola limuna, papar i majčina dušica; 1,5 žlica brašna, 15 zelenih maslina, sol.

Patku nasolite, natrljajte nasjeckanim češnjakom i prelijte kvašom u kojoj treba odležati barem jedan sat. Nakon toga ispecite je u pećnici. Tijekom pečenja podlijevajte kvašom. Kada je pečena, u umak dodajte brašno razmućeno u malo vode i masline. Kratko zapecite.

DIMLJENA PATKA NA »MORSKI NAČIN«

Sastojci: divlja patka, 8 dag masti, 10 dag poriluka, kg kisele repe, papar, mljevena slatka crvena paprika, sol.

Patku operite i izrežite na četiri dijela, posolite i stavite na hladno mjesto da odstoji šest dana. Ako nije pustila dovoljno soka, potrebno je meso prelijati slanom, prokuhanom i ohlađenom vodom, toliko da pokrije meso. Nakon toga patku izvadite iz salamure i stavite dimiti četiri dana. Dobro je operite i skuhajte u malo slane vode. Poriluk izrežite u tanke kolute, popržite na vreloj masti do zlatnožute boje i dodajte kiseloj repi. Dodajte mljevenu papriku i papar. Zalijte juhom u kojoj se kuhala patka i dokuhajte. Na pladanj stavite dobro iskuhanu repu, a na nju patku.

DIVLJA SVINJA

KVAŠA ZA MESO DIVLJE SVINJE

Očistite i na kolute izrežite 15 dag zeleni, 2 glavice luka i 1 celer; nasjeckajte vezicu peršina; 1 dl ulja, 3 lista lovora, 15 zrna papra, zgnječite 4 režnja češnjaka, 2 klinčića, 1,5 dag soli, 2 dl vinskog octa, 2 čaše bijelog vina. Sve sastojke kuhajte oko 40 minuta, i kad se kvaša potpuno ohladi stavite meso.

ODOJAK DIVLJE SVINJE NA RAŽNJU

Odojak divlje svinje se očisti, začini, te natakne na ražanj. Peče se na dosta jakoj vatri i često polijeva maslacem i sokom nastalim pečenjem. Da bi odojak zadržao lijepi oblik u prsnu šupljinu se stavi boca odgovarajuće veličine.

Odojak možete nadjenuti nadjevom koji se spravlja u boljim restoranima. Jetra odojka narežu se na male tanke listiće i stave u posudu, preliju čašom vinjaka i čašom madera vina, popapri, doda majčina dušica (timijan) i prašak lovorovog lista. U tako pripremljenoj kvaši drži se nekoliko sati. Kada se izvadi posuši se i brzo kratko poprži na maslacu i nasjeckanom luku te prelije čašicom zagrijanog vinjaka, vinjak zapali i pusti da sasvim izgori. Zatim se jetra pomiješaju sa samljevenim svinjskim mesom (potrbušinom) ili svinjskom svježom kobasicom, nadolije kvašom, dodaju mrvice, timijan, papar, sol, cimet, korijandar, kim, muškatni oraščić i nasjeckana zelen peršina. Sve se zajedno promiješa i dobro ohladi. Nadjevom se napuni prsna šupljina odojka, koja se prije toga posoli i popapri.

KOTLETI OD DIVLJE SVINJE NA ROŠTILJU

Sastojci: 8 kotleta, 16 štapića slanine dužine 7 – 8 cm, ulje, glavica luka, grančica ružmarina, lišće peršina, sol, papar.

Kotlete potucite batićem za meso, posolite, popaprite i nabodite s po dva štapića slanine. Pecite na jakom žaru s obadvije strane. Povremeno premazujte grančicom ružmarina ili lišćem peršina natopljena u ulje. Poslužite kotlete s nasjeckanim lukom i pečenim paprikama.

NADJEVENI ODOJAK DIVLJE SVINJE *I. način*

Sastojci: očišćeni odojak, desetak zemlji (ili jedan bijeli cijeli odstajali kruh), 1 l mlijeka, 20 dag suhe prošarane slanine sušene na dimu, sol.

U mlijeko namočite zemlje, kad se dobro namoče iscijedite mlijeko i smjesi dodajte kockice suhe slanine. Uši i rep odojka (očišćene od i najmanje dlačice) uvijte u tvrđi pergament papir ili alu-foliju, da ne bi izgorjeli i skvrčili se. Posolite ga iznutra i izvana, i dobro istrljajte kožu solju da tijekom pečenja ne popuca. U

trbušnu šupljinu ugurajte smjesu od zemlji i slanine. Odojak stavite u plitku posudu, podvijte mu pod tijelo prednje i stražnje noge, pod njih podložite dvije tanje daščice, da ne zagori i da se koža ne zalijepi za dno posude. Pecite najmanje dva sata: najprije na blagoj vatri 120 – 150 °C, a zatim na sve jačoj do 200, pa čak i 250 °C. Ako pečete odmah na jakoj vatri, ostat će nedopečen i uz kosti krvav. Osobito se teško peče vratina, pa se preporučuje oštrim nožem izbosti na nekoliko mjesta, tako da jara zahvati i dublje slojeve mesa. Tijekom pečenja često podlijevajte sokom što se sakupio na dnu posude, a da korica bude dobro pečena (da ne puca i bude hruskava) svakih desetak-petnaestak minuta premazujte ga hladnom mašću.

NADJEVENI ODOJAK DIVLJE SVINJE *II. način*

Očišćenog odojka posolite, popaprite izvana i iznutra i ispunite nadjevom.

Sameljite 0,5 kg pečenog svinjskog mesa, narezanu glavicu luka, 10 dag izrezane suhe slanine, nasjeckani peršin, šaku mrvica, šalicu vinskog octa, 2 jaja i malo gorušice (senfa). Samljevenu masu posolite, popaprite, dobro izmiješajte i stavite u trbušnu šupljinu odojka. Otvor zašijte i pecite u pećnici. Tijekom pečenja odojka češće okrećite i prelijevajte uljem. Peče se na srednjoj temperaturi najmanje tri sata.

KUHANA GLAVA

Sastojci: svinjska glava, 1 l octa, 6 žlica soli, lovor, 2 žlice papra u zrnu, 6 glavica luka, 4 režnja češnjaka, hren.

Glavu namakajte u hladnoj vodi nekoliko sati, a nakon toga prelijte je kipućom vodom i dobro očistite. Izvadite četverokutnu kost i jezik. Uvijte glavu u krpu i kuhajte u vodi kojoj ste dodali ocat, desetak listova lovora, papar, izrezan luk i češnjak. Kuhajte poklopljeno sve dok ne omekša. Izvadite iz vode i poslužite s ribanim hrenom.

PUNJENA VEPROVA (SVINJSKA) GLAVA *I. način*

Sastojci: glava težine oko 2 kg; za nadjev: 1 kg teleće plećke, 25 dag maslaca, 3 jaja, 10 dag suhe slanine, 5 dag suhog govedeg jezika, 10 dag svježih gljiva (blagvi), bijeli papar, žlica umaka worcestershire; za umak: voda, 1,25 dl crvenog vina, 2,5 dl vinskog octa, mrkva, korijen peršina, celer, 1/2 glavice luka, 6 zrna papra, sol, 2 teleće potkoljenice, 4 svinjske nožice.

Iz kože svinjske glave oprezno izvadite meso i kosti. Meso nekoliko puta sameljite zajedno s telećom plećkom i jezikom. Dodajte pjenasto umućeni maslac i sve sastojke za nadjev. Smjesom nadjenite kožu glave, a na otvorenom mjestu dodajte kožu od trbuha i sve dobro zašijte. Glavu umotajte u platneni ubrus, objesite na kuhaču i kuhajte u vodi i vinu uz dodatak povrća, telećih i svinjskih nožica. Kuha se najmanje tri sata. Kad se sve ohladi, izvadite glavu, prelijte

procijeđenom vodom od kuhanja, ukrasite kuhanim korjenastim povrćem i ostavite na hladnom mjestu da se sve stvrdne, kao hladetina. Tijekom kuhanja s površine uklonite pjenu, kako bi juha bila potpuno čista. Kod posluživanja režite na ploške i poslužite Cumerland-umakom.

PUNJENA VEPROVA (SVINJSKA) GLAVA *II. način*

Sastojci: svinjska glava, par pečenih kobasica, suhi goveđi jezik, 6 jaja, 5 – 7 kiselih krastavaca, lišće peršina, 2 limuna, listovi celera i zelene salate, ribani hren, sol, papar, ocat.

Očišćenoj glavi odrežite uši, operite nekoliko puta u hladnoj vodi, raspolovite je, pospite nasjeckanim peršinom, dodajte vodi malo octa, i kuhajte. Kad je glava kuhana, izvadite je iz vode i pažljivo odstranite sve kosti tako da ne oštetite kožu. Glavu iznutra posolite, popaprite, pospite nasjeckanim peršinom, dodajte komadiće limunove korice i sitno nasjeckane krastavce. Na to stavite narezani suhi goveđi jezik, kuhana jaja izrezana na četvrtine i komade pečene kobasice. Polovine glave sastavite tako da je jednoj njuška okrenuta prema naprijed, a drugoj straga. Uvijte u platnenu salvetu, dobro stegnite vrpcom i stavite između dvije daščice. Odozgo pritisnite utegom ili težim predmetom i ostavite je da se hladi i tješti. Kod posluživanja režite na tanke kriške, stavite na list zelene salate, pospite ribanim hrenom, ukrasite celerovim lišćem, kriškama limuna i režnjevima kuhanih jaja.

PUNJENA VEPROVA (SVINJSKA) GLAVA *III. način*

Sastojci: glava vepra ne starijeg od godinu dana, 1 mrkva, korijen peršina i celera, 3 glavice luka, 2 lista lovora, sol, malo octa; kvaša: 0,5 l vinskog octa, 0,5 l vode, mrkva, korijen peršina, celer, 4 glavice luka, 3 lista lovora, 20 zrna papra, žličica soli; nadjev: 0,5 kg krtoг veprovog mesa, 3 žlice maslaca, 3 glavice luka, lišće peršina, 25 dag suhe slanine, 1 guščja jetra, 25 dag suhog goveđeg jezika (ili svinjske šunke bez masnoće), 4 žumanca, 2 žlice kiselog vrhnja, sol, papar, žlica mrvica.

Glavu, na kojoj mora biti barem 3 – 4 cm vrata, stavite u duboku posudu, prelijte s malo hladne vode i kipućom vodom (ako bi stavili samo kipuću vodu teže bi skidali dlake s glave). Ostavite da odstoji oko pola sata i oštirim nožem sastružite dlaku. Preostale male dlačice uklonite (spalite) zagrijanim željezom. Glavu dobro operite u vrućoj, a potom u hladnoj vodi. Pazite, da ste isto tako dobro očistili gubicu i uši, izvana i iznutra. Glavu stavite u kuhanu kvašu, i ostavite da odleži 24 sata. Izvadite je, natrljajte dobro paprom i soli, stavite u platnenu ubrus i krajeve dobro zavežite. Objesite na drvenu kuhaču i uronite u lonac s vodom, u koji ste stavili izrezanu mrkvu, korijen peršina, luk, lovor, sol i malo octa. Glava mora visjeti u loncu ne dotičući dno posude. Kuhajte poklopljeno 2 – 3 sata. Da se glava bolje skuha (unutrašnjost), u usta okomito na jezik stavite daščicu (mora pritiskivati jezik), koja izlazi van na vrat. Glava tijekom kuhanja mora biti potpuno uronjena u tekućini. Skuhanu glavu izvadite,

stavite na kuhinjsku dasku i kroz otvor na vratu vrlo pažljivo izvadite sve kosti s mozgom, osim donje vilice i gubice. Glava bi morala ostati samo od kože, mesa, jezika (ogulite mu kožu) i hrskavice. Ispunite glavu nadjevom. Meso za nadjev kuhajte s glavom, usitnite i pomiješajte s rastopljenim maslacem, naribanim lukom i nasjeckanim peršinom. Ispirajte sve, ohladite i primiješajte: slaninu izrezanu na kockice, usitnjenu i ispečenu guščju jetru, kuhani i usitnjeni goveđi jezik (ili kuhanu svinjsku šunku), razmućena žumanca, kiselo vrhnje, sol, papar i mrvica od zemlje ili kruha. Poslužite glavu ukrašenu kuhanim jajima, kuhanim šljivama i kriškama limuna. Nadjev iz glave vadite žlicom, a meso s glave režite ostrim tankim nožem.

SVINJSKE UŠI

Sastojci: 4 svinjska uha, ocat, papar u zrnu, lovor, 2 glavice luka crljenca, lišće peršina, lišće celera, celer, mrkva, gorušica (senf).

Svinjske uši dobro očistite i kuhajte s vodom i octom (pola-pola), nekoliko zrna papra, 2 lista lovora, izrezanim lukom na kolute, nasjeckanim lišćem peršina i celera, mrkvom i celerom. Kuhane uši ostavite hladiti u istoj vodi. Izrežite na tanke rezance i poslužite umakom od luka kojem ste dodali malo gorušice ili pikantan umak od kapara.

VEPROV BUT NA »HAJDUČKI NAČIN« (ražanj)

Ovo je najjednostavniji i najbrži način priređivanja mesa divlje svinje. Uzmite samo meso nazimadi ili veprića godišnjaka.

Sastojci: but bez kosti, sol, papar, mesom prošarana slanina od divlje svinje, kukuruzno brašno, luk.

Meso izrežite na odreske široke jedan dlan i debele oko 2,5 cm, malo ih natucite debljom granom da omekšaju i utrljajte sol i papar. Natakните na ražanj tako da između svakog odreska bude nekoliko debljih komadića slanine, koje ste odrezali ispod kože. Pecite podalje od vatre na štapovima zabodenim ukoso u zemlju. Žar mora biti jak. Čim meso porumeni posipajte ga kukuruznim brašnom, koje će spriječiti da meso ne pusti sok, a ujedno će pokupiti mast i mesu dati bolji okus. Pečeno meso skinite s ražnja, stavite u plitku posudu na luk izrezan na ploške.

BUT U CRNOM VINU



Sastojci: 40 dag buta bez kosti (nazimeta ili godišnjaka), šećer, 10 dag pečurki, glavica luka, režanj češnjaka, 5 dag bijele repe, 5 dag mrkve, 6 dag suhe slanine, 6 dag svinjske masti, 2 dag brašna, 2 dag pirea od rajčice, 1/2 lista lovora, malo soka limuna, mažurana, peršin, sol.

Najtečnije meso je od nazimeta ili godišnjaka do težine 50 kg. Meso posolite, popaprite i u komadu stavite na zagrijanu masnoću, pospite mažuranom i dobro prepecite s obje strane. Prepečeno meso stavite u drugu posudu na toplo mjesto (pećnicu). Na masti malo karamelizirajte šećer, dodajte ribani luk, zdrobljeni češnjak, mrkvu i repu narežite na kockice, lovor, pobrašnite, prelijte čistom mesnom juhom (bujon) i prokuhajte. Na kraju primiješajte crno vino i još jednom prokuhajte. U tekućinu stavite meso, poklopite i pirjajte u pećnici na umjerenoj temperaturi. Ako umak počne kipjeti otvorite pećnicu da se temperatura smanji. Po potrebi dolijte malo vruće vode. Kad meso omekša izvadite ga i odložite na toplo mjesto. Umak dosolite, procijedite i stavite u pećnicu da ostane topao. Slaninu narežite na kockice i popržite do polovine na masti. Pečurke narezane na krupnije propirjate na masti, posolite, popaprite i dodajte im malo umaka, te sve zajedno prokuhajte. Meso izrežite na tanke ploške, složite na zagrijani pladanj, prelijte s malo umaka i obložite pečurkama.

Ostatak umaka poslužite u posudici, a kao prilog poslužite pržene krumpirove valjuške ili prepečene trgance od tijesta za kruh (tijesto trgajte iz mase prstima, kuhajte u slanoj vodi i prepecite na masti).

BUT U LOVAČKOM UMAKU

Sastojci: but (nazimeta ili godišnjaka), sol, papar, sušena dimljena slanina, 4 žlice masti, 2 – 3 kocke šećera, 2 mrkve, lišće peršina, 2 srednje glavice luka, četvrtina korijena celera, 2 režnja češnjaka, nekoliko listova kelja, list lovora, 20-ak zrna papra, 0,5 l crvenog vina, žlica brašna, 2 dl kiselog vrhnja.

Iz buta izvadite kost, meso odvojite od slanine, dobro operite, posolite, popaprite (utrljajte sol i papar), gusto nabodite sušenom slaninom i ostavite da

odstoji. Na rastopljenoj masti zažutite šećer, dodajte naribanu mrkvu, nasjeckani peršin, naribani luk i celer, zgnječeni češnjak, nekoliko opranih listova kelja, list lovora i papar. Pirjajte najviše desetak minuta, a zatim dodajte but izrezan na nekoliko većih komada. Prelijte crvenim vinom. Posudu poklopite i pirjajte u pećnici na temperaturi od 170 °C, dva do dva i po sata. Često podlijevajte sokom iz posude. Izvadite posudu iz pećnice, odvojite meso, pustite da se ocijedi i izrežite ga na ploške. Posudu s ostatkom zelenja stavite na laganu vatru i miješajte dok se sav sok ne ispari. Dodajte brašno, promiješajte, zalijte mješavinom od 0,5 dl mlake vode i 0,5 dl crnog ili crvenog vina. Kad zavri, dodajte vrhnje, kuhajte još samo minutu-dvije i sadržaj procijedite kroz sito. U umak dodajte ploške buta i poslužite.

BUT S LUKOM

Sastojci: but (nazimeta ili godišnjaka), sol, papar, 10-ak malih glavica luka crljenca, pola kavene žlice mljevene crvene paprike, mast, lišće peršina, sok limuna.

Izvadite bedrenu kost, pažljivo izrežite masni „omotač“, skinite kožicu, obrežite žilice, posolite i popaprite (utrljajte u meso). Pustite da odstoji oko pola sata. Luk izrežite na tanke ploške, posolite i poprašite mljevenom paprikom. Posudu za pečenje namažite rastopljenom mašću, stavite but, obložite ga debelim slojem ploški luka (dobro utisnite u meso da ne padnu s buta) i prelijte s nekoliko žlica rastopljene masti. Pecite na srednje jakoj vatri. Pečeni but izrežite na (ne predebele) ploške, stavite na zagrijani poslužavnik, okružite pečenim lukom, ukasite nasjeckanim peršinom, po želji poskropite sokom limuna i poslužite uz salatu.

KOTLETI OD DIVLJE SVINJE

Kotlete u komadu (75 dag) natrljajte solju, žalfijom i paprom, dodajte malo ružmarina i nakapajte sokom limuna. Pecite u pećnici na zagrijanom ulju, na umjerenj temperaturi, postepeno dolijevajući vodom.

PANIRANI KOTLETI

Sastojci: kotleti, 7,5 dl bijelog vina, 2,5 dl vode, sol, papar, 10 dag maslaca, 8 žumanaca, mrvice od zemlje, ulje, 5 žlica kiselog vrhnja, 2 limuna.

Kotlete stavite u veću posudu, prelijte vinom i vodom, posolite, popaprite i kuhajte dok ne omekšaju. Odstranite im kost i izrežite na komade. Pjenasto umutite maslac u dubokom tanjuru, a u drugi stavite razmućene žumance. Kotlete umočite u maslac, žumanca i mrvice od zemlje, pržite u zagrijanoj masnoći s jedne i druge strane da dobiju lijepu rumenu boju. Kotlete stavite u vatrostalnu posudu, prelijte mješavinom vrhnja, soka od 2 limuna i masnoće od prženja. Prepecite ih u pećnici oko pola sata, poslužite s raznim salatama.

KOTLETI 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; kg kestena, 20 dag maslaca, malo juhe, začinsko bilje kao za kvašu; za umak: 2 mrkve, 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 kestena.

PISANA PEČENICA DIVLJE SVINJE U MARAMICI

Kilogram kotleta odvojite od kostiju i premažite mješavinom jedne žlice gorušice (senfa), nasjeckanog češnjaka i papra. Po površini mesa stavite kriške limuna i zamotajte u svinjsku maramicu (potrbušinu). Tako složeno meso ostavite da odstoji 24 sata. Pecite u posudi namazanoj uljem, na laganoj vatri oko 45 minuta. Uz meso stavite nekoliko listova lovora i povremeno podlijevajte vodom kako bi meso ostalo sočno.

MEDALJONI* OD VEPRA U UMAKU OD GORUŠICE

Sastojci: 80 dag veprovine za odreske; za kvašu: 0,5 l bijelog vina, l bijelog vinskog octa, sol, korjenasto povrće, lovor, 1 – 2 režnja češnjaka; ulje; za umak: 2 – 3 dag maslaca, 2 žlice gorušice, 3 – 4 dl kiselog vrhnja, govedska juha, sol, papar, malo bijelog vina, sok limuna, sasvim malo šećera.

Meso držite 7 – 10 dana u kuhanoj i ohlađenoj kvaši, povremeno ga okrećite. Narežite na medaljone (manji okrugli komadići mesa, svaki 6-7 dag, u porciju idu 3 komada) i ispržite na ulju. Držite ih na toplom. Za umak otopite na masti mješavinu maslaca i gorušice, dodajte vrhnje i kuhajte dok se malo ne zgusne. Začinite po ukusu. Meso vratite u umak i prokuhajte da omekša do kraja.

***Medaljoni**

(franc. médaillons) – manji okrugli komadići bijelog mesa 6-7 dag; u porciju idu tri (3) komada. U toploj i hladnoj kuhinji najpoznatiji su od jastoga i teleći medaljoni

ODRESCI OD DIVLJE SVINJE

Po osobi potrebno: jedan odrezak, 2 žlice ulja, 2-3 krumpira, 1 dl bijelog vina, limun, papar, sol, lišće peršina.

Na vrelom ulju popržite odreske s obje strane dok ne porumene. Izvadite ih, ocijedite od ulja, posolite, popaprite i stavite u drugu posudu. Na ostatku ulja propržite krumpir izrezan na kockice, prelijte vinom, pospite nasjeckanim peršinom, vratite odreske (stavite ih na krumpir), prelijte vodom i još malo propirjajte.

ODRESCI OD DIVLJE SVINJE NA LOVAČKI NAČIN

Tanke odreske od buta istucite, posolite, pospite brašnom i ispecite na vrelom ulju. Stavite ih na toplo mjesto, u sok od pečenja dodajte žlicu maslaca, šaku nasjeckanih gljiva i malo nasjeckane jetre. Sve propirjajte, dodajte čašu crnog vina, žlicu gorušice, nasjeckanog peršina, malo vode i prokuhajte. Umakom prelijte odreske i poslužite s pirjanom rižom.

RAGU* OD DIVLJE SVINJE

Sastojci: 1 kg mesa, 1 dl ulja, šalica nasjeckanog divljeg povrća ili vrtnog povrća, 2 glavice luka, 2 žlice brašna, lovor, sol, papar.

Meso izrežite na kockice, posolite i popržite na ulju. Dodajte nasjeckani luk i povrće i sve zajedno propirjajte. Podlijte vodom i kad je meso kuhano, zapržite. Poslužite s limunom.

*Ragu

(franc. ragoût) od lat. riječi *readgustare* – ponovno dobiti tek. Ragu je zajednički naziv za jela pripremljena od iste namirnice, izrezane na komadiće – pirjane u vlastitom soku uz nadolijevanje temeljca (svijetlog ili tamnog), juhe ili vode. Ta vrsta jela priprema se od različitog mesa (riba, rakova, divljači, jetara), raznog povrća uz dodatak začina i mirodija (kiselih krastavaca, gljiva, gomoljika, maslina, limunove kore, vina, octa, papra). Najpoznatiji su: **fricassée, blanquette, gulyas, navarin, paprikaš, pörkölt, salpicon, fini ragu, salmis, tokany** ...

Ragui su jušna jela u koje možemo ubrojiti i naše čorbe. Ragu označuje i vrstu zaprške (obično) u čorbi, tj. bijeli zapržak.

U žargonu francuskih gastronomi ragoût znači i drugo jelo u sastavu menija, ali i za oštar začim će se jednostavno reći – ragoût.

Ragoût – od usitnjene mršave govedine Francuzi će zvati – *estouffade*, ako se istom jelu doda korjenasto povrće, slanina, glazirane lučice i pečurke, to će biti *Ragoût de boeuf Bouirguignonne*, tj. burgundski goveđi ragu.

Goveđi ragu s mažuranom, dodatkom srdelica – to je znameniti mornarski ragu, poznat u visokoj europskoj kuhinji kao – *Matrosenfleisch*.

Ragu juha – pripremljena od bijelih mesa sitno rezanih uz dodatak različitih umaka.

U talijanskoj kuhinji postoje dva osnovna ragua:
crveni (u kojem je među ostalim sastojcima prisutna rajčica) i
bijeli (bez rajčice)

Ragoût fin

Klasično francusko jelo koje se poslužuje u pašteticama od lisnatog tijesta ili u ljušturama školjki, prepečeno.

Teletinu (prsna, lopatice) i jezik kuhamo u slanoj vodi zajedno sa zeleni za juhu. Teleću žlijezdu namočimo u vodi, odstranimo žilice i ostavimo je da neko vrijeme odstoji u slanoj vodi.

Svo meso narežemo na kockice. Brašno svijetlo prepržimo na maslacu, zalijemo juhom, kuhamo 10 minuta, začinimo limunovim sokom, solju, kosanim filetima od incuna i kaplarima i primiješamo razmućene žumanca.

FILE* DIVLJE SVINJE

Izrežite file, posolite, popaprite i ispecite na vrelom ulju. Kad porumeni prelijte s malo vode, octom i kiselim vrhnjem. Meso izrežite na komade, složite na poslužavnik i prelijte sokom od pečenja. Poslužite s pečenim krumpirićima i salatam po želji.

***File**

(franci. fileta - filet) 1. pržolica, mesni dio hrptenjače životinja (pečenica), slatka pečenica, bubrežnjak, pisana pečena (njem. Lumgenbraten. U užem smislu znači samo meso goveđeg boka (kod govedine – bedro (stražnji dio stegna), kod peradi – prsna, kod ribe – meso izvađeno duž srednje kosti; polovica ribe oslobođena kože i kostiju); 2. dva komada mesa u jednoj porciji;

3. teleći file «*Esterházy*» dva komada pečenog mesa ukrašena raznobojnim povrćem pirjana u bijelom vinu, vrhnju, soku od pečenog mesa i začinima. Ime dobilo po Mađarskom grofu Esterházyju.

Odatle i glagol filirati ili filetirati, što znači osloboditi kože i kostiju, a na nekom voću (npr. naranča) oguliti najprije vanjsku kožu, a zatim još i bijelu kožicu sa svake kriške. Fileti srdele i incuna ponekad se konzerviraju usoljeni u ulju na ruski način (kažu da je odatle i naziv «rusli»)

PIRJANO MESO U VINU

Veći komad mesa, nakon što je odležao na ledu više dana, posolite, popaprite i obložite ploškama slanine. Meso stavite u posudu za pečenje i prekrijte izrezanom zeleni, glavicom luka, listom lovora. Dolijte čašu vode, čašu bijelog vina i pirjajte dok meso ne omekša. Ukoliko se tekućina ukuha, dolijte vode i vina. Omekšalo meso izrežite, prelijte sokom od pečenja i pospite nasjeckanim peršinom i ribanim sirom. Poslužite s krumpirom i kriškama limuna.

DIVLJA SVINJA U UMAKU OD BOROVICE

Sastojci: 2 kg mesa, 1,5 dl ulja, 5 dag brašna, glavica luka, 20 borovica, 5 klinčića, šećer, ocat, voda ili juha, sol.

Meso izrežite na komade, popržite na ulju, dolijte vode i kratko pirjajte. Na ulju popržite nasjeckani luk, dodajte brašno, dolijte vode ili juhe i stavite meso. Borovice zdrobite i dodajte mesu, kao i klinčiće, šećer i sol. Pirjajte dok meso ne omekša. Prije posluživanja malo zakiselite.

PAPRIKAŠ OD DIVLJE SVINJE

Sastojci: 1 kg lošijih dijelova od divlje svinje (od rebara, potrbušine i drugog), 2 velike glavice luka, malo masti, 3 – 4 ukiseljene paprike, sol, papar, 2 – 3 žlice brašna, 1/2 žličice mljevene crvene paprike, 0,5 l bijelog vina.

Nasjeckani luk ispržite na masti, umiješajte meso narezano na kockice i pržite da dobije boju; dodajte nasjeckane kisele paprike. Pirjajte dok sva tekućina ne ispari. Posolite, popaprite i popražite brašnom. Malo popržite, stavite mljevenu papriku i zalijte razrijeđenim vinom (jednaka količina vina i vode). Kuhajte dok meso ne omekša. Poslužite s kuhanim krumpirom.

SLAVONSKI SLOŽENAC OD VEPROVINE

Sastojci: 80 dag veprovine, 25 dag crvenog luka, 2 para lovačkih kobasica, 20 dag suhe slanine, 30 dag izrezanih pečurki, 2 dl ulja, kocka koncentrata za juhu, 2 dl bijelog vina, 2 dl kečapa, kg svježeg kupusa, 40 dag krumpira, sol, papar, mljevena crvena paprika.

Meso izrežite na kocke i pirjajte na usitnjenom luku dok ne omekša do polovine, dodajte krumpir i slaninu izrezanu na kocke, izrezanu lovačku kobasicu i izrezane pečurke, kečap i sve začine. Zalijte bijelim vinom i kada prokuha dodajte svježi kupus izrezan na rezance. Sve premjestite u vatrostalnu ili zemljanu posudu i zapecite u pećnici.

DIVLJA SVINJA U ŠUGU

Priprema se na isti način kao i šugo od srnjaka.

DIVLJA SVINJA U CRVENOM I BIJELOM VINU

Priprema se na isti način kao srnetina u crvenom i bijelom vinu.

GULAŠ MEĐIMURSKIH LOVACA



Sastojci: 3,5 kg mesa (može biti i srnetine i mesa od fazana), 1 kg luka, 4 režnja češnjaka, 4 feferona, 1 l ulja, 0,50 kg masti, 2 paketića papra, 1 paketić mljevene paprike, 3 žlice ajvara, 3-4 krumpira, 1 kg mrkve, malo peršina, 2 žlice gorušice (senfa), 2 tube rajčice, limun, 0,5 dl octa, 7,5 dl bijelog vina (suho).

Luk, mrkvu, peršin i češnjak nasjeckajte vrlo sitno i opržite na vrućoj masti i ulju. Kad luk počne rumenjeti dodajte 0,5 l vode. To sve pirjajte dok zelenje i luk ne omekšaju, a tada dodajte meso narezano na prst debele i dva prsta duge komadiće. Potom opet dodajte litru vode i kuhajte dok meso ne omekša. Dodajte krumpir narezan na kocke i posolite s dvije žlice soli. Nakon što meso još više omekša dodajte 2 paketića papra i paketić mljevene paprike. Ubrzo nakon toga stavite nekoliko žlica brašna, dobro promiješajte i pirjajte nekoliko minuta. Opet dodajte vode da meso ogrezne, dodajte rajčicu iz tube i sok jednog limuna. Na kraju dodajte i nekoliko listova lovora, gorušicu, ajvar, ocat i vino. Sve pirjajte desetak minuta i poslužite vruće.

Uz gulaš poslužite jača vina, po mogućnosti crvena i crna.

HLADETINA* (MRZLETINA)

Prokuhane čiste i obrađene uši od vepra, srce i jezik izrežite na rezance i stavite u posoljenu vodu, zajedno s mrkvom, peršinom, lukom i nekoliko zrna papra. Tijekom kuhanja dodajte malo mesa divlje svinje. Kuha se dva sata. Pjena koja se stvara na površini kod kuhanja, mora se skidati, kako bi dobili što bistriju juhu. Kada je sve kuhano, procijedite, meso stavite u porculansku posudu, zalijte juhom i ostavite na hladnom mjestu da se stegne. Radi ljepšeg izgleda možete na dno posude staviti kriške tvrdo kuhanih jaja i izrezanu kuhanu mrkvu. Kod

posluživanja posudu preokrenite na tanjur (tada će doći do izražaja ukrasi od jaja i mrkve) i poslužite posuto nasjeckanim češnjakom i crvenom mljevenom paprikom, ili lukom i malo vinskog octa.

* **Hladetina**

(aspik, drhtalica, drče, lučenje, mrzletina, pače, sulc, želatin, franc. aspic) 1. kaže se da je prvi umak što ga je redovnik Ekkehard (iz samostana St. Gallena), još u 9. stoljeću blagoslovio bio – rasol (ili još «Sulza») u koji se ulagalo meso. Izraz «hladetina» prenesen je kasnije na preostale komadiće mesa i na gustu želatinastu masu, koja se stavila u rasol. U to Ekkehardovo doba hladetina je hrana samostanskih zatvorenika, a zatvorski čuvar koji je tu hranu (Sulze) u St. Gallenu dijelio, zvao – «Sulzer»; 2. mesna ili riblja hladetina, dobiva se iskuhavanjem svježih ili suhih svinjskih kožica nogica, glave i dr. uz dodavanje različitih začina.

KUNIĆ

KUNIĆ NA RAŽNJU

Očišćeni se kunić posoli, popapri i stavi u kvašu u kojoj treba ležati najmanje 12 sati uz povremeno okretanje. Kada se izvadi iz kvaše, namaže se rastopljenom slaninom, natakne na ražanj i peče. Tijekom pečenja prelije se 4 – 5 puta vrelom svinjskom mašću koja zaplamsa (to mesu ne škodi, naprotiv ono postane mekano i nježno). Osim toga, kunić se tijekom pečenja, koje traje 1,5 sat, polijeva vlastitom marinadom kojoj se doda čaša vermuta i pola čaše vode.

Sok iz posude ocijedi se, pomiješa s nasjeckanim lukom vlascom te protisne kroz žičano sito, tako da se dobije mesni sok koji se zagusti žlicom gorušice (slačica, senf) i posebno posluži u posudi za umak.

KUNIĆ U UMAKU OD VINA

Sastojci: kunić, 15 dag suhe slanine, 4 žlice masti, 2 režnja češnjaka, 2 lista lovora, 3 dl bijelog vina, brašno, papar, sol.

Kuniću odrežite glavu i vrat (ti dijelovi se ne koriste), izrežite na komade, nabodite slaninom, posolite, uvaljajte u brašno i naglo ispecite na vrućoj masti da dobije rumenu boju. Dodajte češnjak i lovor, podlijte vinom i pirjajte dok meso ne omekša. Ako se sok ukuha, dodajte malo juhe. Gotovog kunića ukasite kriškama limuna ili naranče i obilato pospite nasjeckanim peršinom.

HRBAT KUNIĆA NA ROŠTILJU

Po osobi se uzima jedan hrbat, skine kožica, posoli, popapri i u plitkoj tavi na maslacu malo prepeče da se meso ukoči. Hrbat se izvadi iz tave i pusti da se maslac ocijedi. Nakon toga se umoči u stučeno jaje, uvalja u mrvicu i peče na roštilju uz često okretanje i polijevanje rastopljenim maslacem. Kada je hrbat pečen, stavi se na poslužavnik i posluži s umakom od žalfije.

GULAŠ OD KUNIĆA S VALJUŠCIMA OD KRUMPIRA

Sastojci: 2 kg mesa kunića, 50 dag luka, 15 dag svježe rajčice, 2 dl bijelog vina, 1,25 dl ulja, vrlo malo lovora (1/4 lista), 2 – 3 režnja češnjaka, 6 suhih šljiva ili 5 dag groždica, mrvica, papar, sol.

Meso očistite od kostiju i izrežite u komade, dva do tri komada po osobi. Na ulju ispirajte nasjeckani luk, dodajte meso, posolite i pokriveno lagano pirjajte. Tijekom pirjanja dodajte oguljene i izrezane rajčice, nasjeckani češnjak, lovor i papar. Pirjajte na umjerenoj vatri uz povremeno miješanje, da se masa ne priljepi za dno posude. Kad meso dobije rumenu boju, malo podlijte juhom od kosti (ako je imate ili toplom vodom) i pirjajte dok meso ne omekša. Meso izvadite, a umak začinite, dodajte namočene suhe šljive, po potrebi dodajte jednu

do dvije žlice bijelih mrvica i prokuhajte. Umak mora imati boju mesa, mora biti povezan (gušći) i mora ga biti dovoljno. U veću posudu stavite red kuhanih valjušaka, zatim umak, ribani sir i tako redom, a na kraju se stavi meso te ostatak umaka i sir.

MESNI SIR OD KUNIĆA

Sastojci: šumski kunić od 1,5 kg, 1,5 kg samljevene svinjetine, 0,5 l bijelog vina, 2 velike tanke ploške dimljene slanine, 20 dag masne dimljene slanine, 2 jaja, 30 dag suhih šljiva, sol, papar, majčina dušica, lovor.

Očišćenom kuniću odvojite meso od kostiju i stavite ga zajedno s cijelom jetrom u kvašu od polovice količine vina sa soli, paprom, majčinom dušicom i lovorom. U drugu polovicu vina stavite šljive. Sve neka odstoji jedan dan. Vatrostalnu posudu obložite ploškama slanine. Masnu slaninu narežite na štapiće. U svinjetinu umiješajte vino od kvaše, jaja, ocijeđene šljive bez koštica, usitnjenu jetru te dosta soli i papra. U posudu naizmjenično stavljajte slojeve mljevenog mesa i slojeve mesa kunića sa štapićima slanine. Pokrijte ploškama slanine i poklopite alu-folijom. Stavite u veću posudu s vodom i kuhajte u pećnici dva sata. Poslužite drugi dan, režući komade kao sir.

