

MARASKINO - ČAROBNI NAPITAK I ZAČIN

U kuhinji miriši fino to je slatki stari maraskino



**ZADAR'S N°1
SOUVENIR
MARASCHINO**

SINCE 1768



MARASKA

MARASKA SHOP - OPEN EVERY DAY
MATE KARAMANA 3, NEAR CATHEDRAL OF ST. ANASTASIA

ZLATAN NADVORNIK

ZLATAN NADVORNIK

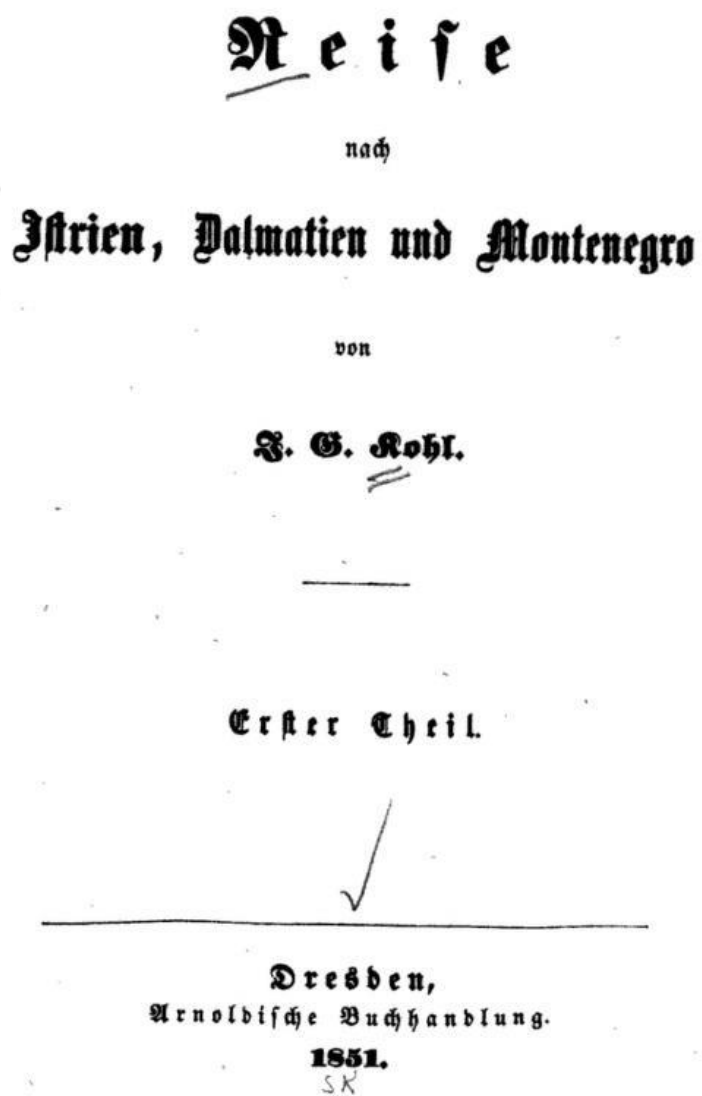
MARASKINO ČAROBNI NAPITAK I ZAČIN

© Copyright, Zlatan Nadvornik, Zagreb 2017.

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

Djelo je deponirano u HAA (Hrvatska autorska agencija) pod brojem: 09-617; 09-748, 09 – 1197 i 09-3224/12. **MARASKINO ČAROBNI NAPITAK I ZAČIN** je sastavni dio knjige HRVATSKA TRADICIONALNA JELA i PILA i ZIMNICA s NOSTALGIČNIM OKUSOM BAKA i NONA

„Reise nach Istrien, Dalmatien und Montenegro“ (Dresden, 1851.)



J.G. Kohl je bio bibliotekar u Bremenu, a bio je i književno naobražen čovjek. Studirao je u Heidelbergu, Göttingenu i Münchenu. Putovao je po cijeloj Europi i Americi i bio jedan od kanonskih pisaca putopisa njemačkog realizma. Po povratku u domovinu Kohl je objavio opširnu knjigu u dva sveska pod naslovom „Raise nach Istrien, Dalmatien und Montenegro“.

„Maraschino di Zara“

Rosolio se talijanski zove svaka pečena rakija. Riječ vjerojatno dolazi od rosolare, što znači „kuhati“, ili „peći“ i odgovara našem njemačkom pojmu rakije. Maraschino je, međutim, osobita vrsta rakije koja se peče od višanja što se talijanski zovu Marasche. To je, dakle, rakija višnjevača.

Višnje uspijevaju na raznim mjestima u Dalmaciji, no najbolje su u blizini Splita, u Poljicama na sunčanoj strani Mosora i na otoku Braču kraj Splita. Rosulin se proizvodi gotovo isključivo od višanja s tih predjela. Tamo višnje rastu na suncu izloženim obroncima planina, a u Dalmaciji na onim sjevernim obroncima gotovo ništa dobra ne raste. Ne valja pustiti višnje da prezriju, jer onda dođe do kiselog vrenja. Ima stanovito doba krajem lipnja ili početkom srpnja, kad je višnja poluzrela i tada je valja ubrati. Kao i masline, višnje valja odmah uzeti u obradu. Split je, dakle, trebao da bude pravo mjesto gdje će se proizvoditi maraschino. No s obzirom na tvornicu koja se ipak nalazi u Zadru (1.), višnje valja brzo otpremiti u Zadar, da se ne pokvare. Zato dolaze mnogi mali brodovi s jedrima i dovoljnim brojem veslača koji onda žurno prevoze višnje u Zadar. One se odmah otpremaju u pogone tvornice gdje nekoliko stotina žena i djevojaka čeka da višnji izvade koštice pa se maraschino proizvodi samo od mesa višanja. Međutim, i koštice se upotrijebe za proizvodnju manjih količina maraschina koji se onda zove „rosolio di osse di marasche“. Meso se onda stavi u boce da počne vrenje. sada višnje vriju i to sve jače, pa se u početku tripud dnevno miješaju da proces prožme čitav sadržaj boce, te da gornji slojevi budu isti kao donji. Plodovima se doda još nešto lišća višnje iz okolice Splita. To lišće, koje najprije valja odvojiti od peteljke, zgnječi se, pa se od toga malo doda maraschinu, točnije maraskinom vinu, kako se ovaj poluproizvod zove. To lišće daje liker u osebujan okus i aromu. Soku koji je tako nastao miješanjem soka i lišća maraske doda se još deset posto rakije komovače, a onda se sok iscijedi. Puhanje i ostali postupci činili su mi se vrlo starinskim, no ovaj svijet ne voli promjena svojih starih navika i postupaka, a svi znamo da ima novotarija koje ne znače baš i poboljšanje kakvoće. Ovdje se pokušalo uvesti takve novotarije, no onda su se opet vratili tradicionalnim tehnikama kad su opazili da novi postupci daju i za nijansu različiti okus, koji se kupcima može i ne svidjeti pa bi to moglo škoditi dobrom glasu tvornice. Doba vrenja i kvantitativni odnosi različitih tvari koje se ovdje miješaju, sve je do tančina određeno. Nešto od toga sačuvano je i napisano u oporukama predaka i to se čuva kao sveta poslovna tajna. Jedan prijatelj, tvorničar, pričao mi je da je jednom, misleći da će malo popraviti kakvoću, naredio neku sitnu izmjenu

kod miješanja. No to su njegovi izbirljivi kupci u inozemstvu odmah zamijetili, pa je dobio pismo iz Trsta da je zadnja partija maraschina bila nešto slabija, pa se on odmah vratio ranijim postupcima. U ovim miješanjima, kao i u drugim trikovima i postupcima, nalaze se tajne svake tvornice. No, tvorničari znaju još za neke dodatke s kojima maraschino dobiva sav svoj sjaj i snagu i tu su tvorničari slični alkemičarima koji su ljubomorno sačuvali svoje tajne u proizvodnji zlata. Neki raniji tvorničari bili su veliki kemičari, oni su eksperimentirali s kruhom, čelikom i raznim drugim tvarima pa su o tom komadu čelika ili kruha koji e neko doba morao biti umočen u tu tekućinu, u svojim oporukama izvijestili svoje potomstvo.

Kad se iz višanja iscijedi ta tekućina, doda joj se šećer. No šećer mora biti rafiniran da bi tekućina sjala kao bistri i sjajni tekući kristal, Najčešći i najbolji rafinirani šećer dobiva se, kažu mi, sada iz Hamburga. Hamburški šećer da je bolji od londonskog. No budući da ni ovaj šećer nije baš do kraja rafiniran, to se liker s dodatkom šećera nekoliko puta propusti kroz pamuk u velikim filterima. Tek onda se liker čisti kao kolonjska voda skuplja u velikoj urni i onda se počinju puniti boce. I kod punjenja liker se opet propušta kroz pamučne ili spužvaste filtere da bi nestao svaki trun prašine i da bi se zadovoljio svaki sladokusac u Petersburgu, Parizu, Londonu ili New Yorku, koji ne uživaju samo jezikom, već i okom, pa ih i sam pogled na ovaj jasni, sjajni tekući kristal veseli.

Boce, u koje se rosolio puni, stare su zelenkaste, neugledne boce iz mletačkih tvornica. Šaš, kojim se ove boce pokrivaju, dolazi s dalmatinskih otoka i obala. Boce se onda pakiraju u velike ili male sanduke, ponekad i u elegantne male sandučice za dvije ili čak i za jednu bocu, ako se ovu dragocjenu tekućinu u lijepoj ambalaži želi pokloniti nekom zaštitniku sladokuscu ili rođaku.



U Zadru ima nekoliko tvornica, no najznanija je tvornica Drioli. Maraschino-Drioli najbolji je i najtraženiji, osobito u Engleskoj. U ovoj tvornici se proizvodi samo jedna sorta maraschina, uvijek iste kakvoće i uvijek iste cijene.

.....

No poznavaoći će ipak prepoznati onaj pravi maraschino po svom neponovljivom okusu i aromi. Pravi se Drioli prepoznaje osobito po okusu koji kasnije ostaje u ustima. Liker ishlapi na jeziku kao miris cvijeća. No ako liker nije pravi ili ako je slabije kvalitete, u ustima ostaje loš i šupalj okus, ako je pak liker onaj pravi, onda u ustima ostaje pravi okus višnje pa se može reći - konac djelo krasi. A oni drugi tvorničari, kažu, nisu u stanju ukrasiti djelo koncem.

.....

Neshvatljivo je da Dalmatinci koji, evo proizvode besprijeckorni rosolio, nemaju i druge industrijske grane koje bi se mogle mjeriti s proizvodnjom ovog likera.

1.

Girolamo Luxardo, porijeklom iz Ligurije, rođen 1784. u mjestu Santa Margherita Ligure bio je užar. U dobi od 35 godina odlučio je poći u Dalmaciju i izabrao Zadar. Tu je 1821. osnovao prvu tvornicu za proizvodnju pića. Izmislio je naputak za maraskino, koji ubrzo postaje čuven. U zapisima iz 1833. stoji da je Luxardova destilerija bila tada najveća tvornica u Zadru, a da su njeni proizvodi slani širom svijeta, a najviše u Madrid, Kalkutu, Istanbul i Rio de Janeiro. Dosta se izvozilo i u tadašnju Rusiju i Ameriku. Vlasnik Giorgio Luxardo, Tvornica se razvijala i posao je cvjetao od vladavinom Austrije. Zastoj počinje 1914. s prvim svjetskim ratom, da bi ponovo proradila, u drugom svjetskom ratu 1943. godine bomba potpuno uništava tvornicu. Nasljednik Girolama Luxarda, Giorgio, u Torregli kod Padove osniva novu tvornicu maraskina i uz nju sadi 20.000 stabala maraske.

U Zadru se poslije sagradila nova tvornica „Maraska“, nazvana po višnji maraški – maraski. (op.a. maraschino je autoriziran početkom 16. stoljeća. Ljekarnik Dominikanskog samostana u Zadru pripremao je od gorkaste maraske iz gradske okolice tipični liker rosolj, koji je poslije i nazvan po svojoj višnji. U 17. stoljeću niču destilerije za proizvodnju maraschino-destilata, a u 18. stoljeću već postoje i prave tvornice. Zabilježeno je kako je 1730. godine glasoviti botaničar, amater i savršeni destilator, Zadrani Bartul Ferrari, poučio Josipa Calceniga, vlasnika kavane na zadarskom trgu, da sakuplja u pravo vrijeme i destilira dobro pripremljenu marasku a dijelom lišća i tako je nastao Calcenigin liker. To piće proizvode u Zadru i obitelji Rota, Mola, Smirich, Arvati, Manfrin, Brini ... Od 1768. u proizvodnji maraschina predvodi Francesco Drioli, a od 1821 Girolamo Luxardo. Sredinom 19. stoljeća javljaju se i Šibenčanin Vlahov te Mateo Magazin, Josip Pivac i Luka Miličić. Ovdje nailazimo i na još jedan zanimljiv i vrlo vrijedan podatak: da je Zadar imao kavanu još 1730. godina a Zagreb tek 14. godina kasnije.

157 202-R

MANUALE
DEL REGNO DI DALMAZIA

PER L'ANNO 1873

compilato

da

LUIGI MASCHEK

Consigliere Imperiale.

Anno III.

Z A R A

Tipografia Fratelli Battara
1873.

9/60/1136

Priručnik“ (Manuele del Regno di Dalmazia).

Carski savjetnik i upravitelj pri Pokrajinskoj vladi u Zadru, Alois (Luigi, Vjekoslav) Maschek, vrlo cijenjeni upravni stručnjak, član bezbrojnih znanstvenih udruga u Austro-Ugarskoj, Italiji i drugdje, napisao je djelo u sedam svezaka „Priručnik“ (Manuele del Regno di Dalmazia). Tiskana od 1871. do 1877. godine u Zadru (u tiskari koja u vodila Marina Battara, rođena Anić, od 1817 do 1823. kada je predaje na vođenje sinovima).

Maschek prikazuje razvitak gospodarstva Dalmacije kroz vjekove, ukazujući na njegove najznačajnije grane. Naravno, to se u prvom redu odnosi na poljodjelstvo kao zanimanje najvećeg dijela stanovništva pokrajine, a potom na pomorstvo i ribarstvo.

PRERAĐIVAČKA RADINOST

Industrija i trgovina u Dalmaciji nisu dostatno razvijene, ali da svejedno industrijski proizvodi bivaju nagrađivani na svjetskim izložbama, kao ono u Beču 1854. godine. Posebno ističe kakvoću i nagrađivanost dalmatinske industrije likera. Prema podacima tada je u pokrajini bilo preko 4.500 obrtnika u oko 25 struka, od kojih je najviše bilo klesara, postolara i zidara. Među obrtnike, po ondašnjim mjerilima, svrstava nosače (622), krčmare (966), kavanare (182) i kočijaše (74), ali i trgovce na veliko i malo, mornare, piljare i sitničare (247), koji nisu bili obrtnici u pravom smislu riječi. Prije su spadali u trgovce i ugostitelje. Štoviše, među obrtnike smješta hotelijere, arhitekta, mjerače i poduzetnike raznih struka, kojima tu zaista nije mjesto. Ističe postojanje i djelovanje manufakturne proizvodnje u pokrajini, navodeći gotovo sve takve pogone. Tako posebno izdvaja klesarnicu u Selcima na Braču i četiri radionice/tvornice piva u Zadru, od kojih je samo pivovara Agostina Kleina bila nešto većeg, ali ne i dostatnog proizvodnog kapaciteta. Veću pozornost poklonio je industrijskoj proizvodnji pokrajine. Najprije je istaknuo tvornicu cementa (Cemento idraulico) u Splitu, vlasništvo Jakova Bettizze i drugova, bez drugih podataka. O dioničkom društvu (tvornici) za proizvodnju staklenih predmeta (Società anonima per la fabbrica di vetrami) u Zadru, čiji ravnatelj je bio Jakov Bogdanović, kaže da je uspostavljena 24. lipnja 1869. s kapitalom od 15.000 fiorina podijeljenih u 50 dionica. U četiri godine izrađivala je boce za likere i tako se suprotstavljala konkurenciji sličnih stranih proizvođača. Čistoća stakla, njegovo pečenje i boja bili su usavršeni do te mjere da su hvaljeni od svih proizvođača likera u gradu, te je tvornica zasićivala sve narudžbe, prethodno tražene u Muranu. Ohrabrena time ona je poduzela drugu specijalnu proizvodnju: od velikih boca (fiasconi) zelene i smeđe boje, opletenih slamom ili drvenim daščicama, zapremine 1-15 bokala, napravila je pravi poslovni posao. Od 1873. bila zaokupljena izradom boca za vino i njima opskrbljivala domaće Enološko društvo.

Prema njegovu pisanju tvrtka Elia i Semo svoju staru tvornicu sapuna s Krfa prenijela je u Split, gdje se pravio sapun svake vrste, poput onih u Grčkoj i na Levantu. Uživala je slobodu prodaje svojih proizvoda po čitavoj pokrajini, tim prije što su oni bili izvrsne kakvoće. Najviše teksta napisao je o tvornicama likera od ekstrakta maraške, koja je zahvaljujući pogodnoj klimi i tlu uzgajana tada isključivo u Dalmaciji. Tada je takvih tvornica u Dalmaciji bilo čak sedam, od kojih šest u Zadru, a jedna u Splitu (A. Dalbello). Takva proizvodnja u Zadru uslijedila je još 1700. godine, a započeo ju Calceniga, i brzo postala značajno za ono doba. Prvi je čuvenost postigao F. Drioli, koji je destilacijom maraške izvrsne kakvoće, čistoće i koncentracije aromatičnog etera nadmašio svoje prethodnike. To je bila najstarija i najpoznatija tvornica likera koja je isključivo pravila rozoljo-maraskino. Od 1840. veću pozornost poklonio je industrijskoj proizvodnji tvornice cementa (Cemento idraulico) u Splitu, vlasništvo Jakova Bettizze i drugova, ali nije podastro nikakve druge podatke.



Sirnica, pinca



Sirnica, pinca, pinica tradicionalni je kolač što se blaguje za uskrсни doručak. Toplo žuta, nježno prhka, izdašno mirisna - obavezno je u košarici koja se nosi na blagoslov. Ona simbolizira nadu i vjeru, kult obitelji i pripadanje zajednici. Za pravu sirnicu naših baka treba mnogo vremena, čak dan-dva, ovisno o količini i temperaturi prostorije. Najvažniji sastojak su jaja (simbol novog života ali i obilja) zatim slijedi rakija ili ekstrakt od ruža, rum, **maraskino**, naribana naranča i limunova korica. Prhkost joj daje maslac i mast umiješano u brašno i kvasac.

Sastojci: 1 kg brašna, 5 dag kvasca, 25 dag šećera, malo soli, 10 dag maslaca, 10 dag masti, 10 jaja, limunova i narančina korica, po čašica maraskina, ruma, rakije od ruža (ili ekstrakt), 2,5 dl mlijeka.

Od kvasca, mlijeka i brašna umijesite tvrdi hljepčić i ostavite ga da se diže preko noći. Drugi dan tijestu umiješajte maslac i mast sa šećerom, dodajte žumanca, malo soli, maraskino, rum i rakiju ili ekstrakt od ruža, te naribane korice naranče i limuna.

Sve dobro umijesite i dodajte ulupana bjelanca od pet jaja. Dobiveno glatko tijesto ostavite barem 5 sati da uzađe na toplom mjestu. Premijesite, napravite hljepčice od 30-40 dag, pokrijte ih i ostavite na toplom mjestu 5 sati da uzađu. Kad uzađu na dvostruku veličinu, zarežite ih tupom stranom noža po površini, na ne preduboke rezove, premažite žumancima, pospite krupnim šećerom i ispecite na umjerenj temperaturi 40 do 50 minuta.



Enrico Schönfeld, 1892.

1730. godine *Josipa Carceniga* (ili *Calceniga*) u svojoj kavani na Gospodskom trgu, u Zadru (ovo je naša prva kavana), proizvodi maraskino zahvaljujući recepturi Bartolomea Ferrare (botaničara i trgovca, koji je poučio vlasnika kavane kako sakupljati i destilirati pripremljene plodove dalmatinske višnje maraske).

Kronica Licini spominje 1752. utemeljenje prve tvornice poduzetnog kavanara koji je imao dućan na Piazza di Signori. Isti ljetopis, Licini, navodi i ostalih 8 tvornica nastalih nakon prve i do kraja stoljeća, koje su sve bile uspješne. Obitelji G.B. Rota, Mola, Smirich, Arvatini, Manfin, Brini - postale su poznate po proizvodnji Maraschina.

1753. godine, na prvome katu kuće br. 583 na tome istome trgu (sada Narodni trg, 5) otvoren je *Casino Nobile* koji je uz društvene prostorije imao još i omanju kafeteriju. Bilo je to dugogodišnje zborni mjesto vojnih časnika, visokih carskih dužnosnika i gradskih uglednika, mjesto njihovih zabava, priredaba i plesova.

Godine 1765. doseljenik iz Istre, *Francesco Drioli*, počinje prvi s industrijskom destilacijom same pulpe na novom stroju, i uspijeva proizvesti maraskino izuzetne kvalitete.

Od 1768. godine najpoznatiji po proizvodnji postaje *Ferancesco Drioli* (1738.-1808.), koji ju je kupio od *Josipa Caleniga* i usavršio postupak.

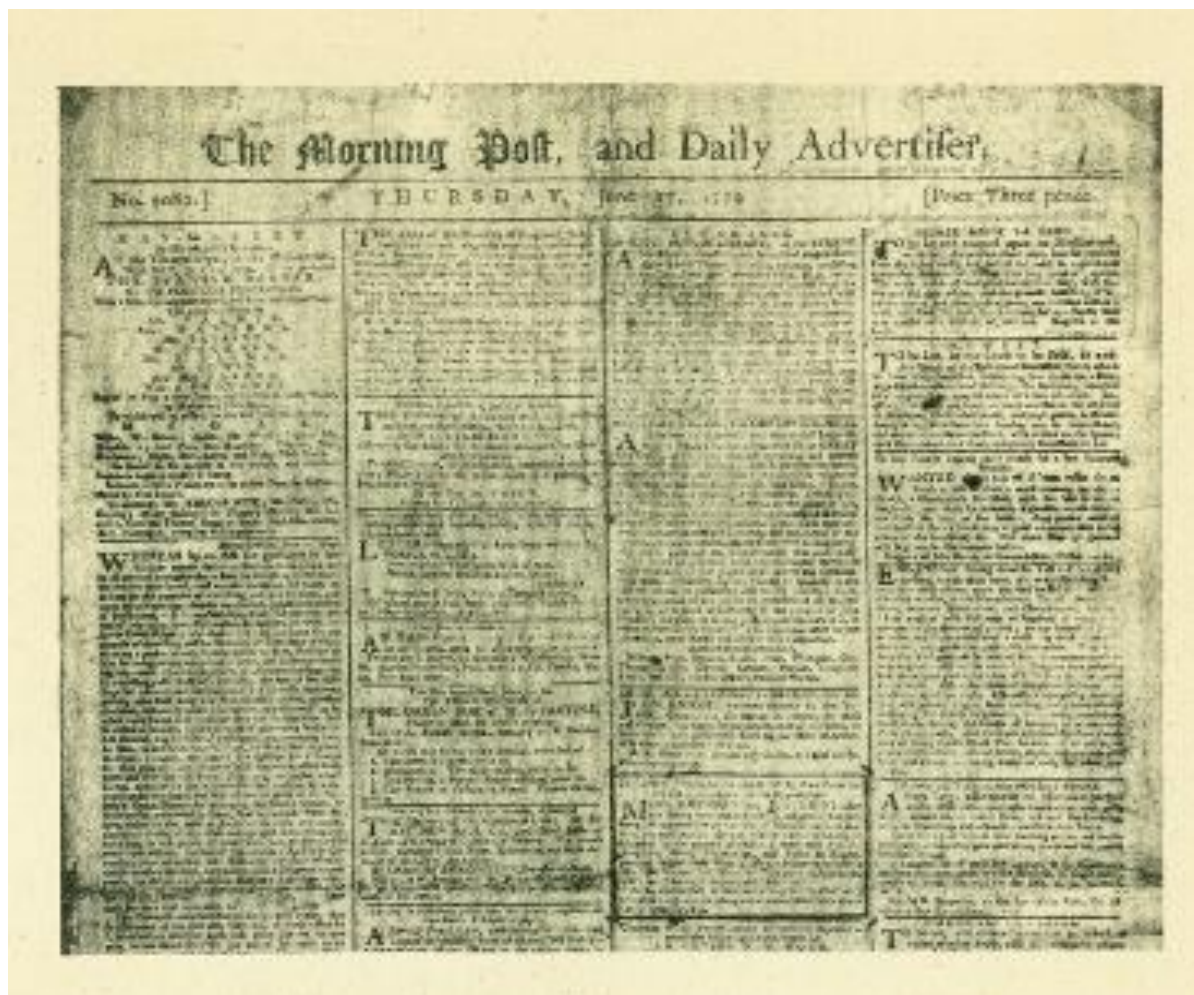


Broj proizvođača se znatno povećao, međutim najviše je proizvodio *Girolamo Luxardo*, čiji je maraskino ostvario svjetsku slavu. Zadarski maraskino izvezio se u gotovo sve zemlje svijeta.

