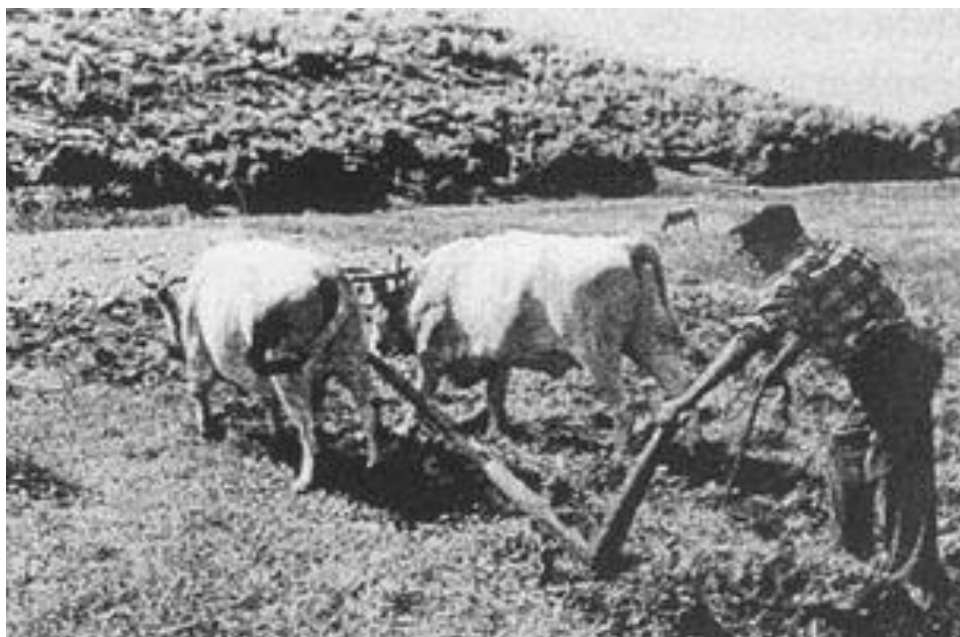


NAŠI STARI KRUH NISU BACALI



Oranje sa ralom i volovima





Sve je hrana, a kruh nam je majka.

Kruh je simbol hrane, ako čovjek i ne živi samo od kruha, kruhom se naziva i njegova duhovna hrana. Kruh se u euharističkom obliku prema predaji odnosi na djelatni život, a vino na kontemplativni; kruh je mala misterija, a vino velika misterija, a beskvasni kruh predstavlja pojam čistoće i žrtve.

Kruh ima i snažno simboličko značenje. Kruh je simbol života, obitelji, sklada, dobrote, ljubavi. Riječ kruh našla se u mnogim narodnim izrekama, mudrim riječima koje često upotrebljavamo kada želimo nekoga nečemu poučiti, kada želimo s malo riječi puno toga pametnoga reći. Evo nekoliko mudrih izreka u kojima riječ KRUH ima preneseno značenje:

*Tko tebe kamenom, ti njega kruhom!
Otišao je u svijet trbuhom za kruhom!
Kruh je to sa sedam kora!
Dao mu je kruh u ruke!
Nemam ni za kruh!
Radim za kruh!
Ne traži kruha preko pogače!
Težak je to kruh!
Dobar je kao kruh!*

Prvi su kruh, i to od pšenice i ječma, pekli Egipćani 2000 godina pr.n.e., vjerojatno je bio beskvasni i zapravo pogača od brašna, soli, koja se pekla u žeravici i pod pepelom u peći, na što upućuju slike na zidovima grobnica i zapisi starih Egipćana. Kruh su pekli u najrazličitijim oblicima, često u obliku životinja ili ljudi, jer su služili za vjerske ili magijske potrebe i posipali ga raznim sjemenkama (često kimom).