DIVOKOZA

PEČENA DIVOKOZA

Sastojci: 2 buta, 20 dag suhe slanine, 2 glavice luka, 1 limun, mrkva, korijen peršina, 2 lista lovora, 1 l vinskog octa, 2 dl bijelog vina, 2 dl kiselog vrhnja, sol, papar.

U dublju posudu stavite očišćene butove, na listiće narezanu mrkvu, peršin, luk narezan na male kockice, lovor, sol papar i kriške limuna; prelijte kipućim octom, ohladite i držite meso u kvaši na hladnom mjestu oko sedam dana. Svakodnevno meso okrećite. Meso izvadite iz kvaše, nabodite ga slaninom, pecite na masnoći sa sitno nasjeckanim lukom, često zalijevajući vinom. Kada je meso napola mekano, dodajte vrhnje, po potrebi sol i papar, i pirjajte dok ne omekša. Izrežite na komade i prelijte sokom od pečenja.

RAGU OD DIVOKOZE

Sastojci: 80 dag mesa od plećke ili grudi, 2 dl bijelog vina, dl octa, zelen za juhu, 1 poriluk, žličica šećera, žlica brašna, 5 dag maslaca, 2 dl kiselog vrhnja, list lovora, lišće peršina, 1 limun, glavica luka, sol, papar.

Meso izrežite na veće komade i stavite kuhati. Dodajte luk narezan na listiće, lovor, poriluk narezan na kolutiće, zelen za juhu izrezano na veće kocke, vino, ocat, sol, papar, vode prema potrebi i kuhajte dok meso ne omekša. Ugrijte maslac, dodajte šećer i pržite s brašnom. Kad brašno zažuti, stavite u posudu s mesom, lagano promiješajte i kuhajte još oko 20 minuta. Na kraju umutite vrhnje i sok limuna. Izvadite lovor. Ragu ne smije biti pregust ni prerijedak. Za prilog poslužite kuhani krumpir ili okruglice.

FAZAN (GNJETAO)

FAZAN NA RAŽNJU *I. način*

Fazana operušajte, izvadite utrobu, posušite suhom krpom, u prsnu šupljinu stavite 7,5 dag maslaca posoljenog i popaprenog. Posolite i s vanjske strane. Fazana nabodite slaninom, svežite, natakните na ražanj i pecite 45 – 50 minuta na jačoj vatri. Prije završetka pečenja skinite slaninu da meso dobije lijepu zlatnu boju. Tijekom tih posljednjih 10 minuta fazana treba neprestano polijevati rastopljenim maslacem, jer će inače meso postati suho. Za svakog sudionika objeda popržite po jednu krišku kruha na maslacu i namažite gušćjom paštetom. Ispraznite sadržaj fazana u posudu ispod ražnja, jer sokovi i rastopljeni maslac iz unutrašnjosti fazana mesu daju posebni okus. Sok u posudi nadolijte s dvije žlice vruće vode. Fazana položite na vrući poslužavnik, prekrijte slaninom u kojoj je bio umotan i pečen te obložite prepečencem namazanim gušćjom jetrom. Sok posebno poslužite u posudici za umak.

FAZAN NA RAŽNJU *II. način*

Sastojci: fazan, 15 dag masne slanine, 1 limun, 3 žlice maslaca, sol.

Fazanu odrežite glavu zajedno s perjem i čuvajte je za ukrašavanje. Očišćenog fazana posolite i nabodite slaninom. Natakните na ražanj i pecite na umjerenom žaru. Tijekom pečenja namažite ga više puta maslacem. Kada je fazan pečen, skinite ga s ražnja, narežite na komade i stavite u zdjelu. Limun narežite na tanke ploške i stavite između pojedinih komada mesa. Vratni kraj glave zamotajte u papir i ukrasite zdjelu.

FAZAN NA ROŠTILJU

Sastojci: fazan, 30 dag slanine, čaša kiselog mlijeka, 5 režnjeva češnjaka, sol, papar.

Fazana nabodite slaninom i nasjeckanim češnjakom. Ostatak slanine izrežite na ploške i obložite fazana. Pecite na roštilju na kojem možete skupljati sok koji se stvara pečenjem. U sok dodajte kiselo mlijeko, malo majčine dušice, promiješajte i prelijte preko pečenog fazana.

PAŠTETA OD FAZANA *I. način*

Sastojci: fazan srednje veličine, 2 tvrdo kuhana jaja, srijemuš, luk, sol, papar.

Fazana skuhajte i odvojite od kostiju. Meso sameljite zajedno s lukom i jajima. Začinite solju i paprom. Prije posluživanja treba odstajati na hladnom mjestu.

PAŠTETA OD FAZANA II. način

Sastojci: meso fazana, 0,5 kg svježe slanine, 10 dag sušene slanine, glavica luka, lorber, 1 limun, 2 žlice gorušice (senf), 3 tvrdo kuhana jaja, sol, papar.

Fazana izrežite na komade, kao za juhu, i zalijte vodom da sve bude pokrito. Vodi dodajte sitnije izrezanu suhu slaninu i svježu izrezanu na krupnije komade (bez kože). Dodajte sol, papar, luk, lorber i kuhajte na laganoj vatri. Kad svježa slanina omekša, izvadite je. Izvadite i meso kad omekša (kad se kosti počnu odvajati). Ostatak ostavite da se ukuha, to jest, pretvori u gustu kašu. Meso fazana odvojite od kosti i kože, također i slaninu od kože, te ih sameljite. To isto uradite sa slaninom, ohlađenom gustom kašom od juhe i jajima. Masu spojite zajedno, dodajte sok limuna, gorušicu, sol, papar i sve dobro izmiješajte. Do posluživanja ostavite na hladnom mjestu. Poslužuje se kao predjelo s tostom ili prepečencem.

JUHA OD FAZANKE I. način

Sastojci: fazanka, 4 žlice masti, 1 srednja glavica luka crljenca, 2 žlice nasjeckanog peršina, sol, 2 žlice brašna, 1 – 1,5 l mlake vode, nekoliko cvjetova cvjetače, pola kore limuna.

Očišćenoj fazanki izrežite trtičnu žlijezdu („pišak“) i izrežite je na (ne odviše) male komade. Jetrima odstranite žučnu kesicu, želudac razrežite, odstranite sadržaj, isperite i odlupite žilavu pokožicu. U većoj posudi, na dvije žlice zagrijane masti, srednje popržite luk izrezan na tanke listiće i nasjeckani peršin. Tome dodajte rezano meso i iznutricu, posolite i pirjajte uz neprestano miješanje dok meso ne omekša. Od dvije žlice masti i brašna napravite tamnu zapršku, podlijte mlakom vodom, dodajte meso i iznutricu, cvjetaču i koru limuna izrezanu na tanke rezance. Kuhajte dok sve ne postane potpuno omekšano.

JUHA OD FAZANKE II. način (s okruglicama)

U pripremi postupite jednako kao i u prvom načinu, no prilikom rezanja s prsne kosti isijecite i izdvojite debelo „bijelo meso“. Ostale isječene komade stavite u duboki lonac, pridodajte iznutricu i zelen, nadolijte mlaku vodu i kuhajte sve dok meso i zelen ne omekšaju. Četiri žlice rastopljene masti i šest žlica finog brašna dovoljno je za svijetlu zapršku, koju dodajte u kipuću juhu. „Bijelo meso“ sameljite, posolite i popaprite, „vežite“ s dva cijela jaja i pospite nasjeckanim peršinom. U šalicu od dva decilitra nalijte kipuću juhu, u kojoj se još uvijek kuha fazanka, dodajte žlicu masti, zakuhajte, skinite s vatre i miješajući dodavajte brašno sve dok ne dobijete gusto tijesto. U tijesto zamijesite samljeveno meso i od te mase napravite okruglice koje zakuhajte u juhi. Po želji možete zakuhati i žlicu do dvije kiselog vrhnja. Poslužite u dobro poklopljenom jušniku.

JUHA OD FAZANA III. način



Sastojci: 2 očišćena fazana, 2 mrkve, 2 korijena peršina, 1 celer, glavica luka, 5 g papra u zrnu, šalica umaka od ribanog hrena.

Fazana stavite u hladnu vodu, dodajte mrkvu, peršin, celer, papar. Glavicu luka raspolovite, popržite i stavite u juhu. Posolite i kuhajte na laganoj vatri dok meso ne omekša. Juhu zakuhajte domaćim rezancima ili krpicama.

FAZAN S HRENOM

Kuhanog fazana iz juhe narežite i poslužite s umakom od hrena.

PEČENI FAZAN

Sastojci: fazan ili fazanka, dimljena slanina, maslac, 4 – 5 zrna borovice, nekoliko zrna papra, list lovora, malo mrvica, sol.

Pticu nasolite i nabodite slaninom, te joj na prsa i batake privežite tanke ploške slanine. Pecite na maslacu 60 do 90 minuta, uz dodatak borovice, papra, lovora i malo mrvica. Po potrebi polijevajte vrućom vodom i sokom od pečenja. Pola sata prije završetka pečenja skinite slaninu, tako da se pečenka zarumeni i na mjestima gdje je bila slanina. Fazana složite na zagrijani pladanj, glavu i krila učvrstite (nataknite) čačalicama, tako da izgleda kao da će poletjeti. Sok od pečenja procijedite, prokuhajte sa sokom limuna ili bijelim vinom i vrhnjem, te prelijte preko mesa. Ostatak poslužite zasebno, kao prilog ponudite valjuške od krumpira ili mlince.

SARMA OD FAZANOVIIH PRSA

Sastojci: meso prsa, 10 dag suhe slanine, 15 dag svinjskog mesa, manja glavica luka, 2 režnja češnjaka, 1 jaje, sol, papar, riža, listovi kupusa (svježeg ili kiselog).

Sameljite zajedno meso fazana, svinjetinu, luk i češnjak i izmiješajte s jajem, solju i paprom. Masu zavijte u listove kupusa. Propirajte 20 dag izrezanog kupusa na rezance. U veću posudu stavite na dno pirjani kupus i preko njega sarme, podlijte mlakom vodom i kuhajte dva sata bez miješanja.

Sarmu možete napraviti od zečjih butova, kao i od bijelog mesa divlje guske i patke.

FAZAN U ALU-FOLIJI

Očišćenog fazana posolite i nadjenite nasjeckanom slaninom. U utrobu, pod kožu i oko guše stavite mješavinu od režnjeva gljiva (šampinjoni, vrganji ili lisičice), malo ružmarina, nasjeckani luk i papar. Otvor zatvorite koncem i fazana premažite maslacem. Zatvorite ga u alu-foliju (sjajna strana mora biti izvana). Pecite u pećnici oko jedan sat.

FAZAN S VRHNJEM

Sastojci: fazan, glavica luka, lišće peršina, 2 dl vrhnja, ploške suhe dimljene slanine, vino, sok limuna, sol, papar, masnoća.

Fazana očistite, operite i posušite. Luk izrežite u obliku kocki i stavite u trbušnu šuplinu fazana zajedno s lišćem peršina. Posolite i popaprite fazana izvana i iznutra. Krilca i batak priljubite uz tijelo, prekrijte ploškama suhe dimljene slanine i povežite koncem. Stavite pticu u veću posudu za pečenje, prelijte toplom masnoćom i pecite u pećnici tako dugo dok meso ne porumeni i ne omekša. Tijekom pečenja češće polijevajte sokom od pečenja, a u međuvremenu dodajte i vino. Ako je potrebno (ako sok od pečenja ispari) dodajte malo tople vode ili juhe. Pri kraju pečenja dodajte vrhnje, ostavite da sve zajedno dobro „prokrčka“. Kad je fazan pečen, skinite konac, ploške slanine stavite na pladanj (zagrijani). Umak koji je preostao prokuhajte, dodajte malo limunova soka i po potrebi dosolite i popaprite. Procijedite na meso i poslužite.

NADJEVENI FAZAN *I. način*

Očišćenog fazana nadjenite mješavinom od gljiva (sušene ili svježe) kuhanim u bijelom vinu i prženim jetrima na luku. Prije pečenja namažite ga masnoćom i pecite u pećnici. Tijekom pečenja prelijevajte bijelim vinom i malo ulja. Kada omekša izrežite ga na komade i poslužite kuhanim krumpirom i salatam od kiselih krastavaca.

NADJEVENI FAZAN *II. način*

Sastojci: fazan, 2 žemlje, 2 šake gljiva, 10 dag suhe slanine, 2 žlice bijelog vina, žlica vode, 2 jaja, lišće peršina, muškatni oraščić, 10 dag maslaca, papar, sol.

Očišćenog fazana posolite, popaprite i ostavite da odstoji dok pripremate nadjev. Namočite žemlje u vodu, iscijedite i protisnite kroz sito. Gljive nasjeckajte, a slaninu sameljite, spojite sa žemljama i nasjeckanim peršinom, vodom, bijelim vinom i ribanim oraščićem. Posolite i popaprite. Kuhajte desetak minuta i ohladite. U ohlađenu smjesu dodajte jaja i dobro promiješajte. Nadjevom ispunite fazana, zašijte otvor i pecite na maslacu. Tijekom pečenja prelijevajte sokom od pečenja. Pečenog fazana izrežite, prelijte sokom i poslužite s njokima od krumpira.

NADJEVENA FAZANKA

Ovo jelo možete pripremiti odmah poslije lova, ili u lov u ako ostajete više od jednog dana.

Operušanoj i očišćenoj fazanki utrljajte u kožu sol i ostavite da odleži sat-dva. Oštrim nožem uzduž grebena prerežite kožu na prsima i odlupite sve do korijena krila. Dok fazanka upija sol, priredite nadjev: 10-15 dag sušenog carskog mesa izrežite na male kockice, zgnječite režanj češnjaka, naribajte kore limuna za količinu žličice, dodajte sol i papar prema želji. Smjesi dodajte dvije žlice ulja, sve dobro promiješajte i nadjenite fazankina prsa. Rez zatvorite čačkalicama ili zašijte koncem. Pecite u pećnici na srednjoj vatri, oko 150 °C, a na dno posude stavite obilate dvije žlice masti, decilitar bijelog vina i dvije žlice soka limuna. Tijekom pečenja češće podlijevajte sokom iz posude i prskajte vinom. Kad je fazanka pečena, bataci se odvajaju od tijela a nož lako prodire do kostiju. Poslužite.

FAZAN NADJEVEN JABUKAMA

Sastojci: fazan, suha slanina, 2 manje kisele jabuke, 2 dl kiselog vrhnja, lišće peršina, papar, sol.

Očišćenog fazana namažite maslacem u koji ste umiješali malo papra. Nadjenite ga kockicama slanine i u utrobu stavite jabuke. Pecite ga u namašćenoj posudi i tijekom pečenja podlijevajte sokom od pečenja. Kad je već skoro pečen, prelijte ga vrhnjem. Kad potpuno omekša, izrežite ga na komade, pospite nasjeckanim peršinom i prelijte sokom od pečenja u koji ste dodali malo vrhnja i prokuhali.

FAZAN NA „MOSLAVAČKI NAČIN“

Sastojci: mladi fazan, 8 dag masti, 10 dag šunke, 6 dag suhe slanine, 1 kg bresaka, glavica luka, režanj češnjaka, list lovora, 1 dl bijelog vina, 2 štapića želatine, žličica šećera, 2 dl kiselog vrhnja, sol, papar.

Očišćenog fazana izrežite na komade i stavite na zagrijanu masnoću na kojoj ste popržili nasjeckani luk, zdrobljeni češnjak, lovor, šunku i slaninu izrezanu na kockice. Popržite komade mesa, prelijte vrhnjem i vinom i pirjajte dok meso ne omekša. Kad je meso gotovo, stavite na topli poslužavnik i prelijte s malo soka od pirjanja. Sirove breskve ogulite. Šećer kuhajte u vodi dok se ne zgusne. Štapiće želatine omekšajte u žlici hladne vode i dodajte sirupu. U sirup stavite breskve da se zagriju, ali ne smiju kuhati. Ovako pripremljene breskve složite oko fazonovog mesa i prelijte sirupom.

FAZAN NA „ISTARSKI NAČIN“ (nadjeven kestenjem)

Sastojci: fazan, 30 dag kestenja, 20 dag suhe slanine, 2 tartufa (nisu obavezni), 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 sitno nasjeckan luk, dodajte ostatke slanine, nasjeckani peršin i dobro zarumenite, ohladite i izmiješajte s kuhanim oguljenim kestenima, posolite i popaprite. Ovom smjesom nadjenite fazana. Zatvorite otvor čačalicama i pecite ga na malo masti. Podlijevajte vinom. Pečenog fazana narežite na komade i prelijte sokom od pečenja.

FAZAN SA ŠAMPINJONIMA NA „ISTARSKI NAČIN“ lovaca iz Umaga

Sastojci: fazan težak oko 1 kg; za kvašu: 10 dag luka, 4 dag češnjaka, 25 dag korjenastog povrća, 1/2 kiselkaste jabuke, 1 l bijelog vina, 10 – 15 bobica borovice, 2 – 3 lista žalfije, 1 – 2 lista lovora, sol, papar; za umak: ulje, 5 dag suhe slanine, korjenasto povrće, 2 dag pirea od rajčice, 3 dag brašna, 15 dag šampinjona, džem od brusnica, ribani ovčji sir.

Očišćenog fazana raspolovite i stavite u porculansku posudu. Posebno skuhaite sastojke za kvašu u tri litre vode. Kad se ohladi prelijte preko fazana. Nakon 24 sata kvašu odlijte, prokuhajte, i ohlađenom ponovo prelijte fazana. Ostavite još 24 sata da odstoji. Fazana narežite na 8 – 10 komada i pirjajte na ulju zajedno s nasjeckanim korjenastim povrćem iz marinade i svježim. Kad sve porumeni, dodajte brašno, pire od rajčice i podlijte procijedenom kvašom i vodom; prokuhajte. Omekšano meso izvadite iz umaka, umak procijedite, povrće protisnite i vratite ga u umak. Posebno ispirajte gljive i dodajte umaku zajedno s mesom. Po ukusu dodajte vino ili brusnice. Kao prilog poslužite fuže.

FAZAN S CRVENIM KUPUSOM



Sastojci: fazan, maslac, slanina, sol, papar, glavica ili dvije crvenog kupusa, šećer, crveno vino, ocat i jabuke.

Odležanog i očišćenog fazana nabodite slaninom, posolite izvana i iznutra, prsa mu obložite ploškama slanine i pecite ga na vrućoj masti. Potkraj pečenja s prsiju skinite slaninu i pecite još malo da prsa porumene. Kupus narežite na tanke trake, posolite i ostavite da odstoji pola sata. Tada istisnite gorki sok, stavite ga na maslac, posolite, popaprite i pošećerite, podlijte crvenim vinom i zakiselite octom, pa pirjajte. Potkraj dodajte na kocke narezane jabuke i sve zajedno propirjajte. Poslužite na istom pladnju; s jedne strane fazana, a s druge prilog kupus.

ŠUGO OD FAZANA (*fazan u umaku*)

Očišćenog fazana izrežite na manje komade i pripremite na isti način kao šugo od zeca.

FAZAN ISPOD ČRIPNJE (*peke*)

Sastojci: 1 – 1,2 kg fazana, 1 kg krumpira, 10 dag suhe slanine, 0,5 dl ulja, 10 dag luka, lovor, grančica ružmarina, sol, papar.

Fazana posolite i obložite ploškama suhe slanine. Stavite ga u donju posudu od čripnje i oko njega oguljen i na kriške izrezan krumpir. Dodajte na veće kriške izrezan luk, lovor i grančicu ružmarina. Posolite, popaprite i prelijte vrelim uljem. Pokrijte čripnjom, zagrните žarom i pecite na ognjištu (kominu) oko dva sata.

FAZAN U PADELI*

Sastojci: 1,2 kg fazana, 20 dag pečurki, 1 dl ulja, 1,5 dl vina, 8 dag luka, sok limuna, papar, sol.

Očišćenog fazana izrežite na manje komade i malo popržite na ulju. Izvadite ga i stavite na topli tanjur. Na isto ulje dodajte nasjeckani luk i oprane i na listiće izrezane pečurke. Pržite oko 10 minuta. Vratite fazana, dolijte vino i sok limuna. Posolite, popaprite i pokriveno pirjajte na laganoj vatri oko jedan sat, dok meso ne omekša.

FAZAN NA TINGUL*

Sastojci: 1,20 kg fazana, 10 dag suhe slanine, 15 dag luka, 4 režnja češnjaka, lišće peršina, 1 veća jabuka, 10 dag mrkve, 5 dag suhih šljiva, 1 dl maslinova ulja, 1 dl bijelog vina, 2 lista lovora, grančica ružmarina, papar, sol, ovčji sir za ribanje.

Fazana nabodite rezancima slanine i krupnije narezanim češnjakom, prerežite na četvero i stavite u posudu za pečenje s uljem, svim začinima (osim vinom), očišćenim i na komadiće izrezanim voćem i povrćem. Pirjajte na laganoj vatri. Povremeno zalijevajte vodom i pirjajte dok meso ne omekša (ne potpuno). Izvadite meso i izrežite na manje komade, a umak protisnite. Umak stavite natrag u posudu, dodajte meso i zalijte vinom. Pirjajte dok meso ne omekša a umak zgusne. Poslužite s njokima od krumpira i ribanim sirom.

* padela: plitka i duguljasta metalna posuda

* tingul: dolazi od talijanske riječi tingare ili tingolo, a u prenesenom smislu znači paprikaš od peradi ili drugog mesa; umanjeno: tingulet.

PEČENI FAZAN

Sastojci: 1,2 kg fazana, 10 dag suhe slanine, 1 dl ulja, lišće peršina, 1,5 dl crvenog vina, sok limuna, papar, sol.

Očišćenog fazana izrežite na manje komade, posušite krpom, posolite, popaprite i nadjenite rezancima od suhe slanine ili obložite ploškama suhe slanine. U posudi ugrijte ulje i na to stavite fazana i nasjeckano lišće peršina. Prelijte vinom i poklopljeno pirjajte dok tekućina ne pokuha. Prelijte s malo vode i u istoj posudi bez poklopca pecite u pećnici, uz povremeno polijevanje sokom od pečenja. Kad je meso omekšalo izvadite ga, izrežite na manje komade i poslužite na ugrijanom poslužavniku. Poškropite ga s malo limunova soka.

„SELJAČKI PAPRIKAŠ“ OD FAZANA

Sastojci: očišćen fazan, 2 dl kiselog vrhnja, 1 žlica masti, slatka crvena mljevena paprika, sol.

Fazana narežite na komade i pirjajte ga na vrućoj masti, na slaboj vatri. Tijekom pirjanja posolite i dodajte mljevene paprike, a prema potrebi i malo vode. Promiješajte fazana i dolijte vrhnje, promiješajte sve i pustite da se polako pirja dok meso ne omekša. Kao prilog poslužite domaće rezance i salatu.

PIRJANI FAZAN

Fazana odležanog na ledu izrežite na polovine. Na dno zemljane posude narežite pola glavice luka crljenca, dodajte zgnječeni režanj češnjaka, tri kriške limuna, nasjeckani peršin, dva lista lovora i deset zrna papra. Odozgo položite polovine fazana i pirjajte u pećnici, poklopljeno, na srednjoj vatri (oko 150 °C), uz podlijevanje sokom što ga je pustilo meso. Meso je gotovo kad se bataci počnu odvajati, a nož lako dopire do kosti.

FAZAN S ORASIMA I NARANČAMA

Očišćenog fazana omotajte ploškama slanine i svežite koncem. Popržite ga na masnoći sa svih strana da slanina dobije boju. Skinite slaninu i fazana dobro ispecite. Očišćene polovice oraha stavite u masnoću od fazana, zalijte vinom i sokom naranče, posolite, popaprite i poklopljeno pirjajte oko 45 minuta. Slaninu zagrijte u soku od fazana, izrežite na kockice i dodajte među orahe. Po želji možete nasjeckati malo kore od naranče na rezance, prokuhati i dodati orasima. Fazana stavite na poslužavnik, prelijte dijelom umaka s orasima, a ostatak poslužite u posebnoj posudici.

GOLUB

GOLUBOVI NA RAŽNJU

Sastojci: 3 – 4 očišćena goluba, 6 dl octa, 3 dl vode, nekoliko zrna papra, 2 lista lovora, malo kore limuna, 1 mrkva, 1 korijen celera, 1 korijen peršina, glavica luka, 10 dag slanine, 2 žlice maslaca, 1 žlica brašna, 4 – 5 žlica kiselog vrhnja, sol.

Najprije napravite kvašu: u posudu stavite ocat, vodu, papar, lovor, limunovu koru, na komade narezano korijenje, raspolovljeni luk i kuhajte pola sata. Vrućom kvašom prelijte golubove i ostavite ih dva do tri dana. Osušite krpom, posolite i nabodite slaninom. Natakните na male ražnjeve i pecite na umjerenom žaru. Tijekom pečenja češće prelijevajte kvašom i namažite vrhnjem. Pečene golubove stavite na poslužavnik i prelijte vrućim umakom; na maslacu popržite brašno, dodajte malo kvaše i vrhnje. Višak umaka stavite u posudicu za umak.

JUHA OD GOLUBOVA

Sastojci: 2 goluba, 2 mrkve, 2 korijena peršina, 1 celer, glavica luka, papar u zrnu, sol.

Očišćene golubove stavite u hladnu vodu, dodajte mrkvu, peršin, celer i papar. Glavicu luka prepolovite, malo popržite i stavite u juhu. Posolite i kuhajte na laganoj vatri dok meso ne omekša. Juhu zakuhajte s ribanom kašicom i poslužite s mesom uz juhu.

GOLUBOVI IZ KVAŠE

Sastojci: 4 očišćena mlada goluba, 1 l vode, 2 dl bijelog vina, 3 žlice octa, 2 mrkve, 2 peršinova korijena, glavica luka, 1 manji korijen celera, nekoliko zrna papra, 2 lista lovora, malo majčine dušice, malo limunove kore, 5 dag slanine, dl slatkog vrhnja, žlica brašna, sol.

U lonac stavite vodu, bijelo vino i ocat, dodajte na polovicu narezani luk, na sitne komade narezano korijenje, papar u zrnu, lovor, majčinu dušicu i limunovu koru. Kuhajte barem pola sata. Ohlađenu prelijte preko posoljenih golubova i ostavite jedan dan. Golubove izvadite, nabodite rezancima suhe slanine. Stavite ih u zamašćenu posudu da se malo pirjaju, polijte s malo kvaše i pirjajte u zatvorenoj posudi uz češće dolijevanje kvaše i podlijevajući sokom od pirjanja. Umak napravite tako da umiješate brašno u slatko vrhnje i dodate malo kvaše. Kad su golubovi pirjani, a meso mekano, izvadite ih iz posude, pa umiješajte umak u sok u kojem su golubovi pirjani. Taj novi umak prokuhajte na umjerenj temperaturi. Golubove razrežite na prikladne komade i prelijte umakom. Kao prilog poslužite okruglice.

NADJEVENI GOLUBOVI *I. način*

Očistite golubove, izvadite utrobu i u prsa stavite nasjeckanu slaninu. Nakon toga, nadjenite mješavinom zemlje namočene u mlijeko, šakom suhog grožđa, tri kuhana žumanca i dva cijela jaja. Otvor zašijte koncem, posolite meso, prelijte s malo ulja i stavite peći u pećnicu. Tijekom pečenja prelijevajte toplom vodom. Izrezane na komade složite na poslužavnik i poslužite uz salatu po ukusu.

NADJEVENI GOLUBOVI *II. način*

Sastav (za 10 osoba): 2,5 kg golubova, 20 dag pilećih jetrica, 30 dag kruha, 0,5 l mlijeka, 2 jaja, 10 dag luka, 20 dag masti, 3 režnja češnjaka, papar, sol.

Golubove očistite, posolite i u unutrašnjost stavite nadjev; u malo mlijeka namočite kruh. Kada malo odstoji, dobro ocijedite i dodajte nasjeckana jetrica. Tome dodajte jaje, na masti popržen luk, nasjeckani češnjak, papar i sol, te sve dobro izmiješajte. Golubove pecite u pećnici prelijevajući ih s dosta masnoće dok ne porumene.

NADJEVENI GOLUBOVI S PALAČINKAMA

Sastojci: 4 mlada divlja goluba, 8 dag pečurki, 18 strukova svježih šparoga, 2,5 dl slatkog vrhnja, 2,5 dl mlijeka, 2 dl bijelog vina, malo konjaka, 3 jaja, lovor, majčina dušica, papar, 2,5 dl temeljca od divljači, 3 glavice luka, 8 dag brašna.

Očišćenim golubovima odrežite vanjske članke krila i čaporke na nogama. Kožu urežite na vratu, vrat presijecite tik uz glavu i uz trup tako da se vrat odvoji. Pažljivo, da je ne oštetite, svucite kožu s golubova. Kožu i jetra spremite, meso na prsima i batacima skinite s kostiju tako da kost bataka ostane u koži. Odrežite donji drvenasti dio šparoga i skuhajte ih u temeljcu od divljači. Šparoge pasirajte i ohladite. Pjenasto umutite maslac, dodajte pire od šparoga, pirjane pečurke, posolite, popaprite i prelijte s malo konjaka. Od jaja, mlijeka i brašna priredite tanke palačinke i oblikujte ih u četverokut. Nadjenite ih fino usitnjenim i posoljenim mesom goluba. Odozgo stavite sloj pečurki i šparoga, pažljivo ih uvijte i na krajevima stisnite, da nadjev ne izađe. Palačinke stavite u golublju kožu i oblikujte goluba. Ovako nadjevene golubove stavite na vruću mast, dodajte očišćene kosti i vratove, lovor, majčinu dušicu i nasjeckani luk, podlijte s malo vina i pirjajte u pećnici dok se ne zgotove. Izvadite ih iz posude i stavite na toplo mjesto (najbolje u blago zagrijanu pećnicu). Soku od pirjanja odlijte masnoću, talog prelijte zagrijanim konjakom i osmudite (flambirajte, zapalite). Kad se plamen ugasi dolijte ostatak vina i prokuhajte. Dolijte malo temeljca u kojem su se kuhale šparoge, umak procijedite i posolite, i prelijte u tankom sloju preko golubova. Na svakog goluba stavite paniranu i prženu jetru. Poslužite s pirjanom rižom u koju ste stavili malo šafrana (bit će žućkasta). Ostatak umaka poslužite posebno.

PIRJANI GOLUBOVI I. način

Sastojci: 4 goluba, 5 dag suhe slanine, malo limunove kore, žlica nasjeckanog kopra, žlica nasjeckanog peršina, nekoliko iglica ružmarina, 2 lovorova lista, nekoliko žlica juhe ili vode, žlica maslaca, sol.

Očišćene i posoljene golubove stavite u posudu na vrući maslac. Narežite slaninu na male kockice i pospite golubove, nakon toga pospite ih najprije nasjeckanim koprom pa nasjeckanim peršinom i ružmarinom, u posudu stavite i lovor. Pirjajte polako uz češće polijevanje juhom ili vodom. Tijekom pirjanja pokrijte posudu. Golubovi će biti sočniji ako ih od vremena do vremena polijete nastalim sokom.

PIRJANI GOLUBOVI II. način

Sastojci: 4 očišćena mlada goluba, 10 dag suhe slanine, 1 luk, 1 mrkva, žlica brašna, malo naribane limunove kore, nekoliko zrna papra, žlica nasjeckanog kopra, 2 žlice vrhnja, sol.

Na fino nasjeckanoj slanini popržite nasjeckani luk i sitno narezanu mrkvu. Dodajte brašno, ribanu koricu limuna, nekoliko zrna papra i nekoliko žlica juhe ili vode. Kad je to prokuhano, stavite posoljene golubove jedan do drugoga u tavu i prelijte ih nastalim sokom. Pokrijte tavu i polako pirjajte. Više puta golubove prelijte sokom. Kada je meso mekano, izvadite golubove, a sok procijedite, vratite ga u tavu i ukuhajte vrhnje i kopar. Golubove razrežite i prelijte napravljenim umakom. Kao prilog poslužite okruglice od žemlji ili valjuške od krumpira.

PAPRIKAŠ OD GOLUBOVA

Sastojci: 2 goluba, glavica luka, 3 režnja češnjaka, 2 žlice crvene mljevene slatke paprike, žlica brašna, 1 dl crnog vina, lovor, sol, papar.

Golube prokuhajte, odvojite meso od kostiju i izrežite na komade. Na ulju popržite nasjeckani luk, mljevenu papriku, brašno, lovor i papar. Kad meso porumeni dodajte vodu u kojoj ste prokuhali golubove. Pirjajte dok meso ne omekša.

PEČENI GOLUBOVI

Mlade golubove očistite, krila im savinite na leđa i svežite, vrat podvucite ispod jednog krila. Posolite, premažite maslacem ili obavijte ploškama suhe slanine. U vrućoj pećnici stavite ih na roštilj, a ispod njih tavu za skupljanje masti u koju ulijete malo vode. Otprilike 45 minuta pržite s obje strane na roštilju. Ako je potrebno nekoliko puta premažite maslacem. Masni talog u tavi promiješajte s kiselim vrhnjem, procijedite i napravite umak. Golubove možete nadjenuti mješavinom fino samljevenih želudaca, srca, jetara, jednog jajeta, malo mrvica, soli i muškata.

PEČENI I NADJEVENI GOLUBOVI

Sastojci: 2 goluba, 2 žemlje, žlica nasjeckanog peršina, malo papra, 2 jaja, žumance, maslac, sol.

Očišćene golubove nadjenite: žemljama namočenim u mlijeko, stisnutih i umućenih s dva jaja, jednim žumancem, nasjeckanim peršinom i žlicom maslaca. Nadjev dobro promiješajte i malo posolite. Posolite izvana golubove, nadjenite i zašijte otvor. Stavite ih u zamašćenu posudu, namažite maslacem i pecite na umjerenoj vatri u zagrijanoj pećnici. Tijekom pečenja golubove prelijevajte vlastitim sokom.

MLADI GOLUBOVI S VRHNJEM

Sastojci: očišćeni mladi golubovi, maslac, sol, papar, mažuran, zelenje za juhu, vrhnje, brašno, gorušica (senf), limunov sok, šećer.

Očišćene golubove natarite maslacem, solju, paprom i mažuranom, pa ih stavite u posudu s vrelim maslacem, dodajte zelenje kao za juhu i malo vode. Pecite u pećnici. Preokrećite ih i češće prelijevajte njihovim sokom i vrhnjem. Kad su već posve mekani, izvadite ih i složite na poslužavnik, a u preostali sok uspite malo brašna, propržite, dolijte još malo vrhnja, začinite gorušicom, limunovim sokom i šećerom. Po potrebi dosolite, protisnite kroz sito i time prelijte pečene golubove. Priložite tjesteninu.

MLADI GOLUBOVI S KONJAKOM

Sastojci: mladi golubovi, sol, papar, maslac, luk, lišće peršina, konjak, bistra juha.

Golubove rasjeците na četiri komada, malo istucite, posolite i popaprite, te ispecite na maslacu. Neposredno prije završetka pečenja, dodajte malo nasjeckanog peršina i pečeno meso složite na poslužavnik. U preostali sok od pečenja dodajte malo bistre juhe, mrvicu maslaca i poneku kap pravog konjaka. Neka sve to zajedno prokrčka, dotjerajte okus i prelijte meso na poslužavniku. Prilog napravite od pečurki pečenih na maslacu.

GRLICA

PEČENE GRLICE

Grlice dobro operite i posolite, izvadite utrobu. Na mjesto utrobe stavite mlado lišće vinove loze. Svaku grlicu omotajte u tanku plošku slanine. Stavite u posudu za pečenje i pržite na masnoći. Povremeno prelijevajte toplom vodom, a kad su pečene dodajte čašu-dvije vrhnja. S grlica skinite slaninu, izvadite vinovu lozu i izrežite ih na komade. Na sredinu poslužavnika stavite komade grlica i oko njih izrezanu slaninu.

JAREBICA

JAREBICA NA RAŽNJU

Lovci gurmani se slažu da je jarebica najbolja pečena na ražnju, i to ako je žar od vinove loze ili drveta koje nije smolasto. Tijekom pečenja uvijek mora biti dostatno žeravice, da se ne mora dodavati. Mladu jarebicu operušajte, izvadite joj utrobu i paperje osmudite. U utrobu stavite komadić maslaca veličine oraha, popaprite, trup svežite, umotajte u list vinove loze, a zatim obavijte ploškom masne slanine, privežite za ražanj (ne nabada se na njega) i pecite oko 35 minuta. Pet minuta prije završetka pečenja skinite slaninu i list vinove loze da jarebica dobije lijepu zlatnosmeđu boju. Pečenost jarebice provjerit ćete ako je ubodete iglom za nadijevanje na sastavu batka i karabotka. Sok koji izlazi mora biti blijedorumenkast, skoro bijel. Jarebica se soli tek kad je pečena. Jetra jarebice odmah po vađenju stavite u posudu s rastopljenim maslacem, koja će biti ispod nje tijekom pečenja radi skupljanja soka koji kapa iz nje. Tim sokom i maslacem premazujete jarebicu tijekom pečenja. Jetra će se ispeći u toj posudi. Na maslacu popržite krišku kruha i namažite ispečenom jetrom. Iz utrobe jarebice izvadite sav sok koji se u njoj sakupio i stavite u posudu, u kojoj su se pekla jetra, nadolijte žlicom vruće vode i nekoliko kapi limunova soka. Pečenu jarebicu stavite na prepečenac i pokrijte vinovom lozom i kriškom slanine. Sok poslužite u posudici za umak.