The Morning Post od 17. lipnja 1779. smatrao važnim objaviti vijest da je stigla velika količina „zadarskog maraschina odlične arome“.

In the first advertisement in the London Morning Post and Daily Advertiser, dated 17 June 1779, the firm Johnson and Justerini informed

"the nobility and gentry" of having "just imported a large quantity of maraschino from Zara ... of the most exquisite flavour"



Godine 1803. proglašena je ekskluzivnom radionicom i time stekla pravo na grb koji ukrašava carski orao i postala čuveni snabdjevač vladarskih kuća tadašnje Europe. O tome je pisao i Honoré de Balzac (u romanu "Un début dans la vie" iz 1842. godine).

Liker se prodavao u posebno oblikovanim bocama četvrtastog oblika s kratkim grlom proizvedenih u gradu Murano kraj Mletaka, a od 1869. godine u novo otvorenoj Tvornici stakla u Zadru. Boce se ističu posebno elegantnim oblikom i nose utisnuti znak u staklu „F. Drioli, Zara, Dalmatia“.

Godine 1871. *Maraschino* je u zadarskoj luci ukrcao na engleske brodove po narudžbi engleske kraljice Victorie.

Koliko je maraskino (maraschino) bio na glasu govori i činjenica da je engleski kralj George IV. u Zadru kupovao po nekoliko stotina sanduka tog likera, slao je svoje ratne brodove „Aigle“ i „Contesso Landerdole“, inače stacionirane na Krfu i Malti.

Godine 1887, 26. rujna princ od Walesa – koji je kasnije postao kralj George V. – bio je na proputovanju kroz Zadar. Tom je prigodom osobno posjetio zadarsku tvornicu likera *Drioli* i uručio narudžbu za veliku količinu boca glasovitog zadarskog specijaliteta.

Sedamdesetih godina 19. stoljeća proizvodilo se 250 tisuća boca likera, a 1888. godine 400 tisuća boca. Otpremao se u Beč, Pariz, London, Berlin, Petrograd, Napulj, Genovu, Milano. Maraschino se nudio u pariškim kavanama i lokalima londonskog Pull Malla i Regent Streeta.

Osim engleskog dvora, u maraskinu su uživali Napoléon Bonaparte (njime je nazdravljao svojim vojnim pobjedama), maršal Marmont, ruski car Nikolaj I., franc. kralj Louis XVIII., Karlo X., bečki, talijanski, pa čak i danski dvor.

Veliki ljubavnik Giacomo Casanova, navodno, zahvaljuje Maraschinu na toliko čuvenoj potentnosti.

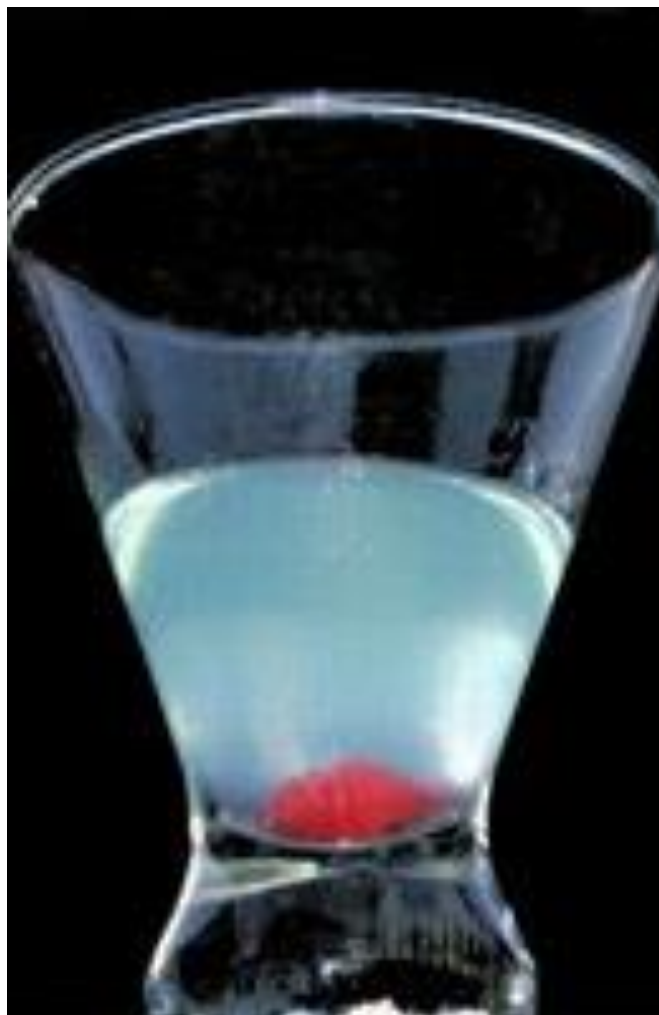
Jakov Čudina, Giacomo Chudina, javni bilježnik iz Splita, u knjizi *Sign e il suo distretto* (Split, 1893.) ovako opisuje život u Sinju:

U ovoj simpatičnoj varoši živi se dobro i veselo, jede se meso, odlično juneće, ukusna teletina, pilići, kokoši, purani, pilići iz Indije, golubovi, najbolja divljač, jarebice šljuke, prepelice, ševe i razne vrste riba iz rijeke, rakovi, žabe, drozdovi i zečevi; voća razne vrste: jabuke, nešpule, šljive, jagode, kajsije i pije se prije svega najbolja hrvaština. Treba dodati kao najbolje jelo, KAPORALE, na slavonskom arambaši.

Bogati sinjski posjednik Stjepan Opara - Pipe svake je godine na svoj imendan, sv. Stjepana, priređivao veliku gozbu. U svome *đardinu* redovito je pozivao sinjsku Gradsku glazbu koja je uveličavala slavlje i uveseljavala uzvanike. Nudio se *pršut, sir, arambaši sa sudžucima i koštradinom, rafioli, baškotini sa bajamima, torte, naranče, suhe smokve, uz obavezna pića poput rakije, maraskina, ružalina, domaće limunade i domaćeg vina.*

Velika pošiljka Maraschina pronađena je u tovarnim listovima (dokumentacija o ukrcaju robe) tragičnog luksuznog broda s/s *Titanic-a*.

KOKTELI s maraskinom



Aviation

Barska mjera

1 centilitar	12 uštrcaka 4 barske žlice 2 čajne žlice 2/3 žlice za jelo (juhu) 1/3 unce 2/9 mjerne čaše
--------------	--

Standard Units			Wine and champagne		
	ml	ounces (oz)		litres	ounces (oz)
dash	0.9	1/32	split (1/4 btl)	0.177	6
teaspoon	3.7	1/8	"pint" (1/2 btl)	0.3752	12
tablespoon	11.1	3/8	"Quart" (1 btl)	0.739	25
pony	29.5	1	Magnum (2 btls)	1.478	52
shot	29.5	1	jeroboam (4 btls)	2.956	104
splash	3.7	1/8	tappit-hen	3.788	128
measure (msr)	26.5	0.9	rehoboam (6 btls)	4.434	
mickey	384	13	methuselah (8 btls)	5.912	
jigger	44.5	1 1/2	salmanazar (12 btls)	8.868	
wine glass	119	4	balthazar (16 btls)	11.824	
split	177	6	nebuchadnezzar (20 btls)	14.780	
cup	257	8	demijohn (4.9 gallons)	18.66	
miniature (nip)	59.2	2			
half pint (US)	257	8			
half pint (UK)	284	9.6			
tenth	378.88	12.8			
pint (US)	472	16			
pint (UK)	568	19.3			
fifth	755.2	25.6			
quart	944	32			
Imperial quart	1137	38.4			
half gallon (US)	1894	64			
gallon (US)	3789	128			

metric system is based on tens, thus:			
ml	millilitre	cl	centilitre
ml	1	0.1	0.01
cl	10	1	0.1
dl	100	10	1

Maraskino je dodatak mnogim poznatim koktelima, jedan od njih je bio i omiljeno piće poznatog svjetskog pisca i dobitnika Nobelove nagrade 1954. godine Ernesta Hemingway-a.

Havanske birtije, kako bi mi rekli, „La Bodeguita“ i „El Floridita“ proslavile se po koktelima **mojito** i **daiquiri** zahvaljujući Hemingwayu, koji ih je obožavao.

„My **mojito** in La Bodeguita, my **daiquiri** in El Floridita“ poznate su uzrečice, koje se rimuju, s pišćevim potpisom.

Oba pića su naizgled osvježujuća, s mnogo zdrobljenog leda, izvanredna za vruće havanske noći, ali već nakon drugoga, udovi će otežati, ali proplesati; glava se zamuti, ali i kreće i u najrazličitije avanture; jezik se zapleće, ali i raspriča.



Mojito je stari kubanski koktel, vrlo jednostavan: u običnu čašu dobro se promiješa malo soka iscijeđenog limuna, žličica tamnog šećera (od šećerne trske), malo mineralne vode i koji centimetar svježe limete, pa se svemu doda pola decilitra kubanskog bijelog ruma i zdrobljeni led. Ukrasite svježim listovima mente.

Okus blago kiselkast, kao bezopasan, gotovo naivan; ali pijte oprezno, ukoliko se možete suzdržati.



Daiquiri je sofisticiraniji; u čaši za koktel smiješajte kubanski rum sa žličicom šećera, dodajte nekoliko kapi, limunova soka i sitno zdrobljeni led, i za dekoraciju limeta.

Ne zaboraviti napraviti šećerni rub na čaši (rub čaše blago navlažite sokom limuna i rub lagano utisnite u šećerni prah koji ste stavili na mali tanjurić).

Otmjeni, rafiniraniji okus, ali ništa manje, naizgled, osvježujući. Havanski daiquiri, navečer, može biti uvod u sve što vam može pasti na pamet.

Uz nastanak Daiquirija, jednog od najpopularnijih koktela na svijetu, veže se američki inženjer Jennings Cox koji je radio blizu grada Daiquirija na istočnoj obali Cube. Za vrijeme vrućeg ljeta 1896. godine, uglađenim je gostima poslužio ovo piće koje je rado pio s kolegama i koje je nazvao po obližnjem gradu. Brodski časnik Lucius W. Johnson upoznao je Coxa za vrijeme obilaska Cube, uzeo recept čuvenog cocktaila te ga odnio u vojni i mornarički klub u Washingtonu.

Predsjednik J.F.Kennedy pio je ovaj cocktail prije večere, a u njemu je navodno posebno uživala legendarna filmska diva Marlene Dietrich.

Alleluia Longdrink			
sastojci:	priprema: u šejkeru	vrsta čaše: u velikom tumbleru	ukras: ukrašeno ploškom limuna, naranče, metvicom i dvije koktel trešnje
			
			
Tequila Mariachi 2,4 cl Maraschino 1,2 cl Curaçao, plavi 1,2 cl sok limuna 1,2 cl bjelance 1 uštrcak dopuniti s Bitter Lemon, Schweppes			

Allen Special - kratko piće			
sastojci:	priprema: u čaši za miješanje	vrsta čaše: koktel čaša	ukras: -----
			
			
Cocktail Draty Gin 4 cl Maraschino 2 cl sok limuna 1 uštrcak			

American Flag Pousse-café			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> Preko stražnjeg dijela barske žlice sastojke oprezno ulijte u čašu, pazeći da redoslijed uvijek bude od pića teže specifične težine prema piću lakše specifične težine (kako su i navedeni).	<i>vrsta čaše:</i> Pousse-café 	<i>ukras:</i>
Grenadine-Sirup	2 cl		
Maraschino	2 cl		
Curaçao, plavi	2 cl		

Poslužite sa slamkom.

Amor - kratko piće			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> u čaši za miješanje	<i>vrsta čaše:</i>	<i>ukras:</i>
			
Cognac Hennessy	3 cl		
Marschino	1 cl		
sok maline	2 uštrcka		

Amuleto Cocktail - kratko piće			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> u čaši za miješanje	<i>vrsta čaše:</i> koktel čaša	<i>ukras:</i> s ploškom limuna i koktel trešnjom
			
			
Dry Gin	2,4 cl		
St. Raphaël	2,4 cl		
Maraschino	1,2 cl		
Sherri, suhi	3 uštrcka		

Asterix Cocktail - kratko piće			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> u barskom mješaču (šejkeru) ili električnom mikseru	<i>vrsta čaše:</i> koktel čaša	<i>ukras:</i>
			
			
Ili „cremer-u“			
			
Galliano	2 cl		
Maraschino	2 cl		
slatko vrhnje	2 cl		

Austrian Airlines; šampanj-sekt koktel			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> u barskom mješaču(šejkeru) 	<i>vrsta čaše:</i> 	<i>ukras:</i> 1/2 ploške naranče i koktel trešnja.
Wodka, Smirnoff 2 cl			
Apricot Brandy 2 cl			
Maraschino 1 cl			
dopuniti sa suhim pjenušcem Henkel			

Aviation - kratko piće			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> u barskom mješaču (šejkeru) 	<i>vrsta čaše:</i> koktel čaša 	<i>ukras:</i>
Dry Gin 3 cl			
sok limuna 1 cl			
Maraschino 2 uštrčka			

Brandy cobbler - dugo piće			
sastojci:	priprema: u čaši gosta	vrsta čaše: u šampanj čaši s usitnjenim ledom, sa žličicom i slamkom	ukras:
			
Maraschino	2 uštrcka		
Kirsch	2 uštrcka		
malinov sirup	2 uštrcka		
dopunite vinjakom			

Blue blazer - dugo piće			
sastojci:	priprema:	vrsta čaše:	ukras:
	Sve sastojke stavite u metanu posudu, zagrijete, zapalite i dok gori ulijevajte u vatrostralnu čašu	vatrostralnu čašu.	
			
Punsch-Rum	3 cl		
Marasca Core	3 cl		
Pelinkovac	1 cl		
voda	2 cl		
šećer	2 barske žlice		

Bura Coctail - kratko piće			
sastojci:	priprema: u barskom mješaču (šejkeru) 	vrsta čaše: koktel čaša 	Ukras: syježa trešnja
Dry gin	5 cl		
Marschino	2 barske žlice		
sok limuna	2 barske žlice		
Bitter	2 barske žlice		

Cabral Cocktail - kratko piće			
sastojci:	priprema: u barskom mješaču (šejkeru) 	vrsta čaše: koktel čaša 	ukras: Kumquat-om (Cumquats - japanska naranča)
Cognac ili Weinbrand	3 cl		
Maraschino, Maraska Core	1,5 cl		
Dry Gin	1,5 cl		
Cointreau	1 uštrcak		
Grenadine-Sirup	1 uštrcak		

Casino Cocktail - kratko piće			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> u barskom mješaču (šejkeru) 	<i>vrsta čaše:</i> 	<i>ukras:</i>
Dry Gin	4 cl		
Marschino	1 cl		
sok limuna	1 cl		
Orange-Bitter	3 uštrcka		

Poslužuje se u koktel čaši s maraskino višnjom.

Champagner-Cobler - dugo piće			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> u čaši gosta	<i>vrsta čaše:</i>	<i>ukras:</i>
Cognac ili Weinbrand	3 uštrcka		
Maraschino	3 uštrcka		
Curaçao, bijeli	3 uštrcka		
dopuniti sa šampanjcem ili pjenušcem			

Poslužuje se u kobler čaši napunjene do 2/3 usitnjenim ledom, ukrašeno različitim sezonskim voćem, na podložnom tanjuriću, papirnatim ubrusom, žlicom za limunadu i slamkom.

Chinese Cocktail - kratko piće			
sastojci:	priprema: u barskom mješaču (šejkeru) 	vrsta čaše: 	ukras:
Rum, bijeli	4 cl		
Curaçao, bijeli	0,5 cl		
Maraschino	0,5 cl		
Grenadine-Sirup	1 cl		

Cinzano Favorit Cocktail - kratko piće			
sastojci:	priprema: u čaši za miješanje	vrsta čaše: 	ukras:
Wermut, Cinzano, crveni	4 cl		
Curaçao, bijeli	1 cl		
Maraschino	1 cl		
sok naranče	2 uštrcka		
Angostura-Bitter	2 uštrcka		

Poslužuje se u koktel čaši s koktel trešnjom.

Claret Cup - kup			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i>	<i>vrsta čaše:</i>	<i>ukras:</i>
Naranča 1 kom			
Limun 1 kom			
fini kristalni šećer 20 dag			
Marschino 4 cl			
Trešnjevača 4 cl			
Bordeaux vino, roze 2 boce			
Mineralna voda ili pjenušac 1 boca			

priređuje se za 4-6 osoba u posudi za bolu, a poslužuje u čašama za bolu ili vinskim čašama s žličicom za kavu.

Oprane naranče i limun izrežite na ploške, stavite u posudu za bolu, pospite šećerom, prelijte maraskinom, trešnjevačom i bocom roze vina. Ostavite jedan sat na hladnom mjestu. Prije posluživanja dopunite drugom bocom iste vrste vina, promiješajte i još dodajte bocu mineralne vode ili pjenušca.

Conca d'Oro Cocktails - kratko piće			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i>	<i>vrsta čaše:</i>	<i>ukras:</i>
	u barskom mješaču (šejkeru)		
			
Dry Gin 3,75 cl			
Cherry Brandy 0,75 cl			
Maraschino 0,75 cl			
Curaçao, bijeli 0,75 cl			

Poslužuje se u koktel čaši s komadićem naranče.

<i>Cosmic Fantasy</i> - dugo piće			
sastojci:	priprema: u barskom mješaču (šejkeru)	vrsta čaše: u velikom tumbleru	ukras:
			
Wermut, suhi	4,5 cl		
Melon Liqueur	3 cl		
Marschino	1 cl		
Crème de Menthe, zelen	0,5 cl		
sok limuna	1 cl		
dopuniti s 7 Up			

Poslužuje se u velikom tumbleru (ili Highballglas), ukrašeno listićima mente, kriškom dinje i koktel trešnjom.

<i>Crococktail</i>			
sastojci:	priprema: u čašu naribajte malo kore od naranče, ubacite drobljeni led i preko njega najprije ulijte maraskino, sok limuna i sok višnje Promiješajte i ukrasite arancinima i višnjama	vrsta čaše: u velikom tumbleru	ukras: višnja maraska
			
Marschino	5 cl		
sok limuna	3 cl		
sok višnje maraske	3 cl		
ribana korica naranče			
arancini			
višnja maraska			
drobljeni led			

Dalmatia Cobbler - dugo piće			
sastojci:	priprema: u čaši gosta s tučenim ledom	vrsta čaše:	ukras:
Maraschino 1/4			
Cherry Brandy 1/4			
Prošek 1/2			

Poslužite u čaši za pjenušac sa slamkom i žlicom za limunadu. U čašu prvo stavite tučeni (usitnjeni) led, višnje, pospite žlicom šećera i gore navedene sastojke.

Diplomat - kratko piće			
sastojci:	priprema: u čaši gosta s tučenim ledom	vrsta čaše:	ukras:
			
Wermut, svijetli 2 cl			
Wermut, tamni 2 cl			
Maraschino 2 barske žlice			

Eau de cologne - kratko piće			
sastojci:	priprema: u čaši gosta s tučenim ledom	vrsta čaše: čaša za koktel	ukras:
			
Triple-sec 1 cl			
Maraschino 1 cl			
Trešnjevača 1 cl			
Vodka 1 cl			

<i>Eliot</i> - kratko piće			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> u čaši gosta s tučenim ledom	<i>vrsta čaše:</i> čaša za koktel 	<i>ukras:</i>
Dry Gin	1 cl		
Apricot Brandy	1 cl		
Marschino	1 cl		
sok limuna	1 cl		

<i>Fancy Free Cocktail</i> - kratko piće			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> u barskom mješaču (šejkeru) 	<i>vrsta čaše:</i> 	<i>ukras:</i>
Rye Whiskey	6 cl		
Maraschino	2 uštrcka		
Angostura-Bitter	1 uštrcak		
Orangen-Bitter	1 uštrcak		

Poslužuje se u koktel čaši na kojoj se prethodno (na rubu) napravi šećerni vijenac.

Forum - dugo piće			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> u barskom mješaču (šejkeru) 	<i>vrsta čaše:</i> 	<i>ukras:</i>
Čokoladni liker	3 cl		
Cherry Brandy	3 cl		
Marasca Core	3 cl		
slatko vrhnje	3 cl		

Poslužite u koktel čaši sa šećernim rubom (vijencem) i pospite s vrlo malo ribane čokolade.

Gin Crusta - kratko piće			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> u čaši gosta	<i>vrsta čaše:</i>	<i>ukras:</i>
Dry Gin	4 cl		
sok limuna	2 cl		
Maraschino	2 uštrcka		
šećer	2 barske žlice		
Angostura-Bitter	1 uštrcak		

Poslužuje se u „crusta“ čaši ili čaši za roze vino, sa šećernim rubom, spiralom od limuna i slamkom.

Golden Kiwi Cocktail - šampanjski-pjenušac koktel			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> u čaši za miješanje	<i>vrsta čaše:</i>	<i>ukras:</i>
Rum, Negrita, bijeli	3 cl		
Gold Liqueur ili Cointreau	3 cl		
Maraschino	2 uštrcka		
dopuniti s zlatnim Ginger Ale ili pjenušcem			

Poslužuje se u čaši za pjenušac sa četiri kriške kiwia i jednom koktel trešnjom.

Colonel - kratko piće			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> u barskom mješaču (šejkeru) 	<i>vrsta čaše:</i> 	<i>ukras:</i>
Dry Gin	3 cl		
sok grapefruita	1 cl		
Maraschino	3 uštreka		

Poslužite u čaši za koktel.

Hongkong Cocktail - kratko piće			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> u barskom mješaču (šejkeru) 	<i>vrsta čaše:</i> 	<i>ukras:</i>
Rum, tamni	3 cl		
Curaçao	1,5 cl		
Maraschino	1,5 cl		
Grenadine-Sirup	1 barska žlica		

Poslužuje se u koktel čaši.