U antička vremena uz omiljene kaše, kruh je također bio dobro poznat. Stari Grci su 70% svoje energije dobivali iz žitarica, a robovi su svakodnevno pekli i kruh. Hipokrat je već onda upozoravao da moramo paziti što jedemo i kako nije svejedno da li jedemo bijeli ili crni kruh, a Celsus je pisao kako kruh sadrži više hranjivih sastojaka nego bilo koja druga hrana.

U Rimljana je kruh bio također jedna od najvažnijih namirnica, ondašnji pekari su za aristokrate morali za svako jelo poslužiti odgovarajuću vrstu kruha, pekli su lepinje posute makom, lovorom, bademima, kruščiće sa sirom, maslinama, a osobito su bili omiljeni oni sa začinskim biljem poput peršina ili vlasca. Rimske vojnike nazivalo se "žderačima kruha", jer su dobivali kilogram kruha dnevno.

U ranom Srednjem vijeku uzašli kruh se uglavnom nije pekao u pećima, jer njih su imali samostani i vlastela. Kruh se pekao od žitarica bez dovoljno glutena poput zob, ječma i raži, koji se teško dizao i bio je vrlo taman. Kruh pripremljen od bijelog brašna bio je privilegija bogatih, a raženi su dobivali zatvorenici, kojeg su ponekad jeli fratri kako bi pokazali svoju poniznost, a status se procjenjivao po boji kruha, bijeli su jeli oni na vrhu društvene ljestvice, a oni na dnu, crni kruh.

Crkvi se pripremala i *hostija*, beskvasni kruh načinjen od najfinijeg bijelog pšeničnog brašna, kao jedinog sastojka, a u crkvenoj liturgiji prilikom euharistijskog slavlja taj se kruh posvećuje te postaje tijelo Kristovo.

Kruh je važna biblijska tema i pretpostavlja se da je za Posljednju večeru poslužen beskvasni kruh, vino, zdjelice sa začinskim biljem, voće, odnosno sve u skladu s ondašnjim pashalnim židovskim običajima. A ranokršćanske pogače također su bile okrugle, s urezanim križem. U Katoličkoj crkvi kruh je svet i predstavlja vječni život, u sublimiranom obliku

pokazuje prisutnost Boga u svakodnevnom životu i redovito se spominje u molitvi: "Kruh naš svagdanji daj nam danas..."

Devetnaesto stoljeće je bila značajna prekretnica u prehrani stanovništva Europe, jer je započela masovna proizvodnja bijelog brašna, a svi nedostaci bijelog kruha kao simbola blagostanja i gospodstva pokazat će se tek u 20. stoljeću.

Kao krušno brašno raž, ječam pa čak i zob bili su svojevremeno glavna krušna žita, da bi kukuruz preuzeo vodeće mjesto u nacionalnoj prehrani, kao krušno brašni ili kao osnova za palentu, puru ili žgance, što je jedno te isto ali različiti nazivi prema regijama. Pšenica tj. pšenično brašno koristilo se samo o svečanostima i u prošlosti je simboliziralo imućne obitelji.

U proteklih 700 godina zabilježeno je 120 „gladnih godina“ od toga u Dalmaciji i Hercegovini devet puta, Lici sedam puta, Srijemu četiri puta, Banatu, šest puta, Slavoniji svega jedanput.

Te „ljute“ gladi bile su uzrokom mnogih selidbi stanovništva, migracija, npr.: stanovništvo Dalmatinske zagore sele se u Italiju (kraj 15. stoljeća i prva polovina 16. stoljeća), drugi iseljenički val bio je, pored gladi, i pred osmanlijskim osvajanjima (od konca 15. i u 16. stoljeću) iz ugroženih područja Like, Krbave, Gorskog kotara, Slavonije i zap. Bosne (dolina Una), udomačili su se u novoj sredini, Burgenlandu (Austrija). Svi oni očuvali su tradiciju života, običaj i jezik.

Oko Bjelovara se govorilo 1714. godine o gladi:

žito je bilo skupo, gladni su umirali po putovima, a kvarta (30 litara) žita stajala je šest rajnskih zlatnika.