JAREBICE NA RAŽNJU U PEĆNICI

Operušane i očišćene mlade jarebice posolite utrljavanjem u kožu. Obložite tankim ploškama suhe slanine i učvrstite konce. Natakните na ražanj dvije po dvije; ne smiju se tijekom pečenja doticati. Pecite na srednje jakoj vatri (oko 170 °C). Nakon otprilike pola sata jarebice i slanina pustit će sok u posudu na dnu, kojem dodajte decilitar bijelog vina i žlicu soka limuna. Pecite dalje uz okretanje i dolijevanje soka iz posude. Poslužite s pečenim krumpirom.

JUHA OD JAREBICA S GLJIVAMA

Sastojci: 2 jarebice, vezica zeleni, list lovora, glavica luka, 10 dag gljiva, sol, papar.

Za juhu se koriste starije jarebice. Očistite ih, operite i pirjajte 45 minuta. Kad se ohlade meso odvojite od kostiju. Bolje meso s prsa odložite, a ostalo sameljite. Kostі na kojima je ostalo meso zajedno sa zeleni, gljivama i lukom dobro prokuhajte, procijedite i sameljite sve osim kosti. U jušnik stavite krupnije komade mesa (prsa) i sve prelijte juhom, gljivama, povrćem i samljevenim mesom.

GUSTA JUHA OD JAREBICE

Sastojci: 2 stare jarebice, zelen za juhu, 15 dag dimljene sirove šunke, 2 glavice luka, sol, papar u zrnu, masnoća, 1 žumance, 1 dl kiselog vrhnja.

Jarebicama ogulite kožu i meso izrežite na kocke. Na zagrijanoj masnoći zažutite nasjeckani luk, dodajte nasjeckanu zelen, sve malo ispirajte i dodajte meso. Meso ispržite sa svih strana da dobije lijepu boju. Zalijte vodom, posolite, poparite i kuhajte dugo dok se meso ne počne raspadati. Prije posluživanja umiješajte mješavinu vrhnja i žumanca.

KREM JUHA OD JAREBICA

Sastojci: 2 jarebice, vezica zeleni, list lovora, 1 žumance, žlica brašna, 1 dl bijelog vina, sol.

Očišćene jarebice kuhajte oko 1,5 sati zajedno sa zeleni, lovorom i soli. Kad je meso kuhano, odvojite ga od kostiju i izrežite na male kockice. U vodi umutite brašno i dodajte juhi, kao i umućeno jaje i kockice mesa. Promiješajte, dodajte vino i kad zakipi poslužite.

PIRJANE JAREBICE

Sastojci: 4 jarebice s jetrima i želucima, 2 žlice maslaca, žlica octa, 3 žlice bijelog vina, malo limunove kore, žličica nasjeckanog peršina, sok od pola limuna, žlica brašna, papar, sol.

Očišćene jarebice ispecite na ražnju. Jetra i želuce operite, nasjeckajte i ispirajte na otopljenom maslacu. Dolijte vino i ocat, posolite, popaprite, dodajte peršin i malo ribane korice limuna, dobro promiješajte i dodajte brašno. Po potrebi dolijte malo vode da dobijete rijetki umak. Pečene jarebice izrežite na polovice i pirajte ih u umaku desetak minuta na umjerenoj vatri. Neposredno prije posluživanja poskropite jarebice sokom limuna.

JAREBICA S RIŽOM

Sastojci: 4 jarebice, 30 dag riže, čaša vode, 2 rajčice, 3 zelene paprike, 2 glavice luka, lišće peršina, sol.

Očišćene jarebice propržite na ulju s obje strane nekoliko minuta. Stavite u drugu posudu, a na istom ulju propržite (oko 15 minuta) nasjeckani luk i paprike, dodajte rižu, oguljene i izrezane rajčice, nasjeckan peršin i sol. Dodajte jarebice, podlijte vodom i pecite u pećnici dok riža ne nabubri. Po potrebi nadolijte tople vode.

(Na isti način se mogu prirediti prepelice.)

NADJEVENE JAREBICE U KUPUSU

Jarebicama izvadite utrobu, operite i nadjenite slaninom i češnjakom. Na masnoći popržite nasjeckanu glavicu luka, dodajte šalicu riže i sve malo popržite. Podlijte juhom i kuhajte rižu dok ne nabubri. Kad je riža gotova, dodajte nasjeckani peršin, jetra od jarebica, sol i papar. Napravljenom masom nadjenite jarebice i omotajte u široku plošku slanine. Veću glavicu slatkog kupusa očistite, malo prokuhajte i izdubite kako bi u otvor mogli staviti jarebicu. Pokrijte jarebicu listom i pecite u dubljoj posudi s malo ulja. Češće prelijevajte sokom od pečenja. Kad je kupus gotov, gotove su i jarebice. Jarebice izvadite, izrežite na četiri dijela, stavite na poslužavnik i okružite kupusom izrezanim na manje komade.

JAREBICE NADJEVENE GUŠČJOM JETROM

Sastojci: 3 jarebice, 25 dag jetara od šopane guske, 10 dag svinjskog sala, žlica konjaka, sol, papar, 2 gomoljače (jelen-gljive, tartuf), suha slanina, preprženi kruh.

Očišćene jarebice nadjenite samljevenim jetrima i svinjskim salom, izmiješanim s konjakom, soli, paprom i izrezanim jelen-gljivama. Otvor zatvorite koncem, jarebice obložite ploškama slanine i učvrstite koncem. Pecite u pećnici na roštilju, ili u posudi. Prije posluživanja popržite ploške kruha na maslacu i na

njih stavite malo nadjeva i jarebice izrezane na četvrtine. Prelijte s pola količine soka od pečenja, a ostatak poslužite u posebnoj posudi.

JAREBICA NADJEVENA CARSKIM MESOM

Sastojci: jarebica, sol, 15 dag sušenog carskog mesa, režanj češnjaka, malo naribane limunove kore, bijeli papar, 4 žlice masti, 1 dl bijelog vina, 2 žlice soka limuna.

Operušanoj jarebici u kožu utrljajte sol i ostavite da odleži dva sata. Oštrim nožem uzduž grebena na prsima prorežite kožu i odlupite sve do krila. Nadjenite smjesom od kockica sušenog carskog mesa, nasjeckanog češnjaka, malo ribane korice limuna, soli i bijelog papra. Otvor zatvorite čačkalicama. Pecite u pećnici na srednjoj temperaturi u posudi na mješavini rastopljene masti, vina i limunovog soka. Češće podlijevajte. Poslužite s pečenim krumpirom.

JAREBICE NA MLJEVENOM MESU

Sastojci: 2 – 3 jarebice, po 15 dag govedeg i svinjskog mesa, suha slanina, kriška kruha namočena u mlijeko, glavica luka, lišće peršina, sok jednog limuna, sol, papar.

Jarebice očistite, operite i nasolite. Goveđe i svinjsko meso sameljite zajedno s kruhom i lukom. Masi dodajte nasjeckani peršin, sok limuna, sol, papar i dobro izmiješajte. Oblikujte ovalne odreske veličine jarebice. Jarebice umotajte u ploške slanine, učvrstite koncem i stavite na odreske od mesa. Pecite u pećnici i povremen o prelijevajte sokom od pečenja. Pečenim jarebicama skinite konac, pažljivo ih stavite zajedno s podlogom od mesa na poslužavnik, prelijte umakom i poslužite uz salatu po želji.

JAREBICE U VINU

Očišćene jarebice posolite izvana i iznutra, u svaku stavite plošku slanine i prsa i leđa omotajte slaninom. Omotajte koncem, stavite u posudu za pečenje, prekrijete krupno izrezanim lukom i mrkvom. Zalijte bijelim vinom i pirjajte dok ne omekšaju. Izvadite ih iz posude, sok (umak od luka i mrkve) propasirajte i dodajte sok limuna. Izrezane jarebice prelijte umak-om i poslužite s miješanom salatam.

JAREBICE S LIŠĆEM VINOVE LOZE

Sastojci: 2 – 3 jarebice, 10 dag suhe slanine, lišće vinove loze, limun, 6 dag maslaca, 10 dag kajmaka, 1 dl bijelog vina, papar, sol.

Jarebice posolite i svaku omotajte u ploške slanine. U trbušnu šupljinu stavite mlado malo prosušeno lišće vinove loze. Na otopljeni maslac stavite jarebice i pržite prelijavši ih maslacem i žlicom vina. Pržite ih na srednjoj vatri najmanje jedan sat. Pri kraju prženja dodajte kajmak. Iz jarebica izvadite vinovu lozu, izrežite ih na komade i okružite ploškama pečene slanine.

JAREBICE NA PRŽENOM KRUHU

Sastojci: 2 jarebice, 8 dag suhe slanine, 2 – 3 pileće jetre, 6 dag maslaca, 3 žlice konjaka, 4 ploške kruha debljine jedan centimetar, 2 – 3 žlice juhe, limun, sol, papar.

Očišćene jarebice posolite, zapaprite, obložite tankim ploškama slanine i vežite koncem. Jetra jarebice i pileća jetra fino nasjeckajte i ispržite na dva dag maslaca. Posolite, popaprite, dodajte konjak i propasirajte. Jarebice propržite na preostalom maslacu; sa svih strana ravnomjerno da dobiju lijepu rumenu boju. Smanjite temperaturu i pržite na laganoj vatri oko 20 minuta, to jest, dok meso ne omekša. Uklonite konac, jarebice izrežite na pola i ostavite na toplom. Kruh propržite na preostaloj masnoći, premažite pasiranim jetricama i stavite na desetak minuta u zagrijanu pećnicu. Stavite na zagrijani tanjur i na svaki kruh položite pola jarebice. U sok od jarebica dolijte juhe, kuhajte nekoliko minuta uz neprekidno miješanje. Pred kraj dodajte žlicu maslaca, sok limuna i poslužite toplo uz jarebice.

JAREBICE U UMAKU OD RAJČICE

Sastojci: 2 – 3 jarebice, suha slanina, masnoća, 2 – 3 glavice luka, 4 režnja češnjaka, list lovora, papar u zrnu, sol, lišće peršina, 3 žlice procijeđenog soka rajčice, 2 dl kiselog vrhnja.

Očišćene jarebice ostavite preko noći u hladnjaku. Nabodite ih trakama slanine i posolite. Na masnoći napola ispržite nasjeckani luk, dodajte češnjak, lovor, nekoliko zrna papra i jarebice. Podlijte s malo vode i polako pirjajte. Kad omekšaju dodajte nasjeckani peršin, sok rajčice i još malo pirjajte. Prije posluživanja dodajte vrhnje. Poslužite jarebice prelijane procijeđenim umakom.

PEČENE JAREBICE U SLANINI

Sastojci: 4 jarebice, 1,20 kg krumpira, 40 dag suhe slanine, ulje, papar, sol.

Jarebicama koncem učvrstite batake, posolite, popaprite, obavijte ih ploškama suhe slanine i vežite koncem. Krumpir ogulite, izrežite na kriške i posolite. U posudu za pečenje stavite jarebice i krumpir, dolijte ulje i pecite u pećnici na 200 °C. Povremeno okrećite jarebice i krumpir, a pred kraj jarebice izrežite na polovine. Kad omekšaju jarebice i krumpir, jelo je gotovo. Poslužite sa zelenom salatom.

SPAČVANSKA JAREBICA

Sastojci: 10 jarebica, 40 dag suhe slanine, 4 glavice luka, 4 režnja češnjaka, 80 dag krumpira, 10 dag paprike babure, 0,5 kg svježe rajčice, 1,2 kg svježeg kupusa, 20 dag riže, lišće peršina, kiml, mljevena crvena paprika, sol, papar.

Jarebice posolite i svaku raspolovite. Slaninu izrežite na kockice i propržite da postanu staklaste, dodajte nasjeckani luk, malo pržite i dodajte redom nasjeckani češnjak, kiml i mljevenu papriku. Dodajte malo vode, dobro promiješajte i u umak stavite jarebice. Pirjajte dok meso napola ne omekša, dodajte narezani krumpir, rižu, paprike, rajčicu i izrezani kupus. Dodajte još malo vode i pirjajte dok sve ne omekša.

HLADNE JAREBICE

Sastojci: 2 jarebice, sol, ocat, 10 jaja, 10 žlica ulja, papar, vinski ocat, 4 žličice gorušice (senf), malo šećera, lišće peršina.

Očišćene jarebice skuhajte u pari, to jest, stavite ih u metalno cjedilo, pa zajedno u lonac s vodom (voda mora biti ispod cjedila i vreti) i kuhajte poklopljeno. Skuhane narežite i prelijte mješavinom ulja, octa, soli i papra. Ostavite da odleži nekoliko sati. Tvrdo kuhanim jajima odvojite bjelance, žumance usitnite vilicom i pomiješajte ih s gorušicom, uljem (kap po kap), solju, paprom i tekućinom u kojoj su odstajale jarebice. Popravite okus i dodajte još malo octa ako treba; prelijte jarebice i ukrasite nasjeckanim peršinom.

PAŠTETA OD JAREBICE I. način

Sastojci: jarebica, glavica luka, maslac, 20 dag masnijeg svinjskog mesa, suha slanina, 2 žumanca, žličica crvenog vina, sol, papar.

Na zagrijanom maslacu pirjajte naribani luk do zlatnožute boje i stavite jarebicu s izrezanim mesom. Sve pirjajte da omekša. Jarebicu očistite tako da dobijete samo čisto meso i sameljite (barem 2-3 puta) zajedno sa svinjskim mesom i malo suhe slanine. Masi dodajte umak od pirjanja, papar, sol, kuhane žumance (umiješane s malo maslaca) i crveno vino i dobro izmiješajte. Ohlađenu paštetu poslužite s preprženim toplim kruhom.

PAŠTETA OD JAREBICE II. način

Sastojci: pečena jarebica, svinjsko meso, meso druge divljači u težini jarebice, suha slanina (pola težine jarebice), gljive (u težini suhe slanine), jaje, umak od pečenja jarebice, sol, papar.

Pečenu jarebicu očistite od kostiju i sameljite s pečenim svinjskim mesom i pečenim mesom druge divljači. Masi dodajte usitnjenu suhu slaninu i pirjane usitnjene gljive. Masu još jednom sameljite te dodajte jaje, umak od pečenja jarebice, sol i papar, te dobro izmiješajte. Paštetu stavite u kalup obložen slaninom i pecite na laganoj vatri u pećnici oko sat i 15 minuta.

JELEN

JELENJI KOTLETI

restorana „Lovački rog“ u Osijeku

Odležani i očišćeni jelenji hrbat posoli se i obloži slaninom i zapeče na maslacu u pećnici. Kada je meso napola pečeno doda se nasjeckani luk, mrkva, peršin, papar i sol i zalije decilitrom crnog vina. Tijekom pečenja meso se podlijeva vlastitim umakom, a kad je pečeno, izreže se na odreske. U umak se doda vrhnje i još ga se jednom prokuha, protisne i prelije preko mesa. Kao prilog poslužuju se okruglice od kruha ili rolada od krumpirova tijesta.

JELENJI KOTLETI SA ŠUMSKIM GLJIVAMA

Sastav (za 10 osoba): 2 kg kotleta, 1 kg luka, 30 dag masnoće, 20 dag lisičarki, 20 dag pečurki, 10 dag brestovača, 1 goveđa kocka, 1 dl vrhnja, 2 žlice brašna, papar i sol.

Kotlete izvadite iz mlijeka, dobro osušite, isijecite na komade, uvaljajte u brašno, prepecite na plitkoj masnoći s obje strane da zarumene i ostavite na toplom. Na istoj masnoći ispirajte luk, izrezan na ploške, do zlatnožute boje. Dodajte gljive izrezane na ploške, posolite i lagano pirajte dok ne omekšaju. Dodajte brašno i razmućeno vrhnje, prokuhajte i dotjerajte okus. Tada stavite kotlete i zajedno prokuhajte 10 minuta uz lagano drmanje posude da ne zagori. Poslužite uz krokete od riže ili krumpira, loptice od riže ili mladi krumpir s maslacem.

JELENJI KOTLETI NA „ISTARSKI NAČIN“ (s tartufima)

Pripremaju se kao i srneći kotleti s tartufima.

JELENJI HRBAT

Sastojci: hrbat, maslac, 2,5 – 3,5 dl crvenog vina, zelenje, kopar, ocat, voda, papar u zrnu, sol, korica limuna, lovor, borovica, brašno, šećer, 3 žlice soka rajčice, šampinjoni kuhani u crvenom vinu, kiselo vrhnje.

Hrbat posolite, popaprite, nabodite slaninom, stavite u dublju posudu za pečenje i prelijte vrućim rastopljenim maslacem. Dodajte na to crveno vino, narezano zelenje, kopar, ocat, vodu, papar u zrnu, sol (ako treba), korice limuna i lišće lovora. Pecite u pećnici češće podlijevajući vrhnjem. Pečeno meso izvadite, narežite na ploške, pospite borovicom i koprom. U preostali umak uspite malo brašna i šećera, dolijte malo juhe ili vode, prokuhajte i protisnite kroz sito. Dodajte sok od rajčice, šampinjone, još malo prokuhajte i na kraju dodajte malo vrhnja. Umakom prelijte meso.

Ovaj naputak datira iz početka prošlog stoljeća, s napomenom da se na isti način može pripremiti hrbat srne i divokoze. Običavao se posluživati i hladan, ne samo za večeru nego i u nekoj svečanoj zgodi uz svjetlost lojanih svijeća. Ohlađeno ovo jelo se posluživalo i prelijano ohlađenim umakom.

JELENJI HRBAT S UMAKOM OD PAPRA

Sastojci: komad dobro odležanog mesa s hrpta, sol, 4 dag slanine, 4 dag masti, malo juhe; za umak: glavica luka, 3 dag slanine, nekoliko zrna papra, malo lišća lovora i majčine dušice, 2 žlice octa, žličica želea od ribizla.

Meso posolite, obavijte ploškama slanine ili nadjenite slaninom i prepecite u vrućoj masnoći sa svih strana. Dodajte malo juhe i pustite da se u pećnici peče dok ne postane mekano. Često zalijevajte sokom. Nasjeckani luk i kockice slanine prepecite zajedno s tučenim paprom, lovorom i malo majčine dušice. Dodajte sok od pečenja i prokuhajte. Na kraju dodajte žele od ribizla, koji umaku daje pikantan okus.

JELENJI BUT „CESARGRAD“

Sastojci: 2 kg buta bez kosti, 10 dag luka, 5 dag mrkve, 1 dl ulja, 30 dag slanine, 10 dag maslaca, 60 dag svježih gljiva, 0,6 l crnog vina, 3 dag brašna, sok limuna, sol, papar u zrnu, majčina dušica, lovor, 2 žlice pirea od rajčice.

Odležani but posolite, stavite u posudu, poškropite sokom limuna, dodajte papar, majčinu dušicu i lovor, te prelijte uljem. Ostavite da odleži sedam sati. Komade mesa povremeno okrećite. Slaninu izrežite na kockice, prepržite na zagrijanom maslacu i izvadite. Na istoj masnoći prepržite meso i njega izvadite. Dodajte nasjeckani luk, popirajte ga, te dodajte nasjeckanu mrkvu zajedno s mesom i slaninom. Popirajte malo i dodajte izrezane gljive, dolijte vino i malo procijeđene tekućine u kojoj je odležao but. Pirajte na laganoj vatri oko 2,5 sati. Umak zgusnite brašnom, dodajte pire od rajčice i dotjerajte okus (sol, šećer, gorušica). Meso izrežite na ploške, prelijte umakom i okružite okruglicama od kruha.

PEČENI JELENJI BUT



Sastojci: jelenji but bez kosti, 6 dl octa, 3 dl vode, nekoliko zrna papra, glavica luka, 1 mrkva, 1 korijen celera, 2 korijena peršina, 2 lovorova lista, malo limunove korice, 15 dag slanine, 3 žlice masti, 4 žlice kiselog vrhnja, 1 žlica brašna, sol.

Napravite kvašu, i to tako da u lonac stavite ocat, vodu, papar, raspolovljeni luk, na komade narezano korijenje, lovor i limunovu koricu. Kuhajte pola sata. Kvašom prelijte but i ostavite najmanje jedan dan. Meso izvadite, osušite, posolite i nabodite slaninom. Namažite mašću i pecite u vrućoj pećnici na umjerenoj temperaturi. Tijekom pečenja češće prelijevajte nastalim sokom, a ponekad i kvašom. Kad je but pečen, izvadite ga i narežite na odreske. Promiješajte vrhnje s brašnom, dodajte malo kvaše i prokuhajte sa sokom od pečenja. Napravljenim umakom prelijte odreske, a višak poslužite u posudici.

JELENJI PAPRIKAŠ

lovaca iz Kalinovca (Podravina)

Sastav (za deset osoba): 3 kg čistog jelenjeg mesa (bez kosti od buta, orah-meso), 3 kg luka, 1,5 l ulja, sol, 1 l hladne vode, 75 g vegete, 1 kesica „lovačke juhe“, 4 nasjeckana ljuta feferona, 125 g koncentrata rajčice, 5 – 6 listova lovora, 3 žličice mljevenog papra, 3 žličice slatke crvene mljevene paprike, nasjeckani peršin, 2 dl bijelog vina, 0,5 dl pravog francuskog konjaka.

Na vrelom ulju zažutite nasjeckani luk, posolite i stavite meso izrezano na male komadiće. Pirjajte oko pet minuta, dodajte hladne vode i pirjajte dalje oko jedan sat. Tijekom pirjanja dodajte: vode (ako zatreba), kesicu „lovačke juhe“, nasjeckane ljute feferone, koncentrat rajčice, lovor, mljeveni papar, mljevenu papriku, peršin, sol i papar (možete dodati i vegete, ali tada morate paziti da se ne presoli). Vino i konjak dodajte na kraju i nastavite još pirjati oko dva sata. Paprikaš od mesa mladog jelena mora se pirjati oko tri sata, a od mesa starijeg oko četiri sata. Kao prilog poslužite makarone ili kukuruzne žgance.

JELENI ODRESCI SA SMRČCIMA

Sastojci: odresci težine 16 dag, 25 dag smrčaka, glavica luka, 2 dl kiselog vrhnja, 2 žlice soka od pečenja, 1,5 dl bijelog vina, 4 dag brašna, ulje, papar, sol.

Odreske posolite, malo popaprite, uvaljajte u brašno i naglo ispecite na ulju. Izvadite ih iz tave i odložite na toplo. Ulju od pečenja dolijte vino, sok od pečenja i limunov sok, promiješajte i zakuhajte. Očišćene smrčke narežite na ploškice i stavite ih na nasjeckani propirjani luk, dodajte vrhnje i pirjajte sve zajedno. Odreske stavite na poslužavnik, obložite smrčcima i prelijte umakom.

JELENI BIFTEK* (beefsteak)

Pažljivo skinite meso s leđa i od njega narežite odreske debele 3 - 5 cm, malo izlupajte drvenim čekićem, posolite, popaprite, pospite brašnom i pecite na vrućoj masti s jedne strane, a poslije s druge strane. Na svakih pola kg mesa otopite dvije žlice maslaca, posolite, popaprite, dodajte žlicu želea od brusnica i četiri žlice bijelog vina. Prokuhajte, svaki biftek umočite dva do tri puta u umak, stavite u posudu, poklopite i odložite na nekoliko minuta u pećnicu. Izvadite, prelijte ostatkom umaka i poslužite.

***Biftek**

dolazi od engleske riječi «beefsteak» – goveđa pisana unutarinja pečenica (Lungenbraten). Prži se narezana na odreske debljine od 3-5 cm. Često se prži naglo, da bude izvana pečena, a iznutra kuhana. Pravi je prijevod na naš jezik = leđna pečenica.

LISKA (*crna liska*)

Spretnе žene iz mjesta uz dolinu Neretvu mogu operuшati lisku za pet minuta, tako dobro kao da nikada nije imala perje. Vanjski dio perja skida se kao kod ostale pernate divljači, a zatim se nad plamenom zadrži dio ptice nekoliko sekundi i onda oшtrom vunenom krpom taj dio pobriše. To se ponavlja dok se svo sitno paperje ukloni. Tijekom tog postupka malo-pomalo se tijelo liske skuplja i na kraju ostane lijepa gruda mesa sa žutom kožom. Nevješt看 u takvom postupku se preporučuje guljenje, a ne čupanje perja. Uzduž leđa oшtrim nožem prerežite kožu i palcima odlupljujte kožu na zglobovima i leđima, pomažući si nožem. S oguljene ptice odvojite mesnata prsa i batakе s nadbatacima (karabatacima). Iznutrica liske prava je poslastica u mjesecu rujnu. Uzmite želudac, veliku jetru (pazite liska ima dobro razvijenu žučnu kesicu), srce i crijeva. Sve se peče na tavi u masnoći. Krila, vrat i leđa upotrijebite za spravljanje juhe ili temeljca od divljači.

Liska ne treba odležati u perju, sprema se odmah poslije lova. Najcjenjenije je jelo „lešo liska“. Liska se kuha oko 45 minuta, dotle dok se vilica može lako zabosti. U kotlić stavite vodu, narezani luk, vrlo malo soli (morske), nekoliko zrna papra i svježu izrezanu papriku. Kad voda provri stavite jednu ili više liski i kuhajte dok se na površini ne pojavi masnoća. Malo soli (morske) pospe se prije početka jela. Prilog može biti bilo koja salata. Ovako ih spravljaju u lovu, jede se prstima, vilica služi samo za salatu.

Možete je nadjenuti (prsa i batakе) suhom dimljenom slaninom i potopiti u sirovo mlijeko, jedan do dva dana. Pustite da se ocijedi, posolite i popaprite utrljavanjem i pecite na rastopljenom maslacu, kojem pridodajte nekoliko dekagrama kockica suhe dimljene slanine (može i carsko meso), dvije do tri ploškice sušene šunke i nekoliko zdrobljenih bobica borovice. Pecite na srednje jakoj vatri (oko 170 °C) sve dok meso ne omekša otprilike nešto više od jednog sata. Tijekom pečenja možete podlijevati crnim vinom i poškropiti sokom limuna. Pet minuta prije nego je meso pečeno dodajte decilitar kiselog vrhnja i pustite da provri. Najčešće se jede uz salatu od kiselog kupusa začinjenu sa solju, paprom, mljevenom crvenom paprikom i uljem.

LISKA NA „NERETVLJANSKI NAČIN“

Sastojci: 2 liske, 2 glavice luka, 2 lista lovora, 2 režnja češnjaka, 2,5 dl bijelog vina, lišće peršina, malo ljute mljevene crvene paprike (ili ljutih feferona), grančica ružmarina, 1 dl ulja, žlica kuhane rajčice, sol, papar.

Očišćene liske prerežite napola, a želudac narežite na komade. Na ulju zažutite nasjeckani luk, dodajte nasjeckani češnjak i lovor, promiješajte i dodajte liske i želudac. Pirjajte na laganoj vatri oko pola sata podlijevajući vinom. Umiješajte rajčicu, nasjeckani peršin, malo ljute paprike, malu grančicu ružmarina, sol i papar. Podlijte vinom i kuhajte na laganoj vatri dok meso ne omekša. Kao prilog poslužite domaće žgance.

LISKA SA SLANIM SRDELAMA

Sastojci: 2 liske, 8 dag maslaca, 8 slanih srdela, 2 dl vina, 2 dl vrhnja, sol, papar.

Očišćene i posušene liske, koje su odležale u kvaši nekoliko dana, nabodite slanim srdelama. Pecite na maslacu podlijevajući tekućinom od kvaše. Kad omekšaju dodajte vino, malo prokuhajte i umiješajte vrhnje. Prokuhajte, posolite i popaprite (ako treba) i poslužite s tjesteninom.

LISKA S PROŠEKOM, JABUKOM I SUHIM ŠLJIVAMA

Sastojci: 2 liske, 2 dl vinskog octa, 8 dag masti ili ulja, 2 grančice ružmarina, glavica luka, korijen peršina, mrkva, limun, žlica pirea od rajčice, 1 dl prošeka, muškatni orah, 1 dl bijelog vina, malo šećera, klinčić, 10 suhih šljiva, 1 jabuka, sol, papar.

Očišćenu lisku ostavite nekoliko sati u vinskom octu. Osušite je, posolite i popecite na malo ulja, da sa svih strana porumeni. Ohlađenoj u trbušnu šupljinu stavite malo ružmarina i pirjajte je na masti ili ulju. Dodajte na liske izrezan luk, mrkvu, korijen peršina, krišku limuna, pire od rajčice, malo oraščića, papar, sol, klinčić, suhe šljive i jednu oguljenu jabuku. Prelijte prošekom i vinom i pirjajte na laganoj vatri dok ne omekša. Meso izvadite, izrežite na komade, umak protisnite i prelijte preko liske. Poslužite s valjušcima od krumpira.

MEDVJED MRKI

MEDVJEĐI KOTLETI

Originalni naputak kuhara Antuna Klepca iz Gerova

Nakon 20-dnevnog namakanja u kvaši izrežu se kotleti i peku u tavi. Tijekom pečenja dodaje se kiselo vrhnje i maraskino. „Krčkanje“ traje 25 minuta. Kao prilog poslužuje se kisela repa i slani krumpir. Kotleti se preliju umakom od nasjeckanih šampinjona.

PREPELICA

PREPELICA NA RAŽNJU

(Peku se na isti način kao i jarebice.)

JAJA OD PREPELICE SA SRŽI PALME

Palminu srž skuhaite, dobro ocijedite, narežite na tanke ploške i stavite u kvašu od ulja, octa, malo soli i luka vlasca, da odstoji pola sata. Skuhajte 16 – 20 jaja prepelice i ohladite. Izmiješajte 25 dag majoneze s dvije žlice pirea od rajčice, dodajte malo nasjeckanog kozlaca i majčine dušice. Dno posude u kojoj se poslužuje pokrijte palminom srži i na to stavite prepeličja jaja i prelijte obilato umakom.

ČORBA OD PREPELICA

Sastojci: 1 – 2 prepelice, vezica zeleni, 20 dag karfiola, 2 žumanca, 2 žlice brašna, šalica mlijeka, 20 dag krumpira, sok od 1/2 limuna, sol.

Prepелice izrežite na krupnije komade i kuhajte zajedno s krumpirom. Posebno skuhaite zelen i karfiol, ispasirajte sa zaprškom u juhu s prepelicama i krumpirom. Nastavite kuhati još nekoliko minuta, umutite žumance s brašnom u mlijeku i dodajte u juhu. Kad zakipi poslužite.

BIJELA ČORBA OD PREPELICE

Sastojci: 2 prepelice, glavica luka, 1/2 vezice zeleni, mlijeko, limun, 2 žlice riže, sol, papar.

Prepелice izrežite na komade, dodajte nasjeckani luk, zelen izribajte i pirjajte dok meso ne omekša. Dodajte po pola mlijeka i vode, zakiselite limunom i pustite vreti. Pri kraju dodajte rižu i, kad je gotova, poslužite juhu.

PREPELICE S RIŽOM

(Vidi: Jarebice s rižom.)

PREPELICE U PATLIDŽANU

Za svaku prepelicu potreban je jedan veći patlidžan. Oljuštite patlidžan, odrežite krajeve, žlicom izdubite sredinu i u nju stavite očišćenu prepelicu. Zatvorite poklopcem od patlidžana. Stavite u posudu za pečenje, prelijte s malo ulja i pecite u pećnici. Prelijevajte tijekom pečenja sokom iz posude. Kad su patlidžani pečeni, pečene su i prepelice. Poprskajte sokom limuna i poslužite.

PREPELICE U VINU

Očistite prepelice, izvadite utrobu, operite i posolite. Zagrijte žlicu masti, dodajte nasjeckani luk, peršin i malo nasjeckanih gljiva. Kad ste propržili, stavite prepelice i pirjajte na tihoj vatri. Kad su gotove, prepelice izvadite, dodajte žlicu brašna, dvije kocke šećera i sve propržite. Podlijte čašom crnog vina, dodajte nekoliko žlica juhe ili tople vode i u taj umak vratite prepelice. Sve prokuhajte desetak minuta. Prepelice složite na sredinu poslužavnika i prelijte umakom, a kao prilog dodajte krumpir.

PREPELICE S GLJIVAMA

Sastojci: 4 – 6 prepelica, 15 dag gljiva, 2 glavice luka, 2 vezice peršina, 3 žlice ulja, žlica šećera, žlica brašna, 2 dl crnog vina, sol, papar.

U posudi na ulju ispirajte fino nasjeckan luk i dosta peršina, te dodajte nasjeckane gljive. Kad i gljive omekšaju stavite prepelice i pirjajte na jačoj vatri, dok meso ne omekša. Sat prije posluživanja izvadite prepelice i stavite ih na toplo. Gljivama dodajte šećer, brašno i crno vino, promiješajte i malo prokuhajte. Poslužite prepelice prelijane umakom.

PREPELICE NA KRUHU

Očišćene, oprane i posoljene prepelice ispržite ravnomjerno na zagrijanoj masnoći sa svih strana. Dodajte malo vode i pirjajte ih još 10 – 15 minuta, dok ne omekšaju. Prepelice izvadite iz posude. Uzmite posudu koja odgovara za posluživanje, zamastite je i na dno posude stavite kriške kruha namazane maslacem. Namazana strana mora biti okrenuta prema gore. Prepelice izrežite na pola, stavite na kruh i posudu stavite na štednjak, tako dugo dok se maslac na kruhu ne otopi a kruh porumeni. Sokom od pečenja i pirjanja prelijte prepelice i držite na štednjaku dok malo ne prokuha. Umutite dva žumanca, čašu bijelog vina i malo maslaca, dolijte u jelo i pirjajte 5 – 10 minuta. Ne miješajte tijekom pirjanja, nego posudu samo protresite. Poslužite.

PUH

Smatra se da su kod nas uživali u delikatesama puhova, tih malih šumskih životinja, samo Gorani (stanovnici Gorskog kotara) i Ličani, no malo ljudi zna da su ih obožavali i Slavonci. Sjeverni obronci Dilj gore obilovali su golemim bukovim šumama u kojima živili brojni puhovi, koje su stanovnici lovili i priređivali na razne načine. Susjedi iz okolne Londže podrugljivo su ih zvali - *Puvari*, no ovi nisu ostali dužni – susjede su nazvali – *Žabari* (zbog rječice Lonđe).

PUH NA RAŽNJU

Šumskom puhu se skine koža i odstrane crijeva. Opere se, posoli i obloži slaninom. Peče se oko 30 minuta. Kao prilog najčešće se poslužuje grah na maslacu.

SRNA (srndać)

SRNEĆA PLEĆKA NA RAŽNJU

Uzima se svježa plećka. Samo ako je odležala, treba je oprati vodom i octom. Meso se obradi, to jest, potpuno skine kožica i žile te izvadi ključna kost. Plećka se zatim nabode masnom slaninom, natakne na ražanj i peče uz češće polijevanje vlastitim sokom. Sok koji se nakupi u posudi posebno se posluži, ili se poslužuje *sauce diable* (papreni umak).

SRNEĆI ODRESCI NA ROŠTILJU

Sastojci: 4 srneća odreska svaki težine od 13 dag, 4 žlice ulja, 8 dag maslaca sa začinima, 4 polovine krupnih krušaka iz kompota, 4 žlice marmelade od ribizla, 4 oguljena badema, 1/2 žličice kadulje, 1/2 žličice crnog papra u zrnu, 1/2 žličice crvene mljevene paprike, sol.

Ulje dobro izmiješajte s paprom, crvenom paprikom, solju i osušenom kaduljom u prahu. Odreske izrezane od buta očistite od svih žilica i tetiva, malo istucite drvenim čekićem, premažite mješavinom ulja i ostavite desetak minuta da odstoje. Rešetke dobro zagrijanog roštilja premažite uljem i odreske pržite sa svake strane po 3-4 minute. Gotove stavite na zagrijani poslužavnik. Maslac sa začinima narežite na četiri debele ploške i stavite na svaki odrezak. Polovine krušaka ocijedite, stavite na njih po jednu žlicu zagrijane marmelade od ribizla i ukrasite oljuštenim bademima. Poslužite vruće uz krokete od krumpira.

RAŽNJIĆI OD SRNETINE

Sastojci: 60 dag srnetine, 15 dag suhe slanine, glavica luka, 1 zelena paprika, papar, sol.

Za ražnjiće se uzima najbolji dio mesa, but od „oraha“. Meso očistite od žilica i narežite na ploške. Posolite, popaprite, nabodite tankim trakama suhe slanine. Meso nabodite na drvene ražnjiće i pecite s obje strane. Poslužite uz nasjeckani luk, zelenu papriku i domaći kruh.

JUHA OD BUTA

Sastojci: (za 10 osoba) 30 dag mesa od buta, 1 dl ulja, 20 dag šampinjona, 40 dag svježih rajčica, 10 dag mrkve, 10 dag korijena peršina, 30 dag luka, 1 dl crnog vina, malo mažurana, 3 l temeljca od divljači, papar, sol.

Na masnoći ispirajte naribani luk, dodajte meso izrezano na male kockice i pirajte uz podlijevanje temeljcem dok napola ne omekša. Dodajte korjenasto povrće izrezano na kockice, malo pirajte, zalijte temeljcem, dodajte začine, blanširane („pofurene“ – kratko prokuhane) šampinjone, rajčicu izrezanu na

kockice, povežite svijetlom zaprškom, dodajte crno vino i kuhajte još pola sata. Prije kraja dotjerajte okus.