Imperial Cocktail - kratko piće			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> u barskom mješaču (šejkeru)	<i>vrsta čaše:</i>	<i>ukras:</i>
			
Dry Gin	3 cl		
Wermuth, suhi	3 cl		
Maraschino	3 uštrcka		
Angostura-Bitter	1 uštrcak		

Poslužuje se u koktel čaši s koktel trešnjom.

Lotos - kratko piće			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> u barskom mješaču (šejkeru)	<i>vrsta čaše:</i>	<i>ukras:</i>
			
Whisky Teacher's	2 cl		
Marschino	1 cl		
Wermuth	1 cl		
sok limuna	1 uštrcak		

Poslužuje se u koktel čaši s koktel trešnjom.

Mandarin Cocktail - kratko piće			
sastojci:	priprema:	vrsta čaše:	ukras:
	u čaši gosta		
Rum Bacardi, Silver Label	4 cl		
Maraschino	1 cl		
Maracujalikör	1 cl		
sok naranče	1 uštrcak		
sok limuna	1 uštrcak		

Poslužuje se u velikom tumbleru (Highballglas) s kockicama leda, kriškom limuna ili naranče i dvije koktel trešnje

Maraska Daisy - dugo piće			
sastojci:	priprema:	vrsta čaše:	ukras:
	u čaši gosta s usitnjenim ledom		
Trešnjevača	2 cl		
Maraschino	2 cl		
Cherry Brandy	2 cl		
sok limuna	2 barske žlice		
šećer	1 barska žlica		
jedan uštrcak sode			

Poslužuje se u širokoj čaši za pjenušac ili cobbler čaši, s usitnjenim ledom, koktel trešnjom, kriškom limuna ili naranče i slamkom.

Maraska specijal Zadar - kratko piće			
sastojci:	priprema: u barskom mješaču (šejkeru) 	vrsta čaše: 	ukras:
Trešnjevače 5 cl			
Maraschino 5 cl			
sok naranče 2 barske žlice			
sok limuna 1 barska žlica			

Poslužuje se u koktel čaši.

Maraschino Coctail - kratko piće			
sastojci:	priprema: u barskom mješaču (šejkeru) 	vrsta čaše: 	ukras:
Maraschino 5 cl			
Dry Gin 5 cl			
sok naranče 2 barske žlice			

Poslužuje se u koktel čaši sa svježom trešnjom ili iz kompota.



Maraschino Martini – kratko piće			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> u čaši gosta s ledom	<i>vrsta čaše:</i> 	<i>ukras:</i> maraska višnja
2 shots Gin (1 oz)			
½ shot dry Vermouth (1/2 oz)			
½ shot Maraschino (1/2 oz)			

Poslužuje se u čaši za koktel

Marsala Cobbler - dugo piće			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> u čaši gosta s usitnjenim ledom	<i>vrsta čaše:</i> 	<i>ukras:</i>
Cordial-Médoc 1 barska žlica			
Maraschino 1 barska žlica			
Cointreau 1 barska žlica			
dopuniti s Marsalom			

Poslužuje se u velikom tumbleru (Highballglas) sa spiralom od breskve ili mandarine, plavim grozdom, sve na podložnom tanjuriću, papirnatim ubrusom, žlicom za limunadu i slamkom.

Mary Pickford Cocktai - kratko piće			
sastojci:	priprema:	vrsta čaše:	ukras:
	u barskom mješaču (šejkeru)		
Rum, bijeli 3 cl			
svježi sok ananasa 3 cl			
Grenadine-Sirup 1 barska žlica			
Maraschino 1 uštrek			

Poslužuje se u velikoj koktel čaši (dvostruke sadržine).

Melon - kratko piće			
sastojci:	priprema:	vrsta čaše:	ukras:
	u čaši gosta s usitnjenim ledom		
Maraschino 2 cl			
Dry Gin 2 cl			
sok limuna 2 barske žlice			

Poslužuje se u čaši za koktel

Mexico Dream - dugo piće			
sastojci:	priprema:	vrsta čaše:	ukras:
	u čaši gosta s usitnjenim ledom		
Tequila 2,4 cl			
Curaçao, plavi 1,2 cl			
Marschino 1,2 cl			
sok limuna 1,2 cl			
dopunite s Bitter Orange			

Poslužuje se u velikom tumbleru (Highballglas)

Moonshine Cocktail - kratko piće			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> u barskom mješачu (šejkeru)	<i>vrsta čaše:</i> 	<i>ukras:</i>
Dry Gin 3 cl			
Wermut, suhi 1,5 cl			
Marschino 1,5 cl			
Pastis 2 uštrcka			

Poslužuje se u koktel čaši.

Opera - kratko piće			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> u barskom mješачu (šejkeru)	<i>vrsta čaše:</i> 	<i>ukras:</i>
Dry Gin 3 cl			
Dubonnet 1,5 cl			
Maraschino 1 cl			

Poslužite u koktel čaši.

Park Coctail - dugo piće			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> u barskom mješачu (šejkeru)	<i>vrsta čaše:</i> 	<i>ukras:</i>
Marasca Core 3 cl			
Triple sec 3 cl			
Dry Gin 3 cl			
Mentol 1 uštrcak			
dopunite hladnim tonicom			

Poslužite u čaši od 2 dl, na rub čaše složite ploške limuna i zelene mentol bombona.

Paris Pousse-café			
sastojci:	priprema: u čaši gosta	vrsta čaše:	ukras:
sirup od jagode 1 cl			
Marschino 1 cl			
Crème de Vanille 1 cl			
Chartreuse, zeleni 1 cl			
Cognac ili Weinbrand 1 cl			

Poslužuje se u čaši za pousse-café ili uskoj čaši za pjenušac sa slamkom. Kod pripreme treba paziti da se svi sastojci, redom kako su navedeni, vrlo polako ulijevaju preko hrpta barske žlice.

Plitvice - dugo piće			
sastojci:	priprema: u barskom mješaču (šejkeru)	vrsta čaše:	ukras:
			
Maraschino 1,5 cl			
Cognac 1,5 cl			
pjenušac 3 cl			
sok limuna 1 uštrcak			

Poslužuje se u koktel čaši s malom kriškom naranče.

Rainbow Pousse-café			
sastojci:	priprema: u čaši gosta	vrsta čaše:	ukras:
Crème de Cacao 1 cl			
Crème de Violette 1 cl			
Chartreuse, žuti 1 cl			
Maraschino 1 cl			
Bénédictine 1 cl			
Weinbrand ili Cognac 1 cl			

Poslužuje se u čaši za pousse-café ili uskoj čaši za pjenušac sa slamkom. Kod pripreme treba paziti da se svi sastojci, redom kako su navedeni, vrlo polako ulijevaju preko hrpta barske žlice.

Red Viking Cocktail - kratko piće			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> u barskom mješaču (šejkeru)	<i>vrsta čaše:</i> 	<i>ukras:</i>
Aquavit 2 cl			
sok limuna 2 cl			
Maraschino 2 cl			
Grenadine-Sirup 1 uštrcak			

Poslužuje se u koktel čaši.

Rose de Paris Cocktail - kratko piće			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> u barskom mješaču (šejkeru)	<i>vrsta čaše:</i> 	<i>ukras:</i>
Trešnjevača 1 cl			
Maraschino 2 cl			
Wermut, suhi 2 cl			
Grenadine-Sirup 1 cl			

Poslužuje se u koktel čaši s koktel trešnjom.

Rosina-Crusta - dugo piće			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> u barskom mješaču (šejkeru)	<i>vrsta čaše:</i>	<i>ukras:</i>
Maraschino 4 cl			
sok limuna 2 cl			
šećer 1 barska žlica			
dopuniti s roze vinom			

Poslužuje se u crusta čaši ili čaši za roze vino, sa šećernim rubom i ukrašeno spiralom od limuna. Obavezno sa slamkom.

Royal Cocktail - kratko piće			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> u barskom mješaču (šejkeru)	<i>vrsta čaše:</i> 	<i>ukras:</i>
Dry Gin 2 cl			
Cherru Brandy 2 cl			
Wermut, suhi 2 cl			
Maraschino 1 uštrcak			

Poslužuje se u koktel čaši.

Samba Egg-nog			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> u barskom mješaču (šejkeru)	<i>vrsta čaše:</i> 	<i>ukras:</i>
Jamaica-Rum 1,5 cl			
Maraschino 1,5 cl			
Portwein 3 cl			
barski šećer 1 barska žlica			
jaja 1 kom			
dopuniti s hladnim mlijekom			

Poslužuje se u velikom tumbleru (Highballglas). Piće se malo začini s ribanim muškatnim oraščićem i poslužuje na podložnom tanjuriću, s papirnatim ubrusom, žlicom za limunadu i slamkom.

Saratoga - kratko piće			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> u čaši gosta s tučenim ledom	<i>vrsta čaše:</i> 	<i>ukras:</i>
Weinbrand 2 cl			
Maraschino 1 cl			
Bitter 1 cl			

Poslužuje se u koktel čaši.

Sherry-Cocktail 1 - kratko piće			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> u čaši gosta s tučenim ledom	<i>vrsta čaše:</i> 	<i>ukras:</i>
Sherry, suhi 5 cl			
Maraschino 1 cl			
Angostura-Bitter 2 uštrcka			

Poslužuje se u koktel čaši s koktel trešnjom.

Silver Cocktail - kratko piće			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> u barskom mješaču (šejkeru)	<i>vrsta čaše:</i> 	<i>ukras:</i>
Dry Gin 3 cl			
Wermut, suhi 3 cl			
Maraschino 2 uštrcka			
Orangen-Bitter 1 uštrcak			
bjelance 1			

Poslužuje se u koktel čaši.

Spanish dancer - kratko piće			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> u čaši gosta s usitnjenim ledom	<i>vrsta čaše:</i> 	<i>ukras:</i>
Weinbrand 2 cl			
Marasca Core 2 cl			
sok limuna 1 cl			
Bitter 1 cl			

Poslužuje u čaši za koktel

Stars and Stripes Pousse-café			
sastojci:	priprema: u čaši gosta	vrsta čaše:	ukras:
Crème de Cassis 2 cl			
Maraschino 2 cl			
Chartreuse, zeleni 2 cl			

Poslužuje se u čaši za pousse-café ili uskoj čaši za pjenušac sa slamkom. Kod pripreme treba paziti da se svi sastojci, redom kako su navedeni, vrlo polako ulijevaju preko hrpta barske žlice.

Swan - dugo piće			
sastojci:	priprema: u barskom mješaču (šejkeru)	vrsta čaše:	ukras:
			
Dry Gin 2 cl			
Maraschino 2 cl			
slatko vrhnje 2 cl			

U šejker stavite tri/četiri kocke leda, ostale sastojke, snažno i kratko izmiješajte, odlijte vodu i poslužite u koktel čaši.

Tornado - dugo piće			
sastojci:	priprema: u barskom mješaču (šejkeru)	vrsta čaše:	ukras:
			
Dry Gin 3 cl			
Maraschino 1,5 cl			
Grenadine-Sirup 1,5 cl			
sok ananasa 1 uštrcak			
dopuniti sa svježim sokom grapefruita			

Poslužuje se u velikom tumbleru (Highballglas) s ploškicom grapefruita i koktel trešnjom.

<i>Tramontana</i> - dugo piće			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> u barskom mješaču (šejkeru)	<i>vrsta čaše:</i> 	<i>ukras:</i>
Kruškovac 2 cl			
Marasca Core 2 cl			
Vodka 2 cl			
dopunite s Bakarskom vodicom (pjenušac)			

Poslužite u širokoj čaši za koktel.

<i>Tropical Cocktail</i> - kratko piće			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> u barskom mješaču (šejkeru)	<i>vrsta čaše:</i> 	<i>ukras:</i>
Maraschino 2 cl			
Crème de Cacao 2 cl			
Wermut, suhi 2 cl			
Angostura-Bitter 1 uštrcak			

Poslužuje se u koktel čaši.

<i>Tuxedo Junction Cocktail</i> - kratko piće			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> u barskom mješaču (šejkeru)	<i>vrsta čaše:</i> 	<i>ukras:</i>
Dry Gin	2 cl		
Maraschino	2 cl		
Wermut, suhi	2 cl		
Pastis	1 uštrcak		
Orangen-Bitter	1 uštrcak		

Poslužuje se u koktel čaši s koktel trešnjom.

<i>Vila Velebita</i> - dugo piće			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> u barskom mješaču (šejkeru)	<i>vrsta čaše:</i> 	<i>ukras:</i>
Marasca Core	2 cl		
Triple sec	2 cl		
Dry Gin	2 cl		
Mentha	1 uštrcak		
dopunite s Ginger Ale			

Poslužite u velikom tumbleru (Highballglas)

<i>Virgin Island Twist</i> - kratko piće			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> u barskom mješaču (šejkeru)	<i>vrsta čaše:</i>	<i>ukras:</i>
Rum, bijeli	2 cl		
Maraschino	1 cl		
sok ananasa	2 cl		
Grenadine-Sirup	1 cl		

Poslužuje se u širokoj čaši za pjenušac (Sektkelch ili schale)

Western Electric - šampanjski ili sekt koktel			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> u čaši za miješanje	<i>vrsta čaše:</i>	<i>ukras:</i>
Cognac ili Weinbrend 2 cl			
Cordial-Médoc 2 cl			
Curaçao, bijeli 1 cl			
Maraschino 1 cl			
dopuniti sa suhim šampanjcem ili pjenušcem			

Poslužuje se u širokoj čaši za pjenušac (Sektkelch ili schale) sa maraska trešnjom (Maraschino-Cherry).

White Rose Cocktail - kratko piće			
<i>sastojci:</i>	<i>priprema:</i> u barskom mješaču (šejkeru)	<i>vrsta čaše:</i>	<i>ukras:</i>
			
Dry Gin 3 cl			
Maraschino 1 cl			
sok četvrtine naranče			
sok četvrtine limuna			
bjelance			

Poslužite u koktel čaši

Françoise (Franciszka) d'Aubigné, Marquise de Maintenon



Françoise (Franciszka) d'Aubigné, Marquise de Maintenon (27.11.1635.-15.4.1719.), tajna supruga Ludwiga XIV.



Maintenon torta.

Povjesničari gastronomije kaže da je madame Maintenon (Françoise d'Aubigné, Marquise de Maintenon; 27. Studenog 1635 – 15. travnja 1719., druga supruga kralja Luja XIV. Tijekom njezina prvog braka poznata kao Madame Scarron, a potom kao Madame de Maintenon. Njezin brak s kraljem nije nikad službeno priznat. Nakon smrti njegove supruge Marije Terezije tajno vjenčana s njime i bila odgojiteljica njegove djece. Utjecala na državnu politiku.) izmislila „likere“ da njime okrijepi starost svoga supruga francuskog kralja Luja XIV. Od toga doba ne zna se broj raznim vrstama slatkih alkoholnih pića, koja se piju poslije jela uz kavu. Navodno pekla djeci tortu - *Maintenon tortu*.

Sastojci za biskvit: 20 dag groždica, 2 jaja, 17,5 dag šećera, 6 dag maslaca i još malo za kalup, ½ žličice soli, 25 dag brašna i još malo za kalup, 1 prašak za pecivo, 1 žličica kakaa, ½ žličice cimeta, ½ žličice samljevenog pimenta, ½ žličice praha muškarnog oraha, 1 ¼ žličice samljevenih klinčića; za kremu: 2 jaja, 4 dag šećera, 2,5 dl mlijeka, 4 listića želatine, 1,5 dl slatkog vrhnja, 1 limun; za namaz: 10 dag groždica, 3 žlice slatkog vrhnja, 3 žlice tamnog proška, 1 žlica šećera u prahu.

Groždice kuhajte 5 minuta u 3 dl vode. Ostavite da se ohladi. Za biskvit izradite žutnjke sa šećerom i 1,5 dl tekućine od kuhanih groždica. Posebno pomiješajte brašno s praškom za pecivo, kakaom i začimima. Primiješajte ocijeđene groždice (10 dag) i dodavajte žutnjcima naizmjenice sa snijegom od bjelanjaka. Ulijte 1/3 u pripremljeni kalup i pecite u zagrijanoj pećnici na 190 °C pola sata. Ispecite još dva lista. Za kremu dobro umiješajte jaja, žutnjke, mlijeko i ribanu koricu limuna. Na pari kuhajte da se zgusne. Želatinu namočite u hladnu vodu. U kremu odmah umiješajte čvrsti snijeg, a zatim iscijeđenu želatinu i sok od limuna. Namažite kremom sva tri lista za tortu te je slijepite i omažite. Za premaz preostale groždice ocijedite, dodajte prošku i umiješajte škrobno brašno sa šećerom. Kratko prokuhajte. Ohlađeno nanesite na tortu.

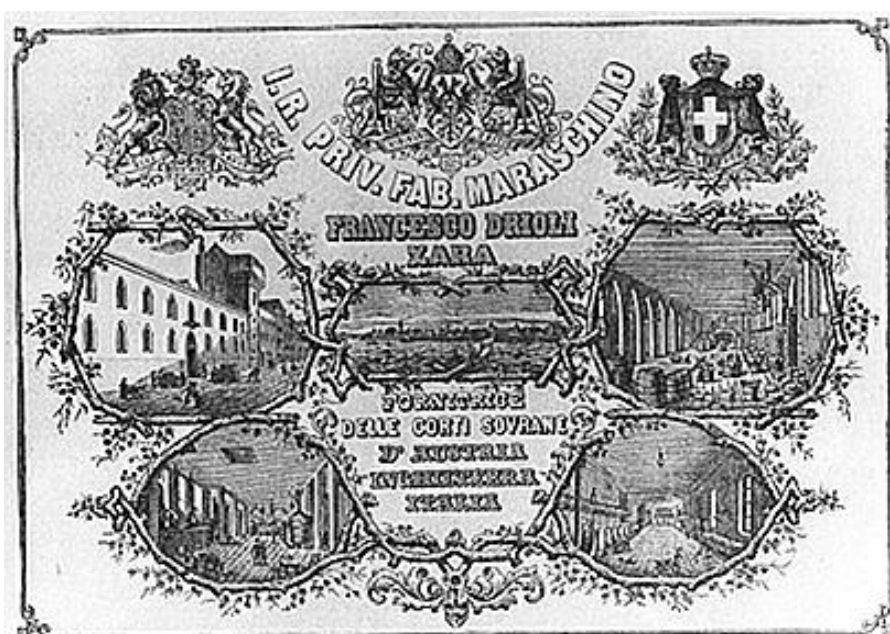


Boca od bijelog stakla ručno opletena umijeće je pletenja koje se prenosi s generacije na generaciju. Vještina potječe od izrade predmeta od pletenog šiblja, šaša i slame iz kontinentalnog dijela Hrvatske, posebno iz Slavonije (što je posebnost za pletenje slamom koja se održalo još samo u tragovima).

Šaš se i danas bere na lokacijama Slavonije i doprema u Zadar. Svemu tome pridonijelo je i umijeće izrade užadi za brodove, kao i spretnost izrade mreža domaćih ribara.

Pletivo od šaša, „odijelo svake boce“ prirodne je boje i strukture, i sadržajem boce – **Maraskino – Zadar, najpoznatiji je hrvatski brand a vjerojatno i najstariji.**

Proizvodnja maraschina u Zadru







U životi često slučaj određuje i daljnji tijek života, tako se dogodilo i s **Romanom, Petrom, Vlahov** (18. studeni, 1838.) iz mjesta Šepurine s otoka Prvić, kraj Šibenika (zar nam taj otok nije poznat i po Faustu Vrančiću).

Dolazi u **Šibenik** i tu počne raditi kao trgovački pomoćnik kod trgovca Makale. Štedeći svaki novčić uspije se osamostaliti i 1861. osnovati svoju trgovačku tvrtku s kapitalom od 7.000 fiorina, koju ubrzo prodaje i utemeljuje jednu od najstarijih tvornica u proizvodnji likera u Šibeniku. Oženio se 1864 kćerkom A. Makale. Iznenađna bolest, groznica, izmjenjuje njegov život. Nakon što mu liječnici nisu mogli pomoći, jedino mu je pomogao lijek franjevac patera Smolje iz Splita - *gorkim biljnim napitkom*. Ozdravivši počeo je i sam pripravljeni napitak koji je imao više nego začuđujuće djelovanje, kao eliksir zdravlja. Vlahov piće doraduje s nekoliko trava i drugih sastojaka te ga počinje proizvoditi u svojoj tvornici, testirajući ga na bolesnim seljacima u šibenskoj okolici. Smatrajući da se radi o obmani bolesnika šibenski ga ljekarnici tuže, ali mu, nakon ispitivanja, vlasti 1869. odobravaju proizvodnju tog likera. Koristeći cijelu priču u propagandne svrhe Vlahov naglo širi prodaju likera i za manje od 20 godina osvaja cijeli svijet.

proizvodima: *maraschino creme, finim vinima, šibenskim maraschinom, desertnim vinom, prošekom i šampanjcem*.

Romano Vlahov umro je u Zadru 17. lipnja 1895. i pokopan u obiteljskoj grobnici. Njegov sin Robert nastavlja i usavršava proizvodnju likera. Tvornica Vlahov uništena je u prosincu 1943. u angloameričkom bombardiranju Zadra.

Od zadarskih tvornica likera „Excelsior Girolamo Luxardo“, „Romano Vlahov“ i „Fabrica maraschino Francesco Drioli S.A.“ krajem prosinca 1946. stvorena je jedinstvena tvrtka „Maraska“





Proizvod koji je imao ime „**Vlahov**“ prodavao se u Rusiji, Engleskoj, Španjolskoj, Turskoj, Egiptu, Indiji, Perziji, Japanu, Americi, Kini.

Osim „Vlahova“ proizvodio je „Maraschino creme“, šibenski maraskino, šibenski prošek i šampanjac.

Za piće, pod tada čudnim nazivom, „*Roob cocoola*“ liker od smrekovih bobica dobio je i nagrade. U mjestu Brodarici kod Šibenika (danas naselje u sklopu Šibenika) izgradio je veliku tvornicu a u Šibeniku je imao nadaleko čuvenu prodavaonicu. Tijekom demonstracija u Šibeniku 1886. i 1887. demonstranti su razbili njegovu prodavaonicu, ogorčen i ljut zatvorio je svoje pogone i, prema izvorima, za tadašnjih milijun fiorina otvorio novu super modernu, za to doba, destileriju i tvornicu pića u Zadru, današnju „Marasku“.

U to vrijeme u se osnivaju nove tvornice. Najpoznatija je bila ona koju je utemeljio 1879. godine istaknuti građanin, *Vid Morpurgo*.

Romano Vlahov umro je u Zadru 17. lipnja 1895. i pokopan u obiteljskoj grobnici. Njegov sin Robert nastavlja i usavršava proizvodnju likera. Tvornica Vlahov uništena je u prosincu 1943. u angloameričkom bombardiranju Zadra.

Od zadarskih tvornica likera „Excelsior Girolamo Luxardo“, „Romano Vlahov“ i „Fabrica maraschino Francesco Drioli S.A.“ krajem prosinca 1946. stvorena je jedinstvena tvrtka „Maraska“



Da li je **Nikola Skroza** (rođen 1899., četiri godine nakon smrti Romana Vlahova), mladić koji je na vesla vozio iz Prvić Šepurine na otoku Prvić, burad s rakijom do Karlobaga i Senja da bi je prodavao u Lici, krenuo sa željom da i on stekne slavu svog otočana Romana Vlahova, nikada ne ćemo znati. Nakon burnog života kao mornar, drvodjelac, nadničar u vinogradima i poljima, i tko zna što još, vratio u Prvić, 1928. godine, osnovao je vlastitu tvornicu alkoholnih i bezalkoholnih pića. Kažu da je proizvodio 24 vrste pića, a najpoznatiji su bili: *gorki biljni liker* - *smrekovac* i *pelinkovac*, te *maraskino*, *cherry-brandy*, *šampanjac* i *prirodni malinov sok*. Gajetom na jedra prodavao je svoje proizvode diljem Dalmacije čak do Like.