Zapis iz Gospića kaže:

U letu 1784. bis velika suša, da se izreći ne može, i ništa niti žita niti sena ne bisti ..., a pura je bila hrana ujutro, za podne i uveče – ako je ima

Kruh je bio i ostao najveće bogatstvo i neprocjenjivo blago prema kojem se ponekad maćehinski odnosimo i ne shvaćajući da je narod izrekao bezbroj mudrih izreka o kruhu i na taj način oslikao njegovu vrijednost.

Suh i odležan kruh može se iskoristiti na bezbroj načina, što su dokazali stari naputci koje su osmislile seoske žene, čuvajući njegovu svaku mrvicu.

Suhi se kruh ribao u prezle (mrvice), od kockica starog kruha ili žemlje, uz dodatak jaja, prženog luka i slanine kuhale su se semel knedle (valjušci od kruha ili žemlje) kao dodatak umacima, a kockice starog kruha, pržene na maslacu bile su dobar dodatak gustim, krem juhama, poput *ajnpren* (prežgane) juhe, koja je vremenom kao *zafrigana* čorba stigla i na selo. A o starom kruhu utopljenom u mlijeko i jaja, popularnim *pofeznama* ili kvašenicama, da i ne govorimo.

Hrvatski primorski krajevi, posebice južni, kao i neposredno zaleđe, poznati su kao veliki korisnici kruha, po čemu su u svjetskom vrhu. Po tome su Hrvati iz tih krajeva i poznati u svijetu. Sukladno tome, u hrvatskim restoranima u tim krajevima, kruh se nije posebno naplaćivao, nego ga se već narezanog, stavljalo u do preko vrha napunjene košarice za kruh, kao redovni prilog na stolu, skupa sa solju, paprom.

JELA:

Svečana popara

Litru malo posoljene vode prokuhajte sa dvije žlice masti ili žlicom maslaca, dodajte desetak kriški starog kruha, izrezanog na krupne kocke, 20 dag svježeg sira i dvije žlice kajmaka. Čim jelo provri, skinite sa štednjaka i poslužite kao doručak ili laku večeru.

Pečeni kruh s preljevom (Hrvatsko zagorje)

Kruh narežite na tanke „šnite“ i namočite u ključalu vodu. Kriške složite u lim prethodno namazan mašću. Stavite u pećnicu da se zapeče, a potom prelijte mješavinom rastopljene masti i vrhnja, i pospite kosanim češnjakom.

Okruglice od kruha (Prigorje)

Sastojci: 0,50 kg starog kruha, 3 dl vrućeg mlijeka, 10 dag brašna, 2 jaja, kosano lišće peršina, sol, papar.

Kruh izrežite na kockice i prelijte s vrućim mlijekom, i ostavite da malo odstoji. U masu umiješajte brašno, jaja, kosani peršin, sol i papar. Dobro sve izmiješajte i oblikujte okruglice. Stavite ih u kipuću posoljenu vodu i prokuhajte nekoliko minuta. Izvadite šupljom žlicom, ocijedite i prelijte masnoćom u kojoj ste popržili krušne mrvice (prezle). Poslužite kao glavno jelo uz salatu po želji ili kao prilog uz meso.

Zlevanka s kruhom i krumpirom (Prigorje)

Sastojci za palačinke: 0,5 l mlijeka, 3 jaja, 20 dag brašna, 2 žlice mineralne vode, sol; 2 manja krumpira, suhi kruh.

Napravite tijesto za palačinke da postane glatko. Ogulite krumpire i izribajte, stavite u smjesu za palačinke i sve dobro izmiješajte. Dno lima za pečenje dobro zamastite mašću, stavite kockice suhog kruha i prelijte smjesom za palačinke. Pecite u pećnici na srednjoj temperaturi oko pola sata. Kad na vrhu porumeni, izvadite iz pećnice i ostavite da se malo ohladi. Režite na manje kocke i poslužite uz prigorsko vino.