SRNEĆI BUT U TIJESTU

Sastojci: srneći but, 25 dag svinjetine, 2 žemlje natopljenje sokom rajčice, 2 žlice gustog soka rajčice, papar, sol, u prah usitnjen list lovora, mast, glavica luka, 3 jaja, 29 dag brašna, 20 dag maslaca, 1 žumance, kiselo vrhnje, ploške suhe slanine.

Sameljite meso i žemlje, dodajte sok od rajčice, papar, sol, lovor, isprženi nasjeckani luk, tri jaja i sve dobro izmiješajte u jednoličnu masu. Tijesto napravite od brašna, maslaca, žumanca, malo soli i toliko vrhnja da tijesto možete razvlačiti. Tijesto ostavite da uzade i razvaljajte ga. Oprani i posoljeni but stavite na jedan dio razvučenog tijesta i obavijte ga drugim dijelom. U veću posudu na dno stavite ploške slanine, red mljevenog mesa, red slanine, red mesa, red slanine i na kraju but u tijestu. Pecite u zagrijanoj pećnici najmanje jedan sat na srednjoj temperaturi. Tijesto izbodite s gornje strane vilicom. Spoj tijesta koji obavija but mora biti s donje strane (na slanini), da se tijekom pečenja ne otvori i tekućina od mesa ne iscure.

NABODENI SRNEĆI BUT



But zarezite po dužini na otvore duboke jedan cm, u koje natiskajte mješavinu gorušice, soli, papra i nasjeckanog češnjaka. U svaki otvor stavite još i režanj slanine i komadić tanko izrezanog kruha. Cijeli but premažite ostatkom mješavine, a oko njega složite dvije izrezane mrkve, dvije nasjeckane glavice luka, dva lista lovora, dva klinčića i zavijte u alu-foliju. Svijetla strana alu-folije mora biti s vanjske strane. Pecite u pećnici na 200 °C oko 1,5 sati. Foliju otvorite i pecite još pola sata. Kad se malo ohladi izrežite na odreske.

PEČENI SRNEĆI BUT

Sastojci: 3 kg mesa od buta, boca crnog vina, velika glavica luka, režanj češnjaka, list lovora, 6 ploški suhe slanine, sol, papar.

Meso stavite u dublju posudu, prelijte vinom, dodajte luk izrezan na kolute, nasjeckani češnjak i lovor. Ostavite da odstoji barem 24 sata. Meso osušite, savijte i učvrstite koncem da bude u čvrstom (kompaktnom) obliku. Tekućinu od mesa procijedite. Meso stavite u posudu za pečenje, obložite ploškama slanine i pecite u zagrijanoj pećnici na 200 °C. Prvo pecite na toj temperaturi oko 20 minuta, a nakon toga smanjite temperaturu i pecite dalje oko pola sata po kilogramu težine mesa. Tijekom pečenja zalijevajte meso ocijeđenom tekućinom.

SRNEĆI BUT „TRAKOŠĆAN“

poznato jelo srednjovjekovnog dvorca pod drugim nazivom – pirjani srneći but na šumarski način

Sastojci: srneći but, 10 dag masti, 5 kocki šećera, korjenasto povrće iz kvaše, 15 dag šampinjona, 15 dag slanine, kvaša, 2,5 dl crvenog vina, 2,5 dl kiselog vrhnja, sok limuna, sol, papar.

Srnetinu ostavite u kvaši pet do šest dana, očistite od kožica, nabodite slaninom i šampinjonima. Na masti zažutite nasjeckani luk i korjenasto povrće. Kad je malo propirjano, stavite srnetinu i pirjajte najprije u njenom soku, a nakon toga dodajte vino i kvašu. Kad je meso mekano, izvadite ga iz umaka, umak protisnite, prelijte preko mesa i nasjeckanim peršinom posipajte meso na poslužavniku. Kao prilog poslužite hajdine žgance.

SRNEĆI BUT „SCHÖNBRUNN“*

Sastojci: srneći but od 2 do 2,5 kg, 20 dag slanine, 10 bobica borovice, po 10 dag korijena peršina i mrkve, 5 dag korijena celera, 2 glavice luka, 6 dag brašna, 2 dl crvenog vina, 25 zrna papra, 12 klinčića, 2 lista lovora, majčina dušica, 15 dag masti, 3 dag želea od ribizla ili džema od brusnica, sok limuna, 3 dl kiselog vrhnja.

Srneći but ogulite i odstranite kost. Slaninu narežite na tanke režnjeve i nabodite but. Meso posolite, natrljajte zgnječenim borovicama i svežite koncem. Luk i korjenasto povrće narežite na listiće i popržite na masti. Na to stavite but i pržite sa svih strana da se ravnomjerno zarumeni. Zalijte s malo juhe i pecite u pećnici uz povremeno zalijevanje sokom i juhom. Kad je pečeno izvadite iz mesnog soka i odložite na toplo mjesto, iz soka uklonite suvišnu masnoću (s površine), dodajte brašno, propržite te zalijte juhom i vinom. Dodajte začine, žele od ribizla, sok limuna i vrhnje i prokuhajte. Umak procijedite i prelijte preko mesa izrezanog na odreske. Ostatak poslužite u posebnoj posudici.

*Schönbrunn, barokni dvorac u okolici Beča, nekoć ljetna rezidencija austr. Careva. Građen od 1694. do 1750. Po nacrtima J.B. Fischera von Erlacha. U

unutrašnjosti bogato urešen u stilu rokoka; 1441 prostorija. Oko dvorca park na o. 2 km². God. 1809. U dvorcu je sklopljen mirovni ugovor između Francuske i Austrije po kojem je Austrija izgubila dijelove teritorija, među ostalim i Hrvatsku od Save te Istru.



SRNEĆI HRBAT

Sastojci: 2,5 kg srnećeg hrpta, 15 dag nasjeckanih šampinjona, 2 dl crnog vina, 15 dag nasjeckanih ribizla ili 3 – 4 žlice pekmeza od ribizla, 1 dl kiselog vrhnja, 20 dag slanine narezane na rezance, 1 dl ulja, 10 dag maslaca, sol, papar, worcester umak, gorušica (senf).

Meso u komadu nabodite rezancima slanine, posolite i pržite na ulju tako da dobije tanku rumenu koricu. Potom stavite u posudu za pečenje zajedno sa sokom i pecite u pećnici, uz podlijevanje toplom vodom, a po želji i juhom. Potkraj pečenja prelijte rastopljeni maslac. Pečeno meso odložite na toplo mjesto, a u umak od pečenja dodajte nasjeckane šampinjone, ribizl (ili pekmez od ribizla prethodno razmućen s malo crna vina), worcester i gorušicu po ukusu, te po potrebi ostale začine. Na kraju primiješajte vrhnje. Umak se poslužuje posebno. Najčešći prilog su okruglice od kruha.

SRNEĆI HRBAT NA „VARAŽDINSKI NAČIN“

Sastojci: omanji srneći hrbat, 10 dag suhe slanine, glavica luka, 50 dag kroketa od krumpira, 50 dag lisičica, 50 dag vrganja, 3 dl kiselog vrhnja, 1 dl krepkog umaka, vezica peršina, svinjska mast, sol, papar.

Srnećem hrptu skinite žilice i ogulite svu tanku kožicu. Nabodite režnjevima suhe slanine, posolite i popaprite. Pecite na rastopljenoj svinjskoj masti uz češće okretanje. Kad je pečeno izvadite i odložite na toplom mjestu. Luk naribajte i ispržite na masti. Vrganje očistite, operite, podrežite im strukove i ocijedite. Narežite ih na ploškice, odvojene dodajte prženom luku i ispirajte. Na kraju primiješajte nasjeckani peršin. Od kuhanog krumpira napravite kroke. Na pola soka od pečenja hrpta dodajte krepki umak, posolite i prokuhajte. Dodajte vrhnje, izmiješajte i procijedite. Meso hrpta odvojite od kostiju, narežite na kose ploške i složite natrag uz kost na zagrijani poslužavnik. Okružite vrganjima i lisičicama, prelijte dijelom umakom i poslužite s kroketima u posebnoj posudi. Ostatak umaka poslužite u posudici.

„ĐURĐEVAČKI“ SRNEĆI HRBAT

Jelo je osvojilo prvu nagradu na 6. smotri kulinara regije Bjelovar autor Franjo Matunci

Sastojci: 1 kg srnećeg hrpta iz kvaše, gorušica (senf), sol, papar; za nadjev: 4 dag luka, češnjak, 6 dag suhe slanine, 12 dag vrganja i lisičica, 16 dag mozga, 2 jaja, brašno, poriluk, korjenasto povrće, kožica od slanine, lovor, malo crnog vina, malo kiselog vrhnja, sok limuna, nasjeckani peršin, ploške limuna, džem od brusnica.

Hrbat odvojite od kostiju, razrežite po sredini i premažite gorušicom uz dodatak soli i papra. Na kockice izrežite luk, češnjak, suhu slaninu, vrganje, lisičice i mozak. Prepržite na ulju, dodajte jaje i začine, i kad se ohladi nadjenite

hrbat, zavežite koncem i prepržite. Na istoj masnoći napravite prilog: ispirjajte luk, poriluk, korjenasto povrće, kožicu od slanine, lovor i papar u zrnju. Hrbat i povrće stavite u pećnicu, zalijte umakom od vrganja i lisičica te s malo crnog vina, začinite vrhnjem i sokom limuna. Meso prije posluživanja posipajte nasjeckanim peršinom i ukasite ploškama limuna i džemom od brusnice.

SRNEĆI HRBAT NA „PODRAVSKI NAČIN“

Sastojci: srneći hrbat, 15 dag mesnate suhe slanine, 12 dag slanine za nabadanje, 8 dag masti, 1 kg crvenog kupusa, 2 dl kiselog vrhnja, 2 dl crnog vina, 1 dl krepkog umaka, papar, sol.

S hrpta uklonite sve kožice i nabodite ga slaninom. Pecite ga polako na zagrijanoj masti uz često podlijevanje. Dogotovljeni hrbat izvadite i odložite u umjereno zagrijanu pećnicu. Uklonite suvišnu masnoću iz soka od pečenja, dolijte vino i kuhajte dok se ne smanji na trećinu količine. Dolijte krepki umak i vrhnje, prokuhajte i protisnite. Meso hrpta pažljivo odvojite od kosti, izrežite na duguljaste ploške i složite natrag uz kost. Stavite na poslužavnik, prelijte tankim slojem umaka. Suhu slaninu izrežite na rezance, prepržite da postanu hrskavi i stavite na hrbat. Obložite sve pirjanim kupusom, a posebno poslužite krokete od krumpira i pekmez od brusnica.

SRNEĆI HRBAT S PROŠEKOM

Sastojci: srneći hrbat, malo kiselog mlijeka, sol, 7 dag suhe slanine, 7 dag masti, malo mrvice, korijen celera i peršina, 2,5 dl kiselog vrhnja, nekoliko žlica proška.

Ako srneći hrbat nije od mladog srnjaka, stavite ga u kiselo mlijeko da odleži dva dana. S hrpta skinite tanku kožicu, posolite meso i nadjenite ga slaninom ili obavijte ploškama slanine. Pecite na vrućoj masnoći, od 45 do 60 minuta. U sok dodajte male kockice mrkve, korijena peršina i celera, ispirjajte i dodajte prošek.

SRNEĆI HRBAT NA POVRĆU

Sastojci: srneći hrbat, 1 – 2 l ukiseljenog mlijeka, suha dimljena slanina, sol, papar, mljevena crvena paprika, 3 mrkve, 3 korijena peršina, 1 celer, 4 režnja češnjaka, 3 glavice luka crljenca, 3 lista lovora, 15-ak zrna papra, mast, 1 dl kvasine, 1 dl jakog crnog vina; za umak: 5 dag kristalnog šećera, 1 dl vode, 15 dag masti, 3 žlice finog brašna, sok od 2 limuna, 3 dl kiselog vrhnja.

Hrbat očistite od kožica, loja i žilica, izrežite na tri ili četiri veća komada i potopite ih u veliki emajlirani lonac u kiselom mlijeku. Ostavite da odstoji dan i po do dva dana. Meso izvadite, operite pod tankim mlazom vode, osušite krpom i dobro nadjenite slaninom (možete i obložiti ploškama, ali tada ih morate učvrstiti koncem), utrljajte sol i papar i po želji poprašite mljevenom crvenom paprikom.

Ovako pripremljeni hrbat ostavite da odstoji barem pola sata. U veću posudu za pečenje (najbolja je keramička) izrežite na kolute mrkvu, korijen peršina i celer, zgnječite češnjak i luk, stavite lovor i papar. Sve pomiješajte, raširite po dnu posude i stavite hrbat. Dolijte jedan decilitar vode da prekrije zelen, preko mesa prelijte tri velike žlice rastopljene masti (ili vrelo ulje), kvasinu i jako crno vino. Poklopite (ako posuda nema poklopac prekrijte dvostukom alu-folijom) i pirjajte u pećnici uz češće okretanje i podlijevanje mlakom vodom i crnim vinom, sve dok meso ne omekša (dok se počne odvajati od kralježnice). Kad je meso gotovo, izvadite ga iz pećnice i izrežite na palac debele i deset centimetara duge „rezance“ (kod rezanja pazite da meso ne drobite). Zelen i sok od pečenja protisnite kroz sito. U manjoj posudi popržite šećer, kad potamni i dobije lijepu smeđu boju prokuhajte s decilitrom vode, a zatim napravite svijetlu zapršku od masti, finog brašna, soka limuna i kiselog vrhnja. Sve to kuhajte uz stalno miješanje desetak minuta, po želji dodajte sol, papar i mljevenu papriku. Kipući umak prelijte preko mesa koje ste složili na zagrijani poslužavnik. Ostatak umaka poslužite u posebnoj zagrijanoj i poklopljenoj posudici. Kao prilog poslužite okruglice ili njoke. Uz meso možete poslužiti kisele krastavce ili kriške limuna (ili „košarice“ napravljene od kore limuna u kojima je gorušica i na vrhu pekmez od brusnica, a umjesto brusnica može poslužiti pekmez od šipka, šljiva i marelica).

SRNEĆA PISANA PEČENKA

Sastav (za 6 osoba): 20 odrezaka srneće pisane pečenke, 10 dag maslaca, 5 dcl ulja, 2 dag mozga, 30 dag šumskih gljiva, 2 jaja, 20 dag luka, 5 dag brašna, 6 dag korjenastog povrća, 1,5 kg kosti i mesne srnetine, 2 dl kiselog vrhnja, 2 dl crnog vina, 0,5 dl šljivovice, lišće peršina, muškatni oraščić, sol, papar.

Odreske nadjenite mješavinom nasjeckanog luka, mozga, gljiva i jaja, oblikujte u stožac, učvrstite drvenim štapićem, premažite uljem i pecite na roštilju. Od poprženog korjenastog povrća, luka, kostiju i mesa srnetine napravite tamni umak, protisnite ga i pustite da lagano iskuhava. Dodajte kiselo vrhnje, crno vino i iskuhajte do željene gustoće; pred kraj začinite. Srneće pisane pečenke prelijte zagrijanom šljivovicom i zapalite (to se radi pred gostom; osmuđivanje – flambiranje, način posluživanja). Kao prilog poslužite okruglice od šljiva, pohane sunčanice i široke rezance od mlade koprive.

SRNETINA SA SOKOM LIMUNA

Sastojci: leđa ili but mlade srne, sok limuna, 3 žlice najboljeg ulja, sol, pergamentni papir.

Leđa ili butove poškropite sokom limuna i prelijte uljem. Tako pripremljeno meso ostavite da odleži jedan dan. Meso posolite, namažite ga uljem i omotajte u pergamentni papir isto tako namazan uljem. Meso natakните na ražanj i pecite na blagoj žeravici, ili na ražnju u pećnici. Petnaest ili 20 minuta prije nego što je meso potpuno pečeno, skinite pergamentni papir i pecite još na naglo da

meso dobije lijepu rumenu boju. Pečeno meso izrežite na komade, poskropite sokom limuna i poslužite s kiselim krastavcima.

ODREZAK OD SRNE

Sastojci: 0,5 kg srnećeg mesa od buta, sol, papar, ulje, žlica brašna, 2 dl bijelog vina, žlica gorušice (senf), čaša kiselog vrhnja.

Odreske istucite, posolite i popaprite. Pržite na vrelom ulju do rumene boje s obje strane. Gotove izvadite, a u ulje dodajte sve sastojke. Promiješajte, kratko prokuhajte i prelijte preko odrezaka.

SRNEĆI ODRESCI SA ČEŠNJAKOM

Sastojci: meso srnećeg buta-ruže, mast, brašno, režanj češnjaka, žličica nasjeckanog peršina, sol.

Napravite tanke odreske, potucite ih drvenim čekićem, posolite, pobrašnite i pecite s obje strane na vrućoj masti. Meso izvadite, a na masnoći propirjajte zdrobljeni češnjak i peršin, prelijte preko odrezaka i poslužite uz kuhani i prepečeni krumpir ili pirjanu rižu.

ODRESCI NA LUKU

Odreske od buta malo potucite, posolite i popaprite. Luk izribajte i popržite na ulju, dodajte odreske i pržite ih s obje strane. Sve prelijte vodom i pirjajte na tihoj vatri. Pri kraju pirjanja dodajte 10 dag suhe slanine izrezane na kockice i još malo pirjajte. Prije posluživanja dodajte čašu crnog vina i prokuhajte 5-6 minuta. Odreske stavite na topli poslužavnik, prelijte umakom od pirjanja i poslužite uz rižoto od gljiva i salatam po želji.

SRNEĆI ODRESCI S GLJIVAMA

Od mesa buta napravite odreske, posolite, popaprite i uvaljajte u brašno. Pržite u ulju 6 – 8 minuta sa svake strane. Pečene odreske izvadite, a na preostalo ulje stavite klinčić, 2 dl bijelog vina, malo vode, papar i 1 dl kiselog vrhnja. Promiješajte i kratko prokuhajte. Poslužite s pirjanim gljiva-ma (lisičarke, brusnice), pečenim jabukama i umakom u posebnoj posudi.

SRNEĆI ODRESCI SA ŠAMPINJONIMA („Šumarski odrezak“)

Sastav (za 10 osoba): 2 kg srnećeg mesa, 40 dag šampinjona, 1 dl vrhnja, 1 l temeljnog umaka od divljači, 2 dl crnog i bijelog vina, gorušica (senf), papar, sol.

Odreske istucite, posolite, popaprite, namažite gorušicom i naglo prepecite na masnoći. Na ostatak masnoće ulijte temeljni umak, stavite odreske i pirjajte dok ne omekšaju. Dodajte cijele šampinjone, začine, crno i bijelo vino i vrhnje. Sve prokuhajte i poslužite sa savitcima od krumpirova tijesta. Na svaki odrezak stavite na maslacu poprženog puža.

SRNEĆI ODRESCI S UMAKOM OD VRHNJA

Sastojci: srneći file narezan na odreske, sol, gorušica (senf), brašno, mast ili rastopljena suha slanina, malo dobre juhe, pola šalice kiselog vrhnja.

Napravite deblje odreske, natrljajte ih solju, namažite gorušicom, uvaljajte u brašno i potucite ga u meso drvenim čekićem. Pecite odreske nekoliko minuta na vrućoj masti s obje strane, u sredini (unutrašnjosti) moraju biti još malo krvavi. Ostavite ih na toplom. Sok od pečenja umutite zajedno s malo juhe, gorušice i vrhnja, prokuhajte i prelijte preko odrezaka. Poslužite s pireom od krumpira i kompotom od brusnica.

SRNEĆI ODRESCI S VIŠNJAMA

Odreske posolite, naglo prepecite i kad su gotovi složite ih uz hrptenu kost. Višnje poširajte u crnom vinu, uz malo cimeta i šećera, ocijedite a sok ukuhajte dodavajući škrob i malo vina. Prelijte preko višanja koje ste složili oko odrezaka. Kao prilog poslužite štrudle od gljiva.

GULAŠ OD SRNETINE



Sastojci: 30 dag mesa od buta, 4 glavice luka, šalica oguljene i nasjeckane rajčice, 2 dl bijelog vina, žlica masti, malo crvene mljevene paprike, sol, lovor, žlica brašna.

Propržite meso izrezano na kocke, dodajte nasjeckani luk i pirjate uz dolijevanje vode. Pred kraj dodajte vino, začinite (začinima, rajčicom i laganom zaprškom od masti i brašna) i na kocke narezan krumpir. Gotovo je kad krumpir omekša.

NADJEVENA SRNEĆA PRSA

Izvadite rebra iz srnećih prsa. Posolite i ispunite nadjevom: izmiješajte zemlju namočenu u mlijeko, 20 dag mljevenog fazanovog mesa poprženog na luku, muškatnim oraščićem, paprom, nasjeckanim peršinom i jednim jajetom. Savijte u rolu, svežite koncem, malo posolite, natrljajte mažuranom i pecite u pećnici 75 - 80 minuta. Tijekom pečenja često podlijevajte meso i dodavajte tople vode.

SRNEĆI KOTLETI S BOROVNICOM

Srneće kotlete ispržite na maslacu. U sok od pečenja dodajte 2 dl slatkog vrhnja i 10 zdrobljenih bobica borovice. Pržene kotlete prelijte dobivenim umakom. Uz ovako pripremljene kotlete najbolje odgovara prilog od kiselih jabuka pirjanih na maslacu.

SRNEĆI RAGU I. način

Sastojci: meso od lopatice, vrata i dio s trbuha, sol, brašno, mala glavica luka, 5 dag suhe slanine ili maslaca, juhe ili vode, nekoliko zrna papra, 1/2 lista lovora, pola čašice crvenog vina.

Meso odvojite od kostiju i narežite na komade, posolite, pobrašnite i pecite na vrućoj masti zajedno s nasjeckanim lukom dok ne dobije lijepu smeđu boju. Podlijte juhom ili vodom i pokriveno biljnim začinima, polako, pirjajte. Umaku

dodajte brašno i crveno vino neposredno prije posluživanja. Poslužite s okruglicama.

SRNEĆI RAGU II. način

Meso izrežite na komade i nekoliko sati ostavite da odstoji u 2 dl bijelog vina. Meso dobro obrišite krpom, popržite na jako zagrijanom ulju, pospite brašnom i još malo popržite. Meso podlijte bijelim vinom u kojem je odstajalo i s toliko juhe ili vode da sve bude pokriveno. Dobro promiješajte, posolite, popaprite, dodajte 7 bobica borovice, žlicu pirea od rajčice, malo mravinca i poklopljeno pirjajte u pećnici. Posebno pirjajte na ulju ili maslacu 50 dag vrganja na dvije glavice nasjeckanog luka vlasca. Prelijte vrganje preko mesa i sve nakratko prokuhajte.

SRNEĆI PAPRIKAŠ

Paprikaš se radi od „lošijeg“ mesa (vrata, prsa, rebra, plećke). Meso odležano na ledu izrežite na komade. U posudi za pečenje na rastopljenom maslacu popržite 10 dag slanine izrezane na kockice i dodajte meso. Pržite s obje strane. Kad je to gotovo pospite brašnom, poprskajte konjakom, promiješajte, izvadite meso i ostavite na toplom. Soku od prženja dodajte šaku nasjeckanih gljiva, malo crnog vina i kad su gljive ispirane vratite meso. Prelijte vodom da bude pokriveno i pirjajte dok meso ne omekša. Poslužite s pire krumpirom.

„ŠUGO“* OD SRNJAKA

Sastojci: 1,20 kg srnjaka, 10 dag suhe slanine, 1,5 dl ulja, 15 dag luka, 2,5 dag rajčice, lišće celera i peršina, mrkva, brašno, bobice smreke, 2 dl bijelog vina, grančica ružmarina, grančica kadulje, papar u zrnu, sol.

Oprano i posušeno meso izrežite na komade, posolite i pecite sa svih strana na ulju. Odložite ga i na preostalom ulju pirjajte kockice suhe slanine, luk izrezan na rezance, izrezanu mrkvu i nasjeckano lišće celera i peršina. Kad mrkva napola omekša, pospite brašnom, dodajte rajčice, bobice smreke, ružmarin, kadulju, papar, sol, dolijte vino i vratite poprženo meso. Dolijte vode toliko da meso bude pokriveno i na laganoj vatri kuhajte, poklopljeno. Povremeno promiješajte. Kad je meso mekano, izvadite ga i umak protisnite. Na topli pladanj složite meso, prelijte umakom i poslužite uz palentu, njoke ili okruglice.

*Šugo

šug, šufiga (*tal.* sugo) na kockicama slanine proprženi luk, mrkva, češnjak, list peršina, malo brašna i rajčice, list lovora i ružmarina, zaliveno vodom ili vinom. Ovaj gusti umak može se dodati raznom mesu.

SRNEĆI KOTLETI S TARTUFIMA (*jelen gljivama*)

Sastojci: kotleti, 12 dag jelen gljiva, 1 dl ulja, 5 dag maslaca, 15 dag luka, 3 dag brašna, 1 dl bijelog vina, malo mažurana, papar, sol.

Kotlete izrežite, malo istucite, posolite, popaprite, uvaljajte u brašno i popržite na vrućem ulju s obje strane. Stavite ih na topli tanjur. Na istoj masnoći pržite nasjeckani luk, dodajte vrlo malo mažurana, vratite kotlete, dolijte vode da bude pokriveno i na laganoj vatri pirjajte. Kad je meso napola omekšalo dolijte vino. Ako je potrebno još tekućine, dolijte vode. Pečeno meso stavite na pladanj, umaku dodajte gljive izrezane na tanke listiće koje ste na ugrijanom maslacu popržili. Malo izmiješajte i prelijte kotlete. Poslužite sa željenim prilogom; fuži, makaruni ili okruglice.

SRNETINA U CRVENOM I BIJELOM VINU

Sastojci: 2 kg srnetine, 2 dl ulja, 5 dag luka, 2 režnja češnjaka, 5 dag kockica slanine, 3 lista lovora, 3 rajčice, 3 klinčića, malo mažurana, muškarnog orašćića, ružmarina, žalfije i crvene mljevene paprike, 0,5 l bijelog vina, 2 dl crvenog vina, 2 dl kiselog vrhnja, papar, sol.

Meso izrežite na komade i zajedno s nasjeckanim lukom popržite na ulju. Dodajte stućeni češnjak, lovor, kockice slanine, izrezanu rajčicu, malo žalfije, mažurana, muškarnog orašćića, ružmarina, crvene paprike i klinčiće. Posolite, popaprite, ulijte bijelo i crveno vino, poklopite i pirjajte na laganoj vatri oko 2 sata. Iz posude izvadite meso, umak protisnite, sve vratite natrag i dodajte vrhnje. Promiješajte i pirjajte još 10 minuta. Poslužite s žgancima ili rezancima.

(Na isti način možete prirediti zeca, divlju svinju ili govedinu.)

SRNEĆI LONAC

Sastojci: 1 kg srnećeg mesa, 2 velike glavice luka, 8 manjih mrkvica, 25 dag suhe slanine, 2 žlice brašna, 2 žlice konjaka, 2,5 dl bistre juhe ili vode, sol, papar.

Meso izrežite na komadiće, luk i mrkvu na kolute, a slaninu na tanke ploške. Pomiješajte brašno sa solju i paprom, konjak ulijte u vino. Dublju zemljanu posudu dobro namažite uljem ili mašću, stavite red luka i mrkvice, na to stavite red mesa i slanine. Tako slažite dok ne utrošite sve namirnice. Svaki red pospite brašnom. Prelijte juhom i konjakom. Čvrsto zatvorite pergament papirom i kuhajte u pećnici oko 3 sata. Na pergament papiru napravite nekoliko rupica da para može izlaziti van.

MLADA SRNETINA NA „LIČKI NAČIN“

Sastojci: 60 dag srnetine (od plećke, vrata i prsa), 8 dag svinjske masti ili 1 dl ulja, 15 dag mrkve, mala glavica luka, kost od sušenog mesa, 6 dag brašna, 1/2 lista lovora, 2 dag pirea od rajčice, 1 kriška limuna, malo majčine dušice, 1 žličica gorušice, 1 dl crnog vina, 0,5 dl vinskog octa, 3 dag marmelade od brusnice.

Mesu odstranite kosti, tetive i žilice, tako da ostane cisto meso. Narežite ga na kockice, posolite, popaprite, i naglo popržite na vrućoj masti. Izvadite iz tave i odložite na toplo mjesto. Na istoj vrućoj masti popržite otpatke od mesa, kože od suhe slanine, luk narezan na ploške i kosti od suhog mesa. Kad sve potamni, pobrašnite, popržite, dodajte lovor, majčinu dušicu, pire od rajčice i plošku limuna. Postepeno dolijevajte vode (1 dl), natrag stavite meso i polako pirjajte dok ne omekani. Kad je mekano, izvadite ga iz soka, a soku dodajte brusnice, gorušicu, crno vino i malo razrijeđenog octa. Sve zajedno prokuhajte i protisnite (kroz sito). Srnetinu vratite u umak, provrite i odmah poslužite s kroketima od krumpira ili pirjanom rižom.

ŠEVA (ŠVRGULJA)

Pernata lovna divljač, nekada vrlo tražena poslastica u Europi i romanskim zemljama. Posebno su bile hvaljene poljske ševe u Njemackoj zbog njihove težine i tečnosti. Meso im je bilo odličnog okusa iz onih krajeva koji su obilovali vinogradima i zobi. Te ptice selice najviše su lovili oko Miholjeva (29. rujan), jer su bile najtustije. Ugovorom između Italije i Austrije 1875. godine reguliran je način lova ševa, tako da se ne smiju koristiti stupice i velike mreže, radi njenog prevelikog izlovljavanja. Za gastronomske potrebe dolaze osim poljskih ševa, ševa krunica i kukmasta ševa. U kuhinji se priređuje samo kad je masna, a kod posluživanja priređena na željeni način, uvijek bez kostiju. *Lister*, sladokusac i liječnik engleske kraljice Ane, tražio je da tucet ševa mora biti teška najmanje 12 unca, inače su jedva za uživanje, a masne i izvrsne su tek sa 13 unca (1 unca = 35 gr.). Najviše su cijenili lajpciške ševe, koje su već u 17. stoljeću bile na glasu (prodavale su se po 1 marku za komad; 1926 godine), dok su za pariške „Mauviettes“ (konzervirane u kutijama bez kostiju) rekli da su prvorazredne. U trgovinama su bile najjeftinije engleske, holandske, španjolske i talijanske ševe. Prema pisanim podacima lovci su jesenske masne ševe jeli *sirove* sa solju. U trgovinama su prodavali i gomoljaste ševine paštete u terinama, gomoljaste ševine paštete s gušćjim jetrima u ovalnom tjestenom obliku („en croute“) i francuske paštete u posebnim malim lončićima (Pâtés de mauviettes“).

Kod Gala je ševa bila sveta ptica, tako da je Prva rimska legija regrutirana u Galiji nosila njezino ime (*alauda*). Njezin je pjev za razliku od slavuja, pjev radosti. U mističkih teologa ševin je pjev cista i radosna molitva pred Božjim prijestoljem.

ŠEVA NA RAŽNJU

Perje se skida neposredno prije pripremanja, odstrani joj se utroba, s glave skine koža i izvade oči. Natakne na ražanj, posoli i stavi u vodu oko 15 minuta. Tijekom pečenja stalno se podmazuje.

ŠLJUKA

Ptica selica nalik na kokoš i fazana, a odlikuje se dugačkim, vretenastim kljunom. Od sve pernate divljači ima najukusnije meso.

Od davnina vrlo zanimljiv ali i cijenjen lovački specijalitet, su šljukina crijeva *Schnepfendreck – šnefov drek*. Neki ga uspoređuju sa kavijarom ne samo po cijeni, jer je bio najčešće na stolovima nekadašnjeg visokog društva.

Doajen hrvatskog lovstva Josip Ettinger (1897) za šljuku kazuje da: *njezina crijeva drže mnogi za poslasticu i najbolje se plaća*.

U pravilu se očekuju u kratkom dijelu proljeća i jeseni tijekom seobe na sjever i obrnuto. Prve se pojavljuju početkom ožujka te se zadržavaju do polovice travnja: Najviše se love oko 19. ožujka, na Josipovo.

Ukoliko se šljuke poslužuju cijele tradicionalni pristup nalaže da se kao i druga pernata divljač čerupaju/operušaju na suho neposredno prije pripremanja jela, ali da se s trupom ostavljaju glava i kljun. Skidanje perja i paperja (meko i nježno perje) zahtijeva veliku strpljivost jer je čvrsto usađena u kožu. Kod vađenja ne smije se oštetiti koža. Jedino se paperje ne mora skidati na krilima. Možemo je i osmudimo kako bismo uklonili tragove perja.

S nogu se obavezno skidaju nokti („mamuze“), te masna četkica s trtice, a glava se ne odstranjuje nego se vadi dugačak jezik. Kroz napravljeni otvor vadi se iznutrica. Volju (gušu) bacite, želudac prepolovite, isplahnite i odvojite mu unutrašnju ovojnicu. Srce, jetra, crijeva i želudac sačuvajte. Očišćenu najprije operite u vodi zakiseljenoj octom, a onda u vodi zakiseljenoj sokom limuna, te je obrišite krpom. Šljuka se razlikuje od ostale pernate divljači po tome, što se prilikom pripremanja jela njena utroba ne baca. Crijeva šljuke, s iznutricom koja se ne pere, smatra se rijetkom poslasticom

Šljuke imaju relativno malo masnog tkiva i naročito dobro razvijeno prsno mišićje, o čemu treba voditi računa prigodom pripreme. U suprotnom meso može biti presuho. Kao priprema za kulinarsku obradu često se navodi da neočišćene šljuke trebaju odstajati na +4°C i do nekoliko dana (4) kako bi ostvarili uvjete za potpuno i poželjno zrenje mesa (odležavanje i omekšavanje mesa – fazaniranje; tako se pripremaju fazani kojih ima najviše i najčešće se pripremaju).

Prethodno treba izvaditi utrobu. Takve šljuke mogu se pripremiti na razne načine, pržene pa naknadno pirjane u crnom vinu, kao nadjevene/punjene šljuke pod pekom, šljuke na ražnju i sl. Najčešće se tijelo šljuke oblaže tankim prošaranim ploškama slanine i peče u pećnici. Često se u receptima spominju izrazi koji nisu poznati svima kao npr. *Bardirati, Bridirati, Dresirati*.

Bardirati: (franc, barder): Obaviti, prekriti, ribu (meso, perad) tankim ploškama slanine da je zaštitimo od prevelike vrućine.

Bridirati: vezati neku namirnicu (meso, ribu) kako bi sačuvala željeni oblik prilikom termičke obrade.

Dresirati: (franc, dresser): Oblikovati jelo, pažljivo složiti na pladanj prije posluživanja; vezivati krila i batakne živine prije pečenja, ili dati namirnici željeni oblik prije pečenja

U pravilu se pripravlja tako da se neispražnjena crijeva fino isjeckaju i pirjaju s lukom, peršinom, krušnim mrvicama i malo slanine. Naknadno se tijekom pirjanja dodaje crno vino, kiselo vrhnje, sol i papar. Takva smjesa - pašteta uglavnom se konzumira namazana na kruh. U većini recepata za pripremu šljuka navodi se paralelno i priprema paštete od crijeva koja se poslužuje kao prilog (namazana na kruh).

Korištenje crijeva u finoj kuhinji za poslastice poznato je još od rimske kuhinje, kao što je, na primjer, *garum* umak od iznutrica riba.

ŠLJUKA NA RAŽNJU

Perje se sa šljuke skida neposredno prije pečenja, a zatim ju se nabode slaninom ili umota u ploške slanine, natakne na ražanj i peče 15 - 20 minuta. Sok koji kapa treba sačuvati i na kraju mu dodati malo vinjaka i mesnog temeljca te napraviti gust sok. Tim se sokom pečena šljuka prelije i obloži prepečencem namazanim utrobom šljuke. Kod pripremanja šljuke se izvadi samo želudac, a sve ostalo ostavi u unutrašnjosti i zajedno peče. Nakon 20 minuta pečenja iz unutrašnjosti se izvuku crijeva i stave u vruć tanjur, doda 2,5 dag svježeg maslaca, papar, sol i nadolije s 2 cl konjaka. Sve se dobro izmiješa vilicom i namaže prepečeni kruh, nareže na 2 - 3 komada tako da svatko dobije ovu osobitu lovačku poslasticu.

ŠLJUKA U KONJAKU

Očišćenu šljuku (utrobu ne vadite) ispecite, izvadite joj utrobu i stavite na toplo mjesto. Soku od pečenja dodajte tri žlice vode i čašicu konjaka, prokuhajte sve zajedno. Utrobu šljuke dobro zgnječite (usitnite) i pomiješajte s umakom. Popaprite, posolite i dodajte sok jednog limuna. Pečenu šljuku prelite s dvije žlice konjaka i poklopite, a umak poslužite posebno.

ŠLJUKA S GLJIVAMA

Sastojci: šljuka, utroba šljuke, svježe gljive, šunka, 2 žlice ruma, sol, papar, slanina, maslac, preprženi kruh.

Očistite šljuku, izvadite joj utrobu i izrežite je na sitno (utrobu), zatim je pomiješajte s istom količinom narezanih gljiva nasjeckanom šunkom. Mješavini dodajte rum, sol i papar. Tim nadjevom napunite šljuku, obložite je tankim ploškama slanine, vežite koncem i ispecite na maslacu u pećnici. Tijekom pečenja povremeno prelijevajte sokom od pečenja uz dodatak vrlo malo vode. Pečene šljuke izrežite na pola i stavite ih na krišku preprženog kruha. U sok od pečenja dodajte malo juhe i napravite umak koji se poslužuje posebno.