O kvaliteti pića govore zlatne medalje iz Londona i Bruxellesa 1936. i 1937. Zlatnu medalju dobio je i za „*Cognac medicinal*“, *cherry-brandy*, *smrekovac*, za *desertna vina* i *šampanjac* koji je proizvodio još dugo nakon Drugog svjetskog rata. Nažalost, naputci (recepti) za proizvodnju likera nisu sačuvani, a ni njegovi potomci ne znaju ništa o načinu proizvodnje.

Njegov je sin Robert usavršio proizvodnju likera. Zgrada u kojoj je bila destilerija Vlahov poslije II. svjetskog rata prenamijenjena je u Učiteljsku školu.



..... Godine 1914. početkom Prvog svjetskog rata s političkim promjenama promijenilo se dosta toga i u proizvodnji likera. U statusu pobjednika Italija koncem rata počinje političke igre oko Zadra. Talijanska manjina na čelu s gradonačelnikom Ziliottom postaje sve agresivnija. Sudbonosnim i sramotnim Rapalskim ugovorom Kraljevine SHS i Kraljevine Italije 12. studenoga 1920. Zadar pripada Italiji, a već sutradan počinje napad na sve što je hrvatsko pa nisu pošteđeni ni slavenski vlasnici tvornica likera. Tada je u Zadru bilo sedam tvornica, od kojih su i dalje bile najznačajnije Vlahov, Drioli i Luxardo.

U Zadar prelazi i Nikola Skroza Makario, koji se već okušao u pečenju rakije i nastavlja taj posao u jednoj tvornici, a kasnije počinje raditi samostalno. No, ubrzo se vraća u rodnu Šepurinu i u iznajmljenoj kući osniva vlastitu tvornicu rakija, likera i bezalkoholnih pića. Zanimljivo je da je bio posebni opskrbljivač ratne mornarice Jugoslavije a kupci su mu dolazili s hidroavionom, što je onda bila posebna atrakcija.

„Amandman 18“

Zadarski maraskino se još više izvozi, tražen je širom svijeta a prodaje se i na zahtjevnom tržištu SAD-a, gdje ga dosta konzumiraju brojni europski doseljenici. Kada je izvoz zadarskog maraskina u SAD-u bio na vrhuncu, 16. siječnja 1920. stupa na snagu proturječni **amandman 18** na američki Ustav, kojim je potpuno zabranjeno točenje alkohola. Bio je to dan kada jedna golema zemlja tresnula čašom od zid u odluci da više ne konzumira ništa što opija. Zatvorili su se svi saloni od Atlantika do Tihog oceana, presušile slavine na tezgama u hotelima i otmjenim restoranima, zamrle pivnice. Možda jedinstveni trenutak u gastronomsko-enološkom trajanju čovječanstva.

Po prohibicijskom zakonu u promet se ne smije pustiti piće s više od 0,5 % alkohola. U križarskom ratu protiv alkoholizma uništavaju se i zalihe alkoholnih pića, koje su poput nabujale rijeke iscurile u kanalizaciju, porazbijane su destilerije, privatni kotlovi za pečenje alkohola i sve što služi zabranjenoj proizvodnji, te sve zalihe uvezenih alkoholnih pića pa su zacijelo prolivene i određene količine zadarskog maraskina. Umjesto suhog, mirnog i trijeznog razdoblja bilo je to vrijeme krijumčarenja, besprimjernog opijanja i kriminala. U apsurdnoj situaciji gotovo 13 godina prohibicije federalni agenti (FBI) uhitili su zbog prekršaja amandmana 18 više od 750 tisuća ljudi, uništili 314 tisuća destilerija, razlili cijeli ocean alkoholnih pića od oko desetke milijuna galona i ubijeno je oko 703 gangstera, uhvaćenih u krijumčarenju. Amerika nije postala trjeznija, u tom razdoblju se potrošnja alkohola čak povećala tako je u razdoblju od 1927.-1930. prosjek potrošnje bio oko 6.12 litara žestokih pića, 23.70 l piva i svega 2,23 l vina.

Osim što se alkohol tajno destilira, iz Europe se krijumčare skupi likeri za one dubljih džepova. Gotovo sigurno, mada nema točnih dokaza, tajno se u Ameriku uvozi i zadarski maraskino. Na veliko krijumčarenje alkohola iz drugih

zemalja jedino upućuje podatak da je američka policija zaplijenila 1600 brodova uhvaćenih u ilegalnom uvozu. Godine 1933. za predsjednika H. Hoovera, ukinut je amandman 18 a time i prestaje zabrana točenja alkoholnih pića, ali zadarski maraskino nikada više nije bio tako popularan na novom kontinentu kao do tada.

Po završetku Prvog svjetskog rata formira se Kraljevina SHS, ali Rapalskim ugovorom 12. studenog 1920. godine Zadar pripada Italiji. Zadarski maraskino se sada još više izvozi i tražen je širom svijeta, a prodavao se i na zahtjevno tržište Sjedinjenih Američkih Država. Poslije Prvog svjetskog rata uz postojeće, utemeljeno je još nekoliko novih tvornica u Splitu i Zagrebu koje su uspješno trgovale na domaćim i stranim tržištima proizvodeći uglavnom različite likere, dok je u Požegi 1921. godine osnovana tvrtka pod imenom „Stock cognac medicinal d.d.“.

Poslije velikih ratnih razaranja u Drugom svjetskom ratu i političkih previranja nakon njega, u proizvodnji alkoholnih pića došlo je do bitnih promjena. Neke tvornice bile su porušene, posebno one u Zadru.





May 15/46

Maraschino Cherry Cup Cakes

- | | |
|----------------------------------|---|
| 1 cup white sugar | 2 eggs |
| $\frac{1}{2}$ cup shortening | 3 teaspoons cherry syrup (for |
| $1\frac{1}{2}$ cups sifted flour | flavoring |
| $\frac{1}{2}$ cup sweet milk | $1\frac{1}{2}$ heaping teaspoons baking |
| 12 maraschino cherries, | powder |
| chopped | 1 level teaspoon salt |

Cream the shortening and sugar together until light and fluffy, then add the well-beaten eggs, milk, and the cherry syrup, also the chopped cherries. Then add flour, baking powder and salt. Beat until light, put into well-greased muffin tins and bake from 10 to 15 minutes in a moderate oven. Ice if desired and top each cake with a cherry.

"These cup cakes are easy to make and are very flavorful—lovely for afternoon tea or supper," writes Mrs. Hazel G. Campbell, 1773 West Seventh Ave., Vancouver, who won the prize dollar awarded daily by Edith Adams, Cookery Editor, The Vancouver Sun.

moderate oven (350° F.)
about 1 hour.

MARASCHINO CHERRY CAKE

1 cup butter ($\frac{1}{2}$ lb.)	$\frac{1}{4}$ lb. walnuts or pecans, pieces
4 eggs, separated	2 cups sugar
2 5-oz. bottles Maraschino cherries	1 teaspoon baking soda
	2 teaspoons baking powder
	$3\frac{1}{4}$ cups flour

Pour cherry juice into cup and fill with milk to measure 1 cup. Sift $\frac{1}{4}$ cup flour over cut up cherries and nuts. Cream butter and sugar well, adding yolks one at a time, beating well. Add cherries and nuts. Sift baking powder, baking soda and 3 cups flour and add alternately with liquid to butter mixture. Fold in beaten egg whites. Bake in greased fluted tube form 1 hour at 350° F.

BakeThisCake.com



Stručna literatura navodi:

Maraschino Maraska vrlo fini bezbojni liker svjetskog glasa, proizvodi se već 160 godina od višnje maraske u Zadru. Dobio je mnoge međunarodne nagrade. Mnogo se pije sam u količini 25-30 g a poslužuje u čaši za likere. U baru je nezamjenljiv kao sastavni dio koktela ili kao začin. Maraskino proizvode mnoge tvornice u inozemstvu, naročito u Italiji, ali daleko zaostaje za onim zadarske proizvodnje. Pri uskladištenju boce stoje uspravno.



Višnja maraska

Maraska Core liker od originalnog destilata aromatičnog macerata i destilata višnje maraske. Poslužuje se pri sobnoj temperaturi u količini 30-50 g i u čaši za likere. Proizvodi je Maraska.

To slatkasto piće, osobito dopadljivo ženama, pije se kao digestiv, a izrazito je pogodan za miješanje koktela i za pravljenje različitih kolača, torti, slatkiša i kao dodatak finom kompotu (maraskinovo desertno voće). Otkad je izmišljen, vrijedi samo ako je naš, dalmatinski - maraskino. Kao što obično i biva, drugi ga više cijene od nas samih.

Pravi maraskino, kao što mu i ime kaže, pravi se samo od višnje maraske (maraske;). Ta višnja, kao i sve druge višnje, potječe iz Male Azije. Ali, ni jedna višnja na svijetu ne daje tako fin okus, aromu i boju kao naša sorta maraske - *poljička* (*Prunus Cerasus Marasca*) koja je doživjela takav preobražaj da je postala gotovo endemska vrsta.

Prvo stablo, kaže legenda, donio je oko 12. stoljeća neznani moreplovac vrativši se svome zavičaju s dalekog putovanja. Povijesni izvori govore da je *Prunus Cerasus* dospjela u Europu tijekom mitridatičkih ratova (Mitridat VI.

Eupator, o.132 do 63; kralj Pont od 120; proširio državu; od 88 ratovao s Rimljanima. Pobijedio ga Pompej 66, dao se ubiti od svojih vojnika).

Višnja maraska poznata je u Dalmaciji još od 16. stoljeća. Uzgaja se od Zadra do Makarske, djelomice na otoku Braču te oko Sinja i Drniša. Plod maraske manji je nego ostalih sorata višanja i jake je crvene boje. Meso je tamnocrveno, sočno, slatkokiselkasta okusa i vrlo mirisno. Maraska se sadila u Italiji i u Španjolskoj te u Njemačkoj, ali nije mogla postići kvalitetu i aromu ploda kakvu postiže u Dalmaciji. Njezini se plodovi malo jedu, ali je nezamjenjiva u preradi sokova, džemova, likera i napitaka.

Postupak izrade pića je dosta kompliciran i dugotrajan, a u osnovi svodi se na: berbu višanja dok još nisu dozrele (još su gorkaste) i zajedno sa sjemenkama (vrlo su mirisave) istuku se u kašu. Nakon toga se miješa s kvalitetnim bijelim medom u jednakim omjerima. Kada smjesa provri, tada se tek destilira, i ostavlja da odleži godinu dana, pa se ponovno destilira. Tim načinom dobiva se vrlo fina rakija koja je osnova za daljnji postupak, miješa se s vinom, šećerom i vodom. Nakon bistrenja i odležavanja od godinu dana dobivamo vrlo fini bezbojni liker svjetskog glasa koji se proizvodi u Zadru već više od 170 godina.

Stari zapis o Poljicama kaže:

..... u donjin Poljicin nije vele trišanja, ali prikrila višnja, koja urodi na nikin godinan više stotina „iljada kila, ka“ piska (riba - lokarda, piskavac, piskavica) na moru. Vozi se puno u Zadar za vabrike od rožulina (maraškin), a sada počeli sušiti, prodaju u Treštu za „Amburg i Amerike, jer iz suve višne vadi se sok za začine vinu, slakarijan i nikin likarijan. Višnja se svaka navrće na rašeljku, okol nje nikakva posla ni radnje, nego je zagnojiti, kad se i vinogradi obnavljaju. Od višanja se čini i višnjak, to je sok očiđen od višanja, služi u trgovini za primišanje i tanganje vina, skupo se prodaje. Rožulin se pije samo u boljin kućan, i to ne u svakom. Čini se na vabrici u Splitu i u Zadru od soka višanja, koje se sadu i beru u Poljicin. To je gosposko piće na Božić, kada se jide mandurlat, u većin kućan da se svakom čeljadu da lizne na ti veliki dan po kapac na usta.

Bilo je pokušaja uzgoja s uvoznim sortama, ali bez uspjeha. Naše podneblje nije im htjelo podariti blagoslov. Neki strani uzgajali pokušali su u vlastitom podneblju dobiti visoku kvalitetu s našom maraškom. No, ta je voćka tvrdoglavo naša, kao i dalmatinski tovar, i ona samo u našem podneblju daje najcjenjeniju kvalitetu na svijetu.

U tzv. visokoj svjetskoj kuhinji dobro je poznata poslastica *jabuke nadjevene krem-umakom od maraskina*, kojoj uz bok stoji i naš stari *brački kolač*, kao i *ostale naše poslastice* začinjene maraskinom.

Maraskino su osmislili redovnici - ljekarnici dominikanci još u 16. stoljeću, u Zadru od ploda i lista višnje maraske i nadjenuli mu ime – **Ros solis** – *Sunčeva rosa*. To aromatično piće, koje je dugo vremena bila tajna samostana, smatrano je ljekovitim pripravkom.

U ljetopisima je zabilježeno da je godine 1366. kroz Zadar prolazio Amadeo di Savoia, il Conte Verde (pripadnik tal. vladarske obitelji), i da je u jednoj uglednoj kući bio počašćen s „aqua rosacea“ - ružinom vodom.



SLASTICE

Neki od spomenutih naputaka nisu izvorno hrvatski i spomenuti su samo zbog toga što u sastavu imaju maraskino, kao npr.: kolač Harlekin, cassato, coca-cola sa sladoledom, bola.

Riža s maraskinom

Sastojci: 15 dag riže, 7,5 dl mlijeka, pola štapića vanilije, malo soli, 7 dag šećera, 3 lista bijele želatine, 2 žlice maraskina, 2,5 dl tučenog slatkog vrhnja, voće.

Rižu skuhaite u mlijeku u koje ste stavili pola štapića vanilije, soli i šećera. Vaniliju izvadite i vrućoj riži dodajte želatinu razmočenu u malo hladne vode. Kad se malo ohladi, dodajte maraskino i slatko vrhnje, promiješajte i rižu utisnite u zamašćeni prstenasti oblik. Ostavite na vrlo hladnom mjestu. Kad je potpuno ohlađena, istresite iz oblika i okružite višnjama koje ste skuhalili s puno šećera. Površinu riže ukasite kandiranim voćem ili polovicama bresaka, marelica koje ste isto skuhalili u slatkoj vodi.

Kolač Harlekin

Sastojci: 1/2 omota duboko smrznutog tijesta, 4-5 odrezaka ananasa, 1/2 kg trešanja, malo maraskina, šećer; krema: 2,5 dl mlijeka, 1 jaje, 1 žumance, 4 dag šećera, 3 dag glatkog brašna, 1 žlica maraskina.

Razvaljajte tijesto, te njime pokrijte dno i stranice okruglog kalupa. Ispecite tijesto. Kremu napravite od šećera, brašna, jaja i žumanca, zalijte kipućim mlijekom. Kuhajte miješajući da se krema zgusne. Dodajte maraskino i maslac. Trešnje prokuhajte naglo, i ohlađene poskropite maraskinom. Kolač pokrijte trešnjama, nasjeckanim ananasom i zalijte kremom.

Nadjevene jabuke (*jabuke nadjevene krem-umakom od maraskina*)

Sastojci: poveće lijepe i zrele jabuke, orasi, šećer, pekmez od višanja, biskvit, maraskino, i po želji bademi.

Neoguljene i oprane jabuke izdubite tako da im povadite peteljke i koštice. Prokuhajte ih u zašećerenoj vodi, a kad se ohlade, nadjenite ih smjesom od mljevenih oraha i šećera, koju prije nadijevanja treba navlažiti maraskinom. Nadjevene jabuke složite na biskvit, pa ih prelijte umakom od maraskina.

Za umak najprije napravite šećerni sirup (kratkim prokuhavanjem vode i šećera u omjeru 2 : 1). Tim sirupom, kad se ohladi, do željene gustoće razrijedite pekmez od višanja, pa začinite maraskinom.

Povrh umaka prelivenog preko jabuka pospite kosane (ne mljevene) bademe ili orahe. Poslužite kao hladno voćno jelo.

Hladne kriške

Sastojci: 50 dag gotovog (tvorničkog) biskvita, 4 žumanca, 20 dag maslaca, 25 dag šećera, 10 dag čokolade u prahu, 1 žlica ruma, 4 žlice maraskina.

Biskvit razrežite na komadiće i poprskajte rumom i maraskinom. Maslac pjenasto izmiješajte, dodajte šećer i dalje miješajte da se šećer rastopi. Jedan za drugim dodajte žumanca, a potom i čokoladu. Sve skupa prelijte po namočenom biskvitu. Lagano promiješajte, tako da komadići biskvita ostanu vidljivi. Voštani papir pospite šećerom i na nj stavite biskvitnu mješavinu. Načinite kobasicu i savijte je. Ohladite je u hladnjaku, a potom razrežite na kriške. Poslužite sa sladoledom i tučenim vrhnjem.

Brza torta

Sastojci: 1 omot biskvita za torte, 3 žlice oštrog brašna, 5 dl mlijeka, 25 dag maslaca, 25 dag šećera, 2 vrećice vanilin-šećera, ribana korica jednog limuna, 2 žlice soka limuna, 1 dl maraskina.

Tri žlice hladnog mlijeka pomiješajte s brašnom. Preostalo mlijeko zavrite, dodajte mu mlijeko s brašnom i miješajte da se ne stvore grudice. Kad se mješavine zgusne, skinite s vatre i ohladite. Dok se hladi više puta promiješajte.

Pjenasto izmiješajte maslac i šećer, dodajte vanilin-šećer, ribanu koricu limuna i sok limuna. Dobro izmiješani maslac dodajte već ohlađenoj mješavini brašna i mlijeka, i lagano izmiješajte. Prvu ploču biskvita namočite maraskinom i namažite nadjevom. Prekrijte drugom pločom, isto tako namočenom i premazanom. Na nju stavite treću ploču također namočenu i premazanu. Pospite ribanom čokoladom. Tortu ostavite 24 sata stajati, a zatim je režite na kriške.

Voćna torta

Sastojci: podlogu za voćnu tortu, 1 puding od vanilije, 5 dl mlijeka, 3 žlice šećera, 2 žlice isjeckanog lješnjaka, 2 žlice marmelade od marelica, 1 manja limenka ananasa (ili nekog drugog voća), 2 žlice maraskina, 1 vrećica preljeva za torte (želea).

Puding skuhaite s mlijekom i šećerom, prema uputi na omotu (vrećici). Ohlađenom pudingu primiješajte isjeckane lješnjake. Podlogu za tortu poskropite maraskinom i sokom u kojem je bilo voće u limenci. Namažite razrijeđenom marmeladom, prelijte pudingom, a po njemu složite voće iz limenke. U otvore ananasa možete staviti polovice trešanja ili jagode, komadiće marelica i drugog svježeg voća. Prelijte preljevom za torte (uputa je na vrećici).

Čokoladna torta s maraskinom

Sastojci: 20 dag slatkog vrhnja, 12 dag brašna, 1 dl maraskina, 10 dag samljevenih oraha, 15 dag čokolade, 10 dag maslaca, 8 dag šećera u prahu, 1 jaje, 10 dag kakaa, 2 vanilin-šećera, 5 dag škrobnog ili glatkog brašna, malo mlijeka i soli, 1/2 omota praška za pecivo, maraskina za vlaženje, masnoća i brašno za kalup.

Naribajte 10 dag čokolade i otopite je na pari. Dobro izradite maslac pa pomalo umiješajte šećer u prahu i kakao. Dodajte jaje, vanilin-šećer, otopljenu čokoladu i sasvim malo soli. Umiješajte još 10 dag brašna, škrobno brašno i prašak za pecivo te pomalo liker i toliko mlijeka da dobijete gustoću kao pire od krumpira. Tad umiješajte i orahe. Zagrijte pećnicu. Namastite i pobrašnite kalup, ulijte tijesto i pecite 40 minuta na 180 °C. Ispečenu i ohlađenu tortu vodoravno prorežite, oba lista dobro natopite malo razvodnjenim maraskinom. Stucite tučeno slatko vrhnje s preostalim vanilin-šećerom i time slijepite tortu. Obilato je pospite kakaom te ukasite struganom čokoladom.

Dalmatinska sirnica (pogača)

Sastojci: 1 kg oštrog brašna, 10 dag kvasca (1,5 kocka), 25 dag šećera, 10 dag maslaca, 10 dag domaće masti, 4 žumanca, 4 cijela jaja, mlijeka po potrebi, nekoliko kapi ekstrakta od ruže ili liker od ruže, žlicu ruma, žlicu maraskina, naribane limunove i narančine kore, ulje ili mast za lim, žumance za premazivanje, krupni šećer za posipanje.

Brašno stavite u posudu, u sredini napravite rupu i u njoj zdrobite kvasac, pomiješajte s malo brašna, šećera i nekoliko žlica mlakog mlijeka. Izradite hljepčice. Zdjelu pokrijte i ostavite na toplome preko noći. Drugog dana izradite (ulupajte) maslac sa šećerom, umiješajte jedno po jedno osam žumanaca, malo soli, ekstrakt ruže, rum, maraskino, naribane korice i još malo mlakog mlijeka. Dodajte u brašno s kvascem i dugo mijesite tijesto. Po potrebi možete dodati još malo mlijeka. Na kraju oprezno umiješajte snijeg od bjelanaca. Opet pokrijte i ostavite na toplome tri sata. Uzašlo tijesto podijelite na hljepčice teške oko 25-40 dag. Svaki posebno opet izmijesite, stavite na namašteni papir u limu, pokrijte vunenom krpom i ostavite da odstoji na toplome. Kad uzađu, zarezite ih tupom stranom noža tri puta ne preduboko, premažite žumancem, pospite šećerom i ispecite na umjerenj temperaturi (oko 60 minuta na 180 °C). Kad malo zarumeni, sirnicu treba prekriti alu-folijom koja će spriječiti da uskrсна slastica ne dobije pre tamnu boju, jer osim što je svečanost za nepce, prava sirnica mora biti i praznik za oči. Dobar tek uz domaći prošek.

Prema starim običajima sirnica se mijesi na *Veliki četvrtak*, premijesi na *Veliki Petak* ujutro, rezovi koji simboliziraju *Sveto trojstvo* utisnu se (zarežu) predvečer.



garitula



letenica (pletenica)

Garitula-sirnica prema starim zapisima iz Rogoznice pokraj Šibenika: *Ti dan misle su se i pekle garitule - sirnice. Osin garitul onih velikih od biloga brašna, izbašenih jaja, izgratane kore od limuna i naranče i drugih mirisa činile su se i letenice od tista, u koje bi se zabolo jaje (jaja, šećera, masti, kvasca, vanilije, kore limuna, ružina ulja.) Kad tijesto ukisne umijesi se okrugli kolač ili pletenica, koja se savije u krug i u sredinu stavi jaje. Namaže se jajom i pusti da još jednom kisne. Peče se na 175 stupnjeva, oko pola sata). To se tako zajedno peklo, a to je bilo za*

dicu: svakomu sitetu po jedna pletenica, kosica. Ali garitule i pletenice nitko nije smija taknuti, kušati, dok se ne bidu blagoslovile. To i drugo slatko, ako je ko činija, nosilo bi se u crkvu na Uskrs ujutro, poslin male mise, blagoslivljalo, E, onda se moglo početi isti. Garitule i letenice - kosice činidu se još i danas.