Rolada u ubrusu (Đurđevac/Podravina)

Sastojci: 3 žumanjka, 2 žlice masti, 35 dag brašna, 3 bjelanjka, 25 dag suhog kruha izrezanog na kockice, sol, papar, mlijeka po potrebi.

Žumanjke dobro izmiješajte s mašću, kruh natopite u mlijeku, dodajte brašno, zatim bjelanjke, sol i papar. Sve dobro izmiješajte u jednoličnu masu. Ako je masa previše gusta dodajte malo mlijeka. Oblikujte roladu i stavite je u salvetu namazanu mašću. Krajeve povežite u čvor, provucite kuhaču i kuhajte u kipućoj posoljenoj vodi. oko jedan sat.

Ovako pripremljen stari kruh odlično se slaže kao prilog uz mesna jela, naročito divljač. Može poslužiti i kao glavno jelo uz zelenu salatu.

Ako u roladu stavite, prije nego ste je oblikovali, u sredinu safalade ili hrenovke, dobiti će te još bolje jelo.

Složenac s jetricama (Podravina)

Sastojci: 0,5 kg starog kruha, 30 dag pileće jetre, 2 jaja, mlijeko, suha slanina, sol, papar, kosani peršin, mast.

Očišćena jetra narežite na komadiće i naglo prepržite na masti, sa sasvim malim kockicama suhe slanine. Maknite s vatre, posolite i popaprite. Narezani kruh prelijte mlakim mlijekom, a zatim u vatrostalnu posudu (nekad zemljana) slažite redove: kruh, pola smjese jetrica, malo rastopljene masti (danas ulje), i tako još dva puta. Prelijte tučenim jajima kojima ste dodali malo mlijeka i dosta kosanog peršina. Pecite u pećnici na umjerenoj temperaturi oko 20 minuta.

Zapečeni kruh (Podravina)

Nekoliko manjih kriški kruha izrežite na kocke, stavite u cjedilo i prelijte kipućom vodom. Na masti ispržite glavicu kosanog luka. Umutite 2 jaja i malo mlijeka, posolite po ukusu, i sve zajedno s lukom prelijte preko kruha, koji ste prije stavili u vatrostalnu posudu (nekad zemljanu). Sve dobro zapecite u pećnici. Poslužite vruće.

Juha sa starim kruhom (Slavonija)

Sastojci: 5 dag maslaca, 3 kriške starog kruha, 3 manja krumpira, 3 mrkve, 1 dl vrhnja, 2 žlice brašna, sol, papar.

Na maslacu malo popržite ribanu mrkvu, dodajte kockice krumpira i sve zajedno kuhajte dok krumpir ne omekani. Dodajte izdrobljeni kruh i kad prokuha, ulijte vrhnje pomiješano s brašnom. Kratko prokuhajte, začinite i odmah poslužite.

Bakina popara (Slavonija)

U lonac stavite žlicu masti, kad se malo rastopi, dodajte malo crvene mljevene paprike, sol i papar. Malo popržite, pazite ne smije biti prevruće jer se paprika može karbonizirati i – sve ode „k vragu“, prelijte litrom vode. Kad voda uzavri stavite 0,5 kg kruha izrezanog na kriške (kruh mora biti star 2-3 dana). Kuhajte desetak minuta uz povremeno miješanje. Poslužuje se s prženom slaninom i kuhanim jajima, salatam od mladog luka ili zelenom salatam.

Kruh koji se nekad često pripravlja bio je bez kvasca (germe) - nazivali su ga *preškica*.

„Slavonski pladanj“

Sastojci: 75 dag starog kruha, 5 jaja, 30 dag mljevenog mesa, 1 manja glavica luka, 10 dag domaće ljute kobasice, 2 mjerice (2 dl) domaćeg kiselog vrhnja, 10 dag „špeka“ (domaće dimljene slanine), sol, papar.