ŠLJUKA S GORUŠICOM

Očišćenu i opranu šljuku, posolite, poparite i propržite na vrelom ulju. Tako prženu šljuku samo izvana ocijedite od masnoće i izrežite na četiri djela. Utrobu iskošite, vratite u posudu od pečenja, dodajte izrezanu šljuku, 2 žlice gorušice, sok jednog limuna i pirjajte na laganoj vatri dok ne omekša. Umak s utrobom propasirajte i prelijte preko šljuke.

ŠLJUKA S GROŽĐICAMA

Sastojci: 4 šljuke, sol, papar, pileća jetra, 40 dag suhe slanine, 2 dl vode, 14 dag mast, 2 dl kiselog vrhnja, 3 žemlje, lišce peršina, 1 glavica luka.

Očišćene šljuke namažite solju i paprom, obložite ploškama slanine, svežite koncem i pecite na 4 dag rastopljene masti u vodi, u pećnici. Tijekom pečenja podlijevajte sokom i dodajte malo tople vode ako treba. Kad su šljuke pečene, nakon otprilike 40 minuta, dodajte vrhnje i umutite, pustite da malo sve prokuha. Izvadite iz pećnice i stavite na toplo. Na zagrijanoj masti ispecite raspolovljene žemlje, izvadite ih, pa dodajte nasjeckanu iznutricu (žuč i želudac bacite) zajedno s pilećim jetrima, nasjeckanim peršinom i lukom. Sve zajedno propirjajte, posolite i popaprite. Pirjanu iznutricu namažite na žemlje i stavite u pećnicu na pet minuta da se dobro zapeče. Poslužite šljuku, žemlje i svježe oprano grožđe, koje jelu daje poseban okus.

NADJEVENA ŠLJUKA

Sastojci: šljuka, crijeva, jetra, želudac, 1 žlica masti, 25 dag svinjskog krkog mesa, 1 glavica luka, lišce peršina, 5 dag suhe slanine, 5 dag skuhanih gljiva, maslac, 1 jaje, 1 žlica kiselog vrhnja, sol, ploške suhe slanine.

Očišćenu šljuku posolite izvana i iznutra. Utrobu nasjeckajte i ispržite na masti. Svinjetinu sameljite zajedno s lukom, nasjeckanim peršinom, slaninom izrezanom na kockice i gljivama. Prepržite na masnoći i dodajte prženu utrobu. Dobivenu masu za nadijevanje dobro promiješajte s malo maslaca, jajem, vrhnjem i posolite. Ispunite šljuku nadjevom, obavijte ploškama suhe slanine i vežite čvrstim koncem. Posudu za pečenje podmažite, stavite šljuku i podlijte vodom da bude pokrivena. Pirjajte na jakoj vatri u pećnici. Tijekom pirjanja prelijevajte sokom i okrećite šljuku. Nakon jednog sata trebala bi biti gotova. Poslužite izrezanu na komade.

ŠLJUKA NA GUŠČJOJ JETRI

Šljuke operušajte, izvadite samo oči i gušu, a utrobu ostavite. Obavijte ih ploškama slanine, posolite, popaprite i pecite u zagrijanoj pećnici u dosta masnoće, najviše pola sata. Posebno na masnoći ispržite režnjeve bijelog kruha, namažite prženim jetrima guske i stavite na topli pladanj. Preko kruha stavite šljuke izrezane na pola zajedno s utrobom. Prelijte umakom od prokuhanog soka pečenih šljuka s 2 žlice vode i soka limuna.

PIRJANA ŠLJUKA

Sastojci: šljuka, iznutrica od šljuke, suha dimljena slanina, 2 dl suhog bijelog vina, 1,5 dl mlake vode, režanj šunke, žlica masti, 1 srednja glavica luka crljenca, 3 režnja češnjaka, sok pola limuna, žlica nasjeckanog peršina, žličica konjaka, sol, papar, 1 jaje, 2 žlice kiselog vrhnja, kriške bijelog kruha bez korice, maslac. Očišćenu šljuku pobrašnite finim brašnom, kljun zataknite pod kožu na prsima, a noge utaknite u prorez na trbuhu. Obložite je tankim ploškama suhe dimljene slanine i omotajte koncem. U manju plitku posudu stavite mješavinu 1,5 dl bijelog vina i isto toliko mlake vode, stavite šljuku, poklopite i pirjajte na blagoj vatri (na 150 °C) oko 30-45 minuta, dok meso ne omekša, a nož lako prodire do kosti. Dok se šljuka pirja, nasjeckajte crijeva, želudac, jetru i srce šljuke, dodajte tome i nasjeckanu šunku i 10 dag suhe slanine. U tavi na masti propržite i zažutite luk izrezan na ploške i nasjeckani češnjak. Poškropite sokom limuna, dodajte usitnjenu iznutricu, propržite, dodajte nasjeckani peršin, 0,5 dl vina, konjak, sol i papar. Možete dodati i jedno cijelo jaje. Pržite uz neprestano miješanje sve dok se masa ne zgusne i ne podsjeća kao rijetka kajgana. Na kraju dodajte vrhnje, promiješajte i stavite u toplu pećnicu. Kriške kruha oblikujte u male dugoljaste ili okrugle oblike, ispržite na svježem maslacu, premažite namazom od iznutrice i poslužite s pirjanom šljukom.

SCHNEPFENDRECK - ŠNEFOV DREK

Uzmi utrobu šljuke bez želuca (s neočišćenim crijevima), sitno izreži. Stavi u posudu putra, ribane zemlje, peršina, začina i vrhnja, preprži da zarumeni pa dodaj izrezanu utrobu i dinstaj. Potom namaži na prepečene šnite kruha.

NOVA ZAGREBAČKA KUCHARICA

SCHNEPFEN

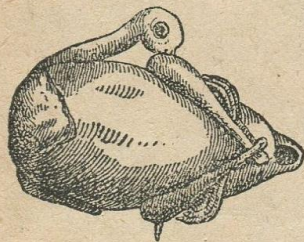
SCHNEPFEN MIT BRODSCHNITTEN

64. Šljuke.

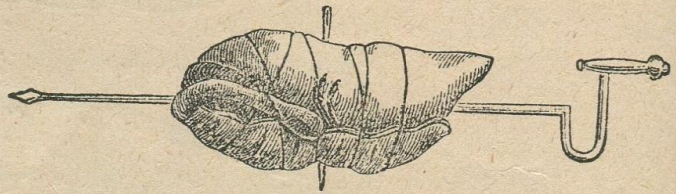
(Schnepfen).

Nekoliko dana pusti šljuke da stoje, onda ih očupaj, osmudi utrobu izvadi a oči izbodi. Pasirani krumpir i malo priesna žutanjka

Sl. 106.

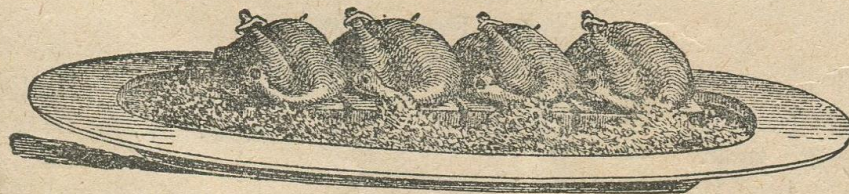


Sl. 107.



pomiešaj pa tim i crnim paprom napuni očne šupljine, zavrni u nutar kreljuti, provuci dugi kljun izpod desnog krila i priveži prsa sa sla-

Sl. 108.



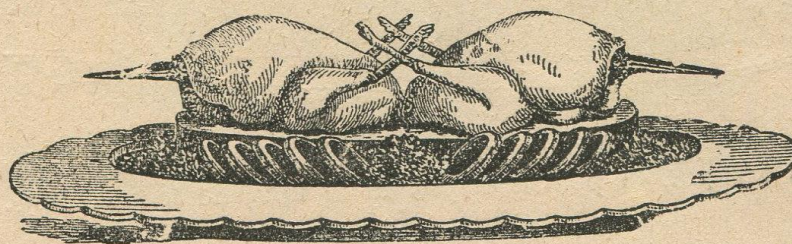
ninom. Kad pečeš polievaj mašćom i juhom i pri kraju takodjer kiselim skorupom. Uz dobru vatru spečeš ih za $\frac{1}{4}$ sata. Za tim uzmi jetra i utrobu — osim želudca i luk, sitno izsjeci i osoli metni u šerpinju malo maslaca i mrvica, dodaj izsječenu utrobu i luk da se pirjani. Žemlju na kolutiće poreži, na maslacu prži, poredaj na tanjur od šljuke i na svaki komadić metni malo upirjane utrobe.

65. Šljuke s ploškami kruha.

(Schnepfen mit Brodschnitten).

2—3 šljuke oskubi (očupaj), i glava mora biti očupana, oči izbodi, a utrobu izvadi, nu samo želudac baci. Pahuljice osmudi, ploškami slanine poveži, pa sa 12 dekagrama maslaca i nekoliko kolutića luka peci u šerpinji. Medjuto utrobu pirjani sa 2 luka kozjaka, malo izsječene slanine i peršina, ribana oraška, papra i žlicom brašna;

Sl. 109.



još prokuhaj s malo maslaca 4 žlice madeire, i 2 jaja; sve protjeraj kroz sito, i tim naliči u kolutiće, za tri hrbta noža debelo rezani bieli kruh. Ovaj kruh metni na lim, naličen otopljenim maslacem, i peci u peći 10 minuta, u to vrijeme mora od ozdol zažutiti. Jesu li u to vrijeme i šljuke pečene, tad mast sa soka oberi, šljuke metni na tanjur, ukrasi ploškami kruha, polij umakom i još dodaj limun rezan u kolute.

SCHNEPFENDRECK - ŠNEFOV DREK

Sastojci: 2 očišćene šljuke sa drobom, 10 dag maslaca, 10 dag domaće suhe mesnate slanine, 2 žumanjka, 2 dl domaćeg kiselog vrhnja, 5 jušnih žlica ulja, 4 kriške kruha, sol, papar.

Očišćena crijeva šljuke dobro operite, iskošite i na malo maslaca popržite. Izvadite iz masnoće i odložite na topli tanjur. Umutite žumanjak s vrhnjem i popaprite, sve ulijte na masnoću od poprženih crijeva. Kriške kruha popržite na zagrijanom maslacu. Šljuke posolite, obložite tankim ploškama slanine i ispecite sa svih strana da porumeni. Povremeno prelijte sokom koji se stvara pečenjem. Pečene šljuke izvadite i uzdužno prerežite na polovine. Popržene kriške premažite smjesom poprženih crijeva, staviti ih na sredinu zagrijane posude za posluživanje (porculanski tanjur). Po jednu polovinu pečene šljuke staviti na premazanu krišku kruha. Sa strane ukasite (obložite/garnirajte) ostatkom prženog droba i ukasite listovima zelene salate.

PEČENA ŠLJUKA SA DROBOM II. VARIJANTA

Sastojci: 2 šljuke (oko 50 dag), 8 dag slanine, 0,5 dl ulja, 10 dag pilećih jetara, soli i papra po želji, 5 dag luka, 1 jaje, 1 jušna žlica peršina.

Šljukama odstranite perje, spalite dlačice, operite, osušite i posolite. Izvadite iznutrice, operite i odložite. Odstranite šljukama oči i umjesto očiju utisnite kuglice od krumpira, a u krumpir utisnemo zrno papra. Prsa i batak obložite listovima slanine*. Šljuke složite u prikladnu posudu, nauljite i poklopite. Pecite 60 minuta na temperaturi od 150 °C. Iznutricama odstranite žuč i želudac, a pluća, jetra i srce isjeckajte. Na vrućem ulju zapržite luk izrezan na kockice. Kad dobije boju starog zlata, dodajte isjeckane šljukine iznutrice i isjeckana pileća jetra, sve dobro izmiješajte. Stalno miješajući, pržite 10 minuta. Skinite s vatre, posolite, popaprite po želji i dodajte kosani peršina i razmućeno. Miješajte da dobijete ujednačenu smjesu, namažite 8 (osam) kriški prepečenoga kruha. Stavite ga u pećnicu gdje se peku šljuke i pecite još 10 minuta.

Najbolje je ptice ostaviti dva dana u perju da meso potpuno omekša (to se naziva *fazaniranje*, jer se najčešće tako pripremaju fazani jer ih se najviše i lovi). Skidanje perja i paperja (meko i nježno perje) zahtijeva veliku strpljivost jer je čvrsto usađena u kožu. Kod vađenja ne smije se oštetiti koža. Jedino se paperje ne mora skidati na krilima.

Obavezno se uklanja donja čeljust (donji dio kljuna) i jednjak, glava i noge ostaju (oči i nokti/mamuze; nokte na prstima odstranite; na ovaj način onemogućuje se prepoznavanje svježine ulovljenih šljuka). Zadnja trećina crijeva i želudac se ne jede i odstranjuju se. pripremi ali isto tako onemogućuje prepoznavanje dali su ptice svježije ili „

Najčešće se tijelo šljuke oblaže tankim prošaranim ploškama slanine i peče u pećnici.

SCHNEPFENDRECK ŠNEFOV DREK – stari recept



Uzmite utrobu šljuke (ali ne i pijeskom punjeni želudac) i toliko gušće jetre, sirove iskošene slanine, sol, mljeveni crni papar i sirovi žumanjak. Dobro sve izmiješajte. Manje ploške kruha namažite maslacem s obje strane i kratko popržite do zlatno žute. Premažite kruh ranije pripremljenom smjesom i sada sve popržite u pećnici.

IMITIRANI „ŠNEFOVDREK“ (stari recept za namaz od jetre)



Sastojci: 40 dag goveđe jetre, 2 glavice luka, 2 dag maslaca, 1 vezica peršina, 1 žličica mažurana, 06. dl crnog vina, 6 dag maslaca, sol, papar, ½ žličice slatke mljevene crvene paprike, prstohvat (priza) kumina u prahu.

Jetra izrežite na male kockice, luk iskošite. Na 2 dag maslaca popržite luk do svjetlo žute boje. Dodajte jetra i pržite sve s lukom na laganoj vatri dok jetra nisu gotova. Podlijte crnim vinom dokuhajte sve u jednoličnu smjesu. Začinite solju, paprom, paprikom i kuminim. U smjesu dodajte preostali maslac i dobro sve izmiješajte. Na kraju pospite kosanim peršinom.

Poslužite s kruhom. Mješavina lažnog „šnepfendreka“ ima jaki okus po jetrima tako da se najbolje sljubljuje s pivom ili jabukovačom.

IMITIRANI „ŠNEFOVDREK“ od patliđana



Sastojci: 2 patliđana, 2 dl maslinova ulja, malo sjeckanog ružmarina, timijana, estragona; 2 zgnječena češnja češnjaka, 1 žlica ribane narančine korice, 2 žlice pirea od rajčice, 1 dl vrhnja, Balsamico ocat, crvena mljevena paprika, papar, 1 list želatine, 10 kriški kruha.

Patliđane ogulite i izrežite na kocke 0,5 cm. Na zagrijanom ulju popržite začinsko bilje, češnjak, narančinu koricu, pire od rajčice i patliđane. Sve posolite. U poprženu smjesu ulijte Balsamico ocat i ostavite da se ohladi. Umiješajte vrhnje, ocat, sol, papar i želatinu. Kruh izrežite na manje komad veličine zalogaja

(kanapei), premažite maslinovim ulje i popržite, premažite smjesom od vrhnja, prekrijte smjesom patlidžana i ukasite timijanom i narančinom koricom.

TETRIEB

Taj lijepi predstavnik šumske pernate divljači ubraja se u kokoši. Hrani se bobicama, pupoljcima, žirom, jelovim iglicama. Mužjaci se love u proljeće, u vrijeme parenja, a ženke i mladi u jesen. Meso mladih tetrijebova cijeni se kao naročita poslastica. Stara divljač, osobito stari mužjak, ima crno, žilavo i suho meso, koje tek stručnom pripremom postaje podesno za uživanje. Stari se tetrijeb mora podvrći pravoj „mortifikaciji“. Obično se stavlja u zemljani lonac, dobro zatvori i drži u zemlji zakopan 8 - 14 dana. Nakon te „mortifikacije“ stavlja se u kiselu kvašu i tek onda peče. Crno tvrdo meso starog tetrijeba koristi se za priređivanje pašteta. Danas je to rijetka pečenka i dolazi na stol samo ponekih lovaca i šumara.

Tetrijeb mali (ruševac); plemenita i plašljiva lovina koja sve više nestaje iz naših šuma. Priređuje se kao veliki tetrijeb ili fazan. Meso mu nježnije od velikog tetrijeba. Stariji tetrijeb mora se kroz dulje vrijeme podvrći mortifikaciji, a onda još i kvaši. Mladi se ostavljaju da vise nekoliko dana u perju, na zračnom mjestu.

PEČENI TETRIJEB

Sastojci: očišćen i opran tetrijeb (neka bude mlad, jer stariji su žilavi), 6 dl octa, 3 dl vode, glavica luka, nekoliko zrna papra, 3 lista lovora, komadić limunove korice, 1 korijen peršina, 1 korijen celera, 1 mrkva, 5 dag slanine, 1 žlica masti, 3 žlice slatkog vrhnja, sol.

U posudu stavite ocat, vodu, raspolovljeni luk, papar, lovor, limunovu koru, narezano korijenje na veće komade i kuhajte sve pola sata. Vrućom kvašom prelijte tetrijeba i pustite preko noći u kvaši. Tetrijeba posolite i nabodite (osobito prsa), namažite mašću i pecite u zagrijanoj pećnici na umjerenoj temperaturi. Tijekom pečenja više puta prelijte kvašom i sokom od pečenja. Na kraju pečenja prelijte ga mješavinom procijeđene kvaše i slatkog vrhnja.

PEČENI MALI TETRIJEB

Sastojci: 1 tetrijeb, 10 dag masti, 15 dag suhe slanine, 2 dl kiselog vrhnja, sol, papar.

Nakon što je nekoliko dana odležao u perju operušajte ga i očistite, posolite, popaprite i nabodite slaninom. Na vrućoj masti ga pirjajte poklopljeno uz često okretanje i podlijevanje. Dodajte vrhnje i pirjajte dok posve ne omekša. Izrežite ga na komade i prelijte umakom.

TRČKA (*poljska jarebica*)

PEČENE TRČKE

Sastojci: po osobi pola trčke ili cijela trčka, malo soli, na svaku trčku dvije tanke ploške suhe slanine, prema ukusu list vinove loze, malo luka, 6 dag maslaca, malo vrhnja, i bijelo vino za umak.

Očišćene i oprane trčke posolite, obavijte ploškama suhe slanine i po želji listom vinove loze, stavite u vruću mast ili vrući maslac zajedno s narezanom glavicom luka. Pecite na ploči štednjaka ili u pećnici i zalijevajte. Pecite otprilike 25 minuta. Puste li trčke odviše masti uzmite je žlicom pa u umak stavite kiselo vrhnje i malo bijelog vina. Trčke poslužite onako kako su pečene, s ploškama slanine i ukasite ploškama limuna.

Možete ih nadjenuti mješavinom nasjeckanog mesa, jajeta i malo namočene i istisnute zemlje, soli, papra i nasjeckanih zelenih začina. Prije nego je nadjenete, stavite u nju komadić maslaca i plošku limuna.

Pečene trčke možete poslužiti i na kiselom kupusu. Starije trčke najprije držite 24 sata u stepki (mlačenici), zatim ih prepecite i na kraju pirjajte na kiselom kupusu dok ne postanu mekane. Kiselom kupusu dodajte malu čašu bijelog vina i nekoliko zrna borovice.

PEČENE TRČKE S JABUKAMA

Sastojci: 4 mlade trčke, sol, papar, 2 žlice maslaca, 4 jabuke, 4 ploške masne svježije slanine, glavica luka, mrkva, 5 - 6 zrna borovice, 2,5 dl ciste mesne juhe, 2 likerske čašice jabukovače, 4 ploške prženog kruha.

Očišćene trčke posolite izvana i iznutra, po želji popaprite. Nadjenite ih korom jabuka u koje ste umiješali malo maslaca, obložite ploškama slanine i učvrstite koncem. Na rastopljenom maslacu prepržite nasjeckani luk, mrkvu i zdrobljene bobice borovice. Kad omekani stavite u posudu za pečenje, dodajte trčke i pecite poklopljeno u zagrijanoj pećnici, poklopljeno. Prvo na temperaturi 225 - 250 °C oko pola sata, tijekom kojih treba 2 - 3 puta trčke preokrenuti. Kasnije pecite na laganoj temperaturi dok ne omekšaju, češće zalijevajte sokom iz posude. Kruh prepecite na maslacu, stavite na zagrijani poslužavnik, pokrijte ploškama slanine skinute s trčki i povrhu trčke. Sok od pečenja protisnite, prelijte preko mesa i poslužite s jabukama koje ste smekšali (izribajte ih) na maslacu, prelili jabukovačom i malo propirjali.

TRČKE SA SRDELICAMA I IZNUTRICOM

Sastojci: trčke (jedna trčka po osobi), 1/2 žličice usitnjenog ružmarina, žlica paštete od srdelica, žlica brašna, šećer, mala glavica luka, sok limuna, 10 dag masne slanine, 2 dl kiselog vrhnja.

Očišćene trčke posolite izvana i iznutra, nabodite slaninom i prepecite u tavi naglo s obiju strana. Premjestite u posudu za pečenje i pecite poklopljeno u pećnici dok ne omekšaju. Iznutricu usitnite i dodajte pirjanom luku, promiješajte i pirjajte dalje, dodajte paštetu od srdela i brašno da sve malo zažuti. Pečene trčke izrežite na rezance, primiješajte umaku od iznutrica, dodajte malo soka od pečenja, začinite sokom limuna i šećerom. Pirjajte još malo, dodajte vrhnje i poslužite.

TRČKE SUWAROW*

Sastojci: 2 trčke, 6 dag maslaca, 2 ploške suhe slanine, 20 dag jetre od tovljene guske, 30 dag klobuka pečurki (ili tartufa), 1 dl soka od telećeg pečenja, 2 dl madeira-vino.

Trčke očistite i dobro osušite. Klobuke pečurki operite narežite na četiri dijela i polovinu količine poširajte u madeiri. Kad omekšaju izvadite i stavite gušću jetru narezanu na komade da se ukrute. Jetra stavite u trčke, posolite ih, obložite ploškama slanine, učvrstite koncem i pecite poklopljeno, polako, oko 15 minuta. Dodajte pečurke, prelijte madeirom, sokom od telećeg pečenja, ponovo poklopite i poklopac pomoću tijesta hermetički zatvorite. Pirjajte do kraja u pećnici. Poslužite u istoj posudi, a kao prilog poslužite pirjanu rižu s marmeladom od ribizla.

*Suwarow, Aleksander Vasiljević, grof (1729.-1800.), ruski zapovjednik i glavni vojskovođa.

TRČKE NA SAMLJEVENOM MESU

Sastojci: 2 trčke, 20 dag teletine, 20 dag govedine, 2 žemlje, 2 dl mlijeka, 10 dag maslaca (ili 1 dl ulja), 1/2 glavice luka, 1/2 reznja češnjaka, 1 limun, sol, papar, nasjeckani peršin.

Govedinu i teletinu dvaput sameljite. Odstajale (tvrde) žemlje namočite u mlijeko, dobro stisnite i dodajte samljevenom mesu. Popaprite, dodajte nastrugane kore limuna, sok od pola limuna, nasjeckani luk, zgnječeni češnjak, nasjeckani peršin, posolite, dobro izmiješajte i oblikujte dvije ovalne ploške. Očišćene trčke obložite ploškama suhe slanine, ovijte koncem i stavite na mesne ploške, koje ste prethodno položili na dno posude za pečenje. Polako pecite u pećnici na umjerenoj temperaturi uz često podlijevanje. Gotovo jelo stavite na zagrijani pladanj i obložite pireom od krumpira.

TRČKE S RIŽOM

Sastojci: 2 trčke, 2 veće ploške suhe slanine, 8 dag maslaca, 20 dag riže, glavica luka, 2 jaja, 2 dl ciste goveđe juhe, papar, sol.

Trčke posolite, obložite ploškama slanine, ovijte koncem i pecite u pećnici na umjerenj temperaturi. Kada su upola gotove, dodajte srca prerezana na pola i očišćeni želudac. Pecite dok trčke ne omekšaju. Pečene trčke i iznutricu izvadite i odložite na toplo. Na istoj masnoći popržite nasjeckani luk, dodajte rižu, podlijte govedom juhom, vodom ako treba, i posolite. Umiješajte razmućena jaja, sitno narezane želuca, srca i jetra, pustite da zavri, dobro promiješajte, poklopite i dogotovite u pećnici. riža mora biti rahla. Rižu stavite na zagrijani poslužavnik a odozgora raspolovljene trčke. Pospite nasjeckanim peršinom i poslužite.

ZEC

BRZA KVAŠA ZA ZECA

Priredite je od vina, ili zakiseljene vode i mirišljivih trava; vodu možete umjesto octom zakiseliti sokom od limuna. Kuhajte pola sata. Zeca posolite i meso stavite u salamuru da odstoji od pola sata do 24 sata.

KVAŠA ZA ZECA

U 2 l vode stavite 2 vezice izrezane zeleni, list lovora, 6-7 zrna papra, žlicu soli, 2 dl vinskog octa, 2 glavice izrezanog luka, nekoliko režnjeva češnjaka i izrezanu glavicu celera. Kuhajte dok povrće ne omekša i kad se potpuno ohladi stavite meso zeca. Pazite da kvašu ne presolite, jer će u tom slučaju meso pocrniti. Meso ostavite da odleži od 2 do 4 dana, što zavisi od starosti životinje. Mlađem zecu dovoljno je dan-dva. Od kvaše možete napraviti umak. Kad izvadite zeca kvašu stavite na vatru i kuhajte da se ukuha, najmanje na pola. Jedan dio tekućine odvojite za polijevanje zeca tijekom pečenja, ostatak procijedite, protisnite zelen i vratite natrag, dodajte sačuvanu krv, i napravite umak s nasjeckanom jetrom. Na maslacu, naribanom luku i brašnu ispržite fino nasjeckanu jetru.

ZEC NA RAŽNJU (za 6 obroka)

Zeca očistite i oštrim nožem skinite žile i kože. U meso utisnite slaninu koja je prije toga odstajala dva sata u vinjaku. Posolite, popaprite i stavite u kvašu najmanje 12 sati. Nakon vađenja iz kvaše, osušite ga, natakните na ražanj i pecite. U posudu, u koju kapa sok (kapljevina) tijekom pečenja, stavite kvašu i sitninu zeca. Zeca što češće premazujte vrelom svinjskom mašću, osobito mesnate dijelove kao što su hrbat i butovi. Vrela mast prodire u meso i daje mu osobit okus. Tijekom pečenja zeca se još dva puta prelije kvašom iz posude. Neposredno prije završetka pečenja u kvašu dodajte 6 žlica gustog vrhnja. Taj umak prije posluživanja procijedite. Pečenje zeca traje oko pola sata, što ovisi o jačini vatre.

ZEC S VOĆEM

Sastojci: zec, sol, papar, suha dimljena slanina, 3 manje mrkve, 3 korijena peršina, 1 srednji celer, 4 režnja češnjaka, 3 glavice luka crljenca, luk vlasac, 3 lista lovora, 15-ak zrna papra, 2 veće dunje, 2 veće kruške, 2 zelene brašnaste jabuke, 1 dl kvasine, 3 dl crnog vina, 3 žlice masti, 1 dl konjaka; za umak: 5 dag šećera, 1 dl vode, 10 dag masti, 3 žlice finog brašna, sok od 2 limuna, 3 dl kiselog vrhnja.

Zeca (u komadu) dobro natrljajte solju i paprom i nabodite slaninom (ili obavijte ploškama slanine, koje morate učvrstiti koncem). U veliku posudu za pečenje (bilo bi poželjno da je zemljana) izrežite na kolute mrkvu, korijen peršina i celer, zgnječite češnjak, luk izrežite na tanke ploške, dodajte još malo vlasca, lovor i papar. Voće (ne smije biti prezrelo) s korom izrežite na osmine i odstranite srednji dio s košticama. Pomiješajte sve zajedno i rasporedite po dnu na jednako debeli sloj. Stavite zeca, pod-lijte mlakom vodom toliko da prekrije voće i povrće. Dodajte kvasinu i crno vino. Meso prelijte s rastopljenom masnoćom, poklopite i pirjajte u pećnici na blagoj vatri (od 150 do 170 °C). Tijekom pirjanja često podlijevajte sokom iz posude i škropite crnim vinom sve dok meso ne omekša (dok se ne odvaja od kostiju). Pet minuta prije nego zeca vadite iz pećnice, prelijte ga zagrijanim konjakom, i tek poslije odvajajte od kostiju i režite na manje komade. Zelen i voće propasirajte kroz sito i spremite. Dok se zec pirja, popržite šećer i kad potamni prokuhajte s vodom, napravite svijetlu zapršku od masti, brašna, soka limuna i kiselog vrhnja. Prokuhajte s pasiranim voćem i zeleni, začinite začinima i prženim šećerom. Umaku po želji dodajte sol, papar, mljevenu crvenu papriku i kvasinu. Kipućim umakom prelijte meso, ostatak stavite na stol i poslužite uz okruglice.

HLADETINA OD ZECA

Zečje meso iz kvaše prokuhajte i odvojite od kostiju. Vodu (juhu) u kojoj se kuhalo meso procijedite, dodajte sok limuna i rastopljenu želatinu. Meso stavite u odgovarajuću posudu, zalijte juhom i ostavite da se stisne na hladnom mjestu. Uz hladetinu poslužite majonezu pomiješanu ribanim hrenom.

PAŠTETA* OD ZECA I. način

Sastojci: 0,5 kg zečjeg mesa (najbolje od leđa), 15 dag suhe slanine, čaša bijelog vina, 2 tvrdo kuhana jaja, nekoliko režnjeva češnjaka, žlica limunovog soka, sol, papar.

Meso kuhajte jedan sat, zatim ga propržite zajedno s kockicama slanine, lorberom i bijelim vinom. Kad se masa ohladi, sameljite ju, dodajte usitnjena (ohlađena) jaja, nasjeckani luk, sol i papar. Ponovo sameljite i dodajte sok limuna. Prije posluživanja neka odstoji na hladnom mjestu.

***Pašteta**

(franc. *pâté*) 1. proizvod profinjene kulinarske vještine. Smjesu od kosanog sirovog mesa, masti i mirotija stavi se u plašt od brašnenog tijesta (en *croûte* – plašt) i polagano ispeče ili već prije skuhanim mesom ispuni već pečeni plašt. Uglavnom (danas) se paštete rade bez plašta, te se kuhaju u metalnim kalupima na pari. Prema sastavu razlikuju se: od mesa, butine, divljači, ribe, gomoljika i jetre. Jedu se hladne ili tople. U srednjem vijeku bile su obvezatan dio jestvenika pri svečanim gozbama. U trgovinu dolazi u porculanskim ili staklenim posudama – terrine, za dva ili više obroka; 2. pašteta od gušćijih jetara – u staro rimsko doba guske su se toville smokvama tako često, da je od smokava potekla u romanskim jezicima riječ za jetru:, od latinskog «*ficatum*» – jetra – nastala je talijansko «*fegato*» i francusko «*foie*». Pašteta se uveliko nudila na stolovima velikaša Hrvatskog zagorja već od 1700. godine.

PAŠTETA OD ZECA II. način

Sastojci: prednji dio zeca (rebra, leđa, vrat, prednje noge), zelenje za juhu, zemlja, 7 dag suhe slanine, 10 dag masti, 2 dl ulja, 3 jaja, glavica luka, 1/2 limuna, malo vode ili juhe, paprika, papar, sol.

Na vrućoj masti prepržite nasjeckani luk, dodajte mrkvu, korijen peršina i celer narezane na ploške. Na proprženo zelenje stavite meso, prepržite, podlijte juhom ili vodom, pokrijte i pirjajte dok meso ne omekša. Po potrebi dodajte malo vode. Kad je gotovo, meso izvadite, očistite od kosti, zemlju namočite u mlijeko i istisnite, sve zajedno sa zelenjem od pirjanja dvaput sameljite. Masi dodajte žumanca, slaninu narezanu na kockice, sok pola limuna, crvenu mljevenu papriku i sol. Sve zajedno dobro promiješajte i dodajte snijeg od bjelanaca. Duguljastu vatrostalnu posudu namažite mašću, stavite masu (paštetu) i kuhajte u pari dva sata. Napola ohladite i izvrnite na duguljasti pladanj, ukrasite nasjeckanim peršinom, tvrdo kuhanim jajima narezanim na ploške ili ploškama rotkvice. Poslužite hladno.

PEČENI ZEC U CIJELOM I. način

Dobro namažite zeca uljem i pecite ga u pećnici. Čim se dobro zagrije prelijte ga kvašom, a tijekom daljnjeg pečenja prelijevajte sokom koji je u posudi za pečenje. Po potrebi dolijte kvašu. Kad je zec napola pečen posolite ga. Vrijeme potrebno da se ispeče je od 45 minuta do jednog sata. Kad je zec pečen, izvadite ga i pažljivo ostrim nožem izrežite na manje komade. Meso se ne smije kidati kod rezanja. Na toplom poslužavniku sastavite zeca u cijelo, od izrezanih komada, i prelijte polovicom soka od pečenja. U ostatak soka dodajte malo kiselog vrhnja i soka od limuna, promiješajte i poslužite u toploj posudici. Oko zeca stavite okruglice od kruha ili zemlje. Posebno poslužite vrhnje, koje će svatko uzeti koliko mu treba.

PEČENI ZEC U CIJELOM *II. način*

Zeca premažite mješavinom maslinova ulja, soka limuna, soli, papra, majčine dušice i lovora. Ostavite ga da odstoji deset sati. Na zagrijanom ulju popržite do pola kockice slanine, stavite zeca i pecite na štednjaku. Pazite da se jednako ispeče sa svih strana, pritisćite ga vilicom. Kad je napola pečen, prelijte ga čašom bistre juhe, žlicom vinjaka ili dobre komovice. Kad je gotov, izrežite ga u komade i spojite u cjelinu na poslužavniku, okružite okruglicama (po želji), prelijte sokom od pečenja i poslužite.

ZEC S RUŽMARINOM

Sastojci: cijeli zec, maslinovo ulje, vinski ocat (kvasina), manja glavica luka, zečja jetra, žlica brašna, 2 kocke šećera, limun, grančica ružmarina.

Zeca posolite i u mješavini maslinova ulja i kvasine stavite peći u pećnicu. Napola pečenog izvadite i izrežite na manje komade, stavite natrag u posudu, dolijte malo ulja i kvasine te pecite dalje. Na zagrijanom ulju ispržite naribani luk, dodajte izrezanu jetru i kad je pržena umiješajte brašno i šećer. Sve promiješajte i prelijte zeca. Ako nema dovoljno soka dodajte malo kvasine. Između mesa stavite ploške limuna i grančicu ružmarina. Sve zajedno prokuhajte. Složite na poslužavnik, prelijte umakom i poslužite.

PEČENJE OD BUTA I PISANE PEČENICE



Sastojci: 2 buta, pisana pečenica, maslac, žlica brašna, 0,5 l bijelog vina, 25 dag ispržene suhe slanine u kockicama, lišće peršina, 10 dag suhih blanširanih gljiva, papar, sol.

Meso ispržite na zagrijanom maslacu do lijepe rumene boje, pobrašnite, malo ispržite i podlijte vinom. Kad provri, dodajte kockice slanine, nasjeckani peršin, sol i papar. Pirjajte 15 minuta. Dodajte gljive i još malo pirjajte. Meso izrežite na komade, prelijte umakom i poslužite.

NABODENI ZEC

Sastojci: meso zeca, 10 dag suhe slanine, glavica češnjaka, 2 dl ulja, sol.

Meso koje je odležalo u kvaši nabodite režnjevima slanine i nasjeckanim češnjakom. Stavite u posudu za pečenje, polijte uljem i posolite. Pecite uz često podlijevanje kvašom u kojoj je zec odležao.

ZEC S POVRĆEM

Sastojci: meso zeca, dvije vezice zeleni, 5 velikih paprika, manji korijen celera, 2 glavice luka, nekoliko režnjeva češnjaka, 2 dl bijelog vina, 10 dag suhe slanine, list lorbera, sol, papar, 3 dl ulja, 1 kg krumpira.

Meso izrežite na krupnije komade i stavite u posudu za pečenje. Očišćeno povrće također izrezano na komade složite preko mesa, slaninu izrezanu na kockice složite između mesa, prelijte uljem, posolite, dodajte malo vode i pecite u pećnici. Tijekom pečenja prelijevajte meso sokom iz posude, a za dolijevanje koristite vino. Na polugotovo meso stavite kolutove krumpira. Kad je meso potpuno omekšalo, a povrće pečeno, poslužite u posudi u kojoj se peklo.

PIRJANI ZEC

Nakon što je meso odležalo dva dana u kvaši, komade mesa uvaljajte u brašno i pržite na vrelom ulju. Kad porumeni s obje strane, dodajte sve povrće iz kvaše i posolite po ukusu. Pirjajte uz dodavanje vode. Kada je gotovo, meso izvadite, a povrće propasirajte, dodajte vino i prelijte sve preko mesa.

ZEČJI PAPRIKAŠ

Nasjeckani luk propržite na ulju do zlatnožute boje. Dodajte slaninu izrezanu na kockice i krupnije komade mesa. Pirjajte jedan sat, dodajte mljevene crvene paprike, prelijte čašom bijelog vina, dodajte nekoliko žlica pirea od rajčice, posolite, popaprite i lagano pirjajte dok meso ne omekša. Tijekom pirjanja podlijevajte kvašom u kojoj je zec odležao. Zajedno s mesom pirjajte i povrće iz kvaše.