Imotska sirnica

Sastojci za tijesto: 70 dag glatkog brašna , 30 dag oštrog brašna , 25 dag rastopljenog maslaca (nekad se umjesto maslaca stavljala mast; masti malo manje od navedene količine maslaca), 2 kockice kvasca, 1 ribana korica naranče, 1 ribana korica limuna, 2,5 dl mlijeka, 2 vrećice vanilin šećera, 0,5 dl rakije od ruža (može rum, ako nemate), 1-2 žlice maraskina ili proška, 25 dag šećera, 6 kom žutanjaka; za premazivanje: 1 žutanjak.

Priprema kvasca. Umutite kvasac s malo mlijeka, šećera i brašna, kao za obični kruh. U drugoj posudi pripremite brašno, odvojite malo za premjesivanje, jer se ne smije ništa brašna više dodavati. Šećer, maslac i ostale sastojke dodajte brašnu kao i uzdignuti kvascu. Miješajte mikserom dok se tijesto ne pretvori u kuglu i počne se odvajati od posude. Ne smije biti pretvrdo. Tijesto odložite na toplo da se diže. Dignuto tijesto premijesite, oblikujte dvije veće kugle, ili nekoliko manjih i stavite ih u namašćene kalupe. Kad se opet malo dignu u kalupu, zasijecite u križ, premažite žutanjkom i pospite krupnim šećerom.

Pecite na 180°C oko 45-50 minuta. Pazite da ne izgori odozgo, jer će biti gorkasto. Pečenu sirnicu izvadite iz kalupa i odložite u čistu kuhinjsku krpu da se ohladi ili na rešetku za kolače. Ovakva sirnica nosila se na blagoslov za Uskrs. Konzumirala se najčešće uz marmeladu od drenjina.

Dubrovačka torta s orasima

Sastojci; za tijesto: 8 jaja, 8 žlica šećera, 7 žlica brašna, naribana korica 1/2 limuna; za kremu: 7,5 dl mlijeka, 3 žlice škrobnog ili glatkog brašna, malo soli, maraskina po ukusu, 23 dag maslaca, 23 dag šećera; oraha za ukas.

Istucite žumanca sa šećerom, umiješajte limunovu koricu i brašno, i na kraju snijeg od bjelanaca. Ispécite u kalupu za tortu. Za kremu umiješajte prvo brašno s malo hladnog mlijeka i mješavini dodajte preostalo zagrijano mlijeko. Kuhajte na pari neprekidno miješajući da se ne stvore grudice. Umiješajte sol i šećer. Zgusnutu mješavinu uklonite s vatre, i u ohlađeno dodajte po ukusu maraskina. Dobro sve izmiješajte. Ohlađenu tortu prerežite na tri lista, dobro ih natopite malo razvodnjenim maraskinom, te slijepite kremom. Tortu premažite istom kremom izvana i ukasite kosanim ili cijelim orasima.

Stari brački kolač

Sastojci: 12 jaja, 50 dag šećera, 1 naranču, 50 dag neoguljenih samljevenih badema, 2 čašice maraskina; za ocaklinu: 3 žlice mlijeka, 2 žlice šećera u prahu, 1 žumanjak, 2 rebra čokolade, kap-dvije ulja.

Istucite žumanca sa šećerom, dodajte sok i naribanu koru naranče, maraskino, bademe i snijeg od bjelanaca. Ispécite na umjerenj temperaturi (3/4 sata). Tortu ne prorezujte. Za ocaklinu pomiješajte žumanca sa šećerom, dodajte mlijeko i omekšanu čokoladu, pa miješajte na laganoj vatri da prokuha. Maknite s vatre i dalje miješajte, pa u glatku masu dodajte ulje. Prelijte tortu i ukasite je bademima i narančinom korom (oblikujte cvijet) ili je ukasite svježim cvijećem.

Prženi rafioli s Pelješca

Sastojci: žlica masti, 3 žlice mlijeka, žlica mlijeka, jaje, malo soli, 30 dag brašna; za nadjev: 10 dag samljevenih badema, 10 dag šećera, 3 jaja, naribana kora i sok jedne naranče, žlica maraskina, vanilin-šećer; ulje za prženje, šećer za posipanje.

Zamijesite tijesto kao za rezance od otopljene masti, mlijeka, šećera, jaja, soli i toliko brašna da se sve dobro poveže. Tijesto čvrsto izmijesite, tanko razvaljajte i razrežite na dva dijela. Pomiješajte sastojke za nadjev i na jednoj polovici tijesta napravite hrpice udaljene 5-6 cm. Poklopite drugom polovicom tijesta i narežite na kvadratiće, tako da na svakome bude po jedna hrpica nadjeva. Krajeve dobro stisnite, ispržite u dubokoj masnoći, pošéćerite i poslužite.

Imotska torta



Sastojci za tijesto: 30 dag brašna, 6 žumanjaka, 2-3 žlice ulja, 2-3 žlice šećera, malo soli; *za nadjev*: 60 dag badema, 2-3 gorka badema, 6 bjelanjaka, 4 cijela jaja, 60 dag šećera, malo ribane korice limuna, po 2 žlice proška (ili ruma) i maraskina, 3 žlice rakije lozovače ili travarice, malo ribanog muškarnog oraščića; *za kalup*: ulje i brašno; šaku oguljenih badema za ukras; šećer u prahu za posipanje.

Zamijesite tijesto od brašna, žumanjaka, ulja, šećera, soli, brašna i 1 dl vode. Dolijte vode ako treba, jer tijesto mora biti tvrđe, ali ne pretvrdo. Ostavite ga odležati dok pripremate nadjev. Bademe kratko prokuhajte, ostavite da se ocijede, ogulite im smeđu kožicu i sameljite. Ostavite desetak cijelih oguljenih badema za ukras. Istucite šećer s bjelancima i cijelim jajima te umiješajte sve ostale sastojke. Dobro izmiješajte, ali nemojte predugo miješati. Uzmite okruglu zemljanu posudu, namastite je i pobrašnite. Tijesto razvaljajte, stavite ga na dno i stjenke tako da preko ruba ostane dio širok 2 cm. Ulijte nadjev. Od preostalog tijesta napravite trake ukrasnim kotačićem jednake širine (1 cm) i ukrasite površinu „rešetkom“ od traka. Na mjestima gdje se trake tijesta spajaju (idu jedna preko druge) utisnite po jedan oguljeni badem. Stavite u zagrijanu pećnicu i pecite na temperaturi od 200 °C, oko 1 sat. Gotovu tortu ostavite u otvorenoj pećnici da se hladi. Prije posluživanja pošećerite.

Makarska torta



Sastojci za *tijesto*: 40 dag brašna (pola oštrog, pola glatkog), 10 dag šećera, 15 dag maslaca, 3 žumanjka, kora 1 limuna, malo maraskina, malo vode; *nadjev*: 15 jaja, 70 dag šećera, 4-6 paketića vanilin-šećera, 90 dag poprženih i mljevenih bajama (badema), 8 žlica maraskina, 2 žlice ruma, nekoliko kapi likera od ruže, sok od 2 naranče, sok od 1 limuna (to su uglavnom bile domaće naranče i limuni), kora od 2 naranče, kora od 1 limuna, 1 ribano oraščić, 1 umrvljeni baškotin.

Od navedenih sastojaka izradite tijesto. Jedan dio tijesta razvucite u tanki list (koru, jufku) i njime obložite kalup (podlogu) za tortu po dnu i po stjenkama, drugi dio izrežite, valjčićem za tijesto, na tanke trake. Nadjev pripremite tako da prvo umutite žumanca sa šećerom, dodajte ostale sastojke, dobro sve izmiješajte u jednoličnu smjesu i na kraju umiješajte, polagano, pjenasto umućene bjelanjke. Ovako pripremljeni nadjev ulijte u kalup za torte na tijesto, na vrh složite rešetku od traka tijesta, koje oblikuju rombove. Prvo pecite u zagrijanoj pećnici na 180 – 200 °C, nakon 45 minuta izvadite tortu. Pomoću tučenog bjelanjka prilijepite polovice badema u rombove, smanjite temperaturu na 150 °C, i manje, i pecite dalje oko 30 minuta. Kad se počne stvarati korica prekrijte tortu alu folijom, kako bi spriječili da „rešetka“ od tijesta – pregori, posmeđi. Torta je gotova kad ubodena čačkalica u tortu bude suha. Pečenoj torti provucite nož između stjenki i torte (lakše će te je izvaditi), i ostavite u kalupu da se potpuno ohladi.

Tradicionalna gospodska Makarska torta – Makaranka pripremala se u rijetkom prilikama. Kako su Imoćanke služile kod Makaranki i torte su im slične. Rapska torta radi se na istom principu, osim nekih nijansi, što ukazuje na sličnost podneblja u kojem su i osmišljene.

Kuglice s maraskinom

Sastojci: 10 dag čokolade, 10 dag šećera u prahu, 5 dag badema, 1 jaje, 1 žlica maraskina; za nadjev: 2 dag maslaca, 3 dag vanilin-šećera, 1 žlica maraskina, 3 dag čokolade.

Naribajte čokoladu, pomiješajte sa šećerom i samljevenim neoguljenim bademima. Stavite maraskino i bjelanca te zamijesite tijesto. Razvaljajte ga i podijelite na male dijelove. Posebno za nadjev izmiješajte maslac, tvrdo kuhani i protisnuti žumanac, maraskino i vanilin-šećer. Dobivenom smjesom nadjenite svaki dio, oblikujte okruglice i uvaljajte ih u naribanu čokoladu.

Tamni marcipan

Sastojci: 3 bjelanca, 20 dag badema, 10 dag polugorke čokolade, 20 dag šećera, žlica maraskina.

Bjelanca tucite toliko, da se samo malo zapjene, pomiješajte sa samljevenim bademima, naribanom čokoladom, šećerom i maraskinom. dasku pospite šećerom i na njoj izvaljajte male komade tijesta debele oko pola centimetra. Izrežite po želji male oblike, stavite u lim posut šećerom i na posve slaboj vatri sušite u pećnici oko 15 minuta, prije nego što će te ih ispeći. Pecite na blagoj gornjoj vatri.

Kruške u kremi

Sastojci: 6 krušaka srednje veličine, 6 dag oraha, 6 dag badema (ili lješnjaka), 4 žumanca, 10 dag šećera, 1 dl maraskina, vrećica vanilin-šećera, šalica i pol tučenog slatkog vrhnja.

Kruške ogulite, prerežite po dužini na pola, očistite od sjemenki, kratko prokuhajte u malo vode i 5 dag šećera. Ohlađene stavite na tanjur i prelijte tučenim slatkim vrhnjem. Orahe i bademe isjeckajte (ne previše sitno), stavite u posudu s preostalim šećerom, kratko propržite na jakoj vatri, dok se šećer ne počne topiti, i prelijte preko krušaka. Na pari umutite gustu kremu od žumanaca, vanilin-šećera i žlice hladne vode. Dodajte maraskino, izmiješajte, ostavite da se ohladi i prelijte preko krušaka. Odložite u hladnjaku, najmanje 3 sata prije posluživanja, da se sve stegne.

Dinja sa sladoledom

Sastojci: 1 zrelu dinju, 1 omot industrijskog sladoleda, 10 dag oraha, 4-5 žlica maraskina, nekoliko holipa ili keksa.

Prerežite dinju, očistite od koštica i meso oprezno izdubite okruglom žlicom za sladoled. Kuglice poskropite maraskinom i odložite u hladnjak da se dobro ohladi. Prije posluživanja u izdubljenju dinju stavite sladoled, kuglice, narezane orahe i holipe. Poslužite odmah.

Melun se ide s cukrun, a dobro je vrći i malo rožolja po njemu, ki ga ima

Dinja s voćem

Sastojci: 4 male dinje, 2 breskve, 2 kruške, 3 marelice, 20 dag crvenih ribizla, 10 dag šećera, 1 čašica maraskina.

Na svakoj dinji napravite (odsijecite) poklopac, ali tako da ivice imaju oblik pile (nazubljeni). Izvadite sredinu pazeći da ne oštetite koru i oblikujte je u male loptice (najbolje specijalnom žlicom za sladoled). Ohladite. U zdjelu stavite loptice od dinje, kockice bresaka i marelica (ogulite ih), i ribizle. Pošećerite, prelijte maraskinom i ostavite na hladnom oko 2 sata. Prije posluživanja izdubljenu dinju nadjenite voćem i poklopite. Svaku dinju poslužite u staklenoj zdjelici.

Maraskino s voćem

Sastojci: manja lubenica, 4 grapefruita, 2 čašice maraskina, sok limuna, 20 dag šećera, čašica soka limuna, bočica soda-vode, kocke leda.

Lubenici skinite koru, očistite je od sjemenki, sredinu zgnječite i ocijedite sok. Dobiveni sok pomiješajte sa šećerom sve dok se ne otopi. Ocijedite grapefruit i sok dodajte soku od lubenice. Pomiješajte sve sa maraskinom i sokom limuna. Prije posluživanja dodajte soda-vodu i rashladite kockama leda.

Pehar s maraskinom

Sastojci: 1-2 žumanca, 7 dag šećera, 3 bjelanca, 2,5 dl slatkog vrhnja, 4 žlice maraskina, kandirane trešnje.

Umiješajte žumanca, šećer, tučena bjelanca u kremu. Slatko vrhnje zakuhajte, neprekidno miješajući, i pažljivo izmiješajte s kremom. Kad se masa ohladila, dodajte maraskino, masu ponovo nekoliko puta izmiješajte, nadjenite u čaše i ostavite da se zaledi. Smrznuti sladoled ukasite tučenim slatkim vrhnjem i kandiranim voćem.

„Ruža“ od grejpa

Sastojci: jedan grapefruit po osobi. 4-5 žlica sladoleda, jagode i drugo rano voće, tučeno slatko vrhnje, maraskino, šećer u prahu.

Grejpu odrežite vrh, nazupčanim nožem zaoblite koru da dobijete „latice“. Izdubite meso grejpa, usitnite i stavite u zdjelu. Dodajte oprano voće, pošećerite i zalijte maraskinom. Sve dobro rashladite. Prije posluživanja stavite sladoled, voće i tučeno vrhnje. Odmah poslužite.

Cassato (kasato) sladoled

Sastojci: 15 dag kandiranog voća, 4 žlice maraskina, bjelance, 5 dag šećera u prahu, 2,5 dl slatkog vrhnja.

Voće isjeckajte, prelijte maraskinom i ostavite preko noći. Umutite bjelance i šećer, i zagrijte na blagoj vatri uz stalno miješanje. Stavite u posudu s hladnom vodom i ohladite još miješanjem. Istucite slatko vrhnje (u „šlag“), dodajte ohlađenoj masi i uspite isjeckano voće. Sladoled ohladite u željenom obliku u zamrzivaču.

Iako cassato nije hrvatska slastica ovdje je spomenut samo radi maraskina.

Coca cola sa sladoledom

Sastojci: 3-4 kocke sladoleda od jagoda, sok limuna, 1/2 koluta ananasa, malo maraskina, coca cola.

U visoku čašu stavite sladoled, prelijte s malo soka od limuna i maraskina. Na kraju prelijte coca colom. Svaku čašu ukrasite kolotovima ananasa, a po želji i cijelim malinama ili nekim drugim voćem.

Iako coca-cola nije hrvatsko piće ovdje je spomenuta samo radi maraskina.

Bola od bresaka

Sastojci: 25 dag svijetlih vinogradarskih bresaka, 25 plantažnih bresaka tamnije boje, 8-10 žlica maraskina, boca pjenušavog vina.

Dobro oprane i obrisane breskve narežite na tanke kriške, prelijte maraskinom i ostavite u hladnjaku najmanje jedan sat. Prije posluživanja prelijte ledenim pjenušavim vinom i odmah dijelite u čaše voće i napitak.

Crococktail

Sastojci: 5 cl maraskina, 3 cl svježeg cijedenog soka limuna, 3 cl soka višnje maraske, ribana korica naranče, arancini, 1 višnja.

U čaši za duga pića naribajte malo kore od svježeg naranče, ubacite drobljeni led i preko njega najprije ulijte maraskino, sok limuna i sok višnje. Lagano promiješajte i dekorirajte arancinima i višnjama.

Maraska u lozovači (rakiji)

Sastojci: 1 kg maraske, 1 l (1,5 l) lozovače, 30 dag šećera.

Zdrave i zrele maraske operite i kuhajte oko 3 minute u vreloj vodi. Ocijedite ih i stavite u opranu staklenku, pospite šećerom i prelijte lozovačom (bolje je staviti malo više lozovače, umjesto 1 l, stavite 1,5 l). Staklenku zatvorite celofanom ili pergament papirom. Nakon otprilike mjesec dana i nešto više, rakija dobije atraktivnu boju i specifičan slatkast okus. Poslužuje se kao aperitiv ili piće između obroka.

Ovako pripremljenu višnjevaču – marasku možete oplemeniti i samoniklim ljekovitim travama koje se koriste za travaricu.

Bobići (Fave; *fave dei morti* ili *fave dei santi*)



Sastojci: 60 dag badema, 1 kg kristal šećera, 1 jaje, 0,5 dl 70-postotnog alkohola, 60 dag mandula (badema, bajama, mandule) stavite u toplu vodu dok se kožica ne počne lupiti odmah ih izvadite i skinite kožicu (stisnite bademe između palca i kažiprsta, kožica bi trebala sam kliznuti). Ovako očišćene bademe dobro osušite (sušite na plehu (limu) u pećnici na 50 °C, povremeno promiješajte). Osušene i tvrde bademe sameljite i mlinčiću za mljevenje oraha. Pomiješajte samljevane bademe sa šećerom. Dobro istucite batom (da nema grudica) i prosijte kroz sito. Sve stavite u zdjelu, dodajte toliko cijelih jaja koliko je potrebno da dobijete dosta tvrdo tijesto. Uspite malo alkohola (alkohol je umjesto kvasca (germe) i učiniti će tijesto prhkim i nadignut će se). Ako želiš kolačiće kao čokolada stavite malo kakaa (smjesu razdijeliti na dva dijela, u jedan dio umiješajte 3 žlice kakaa u prahu ili čokolade, u drugi dio, koji će ostati bijele boje dodajte ekstrakt vanilije – 2 ampule). Izgled kolačića može biti prema boji koju stavljate u tijesto (triještinske fave rade se u tri boje: bijeloj, ružičastoj i smeđoj. U tom slučaju se smjesa podijeli na tri dijela pa se u svaki umiješaju dodaci – ekstrakt vanilije, čokolada ili kakao i za roza fave par kapi boje za hranu s okusom jagode ili maline). Od ovako pripremljenog tijesta oblikujte male kuglice među dlanovima. Pecite ih u pećnici 50 °C 2-3 sata.

Izvorni naputak najpoznatije sušačke „Slastičarnice Radman“ iz prve polovice 20. stoljeća. Kolačići koji se pripremaju u vrijeme blagdana Svih svetih na Sjevernom Jadranu i u Dalmaciji.

Obzirom da ovaj naputak (recept) ne sadrži sastojke, kao neki drugi u koje se dodaje brašno, maslac, soda bikarbona, limunova korica, cimet, umjesto alkohola se koriste rakija, maraskino...dobro je da bobići odstoje dva, tri dana dok malo ne omekšaju.

Rapska „torta“



Od davnina cijenjena slatka *rapska* (ispravno - rapska)delicija, spravljena od bademove smjese umotane u posebno tijesto, najčešće je izrađena kao dugačka „štruca“ u obliku puža, ili rezana kao štapići debljine prsta. Taj stari rapski specijalitet dugo vremena je bio potpuno zapostavljen, a radile su ga, prema narudžbi, časne sestre benediktinke iz samostana sv. Andrije i samostana sv. Antuna Padovanskog. Recept se prenosio s koljena na koljeno, tako da ga danas još radi samo desetak „nona „ na Rabu i slastičarna Vilma (vlasnica - Vilma Brna).

Taj skupocjeni kolač radio se uobičajeno za vjenčanja, krštenje, krizme i slične svečane prigode.

Sastojci za *tijesto*: 20-25 dag mekog brašna, 2 žlice masti, 2 žlice šećera, ½ žlice maraskina, 2 jaja, 2 žlice vode; za *nadjev*: 50 dag badema, 50 dag šećera, 6 žlica maraskina, 4 jaja, korica ½ limuna, korica ½ naranče; šećer u prahu za posipanje.

Važno je kod „kuhanja“ mendula (badema; prije je na Rabu bilo mnogo bademovog drveta) odrediti koliko će se osušiti, zatim koliko ćete staviti jaja, prema tome koliko su suhi šećer i mandula, koliko je krupan šećer i još puno sličnih finesa koje su zapravo tajna vrhunske rapske delicije. Taj spoj razvučenog prhkog tijesta i smjese prženih badema, jaja i limuna uz čašicu maraskina (izvorno: rozolio-likier od posebnih crvenih ruža), neće nikoga ostaviti ravnodušnim. Kaže se da recept nije dovoljan da se napravi rapska delicija – slastičarsko remek djelo, već je presudno iskustvo.

Mendule prelijte kipućom vodom i ostavite 20 minuta, skinite kožicu i sušite nekoliko dana, ovisno o vremenu i temperaturi, ali ne smije biti niti previše

suho, niti prevlažno. Mendule sameljite, dodajte šećer, jaja i nešto mljevenih pinjola i gorkih badema, a najbolji su oni iz Luna (otok Pag). Količina jaja za smjesu ovisi koliko su suhe mendule i šećer, a kod šećera je opet važno koliko su krupna zrnca, i još niz detalja. U smjesu dodajte još i riban limun i naranču te začinite maraskinom koji aromatizira tijesto. Sve izmiješajte rukama.

Prosijanom brašnu dodajte otoplenu mast, razmućena jaja, šećer, maraskino i vodu tako da dobijete čvrsto tijesto (tijesto je lakše raditi s maslacem jer se svinjska mast topi već pri nižim temperaturama pa se tijesto suši). Tijesto odložite u hladnjak barem pola sata. Na pobrašnjenoj radnoj površini, tijesto koje je kao za rezance samo je slatko, razvaljajte na tanko. Označite sredinu tijesta i od te točke kotačićem režite u krug u obliku puža. Višak tijesta odložite u hladnjak. Na trake tijesta stavljajte smjesa od mendula, rubove ostavite slobodne, i obrubite trakicama rezanaca koje treba oblikovati prstima da izgledaju kao čipka. Naknadno ih premažite vodom. Tanko razvaljajte ostatak tijesta, kotačićem izrežite trake širine 1,5 cm kojim obrubite široke trake „torte“, uokolo nabirući prstima i pritišćući ih dolje na navlažen rub. Okrećite tortu i obrubite sve slobodne rubove. Poravnajte nadjev na trakama. Pecite oko 30 minuta na 100 °C. Ohlađenu tortu pospite šećerom.

Postupak izrade traje nekoliko dana prvenstveno zbog badema koji se suše nekoliko dana na sobnoj temperaturi. Tradicionalno se radi u obliku puža i u obliku štangica. Pri izradi treba biti brz jer se mekano tijesto na sobnoj temperaturi počinje raspadati. Opreznost je potrebna i kod pečenja jer je potrebno dobiti karakteristična hrskavost a tijesto se ne smije mrviti i izgledati tamno.

Rapskoj torti slična je Imotska torta.

Rapskoj „torti“ je vrlo sličan kolač – mandolat koji je ponuđena papi Aleksandru III. (pr. ime Orlando Bandinelli; papa od 1159. do 1181. (rođen u Sienni o. 1110. – Cività Castellana, 30 VIII. 1181; u Parizu postavi temeljni kamen za katedralu Notre Dame; Kad je putovao na sklapanje mira s carem u Veneciji (1179, posjetio je Vis i Zadar, gdje ga je narod svečano dočekaao pjevajući hrv. pjesme, kako je posvjedočio u svojem opisu putovanja njegov pratilac kardinal Boson.) 1177. godine prigodom blagoslivljanja katedrale Uznesenja Marijina na otoku Rabu (izgrađena je 1170.). Rapska biskupija postojala je od 530. godine, kad je rapski biskup supotpisao akte crkvenog sabora u Saloni i sve do 1828., kada je ukinuta. Samostan benediktinki postoji neprekidno od 12. stoljeća. Rab se prvi put spominje u djelima antičkih pisaca Skilaksa, Plinija Starijeg, Ptolomeja i na Peuntingerovoj karti (*Arba, Arbe, Arbiana*).