Stari kruh, izrezan na kriške, složite u lim namazan mašću, preko njega kriške kuhanih jaja, i redom: pirjano mljeveno meso na luku, sitne kockice špeka, kolutiće domaćih kobasica. Sve prekrijte kriškama kruha i prelijte vrhnjem. Pecite u pećnici dok se smjesa ne stvrdne.

Slavonski kuhani hljeb (kruh)

Sastojci: 5 starih žemlji ili odgovarajuća količina starog kruha, 20 dag maslaca, 5 žumanjka, 1 jaje, 15 dag brašna, 1,5 dl mlijeka, 2 dl domaćeg kiselog vrhnja, sol.

Žemlje namočite u mlijeko. Dobro izmiješajte polovicu maslaca, žumanjke i jedno cijelo jaje. Dodajte iscijedene žemlje i brašno, sve dobro izmiješajte u jednoličnu smjesu. Oblikujte hljeb, zavijte ga u ubrus, zavežite krajeve u čvor. Stavite kuhati u uzavrelu posoljenu vodu, oko pola sata. Izrežite na ploške, prelijte zagrijanim maslacem i domaćim kiselim vrhnjem. Poslužite odmah.

Kruh na slavonski način

Iskošite glavicu crvenog luka i popržite ga na masti, dodajte sitno kosana pileća jetrica i želuce. Posolite, popaprite i pospite kosanim peršinom. Stari kruh namočite u vodi, iscijedite i primiješajte jetricama. Popržite sve zajedno. Poslužite uz pečenu piletinu ili neko drugo pečenje i uz krumpir.

Stari kruh s „germom“ (kvascem) (Slavonija)

Stari kruh namočite u vodu i dobro iscijedite. Prethodno u zdjelu stavite 0,5 kg brašna, 1 paketić suhe ili svježe, već dignute, germe. Namočeni kruh stavite u brašno, još malo posolite, sve dobro promiješajte i zamijesite kruh. Ostavite ga na toplom da se lagano diže i pecite ga u zagrijanoj pećnici, oko jedan sat.

Umak od graška i kruha (Slavonija)

Sastojci: 0,5 kg graška, 2 mrkve, 2 kriške kruha, 3 dl mlijeka, 3 dag masti, sol, papar.

Na masti pirjajte grašak s mrkvom izrezanom na kockice. Kada grašak postane mekan, dodajte iscijedeni kruh, prethodno namočen u vodi. Grašak i kruh zajedno popirjajte i dodajte mlijeko, sol i papar. Još malo popirjajte i poslužite kao umak uz meso.

„Slatki“ kruh (Baranja)

Sastojci: nekoliko kriški starog kruha, 1-2 jaja, 1-2 žlice brašna, 1-2 žlice domaćeg kiselog vrhnja, vanilin šećer, maslac, pekmez po želji, mljeveni orasi.

Jaja umutite, dodajte vanilin šećer, brašno i kiselo vrhnje. Smjesu izlijte u zamašćeni lim, na to poslažite kriške kruha koje su s gornje strane premazane maslacem i pekmezom, te posute mljevenim orasima. Na svaki krišku stavite grudicu kiselog vrhnja. Pecite u vrućoj pećnici i poslužite vruće.

Kruh na „sapi“ (pari, dahu) (Moslavina)

Jelo „starih“ Moslavaca. Prvo se krumpir izrezan na ploške i posoljen, peče na dosta masti, uz manju glavica crvenog luka izrezanog na ploške. Kad je krumpir napola pečen, podlije se toplom vodom i tek nakon 3-4 minute prvi put se promiješa. Kad je krumpir skoro potpuno pečen, poslaže se preko njega stari kruh narezan na ploške i pokrije poklopcem. Ostavi se tako 4-5 minuta, dok ne omekša.

Ovako pripremljen krumpir i kruh poslužuju se toplo uz zelenu papriku ili rajčicu.

„Štruca“ od kruha i krumpira (Prigorje i Posavina)

Sastojci: 75 dag kruha, 25 dag krumpira, 1 manja glavica crvenog luka, 2-3 češnja češnjaka, peršin, jaje, sol, papar.