ZEČJI GULAŠ

Zeca izrezanog na komade uvaljajte u brašno i ispržite na vreloj masnoći. U posebnoj posudi ispržite na laganoj vatri naribane dvije glavice luka i 25 dag usitnjene paprike. Dodajte isprženo meso, posolite i popaprite. Dolijte čašu bijelog vina, malo crvene mljevene paprike i pirjajte na laganoj vatri oko 45 minuta.

ZEČJI RAGU NA ŠUMARSKI NAČIN

Sastojci: mladi zec, 20 dag suhe slanine, 3 dag brašna, 10 dag svinjske masti, režanj češnjaka, vezica začina za juhu, 40 dag smrčaka, 1,5 dl bijelog vina.

Zeca narežite na komade i popržite na vrućoj masti sa svih strana. Pospite brašnom i nastavite prženje, podlijte vinom i toliko vruće vode da gotovo posve bude pokriveno. Tekućinu zavrite, posolite, popaprite, dodajte očišćeno povrće i zdrobljeni češnjak. Poklopite i pirjajte u pećnici dok meso ne omekša. Izvadite začine, protisnite kroz sito i vratite natrag na meso. Slaninu narežite na kockice, prepržite, dodajte smrčke narezane na komade, ponovo prerežite i dodajte zecu. Pirjajte još desetak minuta, pospite nasjeckanim peršinom i iznesite u istoj posudi na stol. Poslužite uz okruglice ili rahlo prženu rižu.

PANIRANI ZEČJI BUT

Meso odležano u kvaši barem dan-dva, izrežite na odreske, uvaljajte u brašno, razmućena jaja i mrvice. Pržite na vrelom ulju s obje strane, dok ne porumeni. Poslužite u toploj zdjeli s ploškama limuna. Kao prilog poslužite pire od krumpira i salatu po želji.

SAVITAK OD ZECA

Sastojci: prednji dio zeca, jetra i srce, sol, 5 jaja, 2 žemlje, papar, 2 žlice mlijeka, žlica maslaca, malo mineralne vode.

Meso izvadite iz kvaše, očistite od kostiju i sameljite zajedno s jetrom i srcem. Masu stavite u dublju posudu, posolite, dodajte dva jaja, dvije žemlje izrezane na sitne kockice, popaprite i sve dobro izmiješajte rukom. Ostavite masu da odstoji. U posebnoj posudi istucite tri jaja s mlijekom, maslacem i ispržite kao omlet u većoj tavi. Pržite samo s jedne strane. Na prženu stranu stavite već prije napravljenu masu, napravite savitak i stavite u podmazanu posudu za pečenje. Prelijte s malo mineralne vode i pecite u pećnici. Poslužite narezano na ploške uz varivo ili salatu.

PIRJANI ZEC S MAKARUNIMA

Sastojci: 1,80 kg zečevine, 15 dag suhe slanine, glavica luka, 2 režnja češnjaka, mrkva, ulje, 1 dl bijelog vina, žlica pirea od rajčice, brašno, mažuran, lovor, lišće peršina, ružmarin, sol, papar.

Meso nadjenite rezancima slanine, posolite, malo popaprite i na vrućem ulju naglo zarumenite meso. Izvadite ga, na ostatak masnoće dodajte narezano povrće i pirjajte. Kad ste to učinili, pobrašnite, dodajte začine, vino i sve ostalo, dolijte vodom (bolje juhom), prokuhajte, dodajte meso izrezano na kocke i pokriveno pirjajte na laganoj vatri dok ne omekša. Umak od pečenja pasirajte i

poslužite posebno, kao prilog osim makarona odgovaraju valjušci od krumpira ili palenta.

PAPRIKE PUNJENE MESOM ZECA

Sastav (za 10 osoba): 2 kg paprike, 1 kg mesa od buta, 20 dag riže, 2 jaja, 10 dag luka, 15 dag masti, 50 dag svežih rajčica, 10 dag konzerviranih rajčica, šećer, brašno, papar, sol.

Iz paprika odstranite sjemenke, operite ih i ostavite da se ocijede. Na masti malo popržite luk i rižu, i dodajte jaja, mljeveno meso od zeca i začine. Dobro izmiješajte, smjesom napunite paprike i stavite ih kuhati u pripremljeni umak: na masti popržite brašno, dodajte protisnute rajčice ili rajčice iz konzerve i šećer prema potrebi. Kuhajte na laganoj vatri.

ZEC NA „ISTARSKI NAČIN“

Sastojci: zec, luk, crno vino, češnjak, lišće peršina, papar u zrnu, list lovora, origano, rajčica.

Očišćenog zeca izrežite na komade i stavite ga na već prije ispirjani luk, poklopljeno pirjajte na laganoj vatri. Podlijevajte vinom, dodajte nasjeckani češnjak i peršin, papar u zrnu, list lovora, origana prema želji i oguljene i usitnjene rajčice. Pola sata prije nego meso potpuno omekša, dodajte nasjeckana zečja jetra kao bi umak dobio što bolji okus. Poslužite u posudi u kojoj je zec pirjan, posuto nasjeckanim peršinom. Kao prilog poslužite njoke od krumpira ili palentu.

ISTARSKI ZEC S FUŽIMA*

Sastojci: 1 kg zečevine iz kvaše, sol, papar, brašno, maslac, 2 glavice luka, 10 dag slanine, bosiljak ili ružmarin, 1 l bijelog vina.

Zeca izrežite na komade, posolite, popaprite i uvaljajte u brašno. Prepecite meso nakratko na maslacu do zlatnožute boje, te izvadite iz pećnice. Masnoći dodajte nasjeckani luk i slaninu, kad luk zažuti vratite zečevinu i „krčkajte“ na laganoj vatri uz dodatak soli i papra. Tijekom pripreme dodajte i malo bosiljka ili ružmarina i vino. Poslužite s fužima i tartufima.

ZEC NA „DALMATINSKI NAČIN“

Sastojci: zec, suha slanina, 2 – 2,5 dl maslinova ulja, lišće peršina, 3 režnja češnjaka, 3 limuna, papar u zrnu, srce i jetra zeca, 0,5 l bijelog vina.

Premažite zeca masnoćom, stavite u pećnicu i čim se zagrije prelijte ga šalicom tople vode. Kasnije, tijekom pečenja polijevajte ga sokom od pečenja. Nakon što je više od pola pečen, izrežite ga na komade, odvojite plećku i butove (butove izrežite na tri-četiri komada). U zemljanu posudu stavite maslinovo ulje,

izrezanog zeca, dosta nasjeckanog peršina, češnjak, sok limuna, krupno mljeveni papar, nasjeckano srce i jetra i zalijte vinom. Sve dobro izmiješajte, poklopite i kuhajte na laganoj vatri 1,5 – 2 sata, toliko da se meso gotovo raspada. Ovako pripremljenog zeca stavite na kraj štednjaka (na najmanju temperaturu) da odstoji (odmara) jedan sat. Poslužite s okruglicama od kruha ili žemlje.

* fuži: domaća tjestenina razvaljana izrezana na trokutiće, čiji se krajevi spajaju i kuhaju 20 minuta.

ZEC „NA MEĐIMURSKI NAČIN“

Sastojci: 2,5 kg zeca, 20 dag mrkve, 10 dag korijena peršina, 10 dag korijena celera. 10 dag luka, 10 dag kosane masti, 10 dag brašna, sol, šećer, gorušica (senf), limun, 2 dl bijelog vina, 2 dl kiselog vrhnja, papar.

Zeca izrežite na komade, posolite i ispržite na kosanoj masti. Izvadite ga, a na masti popržite naribani luk dok ne porumeni. Dodajte izrezano povrće i pirjajte uz dodatak soli, papra, šećera, gorušice i limuna. Kada je povrće mekano, dodajte brašno i zalijte s malo vode te još malo ostavite da provri. Umak protisnite i prelijte preko zeca, dodajte bijelo vino i provrite. Začinite kiselim vrhnjem i poslužite.

ZEC U FRIGU*

Sastojci: 1,20 kg zeca, 1 dl maslinova ulja, 15 dag luka, 2 režnja češnjaka, lišće peršina, 1,5 dl bijelog vina, 10 dag maraške (višnja maraska), 2,5 dag rajčice, lovor, ružmarin, papar, sol, ribani ovčji sir.

Zeca razrežite na manje komade. Nasjeckajte luk i popržite na ugrijanom ulju. Dodajte komade zeca i propirjajte 5 – 10 minuta, dodajte nasjeckani češnjak i peršin, maraške očiscene od koštica, rajčicu, papar, sol i zalijte vodom; dodajte ružmarin i lovor. Pirjajte na laganoj vatri oko pola sata. Dodajte vino i dalje pirjajte poklopljeno. Povremeno promiješajte i nadolijevajte vode. Pirjajte dok meso ne omekša. Poslužite uz domaće lazanje, njoke od krumpira ili palentu, i s ribanim sirom.

* frig (frigati): pržiti

ZEC NA TINGUL*

Sastojci: 1,20 kg zeca, 10 dag suhe slanine, 15 dag luka, 2 režnja češnjaka, lišće peršina, 1 veća jabuka, 10 dag mrkve, 5 dag suhih šljiva, 1 dl maslinova ulja, 1 dl bijelog vina, 2 lista lovora, grančica ružmarina, papar, sol, mljevena crvena paprika, ovčji sir za ribanje.

Zeca nabodite režnjevima suhe slanine i krupno izrezanim češnjakom. Izrežite ga na četvrtine, stavite u posudu za pečenje s uljem i svim začinima (osim vina), očišćenim i na manje komadiće izrezanim voćem i povrćem. Pirjajte na

laganoj vatri oko pola sata. Zalijte vodom i pirjajte dalje dok meso ne omekša (ne potpuno). Meso izvadite i izrežite na manje komade, a umak protisnite. Vratite natrag umak u posudu, dodajte meso i vino. Pirjajte dok meso potpuno ne omekša, a umak se zgusne. Poslužite s njokima od krumpira i ribanim sirom.

* **Tingul**, tingulet; tal. (tingolo) paprikaš od živadi ili druge vrste mesa (Dalmacija)

ZEC „NA SINJSKI NAČIN“

Sastojci: zec, 4 dl ulja, glavica češnjaka, čaša crnog vina, žlica šećera, slanina, papar u zrnu, vinski ocat (kvasina), ružmarin, sol.

Zeca nabodite češnjakom i slaninom. Posolite. Stavite u posudu za pečenje, prelijte jednim dl ulja, i 0,5 dl vinskog octa, dodajte papar i dosta ružmarina. Ispecite u pećnici. Pečenog zeca izrežite na komade, stavite natrag u posudu, prelijte preostalim uljem i sokom u kojem se pekao, dodajte vino i ako je potrebno još octa i šećera. Pirjajte na laganoj vatri dok se umak ne zgusne. Posudu povremeno protresite.

ZEC „NA SELJAČKI NAČIN“

Sastojci: očišćeni zec sa sitninom, 2 glavice luka, 2 žlice masti, 2 mrkve, 2 žlice brašna, 3 žlice kiselog vrhnja, 2 lovorova lista, 1 dl vina, papar, sol.

Luk nasjeckajte i pirjajte na vrućoj masti dok ne dobije zlatnu boju. Narežite zeca i sitninu na veće komade i pirjajte na luku polako na umjerenoj vatri. Dodajte naribanu mrkvu, papar i lovor. Tijekom pirjanja promiješajte komade zeca i dolijte malo vina. Kad je meso već gotovo mekano, pobrašnite i prema potrebi dodajte još malo vina. Kad je meso mekano, umiješajte vrhnje i maknite s vatre. Kao prilog poslužite domaće rezance i zelenu salatu.

MESNE OKRUGLICE OD ZECA

Sastojci: 2 buta, pisana pečenka, 2 zemlje natopljene u mlijeku, 1 krumpir srednje veličine, 10 dag suhe slanine, žlica masti, glavica luka, režanj češnjaka, lišće peršina, sol, papar, malo naribane korice limuna, 2 žumanca, snijeg od 2 bjelanca, mrvice od zemlje.

Meso odvojite od kostiju, uklonite kožicu i dva put sameljite zajedno sa zemljama, kuhanim krumpirom i kockicama suhe slanine. Na zagrijanoj masti ispržite nasjeckani luk, češnjak i peršin. Dodajte to mesu zajedno s ribanom koricom limuna i usitnjenim kuhanim žumancima, posolite, popaprite i sve dobro izmiješajte, na kraju lagano promiješajte sa snijegom od bjelanca. Oblikujte okruglice veličine jajeta, uvaljajte ih u mrvice od zemlje i pržite na ugrijanoj masnoći da dobiju lijepu rumenu boju. Poslužite s varivom i salatam.

NADJEVENI ZEC

Sastojci: mladi zec, žlica masti, glavica luka, samljevena zečja jetra, zemlja namočena u mlijeko, lišće peršina, 2 cijela jaja, papar, sol, bijelo vino.

Očišćenog zeca nadjenite; na masti dopola ispržite nasjeckani luk, dodajte jetra i ispržite sve do kraja. Uklonite s vatre i dodajte ocijeđenu zemlju, nasjeckani peršin, jaja, sol i papar. Sve dobro izmiješajte i nadjenite zeca. Otvor zašijte koncem i pecite u podmazanoj posudi u pećnici. Tijekom pečenja češće podlijevajte vinom. Pečenog zeca izrežite na komade, prelijte sokom od pečenja i poslužite.

ZEC U UMAKU OD GORUŠICE

Sastojci: pisana pečenka i butovi, suha slanina, gorušica, sok od 2 limuna, 3-4 žlice ulja, bijelo vino, 2 kocke šećera, 1 dl kiselog vrhnja, žlica brašna, češnjak.

Pisanu pečenku i butove posolite, poparite i nadjenite slaninom izrezanom na rezance. Meso premažite mješavinom gorušice (senfa), soka limuna i ulja i ostavite da odstoji dva sata. Posudu s mesom stavite na štednjak, dodajte zagrijano ulje i pirjajte često dolijevajući bijelo vino. Nakon petnaestak minuta stavite u pećnicu i pecite kao svako drugo pečenje. Kad je meso pečeno, izrežite ga na komade; u sok od pečenja umutite dvije žlice gorušice, dvije kocke šećera i vrhnje u koje ste dodali brašno, začinite s malo vode i vina i sve prokuhajte. Porculansku zagrijanu duboku posudu za posluživanje premažite češnjakom, stavite meso, prelijte umakom i poslužite.

„ŠUGO“ OD ZECA (zec u umaku)

Sastojci: 1 kg zečevine, 10 dag suhe slanine, 15 dag luka, 2 češnja češnjaka, korijen mrkve, lišće peršina, žlica pirea od rajčice, 1 dl ulja, brašno, 1 dl bijelog vina, grančica ružmarina, 2 lista lovora, grančica mažurana.

Zeca (odležanog u kvaši) operite, posušite i izrežite. Posolite i zapecite na vrućem ulju. Izvadite ga, a na preostalu masnoću stavite kockice slanine, popržite i dodajte nasjeckani luk, mrkvu, češnjak i lišće peršina. Uz stalno miješanje pirjajte, kad povrće uvene dodajte brašno, pire od rajčice, papar, ružmarin i lovor. Malo promiješajte, vratite meso, dolijte vode ili juhe toliko da sve meso bude pokriveno. Kad zavri, dolijte vino i dalje pirjajte na laganoj vatri dok meso ne omekša. Jelo poslužite uz palentu, valjuške (njoke) fuže ili makarone.

DIMLJENI ZEC

Sastojci: zec, 30 dag suhe slanine, 10 dag mrkve, 10 dag korijena celera, 6 dag peršina, (korijen i list), papar u zrnu, sol, 1 dl vinskog octa.

Očišćenog i suhog zeca nabodite suhom slaninom, posolite i stavite pet dana na dim. Nakon toga skuhajte ga u vodi s korjenastim povrćem, paprom i vinskim octom. Ohlađeno meso izrežite na komade i poslužite. Kao prilog se daju kiseli krastavci i paprika. Zeca se može nabadati cijelog ili u dijelovima i tako ga dimiti.

ZEČJI HRBAT S UMAKOM OD BOROVNICE

Sastojci: zečji hrbat (skinite mu unutarnju kožicu) odležan preko noći u mlaćenici s malo bijelog vina, pola lista lovora, malo papra, soli, klinčića i majčine dušice; 5 dag suhe slanine, 5 dag masti, malo mrkve, korijen od peršina i celera, 3 žlice rakije od borovice, šalice vrhnja, nekoliko zrna borovice.

Očišćeni zečji hrbat obavijte ploškama slanine i sa svih strana brzo prepecite na vrućoj masnoći, kojoj ste dodali malo narezane mrkve i korijenja od peršina i celera. Dolijte malo vruće vode ili juhe, stavite hrbat u pećnicu i pecite prelijevajući sokom. Izvadite ga iz soka, sok procijedite, dodajte mu rakije od borovice, nekoliko žlica mlaćenice i zakuhajte umak. Prelijte kroz sito po hrptu i poslužite s prilogom po želji.

KUHANI ZEC

Sastojci: zec, 10 dag slanine, 2 češnja češnjaka, malo bosiljka, 3 lovorova lista, nekoliko bobica borovice, papar, muškato cvijet, žlica octa, vrlo malo šećera (na vrhu noža), žlica brašna, malo ribane korice limuna, žlica soka od limuna, sol.

Slaninu izrežite na kockice i polako je popržite, dodajte nasjeckani češnjak i luk, i sve zajedno popržite. Dodajte bosiljak, lovor, borovicu, papar, muškato cvijet, ocat, šećer, malo brašna i sol te pirjajte uz češće miješanje. Dolijte nešto više od jedne litre vode ili juhe i pustite da zavre. Zeca narežite na prikladne komade i stavite u juhu. Kad je meso mekano, izvadite ga, a juhu procijedite. U procijeđenu juhu stavite malo limunova soka i ribane korice, dobro promiješajte i tome prelijte zeca u jušniku.

ZEC U CRVENOM I BIJELOM VINU

Priprema se na jednak način kao divlja svinja ili snetina u crvenom i bijelom vinu.

SARMA OD ZECA

(Vidi: Sarma od fazana)

ZLATAR PIJUKAVAC

Zlatara pijukavca stavite u hladnjak da malo odleži. Možete ga, ali ne morate, isprazniti. Ako ga ne ispraznite, napravite mali otvor na prsima i u otvor utisnite maslac i začine. Priprema se kao i šljuka.

KOTLIĆ I KOTLOVINA

KOTLIĆ

ČOBANAC OD DIVLJAČI

Sastav (za šest osoba): 1 kg mesa divljači (srna, vepar...), 2 glavice luka, 2 režnja češnjaka, žlica ljute mljevene crvene paprike, žlica slatke mljevene paprike, 2 lista lovora, 1 dl soka rajčice, žlica masti, sol, papar, 1 dl vina.

Meso narežite na manje komade. Luk i češnjak nasjeckajte. U kotlić pristavite meso (s kostima), luk, lovor, mast, obje vrste mljevene paprike. Ulijte toliko vode da sve bude pokriveno. Kad provre, smanjite temperaturu i kuhajte. U napola skuhanu dodajte rajčicu, češnjak i vino. Na kraju možete ukuhati krumpir ili žličnjake.

ČORBA OD DIVLJE PATKE U KVAŠI

Kuhajte pola glavice kiselog kupusa izrezanog na rezance u 2/3 kvaše i 1/3 vode, dodajte nekoliko zrna papra i list lorbera ili lovora. Kad je kupus napola skuhan dodajte patku izrezanu na komade. Kad je meso gotovo, umiješajte laganu zapršku, dodajte žumance, sok limuna i kiselo vrhnje. Na kratko prokuhajte i poslužite.

ČORBA OD IZNUTRICA DIVLJAČI

Uzmite jetra od nekoliko vrsti divljači (može i samo od jedne), dodajte glavicu luka ili lukovicu srijemuša, povrće za juhu, 2-3 tvrdo kuhana jaja, masnoću i malo brašna.

Oprana jetra skuhaite u hladnoj vodi. Kuhana jetra sameljite zajedno s kuhanim jajima. Napravite laganu zapršku od masnoće i malo brašna. Zalijte vodom u kojoj se kuhala jetra i dodajte masu od jetre i jaja. Kuhajte oko 10 minuta i začinite po želji.

ČORBA OD MESA DIVLJAČI S GLJIVAMA

Oprano i po mogućnosti odležano meso izrežite na male komade i zalijte hladnom vodom. Kuhajte dok ne omekša i dodajte prokuhane gljive izrezane na kocke. Pri završetku umutite laganu svijetložutu zapršku, posolite, dobro izmiješajte i kuhajte još desetak minuta. Dodajte nasjeckano divlje bilje i začinite po želji.

Na isti način možete prirediti i čorbu od pernate divljači i gljiva.

KISELA ČORBA OD SRNEĆEG MESA

Sastojci: glava i vrat srne, glavica luka (ako imate svježu lukovicu srijemuša, stavite je umjesto luka), mrkva, listovi jaglaca i mlado lišće bukve.

Glavu i vrat kuhajte s glavicom luka, mrkvom, jaglacem i mladim listom bukve. Kuhajte dok se meso ne počne odvajati od kostiju. Izvadite glavu i vrat i skinite meso. Propasirajte ga i vratite u juhu. Malo prokuhajte i zakiselite po želji.

KOTLIĆ OD DIVLJE PATKE

Sastojci: mlada divlja patka, 30 dag kelja, 3 mrkve, 1/2 celerova korijena, 2 glavice luka, 3 režnja češnjaka, 10 dag suhe slanine, 2 krumpira, lišće peršina, 2 dl crnog vina, papar, ružmarin, ulje, sol.

Patku narežite na manje komade. Kelj narežite krupnije. Mrkvu narežite na kolute. Celer narežite na listiće. Luk iskošite i popržite s narezanom slaninom. Češnjak nasjeckajte i zgnječite. Krumpir narežite na kockice. U kotlić naizmjenično slažite povrće i meso. Posolite i popaprite. Zalijte vodom da bude sve pokriveno. Kuhajte na srednjoj vatri oko 2,5 sati. Tijekom kuhanja povremeno protresite kotlić. Ukoliko je potrebno dolijte malo tople vode. Petnaest minuta prije nego što je jelo gotovo, dodajte crno vino. Gotov kotlić treba biti upola ukuhan i s vrlo malo tekućine. Prije posluživanja pospite nasjeckanim peršinom.

LOVAČKI KOTLIĆ

Sastojci: 1 kg zečevine od plečke, 15 dag suhe slanine, 2 glavice luka, 2 mrkve, 4 režnja češnjaka, 50 dag vrganja, lišće peršina, ružmarin, 2 dl kiselog vrhnja, 2 dl crnog vina, list lovora, 5 bobica borovica, ulje, papar, sol.

Meso narežite na veće komade. Suhu slaninu narežite na štapiće. Luk nasjeckajte i popržite na ulju zajedno sa slaninom i nasjeckanim češnjakom. Mrkvu narežite na kolute. Vrganje narežite na listiće. U kotlić naizmjenično slažite povrće, meso, slaninu i vrganje. Svaki sloj pospite nasjeckanim peršinom i ružmarinom. Dodajte lovor i borovice. Posolite i popaprite. Zalijte vodom da bude pokriveno. Kuhajte na srednje jakoj vatri oko tri sata. Tijekom kuhanja povremeno protresite kotlić. Ukoliko je potrebno, dodajte malo tople vode. Petnaest minuta prije nego je jelo gotovo dodajte crno vino. Prije posluživanja prelijte vrhnjem.

PODGARIČKI KOTLIĆ

Sastojci: 30 dag jelenjeg mesa, 30 dag srnetine, 50 dag svinjetine, 30 dag domaće suhe kobasice, 5 glavica luka, 3 režnja češnjaka, 50 dag rajčice, 30 dag mrkve, 10 dag korijena peršina, 50 dag zelene paprike, 4 krumpira, 1 dl kiselog vrhnja, 1 l voloderskog bijelog vina, ulje, papar, sol.

Srnetinu i jelenje meso narežite na kocke i propirajte na ulju zajedno s nasjeckanim lukom i češnjakom. Svinjetinu narežite na kocke, a suhe kobasice na kolutove. Rajčice ogulite i narežite na kocke. Oguljeni krumpir prerežite na četvero. Ostalo povrće narežite na štapiće dužine četiri cm. U lonac naizmjenično slažite povrće, divljač, svinjetinu i kobasice, posolite i popaprite. Tako napunjeni lonac prelijte bijelim vinom i vodom da tekućina prekrije sadržaj lonca. Kuhajte oko tri sata. Kad je „lonac“ kuhan, ulijte kiselo vrhnje i neka zajedno prokuha pet minuta. Gotovo jelo treba ukuhati na polovinu s vrlo malo tekućine.

SRNEĆA JUHA S JEČMOM

Skuhajte juhu od srnećih kostiju i malo mesa i zeleni. Procijedite, polovinu vratite natrag u kotlić i dodajte 10 dag ječma. Kuhajte otprilike 1,5 sati, a nakon toga dodajte ostatak juhe. Začinite umućenim jajima i sokom limuna.

KOTLIĆ OD ZECA

Meso odstajalo u kvaši izrežite na komade i stavite u kotlić zajedno s 30 dag masnijeg svinjskog mesa (najbolje od vrata), komadom suhe slanine, vezicom zeleni, dva lista lovora, tri režnja češnjaka, četiri krumpira izrezana na četvrtine, solju i paprom. Prelijte vodom da bude pokriveno i dodajte čašu vinskog octa. Kuhajte na laganoj vatri dok meso ne omekša.

VEPROVINA NA LOVAČKI NAČIN

Sastojci: veprovina, suha slanina, svježe gljive, suhe šljive, papar u zrnu, celer, lovor, ulje, maslac, 6 dl crvenog vina.

Veprovinu natopite sokom limuna, dodajte papar, narezan celer, lovor i sve prelijte uljem. U takvoj kvaši ostavite meso 6-7 sati. Na masnoći prepržite slaninu narezanu na kockice, dodajte narezano meso vepra, očišćene gljive, narezano povrće, ocijeđenu kvašu i vino. Kuhajte na laganoj vatri 2,5 – 3 sata dok sve ne omekša. Suhe šljive skuhaite, protisnite i dodajte u kotlić zajedno s malo brašna da sve postane gušće. Poslužite samo ili uz okruglice od kruha.

KOTLOVINA

LOVAČKA KOTLOVINA

Sastojci: 2 kg mesa dlakave divljači, 1 kg luka, 20 dag mrkve, 20 dag masti ili ulja, 3 dl vode, 4 žlice gorušice (senf), papar, lorber, lišće peršina, crvena paprika, 3 režnja češnjaka, limun, 2-3 dl bijelog vina, 20 – 30 dag suhe slanine, sol.

Vodu stavite u pečenjarski šešir i zagrijte, dodajte masnoću i popržite izribani luk i mrkvu. Stavite meso izrezano na kockice i njega popržite sa svih strana. Dodajte gorušicu, lorber, nasjeckani češnjak, vino i suhu slaninu izrezanu u rezance. Pirjajte sve zajedno. Začinite paprom, crvenom paprikom, sokom limuna i solju. Prokuhajte nekoliko minuta i prije posluživanja pospite nasjeckanim peršinom. Ovako spremljeno jelo poslužite s okruglicama od kruha ili zemlje.

IZNUTRICA OD DIVLJAČI

VEPROVA JETRA S VINOM

Sastojci: 80 dag jetara, 2 glavice luka, 1 svježa rajčica, 3 režnja češnjaka, lišće peršina, žlica pire od rajčice, 2 dl bijelog vina, 8 dag masti, sol, papar.

Ogulite kožicu s jetara. Na vrućoj masti popržite luk izrezan na tanke listiće, kad je dobio zlatnožutu boju dodajte jetra izrezana na tanke odreske dužine 4-5 cm. Pirjajte dok jetra ne omekšaju. Dodajte pire od rajčice, svježu rajčicu narezanu na kockice (prethodno je ogulite), malo propirjajte i dolijte vino. Začinite solju, paprom, nasjeckanim peršinom, nasjeckanim češnjakom i dogotovite. Poslužite s kuhanim krumpirom.

VEPROVA JETRA S GROŽĐICAMA

Sastojci: 80 dag jetara, 10 dag suhih grožđica, 6 dcl ulja, 5 dag maslaca, lišće peršina, sol, papar.

Jetra očistite od kožice i pažljivo ogulite. Narežite na tanke odreske i prepržite ih na masti. Izvadite na tanjur, posolite i popaprite svježe mljevenim paprom. Na rastopljenom maslacu prepržite suhe grožđice koje ste močili u hladnoj vodi 20 minuta. Prepržene grožđice prelijte preko jetrica, pospite nasjeckanim peršinom i poslužite s rižom preprženom na maslacu.

JETRA OD ODOJKA DIVLJE SVINJE

(Vidi: Odojak divlje svinje na ražnju.)

JETRA OD JAREBICE

(Vidi: Jarebica na ražnju.)

PAŠTETA OD IZNUTRICA ŠLJUKE

Od iznutrica se pripremaju poznate delikatesne paštete.

Sastojci: sitno nasjeckana crijeva i ostale iznutrice, glavica luka, lišće peršina, 5 dag suhe slanine, 5 dag maslaca ili margarina, 2 žlice vina, žlica mrvica, jedno žumance, sol, papar.

Na maslacu i nasjeckanoj slanini propržite nasjeckani luk i peršin, dodajte nasjeckana crijeva i ostale iznutrice, posolite i pirjajte desetak minuta. Dodajte vino i mrvice, promiješajte, skinite s vatre i umiješajte žumance. Ohlađenu paštetu poslužite s prepečencem.

PUDING* OD JETRE DIVLJAČI (*jetra divlje svinje ili srne*)

Sameljite 0,5 kg jetre i 25 dag kuhane šunke. Dodajte jednu žemlju namočenu u mlijeko, 2 žumanca, 10 dag nasjeckane slanine i čvrstu pjenu 2 bjelanca. Posolite, popaprite i pažljivo promiješajte. U dobro podmazanu i omrvičenu posudu stavite masu i kuhajte na pari jedan sat. Gotov puding stavite u posudu za posluživanje, pošćropite sokom limuna i ohladite. Poslućuje se hladno.

***Puding**

(eng. pudding) 1. kolać od brašna, jaja, maslaca, mlijeka, koji moće biti kuhan ili prćen; 2. Plumpuding – engleski nacionalni kolać (s rozinama ili šljivama) zavijen u platneni ubrus i kuhan u vrućoj vodi. Pri poslućivanju prelije se rumom i zapali; 3. posebna vrsta slatkih i slanah jela koja se mogu pripremati od riće, voća, povrća, tapioke (ispravno: manioka), kasave – hranjiv škrob od gomolja tropske mlijećike; 4. kulinarska terminologija: nabujak, naduvak, sufle, varenac, koh.

JUHA OD SRNEĆE IZNUTRICE

Sastojci: iznutrica od srne, glavica luka, 3 ćlice ulja, lišće peršina, ćlica mljevene crvene paprike, 2 dl crnog vina, sol.

U slanoj vodi kuhajte jezik, srce, mozak, pola jetre i bubrege. Kad sve omekća, ogulite koćicu s jezika, fino ga nasjeckajte kao i ostalu iznutricu. Na vrućem ulju proprćite fino nasjeckani luk i peršin i dodajte mljevenu papriku i sol. Kad luk omekća dodajte iznutricu i sve zajedno joć malo proprćite. Nalijte vodu i vino te kuhajte oko 35 minuta. Kad je gotovo zaćinite laganom zaprćskom i poslućite, u svaki tanjur stavite preprćeni kruh i prelijte ga juhom.

JELENI JEZIK

Jezik skuhaćte u slanoj vodi s dosta razlićite zeleni za juhu. Kuhajte dok potpuno ne omekća. Ogulite jezik, izrećite na tanke ploćke i poslućite s hrenom ili nekim umakom. Vodu moćete koristiti za vrlo ukusnu juhu.

IZNUTRICA ŠLJUKE

Neopranu iznutricu nasjeckajte, izmijećajte s naribanim i poprćenim lukom, 10 dag maslaca, soli i paprom. Masu pirajte na laganoj temperaturi sa ćlicom bijelog vina. Pazite da ne zagori. Kad se sve zgusne, poslućite s pećenom šljukom ili u posebnoj posudi.

HAŠE* OD ZEČJE IZNUTRICE

Sastojci: prednje zečje noge, srce, pluća i jetra, unutrašnja kora s trbuha i s rebara, očišćena glava, sol, papar, malo brašna, 4 dag suhe slanine, malo juhe, nekoliko zdrobljenih zrna borovice, malo šećera, malo limunova soka ili crnog vina.

Sve spomenute dijelove operite i preko noći stavite u mlaćenicu (stepku). Razrežite na komadiće, posolite, popaprite, pobrašnite i prepecite na vrućoj rastopljenoj slanini. Dodajte malo juhe i zdrobljene bobice borovice, te cijelu masu pirjajte dok ne postane mekana. Tko želi može dodati zečju krv pomiješanu s malo octa. Prije posluživanja dodajte limunovog soka ili crnog vina. Poslužite s pire krumpirom ili kuhanim slanim krumpirom.

*Haše

(franc. hachés) kosano, sjeckano i mljeveno meso. Za mnoge je u kulinarstvu ragoût, tj. jelo od usitnjenog mesa s raznim pikantnim dodacima i začinima. No, ipak od klasičnog ragoûta se razlikuje što su svi sastojci vrlo fino usitnjeni. Koristi se kao izvanredni namaz i umak u isto vrijeme, kao dodatak za oplemenjivanje juha i variva, ali i kao osnova za mnoga samostalna privlačna jela. Povjesničari gastronomije smatraju da su oba jela izravni ostaci starorimske kuhinje, koju je opisao Apicije.

PRŽENI SRNEĆI MOZAK

Mozak stavite u hladnu vodu da odstoji petnaest do dvadeset minuta; još je bolje ako za to vrijeme curi lagani mlaz vode. Odlupite moždanu kožicu i odstranite veće žilice. Posolite, uvaljajte u brašno, a zatim u umućeno jaje. Pospite prženim mrvicama i pržite u vrućoj masti dok ne porumeni.

SRNEĆA JETRA

Jetra operite u mlijeku, izrežite na ploške, nabodite slaninom, uvaljajte u brašno i ispecite na masti zajedno s malo nasjeckanog luka. Kada su pečena posolite i popaprite. Mast ocijedite iz tave, dodajte malo maslaca, juhe, octa i vrhnja, prokuhajte i prelijte preko jetrica.

PIKANTNA SRNEĆA JETRA

Jetra očistite od kožica i žilica, sameljite, izmiješajte s ribanim lukom i ribanim ovčjim sirom (parmezan), solju i paprom. Namažite na kriške bijelog kruha i pržite na kipućoj masti ili ulju. Poslužite s kriškama limuna, rajčicom i nasjeckanim peršinom.

SRNEĆA JETRA SA ČEŠNJAKOM

Jetra izrežite na tanke ploške, pobrašnite i na vrućem ulju ispržite s obje strane. Još vruće posolite i obilato pospite nasjeckanim češnjakom i peršinom. Poslužite odmah.

PRŽENA SRNEĆA IZNUTRICA

Očišćena i dobro oprana jetra, srce i bubrege (njih ostrim nožem razrežite popola i dobro isperite da izađe zaostala mokraća) izrežite na tanke ploške. Na rastopljenoj masti zažutite nasjeckani luk i popržite iznutricu. Miješajući pržite pet minuta. Posolite, popaprite i po želji poprašite ljutom mljevenom crvenom paprikom. Pržite još samo minutu-dvije. Poslužite odmah.

NADJEV OD JETARA DIVLJAČI

Sastojci: 30 dag jetre divljači, 15 dag jetre peradi, 15 dag svježe masne slanine, 2 svežnjića luka kozjaka, 3 dag obrezotina od pečurki, 2 svežnjića peršina, 2 lista lovora, grančica majčine dušice, papar, sol.

Slaninu izrežite na kockice i pržite da ispusti masnoću, ali pazite da ne potamni. Jetra narežite na ploškice, posolite i dodajte poprženoj slanini. Nasjeckani kozjak, obrezotine od pečurki, nasjeckani peršin, majčinu dušicu i lovor dodajte poprženim jetrima. Promiješajte i malo popirjajte. Jetra iznutra moraju biti ružičasta. Maknite s vatre i ostavite da se ohladi. Stavite sve u električni usitnjavač (mikser) i sve usitnite u jednoličnu masu. Odložite u porculansku posudu, pokrijte papirom premazanim maslacem i stavite u hladnjak do upotrebe.

JELENJA JETRA

Jetra očistite od kožica i žilica, narežite na veće kocke i pecite oko 10 minuta na masti. Dodajte ih luk, koji ste zažutili na masti te dodali malo brašna, malo vode, soli, papra i žlicu gorušice (senfa). Promiješajte i odmah poslužite.

JELA OD VIŠE VRSTA DIVLJAČI

JUHA OD DIVLJAČI

Sastojci: 30 dag ostataka divljači, zečjih rebara ili srnećih kostiju, 3 dag masti, glavica luka, malo zelenja za juhu, malo ružmarina, 1,25 dl vode ili juhe od divljači, 3 dag maslaca, 4 dag brašna, sol, papar, malo šećera, pola čaše crvenog vina ili 3 žlice limunovog soka.