Manojlovački slapovi, ražanj, peka i car Franjo Josip I.

Zahvaljujući Zadrani, gospodinu Tomaso Burato, carskom fotografu ovjekovječen je događaj o kojem se samo pisalo a rijetki ga i pročitali (104).

Za gastronome, sada, slijedi najzanimljiviji dio, što se pripremalo i jelo. Prema dostupnim, pisanim, podacima svečani objed je bio od sljedova, koji predstavljaju naša autohtona jela i pila, pripremljena na autohtoni način, što se tada nije isticalo.

Ručak koji je tada spremljen za visoke goste bio je, kako bi se i danas reklo: "carski".

Služavke u Jankovića kući su se potrudile da daju najbolje što znadu i na stolu se našlo mnogih djakonija koje i danas izazivlju vodu na usta. Počelo se sa našim predjelom: pršut star dvi godine su malo slanine, a sa više crljeni, garniran sa kravljim sirom iz Čučeva i kozijim sirom iz Ervenika, a ovčijim iz Lalića Laškovice. Za salatu divlji radić i mlada salata iz Jankovića bašče prije nego je rasadjena (ona su četiri listića), i malo ljutike iz kvasine. Juva od pijevca mlada sa manistrom, poslje pečena janjetina sa ražnja, sa par tučića pečenih ispod peke i jaretina ispod peke. Bilo je i teletine sa mladim krumpjerima ispod peke. Mlade kapulice i ljutike koliko voliš. Pilo se smrdeljsko vino vranac sa strane prema rupama, gusto ki tinta, a debit je bio prominski iz okolice Oklaja odakle su Jankovići porijeklom. A kako se ručak carski služio u kući veletrgovca, našlo se tu za goste i više vrsta likera, kao i "velika količina zadarskog maraskina odlične arome" tako da su gosti mogli uživati uz kavu i čašicu dobra likera. Pričalo se o lovu i divljači, što je bila omiljena tema careva. Normalno pričalo se i o istoriji i lokalitetima istorijskom u okruženju prije nego je svita zaputila se na obližnji Manojlovac da se car i lično uvjeri u ljepote našeg kraja. Kolači su bili svi odreda od bajama i orasa, posebice broštulani bajami i čukter, a kako je Janković čuo da se carici posvidio sladoled koji je jela u Benkovcu prije neki dan, to je drito iz Benkovca i taj sladoled stiga na carski sto u Kistanje diližansom u sorbetjeri (drvena posuda sa duplim dnom, izmedju kojih se stavlja led sa Velebita da bi se sladoled napravio). Iz Zadra je za tu zgodu poručeno četiri bačvice piva u pivnici Klingendrath (koja se nalazila nasuprot ulaza u Novo kazalište sada Bianchinijeva ulica, 7) zajedno sa 10 blokova leda sa Velebita iz pivničke jacere (ledana, hladnjača).

Dok se car uputio ka Manojlovcu, carica se odmarala u hladu djardina poslije popodnevnog odmora, sa vidjenijim damama kistanjskih trgovaca i službenika. Ostaće zabilježeno da je medju inim poklonima koje su dobili za posjeta Dalmaciji i Krajini carici Sissy u Kistanjama poklonjeno tačno stotinu fino veženih podvlakom i pokrasticama maramica od tila (što je i ono vrijeme bio obavezan modni detalj u ruci sa kojom se nosio suncobran).

Mittagessen (objed)

Kalte Vorspeise (hladno predjelo)	pršut, sir (kravlji, kozji i ovčji) iz okolnih mjesta
Suppe (juha)	Juha od mladog pivca (pijevca) s manistrom (domaćim rezancima)
<i>Fleisch mit Gemüse (glavno mesno jelo)</i>	Janjetina s ražnja, tuka (pura) ispod peke, jaretina ispod peke, teletina ispod peke, s mladim krumpirom.
Salata	od radića, ljutika iz kvasine, mlada kapulica i svježa ljutika
Getränke (piće)	Rote Sortenwein (sortna crna vina) Debit i vranac (iz okolice) Bier (pivo) svijetlo pivo iz Zadra (pivovara Klingendrath)
Liköre (liker)	Maraskino iz Zadra
Süßspeisen (kolač)	Kolač od oraha i bajama, broštulani (prženi) bajami, čukter (čupter; kolač od mošta)
Gefrorenes (sladoled)*	Sladoled je donesen iz Benkovca od domaćeg slastičara, a održavan je na ledu iz Velebita (izvađen iz jama – ledenica)

Prema vjerodostojnim podacima, car je sam pisao mnoge detalje sa svojih putovanja, tako i iz Dalmacije, koja je kasnije prepisao neki carev „amanuensis“-pisar, *prepisivač*.

Benkovački sladoled Franje Josipa

U knjizi *Kuharice dalmatinskih gospođa*, Gioie Calussi, rođene Zadranke koja živi u Italiji, među brojnim *ricetama* spominje se i carski sladoled, *gelato dell'Imperator* (sladoled od limuna što su ga na kraju ručka bili ponudili Benkovčani caru Franji Josipu za njegova posjeta Benkovcu.

Sastojci: 5 dl limunova soka, litra vode, 60 dag cukra i kora od dva limuna.

Vrlo tanko narežite žuti dio korice limuna, pomiješajte s cukrom, stavite u vodu i grijte nekoliko minuta. Procijedite pažljivo i pustite da se ohladi. Dodajte limunov sok i stavite u sorbetjeru.

Šibenske favete



Sastojci: 40 dag badema ili oraha, 2 dag šećera, 20 dag brašna, 2 jaja, 1 žlica maslaca, 1 žlica maraskina, korica 1 limuna, prstohvat (priza) mljevenih klinčića, 2 žlice mlijeka.

Bademe prelijte vrućom vodom, ostavite neko vrijeme i ogulite kožicu. Polovicu badema sameljite, a dugu polovicu krupnije iskošite. Mljevene bademe pomiješajte s maslacem, šećerom, jajima i limunovom koricom. Dodajte mljevene klinčiće, brašno, maraskino i mlijeko. Izmiješajte u jednoličnu smjesu, vlažnim rukama oblikujte prvo štapiće, zatim rezanjem u manje komadiće i na kraju oblikujte male okruglice, bobice. Svaku okruglicu pritisnite prstom, malo spljoštite, stavite u podmazanu posudu maslacem i malo pobrašnjenu. Pecite u zagrijanoj pećnici oko pola sata na 180 °C.

*favetta tal. bobica; domaći slatkiši – slatke kuglice veličine fritule, puslice s bademima ili orasima koje se u građanskim mediteranskim kućama služe nas dan Svih Svetih (1. studenog) i Dušni dan. Stari Rimljani jedan drugom su davali kuglice i kazivali su: *favete klinquis!*, u prevodu: *muči!**

Stari izvorni naputak:

Sastojci: 15 dag mljevenih bajama (badema), 15 dag šećera, 2 bjelanjka, 7,5 dag brašna, 0,5 dl maraskina, 1 žlice kakaa.

Zamijesite sve sastojke u jednoličnu smjesu i podijelite na tri djela. Mokrim rukama oblikujte dlanovima kuglice veličine oraha: Favete (kuglice) stavite u namazani pleh za pečenje (mašću ili uljem) i sušite u pećnici na srednje jakoj temperaturi (oko 60 °C) tri (3) sata. Poslužuju se uz tople ili hladne napitke ali najčešće uz prošek.

Traurina



Sastojci za 12 osoba: 12 žumanjaka, 42 dag šećera, 10 dag samljevenih oraha, 10 dag usitnjenih oraha, 20 dag samljevenih badema, 14 dag čokolade, 14 dag dvopeka, 1/2 dl proška;

sirup: 1/2 dl mlijeka, 2 čepa ruma, *premaz*: 2 žlice likera ili rakije od marelice, 2 žlice marmelade od marelice;

marcipan: 1 bjelanjak, 10 dag badema, 10 dag šećera u prahu, 2 kapi ekstrakta od vanilije, 2 kapi ekstrakta gorkih badema, 2 kapi ekstrakta limuna, 1 žličica maraskina (*u stroj za mljevenje možete staviti jednaku količinu oguljenih badema i šećera, dodajte malo vode, vodice narančina cvijeta ili jedno bjelance te dobro izmiksajte; količina badema može biti nešto veća od količine šećera*);

čokoladna glazura: 3 žlice vode, 3 žlice šećera, 10 dag čokolade za kuhanje, 8 dag maslaca.

Šećer miješajte sa žutancima (25 minuta) tako da dodajete jedan po jedan žutanjak. Dodajte samljevene bademe, samljevene i usitnjene orahe, naribanu čokoladu i mrvicu dvopeka namočene u prošku. Lagano umiješajte snijeg od bjelanjaka. Smjesu izlijte u kalup za tortu obložen papirom za pečenje. Pecite 45 minuta na 180 stupnjeva.

Ohlađenu tortu navlažite sirupom, premažite s premazom kojeg ste pripremili tako da ste aprikotirali (provukli je kroz sito) marmeladu od marelica, prokuhali i umiješali liker ili rakiju od marelica.

Za marcipan blanširajte bademe (bademe stavite u posudu sa vrelom vodom i ostavite oko 15 min), skinite im kožicu, obrišite suhom krpom i osušite (bademe

prosušiti u pećnici na 50 °C, oko 10 min). Za marcipan je bitno da su bademi pri mljevenju potpuno suhi, jer se bolje samelju. Pripremljene bademe sameljite 2 puta u mašini za mljevenje oraha. Nakon toga promiješajte sa šećerom u prahu. Samljevene bademe i šećer u prahu izmiješati žlicom, mješavinu staviti u mlinac za kavu, i meljite oko 2-3 minute, tj. dok se ne dobije fini prah. U dobiveni prah dodajte tvrdi snijeg od bjelanca. Dodajte arome i zamijesite masu.

Možemo koristiti i gotovu marcipan smjesu. Marcipan izvaljajte i pokrijte tortu. Na kraju tortu prelijte glazurom od čokolade koju ste pripremili tako da ste vodu, šećer i čokoladu istopili na pari u glatku smjesu i u tu smjesu, dok je još vruća, postepeno dodali listiće maslaca.

Tortu ukasite po želji listićima badema ili ukasima od čokolade.

Tradicija spravljanja trogirske torte "Taurine" datira u davni srednji vijek, kada se posluživala na bogatim trpezama trogirskih plemićkih obitelji. Glavni sastojak ove bogate slastice, kao i većine delicija hrvatskog juga, je badem, oplemenjen mirisima i okusima naranče, limuna i likera višnje Maraske.

Stara legenda govori nam o Miljenku i Dobrili, dvoje mladih ljubavnika koji su završili tragičnom smrću, slično kao Romeo i Julija.

U drugoj polovici 17. stoljeća, u Kaštel Lukšiću živjele su dvije plemićke obitelji - obitelj Vitturi sa kćerkom Dobrilom i plemić Adalberto Rušinić sa sinom Miljenkom. Dobrila i Miljenko su se zaljubili, a obiteljska svađa njihovih očeva zbog feudalnih prava nad seoskim težacima prisilila ih je da se sastaju i vole potajno. Od trenutka kada su roditelji saznali za njihovu vezu, Dobrila je bila pod strogim nadzorom, a Miljenka su roditelji poslali u Veneciju. Dobrilin otac ugovorio je vjenčanje svoje kćeri sa starijim trogirskim plemićem. Miljenko je za to saznao i došao iz Venecije upravo u trenutku kada su mladenci izgovarali zavjete, te je spriječio vjenčanje. Kako bi je kaznio zbog sramote koju mu je nanijela, Dobrilu je otac poslao u samostan u Trogir, a kako bi spriječio Miljenka da je pronađe, naručio je njegovo ubojstvo koje zbog Miljenkove domišljatosti nije uspjelo. Pokušavajući pronaći Dobrilu, Miljenko je došao u sukob sa zakonom i zbog toga su ga osudili na zatvor na otoku Visovcu na rijeci Krki. Tamo je upoznao bolničarku preko koje je Dobrili slao poruke i ugovorio bijeg. Kada su se na dogovorenom mjestu u Trogiru našli, nakon što je Miljenko pobjegao iz zatvora, a Dobrila iz samostana, odlučili su zajedno pobjeći. Bijeg Miljenka i Dobrile natjerao je Dobriline roditelje na popuštanje te su im stoga poručili da se vrate u Kaštel Lukšić kako bi se obavilo svečano vjenčanje. Nakon što je u kolovozu 1690. godine obavljena vjenčana ceremonija, Dobrilin je otac, ne mogavši podnijeti da se njegova kći udala za Miljenka, iz osвете na mostu ispred dvorca ubio svojega zeta hicem iz kubure. Dobrila je nakon toga izgubila zdrav razum, razboljela se i nedugo potom umrla. Prema ovoj legendi napisani su roman, drama i opera.

Izvor: Wikipedija

Iako je sačuvano malo podataka koji bi osvijetlili aktere i tragičan događaj, narod Kaštela je usmenom predajom prenosio legendu o Miljenku i Dobrili. Trogirski posjednik vinograda u Kaštelanskom polju Marko pl. Kažotić u predgovoru svog romana „Miljenko i Dobrila“ navodi: ...Namjerio sam se na jednu legendu bezimenog pisca, napisanu ilirskim (hrvatskim) jezikom oko 1679. godine, po kojoj sam poduzeo da ispriopovjedim događaj... U Zadru na talijanskom jeziku objavljuje roman „Miljenko i Dobrila“, iako pisan na talijanskom roman se smatra hrvatsko romantičarsko djelo. Prvi pokušaj prevoda Kažotićeva romana započeo je hrvatski pisac i državnik Ivan Mažuranić, u tijeku rada Mažuranić umire, ostavivši 25 strana prijevoda (danas se u rukopisu čuva u sveučilišnoj knjižnici biblioteci u Zagrebu pod br. R-5864). Najveću popularnost roman je doživio u Dalmaciji, kada je Kažotićev roman „Miljenko i Dobrila“, preveden na hrvatski jezik, zaslugom Bartula Matijace, učitelja iz Kaštel Lukšića. Prvu dramsku obradu napisao je Matija Ban i to u dvije verzije „Miljenko i Dobrila“ i „Smrt kneza Radoslava“. Arturo Porlitz u Trstu objavljuje lirsku dramu „Miljenko“. Libretist iz Padove Antonio Ghislanzoni (napisao je libreto Verdijeve opere „Aida“) i skladatelj Salvatore Strino Napolitanac stvorili su prvu operu „Miljenko i Dobrila“. Grgo Zarbani 1909. na talijanskom objavljuje melodramu „Miljenko i Dobrila“. Slikar Paško Vučetić Paskoje napravio je sliku na temu kaštelanski ljubavnici. Na hrvatskom jeziku Milivoj Koludrović skladao je operu „Miljenko i Dobrila“, na preporuku skladatelja Jakova Gotovca izvedena prvi put u HNK u Splitu. Filmski scenarij na temu kaštelanskih ljubavnika napisao je Tomislav Antunović. Crtač stripova Baker i tekstopisac Eterović u nastavcima su tijekom 1968. u listu „Vjesnik“ iz Zagreba, izdaju strip po romanu „Miljenko i Dobrila“. Godine 1964. Na Splitskom festivalu „Melodije Jadrana“ izveden je šlager Zdenka Runjića u izvedbi Tereze Kesovije pod nazivom „Legenda o Miljenku i Dobrili“.



Sjeverna strana dvorca Vitturi i most na kojem je Dobrilin otac ubio Miljenka



Crkvice u Kaštel Lukšiću u kojoj je zajednički grob Miljenka i Dobrile

Trogirski rafioli

Sastojci za *tijesto*: 70 dag brašna, 6 žumanjaka, 10 dag svinjske masti, 10 dag maslaca, 10 dag šećera, 2 vanilin šećera, prstohvat soli, 1.5-2 dl mlijeka, sok od pola naranče; *nadjev*: 50 dag badema (prženih i samljevenih), 50 dag šećera, 1 vanilin šećer, ribana korica pola limuna + par kapi soka, ribana korica naranče + sok od pola naranče, 20 dag maslaca, 1 žlica kakaa, 1 dl ruma + maraskina ili proška (daje finu aromu), snijeg od 6 bjelanjaka.

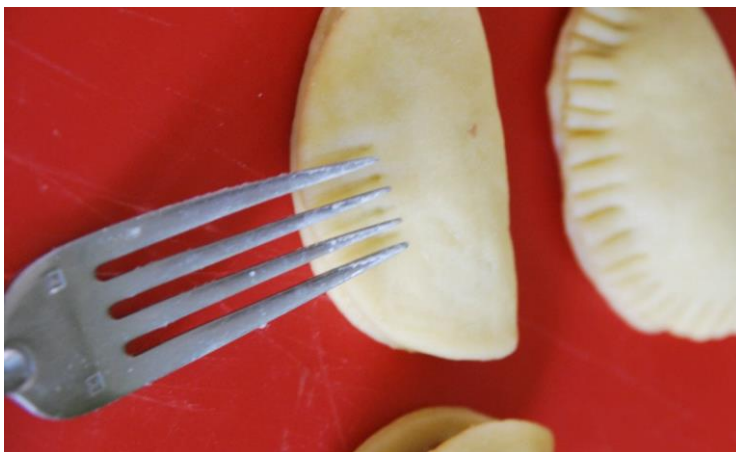
Od sastojaka za tijesto napravite tijesto i ostavite da odleži 15 min. Za to vrijeme napravite nadjev. Tijesto razvaljajte na 2 mm debljine i čašom oblikujte krugove.



U sredinu svakog kruga žličicom stavite nadjev



Preklopite i krajeve lagano stisnite prstima, a zatim pritisnite vilicom.



Po želji namazati tučenim jajima i pospite šećerom.
Pecite na 165 °C dok *rafioli* ne porumene.



Rafioli su najbolji dok odstoje 2-3 dana, zapravo što duže stoje bolji su.

Pisano prema uputstvima domaćice Trogiranke:

Za list: 1 kg brašna, 10 žumanjaca, 20 deka cukra, 10 deka masti (more i više), vanilije, mirisa ružine vode, pola čaše mlika, mrvicu soli;

za kremu: 70 deka bajama (pola lagano popržiti), 10 bjelanjaka (vjerojatno neće tribat svih deset, ovisi o gustoći kreme), 50 deka cukra, 2 žlice masti, a može i maslaca, malo kore od limuna i naranče, pinku čokoladnih napolitanki, ruma, maraskina, kruškovca, prošeka i ostalih mirisa.

Zapamtite, krema mora bit toliko gusta, da kad uzmete u žlicu i izvrnete naopako, ništa ne ispada!

Jedna od najvećih poteškoća pri pečenju rafijola je da im puca kora. Neće ništa izgubit na okusu, ali ako se rafijoli spremaju za pir, onda moraju izgledat kako Bog zapovida. Kora mora bit tanka - tanka, samo par milimetara, ako je kora debela, to nisu rafijoli!

Ako vam puca kora, nije problem u kori već u kremi. Rafijoli se peku na 150 stupnjeva

.....

Imotski rafioli

Sastojci za *tijesto*: 6 žumanjaka, 6 žlica šećera, 6 žlica mlijeka, 6 žlica rastopljene masti, 1 vanilin šećer, kora od limuna, malo soli; *nadjev*: 6 bjelanjaka, 30 dag oraha, 30 dag šećera, 1 vanilin šećer, kora od limuna, po potrebi se zalije toplim mlijekom.

Izmiješajte sastojke za tijesto i izradite tvrdo tijesto. Stavite i malo kvasca. Razvaljajte i staviti nadjev. Ispečene rafiole točajte u rakiju i onda uvaljajte u šećer.

Dioklecijanova pogača

Sastojci: 50 dag maslaca, 50 dag šećera (šećer mora biti što sitniji - skoro kao prah; dobro ga je još malo usitniti i prosijati; u doba Dioklecijana nije bilo šećera već se koristio med) 12 jaja (žumanjak i bjelanjak), 3 žlice prošeka (možete zamijeniti i maraskinom iako ga u vrijeme Dioklecijana nije bilo), brašno (toliko da možete izraditi tvrdo tijesto kao za kruh), 25 dag šećera (isto kao prethodni), 2 jaja (žumanjak i bjelanjak), kosani bademi (bademe prelijte kipućom vodom, ostavite ih u vodi nekoliko minuta i prstima odstranite kožicu, stiskajući ih između palca i kažiprsta).

Izmiješajte zajedno maslac i šećer u pjenastu smjesu. Dodajte jedno po jedno jaje i svaki put lagano miješajte. Sve dobro izmiješajte i dodajte brašno. Izradite tvrdo tijesto kao za kruh. Tijesto je najlakše i najbolje izraditi (umijesiti) na mramornoj ploči koja je uvijek hladna. Mijesite oko pola sata. Pripremite peku (napravite vatru, žar i dobro zagrijte peku). Na dobro očišćenu površinu za peku stavite tijesto oblikovano u pogaču, poklopite pekom i pecite oko jedan sat. Otvorite peku, eventualno pregorena mjesta na pogači ostružite nožem. Pogaču ostavite na podlozi na kojoj ste je pekli. Dobro umutite 25 dag šećera i dva jaja, dobivenu smjesu nanosite žlicom na pogaču u obliku vijenca kao pužić jedan do drugog (vidi: - *zavajun*). U sredinu također stavite jedan pužić. Ovako složenu pogaču s vijencem od šećera i jaja pospite kosanim bademima. Pogaču poklopite pekom, pokrijte ostatkom pepela i žeravice, i preko nje stavite snopiće suhe brnistre (grmolika sredozemna biljka reduciranih listova i lijepih žutih cvjetova; žukva, žuka) i zapalite. Nakon 10-15 minuta peku otklopite. Pogaču oprezno stavite na drvenu dasku, da se ne prelomi, i ostavite da se ohladi. Režite je tek nakon 2-3 dana na trokute (kao soparnik ili danas pizzu).

Po predaji pogača je iz vremena Dioklecijana.



Kovanica s likom cara Dioklecijana

Iz teksta: Don Frane Bulić „Palača cara Dioklecijana u Splitu“ 1927. Zagreb

Don Frane Bulić, ugledni hrvatski arheolog, povjesničar, konzervator starina i povjesničar umjetnosti (rođen je 4. listopada 1846. godine u Vranjicu kraj Splita - 29. srpnja 1934.)

.....
.....
Car Dioklecijan je osuđivao na smrt svakog brijača, koji bi ga brijač, da ne uzmogne pripovijedati, kakova mu je glava. Uši mu bijahu od prasca a glava od magarca. Zapane jednom jedinca u majke, da pođe brijati cara. Majka žalosna za sinom, koji imadijaše poginuti, izljubi se šnjim, dade mu na polasku pogaču govoreći:

— Dok budeš cara brijač, jedi ovu pogaču. Pogača bješe umiješana materinjim mlijekom.

Kad ju je brijač počeo jesti, car joj osjeti miris, pa ga zapita:

— Što jedeš:

— Jedem pogaču — odgovori momak.

Tad car zapita, da mu dade komadić. Kad ju okusi, reče, da je slatka, ali da nije za nasititi, pa ga zapita:

— Kako je tvoja majka mijesi?

On mu odgovori, daje mijesi svojim mlijekom.