Kruh namočite u vodu i nakon nekog vremena iscijedite vodu rukama. Krumpir ogulite i naribajte, luk i peršin sitno iskošite, dodajte jaje, sol i papar. Sve dobro izmiješajte i ostavite 5-10 minuta da odstoji. Oblikujte „štruca“, stavite u namašćeni mašću lim i pecite pola sata u vrućoj pećnici.

Poslužuje se uz varivo kao zamjena za svježi kruh ili kosane odrezak („faširane šnicle“).

Okruglice sa slaninom (Zagreb)

Sastojci: 4 jaja, 0,5 l mlijeka, 12 odrezaka suhog kruha, 20 dag suhog špeka (slanine), 4 glavice luka, 25 dag brašna, sol, papar, mast, kosani peršin.

Kruh narežite na kockice i polovicu prelijte mlijekom u koje ste umiješali jaja. Narežite slaninu i nešto više od polovice luka. Na zagrijanoj masti popržite kosani luk i slaninu, i dodajte preostale kockice kruha. Još vruće dodajte kockicama kruha s mlijekom, posolite i popaprite, i dodajte brašno. Zamijesite tijesto. Ostavite da odstoji desetak minuta. Oblikujte velike okruglicu, stavite u namašteni mašću ubrus. Zavežite krajeve u čvor i kroz njega provucite kuhaču. Kuhajte u kipućoj posoljenoj vodi oko jedan sat, tako da kuhača leži na obodu lonca. Kuhanu okruglicu izrežite na deblje ploške, prelijte slaninom izrezanom na kockice koju ste popržili, i pospite kosanim peršinom. Poslužite kao glavno jelo uz salatu po želji.

Okruglice od kruha i šunke (Zagreb)

Sastojci: 0,50 kg starog kruha, 2 dl mlijeka, 4 razmućena jaja, 20 dag kosane šunke, 3 žlice mrvica, 2 žlice brašna, malo ulja, domaće kiselo vrhnje.

Kockice kruha malo popržite na ulju ili ih porumenite u pećnici. Ohlađeni kruh prelijte mlijekom i jajima, dodajte šunku, mrvice i brašno. Sve dobro izmiješajte i oblikujte veliku okruglicu i stavite je u zamašćeni ubrus. Kuhajte u posoljenoj kipućoj vodi oko pola sata. Okruglicu izrežite na deblje ploške i prelijte prženim mrvicama i vrhnjem. Poslužite uz kiselo zelje s bućinim uljem ili zelenu salatu

Kolačići od kruha (Zagreb)

Istucite 2 žumanjka, malo šećera, 1 dl mlijeka i žličicu ruma. Ostatak jučerašnjeg kruh izrežite na kockice 1 cm debljine, umočite u smjesu, pa u vruće ulje, na kraju pospite vanilin šećerom.

Nabujak od trešanja ili višanja (Turopolje)

Tanko narezane kriške kruha namočite u mlijeko i zasladite sa 15 dag šećera. Tome dodajte 0,5 kg trešanja (ili višanja), pospite cimetom i sve dobro izmiješajte. Posebno umutite 7 dag maslaca s 3 žumanjka i dodajte kruhu s trešnjama, na kraju dodajte još snijeg od 3 bjelanjka. Pecite u limu, dobro zamašćenom i posutom mrvicama. Ispečeno pospite šećerom i još toplo poslužite.

„Šmarn“ (drobljenac) od starog kruha (Gorski kotar)

Sastojci: 30 dag starog kruha, 15 dag špeka (slanine), 25 dag šunke, 20 dag brašna, 5 dag kvasca, 0,5 l mlijeka, 7 jaja, papar, sol.

Kruh narežite na kockice i namočite u mlijeko. Slaninu i šunku izrežite na kockice. U posebnoj posudi umiješajte brašno i kvasac s mlijekom i pustite da se digne. Sve sastojke stavite u posudu, dodajte razmućena jaja, malo soli i papra, i sve dobro izmiješajte. Smjesu stavite u zdjelu premazanu mašću (zemljanu posudu) i pecite u pećnici na 175 oC, dok ne požuti.