Ostatke mesa divljači ili sasječene kosti prepecite u svinjskoj masti. Dodajte nasjeckani luk, narezano zelenje za juhu i ružmarin. Nakon kratkog pirjanja nadolijte tekućinom i ostavite kuhati dok meso ne postane mekano. Meso izvadite iz juhe i odvojite ga od kostiju. Vruću juhu procijedite i prelijte preko svijetle zaprške, napravljene od masti ili maslaca s brašnom, i sve zajedno kuhajte još oko 15 minuta. Začinite solju, paprom, šećerom i na kraju vinom ili sokom limuna. Komade mesa stavite natrag u juhu.

KISELA JUHA OD DIVLJAČI

Sastojci: prednji dijelovi zeca i srne ili sitnina i krilca guske i patke, žličica kristalnog šećera, 5 žlica masti, 2 glavice luka, 3 korijena mrkve, 3 korijena peršina, 1 korabica, 2 lista lovora, žličica papra, 4 žlice brašna, 3 l kipuće vode, žlica soli, 2 dl kiselog vrhnja, 2 žumanca.

Na masti ispržite šećer do rumene boje, dodajte nasjeckani luk i pržite dok ne postane žut. Stavite meso, pokrijte i pirjajte uz stalno miješanje. Kad nestane soka dodajte povrće izrezano na kockice, lovor i papar te pirjajte uz neprestano miješanje dok povrće ne omekša. Dodajte brašno i miješajte dok brašno ne porumeni. Zalijte vrelom vodom i sirutkom (umjesto sirutke zakiselite), posolite i kuhajte dok sve ne bude mekano. U jušniku razmutite vrhnje i žumanca, ulijte u juhu i neprestano miješajte. Dodajte sirutke ili zakiseljene vode. Juha se može poslužiti i s prženim kockicama zemlji u tanjuru.

LONAC „GARIC“

Sastav (za 10 osoba): 50 dag jelenjeg mesa, 50 dag domaćih suhih kobasica, 50 dag svinjskih rebrica, 50 dag mesa kokoši, 20 dag mrkve, 10 dag lišća peršina, 50 dag krumpira, 1,50 kg svježeg zelja, 20 dag luka, 4 režnja češnjaka, 0,5 l bijelog vina, 10 dag poriluka, 10 dag graška, 10 dag mahuna, 10 dag celera, 2 l vode, lovor, papar, sol.

Sve vrste mesa izrežite na komadiće od pet dag i propirjajte na ulju. Povrće isijecite na veće komadiće. U zemljanu posudu slažite red povrća, pored mesa, sve dok ne ispunite posudu. Dolijte vode i vina, začinite. Posudu zatvorite masnim papirom i povežite špagom. Kuhajte u pećnici na laganoj vatri 3-4 sata. Poslužite u zemljanoj posudi.

LOVAČKA PAŠTETA

Sastojci: 25 dag bilo kakvog mesa od divljači, lorber, papar, čaša bijelog vina, 2 tvrdo kuhana jaja, glavica luka, šaka čvaraka ili 5 dag salame, 5 dag tvrdog sira, sol.

Meso skuhaite sa začinima, ohladite i sameljite. U masu dodajte usitnjena jaja i čvarke, sve ponovo sameljite i posolite. Na kraju dodajte naribani sir. Prije posluživanje neka odstoji na hladnom mjestu.

PAŠTETA OD DIVLJAČI

Sastojci: 1 kg mesa (fazana, zeca, ili neke druge divljači), 10 dag želatine, 1 dl konjaka, gorušica (senf), papar, 2 dl kiselog vrhnja, 40 dag suhe slanine.

Meso skuhaite s dosta zeleni za juhu, očistite od kostiju i žilica, pomiješajte s prženim kockicama slanine i sve zajedno sameljite u jednoličnu masu. Pašteti dodajte želatinu skuhanu u malo juhe, sol, papar, senf, konjak i vrhnje. Prohlađenu paštetu istresite u navlaženi porculanski kalup i ostavite u hladnjaku da se stegne. Učvršćenu paštetu izrežite na kriške i ukrasite rajčicom, paprikom i nasjeckanim peršinom.

PIRJANA DIVLJAČ

Na ovaj način može se pripremiti meso sve divljači, uključujući i meso divlje svinje i srne.

Sastojci: 60 – 80 dag mesa, ulje ili mast, 2-3 glavice luka, pola glavice češnjaka, 5 dag slanine, papar u zrnu i prahu, list lorbera, majčina dušica, 2 mrkve, malo celera, lišće peršina.

U veću posudu stavite ulje (mast) i propržite nasjeckani luk da porumeni. Dodajte meso koje je posoljeno odležalo jednu noć i dobro ga više puta promiješajte da se ravnomjerno natopi masnoćom. Smanjite temperaturu na minimum i dodajte sve ostale sastojke. Dobro promiješajte i dalje pirajte polupoklopljeno na tihoj vatri. Tijekom pirjanja više puta promiješajte. Prije nego što je gotovo dodajte papar i dosolite ako treba.

LOVAČKI PLADANJ*

Sastojci: 1 kg mesa fazana, 1 kg zečevine, 1 kg srnetine, 15 dag luka, 10 dag slanine, 10 dag češnjaka, peršin, mrkva, celer, 10 dag suhih šljiva i groždica, 3 dl bijelog vina, 1 dl ulja, 5 dag brašna, gorušica (senf), papar u zrnu, sol, brusnica i limun po potrebi.

Fazana cijelog ili izrezanog na četvrtine nabodite slaninom. Dijelove zeca i srne također nabodite slaninom. Sve posolite i na malo ulja naglo porumenite. Meso izvadite i na ostatak masnoće dodajte ostatke slanine, mrkvu, celer, luk, peršin i češnjak (sve nasjeckano). Pirajte da povrće omekša. Pobrašnite, dolijte

juhe ili vode, dodajte gorušicu, suhe šljive, groždice, bijelo vino i ostale začine. Meso dodajte umaku, poklopite i lagano pirjajte dok omekša. Umak protisnite, meso izrežite, složite na poslužavnik, prelijte umakom i vruće poslužite. Na komade mesa možete složiti ploške limuna ili brusnice. Kao prilog poslužite okruglice od brašna (kruha), ili pirjani crveni kupus.

***Pladanj**

(grč. Plathanon) tanjur, poslužavnik, taca

DIVLJAČ U UMAKU

Sastojci: pisana pečenka zeca, srne ili divlje svinje, sol, mast, kiselo vrhnje, sok pola limuna, žličica gorušice, 2 tvrdo kuhana usitnjena jaja.

Meso dobro očistite od kožica, izrežite na podjednake odreske, istucite, malo posolite i pržite na zagrijanoj masnoći s obje strane. Odreske stavite na toplo. Odlijte pola količine masnoće, dodajte vrhnje, promiješajte i vratite odreske. Poklopljeno krčkajte na laganoj vatri oko pola sata. Prije posluživanja izvadite odreske, u umak dodajte sok limuna, gorušicu i jaja. Dobro izmiješajte, prelijte preko odrezaka koje ste stavili na pladanj, okružite pogačicama od krumpira i poslužite.

PAPRIKAŠ*

Sastojci: 1 kg obrezina od rebara, potrbušine, plećke ili buta, žlica masti, 6 osrednjih glavica luka crljenca, žlica ljute crvene mljevene paprike, prstohvat mljevenog papra, nekoliko žlica finog brašna, sol.

Meso izrežite na sitnije kocke i stavite na podlogu od luka izrezanog na tanke ploške i poprženog na masnoći, kojem ste dodali ljutu mljevenu papriku, papar i brašno. Dobro izmiješajte, posolite, poklopite i pirjajte oko pola sata. Nakon toga malo-pomalo podlijevajte mlakom vodom, sve dok meso ne postane mekano. Poslužite s kuhanim krumpirom, kuhanom rižom, makaronima ili drugom tjesteninom.

***Paprikaš**

jušasto, čorbasto jelo od mesa s dosta paprike (radi se najčešće od teletine, piletine i zečetine; tj. nemasnog mesa). Postoje razni paprikaši: goveđi juneći, teleći, svinjski, riblji, pileći. Nalik je na perkelt, ali se dodaje više vrhnja.

„BRACIN“ LOVAČKI PAPRIKAŠ

Sastojci: 5 kg mesa divlje svinje ili srne, 2 kg luka, 4 dl ulja, 2 l crnog vina, 2 glavice češnjaka, 20 dag suhe dimljene slanine, 1 zelena paprika, 4 ljuta feferona, mljevena crvena paprika, sol, papar.

Uzmite meso od rebara, potrbušine, plećke i buta te izrežite na manje komade. Luk sameljite i zažutite na zagrijanom ulju. Dodajte izrezano meso, popržite da dobije tamniju boju i podlijte vinom. Kasnije tijekom pirjanja dodajte i vode. Slaninu i češnjak usitnite, papriku izrežite na kockice i dodajte mesu. Promiješajte, dodajte nasjeckane feferone, crvenu papriku, papar i sol. Pirjajte na laganoj vatri dok meso ne omekša. Poslužite s prilogom po želji.

KOBASICE OD DIVLJAČI

U vrijeme svinjokolja obično se pripremaju kobasice od svinjskog mesa pomiješanog s mesom krupne divljači. Meso od uhranjenih svinja je masno, a meso divljači krto. Ako je divljač i debela, njeno meso po pravilu nije protkano masnoćom. Ali, postoji opasnost od trihineloze. Mogu biti opasne dugo sušene kobasice i nedovoljno pečene, kao i kuhano meso divlje i domaće svinje. U mesu mogu biti uzročnici trihineloze, opasne parazitarne bolesti životinja i čovjeka. To su mali valjkasti crvi trihinele, koje se mesom životinja prenosi na čovjeka. Osim kod divlje svinje, trihinele se mogu naći i u mesu jazavca i medvjeda. U mesu jelena, srne i muflona nema ovog parazita. Da bi se osigurali od ove bolesti, mora se odnijeti meso divlje ili domaće svinje na veterinarski pregled. Kao uzorak uzima se dio uz obje strane kičme, na mjestu gdje mišićni dio prelazi u tetive, uz rebra, mišiće ždrijela, grkljana i međurebarni dio, veličine 5x5 cm. Temperatura iznad 70°C usmrćuje larve trihinele, no one podnose hladnoću do -10°C. Soljenje i dimljenje ih ne uništava. Potpuno kuhanje i pečenje (60 – 70°C u dubini mesa) posve ih uništi, ali mora trajati najmanje 30 – 40 minuta.

Svaka kobasica je priča za sebe, jer je načinjena od različitih vrsta mesa, ali neovisno o sastavu (košuta, srna, divlja svinja ...) krajnji joj okus uvijek mora biti isti. Kiselkasto meso divljači ublažava se mesom fino samljevene domaće svinjetine i povezuje govedinom ili svinjskom slaninom odmah ispod kože. Sastav začina za kobasice je najčešće tajna svakog proizvođača. Nije rijetkost da se stavlja od devet do 12 različitih začina, i to ne odjednom sve, nego u tri ili četiri puta, kako bi se meso što bolje oplemenilo. Mnogi majstori kobasica ne stavljaju ni vodu ni vino u mješavinu, ali je zato promiješanu ostavljaju da odstoji najmanje 24 sata, da dobro fermentira. Najbolje za punjenje odgovaraju debela, ravna konjska crijeva, a zatim goveđa. Ispunjena crijeva prije sušenja moraju se dobro obrisati i osušiti da se na njih ne lijepi čađa od dima. Dim koji obuhvaća kobasice nesmije biti jak, nego lagan kao „jači dim cigarete“, i to od suhog drva bukve, graba ili jasena. Dimi se četiri dana, svaki dan po malo, da kobasice dobiju lijepu crvenu boju. Nakon toga ostave se još nekoliko dana na suhom hladnom zraku. Plemenita plijesan koja se uobičajeno stvara na kobasicama nije toliko svojstvena kobasicama od divljači, ali im je svojstvena posebna aroma što daje toliko cijenjeno meso divljači, te majstorski odabrani i odmjereni začini koji su tajna pravih majstora kobasičara. Od sirovine do dozrelih kobasica treba biti strpljiv i čekati dva-tri tjedna, a od ukupne težine sirovine dobije se dvije trećine težine gotovih kobasica.

KOBASICE OD DIVLJE SVINJE

Od lopatice (divlje svinje) uzmite kilogram mesa i sameljite zajedno s 20 dag svinjetine i 30 dag svježeg slanina. Dobro posolite, dodajte 15 dag pirea od kestena i jednog nasjeckanog tartufa. Masu dobro izmiješajte, razdijelite na loptice veličine većeg jajeta, svaku lopticu uvijte u četvrtastu svinjsku maramicu (potrbušina) i malo spljoštite. Stavite ih u podmazanu posudu za pečenje, prelijte vrućim maslacem i pecite u zagrijanoj pećnici.

KOBASICE OD VEPRA

Sastojci: 1 kg mesa od vrata ili trbuha, 2 glavice luka, lovor, krv divlje svinje, 2 žlice brašna, žlica crvene mljevene paprike, 15 dag masti, debela svinjska crijeva, 1 l vrhnja, mažuran, sol, papar.

U slanoj vodi napola skuhajte meso, ohladite ga i sameljite. Na masti ispirajte naribani luk, dodajte brašno i lovor, a kad luk požuti dodajte vrhnje i temperaturu kuhanja smanjite na pola. Izmiješajte s mljevenim mesom, dodajte krv (za ovu vrstu kobasica je krv vrlo bitna), sol, papar, malo mažurana, žličicu crvene mljevene paprike i sve dobro izmiješajte. Time napunite debela crijeva. Kobasice su oblikom slične krvavicama. Kuhajte ih u slanoj vodi da se stegnu. Pažljivo okrećite da se ne probuše. Tijekom kuhanja voda ne smije kipjeti. Izvadite ih, ohladite i prepecite na vrućoj masti. Kao prilog poslužite pirjani kupus i restani krumpir.

LOVAČKE KOBASICE OD VEPROVINE

Sastojci: 10 kg veprovine, 2 dl crvenog vina (visoko kvalitetnog ili čuvenog), 10 režnjeva češnjaka, 2 žlice ljute crvene mljevene paprike, svinjska crijeva, 20 dag soli, 10 dag papra.

Meso krupno sameljite, umiješajte sol, papar, ljutu mljevenu papriku i sitno nasjeckan češnjak, koji ste prije držali barem 20 minuta u crvenom vinu. Masu dobro izmiješajte, napunite crijeva i sušite na laganom dimu. Istom smjesom možete napuniti goveđi jednjak, kojeg također sušite na dimu, a kasnije držite na prozračnom mjestu. Kobasice i jednjak narežite na tanke ploške i poslužite s ribanim hrenom, kiselim krastavcima i ljutim feferonima.

KOBASICE OD JAREBICE

U pećnici ispecite tri jarebice oko 20 minuta. Meso odvojite od kostiju i sameljite zajedno s 20 dag svinjetine, 40 dag masnije sirove slanine i 10 dag guščjih jetara. Dodajte sitno nasjeckanu malu glavicu luka, dobro izmiješajte i dalje postupite kao u prethodnom naputku.

KOBASICE U MARAMICI

Sastojci: trbušna maramica vepra, meso od trbuha, vrata ili bilo kojeg prednjeg dijela, sol, papar, malo mažurana, naribana kora limuna, žličica crvene mljevene paprike, 1/3 vode, 1/3 vina, 1/3 octa, papar u zrnu, list lovora, 2 glavice luka.

Veprovu trbušnu maramicu izrežite na komade veličine dlana. Meso sameljite, posolite, popaprite, dodajte mažuran, kore limuna i mljevenu papriku. Sve dobro izmiješajte, uvijte u maramicu i „kobasice“ učvrstite koncem. Kuhajte u mješavini vode, vina i octa, kojoj ste dodali sol, papar u zrnu, list lovora i luk

izrezan na reznjeve. Kobasice stavite tek kad mješavina zavri. Kad su kobasice kuhane, izvadite ih, ohladite i izrežite na tanke ploške. Od tekućine možete napraviti ukusnu i pikantnu juhu.

KOBASICE SA SRNETINOM

lovaca iz Hagnja i Vrbovca

Sastojci: 40 dag srnetine, 0,50 kg svinjetine, 10 dag slanine (ne dimljene), 10 dag češnjaka, 2 dag soli, 3 dag papra, žličica ljute mljevene crvene paprike, žličica slatke mljevene crvene paprike, mineralna voda po potrebi.

Slaninu narežite na kockice veličine kukuruznog zrna, svinjetinu narežite ili krupno sameljite, srnetinu fino sameljite. Izmiješajte sve zajedno, začinite solju, paprom, paprikom i zdrobljenim češnjakom. Miješajte dok ne dobijete jednoličnu žitku masu, povremeno podlijevajte mineralnom vodom. Punite u domaća svinjska tanka crijeva. Dimite dvije noći i jedan dan. Poslužite kuhane ili pržene u masti.

KOBASICE OD SRNETINE

Sastojci: 60 dag srneće jetre (možete je zamijeniti i jetrom od domaće svinje), 40 dag kuhanog srnećeg mesa, glavica ribanog luka, 3 jaja, mljevena crvena paprika, lišće peršina, sol, papar, mast, 10 dag maslaca.

Jetra popržite na masti, izvadite ih, i na istoj masti popržite luk da postane staklast. Kuhano meso, jetru i luk sameljite, pomiješajte s razmućenim jajima, začinite paprikom, nasjeckanim peršinom, solju i parom. Oblikujte kobasicu i pecite u pećnici na maslacu.

„BORINA“ LOVAČKA SALAMA OD JELENA

Sastav (za 10 kg): 7 kg mesa jelena bez kosti (od buta i bez masnoće, žilica i krvi), 3 kg tvrdog, čvrstog masnog tkiva svinjetine (goder); 2 posto soli; začini: papar i domaći češnjak (količina po ukusu); 10 m goveđih ravnih crijeva širokog promjera.

Jelenje meso sameljite u stroju za mljevenje mesa na otvoru broj osam (salama će biti bolja ako 1,5 kg jelenjeg mesa izrežete na kockice). Svinjetinu također sameljite ili, još bolje, izrežite na kockice. Umiješajte obje vrste mesa zajedno i mijesite tako dugo dok se ne počne odljepljivati od ruke. Dodajte začine, dobro izmiješajte i ostavite smjesu da odstoji, barem 24 sata. Nadjenite crijeva (pazite da ne uđe zrak), na svakih 40 cm izvrnite (preokrenite) crijeva i prevezite uzicom. Salamu objesite na drveni štap i ostavite da se ocijedi. Drugog dana stavite salamu u pušnicu i dimite hladnim dimom (na piljevini suhe grabovine ili bukovine), i to 2-3 dana po 5-6 sati. Četvrti dan ih skinite i prenesite u prozračan prostor. Zrenje je ovisno o klimatskim uvjetima, ali traje oko tri mjeseca.

Lovačke kobasice se malo dime, tek toliko da se osuše crijeva. Meso ne smije biti potpuno samljeveno (smrvljeno). Gotova salama mora na prerezu biti tamnocrvena s izrazitim kolutićima tvrdog, čvrstog masnog tkiva koje daje lijepu „sliku“. Sam prerez mora biti sjajan.

IMITIRANA JELA

Imitirana jela (lat. *imitari* oponašati) su jela kod kojih se iz raznih razloga originalna namirnica zamjenjuje nekom drugom i priprema kao izvorno jelo, što je dozvoljeno u gastronomiji, ali u jelovniku ili meniju takva jela moraju biti posebno naznačena.

„Divljač“ možemo prirediti od mesa domaće stoke ili peradi, koristeći naputke za jela od divljači. Tamnu boju umaka divljači postizemo pirjajući šećer do rumene boje i dodajući ga tijekom pripreme jela. Domaću patku možemo prirediti kao divlju uz dodatak brinja, klinčića i crnog vina. Od piletine se može napraviti jelo kao da je od prepelice. Pijetao će poslužiti u zamjenu za fazana, kao i stara kokica u kvaši. Teletinu možemo iskoristiti za jelo od zeca. Junetina i starija janjetina će odlično zamijeniti srnetinu ili jelena. Domaća svinja i govedina s uobičajenim dodacima za jelo od divljači, lako se preobražava u divlju svinju.

Najčešće se na lovački način pripremaju bravetina, junetina i govedina.

DOMAĆA GUSKA KAO DIVLJA GUSKA

Sastojci: guska; za kvašu: 2,5 l vode, 3 – 4 dl vinskog octa (kvasine), 3 srednje glavice luka, 5 – 6 režnjeva češnjaka, 3 lista lovora, 20 zrna papra, 1 veći celer, 3 srednje mrkve, 3 korijena peršina, sol, nekoliko suhih borovica, 9 žlica masti, 3 dl čiste juhe od kvaše, 3 dl crnog vina, 3 dl procijeđene kvaše; za umak: 6 žlica kiselog vrhnja, žlica finog brašna, žlica kristalnog šećera, sol.

Za ovo jelo odaberite staru gusku koja bi, priređena na klasičan način, bila tvrda i žilava. Priređena na način kako se priprema divljač, postat će zamamno i birano jelo. Guski prvo odrežite glavu, u zglobu odrežite peruške (krila) i u zglobovima noge. Oštrim i šiljastim nožem napravite rez od vrata, preko grudiju i trbuha sve do trtice. Meso pažljivo odlupite od kože i izvucite ga iz kože. Kvašu napravite na sljedeći način: u vodu stavite kvasinu, crno vino, luk izrezan na deblje kolute, zgnječeni češnjak, lovor i zrna papra. Na tanke kolutiće izrežite celer, mrkvu i peršin. Posolite, dodajte zgnječene bobice borovice i kuhajte sve dok ne zavre. Kad se kvaša ohladi u nju stavite cijelu gusku, preko nje dvije prekrizane daščice, opteretite utegom (guska mora biti potpuno pokrivena tekućinom) i držite tako u hladnjaku ili podrumu dva-tri dana. Svakih dan-dva tri puta preokrenite gusku. Kad ste gusku izvadili dobro je ocijedite; obrišite tako da bude posve suha. Posolite i popaprite utrljavanjem u meso izvana i iznutra. Ostavite tako da odstoji barem pola sata. Stavite je u veću posudu za pečenje, prelijte vrućom mješavinom od devet žlica rastopljene svinjske masti i tri decilitra čiste, procijeđene tekućine iz kvaše. Procijedite zelen i mirotije iz kvaše, stavite u posudu u kojoj pečete gusku, poklopite i pirjajte u pećnici na srednjoj temperaturi (oko 170 °C), uz češće podlijevanje sokom iz posude. Kad i taj sok počinje nestajati, nastavite podlijevati mješavinom tri decilitra crnog vina i isto toliko procijeđene tekućine iz kvaše. Kad guska dobije lijepu rumenu boju i omekša, izrežite je na lijepe (ne prevelike) komade i stavite na zagrijani poslužavnik, sve stavite u isključenu pećnicu.

Dok se guska pirjala napravite umak: u veću šalicu stavite kiselo vrhnje, promiješajte s brašnom, iscijedite sok limuna, zasladite šećerom i posolite po ukusu. Iz posude u kojoj se pekla guska izvadite zelen i mirodije, dodajte smjesi za umak, podlijte s dosta mlake vode (ako imate goveđu juhu stavite nju) i kuhajte dok ne zavre. Umak dosolite, zašećerite i prelijte preko guske. Poslužite uz žgance, kuhani posni krumpir ili rižu.

LAŽNI FAZAN

Debljeg, ne prestarog pijetla, stavite u kvašu da odleži tri dana. Kvašu napravite od vode i octa (toliko da se dobije umjereno kiselkasti okus). Zelen izrežite na tanke ploške i stavite u vodu zajedno s nekoliko zrna papra, pimenta, listom lovora i solju. Kad voda provre, sklonite sa štednjaka i stavite pijetla u vruću kvašu. Nakon tri dana dobro ga ocijedite i posušite, omotajte ploškama slanine i omotajte koncem da slanina ne sklizne. Pecite ga na masnoći u pećnici povremeno prelijevajući sokom od pečenja i kvašom. Kad je meso pečeno izrežite ga na komade i poslužite željenim prilogom i sokom od pečenja.

GOVEDINA NA LOVAČKI NAČIN

Sastojci: 75 dag govedine od buta, 10 dag suhe slanine, sol, papar, 10 dag mrkve, 8 dag korijena peršina, 4 dag celera, 3 lista lovora, žalfija, mažuran, borovice, 2 dag brašna, 6 žlica ulja, 1 dl kiselog vrhnja, 1 dl crnog vina, korica i sok limuna.

Govedinu nabodite rezancima suhe slanine. Posolite, popaprite i na zagrijanom ulju kratko popržite da dobije laganu koricu. Dodajte izrezano povrće, struganu koricu limuna i začine. Sve zajedno pirjajte (poklopljeno) uz dolijevanje mlake vode. Kad je meso mekano, izvadite ga i izrežite na odreske, a povrće protisnite. Vratite natrag povrće, dodajte brašno, vino, sok limuna i kuhajte 5 – 10 minuta. Na kraju umutite vrhnje, promiješajte i kratko prokuhajte, prelijte preko odrezaka i poslužite s okruglicama.

GOVEDINA KAO DIVLJAČ I. način

Sastojci: 1 kg govedine (bez kosti), 2 režnja češnjaka, 2 dag dimljene slanine. Kvaša: 1,5 l vode, 1/4 l vinskog octa, glavica luka, režanj češnjaka, mrkva, peršin, lovor, papar u zrnju, ulje. Umak: 2 dl kiselog vrhnja, žlica gorušice (senf).

Češnjak i slaninu izrežite i utisnite u meso, u kojem ste oštrom nožem napravili male otvore. Sastojke za kvašu spojite, skuhajte i ohlađenom prelijte meso. Nakon što meso odleži dva dana, izvadite ga i dobro obrišite. Na zagrijanom ulju zapecite meso sa svih strana da dobije lijepu rumenu boju. Smanjite vatru i pirjajte dodajući kvašu. Prije nego što je gotovo posolite, dodajte

vrhnje pomiješano s gorušicom i pospite nasjeckanim peršinom. Poslužite uz okruglice od kruha.

GOVEDINA KAO DIVLJAČ II. način

Sastojci: 1 kg govedine, nekoliko bobica borovice, papar, borove iglice, 0,5 l bijelog vina, 2 žlice octa, 2 glavice luka, 2 režnja češnjaka, 2 mrkve, 2 korijena peršina, nekoliko listova lovora, 2 dl kiselog vrhnja, žlica brašna, sol.

Opranu govedinu u komadu natrljajte solju, zgnječenom borovicom i paprom. U posudu stavite borove iglice, na njih meso i pospite ga sa svih strana borovim iglicama. Luk i češnjak raspolovite, a korijenje narežite na komade. Povrće zajedno s lovorom stavite u posudu, podlijte vinom, dodajte ocat i oko pola litre vode. Kuhajte oko pola sata na laganoj vatri. Kada se ohladi prelijte u posudu s mesom. Pokrijte i ostavite da odstoji jedan dan. Pazite da meso bude potpuno pokriveno. Meso izvadite, stavite u posudu za pirjanje, podlijte vodom (neka bude jedva pokriveno), poklopite i pirjajte polagano dok meso ne omekša. Zagrijte juhu s povrćem u kojoj je meso ležalo, brašno razmutite u vrhnju i ukuhajte u juhu. Bilo bi dobro da se najveći dio juhe ukuha, kako bi dobili umak. Pirjanu govedinu izrežite na odreske, prelijte umakom i poslužite kuhanim krumpirom ili domaćim rezancima.

GOVEDINA S BRUSNICAMA

Sastojci: 80 dag mršave govedine, 2 žlice maslaca, žlica šećera, 4 žlice džema od brusnica, žlica vinjaka, sol.

Govedinu kuhajte u komadu. Kada je kuhana, izvadite je i stavite na toplo. Juhu izlijte i spremite. U posudi zagrijte maslac, dodajte šećer i pirjajte dok šećer ne dobije rumenu boju. Dolijte malo juhe i kad uzavre dodajte brusnice, dobro promiješajte, dolijte vinjak i još malo govedske juhe. U tom umaku govedinu izrezanu na odreske pirjajte desetak minuta. Tijekom pirjanja okrenite meso nekoliko puta. Poslužite uz prilog po želji.

LOVAČKI ODREZAK OD GOVEDINE NA SLAVONSKI NAČIN

Sastojci: 60 dag govedine (bez kosti), mast, brašno, 1 dl kiselog vrhnja, 1 dl bijelog vina, gorušica (senf), sol, lovor, 5 zrna zgnječenog papra, 1 zrno mljevenog pimenta.

Meso izrežite na četiri odreska, malo natucite, narežite žilice, posolite, popaprite i ostavite pola sata da odstoji. Jednu stranu umočite u brašno i tu stranu stavite na vrelu mast i popržite s obje strane. Odreske stavite u posudu i pospite pimentom. Na preostalu ugrijanu mast stavite brašno i lovor, promiješajte i prelijte preko odrezaka. Ako odresci nisu pokriveni umakom, dodajte još malo vode i pirjajte na 3/4 mekoće. Dodajte dvije ploške limuna, žličicu gorušice i dopirjajte. Na pladanj složite odreske, prelijte umakom, na svaki odrezak stavite jednu žlicu kiselog vrhnja. Kao prilog dodajte pirjanu rižu ili tjesteninu.

GOVEDINA U CRVENOM I BIJELOM VINU

Priprema se na isti način kao divlja svinja, srnetina ili zec u crvenom ili bijelom vinu.

JUNETINA KAO DIVLJAČ

Sastojci: 50 dag junetine, 5 dag masti, žlica gorušice (senf), 4 mala kisela krastavca, 2 dl kiselog vrhnja, žlica brašna, sol, papar.

Junetinu izrežite u odreske, istucite, popaprite i pržite na masti s obje strane. Pržene odreske premažite gorušicom, obložite ploškama krastavaca, podlijte s pola decilitra vode i prelijte vrhnjem u koje ste umiješali brašno. Odreske još kratko prokuhajte i poslužite uz rižu ili okruglice.

JUNETINA NA „LOVAČKI NAČIN“

Sastav za 6 osoba: 60 dag junetine, 30 dag mrkve, 50 dag luka, 2 lista lovora, žlica ljute mljevene crvene paprike, 2 feferona, 2 peršina (korijen i lišće), 4-5 režnjeva češnjaka, malo ribane korice limuna, 2 žlice brašna, mast, sol, papar.

U jednoj litri vode skuhajte očišćenu mrkvu, peršin (korijen), lovor, sol, papar u zrnju i limunove korice. U ohlađenu kvašu stavite meso i ostavite da odleži 3-4 dana, povremeno okrećite. Luk izribajte i ispržite na masti, dodajte narezano povrće iz kvaše, feferone, malo kvaše i izrezano meso. Pirjajte dok meso ne omekša. Po potrebi dolijevajte kvašu. Napravite zapršku od masti, brašna i crvene mljevene paprike, umiješajte je u jelo i još nakratko pirjajte. Poslužite s okruglicama od kruha.

LAŽNI ZEC OD TELETINE

Sastojci: 0,50 dag telećeg mesa, 2 suha kruha, mlijeko, 1/2 glavice luka, 1 jaje, brašno (ili bolje osušena i mljevena žemlja), bjelance, mast, kiselo vrhnje, sok limuna, papar, sol.

Meso dvaput sameljite zajedno s kruhom namočenim u mlijeko. Masi dodajte samljeveni i ispirjani luk, jaje, sol i papar. Izmijesite rukama tako da dobijete izjednačenu masu, koja se neće raspadati kod pečenja. Dasku pobrašnite i oblikujte masu u ne predebelu „štrucu“. Pobrašnite je sa svih strana, ili još bolje, pospite sušenom mrvicama od žemlje, premažite bjelancem da dobijete kod

pečenja lijepu koricu. Posudu za pečenje namažite mašću i pecite u pećnici na umjerenoj temperaturi oko 45 minuta. Ne pecite na prejakoj vatri, jer iznutra neće biti pečena a izvana će biti zagorena. Toplo izrežite na ploške i poslužite prelijano

umakom; na ostatak masti dodajte vrhnje, sok limuna, papar i sol. Kao prilog poslužite kuhani krumpir u slanoj vodi i prelijan masnoćom.

LOVAČKI ODRESCI S LUKOM

Sastojci: 75 dag junećeg ili svinjskog mesa, 10 glavica luka, mast, papar, sol.

Odreske posolite, popaprite i ostavite da odstoje. Luk izrežite na ploške, posolite i popaprite. Na dosta zagrijane masti naglo ispržite odreske. Izvadite ih i stavite u drugu posudu na luk i tako redom (red luka, red odrezaka), s tim da posljednji red mora biti luk. Prelijte masnoćom od prženja i stavite na kraj štednjaka, poklopljeno, da odstoji na toplom barem 10 minuta. Poslužite u istoj posudi.

LOVAČKI PAPRIKAŠ



Sastojci: 0,5 kg telećeg mesa, 25 dag suhe slanine, 25 dag svinjske vratine, 0,5 kg luka, 4 zelene ljute papričice, mljevena crvena paprika, bijelo vino, papar, sol.

Slaninu izrežite na kockice, meso na manje komade, luk na rezance i papriku na male kolutiće. Na dno posude stavite slaninu, preko nje meso (izmiješajte dobro obje vrste mesa) koje treba dobro posoliti, te izrezani luk tako da pokrije meso. Luk pospite mljevenom crvenom paprikom i paprom i stavite kolutiće zelene papričice. Tako slažite u redove dok ne utrošite sve namirnice. Zadnji red mora biti luk. Zalijte sve vinom da bude pokriveno. Kuha se („krčka“) poklopljeno na laganoj vatri najmanje dva sata.

TELEĆI ODRESCI KAO DIVLJAČ

Sastojci: 1 kg teletine od buta, mast, 6 glavica luka, papar u zrnu, mrkva, lovor, brašno, mljevena crvena paprika, gorušica (senf), sok limuna, 2 dl kiselog vrhnja, sol.

Izrežite manje odreske, istucite ih lagano, posolite i ostavite da odstoje. Na masti ispirajte ribani luk, dodajte odreske, nekoliko zrna papra, uzduž izrezanu mrkvu i lovor. Kad je meso mekano, izvadite mrkvu, protisnite ju i vratite natrag. Uspite malo brašna, mljevene paprike i papra. Sve propirajte zajedno, dodajte malo juhe, žlicu gorušice, sok od limuna i vrhnje. Prokuhajte i poslužite s kuhanom tjesteninom ili okruglicama od zemlje.

SVINJSKI KARE NA LOVAČKI NAČIN

Istucite 6 svinjskih karea i posolite. Na zagrijanoj masti ispržite pobrašnjene karee, tako da porumene s obje strane. Meso izvadite, masnoći dodajte malo mljevene crvene paprike (mast ne smije biti vruća, jer će se paprika karbonizirati – zagorjeti), podlijte toplom vodom, vratite meso i pirajte dok ne omekša. Tri tvrdo kuhana jaja protisnite i dodajte mesu, pirajte i kad je blizu gotovosti začinite nasjeckanim kiselim krastavcima. Poslužite kare prelijan umakom od pečenja.

SVINJSKA PISANA PEČENICA KAO DIVLJAČ

Svinjskoj pečenici težine dva kg odstranite kost, operite je i nasolite. Nabodite trakama slanine i nasjeckanim češnjakom. Ružmarin i pelin usitnite i natrljajte u meso. Ovako pripremljenu svinjsku pečenicu ostavite da odstoji 24 sata. Pecite u pećnici prelijevajući sokom od pečenja. Kad je pečeno izrežite na tanje odreske i poslužite uz raznu salatu.

SVINJETINA KAO VEPAR

Sastojci: za kvašu: 1 dl maslinova ulja, 2 dl crnog vina, 1 dl vinskog octa, 2 luka, režanj češnjaka, 2 listića lovora, nekoliko grančica peršina, 3-4 bobice borovice i zrna papra, sol; 5 svinjskih kotleta, ulje za prženje, 8– 12 lučica, kompot od višanja, 2 žlice brašna, 4 žlice kiselog vrhnja.

Pomiješajte ulje, vino i ocat, dodajte nasjeckani luk i češnjak, zgnječeni papar i borovicu, nasjeckani peršin i sol. Močite u tome kotlete barem četiri sata. Nakon toga osušite i ispržite na ulju, izvadite ih, i popržite luk, pospite brašnom i malo popržite. Zalijte kvašom, vratite kotlete i pirajte sat-sat i pol da sve omekša. Dodajte vrhnje, provjerite okus i umiješajte višnje.

PRILOZI

Prilozi (garniture) su skupina jela priređena od povrća, riže, krumpira, tijesta, gljiva, iznutrica... dakle, od različitih namirnica (samo jedne vrste ili više). Poslužuju se uz glavno mesno jelo i uz jela od riba. Mnoga jela po priložima (franc. *garniture*) zbog njihova okusa, mirisa, arome i boje dobivaju svoj naziv (na primjer, ime nekoga grada ili pokrajine). Prilozi su ujedno i ukras jela.

FUŽI*

Sastojci: 40 dag brašna, 2 jaja, 2 žlice ulja, voda, sol.

Od brašna, jaja, soli i vode umijesite glatko tijesto. Podijelite u nekoliko komada i svaki komad mijesite posebno. Razvaljajte u što tanju plohu i izrežite na kvadratiće 4 x 4 cm. Od tih kvadratića rade se fuži, tako da se dva suprotna ugla savinu prema sredini i pritisnu da se zalijepe. Pripremljene fuže kuhajte u vreloj slanoj vodi 10–20 minuta, ocijedite i prelijte uljem. Poslužite toplo uz gulaš, paprikaš ili zeca.

*Fuži

tjestenina za prilog. Tjestenina s jajima u obliku zamotanih kvadratića. Kuha se u slanoj vodi.