Na to mu car obeća, da ga ne će pogubiti:

— Mi smo braća, reče, zato te ne ću pogubiti, ali ne smiješ nikomu kazati, kakova mi je glava. Ako te saleti napast, da komu kažeš, onda kaži samoj zemlji.

Brijač nije mogao nikako mučati, pa se prigne k zemlji, te njoj kaza tu tajnu. Na onom mjestu izraste zovika, od koje djeca izdjelaše svirale.

Kad bi puhnu u sviralu, zova odgovaraše:

*U našega cara Dioklecijana
Prasce uši a tovarová glava.*

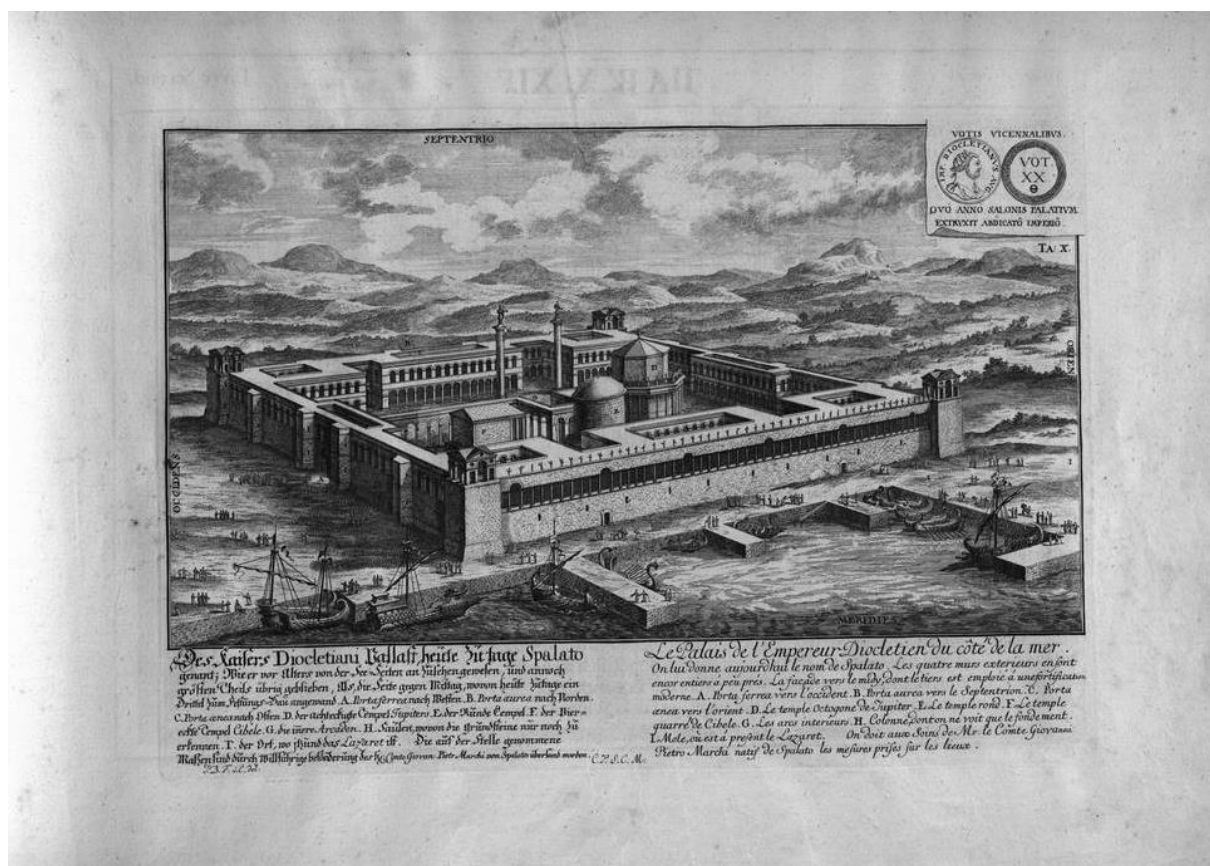
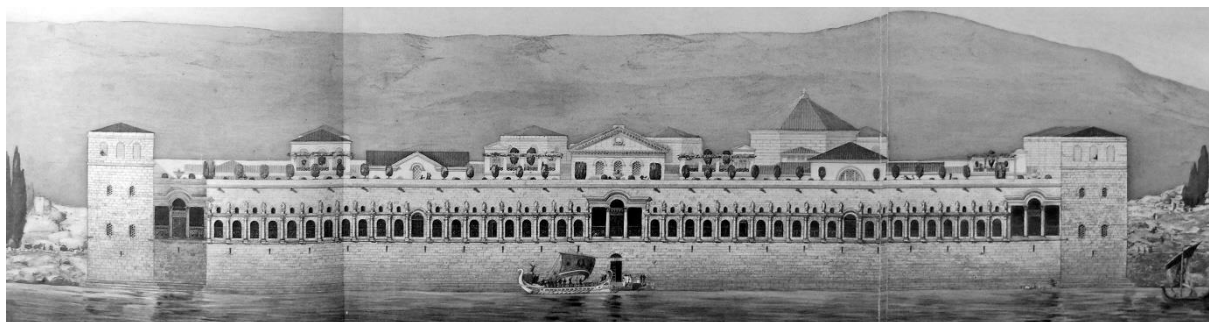
Po drugoj varijanti:

*U cara Dioklecijana
Uši ko u magarca
Rozi ko u jarca
A glava ko u prasca.*

..... jošter pripovijedaše, da je čuo od starijih, da se je Dioklecijan rodio u Libovcu, na jugu od Kučina, da je ovdje sproveo prve godine svoje mladosti, i nekoliko posljednjih zajedno sa svojom kćerkom, koja da je bila ovdje i pokopana. U potvrdu tih svojih navoda kazivaše, da je Dioklecijan jednoć zabasao po polju, te da ga nije bilo lako naći. Onima, koji ga tražijahu, bi rečeno, da ga potraže na zapadu od sela Sitnoga, te ako nadu čovjeka, gdje jede kruh od sijerka* na gvozdenoj siniji, da je to Dijoklecijan. I doista nađoše u Libovcu čovjeka, gdje sa prevrnutu gvozdena lemiša jede kruh od sijerka, te u njemu poznadoše cara Dioklecijana.

*Kruh od sijerka jede se sam ili pomiješan s drugim žitijama: ječmom, pšenicom, raži itd. Brašno od sijerka nešto je crvenkasto, neugodna ukusa, jede se za veliku nevolju. Sijerak raste u močvarnim krajevima, sije se, kad uslijed čestih kiša nije moguće posijati drugo žitije na pr. kukuruz. To biva osobito na neretvanskoj ravnici i u Imotskom polju. Kruh od sijerka je kruh za veliku nevolju, kruh robova. Plinije (Hist. Nat. lib. XVIII. 16, 40) kaže za sijerak: „Secale Taurini sub Alpibus asiam vocant, deterrimum et tantum ad arcendam famem, fecunda

sed gracili stipula, nigritia triste, pondere praecipuum admiscetur huic far, ut mitiget amaritudinem eius, et tamen sic quoque ingratisimum ventri est. Nascitur qualicumque solo cum centesimo grano, ipsumque pro letamine est."



Torta Makarana



Sastojci *za tijesto*: 40 dag brašna (oštrog i mekog), 10 dag šećera (*cukra*), 20 dag masla, 3 žumanca, ribana kora od jednog limuna, izvorno rožulin ili malo maraskina, 2 žlice šećera, samo malo vode; *za nadjev*: 15 jaja, 70 dag šećera u prahu, 4 do 6 vanilin šećera, 80 dag do 1 kg poprženih pa mljevenih bajama, sode bikarbone na vrhu noža, 1 žlica rastopljenog masla ili masti, 6 do 8 žlica maraskina, 2 do 3 žlice (0,5-1 dl) maraskina (rožulin), sok od dvije naranče i od 1 limuna, kora od 2 naranče i 2 limuna, 1 ribani muškatni oraščić, 1 baškotin naribani (ako je nadjev previše tečan).

Od sastojaka napraviti dobro izrađeno smjesu tijesta. Od dijela tijesta razvaljajte tanki list kojim obloži tanku *terinu* (zdjelu, podlogu za tortu), po dnu i okolo stjenki. Dio koji je ostao izrežete se na trakice kotačićem za tijesto (reže u cik-cak liniji; obliku) što ćete staviti na vrh torte prije pečenja. Od ostatka tijesta napravite kroštule. Za nadjev posebno umutite žumance sa šećerom, dodajte ostale navedene sastojke te na kraju dodajte pjenasto umućene bjelanjke. Nadjev ulijte u kalup za tortu, te po vrhu stavite ostatak tijesta koje ste narezali na trakice pa ih prekrižite da izgleda atraktivnije. Pecite u zagrijanoj pećnici na 180 – 200 °C kasnije na 150 ili manje. Kad se počne hvatati koru obavezno pokriti debelim *škartocem* (nekadašnja debela papirnata vrećica) ili alu-folijom. Na lagano temperaturi pecite oko 1 sat i 20-tak minuta (probajte čačalicom da li je gotovo). Pečenu tortu poskropite maraskinom i pospite šećerom u prahu. Za razliku od ostalih torti, Makarana se reže na **rombove**

Torta Makarana, slastica koja se tradicionalno priprema u svečanim prilikama na makarskom području dobila je veliko priznanje – ***priznata je kao nematerijalno kulturno dobro***. Glavni sastojci nadjeva su **bademi, šećer i jaja**, a onda se dodaju razne arome što je tajna svake domaćice. Recept za tortu Makaranu star je nekoliko stotina godina, a za originalnu makarsku slasticu vežu se i legende poput one kada je saksonski kralj **Friedrich August** 1838. posjetio **Makarsku** i promatrao Alku u Sinju.

Dubrovačka torta



Sastojci: 25 dag (ili 2,5 dl) skorupa (danas se koristi slatko vrhnje, jer se skorupa ne može više naći kao nekada), 6 bjelanaca, 25 dag šećera, 25 dag bajama (mendula, mjendula), 5 dag oštrog brašna, čašica rakije od ruže (ili čašica maraskina).

Napravite snijeg od bjelanaca i postepeno dodajte šećer. Polako miješajte dalje i dodajte rakiju od ruže. Kad ste sve tako ulupali i umiješali, dodajte skorup (ili vrhnje), oguljene i samljevene bajame i na kraju oštro brašno. Sve skupa lagano i oprezno umiješajte i ulijte u nauljeni i krušnim mrvicama posut lim za pečenje. Pecite u umjereno zagrijanoj pećnici 50-tak minuta. Drvenom čačkalicom provjerite da li je unutrašnjost pečeno. Kad se torta ohladi istresite je iz posude u posudu za posluživanje i pospite vanilin šećerom. Na dubrovačku tortu ne dolazi nikakva glazura, osim što se na Božić ukrašava svježim grančicama asparagusa, manjim narančinim listovima ili njenim cvjetićima.

Dubrovačka torta od mjendula i naranača

Sastojci: 9 jaja, 20 deka (dag) cukara, 35 deka mjendula, 8 deka krušnih mrvica, dec (dl) šuga (soka) naranče, 3 deka kore od naranče, ožica (žlica) maraskina; krema: 4 jaja, 10 deka cukara (šećera), 2,5 deka šuga naranče, 2 deka slatkog vrhnja.

Žumance batiti sa 15 deka cukara da postane pjenasto (žumanjke izmiješajte sa šećerom u pjenastu smjesu). Bjelance sa ostalim cukarom (5 deka) dobro ulupati u čvrsti snijeg. Potom bjelanca lagano umiješati sa žumanjcima. Lagano miješati i dodati mljevene mjendule, mrvice koje treba prethodno namočiti u šug naranče i koru naranče i maraskino. Kalup nauljiti i pobrašniti pa izliti smjesu i peći na 160 °C oko 35 min.

Za kremu je potrebno u šug od naranče dodati cukar pa gratanu koru naranče i jaja. Sve miješati na pari dok se zgusne. U gotovu i hladnu kremu dodati slatko vrhnje koje smo prethodno dobro izbatili. Ohlađenu tortu prerezati i donji sloj namazati kremom preklopiti gornjim slojem i ozgori premazati ostatkom kreme ili caklinom od naranče.

Prema zapisima torta je osmišljena u jednom od dubrovačkih samostana.

Nepečena torta sa skorupom

Sastojci: 1 kutija piškota, 21 dag šećera, 5 žumanjaka, 10 dag maslaca, 21 dag oguljenih i samljevenih badema, 2 čaše skorupa, 0,5 l mlijeka, malo maraskina.

Umutite žumanjke sa šećerom. Maslac posebno umutite u pjenastu smjesu i dodajte mu skorup i samljevene bademe. U nastalu smjesu umiješajte smjesu sa žumanjcima i šećerom. Piškote namočite u mlijeko, u koje ste ulili čašicu maraskina, Namочenim keksima obložite kalup za torte, i stavljajte: red kreme, red piškota i tim redom do vrha kalupa. Na vrhu moraju biti keksi premazani kremom. Kalup pokrijte tanjurom i utegom od 1 kg, te odložite u hladnjak preko noći da se smjesa stvrdne. Prije posluživanja, tortu po želji možete ukasiti mrvicama čokolade i preostalim bademima.

Starinska bračka torta

Sastojci: 12 jaja, 50 dag šećera, 1 naranču, 50 dag neoguljenih samljevenih badema, 2 čašice ruma ili maraskina; za ocaklinu: 3 žlice mlijeka, 2 žlice šećera u prahu, 1 žumanjak, 2 rebra čokolade, kap-dvije ulja.

Istucite žumanca sa šećerom, dodajte sok i naribanu koru naranče, rum, bademe i snijeg od bjelanaca. Ispecite na umjerenj temperaturi (3/4 sata). Tortu ne prorezujte. Za ocaklinu pomiješajte žumanca sa šećerom, dodajte mlijeko i omekšanu čokoladu, pa miješajte na laganoj vatri da prokuha. Maknite s vatre i dalje miješajte, pa u glatku masu dodajte ulje. Prelijte tortu i ukasite je bademima i narančinom korom (oblikujte cvijet) ili je ukasite svježim cvijećem.

Bolski cviti



tradicijski brački kolač, neizostavan za svatove, jer mu se davao oblik želja (dijete u povoju, srce, perad i slično). Pripravlja se od jaja, mlijeka, ulja, masti, rožolja (maraskina), šećera, amonijaka, soli, brašna. Pomoću kalupa se rade željeni oblici, kolač se ne peče.

Sastojci: 6 jaja, 6 žlic mlika, 6 žlic ulja, 6 žlic masti, 6 žlic maraskina (rožolja), 12 žlic cukra, 3 grama amonijaka (amonijeva karbonata), prstohvat soli, malo brašna.*

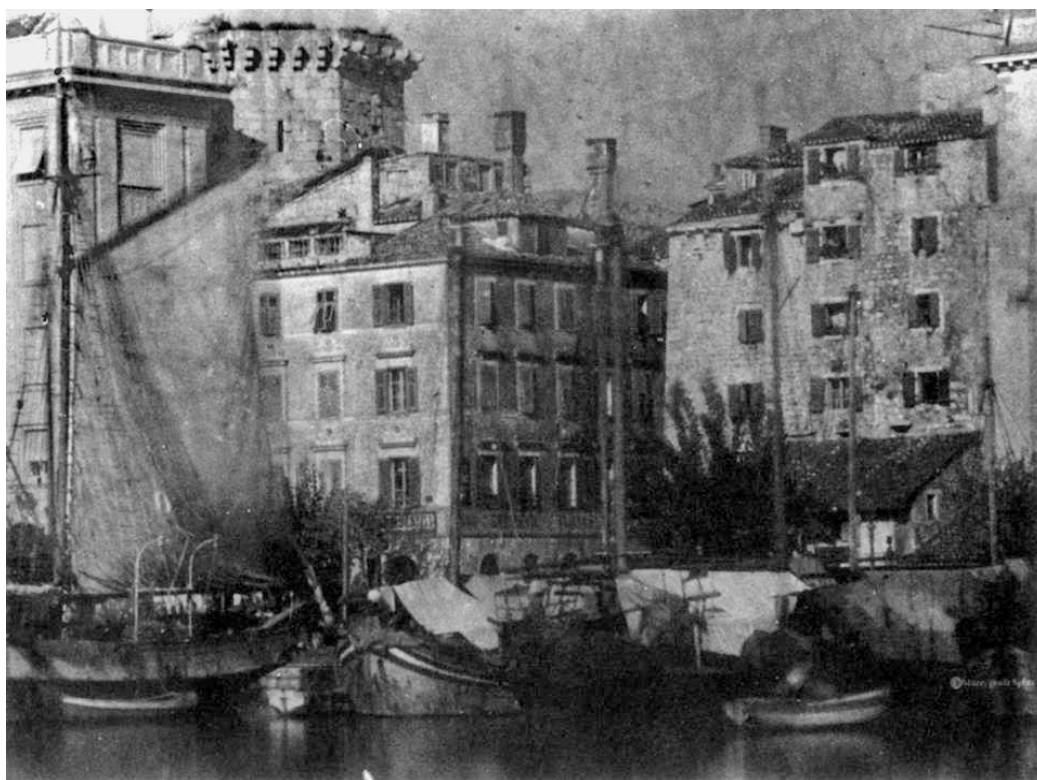
Jaja, mliko, ulje, mast, maraskino, cukar, sol i amonijak umišamo sa onoliko brašna koliko je potrebno da se dobije čvrsto tisto. Uz pomoć kalupa, oštra noža i bujne mašte naprave se od tijesta razni prigodni oblici i peku na limu uz svu pažnju potrebnu da se kolači ne pripeku.

Poslužuju se ohlađeni uz čašicu domaćeg prošeka.

*rožolja, rozolija, rozolin, rožulin (tal. rosolio); slatko piće rumene boje - liker od ružina lišća i maraskina;

1. liker; umjesto pravog maraskina, kojeg su pili samo gospoda, pravi se blaže piće od rakije i ekstrakta; 2. u maloj urešenoj košarici bile su dvije bočice slatke rakije, zatim je bio veliki svileni rubac (marama, vezana i urešena rojtama), rupčići (maramice), papirnate novčanice i jabuka. U starije doba u jabuci su bili ubodeni („nazadivni“) kovani zlatni i srebrni novci. Ako su bočice rakije, pa i svi darovi rakijara lijepo, iznimno urešeni, tada se „ovako iskićena rakija zvala *rozolija* (običaj Bunjevaca).

Rozolin-maraskin



Zgrada tvornice likera u Splitu vlasnika Dalbella

U Splitu se 1861.-1863. godine navodi 17 proizvođača rosolia i drugih žestica, a u okrugu čak 29. To su uglavnom manufakturne obiteljske radionice, bliže obrtu nego tvornici. No, Antun Dalbello 1849. u Splitu osnivanjem prve tvornice takve vrste (*fabrika confetture e spiriti*) počinje industrijsku proizvodnju likera. Glavni proizvod je rozolin-maraskin, dobiven na temelju originalne recepture vlasnika. Sam Dalbello bilježi: To je način kojim se mora postupati u svrhu proizvodnje rozolina-maraskina, a koji sam postupak ja osobno primjenjivao i to baš u mjesecima lipnju i srpnju. To su razdoblja branja ploda višnjevog kao i njezinog lišća. Ovako sam uspio nadmašiti glavne tvornice u Zadru, unatoč njihovim odličjima i priznanjima.

Dalbello uzgaja višnje na terenu blizu Splita da plodove može brzo dopremiti u svoju tvornicu; od branja do početka destilacije potrebno je oko sat vremena, što pospješuje kvalitetu proizvoda. Tvornica Dalbello u kratkom vremenu uspijeva proizvesti čak i do 40.000 boca likera. Zbog uspjeha joj je od vlade u Beču dodijeljen naslov *Privilegirana i nagrađena tvornica A. Dalbello*, a njezini proizvodi dobivaju niz nagrada.

Želimir Bašić, Slobodna Dalmacija, 5.3.2003.

Korčulanske fritule

Sastojci: 50 dag bijelog krumpira, 20 dag brašna, 3 dag svježeg kvasca, 2 jaja, 4 dag šećera, 0,5 dl ruma, 5 dag groždica, korica limuna i naranče, malo rakije, muškatni oraščić, vanilin šećer, ulje za prženje, šećer za posipanje.

U malo mlake vode otopite šećer, dodajte vrlo malo brašna i izmrvljeni kvasac. Lončić pokrijte i pustite kvas da se diže. Krumpir skuhaite, vrućeg ogulite i protisnite kroz tijesak. Umutite jaja. Kad se krumpir malo ohladi, dodajte mu jaja, šećer, rum, koricu limuna i naranče, rakiju, ribani muškatni oraščić, eventualno malo cimeta, te pospite vanilin šećerom. Osim rakije i ruma, u tijesto se može dodati i maraskino. Izmiješajte, uspite brašno, groždice i posolite. Opet dobro izmiješajte, pa dodajte dignuti kvasac, a ako je potrebno, ulijte malo mlakog mlijeka, da tijesto bude srednje gustoće. Dobro izlupajte kuhačom, da postane glatko i

sjajno. Tijesto stavite na toplo da se diže jedan sat. Dobro zagrijte ulje, kojeg u tavi mora biti obilato i koje u tijeku prženja mora stalno vreti. U ulje ćete tijesto ukalupiti žlicom, koju treba prije umočiti u toplu vodu da se tijesto za nju ne lijepi. U tavu ne stavljajte puno tijesta, jer tijekom prženja fritule treba okretati. Pržite ih toliko dugo dok izvana ne dobiju lijepu žutosmeđkastu boju. Poslužite tople, posute šećerom u prahu.

korčulanske fritule posebnog su okusa i zbog poznate korčulanske rakije – anišete – lozovače aromatizirane mirisnim travama u kojoj se naročito izdvaja miris anisa.

Korčulanska sirnica (pogača)

Sastojci: 1kg brašna, 5 dag kvasa (kvasca), 25 dag cukra (šećera), 10 dag masla, 10 dag masti, 4 cila jaja, 4 žumanca, 1/4 mlika (mlijeka), naribajte koru 1 limuna i 1 naranče, 1 žlica rakija od ruža, maraskino, kruškovac ili rum, malo soli.

Dan prije pečenja sirnice napravite „kvas“ (najbolje uvečer); kvas rastopi u lončiću na par žlica mlakoga mlika dodajte žlicu cukra i 6 dag brašna i pustite se malo digne. Svu količinu brašna istresite na stol i napravite udubinu za kvas. Kad je kvas gotov izlijte u udubinu i zamijesite tvrdo tijesto i pusti dizati preko noći. Ujutro rano mišajte maslo i mast sa cukarom i dodajte žumanca, sol, mlakoga mlika, korice limuna i naranče i aromu po želji. Dobro izmiješajte i dodajte snieg od 4 bjelanca. Umijesite u brašno i kvas koji se dizao preko noći u glatko tijesto i pustite da se diže 3-4 sata. None su pravile pogaču koju bi stavili u teču peč, vi možete napraviti pogače po 30 deki težine i ponovo nakon oblikovanja staviti dizat 3 sata pokriveno na toplo (najbolje pokriti vunenom krpom). Kad su se dovoljno digle otkrijte i nožicama presijecite u tri reza ne previše duboka. Premažite tučenim žumanjcem i pospite krupnim cukrom. Peku se na 150 jedan sat.

Tradicionalan slatki uskršni kruh u Dubrovniku, Istri i Korčuli zovu sirnica, u Rijeci pinka, na području Zadra koristi se naziv pogača, dok je u kontinentalnim krajevima uobičajen naziv pinca. Taj izuzetno fini kolač kojeg su s velikom pomnom pripremale i pekle none u svom sastavu nema sira.