Gibanica od kruha (Gorski kotar)

Sastojci: 1 kg starog kruha, 1 l mlijeka, 0,5 kg svježeg kravljeg sira, 5 jaja, 2 dl domaćeg kiselog vrhnja, 2 dl ulja, sol.

Kruh izrežite na tanke kriške, umočite u mlijeko i slažite u prethodno nauljenu posudu (lim za pečenje). Prvi i drugi red kruha prelijte s malo ulja, kao i svaku gibanicu. Nakon toga redove premažite smjesom od izmiješanog sira i jaja s malo soli. Treći red prelijte samo kiselim vrhnjem. Gibanicu mora odležati pola sata, a zatim je ispecite u zagrijanoj pećnici.

„Štrukli“ od kruha (Gorski kotar)

Sastojci: 0,5 kg kruha, 4 jaja, 30 dag šunke i špeka (slanine), 4 žlice brašna i malo kvasca.

Kruh narežite na kockice i pomiješajte s jajima, pečenom šunkom i slaninom. Dodajte malo soli i kvasca, oblikujte okruglice veličine šake, uvaljajte u brašno i skuhaite u kipućoj slanoj vodi.

Kruh sa srdelicama (Primorje)

Kriške starog kruha natrljajte češnjakom, poslažite na lim, te na svaku krišku stavite nekoliko manjih srdelica, posolite, pospite kosanim peršinom i pokapajte maslinovim ulje. Zapecite u pećnici.

Špinatni kruh (Primorje)

Sastojci: 40 dag špinata, 2 češnja češnjaka, papar, 0,5 dl mlijeka, 0,5 kg kruha, 3 jaja, maslinovo ulje.

Špinat očistite, operite i kuhajte u slanoj kipućoj vodi, 5 minuta. Kad je kuhan, ocijedite, isperite u hladnoj vodi i iskošite. Stavite špinat u zdjelu, dodajte usitnjeni češnjak, papar i mlijeko. Sve dobro izmiješajte u jednoličnu masu. Kruh narežite na debele kriške oko 1 cm. Jednu krišku premažite masom od špinata i prekrijte drugom kriškom kruha. Dobro stisnite kriške i umočite ih u razmućena jaja i ispržite na vrućem ulju. Poslužite sa salatoma po želji.

Presnac (Primorje)

Sastojci za nadjev: 1 kg kruha, 1 l vrućeg mlijeka, 5 jaja, 25 dag maslaca, 1 vrećica cimeta, klinčića po ukusu; *sastojci za tijesto*: 0,5 kg brašna, 2 jaja, 3 dag maslaca, 5 dag šećera, 3 dag kvasca, mlakog mlijeka.

Kockica kruha stavite u vruće mlijeko. Kad se masa ohladi dodajte ostale sastojke za nadjev i sve promiješajte u jednoličnu masu.

Tijesto zamijesite, kao za kruh, od brašna, jaja, maslaca, šećera, kvasca i mlakog mlijeka. Tijesto razvaljajte i na sredinu stavite pripremljeni nadjev. Tijesto ovijte oko nadjeva da dobije oblik hljeba (kruha). Ispočetka pecite, u zagrijanoj pećnici na 200 oC, zatim smanjite na 150 oC. Ukupno pečenje traje oko 50 minuta.

Koliko sela, toliko i naputaka, a varijacije sežu od *slanog sa sirom* i *pancetom* pa sve do *slatkog sa skutom ili bez*.

Valjušci od svježeg sira i kruha (Primorje)

Sastojci: 25 dag starog kruha, 25 dag svježeg kravljeg sira, 2 jaja, 2,5 dl mlijeka, sol, kosani peršin, brašno, masnoća, krušne mrvice.