KUHANE ŽEMLJE

Sastojci: 2 žemlje, 1,25 dl mlijeka, 7 dag maslaca, 3 žumanca, 12 dag ribanog ovčjeg sira, sol, papar, 3 bjelanca.

Žemljama izrežite koru i žemlje stavite u mlijeko, dodajte jedan dag maslaca i sve protisnite. Umutite šest dag maslaca sa žumancima i dodajte protisnute žemlje, ribani sir, sol, papar i snijeg od bjelanaca. Sve dobro izmiješajte, stavite u podmazan i posut oblik s mrvicama od žemlje. Pecite u zagrijanoj pećnici oko 20 minuta. Poslužite izrezanu na deblje ploške uz meso s umakom.

LAZANJE

Sastojci: 40 dag brašna, 2 jaja, 0,5 dl ulja, sol, ribani ovčji sir.

Od brašna, vode, razmućenih jaja i soli napravite mekano tijesto. Razvaljajte na debljinu od dva cm i ostavite da se posuši s jedne i druge strane. Razrežite na trake širine 10 cm, a zatim od traka izrežite rezance lazanja širine do dva cm. Kuhajte u slanoj ključaloj vodi oko 10 minuta, ocijedite, ohladite vodom, ponovo ocijedite i stavite na zagrijano ulje, a zatim u toplu pećnicu da se ugriju. Poslužite toplo s ribanim sirom i mesom u umaku.

MAKARUNI (*dalmatinski*)

Sastojci: 60 dag brašna, 3 žumanca, mlaka voda po potrebi, sol, 10 dag ribanog ovčjeg sira.

Od brašna, žumanaca, soli i malo mlake vode zamijesite dosta čvrsto tijesto. Tanko ga razvaljajte, zatim izrežite na male kvadratiće. Nakon toga svaki kvadratić preko prsta spojite, to jest, dva suprotna kraja. Makarane stavite u malom razmaku jedan od drugoga da se suše. Kuhajte ih u dosta vode nekoliko minuta, to jest, dok ne omekšaju, a posolite ih na kraju prije cijedenja. Ocijedene makarone stavite u zdjelu, red makarona, red sira i umaka (od pirjanog zeca) i tako redom. Meso se stavi na makarone i još se posebno posluži meso u umaku i sir.

MAKARUNI ISTARSKI (*žbirići, pljukanci*)

Sastojci: 40 dag brašna, 2 jaja, sol, voda.

Umijesite tijesto kao za fuže. Od glatkog tijesta kidajte komadiće i dlanom valjajte po dasci ili između dlanova da se dobije oblik vretena (sredina deblja, a krajevi uži). Kuhajte u vreloj slanoj vodi oko 15 minuta, ocijedite i poslužite uz paprikaš, gulaš...

MLINCI

Još se i danas mlinci peku, ako je to moguće, na ploči štednjaka na drva. Nekada su se mlinci pekli i u krušnoj peći, i to veće količine. Uzimala se količina potrebna za obrok, a ostalo se spremalo na tamno i hladno mjesto u smočnice. Poslužuju se prvenstveno uz pečenu gusku ili patku.

Sastojci: 50 dag brašna, sol, 15 dag masti od pečenja.

Od brašna i vode umijesite tijesto, razvaljajte na manje mlince i ispecite ih na ploči štednjaka. Prije posluživanja mlince izlomite, prelijte vrelom slanom vodom, ostavite da malo odstoje, zatim ocijedite i začinite mašću od pečenja (najčešće guske).

ŽLIČNJACI OD BRAŠNA (*njoki*)

Sastojci: 30 dag brašna, 2 jaja, sol, 2 žlice ulja, 10 dag maslaca, voda.

U posudi s ovalnim dnom izmiješajte sve sastojke s toliko vode da se dobije mekano tijesto. Žlicom uzimajte jednaku količinu tijesta i stavljajte kuhati u vrelu slanu vodu. Kuhajte oko 10 minuta, ocijedite i isperite hladnom vodom da se njoki (žličnjaci) ne lijepe. Dobro ocijedene prelijte rastopljenim maslacem i poslužite uz umak. Ako želite pospite ribanim ovčjim sirom.

ŽLIČNJACI OD KRUMPIRA (njoki)

Sastojci: 60 dag krumpira, 30 dag brašna, 2 jaja, 2 žlice ulja, 5 dag ovčjeg sira, sol.

Oljušten i kuhan krumpir protisnite i ohladite. Dodajte brašno, jaja, ulje i sol i umijesite tijesto. Podijelite na više komada, a svaki komad posebno razvaljajte u tanke dugačke valjke (debljine kažiprsta) i izrežite na komade duge 2 – 3 cm. Da bi njoki bili sočniji i mekaniji, svaki primite s tri prsta i prevucite preko ribeža. Kuhajte u vreloj slanoj vodi dok ne isplivaju na površinu, ocijedite ih i isperite hladnom vodom. Prelijte uljem i poslužite uz umak.

OKRUGLICE OD BRAŠNA

Sastojci: 60 dag brašna, 3 dag kvasca, 5 dcl ulja, voda, sol.

Zamijesite tijesto i ostavite da uzade. Oblikujte okruglice takve veličine da budu dvije za obrok, pustite da ponovo uzade, pokriveno kuhajte u pari 20 minuta.

OKRUGLICE OD KRUHA I SLANINE

Sastojci: 25 dag kruha, 15 dag suhe slanine, glavica luka, lišće peršina, mlijeko, 4 jaja, brašno, sol.

Kruh i slaninu izrežite na kockice, luk i peršin nasjeckajte. Na zagrijanom ulju ispržite luk, dodajte peršin, posebno ispržite slaninu i kruh, te sve zajedno spojite. Dodajte toliko mlijeka da možete napraviti gustu masu. Kad se sve ohladi, umiješajte jaja i sve dobro izmiješajte. Oblikujte okruglice, pospite ih brašnom i kuhajte u kipućoj slanoj vodi oko pola sata (okruglice trebaju isplivati na površinu). Prelijte rastopljenim maslacem i poslužite uz meso s umakom.

OKRUGLICE OD KRUMPIRA SA ŠUNKOM

Sastojci: 1 kg krumpira, 2 jaja, sol, maslac, brašno, mljevena šunka, mrvice od zemlje.

Krumpir ogulite, skuhaite i protisnite. U ohlađeni i protisnuti krumpir dodajte jaja, malo soli, malo maslaca i zamijesite tijesto s brašnom, ni premekano ni pretvrdo. Oblikujte okruglice nešto veće od oraha. Svaku okruglicu pritisnite prstom da napravite udubinu i u nju stavite mljevenu šunku. Zaoblite okruglicu i kuhajte ih u dosta provrele vode (oko četiri l), pet minuta. Posolite kad voda provri. Izvadite ih, dobro procijedite, stavite u vatrostalnu posudu, obilno prelijte rastopljenim maslacem i isprženim mrvicama zemlji. Stavite u pećnicu i zapecite u trajanju od oko pola sata. Poslužite toplo uz meso s umakom.

PLOŠKE „OKRUGLICE“ OD KRUHA I ŠUNKE

Sastojci: 25 dag kruha, 2 dl mlijeka, 4 jajeta, 25 dag šunke, mrvice, sol.

Kruhu odstranite koru, izrežite na kockice i ispržite na masnoći. Kad se ohladi dodajte mlijeko, četiri jaja, šunku izrezanu na kockice, mrvice i sol i sve izmiješajte. Platnenu salvetu namažite uljem (ili mašću), stavite u nju tijesto i zavežite krajeve. Provucite kuhaču kroz krajeve, stavite u slanu kipuću vodu (kuhača leži na rubu posude, a dno salвете mora biti iznad dna posude) i kuhajte jedan sat. Gotove „okruglice“ izvadite iz salвете, izrežite ih na deblje ploške, pospite prženim mrvicama i poslužite uz meso s umakom.

OKRUGLICE OD ŠLJIVA

Sastojci: 1 kg krumpira, 30 dag brašna, 30 dag šljiva, 2 jaja, 20 dag maslaca, 1 dl vrhnja, sol.

Krumpir skuhaite, propasirajte, ohladite, zamijesite s brašnom, solju, maslacem i jajima. Razvaljajte smjesu i napravite okruglice. U svaku šljivu stavite malo maslaca (izvadite košticu) i utisnite u sredinu okruglice. Dobro zatvorite okruglice. Kuhajte 5 – 7 minuta. Ocijedite i stavite u rastopljeni maslac i vrhnje. Poslužite kao prilog.

OKRUGLICE OD ŽEMLJI I. način

Sastojci: 6 žemlji, 4 jaja, 0,5 l mlijeka, 40 dag brašna, sol.

U okruglice se mogu dodati sitno nasjeckani ispirani luk, češnjak i popržene kockice slanine. Žemlje izrežite na kocke, prepržite na ulju i prelijte mlijekom. Zatim dodajte jaja i brašno i umijesite srednje tvrdo tijesto. Ostavite ga malo da odstoji, zatim oblikujte okruglice i ukuhaite u vrelu slanu vodu oko petnaest minuta. Okruglice moraju iznutra biti šupljikave. Najčešće se poslužuju uz srnetinu ili zečevinu.

OKRUGLICE OD ŽEMLJI II. način

Sastojci: 6 žemlji, mlijeko, 3 jaja, 20 dag brašna, maslac, sol.

Tri žemlje stavite u mlijeko, a druge izrežite na male kockice i popržite na maslacu ili ulju. Kad dobiju rumenu boju izvadite ih i pomiješajte s jajima, brašnom i žemljama iz mlijeka. Masu posolite, dodajte žlicu masnoće od prženja, promiješajte i oblikujte okruglice. Kuhajte u slanoj vodi oko 15 minuta. Okruglice moraju iznutra biti šupljikave, što ćete provjeriti ako je izvadite i presiječete na pola. Prelijte ih masnoćom od prženja i poslužite uz meso s umakom.

PLOŠKE OD ŽEMLJI *III. način (svečane okruglice)*

Sastojci: 5 žemlji, 1,25 dl mlijeka, 2 žumanca, snijeg od 2 bjelanca, 8 dag poprženih kockica suhe slanine, lišće peršina, sol, papar, mrvice od žemlje.

Žemljama istružite koru, izrežite ih na tanke ploške i stavite u mlijeko. Kad se dobro natope, dodajte žumanca, snijeg od bjelanaca, sol, papar, nasjeckani peršin i slaninu. Lagano sve izmiješajte, stavite u uži kalup koji ste prethodno zamastili i posuli mrvicama žemlji. Poklopljeno kuhajte na pari jedan sat. Kad je gotovo istresite iz kalupa, izrežite na šire ploške, prelijte masnoćom od pržene slanine i poslužite uz meso s umakom.

PALENTA *(pura, žganci)*

Sastojci: 40 dag kukuruznog brašna, žlica ulja, 1,2 dl vode, sol.

U posudu za kuhanje stavite vodu, sol i ulje. Kada voda uzavri, postepeno sipajte brašno uz stalno miješanje. Kuhajte oko pola sata sve dotle dok se palenta počne odljepljivati od kuhače i posude, izravnajte vrh, istresite na drvenu dasku i izrežite koncem. Poslužite uz umak.

PALENTA KRUMPIRICA *(bijeli žganci)*

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

Oljušteni krumpir izrežite na polutke i kuhajte u slanoj vodi dok ne omekša. Dodajte ulje i brašno i ostavite da se kuha oko 20 minuta, bez miješanja. Odlijte slobodnu vodu, smjesu dobro izmiješajte i uz stalno miješanje kuhajte dotle dok se palenta počne odvajati od kuhače i lonca. Od skuhanе palente napravite žličnjake (velikom žlicom umočenom u vrelu vodu uzimajte od mase), stavite u plitku posudu, prelijte rastopljenim maslacem i poslužite.

PANIRANE SUNČANICE *(pohane)*

Sastojci: 60 dag sunčanica, 50 dag brašna, 10 dag mrvica, 2 jaja, sol, masnoća.

Sunčanice panirajte u brašnu, jajima i mrvicama. Potom ih pržite u dubokoj i vreloj masnoći. Posolite i poslužite kao prilog.

PIRJANA RIŽA

Sastojci: 20 dag riže, 0,4 l vode, 3 dag masti, luk, lišće peršina, klinčić, sol.

Na vreloj masti popržite rižu da postane staklasta, dodajte luk u koji je utisnut klinčić, zalijte kipućom slanom vodom, prokuhajte i poklopljeno stavite pirjati u pećnicu 15 minuta. Prije posluživanja se riža vilicom „razrahla“ i pospe nasjeckanim peršinom.

POGAČICE OD KRUMPIRA

Sastojci: 1 kg brašna, 2 jaja, 6 dag maslaca, 10 dag brašna.

Skuhajte krumpir, oljuštite ga i protisnite. Krumpir izmiješajte s jajima, maslacem i brašnom u čvršće tijesto. Razvaljajte na debljinu od jednog cm i pobrašnjenom čašom (rubom) oblikujte pogačice. Pecite ih na zagrijanoj masnoći da dobiju lijepu rumenu boju. Poslužite s mesom uz umak.

PRŽENI PUŽEVI

Sastav (za 10 osoba): 20 puževa, 10 dag maslaca, papar, sol.

Konzervirane puževe propržite na maslacu, dodajte po potrebi papar i sol. Ako nemate konzervirane puževe, koristite svježe, ali ih prije toga morate skuhati.

REZANCI

Sastojci: 0,5 kg brašna, 3 jaja, sol, voda.

Zamijesite tijesto od brašna, jaja, soli i vode. Razvaljajte ga, ostavite da se malo posuši, izrežite na široke trake od 15 cm, složite ih jednu na drugu i izrežite široke rezance. Ponovo posušite i kuhajte u slanoj vodi. Kuhane procijedite, prelijte hladnom vodom i stavite u sok od pečenja. Poslužite s pečenim mesom.

SAVITAK OD KRUMPIRA

Sastav (za 10 osoba): 1 kg krumpira, 20 dag masti, 20 dag luka, 20 dag slanine, 2 jaja, brašno (po potrebi).

Krumpir skuhaite i protisnite. Dodajte brašno i jaja i napravite krumpirovo tijesto. Razvaljajte na debljinu od tri cm. Nadjenite ga prženim lukom i slaninom. Pažljivo umotajte u namočen ubrus, vežite koncem i kuhajte 20 minuta u slanoj vodi. Kuhani savitak izvadite iz vode i malo ohladite. Režite ga nožem na kolutove debljine dva cm.

REZANCI OD MLADIH KOPRIVA

Sastojci: 25 dag mladih kopriva, 50 dag brašna, 10 dag maslaca, 2 jaja, 2 dl vrhnja, sol.

Mlade koprive prelijte vrelom vodom, ocijedite, nasjeckajte na sitno i zamijesite s brašnom i jajima. Tijesto razvaljajte kao za široke rezance i izrežite rezance, posušite i skuhaite u slanoj vodi. Ocijedite, stavite na maslac i vrhnje, poslužite kao prilog.

ŠTRUDLI OD GLJIVA

Gljive pirjajte na maslacu i luku (prema sezoni: šampinjone, pečurke, vrganje...), dodajte sol i papar, malo vlasca i napunite priređeno tijesto od krumpira, uvijte u rolu i kuhajte u slanoj vodi.

TIJESTO OD SIRA I KRUPICE

Sastojci: 25 dag sira, 3 žumanca, 10 dag krupice, snijeg od 3 bjelanca.

Sir dobro usitnite i izmiješajte sa žumancima i sirom. Ostavite da odstoji barem 3 – 4 sata. Prije jela napravite snijeg od bjelanaca i polako dodajte masi. Pažljivo promiješajte i stavite u platnenu salvetu. Krajeve zavežite i kroz njih stavite kuhaču, uronite u kipuću vodu (kuhača se naslanja na rub posude) i kuhajte jedan sat. Tijesto izvadite iz salвете, izrežite na ploške i poslužite uz meso s umakom.

VALJUŠCI OD KRUMPIRA

Sastojci: 1 – 5 kg krumpira, 40 dag brašna, 2 žumanca, 7 dag maslaca, 1 cijelo jaje, sol, ribani ovčji sir.

280

Oprani krumpir skuhaite u ljusci, oljuštite i vruć protisnite, ohladite, dodajte maslac, jaje, sol, brašno i lagano zamijesite samo da se spoji. Nakon desetak minuta tijesto razvaljajte i oblikujte valjuške, zatim ih još jednom oblikujte na unutrašnjoj strani ribeža, tako da u svakom valjušku ostane udubljenje kažiprsta. Valjuške kuhajte u kipućoj slanoj vodi tako da samo dobro prokuhaju; ocijedite ih. Poslužite uz kunića ili divljač po želji.

PIRJANI CRVENI KUPUS

Sastojci: 2 kg kupusa, 1 dcl ulja, 10 dag luka, malo šećera, bijelo vino, sol, papar.

U ugrijano ulje dodajte malo šećera i pustite da malo potamni, zatim dodajte nasjeckani luk i dopola ga ispirajte, dodajte kupus izrezan na rezance i malo podlijte, dobro izmiješajte, pokrijte i pirjajte dok kupus omekša. Na kraju dodajte vino i začine i još malo pirjajte. Poslužite uz željenu divljač.

UMACI

Umaci su dodaci jelu sa svrhom da ga obogate hranjivošću, vitaminima, mineralima, mašću, tekućinom, okusom, aromom i bojom (sve skupa treba biti u skladu s osnovnim jelom). Umaci su osnova dobre kuhinje i u prehrani imaju istu zadaću kao i juhe – podražuju tek i pospješuju izlučivanje želučanog soka koji razgrađuje hranu.

„CUMBERLAND“ UMAK * I. način

Sastojci: 2 žlice gorušice (senf), 2 – 3 žlice maslinova ulja, 4 žlice želea od ribizla, malo soli, šećer, naribana kora od jedne naranče.

Sve sastojke postupno dobro međusobno izmiješamo (ulje treba dodavati kap po kap). Umak je vrlo pikantan i najbolje odgovara hladnoj divljači.

* **Umak Cumberland** umak od želea ribizla, pekmez od marelica porto vina (crnog vina) slačica, kajenski papar, ingver u prahu ribani hren; sve se skuha i pasira; i stavi kuhane narančine kore izrezane na rezance, sok naranče i limuna, i ponovo kuha; - za sve vrste svježeg ili kuhanog mesa, divljač

Umak cumberlandski za divljač, hladno pečenje, riba

Cumberland, Ernst August, vojvoda od (1845.-1923.). Od 1866. svrgnut kao kralj Ernst od Hannovera povukao se u privatni život i uzeo ime Cumberland, svog engleskog plemićkog porijekla. Jelo: *Cumberland umak; Sauce Cumberland; Cumnerlandsoss* (drhtalicu (žele) od ribiza pomiješajte crvenim vinom, sokom naranče i brašnom slačice (gorušice), i umiješajte tanku žutu koru naranče narezanu na sitne rezance (bijela kožica je gorka). Umak do upotrebe odložite na hladno mjesto; Cumberland umak s šipkom: žele od ribiza, pekmez od šipka izmiješajte u glatku smjesu i u to umiješajte crveno vino, narančin i limunov sok i trgani hren. Smjesu ostavite stajati neko vrijeme i protisnite (pasirajte). U crvenom vinu skuhajte narančinu i limunovu koru narezanu na sitne rezance i umiješajte u pasirani umak. Tijekom kuhanja posuda mora biti poklopljena).

„CUMBERLAND“ UMAK II. način

Sastojci: 24 dag drhtalice od ribizla ili kupina, 1,25 dl crvenog vina, sok od 2 naranče, žlica fino samljevene gorušice, kora od 1 naranče, sol.

Žele pomiješajte s crvenim vinom, sokom od naranči i brašnom od gorušice, te fino narezanom korom od naranče (uklonite bijeli dio – gorak je) i ostavite na hladnom mjestu do posluživanja.

UMAK OD POVRĆA

Na kocke izrežite vezicu zeleni, jedan veći celer, dvije glavice luka (za umak je uvijek bolje luk izribati) i sve popržite na ulju. Ovo povrće možete zamijeniti divljim povrćem. Dodajte pet dl juhe ili tople vode, tri dag brašna, žlicu octa, dvije kocke šećera, malo soli i sve kuhajte na laganoj vatri dok povrće ne omekša. Kad je gotovo, povrće propasirajte i vratite u umak.

KISELI UMAK

Na ulju pirjajte oljuštene tanke ploške kisele jabuke, fino nasjeckane kisele krastavce i naribanu glavicu luka. Kad sve omekša, dodajte malo brašna i miješajte dok ne porumeni. Posolite, popaprite, dodajte dvije žlice šećera, tri žlice pirea od rajčice i sve malo zalijte juhom. Kad provri, propasirajte, ponovo zgrijte i prelijte preko mesa divljači.

UMAK OD CELERA

Sastojci: 2 manje ili 1 veća glavica celera, žlica masti, žlica brašna, vrhnje po ukusu, sol, papar.

Celer oljuštite, nasjeckajte i skuhaite u vodi. Rastopljenoj masti dodajte brašno, kad porumeni dodajte celer, posolite, popaprite i pustite da provri nekoliko minuta. Umak poslužite uz srneće ili jelenje meso.

UMAK OD GLJIVA

Nekoliko vrsta gljiva očistite, izrežite na kolutiće i prelijte kipućom vodom. Na ulju ispržite naribane četiri glavice luka, dodajte ocijeđene gljive, sol, list lovora i pirjajte 15 minuta. Nakon toga dodajte dvije žlice mrvica, tri režnja nasjeckanog češnjaka, žlicu gorušice (senfa), malo kumina i čašu kiselog vrhnja. Kad prokuha dodajte 1 – 2 dl bijelog vina.

UMAK OD HRENA

Sastojci: 1 žumance, žlica ulja, žličica šećera, 3 žlice ribanog hrena, 2 žlice vrhnja, sok ribane i iscijeđene mrkve, žlica vina, 2 dl čiste juhe (goveđa ili teleća).

Svježe žumance umutite s uljem, šećerom, vrhnjem, sokom mrkve i vinom. Dodajte hren i miješajte dok ne dobijete pjenastu masu, zalijte vrućom juhom i odmah poslužite. Poslužuje se uglavnom uz svinjetinu.

UMAK OD HRENA – KISELI

Ribani hren (20 dag) izmiješajte s 2,5 dl razrijeđenog octa (kao za salatu), šećerom i soli (po okusu). Umak možete obojiti sokom od ribane sirove cikle.

UMAK OD HRENA – JABUČNI

Tri kisele jabuke naribajte na sitno i pomiješajte s ribanim hrenom (pet dag), pet dl zakiseljene vode, žličicom kristalnog šećera i solju.

KRUMPIROV UMAK OD HRENA

Pomiješajte zajedno pet dag ribanog hrena, pet dl vode zakiseljene octom, dva dl kuhanog i protisnutog krumpira, sol i kristalni šećer. Umak se poslužuje hladan.

KRUMPIROV UMAK OD MAŽURANA

Sastojci: 3 srednja krumpira, manja glavica luka, žlica masti, žličica mažurana, žličica nasjeckanog peršina, žlica brašna, 2,5 - 3 dl čiste goveđe ili pileće juhe.

Na masti ispržite nasjeckani luk i dodajte brašno, kad požuti začinite mažuranom, peršinom, zalijte juhom i uz miješanje prokuhajte. Kuhani i na listiće izrezan krumpir stavite u umak, pustite da malo provri i poslužite uz pečenu ili pirjanu divljač u vlastitom soku.

UMAK OD BOROVNICE

Napravite laganu zapršku od brašna, podlijte mlijekom, juhom ili vodom. Stalno miješajte da se ne naprave grudice i na kraju dodajte 5 - 6 bobica borovice (kleke). Posolite, popaprite, dodajte malo kiselog vrhnja i octa. Ovaj umak najbolje odgovara kuhanom mesu divljači.

UMAK OD JABUKA

Sastojci: 1 kg slatkastih jabuka, sok limuna, prstohvat (priza) samljevenog cimeta, 8 dag šećera.

Jabuke ogulite, razrežite na četvrtine i odstranite jezgru. Nakapajte nekoliko kapi soka limuna na jabuke, prelijte s toliko vode da su jedva pokrivene i kuhajte dok potpuno ne omekšaju. Od kuhanih jabuka napravite pire, protisnite kroz sito i primiješajte samljeveni cimet. Dodajte šećer i miješajte dok se ne otopi. Umak poslužite uz pečenu divlju patku i gusku.

UMAK OD KAPARA *I. način*

Sastojci: 3 žlice masti ili ulja, 2 glavice luka, 4 žlice brašna, 4 - 5 žlica kapara, juha, sol, papar, sok od 2 limuna.

Na masti pirjajte nasjeckani luk, dodajte brašno, nasjeckane kapare, zalijte juhom i pustite da zavri. Dodajte sol, papar, procijedite, ponovo zavrite i dodajte sok limuna. Umak stavite u posudicu i ukasite sa zrnima kapare.

UMAK OD KAPARA *II. način*

U 2,5 dl juhe stavite 2 limuna izrezana na kriške (izvadite koštice), nekoliko žlica brašna, posolite i, uz stalno miješanje, kuhajte dok ne zavri. Dodajte 10 zrna kapara i isto toliko maslaca. Dobro promiješajte, dodajte 3 razmućena žumanca, ponovo promiješajte i poslužite.

UMAK OD KRUHA

Na laganoj vatri miješajte dvije žlice maslaca, isto toliko mrvica i kiselog vrhnja. Smjesi dodajte sol i papar, dva klinčića i glavicu luka (nakon kuhanja izvadite klinčić i luk iz umaka). Umak mora biti gust poput kreme. Poslužuje se uz pernatu divljač i pitomu perad.

UMAK OD ZA KRUPNU DIVLJAČ

Radi se na isti način kao i umak za pernatu divljač, osim što mu se dodaju 2 - 3 žlice želea, ribizla i 2 žlice slatkog vrhnja.

UMAK OD LIMUNA

S limuna oprezno ogulite gornju koru tako da ne zahvatite bijeli dio ispod nje, i neko vrijeme kuhajte u pola litre vode. Tom tekućinom prelijete svijetlu zapršku od 4 dag maslaca i 4 dag finog brašna. pustite da malo prokuha, procijedite, dodajte soli, šećera, limunova soka i na kraju primiješate razmućeni žumanac.

UMAK OD LISIČICA

Propirjajte na ulju 10 dag fino nasjeckane slanine, glavicu luka (ili srijemuša), korijen divljeg ili vrtnog peršina, mrkvu i 12 dag gljiva (najbolje su lisičice). Dodajte 5 dag brašna, 3 dL bijelog vina i 2 žlice pirea od rajčice. Propasirajte.

UMAK OD LUKA

Sastojci: žlica masti, žlica šećera, 2 glavice luka, 2 žlice oštrog brašna, sol, pola lista lovora, bistra juha, ocat, 2 žlice kiselog vrhnja.

Na zagrijanom ulju ispržite šećer, kad porumeni dodajte ribani luk. Kad luk porumeni, popražite brašnom, posolite, dodajte lovor i opet porumenite. Dolijte juhe, prokuhajte i ohladite. Protisnite, ponovo zagrijte, zakiselite octom i ako je potrebno posolite i pošećerite, na kraju umiješajte vrhnje.

UMAK OD METVICE

Šalicu fino nasjeckanih listića metvice ostavite da odstoji s 2 žlice šećera i 2 dl vina. Propasirajte i posolite ako treba. Poslužite uz pečenja.

UMAK ZA PERNATU DIVLJAČ

Na zagrijanom ulju popržite zelen iz kvaše do rumene boje, dodajte 2 žlice brašna i zapržite do svijetle boje uz stalno miješanje. Podlijte s 1 dl bijelog vina i 2 dl kvaše. Kad provri, ohladite, protisnite i vratite natrag u istu posudu. Posolite i popaprite a prije posluživanja dodajte čašicu porto vina i 2 žlice kiselog vrhnja.

UMAK OD PERŠINA

Peršin fino nasjeckajte i popržite s kaparama i dvije slane srdele. Umutite propasirano jedno tvrdo jaje, 3 žlice ulja, žlicu octa i čašu vode. Posolite, popaprite, dodajte žlicu brašna i peršin s kaparama i slanim srdelama. Sve izmiješajte i kuhajte 30 minuta.

UMAK OD PORILUKA

Na komade izrežite nekoliko poriluka, pobrašnite i ispržite na masti. Podlijte juhom i crnim vinom, posolite, popaprite, dodajte malo ribane korice od limuna i sve kuhajte dok ne omekani. Protisnite kroz sito, ponovo prokuhajte, začinite ako treba i poslužite.

UMAK OD VIŠANJA

Sastojci: 10 dag svježih višanja, 10 dag suhih višanja, kora od 1/2 limuna, 0,5 l crnog vina, 2 žlice pržene kore od bijelog kruha, komadić cimetove kore, 2 dag šećera.

Suhe višnje namočite u vodi i ostavite 8 - 10 sat. Svježe višnje tušite s malo šećera dok ne omekšaju (tušiti znači; dogotoviti iznad vodene pare. Pri tome posudu treba čvrsto zatvoriti. Voda od parenja može se upotrijebiti za juhu i dr.). Namočene suhe višnje prelijte crnim vinom, dodajte: vode u kojoj su se namakale, tanko oguljenu koru limuna, komadić cimeta i prokuhajte. Masu protisnite kroz sito, ponovo prokuhajte i dodajte struganu koricu kruha. Na kraju dodajte tušene svježe višnje. Poslužite vruć umak, kojeg ste dobili u količini od oko 1 L. Ovaj umak poslužuje se uz meso divlje svinje.

PAPRENI UMAK ZA DIVLJAČ

Sastojci (za deset osoba): 15 dag maslaca, 3 dag brašna, 1 L bistre juhe, 8 zrna grubo mljevena papra, 2 mrkve, 2 glavice luka, sol, lišće peršina, majčina dušica, lovor, 1 dl maslinova ulja, 2 dl vinskog octa (kvasine), malo ljute mljevene crvene paprike.

Maslinovo ulje zagrijte, kad se počne dimiti (maslinovo ulje ima najviše vrelište i kad se dimi ne razlaže se kao druga ulja) dodajte sitno narezanu mrkvu, luk, peršin, majčinu dušicu i list lovora. Lagano pržite tako da povrće na potamni, nego samo uvene. Ulje ocijedite i povrću dodajte ocat i kuhajte dok se tekućina na smanji na polovinu. Posebno rastopite polovinu maslaca, dodajte mu brašno i napravite *svijetlu* zapršku, zalijte s pola bistre juhe, promiješajte, dodajte ocat s povrćem, zakuhajte, ali ne smije kipjeti. Kuhajte na laganoj vatri 50 minuta. Uspite mljeveni papar i kuhajte daljnjih 10 minuta. Procijedite, dodajte ostatak juhe, zakuhajte i ostavite da vri oko 30 minuta. Tijekom kuhanja sa površine skidajte pjenu. Kad se tekućina smanji na 6 dl, posolite, dodajte ljutu mljevenu papriku, ostatak maslaca i na kraju sve procijedite. Poslužite uz meso srne ili zeca.

PIKANTNI UMAK

Sastojci: žlica masti, žlica brašna, žlica fino usitnjenih kiselih krastavaca, žličica kapara, žlica gljiva (vrganja ili šampinjona) pola žlice nasjeckanog peršina, sol, 2 dl ciste juhe, 1 dl vina.

Zapršku napravite od masti i brašna, dodajte krastavce, kapare, gljive, peršin, sol, i pustite da pirja. Kad sve omekani zalijte juhom i vinom i pustite da sve provri. Poslužite uz pečeno meso bilo koje vrste.

POIVRADE*UMAK

Sastojci: 8 smrvljenih feferona, 1/2 šalice octa, 1 šalice smeđeg umaka ili zgusnutog ostatka od pečenja, 2 žlice pekmeza od drijenka.

Izmiješajte feferone i ocat, lagano kuhajte dok se tekućina ne smanji na 1/4 šalice. Dodajte smeđi umak i opet lagano kuhajte još oko pola sata. Dodajte pekmez i promiješajte. Treba dobiti količinu od oko 2,5 dL. Poslužite uz odreske srne.

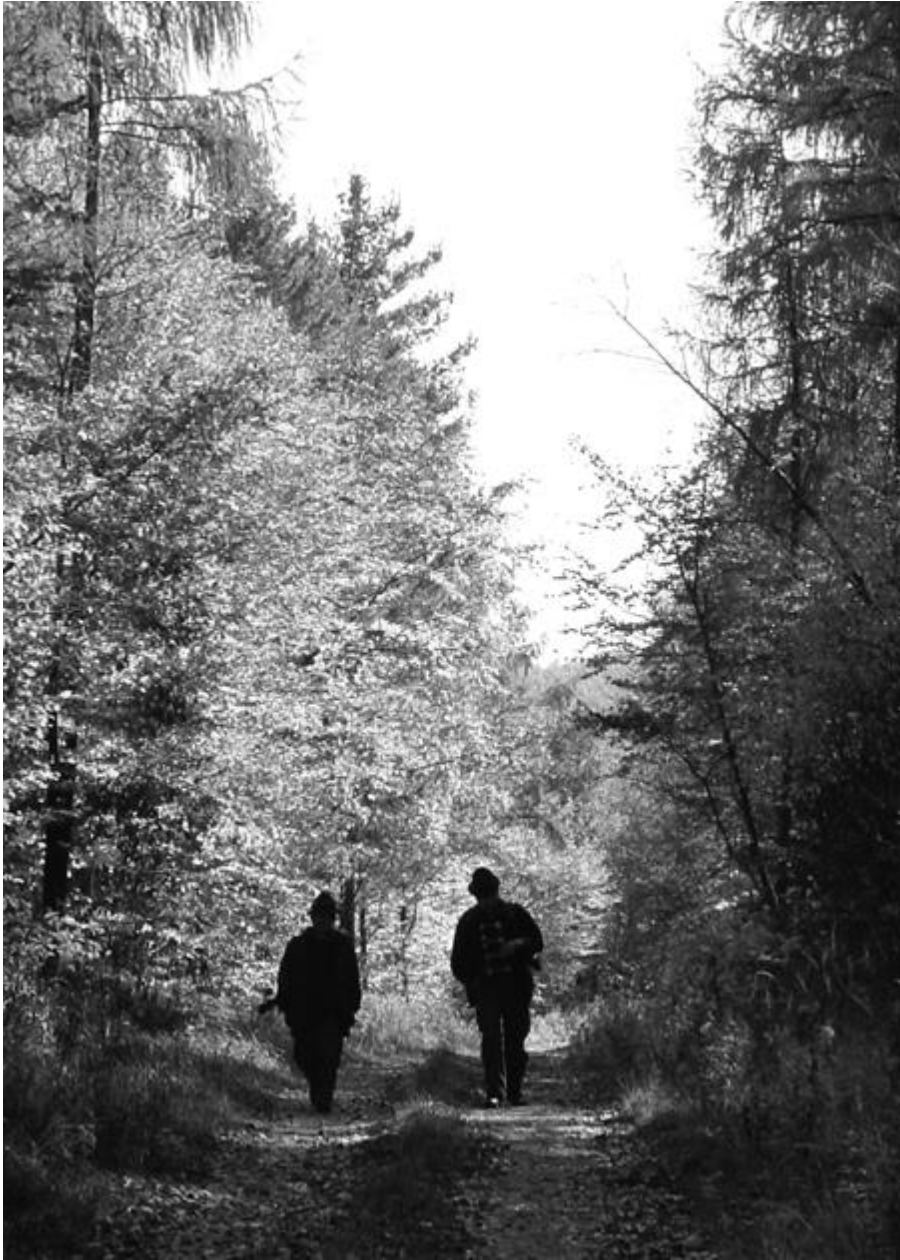
*Poivre - fr. papar (umak od papra, octa i ulja)

SMEĐI UMAK

To je jedan od najčešćih umaka. Lako ga je napraviti a može se i duboko zamrznuti i koristiti kad se zaželi.

Sastojci: 2,5 kg telećih kostiju, 1 veliki luk, 5 malih mrkvice, 1 korijen i lišće celera, 1/2 žličice majčine dušice, 1 žličica zdrobljenih suhih feferona, 3 lista lovora, 3 režnja češnjaka, 1 žlica soli, 1/2 šalice brašna, 3 l vode, 1 1/4 šalice pirea od rajčice, 1/2 šalice nasjeckanog poriluka, 3 vezice peršina.

Izmiješajte kosti, narezanu mrkvu, celer, majčinu dušicu, feferone, lovor, nasjeckani češnjak i sol, pecite, u ranije zagrijanoj pećnici na 250 °C, oko 45 minuta. Smanjite temperaturu, ako je potrebno, da kosti ne izgore. Pospite brašnom i pecite još 15 minuta. Stavite sve u veliki lonac, podlijte sa 2 šalice vode, prokuhajte neprestano miješajući, da otopite talog na stjenkama i dnu. Prelijte preko kostiju u drugu posudu, dodajte preostalu vodu, pire od rajčice, narezani poriluk i nasjeckani peršin. Dodajte još vode ako je potrebno i odstranite masnoću s površine. Prokuhajte, ohladite i procijedite. Prelijte u staklenke, do polovice sadržaja da ne puknu prilikom zamrzavanja.



BILJEŠKA O PISCU

ZLATAN NADVORNIK je istraživač povijesti hrvatske gastronomije. Rođen je u Zagrebu 1942. godine, gdje i sada, nakon umirovljenja, živi. Diplomirao je na zagrebačkoj Hotelijerskoj školi 1963. godine.

Napisao je i objavio više knjiga, feljtona i drugih oblika tekstova o gastronomiji. U svim njegovim tekstovima obrađena je i autohtona gastronomska kultura.

Do sada objavio:

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