Pretpostavlja se da su nekad u nju stavljali usireno tijesto umjesto kvasca što je i uzrokovalo naziv – sirnica. Po želji se mogu dodati bademi ili grožđice

Pince starijih naputaka (receptura) karakterizira jaka žuta boja zbog velikog broja jaja. Nekad se jaja nisu smjela jesti u korizmi, pa su ih domaćice tako nadoknađivale. U Dalmaciji su u nju stavljali i šafran kako bi bila što žuća. Za nju je bitno da tijesto bude čvrsto, ali ne pretvrdo (zato se i klopa kuhačom; čvrsto miješa kuhačom).

Prije pečenja premažite žumanjkom i rasijecite po sredini kako bi u otvor kasnije stavili pisanica. Obično se zamijesila na Veliki petak dok se pripremaju posna jela.

Sirnica (koluba) iz Vele Luke:



Na 1 kg muke 8-10 dag kvasa, 25 dag cukara, 10 dag masla oli masti, 6-8 žumancih i pola bilancih učinit snig. Dodat mlika po potrebi tako da tisto ne bude tvrdo.

Sva se muka prosije navečer i na stogu se učini ropa, po sridi, za kvas. Kvas se rastopi u dvi-tri žlice mlačnega (toplega) mlika, žlicu cukara i 6 dkg muke, pa pusti da malo uzajde.

Kad je kvas malo uzaša, izlije se u rečenu ropu i zamisi s mukum. Vaja izmisit tvrdo tisto u obliku kruha, koju se pokrije i priko noći pusti da uzajde. Ujutro rano va zamisit maslo, cukar i temu dodat jedno po jedno žumance, malo soli, likera od ružah, ruma, maraskina (možu bit i ekstrati), mlačno mliko, ostrugana kora lemuna i naranče. Temu se doda 3-4 istučena bilanca u snig i sve skupa izmiša sonin tistom što je priko noći uzašlo. Od ovega se zamisi glatko tisto i osti digo na toplemu 3-4 ure, da uzajde.

Nakun ovega rasiče se tisto i učinu kruhići od kvarta do po kila, koje vaja opet dobro zamisit i učinit jih okrugle. Sad jih va stit na ulenu kartu oli namašćenu bilu debelu kartu na jednoj daski i pokrije s bilum krpum a priko nje s još jednum od vune i tako osti 2-3 ure.

Kada je to uzašlo, va jih malo otkriti i zasić po vrhu na tri dila, namaže zbaćenim žumancum i kristal cukarum, a za dicu sti se jedno jaje (obojano) na sridu. Sad to va sve stit u peć na sridnjoj toplini da se peče. Kad su sirnice ispečene, dici je gust gledat čigova je boja.

Torta od naranče

Sastojci: 50 dag bajama (mendula, mandula), 14 jaja, 1 velika ili dvije male naranče, 40 dag šećera, 4 žlice maraskina, ribana korica od limuna.

Bademe ogulite, lagano ih popržite u tavici i sameljite. U lončić s vodom stavite naranču (ili dvije manje) i kuhajte ih dva sata na sasvim laganoj vatri. Tijekom kuhanja ne dirajte ih jer će se raspasti. Kad potpuno omekane sameljite ih zajedno s korom, još onako vruće. Kad se kašica od naranče ohladi pomiješajte ih sa šećerom i postepeno dodajte jedno po jedno žumance. U dobivenu pjenastu masu umiješajte lagano limunovu koricu, maraskino, samljevene bajame i čvrsto ulupani snijeg. Uspite u nauljeni kalup za torte, stavite u umjereno zagrijanu pećnicu i pecite jedan sat. Pečenu tortu možete posuti samo sa šećerom ili je prevući (glazirati) caklinom od naranči.

Glazura od naranče: bjelanac umiješajte sa 20 dag šećera u prahu da dobijete gustu žitku smjesu i u nju umiješajte sok od dvije naranče. Dok je torta još mlaka prelijte je glazurom (caklinom). Nakon što torta upije veći dio i kad se prosuši, ukasite je listićima naranče i njenim cvjetićima ili ružicama od bajama (bajame ogulite, i složite ih u oblik latica). U sredinu svakog takvog cvijeta stavite kružić izrezan od narančine kore.

Bobići

Sastojci: 1 kg fino mljevenih badema (bajama), 1 kg šećera u prahu, 6 jaja, 10 dag kakaa ili ribane čokolade, 4 žlice maraskina, malo ribanog oraščića, ribane korice 2 limuna, 4 žlice biskvitnih mrvica ili ribanih „piškota“.

Pomiješajte oguljene, malo popržene i grubo narezane bademe. Pomiješajte šećer u prahu i žumanca, dodajte bademe, maraskino, muškatni oraščić, limunovu koricu i na kraju snijeg od bjelanaca. Smjesu dobro izradite i razdijelite na dva dijela. Za bijele bobiće dodajte u jedan dio smjese biskvitne mrvice ili ribane piškote, a za tamne čokoladu ili kakaa. Mokrim rukama oblikujte kuglice – „bobiće“, stavite ih u podmazanu posudu i sušite u pećnici na 60 °C oko 3 sata.

Bobići su splitska inačica Šibenskih kolačića – faveta.

Suhe smokve pečene

Suhe smokve nabodite na štapić i pecite na roštilju. Okrećite da se speku sa svih strana. Pečene smokve umočite u maraskino i odmah jedite. Na ovaj način smokve su se priređivale u hladnije vrijeme kraj ognjišta.

Rakija od ruža (rakija od rozic`)

Sastojci: ružine latice (od mirisnih ljetnih ruža), 1-1,5 l lozovače, 5-6 žlica sitnog šećera.

Latice crvenih ruža stavite u staklenku sadržine 2-3 l. Po vrhu pospite šećer, zalijte lozovačom i ostavite na suncu dva tjedna, tri mjesec dana – cijelo ljeto. Procijedite i piću lijepog mirisa i boje dodajte još šećera ako treba.

U Dalmaciji su je koristili kao začín za kolače tamo gdje se danas dodaje maraskino ili rum. Njen osebujni okus i miris slasticama su dodavale nesvakidašnji i očaravajući okus po kojima su slastice „vonjale“. Bolja je od šećera za kolače, a u prženim tijestima ne dozvoljava da tijesto upije previše ulja.

Čičimak (cicindra, cicindula, čičindra, zizola, žižola, žižula, žižulja; lat. *Zizyphus jujuba* Mill)



Trnoviti grm ili omanje drvo s tankim i povijenim granama. Listovi su lancasti ili produženi jajasti, sitni i tupo nazubljeni. Mesnati i jestivi plodovi (žižola) su jajasti ili gotovo okrugli, do 2 cm duga koštunica prvo je zelena, zatim žuta, a kad sazrije (od kolovoza do rujna) postaje smeđa i na površini sjajna. Potpuno zrele žičole imaju nabranu koru i razmekšano meso, i izgledaju kao malene datulje (vrlo su im slične po okusu i mirisu).

Hranjive su, slatke i bogate vitaminom C. Uživaju se svježe ili prerađene kao slastice u kolačima ili slatkim jelima. U nekim dalmatinskim mjestima prodaju ih na tržnici.

Na našim otocima je konzumiraju sirove, sušene ili kandirane. Kad se na litru rakije doda šaka žičula da pusti boju i esenciju dobiva se rakije iznimnog okusa, što se najbolje uživa uz pršut i domaći ovčji sir.

Predaja kaže da je prvi žičulu u Skradin donio jedan pomorac iz Kine gdje se udomaćila. Skradinske domaćice od tog koštunjavog voća rade likere, kombiniraju ga s maraskinom, umaču u prošek te ga dodaju u razne slastice.

Nar

(mogranj, mogran, mogranj škrletni, dalmatinski šipak, granat, granatna jabuka, jabuka zrnata, ljutun, morski šipak, pomagrane, šipak zrnati šipak; *lat. Punica granatum*;



nema srodnosti sa šipkom, divljom ili pasjom ružom)

Listopadni grm, koji naraste od 2-4 metra, nalazi se uz jadransku obalu kao sastavni dio makije. Dugoljasti i ovalni listovi stoje nasuprot, ili više njih u čupercima. Lijepi intenzivno crveni (rjeđe bijeli) cvjetovi razvijaju se u pazušcima listova, pojedinačno ili po 2-3 zajedno, od svibnja do početka jeseni. Plod (šipak) sazrijeva od rujna, i u zreлом stanju je žut, smeđ ili crvenkast. Nakon što sazri u kasnu jesen, često staje na granama i preko zime. Najzreliji je u prosincu.

Od sjemenki (u plodu) koje su kiselkastogorke i bogate C vitaminom priređuje se sok, koji se razrjeđuje vodom, marmelada, pekmez, vino ili konzumiraju svježi kao voćna salata preliveći – *maraskinom*. Kao ukusan začim, sjemenke, se upotrebljavaju kao dodatak raznim jelima, kao što su marinade od mesa i ribe, razni umaci i dr. Od ploda se priprema poznato bezalkoholno piće – *grenadine*.

U mitologiji je mogranj simbol plodnosti i brojnog potomstva. U staroj Grčkoj je Herin i Afroditin atribut; u Rimu lišćem kite kosu nevjeste. Koštice nara/mogranja u staroj Grčkoj povezane su s grijehom, legenda govori da; Perzefona pripovijeda majci kako je protiv svoje volje bila zavedena: krišom mi je u ruku stavio slatko jelo – narovu/mogranjevu košticu - i protiv moje volje, silom, primorao me da ga pojedem (Homerova himna Demetri).

Nar je uz smokvu, maslinu i grožđe jedan od prvih kultiviranih plodova. Neke stare priče kazuju da je rajski plod – zabranjeno voće nije bila jabuka – već nar.

Prikle*

Sastojci: 20 dag brašna, 30 dag krumpira, 15 dag suhih groždica, 0,2 dl maraskina, 2 dag svježeg kvasca, 15 dag šećera, 1 jaje, 2 - 3 dl mlijeka, 1 paketić vanilin-šećera, cimet, muškatni oraščić, korica limuna, sol, ulje za prženje.

Kvasac razmutite s malo mlakog mlijeka i ostavite da uzade. Oguljeni krumpir skuhaite, ocijedite, zgnječite, dodajte brašno, oprane groždice, maraskino, kvasac, šećer, mlijeko, jaje, vanilin-šećer, cimet, muškatni oraščić, ribanu koricu limuna, sol i sve zajedno izmiješajte u jednoličnu masu. Odložite na toplo mjesto da uzade. Od tijesta uzimajte žlicom dijelove i pržite ih na vrelom ulju. Vruće **prikle** pospite šećerom i odmah poslužite.

*prikle; kolačići od krumpirova tijesta.

Dalmatinski sirni pinci

Sastojci: 1 kg brašna, 5 dag kvasca, 25 dag **mladog kravljeg sira**, 25 dag šećera, 16 dag maslaca, 10 jaja, 2,5 dl mlijeka, korica jednog limuna i naranče, 1 žlica ruma, 1 žlica maraskina, malo ružina ekstrakta.

U brašno umiješajte uzdignuti kvasac u malo mlijeka i šećera (1 žlica šećera i 6 dag brašna). Zamijesite manji tvrdi kruščić i ostavite ga stajati preko noći da se diže. Izmiješajte sir, maslac i šećer, dodajte jedan po jedan žumanjak, malo soli, ruma, maraskina, ružin ekstrakt, mlačno mlijeko i ribanu koricu limuna i naranče. Sve dobro izmiješajte i na kraju dodajte 5 bjelanjaka. Smjesu izmiješajte s tijestom i ponovo ostavite da odstoji 3-4 sata. Razdijelite na kruščiće težine oko 25 dag i svaki ponovo izmijesite. Složite ih na nauljeni papir, pokrijte prvo čistom krpom a preko nje vunenom krpom. Ostavite da stoji 2-3 sata. Kad se kruščići dignu, na svakom napravite tupom stranom noža tri ne preduboka reza (u obliku slova y). Kruščiće premažite tučenim žumanjcima i pecite na umjerenoj temperaturi dok ne porumene.

Obavezni uskrсни kolač u Dalmaciji. Pinci, pinca, pinica, pinka (od *mletačkog* pinza); 1. jelo što se pravi za Uskrs. Fini kruh iz pšeničnog brašna za Uskrs, obično veliki okrugao hljeb. 2. pogača.

Uskrсни pinci su ukusni i mogu dugo stajati, a odlično se slažu s narezanom šunkom, kuhanim jajima, mladim lukom i ribanim hrenom - za uskrсни stol. Uskrсну košaru, koja se nosi na blagoslov svete mise u crkvu, ne može se zamisliti, u Dalmaciji, bez pinice (pince).

Lažna torta od kestena

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

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

Cresko-Lošinjska mantala

Sastojci: 16 l mošta (masta) od plavca, 20 dag krupno mljevenog brašna, 30 dag krupice (griza), 15 dag krušnih mrvica, 0,5 kg oguljenih i na krupno narezanih badema, 1 jušna žlica mljevenog muškarnog oraščića, 2 jušne žlice mljevenog klinčića, 2 jušne žlice cimeta.

Grozdoe plavca istisnite na situ a sok (mošt) odmah kuhajte da spriječite fermentaciju. Kuhajte na laganoj vatri oko deset sati da ostane oko 4 litre zgusnutog mošta. Ako u grožđu nema dosta sladora dodajte dvije žlice šećera. Dodajte brašno, krupicu, krušne mrvice, ... i sve ostale spomenute sastojke. Kuhajte još oko pola sata uz stalno miješanje. U manji drveni oblik (obično je u obliku ladice) stavite čistu mokru bijelu krp i na nju izlijte mantalu. Odozgo pospite preostalu žlicu cimeta. Ovako pripremljen kolač – mantalu ostavite dva dana da se suši. Ako je vrijeme vlažnije preokrenite je i sušite dalje. Prosušenu mantalu držite u odgovarajućoj posudi cijelu zimu. Posluživala se obavezno uz najbolju domaću rakiju –travaricu, prošek ili maraskino.

Čufter ili mantala naziv je za istu vrstu poslastice. Mantala se kuhala u jesen, poslije berbe, uvijek u velikim količinama s namjerom da potraje do proljeće, pa čak i do ljeta.

Džem od bresaka s maraskinom

Sastojci: 1 kg bresaka, 1 kg šećera, 5 g limunske kiseline, 1,25 dl maraskina, po potrebi žele od jabuka.

Breskve polijte kipućom vodom, stavite u hladnu vodu i ogulite. Raspolovite, izvadite koštice i odvagajte $\frac{3}{4}$ kg čistih bresaka i polovicu od toga sameljite. Ostale narežite na tanke ploške.

Pomiješajte jedne i druge breskve, dodajte šećer, limunsku kiselinu i kuhajte neprestano miješajući. Kad dobro provri kuhajte još 10 sekundi. Ako je sadržaj prerijedak dodajte malo jabučnog želea i pustite da još jednom prokuha. U još vrelo umiješajte maraskino i odmah stavite u zagrijane staklenke, Odmah, još vruće, zatvorite.

Višnje u rakiji

Sastojci: 1 kg višanja, 1 l rakije, 30 dag šećera u prahu, pola šipke cimetove kore, 1 klinčić.

Operite i dobro ocijedite višnje. Četvrtinu odvojite, pa ih zgnječite, a pritom zdrobite dobro i koštice, jer one daju poseban okus (po maraskinu). Prelijte ih s pola litre, začepite i ostavite da stoje mjesec dana. Preostalim višnjama prerežite peteljke do polovine, pa i njih prelijte rakijom, začepite i spremite. Nakon mjesec dana ocijedite sadržaj prve staklenke, nalijte na cijele višnje, dodajte šećer, cimet i klinčić. Pažljivo začepite staklenku i ostavite još najmanje dva mjeseca. Budite strpljivi, bolje su kad još malo dulje odleže.

Borovnice s maraskinom

Sastojci: 1 kg borovnica, 1 kg šećera, 1 limun, 2 do 3 dl maraskina.

Oprane i osušene borovnice stavite u staklenku, pospite šećerom i zalijte limunovim sokom. Neka stoji 1 dan, zalijte maraskinom i ostavite na suncu. Neka stoje otprilike tjedan dana, a povremeno protresite da se šećer bolje topi. Čim je šećer otopljen, možete ih jesti, ali i spremi za zimnicu.

Suhe smokve pečene

Suhe smokve nabodite na štapić i pecite na roštilju. Okrećite da se speku sa svih strana. Pečene smokve umočite u maraskino i odmah jedite. Na ovaj način smokve su se priređivale u hladnije vrijeme kraj ognjišta.

Tuljčići od bijele čokolade sa šlag kremom od maraskina



Sastojci za 6 tuljčića: 25 dag bijele čokolade, 1,5 dl kondenziranog mlijeka, 10 dag brašna, 10 dag maslaca, 2 jaja; za *kremu*: 1,5 dl vrhnja za šlag, 0,6 dl maraschina; za *kalup*: masnoća, brašno.

Bijelu čokoladu grubo usitnite i otopite je u vodenoj kupelji pazeći da voda slučajno ne uđe u posudu sa čokoladom. Kad topite čokoladu miješajte je drvenom žlicom. Otopljenoj čokoladi dodajte maslac i sve zajedno umiješajte. Jaja stavite u posudu električnog stroja za miješanje (mikser) i pjenasto umutite, dodajte mlijeko i sve zajedno umiješajte. Smjesi dodajte otopljenu bijelu čokoladu i miješajte dok ne dobijete glatku kremastu smjesu. Preselite sada u drugu posudu (zdjelu). Prosijano brašno umiješajte u dobivenu smjesu i sve zajedno izmiješajte lopaticom. Aluminijske kalupe namažite masnoćom (kalupi sadrže 1 dl) pomoću kista za mazanje. Kalupe pobrašnite i ispunite čokoladnom smjesom ostavljajući oko 1 cm prostora do ruba kalupa. Ispecite tuljčiće u zagrijanoj pećnici na 180 °C - 16 minuta ili na 160 °C – 10 minuta, prema Vašoj želji. Dok se tuljčići peku pripremite kremu Maraschino. U zdjelu ulijte tekući svježe vrhnje, dodati liker Maraschino i izmiješajte u električnom stroju za miješanje (mikseru) u čvrsti šlag. Ispečene tuljčiće od bijele čokolade ostavite 5 minuta u kalupu i nakon toga ih iskrenite, istresite iz kalupa. Poslužite po jednog na tanjuriću a šlag - kremu od maraschina poslužite posebno u zdjelici.

Autor:

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

Do sada objavio:

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

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

SADRŽAJ

MARASKINO ČAROBNI

NAPITAK I ZAČIN

„Reise nach Istrien, Dalmatien und Montenegro“ (Dresden, 1851.)

„Maraschino di Zara“

Priručnik“ (Manuele del Regno di Dalmazia).

PRERAĐIVAČKA RADINOST

Sirnica, pinca

KOKTELI s maraskinom

Barska mjera

Mojito

Daiquiri

Alleluia Longdrink

Allen Special - kratko piće

American Flag Pousse-café

Amor - kratko piće

Amuleto Cocktail - kratko piće

Asterix Cocktail - kratko piće

Austrian Airlines; šampanj-sekt koktel

Aviation - kratko piće

Brandy cobbler - dugo piće

Blue blazer - dugo piće

Bura Coctail - kratko piće

Cabral Cocktail - kratko piće

Casino Cocktail - kratko piće

Champagner-Cobbler - dugo piće

Chinese Cocktail - kratko piće

Cinzano Favorit Cocktail - kratko piće

Claret Cup - kup

Conca d'Oro Cocktails - kratko piće

Cosmic Fantasy - dugo piće

Crococktail

Dalmatia Coblér - dugo piće

Diplomat - kratko piće

Eau de cologne - kratko piće

Eliot - kratko piće

Fancy Free Cocktail - kratko piće

Forum - dugo piće

Gin Crusta - kratko piće

Golden Kiwi Cocktail - šampanjski-pjenušac koktel

Colonel - kratko piće

Hongkong Cocktail - kratko piće

Imperial Cocktail - kratko piće

Lotos - kratko piće

Mandarin Cocktail - kratko piće

Maraska Daisy - dugo piće

Maraska specijal Zadar - kratko piće

Maraschino Coctail - kratko piće

Maraschino Martini - kratko piće

Marsala Cobbler - dugo piće

Mary Pickford Cocktai - kratko piće

Melon - kratko piće

Mexico Dream - dugo piće

Moonshine Cocktail - kratko piće

Opera - kratko piće

Park Coctail - dugo piće

Paris Pousse-café

Plitvice - dugo piće

Rainbow Pousse-café

Red Viking Cocktail - kratko piće

Rose de Paris Cocktail - kratko piće

Rosina-Crusta - dugo piće

Royal Cocktail - kratko piće

Samba Egg-nog

Saratoga - kratko piće

Sherry-Cocktail 1 - kratko piće

Silver Cocktail - kratko piće

Spanish dancer - kratko piće

Stars and Stripes Pousse-café

Swan - dugo piće

Tornado - dugo piće

Tramontana - dugo piće

Tropical Cocktail - kratko piće

Tuxedo Junction Cocktail - kratko piće

Vila Velebita - dugo piće

Virgin Island Twist - kratko piće

Western Electric - šampanjski ili sekt koktel

White Rose Cocktail - kratko piće

Françoise (Franciszka) d'Aubigné,
Marquise de Maintenon

Maintenon torta

Proizvodnja maraschina u Zadru

SLASTICE

Riža s maraskinom

Kolač Harlekin

Nadjevene jabuke (*jabuke nadjevene
krem-umakom od maraskina*)

Hladne kriške

Brza torta

Voćna torta

Čokoladna torta s maraskinom

Dalmatinska sirnica (pogača)
 Imotska sirnica
 Dubrovačka torta s orasima
 Stari brački kolač
 Prženi rafioli s Pelješca
 Imotska torta
 Makarska torta
 Kuglice s maraskinom
 Tamni marcipan
 Kruške u kremi
 Dinja sa sladoledom
 Dinja s voćem
 Maraskino s voćem
 Pehar s maraskinom
 „Ruža“ od grejpa
 Cassato (kasato) sladoled
 Coca cola sa sladoledom
 Bola od bresaka
 Crococktail
 Maraska u lozovači (rakiji)
 Bobići (Fave; *fave dei morti* ili *fave dei santi*)
 Rapska „torta“
Manojlovački slapovi, ražanj, peka i car Franjo Josip I.
 Šibenske favete
Stari izvorni naputak:
 Taurina
 Trogirski rafioli
 Imotski rafioli
 Dioklecijanov pogača
 Torta Makarana
 Dubrovačka torta
 Dubrovačka torta od mjendula i naranča
 Nepečena torta sa skorupom
 Starinska bračka torta
 Bolski cviti
 Rozolin-maraskin
 Korčulanske fritule
 Korčulanska sirnica (pogača)
 Sirnica (koluba) iz Vele Luke:
 Torta od naranče

Bobići
 Suhe smokve pečene
 Rakija od ruža (rakija od rozic')
 Čičimak (cicindra, cicindula, čičindra, zizola, žizola, žizula, žizulja; *lat. Zizyphus jujuba* Mill)
 Nar (mogranj, mogran, mogranj škrletni, dalmatinski šipak, granat, granatna jabuka, jabuka zrnata, ljutun, morski šipak, pomagrane, šipak zrnati šipak; *lat. Punica granatum*;
 Prikle
 Dalmatinski sirni pinci
 Lažna torta od kestena
 Cresko-Lošinjska mantala
 Džem od bresaka s maraskinom
 Višnje u rakiji
 Borovnice s maraskinom
 Suhe smokve pečene
 Tuljčići od bijele čokolade sa šlag kremom od maraskina