Kruh bez kore izrežite na kockice i prelijte toplim mlijekom. Kad se dobro namoči, višak mlijeka iscijedite i dodajte jaja, sir i toliko brašna da možete izmiješati u jednoličnu smjesu. Oblikujte valjuške prst duge i debele, i popržite ih na vrelom ulju. Ako ih kuhate, oblikujte loptice kojima ste umiješali kosani peršin, i kuhajte 10 minuta u slanoj kipućoj vodi. Kuhane prerežite na pola i prelijte mašću s preprženim mrvicama.

Povrće i kruh (Dalmacija)

Lisnato povrće (blitva, cvjetača, kelj, prokulica, špinat i slično) skuhaite u malo vode, ocijedite i iskošite. U porculansku zdjelu raskomadaite kriške starog kruha i ostavite da dobro omekša u toplom mlijeku. Na vatru stavite 5 dag maslaca da se rastopi i umiješajte 2 žlice brašna. Dodajte povrće pomiješano s razdrobljenim kruhom i mlijekom. Neprestano miješajte na srednje jakoj vatri. U toplu smjesu dodajte jaja (1 ili 2, koliko imate), malo kosanog češnjaka i sol. Pirjajte do željene gustoće. Ako je masa pregusta dodajte još malo mlijeka. Ovako pripremljeno povrće poslužuje se uz panirano (pohano) meso.

Polpeti (Dalmacija)

Sastojci: ostaci pečenog mesa od prošlog dana, 1 velika glavice kapule (luka), 1 vezica petrosimula (peršina), 2 žlice maslinova ulja, 1 jaje, sol, papar, kriška starog kruha, malo mlijeka i mrvice od starog kruha (preprženog i samljevenog).

Ostatke mesa sameljite, luk iskošite i popržite na ulju, a kruh namočite u mlijeko, istisnite i dobro smrvite. Pomiješajte meso, luk, kruh, sol, papar, kosani peršin i jaje. Kad sve ravnomjerno izmiješate, oblikujte male okruglice (plosnate polpete), uvaljajte u mrvice i popržite na zagrijanom ulju.

Umak od sardela s kruhom (Dalmacija)

Sastojci: 4 tvrdo kuhana žumanjka, 10 dag sredine bijelog kruha, 8 žlica mlijeka, 6 žlica maslinova ulja, 1 žlica kvasine, 4 žlice sardel-paste.

Žumanjke propasirajte zajedno sa sredinom od kruha prethodno namočenim u mlijeko i ocijedenom. Postepeno umiješajte ulje, ocat i sardel-pastu u jednoličnu smjesu. Poslužite uz kuhanu govedinu ili ribu.

Gibanica od starog kruha (drugi nazivi - *žemljača*, *siromašni vez*)

Sastojci: 4- 5 kriški strog kruha, 5 jaja, 5 dl kiselog mlijeka, 10 dag svježeg kravljeg sira, malo sezama (noviji dodatak).

Stari kruh narežite na kockice, složite u podmazani lim (nekad se namazao mašću) i preko njega stavite sir. Jaja ulupajte, posolite, dodajte kiselo mlijeko i dobro izmiješajte. Prelijte kruh i pospite sezamom. Pecite oko pola sata na 200 oC dok ne porumeni.

Ovako pripremljenoj *gibanici*, *žemljači* ili *siromašnom vezu* mogu se dodati: ribane jabuke, groždice, vanilin šećer, pekmez.

Naputak s ribanim jabukama i kruškama:

sastojci: 2 ribane jabuke, 4 kruške narezane na kockice, 2 jaja, 2 šalice mlijeka, 1-2 žlice šećera, cimet, 2 žlice groždica, 1 žlica kiselog vrhnja.

Jaja i mlijeko umutite, dodajte ostale sastojke, namažite lim mašću i ulijte sve umiješane sastojke. Pospite kosanim bademima (tako su radili u primorju i Dalmaciji) ili orasima (kontinentalni dio) i pecite oko pola sata na temperaturi od 180 oC.
